

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia terkenal dengan kuliner yang bermacam-macam, yang menggunakan aneka jenis bumbu. Bumbu hidangan yang digunakan dapat berupa penikmat rasa, dan pelengkap hidangan lain seperti bumbu kacang tepatnya berada di Jalan Raya Surabaya timur, yang cukup ramai dengan kulinernya. Bumbu kacang yang khas untuk pelengkap pecel berbahan utama kacang tanah.

Kacang tanah (*Arachis hypogaea* linn.). secara ekonomi merupakan tanaman kacang-kacangan yang menduduki urutan kedua setelah kedelai, sehingga berpotensi untuk dikembangkan karena memiliki nilai ekonomi tinggi dan peluang pasar dalam negeri yang cukup besar. Biji kacang tanah dapat digunakan langsung untuk pangan dalam bentuk sayur, digoreng atau direbus (Marzuki, 2007). Luas rata-rata panen turun 2,28% pertahun sedangkan rata-rata produksi turun 1.02 % per tahun. Dilain pihak kebutuhan kacang tanah terus meningkat yaitu rata-rata 900.000 ton/tahun (85,67%) dengan volume impor rata-rata 163.745 ton/tahun (Direktorat Budidaya Aneka Kacang dan Umbi, 2012).

Bumbu pecel mengandung karbohidrat, lemak, serta konsentrasi gula yang tinggi, dan kandungan ini sangat cocok untuk pertumbuhan kapang *Aspergillus* sp. yang memang pertumbuhannya sangat baik pada karbohidrat dan juga kadar air yang tinggi (Srikandi, 1989). Kontaminasi kapang *Aspergillus* sp. terhadap bumbu pecel

disebabkan oleh produsen yang kurang memperhatikan kebersihan saat membuat bumbu (Nur Fahmi Rahmawati, 2014).

Spesies dari kapang pada umumnya adalah *Aspergillus* sp karena juga terdapat dimana-mana dan hampir dapat tumbuh pada semua substrat. Kapang ini tumbuh pada bahan lain roti, susu, buah-buahan dan daging. Rata-rata suhu optimum pertumbuhan jamur adalah suhu ruang, antara 25°-30°C. Spora kapang yang ringan dan kecil memudahkan angin untuk menerbangkan bersama debu untuk mengkontaminasi makanan pada udara yang terbuka di alam bebas (Yanuar, 2009).

Aspergillus sp. adalah kapang yang dapat menghasilkan mikotoksin. Makanan yang terkontaminasi kapang *Aspergillus* sp akan mengandung mikotoksin. Apabila makanan tersebut dikonsumsi terus-menerus dalam jangka waktu lama akan menyebabkan kanker hati, gangguan sistem syaraf pusat, dan liver serta hepatitis (Anonim, 2006).

Fox dan Cameron (1989) dalam Maryam (2002) menyebutkan bahwa mikotoksin merupakan metabolit sekunder yang dihasilkan oleh spesies kapang tertentu selama pertumbuhannya pada bahan pangan maupun pakan. Konsumsi produk pangan yang terkontaminasi mikotoksin dapat menyebabkan terjadinya mikotoksikosis, yaitu gangguan kesehatan pada manusia dan hewan dengan berbagai bentuk perubahan klinis dan patologis, misalnya dapat menyebabkan penyakit kanker hati, degenerasi hati, demam, pembengkakan otak, ginjal, dan gangguan syaraf (Rahayu, 2006).

Hasil penelitian pang *et al.*, (1974) terhadap 71 penderita kanker hati di Jakarta, terungkap bahwa sekitar 94% dari penderita ditemukan berasal dari bahan pangan yang di konsumsi sehari-hari oleh penderita (Syarief, 2003)

Hasil studi makanan jajanan di Surabaya, Jakarta, Krawang (Rengasdengklok), Sukabumi (Cibadak) Rangkasbitung (IPB-VU 1990) menunjukkan bahwa bahan makanan yang mengandung kacang tanah (sebagai bumbu) memperlihatkan bahwa 22 dari 129 contoh makanan mengandung aflatoksin (Syarief, 2003).

Kasus keracunan serupa juga terjadi pada warga Banyumas dalam satu keluarga mengalami syok akibat keracunan. Hal ini diungkap dalam siaran langsung melalui tv swasta pada tanggal 31 tahun 2010. Kejadian bermula saat salah satu anggota keluarga ini membuat pecel yang terbuat dari kacang, gula merah, dan garam.

Oleh karena itu, berdasarkan uraian latar belakang di atas penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang bumbu pecel yang diberi judul identifikasi kapang *Aspergillus* sp pada bumbu pecel di warung sepanjang jalan Sutorejo Surabaya.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas dapat dirumuskan suatu permasalahan sebagai berikut:

“Apakah bumbu pecel di warung sepanjang Jalan Sutorejo Surabaya mengandung *Aspergillus* sp?”

1.3. Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui adanya pertumbuhan *Aspergillus* sp. pada bumbu pecel di warung sepanjang jalan Sutorejo Surabaya.

1.3.2 Tujuan Khusus

Pertumbuhan *Aspergillus* sp. pada media SDA yang telah ditambah dengan suspensi dari bumbu pecel.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 secara teoritis

Dapat menambah ilmu pengetahuan tentang kapang yang terdapat dalam bumbu pecel dan dapat mengganggu kesehatan manusia.

1.4.2 secara praktis

Memberikan pengetahuan informasi bagi masyarakat tentang adanya pencemaran kapang *Aspergillus* sp. pada bumbu pecel yang dapat mengganggu kesehatan manusia.