

ABSTRAK

Makanan Konnyaku merupakan makanan yang berbentuk tahu padat yang terbuat dari iles-iles (*Amorphophallus oncophyllus* Prain ex Hook. f.), rumput laut dan larutan kapur. Seperti yang telah diketahui bahwa iles-iles (*Amorphophallus oncophyllus* Prain ex Hook. f.) merupakan karbohidrat yang merupakan substrat atau medium pertumbuhan yang baik untuk jamur, sehingga dapat disimpulkan bahwa salah satu penyebab kerusakan makanan Konnyaku disebabkan oleh kontaminasi jamur.

Pada penelitian ini, dibuat pengenceran suspensi Konnyaku yang rusak. Suspensi tersebut ditanam pada media Sabouraud Dextrose Agar 65 g/l l + 20 ml Chloramphenicol (500 mg/100 ml). Kemudian dilakukan isolasi jenis-jenis jamur hasil penanaman. Dari hasil isolasi dilakukan identifikasi koloni jamur secara makroskopis dan mikroskopis.

Dari hasil penelitian diperoleh 2 macam biakan jamur, yaitu jamur 1 yang mempunyai ciri-ciri sebagai berikut : reproduksi vegetatif dengan membentuk konidiospora, konidiofor panjang, konidia terdiri dari satu sel, bagian yang fungsinya mirip konidiofor dengan cabang-cabangnya disebut penisilus (sapu) dan cabang-cabang tersebut menghasilkan sterigma yang pada sterigma tersusun konidia dan jamur 2 dengan ciri-ciri berikut : adanya sporodokium yang merupakan konidiofor yang terhimpun dibagian bawah, adanya makrokonidia yang berbentuk panjang melengkung seperti koma dan mikrokonidia yang kecil bulat atau pendek-pendek lurus.

Dari ciri-ciri tersebut di atas dapat disimpulkan bahwa jamur 1 merupakan genus *Penicillium* dan jamur 2 merupakan genus *Fusarium*. Selain itu dapat dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai determinasi lanjut untuk mengetahui spesies jamur *Penicillium* dan *Fusarium* dari makanan Konnyaku yang rusak serta cara sterilisasi yang tepat untuk mengatasi kerusakan makanan Konnyaku yang terjadi.