

POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPURUN
JURUSAN ANALIS KESEHATAN
PRODI TEKNOLOGI LABORATORIUM MEDIS
PROGRAM DIPLOMA TIGA
Karya Tulis Ilmiah, Juli 2021

Shania Febriola Edmi

Gambaran Jamur *Aspergillus flavus* Pada Saus Cabai Kemasan Hasil Industri
Rumah-rumahan yang Dijual di Pasar Tugu Kota Bandar Lampung

xiv + 28 halaman, 3 tabel, 10 gambar, 11 lampiran

ABSTRAK

Aspergillus flavus adalah jamur yang sering mengkontaminasi bahan makanan yang mengalami penyimpanan. Jamur ini dapat menghasilkan aflatoksin dan dapat menyebabkan mual, muntah hingga kanker hati. *Aspergillus flavus* memproduksi aflatoksin pada suhu antara 7,5-40°C, dengan suhu optimum 24-28°C. WHO (2015), aflatoksin turut menyebabkan kematian akibat keracunan makanan, aflatoksin dikaitkan dengan lebih dari 10.000 kasus kanker hati di Pasifik Barat. Indonesia (2017) Kementerian Kesehatan (Kemenkes) mencatat keracunan pangan berjumlah 163 kejadian. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui adanya jamur *Aspergillus flavus*, dan persentase saus cabai kemasan hasil industri rumah-rumahan yang tercemar Jamur *Aspergillus flavus* yang dijual di Pasar Tugu Kota Bandar Lampung. Penelitian ini bersifat deskriptif, dilakukan di Laboratorium Parasitologi Poltekkes Tanjungpurun Jurusan Analis Kesehatan pada bulan Februari-Juni 2021. Populasi seluruh saus cabai berjumlah 19 yang dijual pada 12 kios, yang terdiri dari 7 merk, sampel adalah total populasi berjumlah 19 saus cabai. Analisis data univariat. Hasil penelitian dari 19 saus cabai kemasan didapatkan jamur *Aspergillus flavus* pada 5 saus cabai kemasan, dan persentase saus cabai kemasan yang tercemar jamur *Aspergillus flavus* sebanyak 26,3%.

Kata Kunci : *Aspergillus flavus*, Saus Cabai, Pasar Tugu

Daftar Bacaan : 26 (1993-2018)

POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPURUN
JURUSAN ANALIS KESEHATAN
PRODI TEKNOLOGI LABORATORIUM MEDIS
PROGRAM DIPLOMA TIGA
Karya Tulis Ilmiah, Juli 2021

Shania Febriola Edmi

Description Of Mushroom In *Aspergillus flavus* Chili Sause Packaged Home
Industries Sold At Tugu Market, Bandar Lampung City

xv + 28 page, 3 tabel, 10 picture, 11 attachment

ABSTRACT

Aspergillus flavus is a fungus that often contaminates foodstuffs undergoing storage. This fungus can produce aflatoxins and can cause nausea, vomiting and liver cancer. *Aspergillus flavus* produces aflatoxins at temperatures between 7.5-40°C, with an optimum temperature of 24-28°C. WHO (2015), aflatoxins contribute to deaths from food poisoning, aflatoxins are associated with more than 10,000 cases of liver cancer in the Western Pacific. Indonesia (2017) The Ministry of Health (Kemenkes) recorded 163 cases of food poisoning. The purpose of this study was to determine the presence of the fungus *Aspergillus flavus*, and the percentage of packaged chili sauce produced by the home industry that was contaminated with the fungus *Aspergillus flavus* which was sold at Tugu Market, Bandar Lampung City. This research is descriptive in nature, carried out at the Parasitology Laboratory of Tanjungkarang Health Polytechnic Department of Health Analysts in February-June 2021. The total population of chili sauces is 19 which is sold at 12 kiosks, consisting of 7 brands, the sample is a total population of 19 chili sauces. Univariate data analysis. The results of the study of 19 packaged chili sauces obtained mushrooms *Aspergillus flavus* in 5 packaged chili sauces, and the percentage of packaged chili sauce contaminated with mushrooms *Aspergillus flavus* was 26.3%.

Keywords : *Aspergillus flavus*, Chili Sauce, Tugu Market

Reading list : 26 (1993-2018)