

Rahmawatin Nazilah. NPM 190331100056. Analisis Cemarkan Yeast (Khamir) pada Simplisia Cabe Jamu di Madura dan Strategi Pencegahannya.

Cahyo Indarto, S.TP., MP., Ph.D. dan Dr. Moh. Fuad Fauzul M, S.TP., M. Si.

ABSTRAK

Cabe jamu merupakan rempah asli Indonesia yang tidak hanya memiliki manfaat untuk kesehatan saja, namun juga dapat bermanfaat dalam segi perekonomian. Prospek budidaya cabe jamu sangat diperlukan, selain untuk memenuhi kebutuhan industri obat tradisional dalam negeri tetapi juga pasar luar negeri. Penggunaan obat tradisional untuk menunjang kualitas kesehatan memerlukan upaya yang seimbang. Hal ini dikarenakan pada tahun 2019 salah satu produk rempah dan herbal Ethiopia yaitu cabai senilai 10 juta USD mengalami penolakan produk oleh Uni Eropa. Sediaan jamu pada pasar lokal sendiri yang paling banyak disukai adalah berbentuk serbuk yang kemudian diseduh, sedangkan cara penyajian jamu dengan diseduh tidak dapat membunuh mikroorganisme. Dengan demikian, tujuan dari penelitian ini yaitu untuk menganalisis cemarkan khamir yang ada pada simplisia cabe jamu di Madura dan menyusun strategi pencegahannya. Jenis penelitian yang dilakukan berupa penelitian eksploratif. Isolasi khamir dilakukan dengan metode pencucian ke dalam 100 mL akuades steril kemudian digojok dengan kecepatan 120 rpm selama 24 jam untuk kemudian diinokulasi dengan metode *zig-zag streak* dan diinkubasi dengan suhu 25°C selama 5 hari. Hasil purifikasi diperoleh biakan 2 koloni yeast yaitu genus *Saccharomyces sp.* dan *Candida sp.* Kemudian menyusun langkah pencegahan dengan menghambat pertumbuhan khamir melalui lingkungan hidupnya. Strategi pencegahan agar tidak terkontaminasi khamir adalah dengan menerapkan GAP yang baik, yaitu dengan pemanenan dilakukan dengan wadah yang bersih dan sesuai, peralatan pengolahan pasca panen dibersihkan secara berkala dan disimpan di area yang terlindung dari hama dan serangga, pencucian menggunakan standar air bersih, pengeringan menggunakan *green house drying*, penggunaan kemasan bersih dan sesuai, perbaikan gudang dengan kontrol suhu dan kelembaban, perawatan struktur dan bangunan gudang, perbaikan *layout* gudang, menerapkan sanitasi dan *hygiene* yang baik serta menyediakan fasilitas sanitasi yang cukup.

Kata Kunci : Identifikasi, Khamir, GAP

Rahmawatin Nazilah. NPM 190331100056. *Analysis of Yeast Contamination on Simplicia Cabe Jamu in Madura and Prevention Strategies.*

Cahyo Indarto, S.TP., MP., Ph.D. dan Dr. Moh. Fuad Fauzul M, S.TP., M. Si.

ABSTRACT

*Cabe jamu is a native Indonesian spice that not only has health benefits, but can also be useful in terms of the economy. The prospect of cabe jamu cultivation is very necessary, not only to meet the needs of the domestic traditional medicine industry but also foreign markets. The use of traditional medicine to support the quality of health requires a balanced effort. This is because in 2019 one of Ethiopia's spice and herbal products, namely chili peppers worth 10 million USD, was rejected by the European Union. The most preferred herbal medicine preparation in the local market it self is in the form of powder which is then brewed, while the way of serving herbal medicine by brewing cannot kill microorganisms. The purpose of this study is to analyze yeast contamination in cabe jamu simplicia in Madura and develop a prevention strategy. The type of research conducted was exploratory research. Isolation of yeast was carried out by washing method into 100 mL of sterile aquadest then shaken at 120 rpm for 24 hours and then inoculated by zig-zag streak method and incubated at 25°C for 5 days. Purification results obtained culture of 2 yeast colonies, namely the genus *Saccharomyces* sp. and *Candida* sp. Then develop preventive measures by inhibiting the growth of yeast through its living environment. The prevention strategy to avoid yeast contamination is to apply GAP, namely by harvesting with clean and appropriate containers, post-harvest processing equipment is cleaned regularly and stored in areas protected from pests and insects, washing using clean water standards, drying using green house drying, using clean and appropriate packaging, improving warehouses with temperature and humidity control, maintaining warehouse structures and buildings, improving warehouse layouts, implementing good sanitation and hygiene and providing sufficient sanitation facilities.*

Key Words : *Identification, Yeast, SSOP*