

POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPINANG
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI LABORATORIUM MEDIS
PROGRAM DIPLOMA TIGA
Karya Tulis Ilmiah, Juli 2021

Dea Findiola

Gambaran Jamur *Aspergillus sp.* Pada Ikan Teri Asin (*Stolephorus sp.*) yang dijual di Pasar Gintung dan Pasar Koga Bandar Lampung

xiv + 30 halaman, 2 tabel, 18 gambar, 13 Lampiran

ABSTRAK

Ikan teri asin merupakan produk ikan asin yang cukup digemari masyarakat. Protein yang terkandung dalam ikan teri asin dapat menjadi faktor pertumbuhan jamur, yaitu faktor substrat (media). Jamur jenis *Aspergillus sp.* dapat tumbuh baik pada bahan makanan yang mengandung lemak, pati, maupun protein. Jenis jamur *Aspergillus sp.* dapat menghasilkan senyawa mikotoksin yaitu berupa Aflatoksin dimana senyawa ini jika dikonsumsi dalam jangka waktu yang panjang dapat menyebabkan kanker. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran dari jamur *Aspergillus sp.* pada ikan teri asin yang dijual di Pasar Gintung dan Pasar Koga Kota Bandar Lampung dan melihat persentase jamur *Aspergillus sp.* yang terdapat pada ikan teri asin. Jenis penelitian ini adalah deskriptif, sampel pada penelitian berjumlah 15 sampel ikan teri asin, dengan analisis data univariat. Metode pemeriksaan dilakukan secara Makroskopis dan Mikroskopis. Analisis data secara univariat yaitu untuk mengetahui persentase ikan teri asin yang tercemar jamur *Aspergillus sp.* Hasil penelitian didapat ikan teri asin yang dijual di Pasar Pasir Gintung terkontaminasi oleh jamur *Aspergillus sp.* sebesar 40%, sedangkan hasil pemeriksaan ikan teri asin yang dijual di Pasar Koga terkontaminasi oleh jamur *Aspergillus sp.* sebesar 60%. Sebanyak 7 sampel positif tercemar jamur *Aspergillus sp.* yaitu jenis *Aspergillus niger*+*Aspergillus flavus*, *Aspergillus niger*, dan *Aspergillus tamarii*.

Kata Kunci : *Aspergillus sp.*, Ikan teri asin
Daftar Bacaan : 25 (2007-2020)

TANJUNGKARANG HEALTH POLYTECHNIC
MEDICAL LABORATORY TECHNOLOGY STUDY PROGRAM
THREE DIPLOMA PROGRAM
Scientific Writing, July 2021

Dea Findiola

Overview of *Aspergillus* sp. On Salted Anchovy (*Stolephorus* sp.) sold at Gintung Market and Koga Market Bandar Lampung

xiv + 30 pages, 2 tables, 18 pictures, 13 appendices

ABSTRACT

Salted anchovy is a salted fish product that is quite popular with the public. The protein contained in salted anchovies can be a fungal growth factor, namely a substrate factor (media). *Aspergillus* sp. can grow well on foodstuffs containing fat, starch, and protein. The type of fungus *Aspergillus* sp. can produce mycotoxin compounds in the form of aflatoxins where these compounds if consumed in the long term can cause cancer. This study aims to determine the description of the fungus *Aspergillus* sp. on salted anchovies sold at Gintung Market and Koga Market Bandar Lampung City and see the percentage of *Aspergillus* sp. contained in salted anchovy. This type of research is descriptive, the sample in the study amounted to 15 samples of salted anchovy, with univariate data analysis. The method of examination is done macroscopically and microscopically. Univariate data analysis was to determine the percentage of salted anchovy contaminated with *Aspergillus* sp. The results showed that the salted anchovy sold at the Pasir Gintung Market was contaminated by the fungus *Aspergillus* sp. by 40%, while the results of the examination of salted anchovies sold at Koga Market were contaminated by the fungus *Aspergillus* sp. by 60%. A total of 7 samples were positive for *Aspergillus* sp., namely *Aspergillus niger* + *Aspergillus flavus*, *Aspergillus niger*, and *Aspergillus tamarii*.

Keywords : *Aspergillus* sp., Salted anchovy

Reading List : 25 (2007-2020)