

## ABSTRAK

Tanaman kratom (*Mitragyna speciosa*) merupakan salah satu komoditas ekspor yang cukup menjanjikan dari Indonesia. Salah satu syarat suatu komoditas dapat diekspor harus memenuhi batasan kandungan mikrobiologi yang ditetapkan. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis cemaran mikrobiologis tiga varian daun kratom, yaitu kratom merah, putih, dan hijau. Uji cemaran mikrobiologi daun kratom meliputi cemaran bakteri *Salmonella sp.*, *Escherichia coli*, dan kapang khamir.

Uji cemaran bakteri *Salmonella sp.* dilakukan dengan menggunakan media *Xylose Lysine Deoxycholate (XLD)* dan *Brilliant Green Agar (BGA)* dengan suhu inkubasi 37°C selama 24 jam. Uji cemaran terhadap bakteri *E. coli* dilakukan dengan menggunakan media *Coliform Escherichia coli Color Indicator* dengan suhu inkubasi 35°C selama 24 jam. Penentuan kontaminasi kapang khamir menggunakan media *Yeast and Mold Color Indicator* dengan suhu 25°C selama 72 jam.

Hasil uji yang telah dilakukan menunjukkan bahwa daun kratom merah, putih dan hijau tidak terkontaminasi bakteri *Salmonella sp.* dan *E. coli*, tetapi terkontaminasi kapang khamir.

Kata kunci : *Mitragyna speciosa*; Cemaran mikroorganisme; Kratom

## ABSTRACT

The kratom plant (*Mitragyna speciosa*) is one of the most promising export commodities from Indonesia. One of the conditions for a commodity to be exported must meet the specified limits on microbiological content. Therefore, this study aims to analyze the microbiological contamination of three variants of kratom leaves, namely red, white and green kratom. Tests for microbiological contamination of kratom leaves include contamination of *Salmonella sp.*, *Escherichia coli*, and yeast molds.

*Salmonella sp.* bacteria contamination test carried out using Xylose Lysine Deoxycholate (XLD) and Brilliant Green Agar (BGA) media with an incubation temperature of 37°C for 24 hours. Contamination tests on *E. coli* bacteria were carried out using Coliform *Escherichia coli* Color Indicator media with an incubation temperature of 35°C for 24 hours. Determination of yeast contamination using Yeast and Mold Color Indicator media at 25°C for 72 hours.

The results of the tests that have been carried out show that the red, white and green kratom leaves are not contaminated with *Salmonella sp.* and *E. coli*, but contaminated with yeast and Mold.

Keyword : *Mitragyna speciosa*; Microorganism contamination; Kratom