

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Petis adalah hasil olahan ikan atau udang yang dibubuhi gula dan garam lalu difermentasi hingga mempunyai aroma khas, warnanya coklat kehitaman, teksturnya sangat kental berbentuk pasta.

Petis adalah bubur kental berwarna hitam yang berasal dari limbah yang berupa kulit udang (dari proses pembuatan krupuk, awetan udang dalam botol dan ebi) atau cairan yang tersisa dari perebusan pindang, selain digunakan sebagai sambal, petis juga dikonsumsi oleh sebagian masyarakat sehari-hari sebagai bumbu pelengkap masakan seperti bumbu kacang dan bumbu masakan lainnya (Suprapti, 2007). Masakan yang mengandung petis dan dijual di warung dan rumah makan yaitu tahu lontong, tahu campur, rujak, krengsengan, lontong balap dan lainnya.

Pada dasarnya petis merupakan produk pangan yang awet karena kadar gulanya cukup tinggi (seperti halnya kecap). Menurut Suprapti (2007) umur simpan petis antara 3 sampai 12 bulan tergantung dari proses pengemasan dan penyimpanannya. Kerusakan pada petis dapat diketahui dengan adanya pertumbuhan jamur pada permukaan petis. Hal ini terjadi pada petis yang memiliki kadar air cukup tinggi, timbulnya rasa dan bau asam serta alkohol adalah akibat dari fermentasi glukosa yang berasal dari tapung karena adanya jamur. Melihat bahan dasar petis tersebut yang mengandung kadar gula tinggi, serta

disimpan dalam kemasan yang sederhana maka kemungkinan tercemar oleh jamur sangat tinggi.

Jamur yang sering mengkontaminasi makanan dan bisa ditemukan diudara antara lain *Aspergillus* sp. *Aspergillus* sp yaitu jenis jamur multiseluler yang bersifat opportunistik. Jamur ini tersebar luas di alam dan kebanyakan spesies (*Aspergillus flavus*, *Aspergillus niger*, *Aspergillus oryzae*, dan *aspergillus fumigatus*) ini sering menyebabkan kerusakan makanan karena menghasilkan zat-zat racun yang dikenal sebagai aflatoxin (Machfoed, 1990).

Jamur merupakan kelompok organisme eukariotik yang banyak terdapat di alam, tanah dan udara. Jamur mempunyai spora yang sangat ringan sehingga mudah terbawa oleh angin sehingga dapat mengkontaminasi makanan. Salah satu jamur yang terdapat dalam makanan antara lain *Rhizopus* sp, *Neuspora* dan *Aspergillus* sp.

Aspergillus sp adalah kapang yang tersebar luas di alam dan bersifat kosmopolitan. *Aspergillus* sp menyebabkan kerusakan di sejumlah bahan makanan dan biji bijian karena menghasilkan mikotoksin. *Aspergillus* sp bersifat saprofit dan hampir tumbuh pada semua substrat. Makanan yang terkontaminasi oleh *Aspergillus* sp, apabila dikonsumsi terus menerus dalam waktu yang lama akan menyebabkan kanker hati, gangguan sistem syaraf pusat, dan liver serta hepatitis (Srikandi, 2007).

Aspergillus sp adalah jamur yang sering ditemukan pada makanan. Genus *Aspergillus* merupakan jamur yang umum ditemukan dalam materi organik misalnya karbohidrat, protein dan lemak (Andra, 2007).

Aspergillus sp yang terdapat dalam makanan dapat menimbulkan penyakit pada manusia, sebab *Aspergillus* menghasilkan suatu toksin yang disebut aflatoksin. Aflatoksin adalah toksin yang bersifat karsinogenik (Djarir, 1993).

Spora *Aspergillus* sp ringan dan tersebar di udara sehingga mudah mengontaminasi makanan yang terbuka seperti halnya Petis. Tetapi pada umumnya penjual makanan membeli petis dalam jumlah dan volume banyak, demi efisiensi waktu, tenaga, untuk pengolahan makanan yang diujakan. Selama waktu tersebut, petis digunakan untuk diolah, dan disimpan lagi. Selama masa penyimpanan tersebut, ada resiko petis tercemar oleh jamur. Ciri-ciri petis yang baik adalah berwarna merah (tidak kusam), umumnya coklat kehitaman, berbau sedap, kental tetapi sedikit lebih encer dari pada margarin.

Berdasarkan uraian diatas peneliti ingin mengetahui perbedaan pertumbuhan *Aspergillus* sp pada berbagai lama penyimpanan petis.

1.2 Rumusan Masalah

Adakah perbedaan pertumbuhan *Aspergillus* sp pada berbagai lama penyimpanan petis ikan tenggiri?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Untuk mengetahui perbedaan pertumbuhan *Aspergillus* sp pada berbagai lama penyimpanan petis ikan tenggiri (*Scomberomorus commersonii*).

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Memeriksa pertumbuhan *Aspergillus* sp dari petis pada berbagai lama penyimpanan.

2. Membandingkan pertumbuhan *Aspergillus sp* berdasarkan lama penyimpanan.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Dapat mengetahui perbandingan pertumbuhan *Aspergillus sp* pada berbagai lama penyimpanan petis ikan tenggiri (*Scomberomorus commersonii*).

2. Bagi Instituti

Diharapkan penelitian ini sebagai tambahan pengetahuan.

3. Bagi Masyarakat

Diharapkan bagi masyarakat khususnya yang sering mengkonsumsi petis sebagai tambahan bumbu pelengkap makanan agar tidak menyimpan petis dalam keadaan terlalu lama.