

ABSTRAK

Peranan pengawasan mutu produk yang dihasilkan merupakan suatu hal yang penting. Diantara jenis-jenis pengawasan mutu yang tampaknya sangat penting untuk diamati dalam menjamin keamanan tempe adalah pengawasan terhadap cemaran jamur. Sampel yang diperiksa berasal dari 3 jenis tempe kemasan plastik yang berbeda yang diambil dari Pasar Rungkut. Untuk mengetahui adanya cemaran jamur *Aspergillus* dan *Penicillium* dalam tempe, maka dilakukan penentuan Angka Lempeng Total jamur dengan metode tuang (*pour plate*) pada media *Sabouraud Dextrose Agar Chloramphenicol*. Dari hasil penelitian yang telah dilakukan pada tiga jenis tempe didapatkan bahwa pada tempe jenis A. Angka Lempeng Total *Aspergillus* dan *Penicillium* berturut-turut $1,0 \cdot 10^*/g$ dan $2,0 \cdot 10^{2*} /g$ sedangkan pada tempe jenis B dan C Angka Lempeng Total *Aspergillus* dan *Penicillium* adalah sama yaitu $< 1,0 \cdot 10^*/g$.

