

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Beras putih (*Oryza sativa L*) adalah bahan makanan pokok sebagian besar masyarakat Indonesia yang merupakan bagian dari bahan pangan karbohidrat yang banyak dijual di pasar tradisional. Beras seringkali disimpan dalam jumlah besar di suatu gudang. Apabila kondisi dalam gudang tersebut kurang baik peluang jamur untuk tumbuh pada bahan pangan akan sangat besar. Beberapa faktor yang dapat mempengaruhi pertumbuhan jamur pada beras diantaranya adalah substrat, kelembapan, suhu, dan derajat keasaman substrat (pH) (Indrawati, 2014).

Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik (BPS) produksi beras di Indonesia pada tahun 2018 adalah sebesar 32,42 juta ton. Di Sulawesi Tenggara produksi beras pada tahun 2018 berjumlah 285.095 ton dan di Kota Kendari produksi beras pada tahun 2018 sebanyak 1.341 ton (BPS Sultra, 2019). Jamur dapat menyebabkan kerusakan pada bahan pangan beras karena tidak disimpan sebagaimana mestinya, sehingga dapat mengalami perubahan fisik yaitu berbau apek dan menimbulkan perubahan warna. *Aspergillus* dapat tumbuh pada media dengan derajat keasaman dan kandungan gula yang tinggi (Praja, 2017).

Menurut penelitian Retnowati, dkk (2013) mengatakan pertumbuhan jamur *Aspergillus flavus* pada sampel beras, sangat didominasi oleh *Aspergillus flavus*. Berdasarkan penelitian Bagus, dkk (2017) mengenai keragaman jamur yang mengkontaminasi beras dan jagung di Pasar Tradisional Denpasar didapatkan hasil positif yaitu terdapat Jamur *Aspergillus sp*, *Aspergillus niger* dan *Aspergillus flavus*.

Salah satu jamur yang bersifat patogen pada manusia ialah *Aspergillus sp* yang biasanya ditemukan pada bahan makanan pokok seperti beras. *Aspergillus sp* merupakan jamur multiseluler yang dapat menginfeksi manusia maupun hewan, jamur ini tersebar luas di alam dan kebanyakan spesies *Aspergillus*

flavus, *Aspergillus niger*, dan *Aspergillus fumigatus* dapat menghasilkan mikotoksin yang disebut dengan aflatoksin B1, B2, G1, G2 (Indrawati, 2014).

Mikotoksin adalah senyawa yang dihasilkan dari jamur berfilamen, yang dapat berkembang pada makanan. Jamur tersebut tumbuh pada bahan pangan baik sebelum dan selama panen atau saat penyimpanan yang tidak tepat (Martindah, 2016). Kadar akut jika terpapar aflatoksin adalah 20-120 µg/kg bobot badan/hari dengan gejala muntah, nyeri perut, pendarahan, kerusakan hati akut, dan menyebabkan kematian. Aflatoksikosis kronis terjadi apabila terpapar aflatoksin 2-5 kali lipat yang menyebabkan kerusakan ginjal, sistem syaraf, gangguan sistem pernapasan, menyebabkan kanker hati dan dapat terjadi kematian (Broto, 2018).

Berdasarkan latar belakang diatas peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang identifikasi jamur pada beras putih (*Oryza sativa L*) yang di jual di pasar Basah Mall Mandonga Kota Kendari Sulawesi Tenggara.

B. Rumusan Masalah

Apakah terdapat jamur *Aspergillus sp* pada beras putih (*Oryza sativa L*) yang di jual di Pasar Basah Mall Mandonga Kota Kendari Sulawesi Tenggara?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengidentifikasi jamur *Aspergillus sp* pada beras putih (*Oryza sativa L*) yang dijual di Pasar Basah Mall Mandonga Kota Kendari Sulawesi Tenggara.

2. Tujuan khusus

a. Mengidentifikasi adanya jamur *Aspergillus sp* pada beras putih (*Oryza sativa L*) yang dijual di Pasar Basah Mall Mandonga Kota Kendari Sulawesi Tenggara.

b. Mengidentifikasi jenis jamur *Aspergillus sp* pada beras putih (*Oryza sativa L*) yang dijual di Pasar Basah Mall Mandonga Kota Kendari Sulawesi Tenggara.

D.Manfaat Penelitian

1. Manfaat Bagi Institusi

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan pembelajaran dan sebagai masukan ilmiah di perpustakaan sehingga dapat memberikan wawasan kepada pembaca.

2. Manfaat Bagi Peneliti

Untuk menambah pengetahuan dan pengalaman serta mengembangkan ilmu pengetahuan yang telah di peroleh selama mengikuti perkuliahan.

3. Manfaat Bagi Tempat Penelitian

Sebagai informasi kepada masyarakat bahwa bahan pangan berupa beras putih juga merupakan sumber penularan jamur pada manusia.

4. Manfaat Bagi Peneliti lain

Sebagai media informasi dan referensi bagi peneliti lain