BAB I
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia memiliki iklim panas dan lembap yang mendukung pertumbuhan dan perkembangan berbagai mikroorganisme tropis, termasuk jamur. Berbagai jenis jamur dapat ditemukan pada berbagai substrat dan tersebar di habitat yang beragam. Mereka menyebar melalui spora yang dapat ditemukan di udara, tanah, atau permukaan benda (Suparyati *et al*, 2022).

Aspergillus sp. adalah jenis jamur yang tersebar luas karena spora-spora nya mudah terbawa oleh angin dan dapat tumbuh pada berbagai jenis makanan dan produk pertanian. Jamur ini berpotensi mencemari makanan dan menyebabkan efek buruk, salah satunya adalah infeksi oportunistik, yang umumnya terjadi di paru-paru (Syntia Tanu Juwita *et al.*, 2024). Variasi penyakit dan tingkat keparahannya ditentukan oleh status fisiologis hospes serta spesies *Aspergillus* yang terlibat. Spesies yang sering dilaporkan sebagai penyebab infeksi meliputi *Aspergillus fumigatus, Aspergillus flavus, Aspergillus niger, Aspergillus nidulans*, dan *Aspergillus terreus*. Infeksi saluran pernapasan akibat jamur ini disebut *aspergillosis*. (Maloho *et al.,* 2023).

Aspergillosis adalah infeksi jamur yang disebabkan oleh spesies *Aspergillus*, terutama *Aspergillus fumigatus*. Penyakit ini dapat menyerang baik manusia maupun hewan dan relatif umum terjadi. Dari lebih dari 300 spesies *Aspergillus* yang telah diidentifikasi, sekitar 90% kasus *aspergillosis* disebabkan oleh *A. fumigatus,* yang juga sering ditemukan pada pasien dengan *pneumonia* dan *tuberkulosis* (Maloho *et al.*, 2023).

Pneumonia merupakan penyakit infeksi akut yang menyerang jaringan paru-paru (*Alveoli*). *Pneumonia* akibat jamur lebih rentan terjadi pada orang yang memiliki penyakit kronis atau orang yang memiliki sistem kekebalan tubuh yang rendah. Berdasarkan data WHO tahun 2019, *Pneumonia* menyebabkan 14% dari seluruh kematian anak di bawah 5 tahun dengan total kematian 740.180 jiwa. Berdasarkan laporan Survei Kesehatan Indonesia (SKI) Tahun 2023, total kasus *Pneumonia* terdeteksi di Indonesia sebanyak 877.531 kasus, dimana 6.571 kasus diantaranya terjadi di Provinsi Bengkulu (*Survei Kesehatan Indonesia (SKI)*, 2023).

Pangan memiliki peran penting dalam keberlangsungan hidup manusia, sehingga kualitasnya harus dijamin dalam hal gizi dan keamanan. Kandungan gizi yang optimal, seperti vitamin, mineral, karbohidrat, dan lemak, diperlukan untuk mendukung kesehatan. Namun, jika makanan terkontaminasi dapat menimbulkan dampak negatif, mulai dari masalah kesehatan hingga keracunan. Selain sebagai sumber energi bagi tubuh, nutrisi dalam makanan juga dapat mendukung pertumbuhan jamur. Kontaminasi jamur pada makanan biasanya menyebabkan perubahan pada karakteristik fisik dan kimia, seperti perubahan warna dan munculnya bau yang kuat. (Jatmika & Fadila, 2019).

Keamanan pangan berperan penting dalam melindungi masyarakat dari risiko kontaminasi biologis, kimia, dan fisik yang dapat menimbulkan gangguan kesehatan serta bertentangan dengan aspek agama, keyakinan, maupun budaya. Untuk menjamin mutu dan keamanan pangan, proses pengolahan harus dilakukan sesuai dengan standar yang ditetapkan. Makanan yang layak dikonsumsi ditandai dengan kondisi yang baik, tidak mengalami kerusakan, serta bebas dari kontaminasi

(Hidayatunnafsiyah & Suprihartini, 2023). Berdasarkan Undang-Undang Pangan Nomor 18 Tahun 2012 menegaskan bahwa ketersediaan pangan harus sampai pada tingkat perseorangan dengan pangan yang aman, bergizi, beragam, terjangkau serta tidak bertentangan dengan keyakinan, agama, dan kebudayaan masyarakat sehingga semua orang dapat hidup sehat dan produktif (Undang-Undang RI Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan, 2012).

Kebutuhan masyarakat terhadap bumbu dapur terus meningkat, salah satunya adalah bumbu giling seperti kelapa sangrai giling yang banyak dijual di pasar. Produk tersebut umumnya diproduksi oleh *home industry* dan sering tidak dikemas secara higienis, sehingga mutu dan keamanannya masih diragukan. Selain itu, masyarakat jarang memperhatikan kemungkinan adanya kontaminasi mikroorganisme pada bumbu giling yang dikonsumsi.. Menurut Direktorat Bina Produksi dan Farmasi (2011) keamanan pangan sangat penting untuk diperhatikan agar dapat meningkatkan kualitas kesehatan masyarakat. Suatu produk pangan dapat dinyatakan aman untuk dikonsumsi apabila telah memenuhi standar persyaratan mutu baik secara fisik, kimia maupun mikrobiologi. Kontaminasi pada produk dapat terjadi selama pemanenan, pengangkutan maupun pemasaran (Winandari *et al.,* 2021).

Pasar Panorama terletak di Kota Bengkulu, terdapat banyak faktor yang dapat menyebabkan terjadinya kontaminasi jamur di makanan, salah satunya dari tangan pedangan yang tidak steril saat mengemas makanan, sehingga menimbulkan kekhawatiran akan potensi kontaminasi jamur pada kelapa goreng, maka peneliti memutuskan untuk melakukan penelitian identifikasi jamur *Aspergillus sp* pada

kelapa sangrai giling di Pasar Panorama Jln.Semangka, Kecamatan Singaran Pati Kota Bengkulu.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka didapatkan perumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana Identifikasi Jamur *Aspergillus sp* Pada Kelapa Sangrai Giling yang Dijual di Pasar Panorama Kota Bengkulu Tahun 2025.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

   Diketahuinya jamur *Aspergillus sp* pada kelapa sangrai giling yang dijual di Pasar Panorama Kota Bengkulu

2. Tujuan Khusus

a. Diketahuinya jamur secara makroskopis dan mikrsokopis pada kelapa sangrai giling yang dijual di Pasar Panorama Kota Bengkulu.

b. Diketahuinya distribusi proporsi positif dan negatif jamur *Aspergillus sp* pada kelapa sangrai yang dijual di Pasar Panorama Kota Bengkulu.

c. Diketahuinya distribusi proporsi jenis *Aspergillus flavus, Aspergillus niger, Aspergillus fumigatus* dan *Aspergillus terreus.*

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Institusi

   Penelitian ini mampu menambah wawasan dan pengetahuan bagi mahasiswa Poltekkes Kemenkes Bengkulu.

2. Bagi Responden

Penelitian ini mampu menambah wawasan serta pengetahuan bagi responden dan masyarakat luas.

3. Bagi Peneliti Lain

Hasil dari penelitian ini dapat digunakan sebagai informasi dan memberikan ide serta pengembangan penelitian berikutnya.

E. Keaslian Penelitian

Tabel 1.1 Keaslian Penelitian

No	Judul Penelitian	Nama Penelitian	Tempat dan Waktu Penelitian	Jenis dan Variabel Penelitian	Hasil
1	Identifikasi Jamur pada Beberapa Bumbu Dapur Secara Makroskopis dan Mikroskopis	Ni Putu Rima Paramita	Universitas Udayana, Bandar Lampung, 2021	Deskriptif, Jamur	Jamur yang tumbuh pada sampel bawang putih, rimpang kunyit, dan kemiri yaitu *Aspergillus niger,* jamur pada sampel cabai yaitu *Rhizopus stolonifera.*
2	Uji Mikrobiologi (*Aspergillus sp)* Pada Kecap Manis Yang Digunakan Oleh Pedagang Makanan Kaki Lima (Di Sepanjang Jalan Selomangleng Kelurahan Pojok Kecamatan Mojokerto Kota Kediri)	Syntia Tanu Juwita, Ida Septika Wulansari, Dita Apriani Dwi Astuti, Ester Lianawati Antoro	Universitas Kadiri, Kota Kediri, 2024	Deskriptif, *Aspergillus sp*	Terdapat adanya koloni jamur *Aspergillus sp* pada semua sampel kecap manis yang disimpan setelah di buka dari kemasan lebih dari satu malam di suhu ruang Jamur *Aspergillus* yang ditemukan adalah jenis *Aspergillus niger* dan *Aspergillus fumigatus*.
3	Pemeriksaan Jamur *Aspergillus sp* dengan Metode Semai pada Sambal Terasi Kemasan dan Sambal Terasi Ulek	Dinda Nila Pratiwi, Deby Rezy Riana, Tri Rushandayani, Reizky Juliadhi	Universitas Indraprasta PGRI, Kabupaten Bogor, 2022	Eksperimental, *Aspergillus sp*	Pengamatan secara makroskopis menunjukkan terbentuknya benang-benang berwarna putih pada hari kedua pengamatan, yang mengindikasikan adanya pertumbuhan jamur Aspergillus flavus. Sedangkan

		secara mikroskopis menunjukkan adanya kontaminasi jamur Aspergillus flavus dengan persentase sebesar 66,67% dibandingkan dengan kontrol yang tidak terkontaminasi Aspergillus flavus dengan persentase sebesar 33,33%.

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu