

POLTEKKES KEMENKES TANJUNGPUR
JURUSAN TEKNOLOGI LABORATORIUM MEDIS
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI LABORATORIUM MEDIS
PROGRAM DIPLOMA TIGA

Karya Tulis Ilmiah, Juli 2024

Dhifa Alya Putrisya

**Gambaran Kecap Manis Yang Tercemar Jamur *Aspergillus flavus* Pada
Pedagang Makanan Di Jalan Haji Komarudin Rajabasa Bandar Lampung
Tahun 2024**

xiv + 24 halaman, 3 tabel, 7 gambar, 8 lampiran.

ABSTRAK

Aspergillus flavus penghasil utama aflatoksin, biasanya *Aspergillus flavus* hanya menghasilkan aflatoksin B1 dan B2. Aflatoksin B1 dapat menyebabkan keracunan dan kanker hati. Mikroorganisme seperti bakteri, jamur, dan virus dapat tumbuh dan berkembang biak dengan cepat jika kondisi lingkungan dalam makanan memenuhi kebutuhan nutrisi mereka. Salah satu makanan yang rentan pertumbuhan mikroba adalah kedelai. Kedelai masih menjadi sumber protein nabati yang sangat baik, kandungan protein lebih tinggi dan kedelai juga mengandung senyawa antioksidan yang baik untuk kesehatan. Namun, seperti bahan makanan lainnya kedelai juga dapat mengalami kontaminasi jamur khususnya jamur *Aspergillus flavus*. Biji kedelai dapat digunakan sebagai bahan utama pembuatan kecap. Tujuan penelitian mengetahui adanya jamur *Aspergillus flavus* pada kecap manis yang digunakan oleh pedagang di Jalan Haji Komarudin Rajabasa Bandar Lampung. Penelitian ini bersifat deskriptif. Populasi penelitian ini adalah 10 pedagang makanan yang memakai kecap manis, sampel merupakan sampel jenuh berupa kecap manis yang berjumlah 10 sampel dengan pengulangan 3 kali pemeriksaan. Identifikasi jamur *Aspergillus flavus* dilakukan dengan dua metode pemeriksaan, yaitu Makroskopis dan Mikroskopis. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium parasitologi Poltekkes Kemenkes Tanjungkarang. Hasil Penelitian didapatkan 6 sampel positif tercemar jamur *Aspergillus flavus* dengan persentase 20 %.

Kata Kunci : *Aspergillus flavus*, kecap manis, pedagang makanan

Daftar Bacaan : 23 (2005-2023)