

SURVEI *Aspergillus sp* PADA IKAN ASIN JENIS LAYUR YANG DIJUAL DI PASAR WILAYAH KECAMATAN BANYUMANIK KOTA SEMARANG

DESY ERFINA -- E.001940017
(1999 - Skripsi)

Pada musim panen ikan laut akan melimpah karena itu apabila tidak mendapatkan penanganan yang tepat maka akan terjadi penurunan kualitas. Pengawetan dengan penggaraman dan pengeringan merupakan alternatif untuk mengurangi kerusakan pasca panen. Tujuan pengawetan ini adalah dengan menekan pertumbuhan bakteri pembusuk namun pada kondisi osmosis tinggi jamur mampu tumbuh. Jamur juga tumbuh pada suhu kamar yang normal dan tumbuh pada nilai aktifitas air rendah sehingga akan merusak bahan pangan yang kering. Dalam proses metabolismenya jamur menghasilkan produk metabolit sekunder yang berupa mikotoksin. Mikotoksin ini bersifat sangat stabil meskipun dengan berbagai perlakuan sehingga kebiasaan menghilangkan dan mengeringkan jamur tidak menghilangkan toksisitas karena toksin sudah terdifusi pada bahan pangan.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui ikan asin layur yang terkontaminasi *Aspergillus sp* dan mengetahui kaitan antara kondisi fisik, asal pembelian/grosir, lama penyimpanan, cara penjualan dan cara penyimpanan ikan asin jenis layur yang dijual di pasar wilayah Kecamatan Banyumanik terhadap kontaminasi *Aspergillus sp*

Jenis penelitian ini adalah cross sectional dengan analisa deskriptif dan uji sederhana uji chi square. Dalam penelitian ini didapatkan 40 sampel yang diambil dari 3 pasar yaitu pasar Jatingaleh, pasar Jati dan pasar Damar.

Hasil penelitian menunjukkan dari 40 sampel terdapat 27 sampel terkontaminasi *Aspergillus sp*, 4 sampel *Rhizopus sp*, 1 sampel oleh *Penicilium*, 4 sampel terkontaminasi Mold tak teridentifikasi dan 4 sampel tidak ditumbuhi jamur. Berdasarkan uji statistik chi square menunjukkan tidak ada kaitan antara kondisi, asal pembelian/grosir, lama penyimpanan, cara penjualan dan cara penyimpanan ikan asin jenis layur dengan adanya kontaminasi *Aspergillus sp*.

Kata Kunci: IKAN ASIN