

INTISARI

Jumlah cemaran mikroba yang terdapat pada simplisia adalah salah satu faktor yang menentukan kualitas simplisia. Proses pengeringan setelah panen mempengaruhi kandungan bakteri pada simplisia. Pengeringan yang tidak tepat dapat menurunkan kualitas simplisia. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbandingan metode pengeringan dengan oven dan pengeringan di bawah sinar matahari terhadap cemaran bakteri koliform pada simplisia rimpang dlingo (*Acorus calamus* L.)

Penelitian ini termasuk penelitian eksperimental murni dengan rancangan penelitian acak lengkap pola satu arah. Metode pengeringan yang digunakan adalah pengeringan di bawah sinar matahari langsung dengan ditutup kain hitam, dan pengeringan dengan oven pada suhu 50°C. Simplisia yang dikeringkan dengan metode tersebut diperiksa kandungan mikrobaanya dengan metode uji *most probable number* dan uji spesifik terhadap *Escherichia coli*. Analisa statistik menggunakan uji T dengan taraf kepercayaan 90%.

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa cara pengeringan dengan menggunakan oven pada suhu 50°C mengandung cemaran bakteri koliform lebih sedikit daripada pengeringan di bawah sinar matahari langsung dengan di tutup kain hitam, dan simplisia dlingo yang dikeringkan dengan metode tersebut tidak mengandung *Escherichia coli*.

ABSTRACT

The number of microbe contaminant within crude drugs is one of the factor that determine the quality of crude drugs. Drying process after harvest affect the bacteria content within crude drugs. The inappropriate of drying process could decreasing the quality of crude drugs. This research aimed to identify the comparison of drying method by drying in the oven and drying under the sun to the coliform bacteria contamination in calami rhizome(*Acorus calamus* L.)

The type of 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 50°C. The symplia that drying with the methods observed by using most probable number test and specific test methods to *Escherichia coli*. The statistic analysis using T-test with significance 90%.

Based on the result of this research, conclude that drying method in the oven with temperature at 50°C having lesser coliform bacteria contaminants than drying method under the sun with black cloth, and calami rhizome that drying with the methods not have *Escherichia coli*.