

## BAB 1

### PENDAHULUAN

#### 1.1 Latar Belakang

Kesehatan adalah hal yang terpenting dalam hidup manusia. Memiliki tubuh yang sehat merupakan impian setiap insan, karena ada banyak hal yang dapat dilakukan jika tubuh dalam keadaan sehat. Segala upaya sangat diperlukan untuk menjaga kesehatan tubuh, mulai dari pencegahan, pengobatan, hingga peningkatan kesehatan. Salah satu pencegahan yang dapat dilakukan yaitu mampu menahan diri ketika berhadapan dengan banyaknya tawaran makanan cepat saji yang hanya memuaskan lidah dan perut sementara, namun mengesampingkan dampak buruknya bagi kesehatan tubuh. Makanan yang sehat akan menjaga tubuh terhindar dari penyakit. Pola makan adalah salah satu cara atau usaha dalam mempertahankan kesehatan, mencegah atau membantu kesembuhan penyakit (Depkes RI, 2009).

Indonesia terkenal dengan kuliner yang bermacam-macam. Salah satu bahan yang digunakan untuk melengkapi kuliner di Indonesia adalah rempah-rempah, banyaknya jenis rempah-rempah yang digunakan membuat produsen bumbu cepat saji, tanpa memperhatikan tingkat kebersihan dalam mengelola bumbu cepat saji maka akan dengan mudah terkontaminasi oleh zat-zat organik ataupun anorganik yang akan berpengaruh pada kesehatan manusia seperti virus, bakteri dan jamur. Peraturan menteri kesehatan RI No. 1096/ Menkes/ Per/ VI/ 2011 tentang Hygiene sanitasi jasaboga menyatakan bahwa kategori sanitasi peralatan makan yaitu semua peralatan yang digunakan harus higienis, utuh, tidak cacat atau rusak. Karena peralatan yang tidak higienis mudah terkontaminasi oleh jamur. Contoh bahan makanan yang sering terkontaminasi jamur adalah bumbu giling. Bumbu giling adalah penggilingan dari tanaman aromatik yang ditambahkan pada makanan untuk penyedap atau pembangkit selera makan,

digunakan dalam keadaan segar. Bumbu merupakan bagian terpenting dalam pengolahan makanan, dengan penambahan atau penggunaan bumbu maka hasil olahan akan mendapat rasa, aroma yang sedap serta warna yang menarik (Sijabat, 2019). Kurangnya menjaga kebersihan dalam pengolahan makanan dapat menimbulkan penyakit yang disebabkan oleh jamur salah satunya yaitu jamur *Aspergillus*. *Aspergillus* sp merupakan jamur filamen sebagai lawan ragi yang bersel tunggal. Jamur ini diidentifikasi di laboratorium akan tampak bulat seperti ragi, atau terbuat dari rantai sel yang disebut dengan hifa. Jamur berkembangbiak dengan membentuk spora kecil yang dapat dengan mudah tumbuh di udara (Payon, 2019).

Gangguan kesehatan yang diakibatkan spora kapang akan menyerang saluran pernapasan. Penyakit lain seperti infeksi kapang pada saluran pernapasan atau disebut mikosis adapun antara lain penyakitnya yaitu Aspergilosis paru yaitu tumbuhnya kapang dari genus *Aspergillus* pada saluran pernapasan. Juga dapat menurunkan kualitas makanan. Faktor yang dapat memicu pertumbuhan kapang yaitu adanya tingkat kelembapan yang tinggi dan pH yang sesuai (Ariana, 2011).

Fungi dengan mudah tumbuh pada tempat yang lembab oleh sebab itu selalu jaga kebersihan dan memperhatikan keadaan lingkungan sekitar. Bahan makanan yang terkontaminasi fungi atau jamur maka bahan makanan tersebut akan mengalami perubahan fisik atau kimia, seperti perubahan pada makanan tersebut serta bau yang menyengat. Jika menemui makanan seperti perubahan diatas maka sebaiknya makanan tersebut jangan dikonsumsi karena akan mempengaruhi kesehatan tubuh (Amalia 2013).

Penelitian Winandari dkk (2018), menggunakan 12 sampel yang terdiri atas enam sampel cabai merah giling dan enam sampel kunyit giling. Sampel tersebut didapatkan dari pedagang bumbu giling yang ada dilingkungan Pasar Pasir Gintung Bandar Lampung. Pemeriksaan

analisis jamur dilakukan dengan metode cawan gores (*streak plate*). Hasil penelitian menunjukkan bahwa 12 sampel tersebut telah dinyatakan positif tercemar jamur pada bumbu giling cabai merah dan kunyit yang beredar di Pasar Pasir Gintung Bandar Lampung. Tiga jenis jamur yang berhasil ditemukan antara lain, *Aspergillus niger*, *Aspergillus flavus* dan *Candida* sp.

Berdasarkan uraian latar belakang diatas penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang bumbu giling yang diberi judul identifikasi kapang *Aspergillus* sp. Pada bumbu giling yang di jual di Pasar Pacar Keling Surabaya.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas dapat dirumuskan suatu permasalahan sebagai berikut:  
“Apakah terdapat kapang *Aspergillus* sp. pada bumbu giling yang di jual di Pasar Pacar Keling Surabaya?”

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui ada tidaknya kapang *Aspergillus* sp. Pada bumbu giling yang dijual di Pasar Pacar Keling Surabaya.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

### **1.4.1 Secara teoritis**

Dapat menambah ilmu pengetahuan tentang kapang yang terdapat dalam bumbu giling yang dapat mempengaruhi kesehatan manusia.

#### 1.4.2 Secara praktis

Memberikan pengetahuan informasi bagi masyarakat tentang makanan yang akan dikonsumsi yang menggunakan bumbu giling agar masyarakat lebih memperhatikan kualitas dan kebersihan bumbu yang akan dikonsumsi.

