

BAB 5

PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dalam pengulangan 3 kali, dapat diketahui bahwa ada perbedaan pertumbuhan jamur di berbagai lama penyimpanan. Pada penyimpanan hari ke 4 dan ke 5 prosentase pertumbuhan jamur sebanyak 66,7 %³. Hari ke 4, 6 hari, dan 7 hari merupakan prosentase yang paling banyak yaitu 100 % ditumbuhi jamur. Dan prosentase yang paling sedikit ditumbuhi jamur yaitu pada 0 hari, 1 hari, dan 2 hari yaitu 0% tidak terdapat pertumbuhan jamur.

Jamur *Aspergillus* dapat mudah tumbuh pada suhu ruang dan kelembapan yang tinggi. Makanan yang mengandung konsentrasi gula dan garam tinggi. Spora *Aspergillus* sangat ringan berukuran 2 sampai 3 μm akan terlepas tersebar di udara sehingga mudah menempel pada makanan yang disimpan terbuka dan waktu yang lama.

Kerusakan makanan diartikan bahwa setiap perubahan yang terjadi pada makanan atau bahan makanan yang menyebabkan makanan atau bahan makanan itu tidak layak lagi dimakan oleh manusia. Dari hasil penelitian di atas diketahui bahwa penyimpanan petis terlalu dapat mempermudah berkembangnya pertumbuhan jamur. Hal ini disebabkan beberapa faktor, yaitu penyimpanan makanan, tempat makanan, tempat penyimpanan makanan dan kebiasaan pedagang dalam cara membersihkan peralatan.

Penyimpanan makanan dapat menyebabkan kerusakan makanan karena jarak waktu antara makanan yang sudah dimasak dengan waktu makanan disajikan terlalu lama. Pedagang membutuhkan waktu untuk menyiapkan bahan makanan sampai terjual kepada konsumen. Batas jarak waktu penyimpanan makanan olahan seperti petis memang tahan lama, sehingga pedagang meremehkan penjualannya dan menyimpannya sampai berbulan-bulan. Pedagang tidak menyadari bahwa makanan jika disimpan terlalu lama akan memudahkan berkembangnya berbagai jenis jamur, diantaranya *Aspergillus* sp, mampu tumbuh dan berkembang-biak pada kondisi tersebut, terlebih pada bahan makanan yang mengandung gula dan garam tinggi. Dalam praktek, para pedagang biasanya menyimpan makanan dengan volume besar sehingga tidak banyak menyita waktu, jadi enggan membuatnya setiap hari dan takut rugi.

Pada waktu menghidangkan makanan yang sering terlihat makanan itu hanya dilindungi dengan kaca pada lemari pajangan bagian luar sedangkan bagian dalamnya terbuka lebar atau menyimpan di lemari es. Di tempat lokasi berjualan, makanan dijual secara dijejerkan di tempat terbuka dan berada dekat dengan sumber pencemaran, yaitu lingkungan sekitar yang kotor, dan debu jalanan berpotensi mencemari makanan seperti halnya jamur yang memiliki ukuran spora sangat kecil dan ringan, sehingga penyebarannya langsung di udara dan hinggap di permukaan makanan (Depkes RI, 2010)

Mencuci peralatan sering tidak diperhatikan oleh para pedagang kaki lima yang hanya membawa dua bak air untuk mencuci dan membilas yang dilakukan secara berulang-ulang selama mencuci peralatan. Menurut Meohyi (1992) alat-alat dan perlengkapan tidak cukup jika hanya dicuci dengan sabun atau diterjen, tetapi harus disiram dengan air panas untuk mematikan mikroorganisme. Pemakaian alat yang tidak dibersihkan secara baik dan benar akan meninggalkan lemak disela-sela peralatan yang cukup bagi tumbuh kembangnya jamur.