

IDENTIFIKASI JAMUR *Aspergillus sp.* PADA SELAI KACANG BERMERK DAN TIDAK BERMERK DI WILAYAH SURAKARTA

(IDENTIFICATION OF *Aspergillus sp.* ON PEANUT BUTTER BRANDED AND UNBRANDED IN THE REGION OF SURAKARTA)

Tri Nur Iman Sah, Guruh Sri Pamungkas, S.Pt., M.Si.
Program D-III Analis Kesehatan Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Setia Budi
Jl. Let. Jend.Sutoyo-Solo 57127 Telp. 0271-852518, Fax. 0271-853275

INTISARI

Selai kacang merupakan produk olahan dari kacang tanah berbentuk semi padat atau gel, dengan menggunakan bahan utama kacang tanah (*Arachis hypogaea*, L.). Berbagai bahan pencemar dapat terkandung di dalam makanan seperti selai kacang karena penggunaan bahan baku pangannya terkontaminasi dalam proses pengolahan dan proses penyimpanan. Jenis jamur yang sering mengkontaminasi makanan dan biasa di temukan di kacang tanah adalah *Aspergillus sp.* *Aspergillus sp* yaitu jamur multiseluler yang bersifat opportunistik, *Aspergillus sp* dapat menghasilkan mikotoksin yang menjadi faktor penyebab kanker hati pada manusia.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui ada tidaknya kontaminan jamur *Aspergillus sp* dan mengetahui jenis-jenis *Aspergillus sp* pada selai kacang bermerk dan tidak bermerk yang dijual di beberapa supermarket dan pasar tradisional di wilayah Surakarta. Penelitian ini merupakan penelitian observasional. Metode pemeriksaan yang dipakai adalah metode hitung cawan. Sampel yang diambil adalah selai kacang tidak bermerk sebanyak 2 sampel (A dan B) dan bermerk sebanyak 2 sampel (C dan D).

Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa sampel selai kacang dapat terkontaminasi oleh jamur *Aspergillus sp*, tiga dari empat sampel selai kacang terkontaminasi *Aspergillus sp* yaitu pada sampel A (tidak bermerk) ditemukan *Aspergillus fumigatus* dan *Aspergillus niger*, pada sampel B (tidak bermerk) dan C (bermerk) ditemukan *Aspergillus fumigatus* sedangkan pada sampel D (bermerk) tidak ditemukan *Aspergillus sp*.

Kata kunci : Selai kacang, *Aspergillus sp.*

ABSTRACT

Peanut butter is a semi-solid or gel product from ground peanut, the main ingredients are ground peanut (*Arachis hypogaea*, L.). A variety of contaminant can be found in foods because the main raw materials have been contaminated. *Aspergillus sp* is the type of fungus that commonly contaminate food and ground peanuts. *Aspergillus sp* is a multicellular fungi that are opportunistik, *Aspergillus sp* can produce of mycotoxin in the main factor of the cause of liver cancer in humans.

This test purpose to find out if there are any contaminants of *Aspergillus sp* or not and knowing the types of *Aspergillus sp* on peanut butter branded and unbranded in the region of Surakarta. This is an observational research. The method of test is a total plate count. The test using 2 unbranded sampel (A and B) and 2 branded sampel (C and D) of peanut butter.

The results, concluded are contaminated by *Aspergillus sp*, three of the four samples are contaminated by *Aspergillus sp*, that are sampel A (unbranded) found *Aspergillus fumigatus* and *Aspergillus niger*, in sample B (unbranded) and C (branded) found *Aspergillus fumigatus* while on sample D (branded) not found of *Aspergillus sp*.

Keywords : Peanut butter, *Aspergillus sp*