

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Jamur dapat menyebabkan kerusakan pada bahan pangan dan dapat menyebabkan infeksi oleh jamur (mikosis) dan keracunan (mikotoksikosis). Menurut Syarief dkk (2003) kerusakan bahan pangan oleh jamur dapat menyebabkan makanan tidak layak konsumsi akibat penurunan mutu atau karena makanan tersebut telah beracun. Salah satu racun yang berbahaya adalah aflaktosin. Aflatoksin merupakan senyawa metabolit sekunder yang dihasilkan oleh *Aspergillus spp* bersifat karsinogenik (penyebab kanker) dan hepatotoksik (penyebab kerusakan hati) (Mikasari dkk., 2015).

WHO memperkirakan 600 juta orang atau 1 dari 10 orang di dunia mengalami keracunan makanan dan 420.000 orang meninggal dunia setiap tahunnya (WHO, 2020). 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 (Rahmawati, 2015). Kanker hati yang disebabkan toksin jamur secara umum diderita 500.000 orang tiap tahunnya di dunia. Di Indonesia di perkirakan jumlah kematian karena kanker hati yang di sebabkan toksin jamur lebih dari 20.000 orang pertahun. Pada tahun 2004 di Kenya terdapat 400 kasus kematian akibat keracunan toksin yang di hasilkan jamur pada makanan. Di India bagian barat pada tahun 1974, wabah ini menyerang 397 orang dan menyebabkan 106 kematian (Andriani, 2019).

Pemerintah Indonesia sangat menekankan bahwa keamanan pangan harus diperhatikan. Hal ini dikarenakan ada begitu banyak penyakit yang dapat ditularkan melalui makanan yang disebabkan oleh mikroba atau agen-agen yang masuk ke dalam tubuh melalui makanan yang dikonsumsi. Data tahun 2019 dari Laporan Tahunan Pusat Data Obat dan Makanan (BPOM) mencatat KLB keracunan pangan berjumlah 474 kasus (BPOM, 2019)

Umumnya bumbu masak harus disimpan di tempat yang kering dan tidak lembab supaya terhindar dari adanya kontaminasi pada lada oleh mikroorganisme, seperti jamur. Namun pada kenyataannya lada sebagai bumbu

masak yang dijual di pasar diletakkan begitu saja tanpa memperhatikan pengemasan dalam menyimpan, tidak dipungkiri jika cara penyimpanan demikian menjadi penyebab terjadinya kontaminasi mikroorganisme pada lada tersebut. Banyak lada yang dijual di pasar tradisional pengolahannya masih tradisional dan kebanyakan cara pengemasannya kurang memenuhi standar yaitu tidak kedap udara dan tidak dicantumkan tanggal kadaluarsa. Kebanyakan para pedagang menyimpan produk tersebut hingga laku tanpa memperhatikan lama penyimpanannya. Sebaiknya masyarakat perlu memperhatikan penggunaan bumbu masak yang memiliki syarat kualitas mikrobiologi agar aman dikonsumsi. Bila jumlah jamur yang mengkontaminasi lada sebagai bumbu dapur telah melebihi batas maksimal cemaran mikroba yang telah ditetapkan, maka lada tersebut tidak layak untuk dikonsumsi atau dijadikan bahan tambahan dalam makanan (Ramadani dkk., 2018).

Penelitian yang dilakukan oleh Jacxsens dkk (2016) menyebutkan bahwa dari sampel penelitiannya cabai dan lada, pada sampel lada ditemukan jamur *Aspergillus flavus*, *Aspergillus niger* (Jacxsens dkk., 2016). Penelitian yang telah dilakukan Pamungkas dkk (2017) di Surakarta mengenai Identifikasi Jamur Kontaminan yang Bersifat Xerofilik pada Lada Bubuk didapatkan jamur *Aspergillus niger*, *Aspergillus fumigatus*, *Aspergillus terreus*, 65% sampel berpotensi sebagai penghasil mikotoksin (Widowati dkk., 2017).

Ada banyak pasar tradisional yang tersebar di Kota Bandar Lampung yang dapat memudahkan masyarakat memenuhi kebutuhan sehari-hari. Pasar Pasir Gintung merupakan salah satu pasar tradisional terbesar di kota Bandar Lampung. Pasar ini menyediakan bahan pangan yang cukup lengkap dan memiliki tempat yang strategis yang mudah dijangkau oleh masyarakat dan kendaraan umum.

Berdasarkan hasil observasi, ditemukan 9 toko yang menjual lada utuh dan 7 toko yang menjual lada giling di Pasar Pasir Gintung. Lada utuh maupun lada giling yang dijual di Pasar Pasir Gintung cara pengemasannya kurang memenuhi standar serta tidak dicantumkan tanggal kadaluarsa. Lada giling maupun lada utuh dikemas di dalam plastik yang tidak hampa udara. Menurut Fitriana, dkk tahun 2019 lada yang dikemas di dalam plastik yang tidak hampa

udara dapat mempengaruhi tumbuhnya jamur *Aspergillus spp.* Suhu dan kelembaban di lingkungan penyimpanan juga dapat mendukung tumbuhnya jamur *Aspergillus*. Berdasarkan wawancara yang dilakukan, pedagang menyimpan lada tersebut hingga laku tanpa memperhatikan lama penyimpanannya. Penjualan lada utuh di Pasar Pasir Ginting 10-15 bungkus dalam sehari sedangkan lada giling bubuk di Pasar Pasir Ginting bisa mencapai 20-30 bungkus dalam sehari.

Berdasarkan latar belakang di atas, penulis ingin melakukan penelitian mengenai “Gambaran Cemaran Jamur *Aspergillus spp* Pada Lada yang Dijual Di Pasar Pasir Ginting Kota Bandar Lampung”.

B. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana cemaran jamur *Aspergillus spp* pada lada yang dijual di Pasar Pasir Ginting Bandar Lampung?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui cemaran jamur *Aspergillus spp* pada lada yang dijual di Pasar Pasir Ginting Bandar Lampung.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketahui persentase lada yang tercemar dan tidak tercemar jamur *Aspergillus spp* pada lada yang dijual di Pasar Pasir Ginting Bandar Lampung
- b. Diketahui persentase masing masing spesies jamur *Aspergillus spp* (*Aspergillus niger*, *Aspergillus flavus*, *Aspergillus fumigatus*, *Aspergillus terreus*) pada lada yang dijual di Pasar Pasir Ginting Bandar Lampung.
- c. Diketahui persentase kelembaban dan suhu toko yang menjual lada yang tercemar jamur *Aspergillus spp* di Pasar Pasir Ginting Bandar Lampung.
- d. Diketahui persentase lama penyimpanan lada pada toko di Pasar Pasir Ginting Bandar Lampung

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat teoritis

Menambah wawasan ilmiah bagi para pembaca khususnya di bidang mikologi dan dapat memberikan referensi bagi penelitian selanjutnya

2. Manfaat aplikatif

a. Bagi Masyarakat

Sebagai bahan informasi dan evaluasi bagi masyarakat tentang cemaran jamur *Aspergillus spp* terhadap lada yang di jual di Pasar Pasir Gintung Bandar Lampung

b. Bagi Peneliti

Untuk menambah wawasan dan pengetahuan tentang jamur *Aspergillus spp* yang mengkontaminasi lada dan untuk menerapkan ilmu pengetahuan yang diperoleh selama kuliah di Teknologi Laboratorium medis khususnya dibidang Mikologi.

E. Ruang Lingkup

Bidang kajian pada penelitian ini adalah Mikologi. Jenis penelitian ini deskriptif, dengan variabel yang diamati adalah jamur *Aspergillus spp* yang ada di lada. Tempat pengambilan sampel di Pasar Pasir Gintung Kota Bandar Lampung. Pemeriksaan dilakukan di Laboratorium Mikologi Jurusan Teknologi Laboratorium Medis Politeknik Kesehatan Tanjungkarang. Penelitian ini dilakukan pada bulan Februari sampai dengan Juni 2022. Populasi dalam penelitian ini adalah semua toko (16 toko) yang menjual lada di Pasar Pasir Gintung Kota Bandar Lampung. Sampel pada penelitian ini adalah total populasi. Analisis data yang dilakukan adalah analisis univariat.