

## ABSTRAK

Beras jagung merupakan salah satu makanan pokok pengganti beras dan mampu terkontaminasi oleh mikroorganisme seperti jamur. Berdasarkan pengamatan, masyarakat Situbondo khususnya wilayah Sumberkolak masih mengonsumsi beras jagung sebagai bahan pangan pokok selain beras dan faktanya masyarakat sekitar masih menyimpan beras jagung dalam jumlah yang tinggi dan penyimpanan yang lama. Beras jagung ini didapat dari penjual di wilayah Sumberkolak Kabupaten Situbondo. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Parasitologi Jurusan Teknologi Laboratorium Medis Poltekkes Kemenkes Surabaya pada bulan November 2022 sampai dengan Juni 2023. Tujuan penelitian ini mengidentifikasi jamur *Aspergillus sp* pada beras jagung berdasarkan lama penyimpanan selama 1 minggu sampai dengan 4 minggu. Dalam penelitian eksperimental ini menggunakan metode *Pour Plate* (agar tuang). Pada setiap sampel beras jagung dilakukan 4 kali perlakuan sebanyak 4 sampel didapatkan dari rumus *Slovin*. Kesimpulan dari hasil penelitian ini menunjukkan bahwa hasil pertumbuhan jamur *Aspergillus sp* optimal dimulai pada masa penyimpanan 2 minggu dan ditemukan sebanyak 3 spesies yaitu *Aspergillus flavus*, *Aspergillus fumigatus*, dan *Aspergillus niger* dilihat dari hasil makroskopis dan mikroskopis yang menunjukkan ciri-ciri yang sesuai dengan 3 spesies jamur diatas.

**Kata kunci :** Beras Jagung, Masa Penyimpanan, *Aspergillus sp*

## ABSTRACT

Corn rice is one of the staple foods that replaces regular rice and is susceptible to contamination by microorganisms such as fungi. Based on observations, the community of Situbondo, especially in the Sumberkolak region, still consumes corn rice as a staple food alongside regular rice. In fact, the local community still stores a large quantity of corn rice for a long period. The corn rice is obtained from sellers in the Sumberkolak region of Situbondo Regency. This research was conducted at the Parasitology Laboratory, Department of Medical Laboratory Technology, Poltekkes Kemenkes Surabaya from November 2022 to June 2023. The aim of this study was to identify *Aspergillus* sp fungi in corn rice based on storage duration ranging from 1 week to 4 weeks. The experimental method used in this study was the Pour Plate method. Four treatments were applied to each sample of corn rice, with a total of 4 samples obtained using the Slovin formula. The conclusion of this research indicates that optimal growth of *Aspergillus* sp fungi occurs during the 2-week storage period, and three species were found: *Aspergillus flavus*, *Aspergillus fumigatus*, and *Aspergillus niger*, identified through macroscopic and microscopic characteristics that correspond to the three mentioned fungal species.

**Keywords:** Corn Rice, Storage Duration, *Aspergillus* sp.