

BAB 4
HASIL PENELITIAN

4.1. Hasil Penelitian

Hasil penelitian perbandingan pertumbuhan jamur *Aspergillus sp.* pada bumbu pecel siap saji yang disimpan pada suhu ruang dan suhu lemari es dengan timbulnya koloni jamur pada media *Saboroud Dextrose Agar* (SDA) diperoleh hasil sebagai berikut :

Tabel 4.1 Data hasil pemeriksaan dan pertumbuhan jamur *Aspergillus sp.* pada Bumbu pecel yang disimpan pada suhu ruang dan suhu lemari es

No sampel	Pertumbuhan jamur <i>Aspergillus sp.</i>	
	Suhu Ruang	Suhu Lemari Es
1	+	+
2	+	-
3	+	-
4	+	-
5	+	-
6	+	+
7	+	-
8	+	-
9	+	-
10	+	-
11	+	-
12	+	-
13	+	-
14	+	-
15	+	-
16	+	-
Jumlah	16	2

Keterangan:

Positif (+) : tidak mampu menghambat pertumbuhan jamur *Aspergillus sp.*

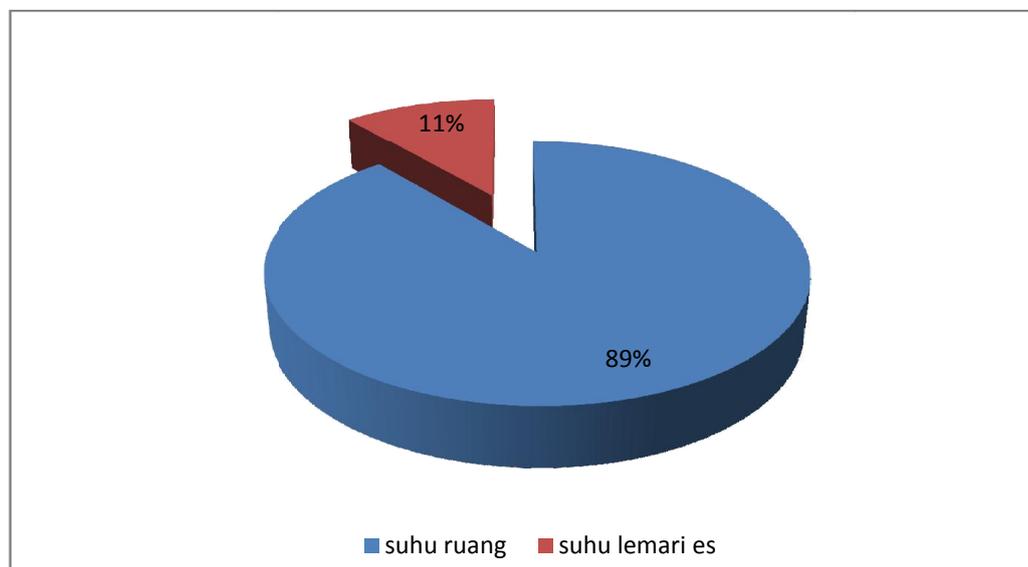
Negatif (-) : mampu menghambat pertumbuhan jamur *Aspergillus sp.*

Hasil pemeriksaan pertumbuhan jamur *Aspergillus sp.* pada suhu ruang menunjukkan bahwa semua sampel positif ditumbuhi jamur, sedangkan pada suhu lemari es menunjukkan bahwa 2 sampel positif ditumbuhi jamur dan 14 sampel tidak ditumbuhi jamur. Hal ini menunjukkan bahwa penyimpanan pada suhu ruang tidak mampu menghambat pertumbuhan jamur, sedangkan penyimpanan pada suhu lemari es dapat menghambat pertumbuhan jamur.

Tabel 4.2 Prosentase pertumbuhan jamur *Aspergillus sp.* pada bumbu pecel siap saji

	Tempat penyimpanan	
	Suhu ruang	Suhu lemari es
Tumbuh	100%	12%
Tidak tumbuh	0%	88%
Total	100%	100%

Hasil pertumbuhan jamur pada suhu ruang dan suhu lemari es disajikan dalam bentuk diagram batang sebagai berikut :



Gambar 4.3 Diagram batang pertumbuhan jamur *Aspergillus sp.* pada suhu ruang dan suhu lemari es

4.2 Analisis Data

Untuk mengetahui ada tidaknya perbedaan pertumbuhan jamur *Aspergillus sp.* pada bumbu pecel siap saji yang disimpan pada suhu ruang dan suhu lemari es, maka data dianalisis dengan menggunakan uji chi-square dengan alfa 0,05.

1. H_0 diterima atau H_a ditolak jika nilai X^2 hitung $< X^2$ tabel yang berarti tidak ada perbedaan pertumbuhan jamur *Aspergillus sp.* pada bumbu pecel siap saji yang disimpan pada suhu ruang dan suhu lemari es.
2. H_0 ditolak atau H_a diterima jika nilai X^2 hitung $> X^2$ tabel yang berarti ada perbedaan pertumbuhan jamur *Aspergillus sp.* pada bumbu pecel siap saji yang disimpan pada suhu ruang dan suhu lemari es.

Setelah dianalisis dengan uji Chi – Square menunjukkan X^2 hitung adalah 24,88, sedangkan X^2 tabel adalah sebesar 3,841. Dengan demikian nilai X^2 hitung $>$ dari α (0.05). Jadi dapat disimpulkan bahwa ada perbedaan pertumbuhan jamur *Aspergillus sp.* Pada bumbu pecel siap saji yang disimpan pada suhu ruang dan suhu lemari es.