

PERBEDAAN *ASPERGILLUS FLAVUS* PADA BUMBU PECEL KEMASAN DAN PEDAGANG KECIL
KAKI LIMA DI SIMPANG LIMA KOTA SEMARANG

DEWANTI EVITA J.W.W -- E2A200019
(2002 - Skripsi)

Aspergillus flavus adalah suatu kapang yang membusuk yang dapat menghasilkan bahan beracun yang disebut aflaktosin. Aflaktosin berbahaya bagi manusia karena bersifat karsinogenik terutama pada hati. Salah satunya adalah bumbu pecel. Kota Semarang mempunyai suhu kamar 29-32 derajat C dan diperkirakan *Aspergillus sp* dapat tumbuh dengan optimal. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui adanya *Aspergillus sp* pada bumbu pecel yang dijual di kawasan simpang lima kota Semarang.

Penelitian ini merupakan penelitian explanatory dengan pendekatan cross sectional dengan sampel bumbu pecel kemasan yang belum kadaluarsa dan bumbu pecel buatan pedagang kaki lima yang setiap hari berjualan dan tidak berpindah-pindah masing-masing sebanyak 10 buah.

Hasil identifikasi bumbu pecel didapat bahwa bumbu pecel yang dibuat oleh pedagang pecel kaki lima lebih banyak yang mengandung *Aspergillus flavus* yaitu 69%, sedangkan pemeriksaan aflatoksin ditemukan bumbu pecel yang dibuat oleh pedagang pecel yang dibuat oleh pedagang kaki lima lebih banyak yang mengandung aflatoksin yaitu 64%. Berdasarkan uji Chi Square tidak ada perbedaan antara bumbu pecel kemasan dengan bumbu pecel buatan pedagang kaki lima dengan keberadaan *Aspergillus flavus* ($p > 0,57$) dan keberadaan aflatoksin ($p > 0,141$).

Untuk itu masyarakat hendaknya berhati-hati dalam mengkonsumsi bumbu pecel di simpang lima karena potensial yang mengandung aflatoksin. Perlu adanya penelitian lanjutan untuk mengukur kadar aflatoksin.

Kata Kunci: ASPERGILLUS FLAVUS, AFLATOKSIN, BUMBU PECEL