

INTISARI

Salah satu faktor yang menentukan kualitas simplisia adalah jumlah cemaran mikroba yang terdapat pada simplisia. Proses pengeringan sangat mempengaruhi kandungan mikroba pada simplisia dan bila proses pengeringan tidak tepat, maka dapat menurunkan kualitas simplisia. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh metode pengeringan dengan oven dan pengeringan di bawah sinar matahari terhadap cemaran *Staphylococcus aureus* pada simplisia dlingo (*Acorus calamus* L.)

Penelitian ini termasuk penelitian eksperimental murni dengan rancangan penelitian acak lengkap pola satu arah. Metode pengeringan yang digunakan adalah metode pengeringan di bawah sinar matahari langsung dengan ditutup kain hitam, dan metode pengeringan dengan oven pada suhu 50⁰C. Simplisia dari masing-masing pengeringan diperiksa kandungan mikroba dengan metode uji angka lempeng total dan uji spesifik terhadap *Staphylococcus aureus*. Analisa statistik menggunakan uji T dengan taraf kepercayaan 95 %.

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa cara pengeringan dengan menggunakan oven pada suhu 50⁰C mengandung cemaran mikroba dan cemaran *Staphylococcus aureus* lebih sedikit daripada pengeringan di bawah sinar matahari langsung dengan ditutup kain hitam

ABSTRACT

One of the factors that determine the quality of symplicia is the number of microbe contaminant within symplicia. Drying process greatly affects microbe content within symplicia, and when the drying process inappropriate, it could decreasing the symplicia quality. This research aimed to identify the effect of drying method with drying in the oven and drying under the sun to the *Staphylococcus aureus* contamination in calami rhizome(*Acorus calamus* L.)

The type of this research was pure experimental design by using one way pattern complete random research design. The method used was drying method by drying under the sun with black cloth and drying in the oven with temperature at 50⁰C. The microbe content within the symplicia in each drying observed by using total platter number test and specific test methods to *Staphylococcus aureus*. The statistic analysis using T-test with significance 95%.

Based on the results of this research, concluded that drying method in the oven with temperature at 50⁰C having lesser microbe and *Staphylococcus aureus* contaminants than drying method under the sun with black cloth.