

IDENTIFIKASI FAKTOR-FAKTOR KONTAMINASI *Aspergillus* sp PADA KACANG
TANAH SEBAGAI BAHAN DASAR BUMBU PECEL YANG DIJAJAKAN OLEH
PEDAGANG PECEL KELILING DI KECAMATAN SEMARANG SELATAN KOTA
SEMARANG

(2004 - Skripsi)

Oleh: CINDY KUSUMAWARDHANI -- E2A000016

Pecel merupakan menu yang digemari oleh masyarakat karena murah dan mudah didapatkan. Kacang tanah merupakan bahan dasar pembuatan bumbu pecel. Sebagai bahan yang mengandung lemak tinggi, komoditi ini lebih mudah diserang oleh kapang *Aspergillus* sp. Beberapa spesies *Aspergillus* sp seperti *Aspergillus flavus* dapat memproduksi aflatoksin yang berbahaya karena bersifat karsinogenik pada hati.

Pecel sering dijajakan oleh pedagang pecel keliling yang bermodal kecil dan berpendidikan rendah sehingga diduga bahan baku yang mereka gunakan potensial terkontaminasi *Aspergillus* sp dan aflatoksin. Di Kota Semarang, pusat pemukiman pedagang pecel keliling terletak di Kecamatan Semarang Selatan. Sehingga penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi faktor-faktor kontaminasi *Aspergillus* sp yaitu keberadaan *Aspergillus* sp, kandungan aflatoksin, kualitas fisik kacang tanah, dan praktik *handling* kacang tanah sebagai bahan dasar bumbu pecel yang dijajakan oleh pedagang pecel keliling di Kecamatan Semarang Selatan Kota Semarang. Penelitian ini merupakan *explanatory research* menggunakan metode survei dengan pendekatan *cross sectional*. Sampel dalam penelitian ini sejumlah 32 orang pedagang pecel keliling di Kelurahan Lamper Lor dan Lamper Tengah Kecamatan Semarang Selatan Kota Semarang dengan unit analisis kacang tanah mentah yang digunakan sebagai bahan dasar bumbu pecel.

Hasil penelitian ini adalah bahwa dari 32 sampel kacang tanah yang diperiksa, kontaminasi *A. flavus* mencapai 100% namun tak satupun sampel positif aflatoksin; sebagian besar (90,6%) kacang tanah yang digunakan berkualitas fisik baik; pedagang pecel keliling semua berjenis kelamin wanita, berpendidikan rendah, pedagang musiman dan bukan penduduk asli kota Semarang; sebagian besar mempunyai praktik *handling* kurang (81,2%).

Praktik *handling* pedagang pecel masih kurang maka diperlukan upaya untuk meningkatkannya melalui pembinaan.

Kata Kunci: *Aspergillus* sp, *Aspergillus flavus*, aflatoksin, pecel, kacang tanah :

IDENTIFICATION OF Aspergillus sp CONTAMINATION FACTORS ON GROUND NUT AS THE RAW MATERIAL OF PECCEL SAUCE SOLD BY PECCEL VENDORS IN THE SUBDISTRICT OF SOUTH SEMARANG SEMARANG CITY

Abstract

Pecel is an Indonesian favorite food because it is cheap and easy to get. Ground nut is the raw material of pecel sauce. As a high fat grain, this commodity is susceptible on Aspergillus sp contamination. Few species of Aspergillus sp such as Aspergillus flavus produce aflatoxin that is dangerous for human being because it has carcinogenic effect on liver.

Pecel is commonly sold by pecel vendors who have minimum capital and not well educated. It is assumed that they use low quality ground nut that is potentially contaminated by Aspergillus sp and aflatoxin. In Semarang City, the centre of pecel vendors resident is in the Subdistrict of South Semarang. This research was aimed to identify Aspergillus sp contamination factors that is the existence of Aspergillus sp, aflatoxin content, physical ground nut quality and handling practice of ground nut as raw material of pecel sauce sold by pecel vendors in the Subdistrict of South Semarang Semarang City. This research was an explanatory research using survey method by cross sectional approach. The number of sample in this research was 32 pecel vendors in Lamper Lor and Lamper Tengah Village in the Subdistrict of South Semarang Semarang City. The analysis unit was raw ground nut used as the raw material of pecel sauce.

This study revealed that from 32 samples that was examined, A. flavus contamination reach 100% of total samples but none of those samples was detected aflatoxin positive; most pecel vendors (90,6%) are using physically high quality ground nut; all pecel vendors are women, low educated, seasonal vendors and non Semarang City native; most them have a low handling practice level (81,2%).

Since the handling practice level of pecel vendors are low, it is necessary to make improvement by organize an establishment to increase their handling practice level.

Keyword : *Aspergillus sp, Aspergillus flavus, aflatoksin, pecel, ground nut*