

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

Cantika Mutiarani

Cemaran *Aspergillus sp.* Pada Tepung Terigu Curah Yang Dijual Di Pasar Way Halim Kota Bandar Lampung

Xiv + 26 halaman, 8 gambar, 11 lampiran

**ABSTRAK**

Jamur *Aspergillus sp.* memiliki kemampuan untuk membentuk dan menghasilkan aflatoksin yang dipengaruhi oleh potensial genetik jamur, substrat, kelembapan, suhu, pH dan lamanya kontak antara jamur dengan substrat. Aflatoksin bersifat toksigenik. Tahun 2004, penyakit yang disebabkan oleh aflatoksin akut sebagian besar muncul diantara orang-orang di Provinsi Timur Kenya. Penderita kanker hati di Jakarta tahun 1974, terungkap bahwa 94% dari penderita mengkonsumsi pangan yang berasal dari bahan pangan yang terkontaminasi aflatoksin. Tepung terigu adalah bahan pangan untuk pembuatan roti, biskuit dan *patisserie*. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui persentase tepung terigu curah yang tercemar jamur *Aspergillus sp.* di Pasar Way Halim Kota Bandar Lampung dan mengetahui spesies jamur yang mencemari tepung terigu curah. Penelitian ini bersifat deskriptif dengan metode pemeriksaan secara makroskopis dan mikroskopis. Populasi juga merupakan sampel yang jumlahnya 17 tepung terigu curah yang dijual di Pasar Way Halim Kota Bandar Lampung. Analisis data yaitu univariat. Hasil penelitian didapatkan bahwa persentase tepung terigu curah yang tercemar *Aspergillus sp.* adalah 53% dan spesies jamur yang terdapat yaitu *Aspergillus flavus*, *Aspergillus fumigatus*.

Kata Kunci : *Aspergillus sp.*, Tepung Terigu Curah, Pasar Tradisional Way Halim  
Daftar Bacaan : 30 (1993-2020)

**TANJUNGPURANG HEALTH POLYTECHNOLOGY  
DEPARTMENT ANALYSIS HEALTH  
MEDICAL LABORATORY TECHNOLOGY PROGRAM  
DIPLOMA PROGRAM THREE  
Scientific Paper, July 2021**

Cantika Mutiarani

Contamination *Aspergillus sp.* In Bulk Flour sold in the market city of Bandar Lampung Way Halim

XIV + 26 pages, 8 images, 11 enclosures

**ABSTRACT**

fungus *Aspergillus* sp. has the ability to form and produce aflatoxin which is influenced by the genetic potential of the fungus, substrate, humidity, temperature, pH and the length of contact between the fungus and the substrate. Aflatoxins are toxic. In 2004, acute aflatoxin-caused disease mostly occurred among people in the Eastern Province of Kenya. Patients with liver cancer in Jakarta in 1974, it was revealed that 94% of patients consumed food that came from food contaminated with aflatoxins. Wheat flour is a food ingredient for making bread, biscuits and *patisserie*. The purpose of this study was to determine the percentage of bulk wheat flour contaminated with *Aspergillus sp.* at Way Halim Market, Bandar Lampung City and to find out the fungal species that contaminate bulk wheat flour. This research is descriptive in nature with macroscopic and microscopic examination methods. The population is also a sample of 17 bulk wheat flour sold at Way Halim Market, Bandar Lampung City. Data analysis is univariate. The results showed that the percentage of bulk wheat flour contaminated with *Aspergillus sp.* was 53% and the fungal species found were *Aspergillus flavus*, *Aspergillus fumigatus*.

Keywords : *Aspergillus sp.*, Bulk Wheat Flour, Traditional Market Way Halim

Reading List : 30 (1993-2020)