

IDENTIFIKASI JAMUR KONTAMINAN YANG BERSIFAT XEROFILIK PADA LADA BUBUK

(IDENTIFICATION OF FUNGI CONTAMINANTS ARE XEROPHILIC ON THE PEPPER POWDER)

Santika Widowati

Program Studi D-III Analis Kesehatan Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Setia Budi Jl. Letjen.
Sutoyo Mojoong, Surakarta 57127

INTISARI

Lada merupakan salah satu jenis rempah yang cukup penting, baik ditinjau dari peranannya sebagai penyumbang devisa negara maupun kegunaannya yang khas dan tidak dapat digantikan oleh jenis rempah lainnya. Pada proses pengolahan lada yang masih dilakukan dengan cara yang kurang higienis, risiko produk terkontaminasi oleh jamur selama proses pengolahan lada bubuk masih sangat besar, khususnya jamur xerofilik, yaitu jamur yang mampu tumbuh pada produk kering atau kadar air yang rendah. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui adanya jamur xerofilik pada lada bubuk dan mengetahui spesies jamur xerofilik apa saja yang berpotensi sebagai penghasil toksin pada lada bubuk.

Metode yang digunakan untuk pemeriksaan yaitu metode taburan. Sampel lada bubuk di encerkan dengan menggunakan aquades steril, dengan pengenceran 10^{-1} , 10^{-2} , dan 10^{-3} , masing-masing di inokulasikan ke dalam medium DG18 pada cawan petri steril dan diinkubasi selama 5-7 hari. Kemudian diidentifikasi secara makroskopis dan mikroskopis.

Hasil identifikasi menunjukkan lada bubuk terkontaminasi jamur xerofilik. Spesies jamur xerofilik yang terdapat pada lada bubuk yaitu *Aspergillus candidus*, *Aspergillus ochraceus*, *Aspergillus fumigatus*, *Eurotium herbariorum*, *Aspergillus tamarii*, *Eurotium chevalieri*, *Aspergillus penicilloides*, *Aspergillus niger*, dan *Aspergillus oryzae*. Dari 9 spesies jamur yang ditemukan, 6 diantaranya dapat berpotensi sebagai penghasil mikotoksin.

Kata kunci : lada bubuk, kontaminan, jamur xerofilik

ABSTRACT

Pepper is one of the types of spices that is significant both in terms of its role as a contributor of foreign exchange for the country and its purpose is specific and cannot be replaced by the type of the other spices. In processing the pepper is still carried out in a way that is less hygienic, the risk of contaminated products by fungi during processing the pepper powder is still very large, especially fungi xerophilic, namely fungi that are able to grow on the dry product or low water levels. This research aims to know the existence of fungi xerophilic on the pepper powder and know what xerophilic fungal species that potentially as producer of the toxin on the pepper powder.

The method used for checking the finishing method. Samples of ground pepper in encerkan using sterile aquades, with dilution are 10^{-1} , 10^{-2} , and 10^{-3} , each in inoculation into the medium DG18 on the cup petri sterile and incubation for 5-7 days. Then in the identification by makroskopis and microscopic vermin.

The results of the identification of the show pepper powder contaminated with fungi xerophilic. Fungal xerophilic species found on the pepper powder are *Aspergillus candidus*, *Aspergillus ochraceus*, *Aspergillus fumigatus*, *Eurotium herbariorum*, *Aspergillus tamarii*, *Eurotium chevalieri*, *Aspergillus penicilloides*, *Aspergillus niger* and *Aspergillus oryzae*. From 9 species of fungi found, 6 of them can potentially as producer mikotoksin.

Keywords : pepper powder, contaminants, fungi xerophilic