

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

Yuni Pratiwi

Gambaran jamur *Aspergillus sp* Pada Kue Jajanan Pasar Yang Dijual Di
Sepanjang Jalan RA Kartini Kota Bandar Lampung

Xiii + 25 halaman, 8 gambar, 9 lampiran

ABSTRAK

Aspergillus sp merupakan kapang yang mudah dijumpai diberbagai substrat karena memiliki daerah penyebaran yang paling luas di alam. Jajanan pasar adalah berbagai macam kue yang diperjualbelikan di pasar tradisional. Hampir semua jajanan pasar menggunakan tepung untuk bahan pembuatannya. Tepung terdiri dari beberapa jenis seperti tepung tapioka yang terbuat dari singkong, dan tepung terigu yang terbuat dari gandum. Pada biji-bijian seperti jagung, dan gandum dapat ditumbuhi kapang yang menghasilkan aflatoksin. Spesies yang menghasilkan aflatoksin adalah *Aspergillus flavus*. Apabila aflatoksin dikonsumsi secara kontinyu, dapat menyebabkan kanker hati. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui gambaran pencemaran jamur *Aspergillus sp* dan mengetahui persentase jamur *Aspergillus sp* pada kue jajanan pasar yang dijual di sepanjang jalan RA Kartini Kota Bandar Lampung. Penelitian ini bersifat deskriptif dengan metode pemeriksaan secara makroskopis dan mikroskopis. Sampel berjumlah 15 yang terdiri dari 5 kue bolu kukus, 5 kue putu ayu, dan 5 kue apem. Hasil penelitian didapatkan bahwa persentase kue jajanan pasar yang tercemar *Aspergillus sp* adalah 40% dan perlu diwaspadai. Kue jajanan yang tercemar *Aspergillus flavus* (33,3%), *Aspergillus niger* (33,3%), *Aspergillus fumigatus* (16,7%), dan *Aspergillus terreus* (16,7%).

Kata Kunci : *Aspergillus sp*, Kue Jajanan Pasar

Daftar Bacaan : 26 (2000-2020)

POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPUR
JURUSAN ANALIS KESEHATAN
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI LABORATORIUM MEDIS
PROGRAM DIPLOMA TIGA
Karya Tulis Ilmiah, Januari 2021

Yuni Pratiwi

Description Of *Aspergillus Sp* On Markets Snacks Sold Along Ra Kartini Street
Bandar Lampung City

Xiii + 25 page, 8 picture, 9 attachment

ABSTRACT

Aspergillus sp is a mold that is easily found in various substrates because it has the widest distribution area in nature. Snack markets are various kinds of cakes that are traded in traditional markets. Almost all market snacks use flour for its manufacture. Flour consists of several types such as tapioca flour made from cassava, and wheat flour made from wheat. In grains such as corn, and wheat can be overgrown with molds that produce aflatoxins. The species that produces the aflatoxin is *Aspergillus flavus*. If aflatoxin is consumed continuously, it can cause liver cancer. The purpose of this study was to describe the contamination of fungus *Aspergillus sp.* and to determine the percentage of *Aspergillus sp.* in market snacks sold along Jalan RA Kartini, Bandar Lampung City. This research is descriptive in nature with macroscopic and microscopic examination methods. There were 15 samples consisting of 5 steamed sponge cakes, 5 putu ayu cakes, and 5 apem cakes. The results showed that the percentage of market snacks contaminated with *Aspergillus sp* was 40% and needed to be watched out for. Snack cakes contaminated with *Aspergillus flavus* (33.3%), *Aspergillus niger* (33.3%), *Aspergillus fumigatus* (16.7%), and *Aspergillus terreus* (16.7%).

Keyword : *Aspergillus sp*, snacks market

Reading list : 26 (2000-2020)