

Pemeriksaan mikoflora teh kering yang dipasarkan di wilayah Jakarta

Pantjawati Wulandari, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20175571&lokasi=lokal>

Abstrak

ABSTRAK

Minuman teh dikonsumsi oleh sebagian besar penduduk Indonesia, terutama di Pulau Jawa, karena rasanya yang nikmat dan efeknya yang menyegarkan tubuh. Sejauh ini belum ada publikasi yang menuliskan adanya mikroorganisme pada teh kering yang dipasarkan di Indonesia, khususnya di Jakarta.

Dalam penelitian ini diperiksa dan diidentifikasi jenis-jenis kapang yang terdapat pada teh kering yang dibungkus kertas warna hijau dan warna biru merek dagang S, serta dihitung berapa banyak kontaminasinya. Medium yang digunakan adalah Taoge Ekstrakt Agar, Czapek Dox Agar dan Malt Extract Agar.

Perhitungan mikroorganisme dilakukan dengan menggunakan metode Total Plate Count.

Dari penelitian ini, diperoleh kesimpulan bahwa teh kering yang dibungkus kertas terkontaminasi oleh berbagai jenis kapang, dan banyak kontaminasinya berkisar antara 33-993 koloni/g pada bungkus warna hijau serta 33-517 koloni/g pada kemasan warna biru.