

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Direktori Perkembangan Konsumsi Pangan 2019 bersumber dari Susenas 2013-2018 melaporkan data konsumsi kacang tanah penduduk Provinsi Jawa Timur pada tahun 2018 mencapai 0,4 kg/kap/tahun. Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Timur yang bersumber dari Dinas Pertanian Tanaman Pangan Jawa Timur melaporkan data produksi kacang tanah pada tahun 2017 mencapai 153.216,0 ton. Direktori Perkembangan Konsumsi Pangan 2019 bersumber dari Susenas 2013-2018 melaporkan data konsumsi kacang tanah penduduk Provinsi Jawa Timur pada tahun 2018 mencapai 0,4 kg/kap/tahun. Kacang tanah salah satu komoditas penting sumber gizi bagi masyarakat karena kacang tanah mengandung sumber protein nabati (Kementrian Pertanian, 2015). Kacang tanah dikonsumsi masyarakat berupa kacang tanah dengan kulit maupun tanpa kulit. Kacang tanah dengan kulit biasanya akan direbus atau disangrai, sedangkan kacang tanah tanpa kulit akan diolah dengan cara digoreng dan dibuat bumbu kacang (Kementrian Pertanian, 2015). Kacang tanah dapat diolah menjadi produk, seperti tepung kacang tanah, minyak kacang tanah, susu kacang tanah, mentega, selai, dan bumbu pecel (Haryono, Anggraini, & Kurniati, 2013).

Jamur berkaitan dengan kehidupan dan kesehatan manusia karena jamur dapat hidup pada makanan. Jamur yang mengkontaminasi makanan dapat menyebabkan penyakit, seperti keracunan, sakit perut, muntah, kelainan kulit, *aspergiliosis*, dan lain-lain (Ernawati & Charles Adipati, 2017). Faktor-faktor yang

mempengaruhi pertumbuhan jamur, yaitu kandungan substrat, kelembaban, suhu, derajat keasaman lingkungan, dan bahan kimia. Selain itu, keberadaan oksigen dan air juga mempengaruhi pertumbuhan jamur. (Syakbania & Wahyuningsih, 2018).

Makanan yang tercemar oleh *Aspergillus flavus* dapat membahayakan bagi kesehatan manusia karena menghasilkan senyawa aflatoksin yang dapat meracuni makanan (Padoli, 2016). Keracunan aflatoksin atau aflatoksikosis sering terjadi di hampir seluruh belahan dunia, terutama di negara-negara berkembang yang sistem keamanan pangannya tidak atau belum berjalan dengan baik (Broto, 2018). Pada hewan dan manusia aflatoksin dapat mengakibatkan kanker hati karena tersumbatnya pembuluh vena hepatica yang bersamaan dengan terjadinya proliferasi pada saluran empedu. (Suryani, Tupiqurrahman, & Kulsum, 2020). Aflatoksin berkontribusi 4.6-28.2% penyebab kasus kanker hati di dunia (Puspitasari *et al.*, 2018). Makanan olahan berbahan baku kacang tanah dan sereal sangat rentan terhadap kontaminasi *Aspergillus flavus* (Sine, 2018).

Penelitian yang dilakukan Sari Lindawati dan Chylen Setiyo Rini (2019), menyatakan bahwa sampel kue pia yang dijual di dusun Warurejo Kecamatan Gempol Kabupaten Pasuruan dengan total 30 sampel pada waktu penyimpanan 0 hari dan 5 hari didapatkan hasil 73% positif tercemar *Aspergillus flavus* dan 97% positif tercemar *Aspergillus flavus* pada waktu penyimpanan 10 hari (Lindawati & Rini, 2019). Hasil penelitian yang dilakukan Nur May Sari dan Sri Wantini (2017), menyatakan bahwa sampel kecap manis hasil industri rumahan yang dijual di Pasar Kopindo dan Pasar Margorejo Kota Metro didapatkan 8 sampel yang tercemar *Aspergillus flavus* dengan persentase sebesar 29,6% dari 27 sampel hal ini menunjukkan tingginya persentase tercemarnya kecap manis oleh jamur

Aspergillus flavus (Sari & Wantini, 2017). Hasil penelitian yang dilakukan Juni Gressilda Louisa Sine (2018) menyatakan bahwa sampel yang memiliki kadar air kurang dari 14% tidak dapat ditumbuhi *Aspergillus flavus* (Sine, 2018). Penelitian terdahulu yang telah melakukan penelitian tentang cemaran *Aspergillus flavus* pada kue pia dan kecap, sehingga peneliti merasa perlu memberikan perbedaan berupa sampel bumbu kacang pada jajanan kaki lima.

Peneliti mempertimbangkan semua aspek ilmiah dan akan melakukan penelitian dengan judul “Identifikasi *Aspergillus flavus* pada Bumbu Kacang Jajanan Kaki Lima.

1.2 Rumusan Masalah

1. Apakah terdapat *Aspergillus flavus* pada bumbu kacang jajanan kaki lima?
2. Apakah terdapat cemaran jamur lain pada bumbu kacang jajanan kaki lima?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan umum

1. Mengidentifikasi adanya *Aspergillus flavus* pada bumbu kacang jajanan kaki lima.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Menganalisa adanya cemaran jamur lain pada bumbu kacang jajanan kaki lima.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat bagi peneliti

1. Meningkatkan wawasan pengetahuan peneliti mengenai tercemarnya makanan oleh jamur.

1.4.2 Manfaat bagi pembaca

1. Penelitian ini dapat menambah wawasan bagi pembaca tentang bahaya bahan pangan yang telah terkontaminasi jamur dan meningkatkan kesadaran masyarakat sebagai konsumen agar dapat memilih makanan yang aman bagi kesehatan.