

Isolasi dan identifikasi kapang pada ikan kering asin

Sembiring, Netti Darti Br, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20175256&lokasi=lokal>

Abstrak

ABSTRAK

Ikan kering asin merupakan salah satu bahan pangan sumber protein hewani yang banyak dimanfaatkan manusia. Bahan pangan tersebut mudah mengalami kerusakan, khususnya oleh mikroorganisme. Penelitian dilakukan untuk mengisolasi dan mengidentifikasi kapang-kapang pada 30 sampel ikan kering asin. Isolasi dilakukan dengan teknik direct plating menggunakan medium Dichloran Agar + Chloramphenicol. Kapang yang diisolasi yaitu kapang representatif berdasarkan warna dan tekstur koloni, yang tumbuh langsung pada potongan ikan tersebut. Isolat kapang ditumbuhkan pada medium identifikasi, yaitu Czapek's Dox Agar (CDA) dan Malt Extract Agar (MEA) atau Potato Dextrose Agar (PDA). Identifikasi dilakukan melalui pengamatan makroskopik dan mikroskopik dari kapang-kapang tersebut. Hasil penelitian isolasi dan identifikasi kapang pada 30 sampel ikan kering asin menunjukkan ada 36 spesies kapang yang terdiri dari 13 genera yaitu *Absidia*, *Aspergillus*, *Chaetomium*, *Cladosporium*, *Curvularia*, *Doratomyces*, *Eurotium*, *Fusarium*, *Moniliella*, *Mucor*, *Neurospora*, *Nigrospora*, *Penicillium* dan 3 isolat lainnya tidak dapat diidentifikasi. Kapang dari genus *Aspergillus* yang paling banyak ditemukan, yaitu ada pada 23 sampel dan kelompok *Aspergillus candidus* Link merupakan isolat kapang paling banyak yaitu ada 8 isolat dari 102 isolat yang diperoleh.