

**IDENTIFIKASI JAMUR *Aspergillus flavus* pada
SAMBAL PECEL di PASAR GEDE
SURAKARTA**

***IDENTIFICATION of Aspergillus flavus MUSHROOM
SAMBAL PECEL in GEDE MARKET SURAKARTA***

Erlin Nofiana Sari

**Dosen Pembimbing : Dra.Kartinah Wiryosoendjoyo, SU.
Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Setia Budi Surakarta**

INTISARI

Sambal pecel merupakan makanan lokal di Indonesia yang dikonsumsi sebagai sajian yang dapat dihidangkan dengan sayuran maupun pelengkap lainnya dan sangat digemari oleh masyarakat karena harganya yang murah dan mudah didapatkan. Jenis jamur yang sering mengkontaminasi makanan dan biasa ditemukan di sambal pecel adalah *Aspergillus flavus*. *Aspergillus flavus* adalah jamur berbentuk benang dan sporanya selalu ada di udara, *Aspergillus flavus* juga memproduksi senyawa metabolik bersifat racun yang disebut aflatoxin.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui ada tidaknya kontaminan jamur *Aspergillus flavus* pada sambal pecel. Metode yang digunakan dalam pemeriksaan adalah metode taburan. Sampel yang diambil adalah empat sambal pecel.

Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa sampel sambal pecel dapat terkontaminasi oleh jamur *Aspergillus flavus* yaitu satu dari empat sambal pecel terkontaminasi *Aspergillus flavus*.

Kata Kunci : Sambal Pecel, *Aspergillus flavus*.

*Program D-III Analisis Kesehatan Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Setia Budi

ABSTRACT

Sambal pecel is a local food in Indonesia which is consumed as a dish that can be served with vegetables and other supplements and is very popular with the community because the price is cheap and easy to obtain. The type of fungus that often contaminates food and is commonly found in sambal pecel is Aspergillus flavus. Aspergillus flavus is a mushroom and spores in the air, Aspergillus flavus also produces toxic metabolic compounds called aflatoxin.

This study aims to determine the presence or absence of Aspergillus flavus fungal contaminants in chili pecel. The method used in the examination is the sprinkling method. The sample taken was four pecel chili.

From the results of the study it can be concluded that the pecel chili sample can be contaminated by the fungus Aspergillus flavus which is one of four pecel chili contaminated with Aspergillus flavus.

Keywords: *Sambal Pecel, Aspergillus flavus.*

*Program D-III Analisis Kesehatan Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Setia Budi