

LEMBAR PENGESAHAN

Judul Skripsi : Isolasi Dan Identifikasi Kapang pada Teh Seduh (*Cammellia sinensis* L.) Dengan Bulan Produksi Berbeda.

Nama : Sri Widiningsih

NIM : J 201 91 0592

Tanggal Lulus Ujian : 16 Maret 1998

Semarang, Maret 1998

Panitia penguji Ujian Sarjana

Jurusan Biologi

Ketua,



Dra. Hirawati Muliani

NIP. 130 938 177



Drs. Moehamad Hadi, Ms

NIP. 131 672 951

LEMBAR PENGESAHAN

Judul Skripsi : Isolasi dan Identifikasi Kapang Pada Teh Seduh (*Camellia
sinensis L.*) Dengan Bulan Produksi Berbeda

Nama : Sri Widiningsih

NIM : J201910592

Telah selesai dan layak untuk mengikuti ujian sarjana.

Pembimbing Anggota,



Dra. Isworo Rukmi
NIP. 130 989 273

Semarang, Maret 1998

Pembimbing Utama,



Dra. Hj. Sriani Hendarko, SU
NIP. 130 264 123

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayahNya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi sebagai syarat untuk mencapai sarjana strata satu, dengan judul : ISOLASI DAN IDENTIFIKASI KAPANG PADA TEH SEDUH (*Camellia sinensis L.*) DENGAN BULAN PRODUKSI BERBEDA

Penulisan skripsi ini tidak terlepas dari bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, sehingga dalam kesempatan ini penulis ingin mengucapkan banyak terima kasih, kepada :

1. Dra. Hj. Sriani Hendarko, SU. selaku Dekan F MIPA UNDIP dan Pembimbing Utama.
2. Drs. Mochamad Hadi, Msi. selaku Ketua Jurusan Biologi F MIPA UNDIP.
3. Dra. Isworo Rukmi selaku pembimbing pendamping.
4. Bapak dan Ibu Dosen Biologi F MIPA UNDIP.
5. Kepada Ibu, Kakak-kakak dan adik atas dukungan, perhatian dan do'a yang diberikan.
6. Teman -teman yang telah membantu.

Akhir kata, penulis masih merasa banyak kekurangan , penulis mengharapkan saran dan kritik demi lebih baik dan bermanfaatnya hasil penulisan ini, agar semua dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Semarang,

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
I. PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Permasalahan	3
Tujuan	3
Manfaat	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
Ciri-ciri Umum Tanaman Teh	4
Klasifikasi Tanaman Teh	6
Pengolahan Hasil Teh	6
Penyebab Kerusakan Mikrobiologi Teh Seduh	8
Morfologi dan Sifat Umum Kapang	10
III. HIPOTESIS	14
IV. METODOLOGI PENELITIAN	15
Tempat dan Waktu Penelitian	15
Bahan dan Alat	15
Cara Kerja	16
Parameter Yang Diamati	18
V. HASIL	19
Pengukuran Kualitas Teh Seduh	19
Pengamatan Morfologi Koloni, Mikroskopis Dan Identifikasi Isolat Kapang	19
Kehadiran Isolat Kapang	21
Pengukuran Kadar Air	26
VI. PEMBAHASAN	27
VII. KESIMPULAN	33
DAFTAR PUSTAKA LAMPIRAN - LAMPIRAN	

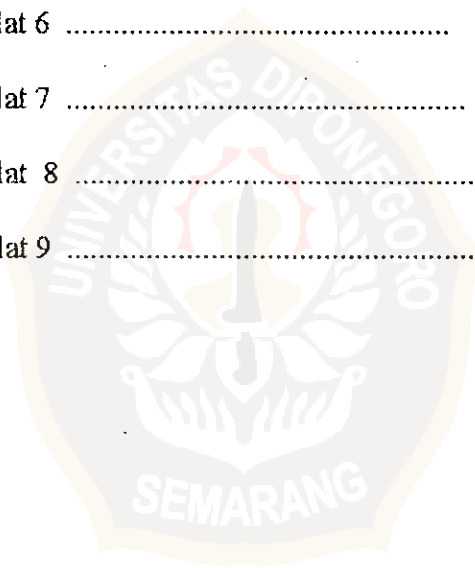
DAFTAR TABEL

	Halaman
01. Komposisi Kimia Daun Teh	7
02. Pengamatan Morfologi Koloni, Mikroskopis Dan Identifikasi Isolat Kapang	20
03. Kehadiran Kapang Pada Sampel Teh Seduh Dengan Masa Simpan Yang Berbeda	21
04. Kadar Air Sampel Teh Seduh Dengan Bulan Produksi Berbeda	26



DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
1. Klasifikasi dan Deskripsi Isolat 1	40
2. Klasifikasi dan Deskripsi Isolat 2	41
3. Klasifikasi dan Deskripsi Isolat 3	42
4. Klasifikasi dan Deskripsi Isolat 4	43
5. Klasifikasi dan Deskripsi Isolat 5	44
6. Klasifikasi dan Deskripsi Isolat 6	45
7. Klasifikasi dan Deskripsi Isolat 7	47
8. Klasifikasi dan Deskripsi Isolat 8	48
9. Klasifikasi dan Deskripsi Isolat 9	49



DAFTAR GAMBAR

	Halaman
1. Pengaruh Masa Simpan Terhadap Jumlah Total Mikroba/gram	19
2. Koloni dan Morfologi <i>Aspergillus foetidus</i>	22
3. Koloni dan Morfologi <i>Aspergillus phoenicis</i>	22
4. Koloni dan Morfologi <i>Paecilomyces varioti</i>	23
5. Koloni dan Morfologi <i>Penicillium corylophilum</i>	23
6. Koloni dan Morfologi <i>Aspergillus varicolor</i>	24
7. Koloni dan Morfologi <i>Aspergillus subolivaceus</i>	24
8. Koloni dan Morfologi <i>Syncephalastrum racemosum</i>	25
9. Koloni dan Morfologi <i>Penicillium verrucosum</i>	25
10. Koloni dan Morfologi <i>Aspergillus terricolai</i>	26

