

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Pangan merupakan segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun yang tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia (SNI 7388:2009). Pangan merupakan media tumbuh yang baik bagi berbagai mikroorganisme termasuk kapang (Makfoeld, 1993)

Salah satu mikroorganisme yang dapat merusak bahan pangan adalah kapang, Kapang merupakan mikroba bersel tunggal berupa benang-benang halus yang disebut hifa, kumpulan hifa disebut miselium, berkembang biak dengan spora atau membelah diri. Kapang dapat menyebabkan pembusukan pada pangan. Mereka dapat menyerang dan tumbuh hampir di tiap jenis pangan, menyerang tanaman seperti padi, kacang-kacangan, buncis, dan buah-buahan di lahan pertanian sebelum panen dan selama penyimpanan (SNI 7388:2009). Kapang yang dapat berkembang dan melakukan metabolisme selama panen dan dalam penyimpanan adalah *Aspergillus*, *Penicillium* dan juga *Fusarium* (Syarief, dkk. 2003).

Kapang *Aspergillus*, *Penicillium*, *Fusarium* dapat menyebabkan kerusakan bahan pangan sehingga tidak layak dikonsumsi karena makanan tersebut telah beracun, dan dapat menghasilkan racun mikotoksin atau aflatoksin yang akan masuk ke dalam tubuh bersama makanan dan dapat menyebabkan gangguan pada organ hati berupa nekrosis hepatoseluler, pendarahan dan infiltrasi lemak. Efek langsung dari keracunan aflatoksin biasanya ditandai dengan badan terasa dingin, anggota tubuh kaku, sakit perut dan sakit kepala. Aflatoksin biasanya terdapat pada bijian, buah, jagung, daging, keju, rempah-rempah, lemon, tomat, lombok kering dan bawang, cabai, sayuran, media beras, wijen, gandum dan lain-lainnya (Makfoeld, 1993).

Kasus keracunan aflatoksin pada pangan masih menjadi salah satu kasus penting di Indonesia, data kasus dari tahun ke tahun yang dihimpun oleh tim Technical Education and Consultation Medan pada tahun 2020. Grafik

menunjukkan persentase kejadian kasus pada ayam broiler, grafik kasus pada ayam broiler ditahun 2017 meningkat hingga 6%, tahun 2018 4%, tahun 2019 2% dan tahun 2020 naik menjadi 3%. Penurunan kasus aflatoksin yang terjadi di tahun 2019 bisa di perkirakan akan meningkat kembali jika kondisi cuaca ekstrem yang tidak dapat kita predeksi (Bhakti, 2020)

Cabai (*Capsicum annuum*) merupakan salah satu komoditas sayuran yang banyak diminati oleh masyarakat Indonesia. Cabai digunakan sebagai bumbu masak atau campuran bahan dalam berbagai industri pengolahan makanan dan minuman (Simatupang, 2012).

Salah satu olahan cabai merah adalah cabai merah giling merupakan salah satu produk olahan cabai setengah jadi yang banyak diperdagangkan di kota-kota besar. Di Indonesia, produk cabai giling tidak digunakan langsung oleh masyarakat luas, namun cabai giling merupakan produk olahan cabai yang biasa digunakan sebagai olahan cabai seperti saus cabai dan sambal siap makan (Putri, 2018).

Penelitian yang dilakukan Fatimah, (2018) tentang potensi kontaminasi bumbu giling cabai merah dan kunyit oleh jamur di pasar Pasir Gantung Bandar Lampung, didapatkan sampel terkontaminasi jamur *Aspergillus niger*, *Aspergillus flavus*.

Pasar Way Kandis merupakan pasar tradisional yang ada di Kota Bandar Lampung. Berdasarkan hasil observasi di pasar Way Kandis Kota Bandar Lampung, didapatkan 13 pedagang cabai merah giling dan 13 pedagang cabai merah tidak digiling. Pedagang cabai merah rata-rata menjual cabai merah giling sebanyak 7 sampai 10 Kg per hari, sedangkan pedagang cabai merah tidak digiling rata-rata menjual sebanyak 8 sampai 15 Kg per hari. Sehingga para pedagang menyimpan cabai merah giling untuk dijual kembali 5 hari bahkan bisa satu minggu, hal ini menyebabkan cabai giling berisiko ditumbuhi oleh kapang karena cabai giling hanya dapat bertahan selama 2 hari di tempat terbuka, dan pedagang cabai merah tidak digiling menyimpan cabai merah untuk dijual kembali selama 2 sampai 4 hari. Pedagang cabai merah giling dan pedagang cabai merah tidak digiling menyimpan cabai merah di wadah yang

terbuka , dalam ruangan yang gelap dan lembab sehingga cabai tersebut dapat terkontaminasi oleh spora kapang melalui udara.

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka penulis telah melakukan penelitian dengan judul “Cemaran Kapang *Aspergillus*, *Penicillium* dan *Fusarium* pada Cabai Merah Giling dan Cabai Merah Tidak Digiling di Pasar Way Kandis Kota Bandar Lampung Tahun 2022”.

## **B. Rumusan Masalah**

Bagaimana cemaran kapang pada cabai merah giling dan cabai merah yang tidak digiling di pasar Way Kandis Kota Bandar Lampung tahun 2022?

## **C. Tujuan Penelitian**

### 1. Tujuan umum

Mengetahui cemaran kapang pada cabai merah giling dan cabai merah yang tidak digiling di pasar Way Kandis Kota Bandar Lampung Tahun 2022

### 2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui persentase cabai merah giling yang tercemar Kapang *Aspergillus spp*, *Penicillium* dan *Fusarium* di pasar Way Kandis Kota Bandar Lampung Tahun 2022.
- b. Mengetahui persentase cabai merah tidak digiling yang tercemar Kapang *Aspergillus spp*, *Penicillium* dan *Fusarium* di pasar Way Kandis Kota Bandar Lampung Tahun 2022.

## **D. Manfaat Penelitian**

### 1) Manfaat Teoritis

Dapat digunakan sebagai sumber referensi bagi peneliti selanjutnya dibidang Mikologi.

### 2) Manfaat Aplikatif

Memberikan informasi kepada Dinas Kesehatan Kota Bandar Lampung, sehingga dapat menjadi acuan untuk penyuluhan dan pengawasan terhadap pedagang cabe di pasar Way Kandis Kota Bandar Lampung.

## **E. Ruang Lingkup**

Penelitian ini adalah dibidang Mikologi, yang bersifat deskriptif. Variabel penelitian adalah kapang *Aspergillus*, *Penicillium* dan *Fusarium*, cabai merah

giling dan tidak digiling. Populasi dalam penelitian ini berjumlah 26 cabai giling dan cabai tidak digiling yang berasal dari 13 pedagang cabai merah giling dan 13 pedagang cabai merah tidak digiling, yang dijual oleh pedagang pasar Way Kandis Kota Bandar Lampung, sampel adalah total populasi.. Identifikasi jamur dilakukan di laboratorium Parasitologi Jurusan Teklonologi Laboratorium Medik Poltekkes Tanjungkarang, dengan metode makroskopis dan mikroskopis. Pelaksanaan penelitian pada bulan Januari 2022- Juni 2022. Analisa data univariat yaitu, menghitung presentase cabai merah giling dan cabai merah tidak digiling yang tercemar kapang.