

POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPUR
JURUSAN TEKNOLOGI LABORATORIUM MEDIS
PRODI TEKNOLOGI LABORATORIUM MEDIS PROGRAM DIPLOMA TIGA
Karya Tulis Ilmiah, September 2022

Rima Listari

Cemaran Kapang *Aspergillus*, *Penicilium* dan *Fusarium* pada Cabai Merah Giling dan Cabai Merah Tidak digiling di Pasar Way Kandis Kota Bandar Lampung Tahun 2022

xv+33 halaman, 4 tabel, 9 gambar, 14 lampiran

ABSTRAK

Kapang *Aspergillus spp*, *Penicilium* dan *Fusarium* dapat menyebabkan pembusukan pada pangan dan kapang ini menghasilkan racun, sehingga pangan tidak layak untuk dikonsumsi, karena pangan tersebut telah beracun, jika termakan dapat menyebabkan gangguan pada organ hati berupa nekrosis hepatoseluler, pendarahan dan infiltrasi lemak. Tujuan penelitian ini, mengetahui cemaran kapang *Aspergillus spp*, *Penicilium* dan *Fusarium* pada cabai merah giling dan cabai merah tidak digiling di pasar Way Kandis Kota Bandar Lampung tahun 2022. Jenis penelitian deskriptif, tempat penelitian di Laboratorium Parasitologi Jurusan Teknologi Laboratorium Medis pada bulan Juni 2022. Populasi adalah cabai merah giling dan cabai merah tidak digiling yang ada pada 26 pedagang di pasar Way Kandis, sampel berjumlah 26 sampel yang terdiri dari 13 cabai merah giling dan 13 cabai merah tidak digiling. Analisa data univariat. Hasil didapatkan 5 cabai merah giling yang tercemar kapang *Aspergillus fumigatus*, *Aspergillus niger* dan *Aspergillus flavus* dengan persentase sebesar 38,47%. 2 cabai merah tidak digiling tercemar kapang *Aspergillus fumigatus* dan *Aspergillus flavus* dengan persentase sebesar 15,38%.

Kata Kunci : *Aspergillus spp*, Cabai Merah Giling, Cabai Merah Tidak Digiling *Fusarium*, *Penicillium*

Daftar Bacaan : 38 (1993-2022)

TANJUNGPUR HEALTH POLYTECHNIC
DEPARTMENT OF MEDICAL LABORATORY TECHNOLOGY
MEDICAL LABORATORY TECHNOLOGY PROGRAM THREE DIPLOMA PROGRAM
Scientific Writing, September 2022

Rima Listari

***Aspergillus*, *Penicillium* and *Fusarium* Mold Contamination on Milled Red Chili and Unground Red Chili in Way Kandis Market Bandar Lampung City in 2022**

xv+33 pages, 4 tables, 9 pictures, 14 attachments

ABSTRACT

Aspergillus spp, *Penicillium* and *Fusarium* molds can cause spoilage in food and these molds produce toxins, so that food is not suitable for consumption, because the food is already toxic, if eaten it can cause liver disorders in the form of hepatocellular necrosis, bleeding and fat infiltration. The purpose of this study was to determine the contamination of *Aspergillus spp.*, *Penicillium* and *Fusarium* molds in ground red chilies and unground red chilies at the Way Kandis market, Bandar Lampung City in 2022. The type of descriptive research, the research site was at the Parasitology Laboratory, Medical Laboratory Technology Department in June 2022. The population is ground red chili and unground red chili in 26 traders in Way Kandis market, the sample consists of 26 samples consisting of 13 ground red chilies and 13 unground red chilies. Univariate data analysis. The results showed that 5 ground red chilies were contaminated with the molds *Aspergillus fumigatus*, *Aspergillus niger* and *Aspergillus flavus* with a percentage of 38.47%. 2 unground red chilies contaminated with *Aspergillus fumigatus* and *Aspergillus flavus* molds with a percentage of 15.38%.

Keywords : *Aspergillus spp*, ground red chili, *Fusarium* unground red chili, *Penicillium*

Reading List : 38 (1993-2022)