

Uji efek antimikroba serta stabilitas fisika dan kimia perasan buah semu jambu mede (*Anacardium occidentale* Linn).

Letor, J. Verlie, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20176082&lokasi=lokal>

Abstrak

Penggunaan buah semu jambu mede dari tanaman jambu mede (*Anacardium occidentale* Linn) sebagai makanan atau minuman kurang populer, sehingga pada industri penghasil biji mede buah semu ini hanya sebagai limbah saja. Dalam literatur dilaporkan ada senyawa-senyawa tertentu hasil isolasi dari buah semu jambu mede yang memiliki aktivitas antimikroba. Pada penelitian ini dilakukan uji efek antimikroba serta stabilitas fisika dan kimia perasan atau sari buah semu jambu mede terhadap pengaruh suhu dan waktu penyimpanan. Pada pengujian efek antimikroba digunakan metode difusi (100,0 ul larutan uji konsentrasi 1001. dan 300%v/v) dan metode dilusi. Pemeriksaan sifat fisika dan kimia meliputi: warna, rasa, bau, bobot jenis, pH dan ~paktrum serapan ultraviolet (UV). Pengujian ini dilakukan dengan variasi suhu (15°C dan 27°C) dan waktu CO, 3, 7, 10 dan 14 hari) penyimpanan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perasan buah semu jambu mede konsentrasi 300% v/v mempunyai efek antibakteri terhadap *Staphylococcus aureus* ATCC 25923 dan *Pseudomonas aeruginosa* ATCC 27853 tetapi tidak mempunyai aktivitas antijamur terhadap *Candida albicans*. Variasi suhu dan waktu penyimpanan relatif tidak mempengaruhi efek antimikroba, tetapi mempengaruhi stabilitas fisika dan kimia dari perasan atau sari buah semu jambu mede ini.