

## ABSTRAK

Kacang tanah salah satu komoditas penting sumber gizi bagi masyarakat karena kacang tanah mengandung sumber protein nabati. Kacang tanah dengan kulit biasanya akan direbus atau disangrai, sedangkan kacang tanah tanpa kulit akan diolah dengan cara digoreng dan dibuat bumbu kacang. Bahan makanan dapat tercemar oleh *Aspergillus flavus* dapat membahayakan kesehatan manusia karena menghasilkan senyawa aflatoksin yang dapat meracuni makanan. Senyawa aflatoksin dapat mengakibatkan kanker hati karena tersumbatnya pembuluh vena hepatica yang bersamaan dengan terjadinya proliferasi pada saluran empedu. Aflatoksin berkontribusi 4.6-28.2% penyebab kasus kanker hati di dunia. Makanan olahan berbahan baku kacang tanah dan sereal sangat rentan terhadap kontaminasi *Aspergillus flavus*.

Penelitian ini dilakukan dengan tujuan umum yaitu untuk mengidentifikasi adanya *Aspergillus flavus* pada bumbu kacang jajanan kaki lima. Tujuan khusus yaitu untuk menganalisa adanya cemaran jamur lain pada bumbu kacang jajanan kaki lima. Jenis penelitian ini adalah observasional deskriptif. Populasi dalam penelitian ini adalah bumbu kacang jajanan kaki lima yang beredar di Kecamatan Gubeng Surabaya. Jumlah sampel dalam penelitian ini adalah 31 bungkus bumbu kacang dengan teknik pengambilan sampel yang digunakan adalah *random sampling*. Sampel akan ditimbang, dilarutkan dengan larutan PDF, ditanam pada media *Sabouraud Dextrose Agar*, dan diinkubasi pada suhu kamar. Sampel yang terdapat pertumbuhan akan diperiksa secara makroskopis dan mikroskopis.

Hasil penelitian ditemukan 2 sampel bumbu kacang yang terkontaminasi *Aspergillus flavus* dengan presentase 6% dan 29 sampel bumbu kacang yang tidak terkontaminasi *Aspergillus flavus* dengan presentase 94%. Terdapat cemaran jamur lain dalam penelitian ini, yaitu *Aspergillus niger*, *Candida sp.*, *Rhizopus sp.*, dan *Penicillium sp.*

Kata kunci : Bumbu Kacang, SDA, *Aspergillus flavus*

## ABSTRAK

Peanuts are an important source of nutrition for the community because peanuts contain a source of vegetable protein. Peanuts with skin will usually be boiled or roasted, while peanuts without skin will be processed by frying and then making peanut sauce. Foodstuffs can be contaminated by *Aspergillus flavus* can endanger human health because it produces aflatoxin compounds that can poison food. Aflatoxin compounds can cause liver cancer because of the blockage of the hepatic veins along with the proliferation of the bile ducts. Aflatoxins contribute 4.6-28.2% of cases of liver cancer in the world. Processed foods made from peanuts and cereals are very susceptible to *Aspergillus flavus* contamination.

This research was conducted with the general objective of obtaining data on the presence of *Aspergillus flavus* in the peanut sauce of street food. The specific objective is to analyze the presence of other fungal contamination in the peanut sauce for street food. This type of research is descriptive observational. The population in this study is the peanut sauce for street food that is circulating in Gubeng District, Surabaya. The number of samples in this study were 31 packs of peanut sauce with the sampling technique used was random sampling. The sample will be weighed and will be diluted with a PDF solution which will then be planted on *Sabouraud Dextrose Agar* media and then incubated at room temperature. Samples that feel there is growth will be examined macroscopically and microscopically.

The results of the study found 2 samples of peanut sauce that were contaminated with *Aspergillus flavus* with a percentage of 6% and 29 samples of peanut sauce that were not contaminated with *Aspergillus flavus* with a percentage of 94%. Apart from *Aspergillus flavus*, there were also other fungal contaminations that contaminate peanut sauce, namely *Aspergillus niger*, *Candida sp.*, *Rhizopus sp.*, and *Penicillium sp.*

Keywords : Peanut sauce, SDA, *Aspergillus flavus*