

# **BAB 1**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Jamur merupakan tumbuhan tingkat rendah yang tidak mempunyai zat hijau, untuk hidup jamur berperan sebagai parasit saprofit. Jamur hidup pada lingkungan yang beragam namun sebagian besar jamur hidup ditempat yang lembab. Habitat jamur berada didarat (terrestrial) dan ditempat lembab dengan suhu optimal berkisar antara 22°C sampai 35°C, suhu maksimumnya berkisar antara 27°C sampai 29°C, dan suhu minimum kurang lebih 5°C. Meskipun demikian banyak pula jamur yang hidup pada organisme atau sisa-sisa organisme di laut atau di air tawar. Jamur juga dapat hidup di lingkungan yang asam (Smith, 2015).

Mentega adalah produk makanan berbentuk padat lunak yang dibuat dari lemak atau krim susu atau campurannya, dengan atau tanpa penambahan garam (NaCl) atau bahan lain yang diizinkan, serta minimal mengandung 80 persen lemak susu. Selain garam dapur, ke dalam mentega juga ditambahkan vitamin, zat pewarna, dan bahan pengawet (misalnya sodium benzoat). Emulsi pada mentega merupakan campuran 18 persen air yang terdispersi pada 80 persen lemak, dengan sejumlah kecil protein (maksimal 1%) yang bertindak sebagai zat pengemulsi dan Bahan, Kering Tanpa Lemak (*Milk Solids-Non-Fctf*) tidak lebih dari 2 % (Widarti, 2017).

Kontaminan bakteri dan jamur yang ditemukan pada makanan dapat dikarenakan cara penyimpanan makanan yang kurang tepat ataupun adanya kontaminan yang ada pada makanan itu sendiri. Dari seluruh sumber kontaminan yang dapat mengkontaminasi makanan, yang paling besar pengaruhnya yaitu dari kontaminasi higiene perorangan yang kurang baik (Amalia, *et al.*, 2019)

Penyimpanan mentega yang salah dapat meningkatkan resiko terkontaminasi oleh jamur. Hal ini dikarenakan dalam mentega terdapat lemak susu yang merupakan bahan yang baik bagi pertumbuhan jamur seperti *Aspergillus sp* dan didukung oleh pasar tradisional tersebut. *Aspergillus sp* adalah suatu jamur yang termasuk dalam kelas *Ascomycota* yang dapat ditemukan dimana-mana khususnya di alam (Widarti, 2017).

*Aspergillus* merupakan mikroorganisme eukariot, saat ini diakui sebagai salah satu di antara beberapa makhluk hidup yang memiliki daerah penyebaran paling luas serta berlimpah di alam, selain itu jenis kapang ini juga merupakan kontaminan umum pada berbagai substrat di daerah tropis maupun subtropis. Oleh karena itu, kemungkinan besar banyak jenis *Aspergillus* juga dapat hidup pada mentega curah (Mirzana, *et al.*, 2016)

Hasil penelitian yang dilakukan Domuno (2021) terhadap mentega curah didapatkan hasil bahwa mentega curah di pasar Pon Jombang (+) positif tercemar *Aspergillus sp*. sebanyak 8 sampel dari 9 sampel yang didapatkan pada penelitian.

Penelitian widarti juga mendapatkan hasil pemeriksaan menunjukkan bahwa dari 5 sampel 3 sampel terdapat petumbuhan jamur *Aspergillus sp.* dalam hal ini *Aspergillus flavus* dan *Aspergillus niger*.

Berdasarkan latar belakang di atas, peneliti tertarik untuk melihat apakah terdapat cemaran *Aspergillus sp.* pada mentega curah yang diperjualbelikan dipasar Martapura.

## **1.2. Batasan Masalah**

Batasan masalah pada penelitian ini adalah cemaran jamur *Aspergillus Niger, Aspergillus Fumigatus, Aspergillus Flavus, Aspergillus Terreus* pada mentega curah yang dijual di pasar Martapura.

## **1.3. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan dapat dirumuskan “Apakah terdapat pertumbuhan jamur *Aspergillus sp.* pada mentega curah yang diperjualbelikan di pasar Martapura Maret 2022”.

## **1.4. Tujuan Penelitian**

### **1.4.1. Tujuan Umum**

Mengetahui bagaimana cemaran jamur *Aspergillus sp.* pada mentega curah yang diperjualbelikan di pasar Martapura.

### **1.4.2. Tujuan Khusus**

- a. Mengetahui ada tidaknya cemaran Jamur *Aspergillus sp.* pada mentega curah yang dipeijualbelikan di pasar Martapura Bulan Maret Tahun 2022.

- b. Mengetahui persentase cemaran Jamur *Aspergillus sp.* Pada mentega curah yang diperjualbelikan di pasar martapura bulan Maret 2022.

## **1.5. Manfaat Penelitian**

### **1.5.1. Manfaat Praktis**

Menambah informasi dan pengetahuan pada penjual dan pembeli mentega curah terkait keamanan produk pangan.

### **1.5.2. Manfaat Teoritis**

Penelitian ini bermanfaat untuk menambah wawasan dan pengetahuan tentang pemeriksaan *Aspergillus sp.* di bidang mikologi.