

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu Negara dengan kuliner yang sangat beragam. Ada makanan berat, makanan ringan, dan cemilan. Keragaman ini membuat setiap daerah memiliki keunikannya tersendiri. Seperti kue jajanan pasar, contohnya kue apem, risoles basah, nagasari, kue klepon, lemper, bolu kukus mekar, dan masih banyak lagi (Anonym, 2020). Aneka jajanan pasar memiliki cita rasa yang khas Indonesia karena dibuat sesuai dengan hasil alam yang ada di Indonesia, contohnya tepung terigu, tepung beras, daun pandan, serta buah-buahan khas Indonesia. Cara membuatnya lebih banyak dikukus atau dibakar dengan kayu atau tungku (Masak, 2011).

Kebanyakan jajanan pasar berbahan dasar tepung terigu. Tepung terigu merupakan nutrisi utama bagi mikroorganisme contohnya *Aspergillus sp* karena mengandung pati yang cukup tinggi. Sebagai jamur saprofit dan multiseluler, *Aspergillus sp* bersifat oportunistik yang menghasilkan mikotoksin berbahaya bagi manusia (Awalin, 2019). Mikotoksin yang dihasilkan bersifat karsinogenik penyebab kanker pada hati, ginjal, dan perut.

Aspergillus merupakan kontaminan yang sering dijumpai di daerah tropis maupun subtropis karena untuk saat ini *Aspergillus* merupakan kapang yang mudah dijumpai diberbagai substrat karena memiliki daerah penyebaran yang paling luas di alam (Mizana, 2016). Negara tropis seperti Indonesia sangat sulit untuk menghindari kontaminasi mikotoksin karena kondisi dengan tingkat kelembaban, curah hujan, dan suhu yang tinggi sangat mendukung pertumbuhan kapang penghasil mikotoksin ini (Maryam, 2006). Kontaminasi aflatoksin pada bahan pangan menyebabkan adanya residu dalam tubuh yang dapat menyebabkan keracunan pada manusia (Prasetyaningsih, 2018).

Spesies dari genus *Aspergillus* yang tersebar di alam sering merusak makanan seperti *Aspergillus flavus*, *Aspergillus niger*, *Aspergillus oryzae*, *Aspergillus terreus*, *Aspergillus fumigatus*. *Aspergillus flavus* adalah jamur saprofit sering mengkontaminasi makanan melalui udara karena berjenis multi

seluler dan bersifat oportunistik yang menghasilkan mikotoksin yang berbahaya yaitu aflatoksin (Maryam, 2002).

Banyak makanan di Indonesia dapat dijual dan diedarkan tanpa melalui kontrol kualitas keselamatan terlebih dahulu. Lebih dari 70% makanan yang beredar dan dijual, dihasilkan oleh produsen yang masih tradisional yang dalam proses produksinya kebanyakan masih jauh dalam memenuhi persyaratan kesehatan dan keselamatan, bahkan beberapa diantaranya hampir atau tidak memenuhi persyaratan sama sekali. Masalah yang sering kita hadapi dari waktu ke waktu ialah masalah di bidang keselamatan, yaitu “keracunan makanan”, baik yang terjadi secara masal maupun perorangan. Selain karena makanan yang rusak, peristiwa keracunan makanan yang sering terjadi diakibatkan oleh kurang atau belum ada pengaturan yang tegas dari pemerintahan yang berhubungan dengan kontrol kualitas dan kontrol keselamatan setiap jenis makanan yang diproduksi, sebelum diedarkan atau dipasarkan (Sartono, 2002).

Berdasarkan laporan Balai Besar/Balai/Loka POM tahun 2019 di Indonesia terdapat 7244 orang yang terpapar racun dan 3281 diantaranya mengalami gejala sakit (*attack rate* 45,29%). Dan korban meninggal dunia sebanyak 5 orang (*case fatality rate* 0,07%). Terdapat 77 (tujuh puluh tujuh) orang yang terdata di aplikasi SPIMKER yang menderita kejadian luar biasa keracunan pangan (KLB KP). Dari 77 KLB keracunan pangan yang terjadi, salah satunya disebabkan oleh aflatoksin. Dari penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh (Awalin, 2019) yang berjudul Identifikasi *Aspergillus sp* Pada Bolu Kukus Yang Dijual Di Pasar Legi Jombang dari 3 sampel didapatkan hasil positif tumbuh jamur *Aspergillus sp*.

Berdasarkan hasil survey yang telah dilakukan masyarakat membeli kue jajanan pasar hingga 700 kue dalam 1 kali pemesanan. Beberapa kue jajanan pasar dijual secara terbuka tanpa bungkus luar seperti plastik atau daun pisang diantaranya bolu kukus, kue apem, dan putu ayu. Para pedagang tersebut menjual kue jajanan pasar ini dalam waktu 7-9 jam perhari. Sehingga memungkinkan tercemar oleh udara dan terpapar spora jamur *Aspergillus sp* dengan mudah. Berdasarkan uraian masalah tersebut maka penulis tertarik

mengangkat judul “Gambaran *Aspergillus sp* pada jajanan pasar yang dijual secara terbuka di sepanjang jalan RA Kartini Kota Bandar Lampung”.

B. Rumusan Masalah

Perumusan masalah penelitian ini adalah apakah terdapat jamur *Aspergillus sp* pada kue jajanan pasar yang dijual secara terbuka di sepanjang jalan RA Kartini Bandar Lampung?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui gambaran pencemaran jamur *Aspergillus sp* pada kue jajanan pasar yang dijual di sepanjang jalan RA Kartini Kota Bandar Lampung.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketahui persentase jamur *Aspergillus sp* pada kue jajanan pasar yang dijual di sepanjang jalan RA Kartini Kota Bandar Lampung.
- b. Diketahui persentase spesies jamur *Aspergillus sp* pada kue jajanan pasar yang dijual di sepanjang jalan RA Kartini Kota Bandar Lampung.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat teoritis

Menambah wawasan dan pengetahuan bagi penulis dan pembaca pada umumnya tentang bahaya yang ditimbulkan pada jamur *Aspergillus sp*.

2. Manfaat aplikatif

a. Bagi Peneliti

Dapat dijadikan referensi untuk peneliti berikutnya dalam melakukan penelitian mendatang dibidang mikologi khususnya tentang jamur pada makanan yang dikonsumsi masyarakat.

b. Bagi Masyarakat

Dapat memberikan wawasan kepada masyarakat mengenai dampak makanan yang tidak layak konsumsi yang telah ditumbuhi oleh jamur.

E. Ruang Lingkup

Bidang kajian pada penelitian ini adalah bidang mikologi yang bersifat deskriptif. Variabel yang diamati adalah *Aspergillus sp* pada kue jajanan pasar. Populasi penelitian ini adalah seluruh kue jajanan pasar yang memenuhi kriteria

penelitian yang dijual di sepanjang jalan RA Kartini Kota Bandar Lampung. Sampel penelitian yaitu total populasi. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah makroskopis dan mikroskopis. Analisis yang digunakan adalah univariat yang bertujuan untuk mendapatkan persentase dari kue jajanan pasar yang tercemar jamur *Aspergillus sp.* Pemeriksaan telah dilakukan di Laboratorium Mikologi Jurusan Analis Kesehatan Poltekes Tanjungkarang pada bulan April-Juni 2021.