



Digital Receipt

This receipt acknowledges that Turnitin received your paper. Below you will find the receipt information regarding your submission.

The first page of your submissions is displayed below.

Submission author: Mei Dwi Wulandari
Assignment title: (Mei Dwi W)DETEKSI DINI MIKRO FUNGI ASPERGILLUS FLAVU...
Submission title: DETEKSI DINI MIKRO FUNGI ASPERGILLUS FLAVUS PADA AMP...
File name: TURNITIN_KTI_MEI_DWI_WULANDARI_REVISI.doc
File size: 5.31M
Page count: 32
Word count: 4,242
Character count: 26,947
Submission date: 06-Aug-2021 10:47AM (UTC+0700)
Submission ID: 1628282109

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Jamur ialah tidak berklorofil, berspora organisme eukariotik, biasanya berupa filamen, berkembang biak secara aseksual dan seksual (Uparyati & Supriyo, 2014). Jamur *Aspergillus flavus* merupakan jamur penghasil utama mikotoksin yaitu aflatoksin. Aflatoksin sendiri ialah *toxin* yang dihasilkan oleh jamur yang diketahui karsinogenik mematikan dan untuk hewan juga manusia. Kandungan makanan aflatoksin yang tinggi bisa mengakibatkan keracunan (Syarifuddin, 2017). Kacang tanah, padi, jagung, kedelai, ketumbar, jaje, lada, dan kunyit merupakan bahan dasar pangan yang mudah ditumbuhi jamur ini. Kandungan karbohidrat dan protein yang ada pada serealida dan biji-bijian lebih sering dan lebih mudah untuk ditumbuhi jamur karena untuk pertumbuhannya jamur membutuhkan protein dan karbohidrat sebagai bahan makanan.

Berdasarkan data Dinas Kesehatan Jawa Timur (2012) kasus keracunan yang terjadi di Provinsi Jawa Timur dengan jumlah kasus sebanyak 1.106 orang pada tahun 2012 terdapat sebanyak 3 orang korban meninggal dunia oleh keracunan makanan yang disebabkan. Banyaknya bahan pangan yang terkontaminasi oleh jamur penghasil aflatoksin penyebab keracunan yang dikonsumsi oleh masyarakat akan membuat angka keracunan makin bertambah.

Nasi jagung atau ampok jagung (gerit) adalah makanan Indonesia khas yang berbahan dasar dari jagung, bisa menjadi makanan pengganti nasi karena