

Pemeriksaan mikoflora pada teh hitam sebelum dikemas

Evi Yusilvia, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20175625&lokasi=lokal>

Abstrak

Teh merupakan bahan yang bersifat higroskopik, dan mutunya sangat dipengaruhi oleh kelembaban udara di sekitarnya. Pada kadar air yang tinggi, teh mudah ditumbuhi kapang. Pada pemeriksaan teh yang beredar di pasaran telah ditemukan beberapa kapang yang berbahaya bagi manusia. Kemungkinan kapang-kapang tersebut telah ada sejak teh masih berada di pabrik pengolahannya. Dalam penelitian ini diperiksa jumlah dan jenis kapang yang terdapat pada teh hitam yang baru selesai diolah. Medium yang dipergunakan adalah Taoge Extract Agar (TEA), Czapek Dox Agar (CDA), Malt Extract Agar. Penghitungan jumlah kapang dilakukan dengan cara ?Total Plate Count?. Dari penelitian ini diperoleh kesimpulan bahwa dalam 1 gr sampel teh terdapat rata-rata antara 0-44 koloni kapang, kecuali 1 sampel yang mengandung 56 koloni kapang. Hal ini menunjukkan bahwa sebagian besar sampel yang diperiksa masih memenuhi Standar Industri Indonesia. Kapang-kapang yang ditemukan adalah beberapa jenis dari genus *Aspergillus*, *Curvularis harveyi*, *Humicola fuscoatra*, *Mycelia sterilia*, *Neurospora sp.*, *Penicillium citrinum*, *Rhizopus stolonifer*, *Scytalidium lignicola*, *Syncephalastrum racemosum*, dan *Talaromyces flavus*.