

# 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. Keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan fisik yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia (BPOM RI, 2012). Pangan salah satu kebutuhan dasar manusia yang penting, semakin maju suatu bangsa, tuntutan dan perhatian terhadap kualitas pangan yang akan dikonsumsi semakin besar (Amaliyah, 2017). Bahan dasar pada suatu makanan akan mempunyai nilai gizi, nutrisi dan sumber energi bagi tubuh manusia. Nutrisi merupakan salah satu faktor yang dapat berpengaruh pada pertumbuhan jamur. Bahan makanan yang sudah terkontaminasi oleh suatu jamur maka makanan tersebut akan mengalami perubahan fisik atau kimia seperti perubahan warna pada makanan tersebut serta bau yang sangat menyengat. Kasus ini akan terjadi pada pembusukan bahan pangan (Nuraini, 2018).

*Aspergillus sp* adalah spesies kapang yang telah menyebar luas karena spora kapang yang mudah disebarkan oleh angin, mudah tumbuh pada bahan - bahan pangan atau produk hasil pertanian. *Aspergillus sp* mampu mengkontaminasi makanan dan dapat memberikan efek negatif yaitu infeksi oportunistik yang paling sering terjadi pada paru-paru, namun juga dapat menyebar ke bagian tubuh lainnya, seperti kulit, mata, atau sinus kronik (Hidayatullah, 2018). *Aspergillus sp* menghasilkan senyawa metabolit sekunder dalam bentuk mikotoksin antara lain aflatoksin yang berbahaya terhadap kesehatan manusia serta hewan karena bersifat karsinogenik, mutagenik, teratogenik dan immunosupresif. Tingginya kandungan aflatoksin pada makanan atau pangan akan menyebabkan keracunan (Sukma, 2017).

WHO memperkirakan 600 juta orang atau 1 dari 10 orang di dunia mengalami keracunan makanan setiap tahun. WHO juga menyebutkan bahwa

aflatoksin turut menyebabkan kematian akibat keracunan makanan. Aflatoksin juga dikaitkan dengan lebih dari 10.000 kasus kanker hati di Pasifik Barat. Aflaktosin di Indonesia merupakan mikotoksin yang sering ditemukan pada produk-produk pertanian dan hasil olahannya (Maryam, 2002). Indonesia dengan kondisi iklim tropis sangat sesuai dengan pertumbuhan kapang khususnya *Aspergillus flavus* atau *Aspergillus parasiticus* yaitu dua jenis kapang yang dapat memproduksi berbagai jenis aflatoksin, aflatoksin dapat mengakibatkan kerusakan hati, organ tubuh yang sangat penting dan juga berperan dalam dektosifikasi aflatoksin itu sendiri, apabila aflatoksin dikonsumsi dalam jumlah yang kecil tetapi secara kontinyu, dapat menyebabkan kanker hati (Syarief, 2003).

Seiring berkembangnya aneka jenis makanan dan masakan saat ini penggunaan saus cabai di masyarakat turut meningkat. Saus Cabai adalah salah satu produk makanan hasil olahan yang sangat digemari oleh hampir seluruh masyarakat. Saus cabai ini sering dijual produsen di pasar atau warung kecil. Saus Cabai merupakan cairan kental (pasta) yang diperoleh dari pengolahan buah cabai yang dicampur dengan gula, asam cuka, garam, bumbu dan bahan lainnya seperti zat pewarna dan bahan pengawet, yang mempunyai aroma serta rasa yang lezat sebagai bahan pelengkap makanan (Sigit, 2007).

Saus cabai dibutuhkan untuk berbagai jenis makanan antara lain mie ayam, bakso, ayam goreng, pizza dan masakan seafood, saus cabai yang awetan sangat praktis dan banyak peminatnya sehingga banyak produksi aneka saus dengan berbagai merek yang dipasarkan mulai dari harga yang murah sampai yang mahal. Banyak para pedagang makanan yang memilih saus cabai isi ulang dikarenakan harganya yang murah dengan volume yang banyak. Namun demikian, bahan pelengkap tersebut seperti saus cabai isi ulang apabila dalam proses pengolahan, penyimpanan, dan penyajian tidak baik, memungkinkan dapat menyebabkan tumbuhnya mikroba seperti jamur *Aspergillus flavus* (Suyanti, 2007).

Kontaminasi jamur *Aspergillus sp* terhadap saus cabai isi ulang dapat disebabkan oleh penggunaan air oleh pengelola produsen tidak higienis,

wadah tempat penyimpanan saus cabai isi ulang tidak dibersihkan dan tidak tertutup sehingga memungkinkan pertumbuhan mikroba pada saus, sanitasi lingkungan tidak bagus sehingga sering dikunjungi oleh serangga yang menjadi sumber penyakit, saus cabai isi ulang tersebut telah dicampur dengan zat lainnya, serta pihak produsen yang tidak higienis dalam menjaga kebersihan diri sehingga kontaminasi dapat terjadi (Utami, 2013).

Berdasarkan Penelitian yang dilakukan oleh Putri (2016) tentang gambaran jamur *Aspergillus flavus* pada saus cabai hasil industri rumahan yang dijual dipasar pasir gantung dan pasar smep Kota Bandar Lampung , 29% yang tidak memenuhi syarat yaitu didapatkan 7 sampel yang positif tercemar jamur *Aspergillus flavus* dari 24 sampel yang telah diteliti.

Hasil Penelitian Listiyaningsih (2017) tentang gambaran jamur *Aspergillus flavus* pada saus cabai penjual bakso dipasar bambu kuning dan pasar pasir gantung Kota Bandar Lampung, 21% yang tidak memenuhi syarat yaitu didapatkan 4 saus cabai positif jamur *Aspergillus flavus* dari 19 sampel yang diteliti dan 15 saus cabai negatif jamur *Aspergillus flavus* dengan presentase 79%.

Menurut survei pendahuluan yang dilakukan peneliti, Pasar Sukadana merupakan pasar tradisional yang cukup besar dan satu-satunya pasar tradisional di Kabupaten Sukadana. Memudahkan masyarakat untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari, lokasinya yang berada di tengah kota dan di pinggir jalan, serta ketersediaan angkutan umum yang memudahkan masyarakat untuk berbelanja, dan bahan pangan yang cukup lengkap, sehingga pembeli dapat membeli berbagai macam kebutuhan pangan, termasuk saus cabai kemasan isi ulang yang murah secara langsung dengan harga yang sangat terjangkau dengan volume yang banyak.

Hasil Pengamatan yang dilakukan di Pasar Sukadana Kabupaten Lampung Timur, dari 9 kios saus cabai dipasar Sukadana yang menjual saus cabai kemasan sebagian besar memiliki kondisi penyimpanan saus cabai yang kurang baik seperti tempatnya yang kotor dan kurang bersih karena disimpan bersamaan dengan barang lainya seperti kecap, telur, mie, yang diletakan di etalase maupun di kardus, dan tidak dipisahkan antara barang lainnya. Selain

penggunaan bahan baku yang terkontaminasi dan proses pengolahannya yang tidak benar, Pertumbuhan jamur juga dapat tumbuh apabila proses penyimpanan bahan pangan tersebut tidak baik. Menurut Nuraini (2018) Pertumbuhan jamur membutuhkan tempat yang mempunyai tingkat kelembapan yang tinggi selain kelembapan jamur juga akan tumbuh pada suatu tempat dengan pH yang sesuai.

Berdasarkan latar belakang di atas, maka penulis melakukan penelitian Identifikasi Jamur *Aspergillus flavus* Pada Saus Cabai Kemasan Isi Ulang Yang Dijual di Pasar Sukadana Kabupaten Lampung Timur.

## **B. Rumusan Masalah**

Rumusan Masalah dalam penelitian ini adalah “Identifikasi Jamur *Aspergillus flavus* Pada Saus Cabai Kemasan Isi Ulang Yang Dijual Di Pasar Sukadana Kabupaten Lampung Timur”.

## **C. Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

### 1. Tujuan Umum

Diketahui adanya jamur *Aspergillus flavus* pada saus cabai yang dijual di Pasar Sukadana Kabupaten Lampung Timur

### 2. Tujuan Khusus

- a. Diketahui adanya jamur *Aspergillus flavus* pada saus cabai yang dijual di Pasar Sukadana Kabupaten Lampung Timur.
- b. Diketahui persentase saus cabai yang dijual di Pasar Sukadana Kabupaten Lampung Timur yang tercemar *Aspergillus flavus*.

## **D. Manfaat Penelitian**

Manfaat Penelitian ini adalah:

### 1. Manfaat Teoritis

- a. Menambah wawasan dan pengetahuan bagi penulis dan pembaca pada umumnya.
- b. Menjadi data dan referensi di Perpustakaan Poltekkes Tanjungkarang pada umumnya dan Jurusan Analis Kesehatan pada khususnya.

### 2. Manfaat Aplikatif

Memberikan informasi kepada pedagang di Pasar Sukadana Kabupaten Lampung Timur untuk memperhatikan penyimpanan saus cabai agar terhindar dari jamur *Aspergillus flavus*.

#### **E. Ruang Lingkup**

Ruang lingkup penelitian ini adalah bidang mikologi. Metode penelitian ini bersifat deskriptif. Variabel yang diamati adalah *Aspergillus flavus* pada saus cabai yang dijual di Pasar Sukadana Kabupaten Lampung Timur. Populasi dan sampel penelitian ini adalah seluruh saus cabai sampel berjumlah 9 sampel dari 9 kios merupakan bagian dari seluruh kios yang menjual saus cabai kemasan isi ulang. Penelitian ini dilakukan di Pasar Sukadana Kabupaten Lampung Timur dengan pemeriksaannya dilakukan di Laboratorium Mikologi Jurusan Analis Kesehatan Politeknik Kesehatan Tanjungkarang pada bulan Juni - Juli 2020. Identifikasi dilakukan dengan dua metode pemeriksaan, yaitu makroskopis dan mikroskopis. Analisa data yang dilakukan adalah analisa univariat.