BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia (Nurlaela, 2011). Menurut Anindita (2017) keamanan pangan merupakan masalah yang penting di masyarakat. Cemaran mikroba patogen, kimia dan benda-benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia sehingga menyebabkan pangan menjadi tidak aman dikonsumsi. Sehingga dilakukan beberapa uji untuk analisis kualitas pangan baik secara mikrobiologi,kimia ataupun fisika.

Menurut Nurmila et al. (2018) pengujian cemaran mikrobiologi pada makanan meliputi uji kuantitatif dan uji kualitatif. Uji cemaran mikrobiologi yang bersifat kuantitatif yaitu Angka Lempeng Total dan Angka Kapang & Khamir, sedangkan uji cemaran mikrobiologis yang bersifat kualitatif berupa *Most Probable Number Escherichia coli*, identifikasi *Staphylococcus aureus* dan identifikasi *Salmonella sp*. Uji angka kapang khamir pada pangan memiliki peran penting dalam kualitas bahan pangan. Kapang khamir mengontaminasi makanan dan menyebabkan berbagai macam masalah kesehatan.

Higienitas bahan pangan perlu diperhatikan untuk memastikan makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat aman dari berbagai zat-zat yang berbahaya. Masyarakat di Indonesia banyak yang mengonsumsi makanan tradisional yang

menggunakan bahan lokal dengan cara pengolahan yang beragam dan bervariasi (Gultom, 2010). Salah satu makanan yang terkenal adalah makanan olahan ketupat. Ketupat merupakan salah satu unsur dalam khasanah kebudayaan nusantara. Di Bali dikenal dengan istilah tipat. Bali memiliki makanan tersendiri yang berbahan tipat yaitu tipat cantok. Tipat cantok merupakan sajian makanan dengan campuran tipat dan berbagai jenis sayur rebus dan dilumuri oleh bumbu kacang. Khas dari tipat cantok adalah olahan bumbu kacang yang memiliki rasa khas karena ditumbuk secara tradisional (Yoni et al., 2013).

Sukma et al. (2017) menyatakan masa penyimpanan, kadar air kacang tanah sangrai serta penyimpanan dan kondisi lingkungan dapat memicu hadirnya *Aspergillus sp*. yang penularannya melalui udara, maka kacang tanah sangrai tersebut tidak layak dikonsumsi. Berdasarkan survey yang dilakukan peneliti terhadap pedagang di kawasan wisata Sanur penyimpanan kacang tanah goreng dilakukan dalam jangka waktu sekitar lebih dari 1 hari pada wadah yang tidak tertutup sehingga mudah terkontaminasi *Aspergillus sp.* Peneliti juga melakukan uji pendahuluan secara kualitatif terhadap kacang tanah goreng di kawasan wisata Sanur mendapatkan hasil ditemukannya koloni kapang khamir pada media SDA dan pada pengamatan mikroskopis terhadap koloni terduga *Aspergillus sp*. ditemukan *Aspergillus niger.*

Kasno (2009) menjelaskan bahwa tanaman kacang tanah yang mengalami kekeringan dan perubahan suhu memiliki peluang besar untuk terinfeksi *Aspergillus sp.* dan terkontaminasi aflatoksin. Pada penelitian Agnis dan Wantini (2015) dengan judul Gambaran Jamur *Aspergillus flavus* pada Bumbu Pecel instan dalam Kemasan Tanpa merek yang dijual di Pasar Gedong Tataan Kabupaten

Pesawaran menyatakan bahwa Aflatoksin tidak dapat hilang setelah direbus, digoreng maupun diolah menjadi bahan pangan lainnya. Angka kapang pada kacang tanah goreng tidak boleh melebihi batas 10^2 koloni/g. (BPOM,2016)

Daerah Sanur sudah terkenal sebagai daerah wisata karena telah menjadi tujuan wisata bagi wisatawan asing maupun domestik. Wisata pantai seperti Pantai Sanur,Pantai Matahari Terbit dan Pantai Sindu menjadi tujuan wisata yang paling ramai dikunjungi tiap tahunnya. Dalam hal kesehatan pariwisata juga harus diperhatikan jika ingin mengembangkan aspek pariwisata suatu daerah. Menurut data dari Puskesmas II Denpasar Selatan angka kejadian diare didaerah Sanur terjadi peningkatan selama 2 tahun terakhir. Pada tahun 2017 terdapat kejadian diare sebesar 294 kejadian dan terjadi peningkatan pada tahun 2018 (Januari-Oktober) sebesar 328 kejadian.

Berdasarkan uraian di atas peneliti tertarik untuk mengetahui higienitas kacang tanah goreng bahan tipat cantok yang dijual di daerah kawasan wisata sanur berdasarkan parameter angka kapang khamir dan keberadaan jamur *Aspergillus species* yang sering mengkontaminasi bahan pangan.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana angka kapang khamir dan apakah terdapat *Aspergillus species* pada kacang tanah goreng bahan tipat cantok di daerah wisata Sanur?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Untuk mengetahui angka kapang khamir dan identifikasi *Aspergillus species* kacang tanah goreng bahan tipat cantok di daerah wisata Sanur.

2. Tujuan khusus

a. Untuk menghitung angka kapang khamir kacang tanah goreng bahan tipat cantok di daerah kawasan wisata Sanur.

b. Untuk mengidentifikasi jenis *Aspergillus* sampai tahap spesies yang ditemukan pada kacang tanah goreng bahan tipat cantok di daerah wisata Sanur.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat teoritis

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi serta wawasan mengenai angka kapang khamir dan identifikasi *Aspergillus species* kacang tanah goreng bahan tipat cantok di daerah wisata Sanur.

2. Manfaat praktis

a. Bagi pedagang tipat cantok

Dengan hasil penelitian ini diharapkan pedagang tipat cantok lebih memperhatikan waktu dan wadah penyimpanan kacang tanah goreng untuk menghindari kontaminasi *Aspergillus species*

b. Bagi konsumen tipat cantok

Diharapkan konsumen lebih waspada dalam memilih jenis makanan tradisonal terutama pada makanan yang mudah terkontaminasi jamur.