

POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPUR
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI LABORATORIUM MEDIS
PROGRAM DIPLOMA TIGA

Karya Tulis Ilmiah, Desember 2021

Jeni Herawati

Identifikasi Jamur *Aspergillus Flavus* Pada Saus Cabai Kemasan Isi Ulang Yang Dijual Di Pasar Sukadana Kabupaten Lampung Timur

xiv + 24 halaman, 4 tabel, 2 gambar, 10 lampiran

ABSTRAK

Aspergillus flavus merupakan fungi jenis kapang saprofit di tanah yang memiliki peranan penting dalam mengolah nutrien yang terdapat pada sisa tumbuh-tumbuhan dan binatang. Saus cabai merupakan cairan kental atau pasta yang diperoleh dari pengolahan buah cabai. Pada saus cabai isi ulang apabila dalam proses pengolahan, penyimpanan, dan penyajian tidak baik, memungkinkan dapat menyebabkan tumbuhnya mikroba seperti jamur *Aspergillus flavus*. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui adanya jamur *Aspergillus flavus* dan presentase jamur *Aspergillus flavus* pada saus cabai. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh saus cabai kemasan di pasar Sukadana Kabupaten Lampung Timur. Sampel pada penelitian ini adalah 9 sampel saus cabai kemasan yang dijual di pasar Sukadana Kabupaten Lampung Timur. Identifikasi dilakukan dengan dua metode yaitu pemeriksaan makroskopis dan mikroskopis. Hasil penelitian didapatkan bahwa seluruh sampel saus cabai kemasan isi ulang yang dijual di pasar Sukadana Kabupaten Lampung Timur tidak terkontaminasi oleh jamur *Aspergillus flavus* dan terdapat 3 sampel terkontaminasi jamur lain yaitu *Rhizopus Oryzae*.

Kata kunci : *Aspergillus flavus*, saos cabai kemasan
Daftar bacaan : 27 (1993-2018)

**POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPURUN
PROGRAM STUDY OF MEDICAL LABORATORY TECHNOLOGY **
PROGRAM DIPLOMA THREE

Scientific papers,

Jeni Herawati

Identification of *Aspergillus flavus* in Chili Sauce Refills Sold at Sukadana Market, East Lampung Regency

xv + 24 pages, 4 table, 2 pictures, 10 attachments

ABSTRACT

Aspergillus flavus is a type of saprophytic fungus in the soil that has an important role in processing nutrients found in plant and animal residues. Chili sauce is a thick liquid or paste obtained from processing chilies. In chili sauce refill, if in the processing, storage, and presentation process is not good, it is possible to cause the growth of microbes such as *Aspergillus flavus* fungus. This study aims to determine the presence of *Aspergillus flavus* and the percentage of *Aspergillus flavus* in chili sauce. The population in this study were all packaged chili sauce in the Sukadana market, East Lampung Regency. The sample in this study were 9 samples of packaged chili sauce sold at the Sukadana market, East Lampung Regency. Identification is done by two methods, namely macroscopic and microscopic examination. The results showed that all samples of refilled chili sauce sold at the Sukadana market, East Lampung Regency were not contaminated by the fungus *Aspergillus flavus* and there were 3 samples contaminated with another fungus, namely *Rhizopus Oryzae*.

Keywords : *Aspergillus flavus*, packaged chili sauce

Reading List : 27 (1993-2018)