

## Isolasi dan identifikasi kapang pada ikan kering tawar

Rotua Devita Sari, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20175255&lokasi=lokal>

---

### Abstrak

**ABSTRAK**

Ikan kering tawar merupakan bahan pangan, sumber protein hewani yang banyak dimanfaatkan manusia. Bahan pangan tersebut mudah mengalami kerusakan khususnya oleh mikroorganisme. Penelitian ini dilakukan untuk mengisolasi dan mengidentifikasi kapang-kapang pada 30 sampel ikan kering tawar. Isolasi dilakukan dengan teknik direct plating menggunakan medium Dichioran Agar + Chioramphenicol. Koloni kapang representatif yang tumbuh langsung pada tubuh ikan, diisolasi berdasarkan warna dan tekstur koloni. 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 menunjukkan ada 33 spesies dari 16 genera kapang yang dapat diisolasi dan diidentifikasi dari 30 sampel ikan kering tawar. Isolat kapang yang ditemukan termasuk ke dalam genera Absidia, Aspergillus, Chaetomium, Cladosporium, Eurotium, Fusarium, Mucor, Moniliella, Neurospora, Nigrospora, Penicillium, Rhizopus, Scopulariopsis, Sordaria, Syncephalastrum, dan Trichoderma. Genus Aspergillus merupakan kapang terbanyak yang diisolasi yaitu ada pada 25 sampel dari 30 sampel ikan kering tawar. Aspergillus carbonarius (Bainier) Thom merupakan isolat terbanyak yaitu ada 14 isolat dan 99 isolat yang diperoleh.