

## BAB 4

### HASIL PENELITIAN

#### 4.1 Hasil Penelitian

Sampel pembahasan ini adalah bumbu pecel yang diambil diwarung sepanjang jalan Sutorejo Surabaya, pengambilan sampel dilakukan pada tanggal 27 Juli 2018. Setelah dilakukan pemeriksaan terhadap 30 sampel bumbu pecel di Laboratorium Universitas Muhammadiyah Surabaya, maka didapat hasil berikut:

**Tabel 4.1 : Data hasil identifikasi dan pertumbuhan kapang *Aspergillus sp* pada bumbu pecel yang di jual di warung sepanjang Jalan Sutorejo Surabaya.**

NO.	KODE SAMPEL	IDENTIFIKASI KAPANG		KETERANGAN
		POSITIF	NEGATIF	
1	A1	+		Ditemukan kapang aspergillus sp. dengan ciri berwarna coklat gelap
2	A2	+		Ditemukan kapang aspergillus sp. dengan ciri berwarna coklat gelap
3	A3	+		Ditemukan kapang aspergillus sp. dengan ciri coklat gelap
4	B1	+		Ditemukan kapang aspergillus sp. dengan ciri berwarna biru muda
5	B2	+		Ditemukan kapang aspergillus sp. dengan ciri biru muda
6	B3	+		Ditemukan kapang aspergillus sp. dengan ciri biru muda
7	C1		-	Tidak ditemukan kapang aspergillus sp.
8	C2		-	Tidak ditemukan kapang aspergillus sp.

9	C3		-	Tidak ditemukan kapang aspergillus sp.
10	D1	+		Ditemukan kapang aspergillus sp. dengan ciri biru muda
11	D2	+		Ditemukan kapang aspergillus sp. dengan ciri biru muda
12	D3	+		Ditemukan kapang aspergillus sp. dengan ciri biru muda
13	E1		-	Tidak ditemukan kapang aspergillus sp.
14	E2		-	Tidak ditemukan kapang aspergillus sp.
15	E3		-	Tidak ditemukan kapang aspergillus sp.
16	F1		-	Tidak ditemukan kapang aspergillus sp.
17	F2		-	Tidak ditemukan kapang aspergillus sp.
18	F3		-	Tidak ditemukan kapang aspergillus sp.
19	G1	+		Ditemukan kapang aspergillus sp. dengan ciri biru muda
20	G2	+		Ditemukan kapang aspergillus sp. dengan ciri biru muda
21	G3	+		Ditemukan kapang aspergillus sp. ditemukan ciri biru muda
22	H1		-	Tidak ditemukan kapang aspergillus sp.
23	H2		-	Tidak ditemukan kapang aspergillus sp.
24	H3		-	Tidak ditemukan kapang aspergillus sp.
25	I1		-	Tidak ditemukan kapang aspergillus sp.
26	I2		-	Tidak ditemukan kapang aspergillus sp.
27	I3		-	Tidak ditemukan kapang aspergillus sp.
28	J1		-	Tidak ditemukan kapang aspergillus sp.
29	J2		-	Tidak ditemukan kapang aspergillus sp.
30	J3		-	Tidak ditemukan kapang
	TOTAL	12	18	

Hasil pemeriksaan pertumbuhan kapang *aspergillus* sp pada suhu ruang menunjukkan bahwa 12 sampel Positif ditumbuhi kapang *Aspergillus* sp dan 18 sampel Negatif *Aspergillus* sp melainkan ditumbuhi Kapang lain.

#### 4.2 Analisa Data

Berdasarkan hasil pemeriksaan bumbu pecel di daerah sepanjang Sutorejo Surabaya menunjukkan bahwa tidak semua sampel ditemukan kapang *Aspergillus* sp hal ini dapat dilihat dari tabel hasil penelitian dimana dari 30 sampel yang positif kapang *aspergillus* sp sebanyak 12 sampel sedangkan 18 sampel negatif *Aspergillus* sp melainkan kapang lain

Penampakan kapang *Aspergillus* sp yang ditemukan pada sampel positif dengan kode :

A1, A2 dan A3 di temukan kapang *Aspergillus* sp. memiliki ciri berwarna coklat gelap B1, B2, B3, D1, D2, D3 dan G1, G2, G3 di temukan kapang berwarna biru muda

Penampakan kapang lain yang ditemukan pada sampel negatif dengan kode :

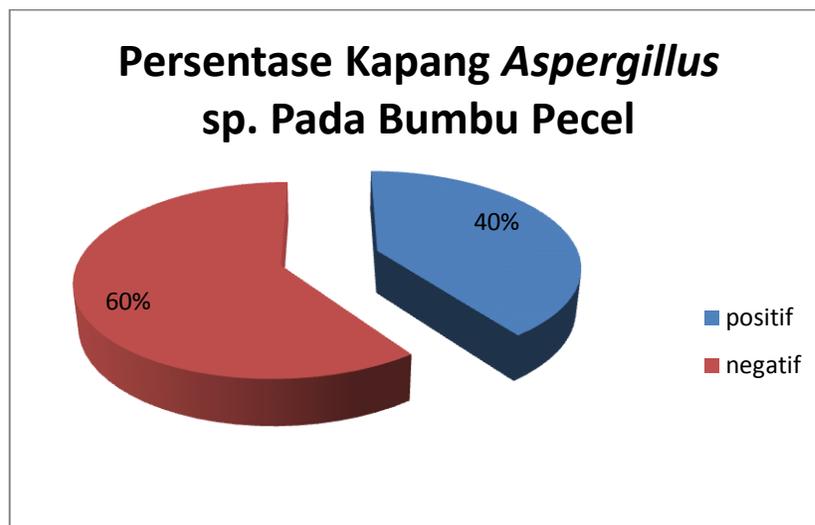
C1, C2, C3, E1, E2, E3, F1, F2, F3, H1, H2, H3, I1, I2, I3, dan J1, J2, J3 tidak ditemukan kapang *Aspergillus* sp kebanyakan golongan spesies kapang *penicillium* dengan ciri berwarna biru muda.

Hasil Penelitian yang terdapat pada Tabel 4.1 kemudian dipresentasikan seperti Tabel 4.2 dan kemudian hasilnya dituangkan dalam bentuk diagram pada tabel gambar 4.3

**Tabel 4.2 Presentase Identifikasi Kapang *Aspergillus* sp pada bumbu pecel di warung sepanjang Jalan Sutorejo Surabaya**

	KAPANG ASPERGILLUS SP
POSITIF	40%
NEGATIF	60%
JUMLAH	100%

Hasil pertumbuhan kapang pada suhu ruang disajikan dalam bentuk diagram sebagai berikut:



**Gambar 4.3 Diagram Persentase kapang *Aspergillus* sp pada bumbu pecel di warung sepanjang Jalan Sutorejo Surabaya.**

Berdasarkan Gambar 4.3 diatas menunjukkan bahwa Bumbu pecel di warung sepanjang Jalan Sutorejo Surabaya. Hanya 40% yang terkontaminasi *Aspergillus* sp, sedangkan 60% terkontaminasi kapang jenis lain, hal ini menunjukkan bahwa cara pengolahan dan penyimpanan bumbu pecel pada setiap warung tergolong kurang baik.