

ABSTRAK

Ihdina Aurora Nurul Aulia, 2020. “Isolasi Cendawan dari Cairan Ecoenzyme dengan Sumber Bahan Organik Berbagai Jenis Kulit Jeruk”

Ecoenzyme merupakan cairan dari hasil fermentasi bahan organik, gula dan air yang mengandung berbagai senyawa metabolit yang dihasilkan oleh mikroba (bakteri dan cendawan) yang ada selama proses fermentasi. Isolasi cendawan dari cairan *ecoenzyme* yang dibuat dari bahan organik seperti limbah sayuran dan buah-buahan belum dilakukan. Oleh karena itu dilakukan penelitian dengan tujuan mengisolasi cendawan dari cairan *ecoenzyme* dengan sumber bahan organik berbagai jenis kulit jeruk.

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif yang dilaksanakan pada bulan Juni sampai Desember 2021 di Laboratorium Penelitian Jurusan Biologi FMIPA UNP. Sampel *ecoenzyme* yang digunakan adalah campuran dari beberapa jenis jeruk, yaitu kulit jeruk madu, jeruk Mandarin, jeruk Pasaman, jeruk Gunung Omeh, jeruk nipis dan jeruk purut. Isolasi cendawan dari cairan *ecoenzyme* dilakukan dengan metode pengenceran. Karakteristik morfologi makroskopis dan mikroskopis ditampilkan dalam bentuk tabel dan gambar.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pada sampel *ecoenzyme* ditemukan 4 isolat cendawan. Hasil pengamatan makroskopis dan mikroskopis umumnya didapat isolat cendawan berbentuk bulat dengan tepinya bergelombang, pertumbuhannya lambat, bewarna putih kecoklatan, selnya berbentuk batang pipih dan cukup panjang, memiliki permukaan berkerut, dan memiliki satu intisel yang tersebar. Isolat yang didapat menunjukkan karakteristik khamir. Oleh karena itu dapat disimpulkan bahwa berhasil mengisolasi 4 isolat cendawan dari cairan *ecoenzyme* dengan sumber bahan organik berbagai jenis kulit jeruk.

Kata Kunci : *Ecoenzyme, Kulit Jeruk, Khamir*