

# BAB 1

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Saus cabai merupakan produk makanan hasil olahan yang sangat diminati oleh hampir seluruh lapisan masyarakat, bahan bakunya adalah cabai dan bahan pelengkap yang digunakan sebagai penambah kelezatan makanan, berupa gula, asam cuka, garam, bumbu dan bahan lainnya seperti zat pewarna dan bahan pengawet, yang mempunyai aroma serta rasa yang lezat. Saus cabai sering digunakan pada makanan, seperti bakso, siomay, mie ayam, gorengan, dan lain sebagainya (Majid,2008). Saus cabai apabila dalam penyimpanan yang tidak baik berupa ruangan yang tidak memiliki ventilasi udara sehingga cahaya matahari tidak dapat masuk ke kios, memungkinkan dapat menyebabkan tercemarnya oleh mikroba seperti jamur *Aspergillus flavus*.

*Aspergillus flavus* adalah jamur yang sering mengkontaminasi bahan makanan. Jamur ini dapat menghasilkan aflatoksin dan dapat menyebabkan mual, muntah hingga kanker hati (Syarief,2003). Aflatoksin dapat menyebabkan toksigenik (keracunan), mutagenik (mutasi), teratogenik (penghambatan pertumbuhan janin), dan karsinogenik (kanker pada jaringan). Aflatoksin dapat diproduksi oleh *Aspergillus flavus* pada suhu antara 7,5-40°C, dengan suhu optimum 24-28°C. Kemampuan jamur untuk membentuk aflatoksin dipengaruhi oleh beberapa faktor, yaitu substrat, kelembaban, suhu, dan pH. Selain itu, aflatoksin dapat diproduksi oleh *Aspergillus flavus* pada produk olahan. Bahan-bahan ini dapat ditumbuhi jamur selama penyimpanan pada kondisi lembab (Makfoeld, 1993).

WHO (2015) memperkirakan 600 juta orang atau 1 dari 10 orang di dunia mengalami keracunan makanan setiap tahun. WHO juga menyebutkan bahwa aflatoksin turut menyebabkan kematian akibat keracunan makanan. Aflatoksin juga dikaitkan dengan lebih dari 10.000 kasus kanker hati di Pasifik Barat. Pemerintah Indonesia sangat menekankan bahwa keamanan pangan harus

diperhatikan. Data tahun 2017 dari Direktorat Kesehatan Lingkungan dan Public Health Emergency Operation Center (PHEOC) Kementerian Kesehatan (Kemenkes) mencatat KLB keracunan pangan berjumlah 163 kejadian. KLB keracunan pangan masih banyak terjadi di Pulau Jawa dan sebagian besar masih bersumber dari pangan siap saji (Kemenkes RI, 2018).

Salah satu upaya meningkatkan mutu kesehatan adalah dengan meningkatkan kualitas pangan. Bahan pelengkap tersebut seperti saus cabai apabila dalam proses penyimpanan tidak baik seperti bercampur dengan barang pangan lainnya, meletakkan di lantai, lembab dan tidak dalam suhu ruang memungkinkan dapat menyebabkan tumbuhnya mikroba seperti jamur *Aspergillus flavus*.

Berdasarkan penelitian Putri (2016) tentang Gambaran jamur *Aspergillus flavus* pada saus cabai hasil industri rumahan yang dijual di Pasar Pasir Gintung dan Pasar SMEP Kota Bandar Lampung dengan sampel yang berjumlah 24 didapatkan hasil bahwa 7 sampel dinyatakan positif tercemar jamur *Aspergillus flavus* dengan persentase 29%, selanjutnya penelitian Trinasari (2018) tentang Identifikasi *Aspergillus flavus* pada saus tomat jajanan salome yang dijual di Taman Nostalgia Kota Kupang tahun 2018 didapatkan hasil bahwa ditemukan jamur *Aspergillus fumigatus* 20%, *Mucor sp* 10%, *Aspergillus niger* 10% dan *Aspergillus flavus* 10%, jamur yang tidak teridentifikasi 10%, dan yang negatif atau tidak ada pertumbuhan jamur 40%.

Pasar tradisional di Kota Bandar Lampung terdapat 31 pasar, salah satunya adalah Pasar Tugu. Pasar Tradisional ini letaknya strategis karena lokasinya berada ditengah kota, serta ketersediaan angkutan umum yang memudahkan masyarakat untuk berbelanja, sehingga mudah dijangkau oleh masyarakat. (BPS Kota Bandar Lampung, 2016)

Berdasarkan hasil observasi terhadap Pasar Tugu, penjual banyak yang tidak memperhatikan penyimpanan bahan pangan berupa ruangan yang tidak memiliki ventilasi udara sehingga cahaya matahari tidak dapat masuk ke kios serta tidak ada tempat khusus untuk penyimpanan saus cabai kemasan. Saos hasil industri rumahan tersebut diperoleh dari distributor yang biasanya satu bulan sekali atau

lebih datang ke pasar. Saus hasil industri rumahan yang dijual tidak hanya dari satu produsen, melainkan dari beberapa produsen rumahan.

Hal yang kerap diabaikan oleh pengusaha industri rumah tangga yang memproduksi makanan adalah keterangan mengenai produk yang dibuat, terutama terkait komposisi bahan, tanggal kadaluwarsa dan tidak terdaftar BPOM, sehingga kualitas dan higienitas tidak terjamin, oleh sebab itu, ada kemungkinan terjadi kerusakan pada saus kemasan tersebut sebelum sampai kepada konsumen, sehingga dapat terkontaminasi oleh mikroba salah satunya adalah jamur *Aspergillus flavus*.

Berdasarkan latar belakang tersebut maka penulis melakukan penelitian dengan judul “Gambaran Jamur *Aspergillus flavus* Pada Saus Cabai Kemasan Hasil Industri Rumahan yang dijual di Pasar Tugu Kota Bandar Lampung”.

## **B. Rumusan Masalah**

Apakah terdapat jamur *Aspergillus flavus* pada saus cabai kemasan hasil industri rumahan yang dijual di Pasar Tugu Kota Bandar Lampung?

## **C. Tujuan Penelitian**

### 1. Tujuan Umum

Diketahui gambaran cemaran jamur *Aspergillus flavus* pada saus cabai kemasan hasil industri rumahan yang dijual di Pasar Tugu Kota Bandar Lampung.

### 2. Tujuan Khusus

- a. Diketahui adanya jamur *Aspergillus flavus* pada saus cabai hasil industri rumahan yang dijual di Pasar Tugu Kota Bandar Lampung.
- b. Diketahui persentase saus cabai kemasan hasil industri rumahan yang tercemar jamur *Aspergillus flavus* yang dijual di Pasar Tugu Kota Bandar Lampung.

## **D. Manfaat Penelitian**

### 1. Manfaat Teoritis

Memberikan pengetahuan dan wawasan ilmiah bagi institusi terutama Jurusan Analis Kesehatan Politeknik Kesehatan Tanjungkarang.

## 2. Manfaat Aplikatif

Memberikan hasil penelitian ini kepada Dinas Kesehatan Kota Bandar Lampung untuk dapat memberikan penyuluhan tentang bagaimana cara penyimpanan saus cabai agar tidak terkontaminasi oleh jamur *Aspergillus flavus*.

## E. Ruang Lingkup

Penelitian ini adalah bidang Mikologi. Jenis penelitian deskriptif. Variabel penelitian yaitu jamur *Aspergillus flavus* pada saus cabai kemasan hasil industri rumahan yang di peroleh dari kios. Populasi penelitian yaitu seluruh saus cabai yang memenuhi kriteria penelitian yaitu, tidak terdapat tanggal kadaluwarsa dan tidak terdapat BPOM atau cukup salah satunya yang diperoleh dari 12 kios yang dijual dipasar yang terdiri dari 7 merk, sedangkan sampel adalah total populasi berjumlah 19. Analisis yang digunakan adalah univariat yaitu untuk menghitung persentase dari saus kemasan yang tercemar jamur *Aspergillus flavus*. Pemeriksaan dilakukan secara makroskopis dan mikroskopis. Pemeriksaan dilakukan di Laboratorium Parasitologi Jurusan Analis Kesehatan Politeknik Kesehatan Tanjungkarang pada bulan Februari-Juni 2021.