

ISOLASI DAN IDENTIFIKASI JAMUR ASPERGILLUS NIGER PADA UMBI UWI (DIOSCOREA ALATA) YANG DIJUAL DI PASAR NGRAHO BOJONEGORO

by Putri Dini Handayani

Submission date: 07-Oct-2021 09:23AM (UTC+0700)

Submission ID: 1667376427

File name: KTI_PUTRI_DINI_HANDAYANI_1.docx (1M)

Word count: 4423

Character count: 26755

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan Negara khatulistiwa terletak di wilayah tropis, hanya mengalami dua musim yaitu kemarau dan hujan. Hal tersebut memungkinkan beberapa jenis tumbuhan pertanian akan berkembangbiak dengan baik. Tumbuhan pertanian yang bisa ditemukan di Indonesia sangat beragam, tumbuhan jenis obat-obatan seperti jahe, kunyit, dll. Selain itu juga terdapat tumbuhan pangan seperti padi, sayuran dan umbi.

Umbi merupakan penghasil karbohidrat tinggi dan bisa digunakan sebagai pengganti beras. Umbi yang terdapat di Indonesia sangat beragam jenisnya, seperti umbi uwi, ganyong, garut, jalar, talas, gembili, suweg, gadung, dll. (Kinasih *et al.*, 2017). Salah satu umbi-umbian yang jarang ditemukan adalah umbi uwi karena umbi uwi termasuk tumbuhan liar yang hidupnya di lereng gunung atau dataran tinggi. Jenis dari umbi uwi ada berbagai macam yaitu uwi ungu (*Dioscorea alata*), uwi putih (*Dioscorea opposita* atau Chinese yam), dan uwi kuning (*Dioscorea villosa*).

Umbi uwi (*Dioscorea alata*) adalah bahan makanan alternatif yang bisa digunakan sebagai pengganti beras karena memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi (Ayu Kinasih *et al.*, 2017). Di Indonesia khususnya di Pasar Ngraho Kab. Bojonegoro merupakan salah satu penghasil umbi uwi karena daerah tersebut cukup baik untuk pertumbuhan umbi, salah satunya adalah umbi uwi. Namun, sekarang jarang ditemukan karena masyarakat belum

mengenal manfaat dari umbi uwi, padahal dalam umbi uwi (*Dioscorea alata*) mengandung nilai gizi yang cukup tinggi (Sulistiyono & Haryani, 2020).

Umbi uwi (*Dioscorea alata*) juga bisa diolah menjadi tepung. Namun, dalam pengolahan umbi uwi harus melihat kualitas dari umbi tersebut. Kualitas umbi uwi bisa disebabkan karena waktu panen tidak sesuai dengan umur dan kerusakan patologis yang disebabkan oleh jamur dan bakteri. Jamur adalah mikroorganisme yang tidak mempunyai klorofil sehingga untuk memenuhi kebutuhannya tergantung dari luar (Muthmainnah *et al.*, 2019). Jamur merupakan makhluk hidup yang bisa tumbuh dimana saja. Jamur mempunyai sifat saprofit atau berguna dan juga bersifat patogen atau merugikan (Tamam, 2019). Adanya kapang dan bakteri dapat membahayakan kesehatan terutama bisa mengakibatkan penyakit atau keracunan pada manusia. Penyakit yang disebabkan oleh jamur biasanya terjadi karena mengonsumsi makanan yang terkontaminasi, salah satunya adalah kontaminasi pada umbi uwi (Hasanah, 2017). Jamur yang umum ditemukan di materi organik adalah jamur *Aspergillus niger*. Jamur ini sporanya menyebar luas di udara bahkan di rongga pernapasan manusia. Meskipun ada 100 lebih spesies, jamur yang bisa mengakibatkan penyakit pada manusia adalah *Aspergillus niger* (Fitria, 2017). Jamur juga dapat hidup dilingkungan yang asam. Spesies *Aspergillus* pada umumnya memproduksi toksin atau mikotoksin seperti aflatoksin, aharatoksin A, vumagillin serta gliotoksin. Mikotoksin ini bisa mengakibatkan insiden kanker pada manusia (Widarti, 2017). Kerusakan kualitas pada umbi uwi (*Dioscorea alata*) biasanya mengalami pembusukan pada permukaan umbi. Penyakit tersebut

muncul bisa terjadi karena penyimpanan umbi yang lama dan biasanya ditandai dengan permukaan berwarna kecoklatan selanjutnya mengalami pembusukan pada umbi serta terdapat hifa berwarna keputihan yang muncul pada permukaan umbi (Sulistiyono & Haryani, 2020). Agar umbi uwi ini tidak terkontaminasi oleh Jamur *Aspergillus niger* dalam proses pembuatan sampai penyajian dijaga kebersihannya. Supaya tidak terjadi kerusakan hasil panen umbi uwi diletakkan di tempat yang strategis dan aman kemudian dikemas dengan baik yang bermaksud untuk melindungi umbi tersebut. Masih banyak masyarakat yang belum mengetahui apa penyebab jika mengkonsumsi makanan yang dijual secara terbuka bahkan dari proses pengolahannya.

²⁵ Berdasarkan latar belakang diatas, maka penulis akan melakukan sebuah penelitian yang berjudul “ Isolasi dan identifikasi jamur *Aspergillus niger* pada umbi uwi (*Dioscorea alata*) yang di jual dipasar Ngraho Bojonegoro “. Dengan adanya penelitian tersebut maka identifikasi pada umbi uwi sangat penting untuk diketahui, karena Pasar merupakan pusat perbelanjaan tradisional yang ramai pengunjung dan kemungkinan besar kalau umbi uwi yang dijual tersebut terkontaminasi oleh jamur.

1.2 Rumusan Masalah

Apa terdapat kapang *Aspergillus niger* dalam umbi uwi (*Dioscorea alata*) yang di jual di Pasar Ngraho Bojonegoro ?

1.3 Tujuan Penelitian

Mengidentifikasi apa terdapat kapang *Aspergillus niger* dalam umbi uwi yang di jual diPasar.Ngraho Bojonegoro

1

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Teoritis

Untuk memberikan pengetahuan dalam bidang kesehatan khususnya dalam ilmu mikologi bahwa pada umbi uwi kemungkinan terdapat jamur atau hifa apabila dalam pengolahan tidak sesuai.

2

1.4.2 Manfaat Praktis

1. Dapat digunakan untuk bahan referensi bagi peneliti seterusnya
2. Dapat diterapkan dalam masyarakat sebagai informasi bahwa jika pengolahan umbi tidak sesuai terdapat jamur patogen didalamnya dan akan mengakibatkan penyakit.



BAB 2

² TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Umbi Uwi

2.1.1 Pengertian Umbi Uwi

Umbi merupakan salah satu bahan pokok penting yang memiliki sumber karbohidrat serta protein tinggi yang bisa didapatkan didalam tanah. Umbi uwi dengan nama ilmiah *Dioscorea alata*, merupakan jenis umbi lokal yang mempunyai kandungan indeks glikemik rendah, serat yang tinggi, mengandung vitamin C, mineral dan juga antioksidan sehingga uwi cocok dikonsumsi dari semua kalangan (Kurniawan *et al.*, 2018). Tanaman dari umbi uwi ini memiliki ciri – ciri batangnya menjalar, akar berserabut, bentuk dari umbinya sangat bervariasi, ada yang berbentuk silinder, ada juga yang berbentuk sangat besar. Permukaan umbi uwi ini ada yang kasar dan mempunyai warna coklat, sedangkan daging dari umbi uwi ini ada yang berwarna putih, ungu bahkan kuning

Penelitian oleh Wanasundera & Ravindran (1994) bahwa uwi memiliki kandungan protein kasar sebanyak 7,4%, pati 75,6 - 84,3%, Vitamin C 13-24,7 mg/100g dalam uwi sehat serta oksalat 58,6 - 198 mg/dl dalam uwi lama (Wisyawati, 2017).

2.1.2 Klasifikasi Umbi Uwi



(a)

(b)

Gambar 2.1 Tumbuhan umbi uwi (a) dan buah umbi uwi (b)

Sumber : Wikipedia, (2016) dalam (Sita, 2016)

Klasifikasi Umbi uwi (*Dioscorea alata*) menurut Eprilianti Indah (2000) dalam (Sita, 2016) :

²⁸
Kerajaan : Plantae

Divisi : Magnoliophyta

Kelas : Liliopsida

Ordo : Dioscoreales

Family : Dioscoreaceae

Genus : Dioscorea

Spesies : Dioscorea alata

2.1.3 Kandungan Gizi Umbi Uwi

⁴
Berikut adalah kandungan gizi yang ditemukan dalam 100 gram umbi uwi :

No.	Kandungan Gizi (Satuan)	Umbi Uwi
1	Kalori (kkal)	101
2	Protein (g)	2,0
3	Lemak (g)	0,2
4	Karbohidrat (g)	19,8
5	Kalsium (mg)	45

6T	Fosfor (mg)	280
7	Fe (mg)	1,8
8	Vitamin B1 (mg)	0,10
9	Vitamin C (mg)	9
10	Air (g)	75,0

el 2.1 Kandungan Gizi umbi uwi

Sumber : Prawiranegara, 1996 dalam ⁶pratiwi, ratna sari and triastuti rahayu, s.si, (2016)

2.1.4 Umbi uwi yang terkontaminasi

Umbi uwi yang terdapat di pasar tradisional umumnya mempunyai kondisi lingkungan yang cukup lembab dan bisa menyebabkan pertumbuhan jamur. Hal ini dikarenakan penjual kurang memperhatikan penyimpanan umbi uwi yang dapat beresiko terkontaminasi oleh jamur. Tumbuhnya jamur bisa disebabkan oleh faktor pengolahan yang tidak higienis sampai faktor penyajian yang terbuka. Jika kita mengonsumsi makanan yang di jual dengan terbuka dan sudah kontam kapang *Aspergillus* dapat mengakibatkan penyakit pada manusia. Penyimpanan umbi uwi dilingkungan yang lembab bahkan yang di jual dengan terbuka besar kemungkinan terkontam kapang *Aspergillus*.

² 2.2 Jamur

2.2.1 Pengertian jamur

Mikologi ialah cabang ilmu yang mempelajari tentang fungi (jamur). Jamur merupakan mikroorganisme tidak mempunyai klorofil (Muthmainnah *et al.*, 2019). Jamur memiliki sifat menguntungkan dan merugikan atau yang disebut dengan jamur *patogen*, jamur *patogen* bisa mengakibatkan penyakit pada manusia. Penyakit yang disebabkan karena jamur disebut mikosis. Jamur memiliki ciri – ciri dinding sel dan inti, terdiri dari sel tunggal atau

memiliki sel yang banyak. Biasanya sel membentuk filament – filament panjang bercabang atau yang disebut dengan *hyphae*. *Hyphae* sendiri terdapat dua jenis yaitu berseptum dan tidak berseptum. *Hyphae* yang tumbuh bercabang – cabang hingga membentuk tumbuhan disebut dengan misellium. (Tamam, 2019).

Aspergillus merupakan kapang yang memiliki sifat saprofit atau jamur yang memperoleh zat organik dari sisa – sisa organisme yang mati dan sering ditemukan pada air, tanah bahkan tumbuhan yang sudah membusuk.

Aspergillus niger mempunyai ciri – ciri tumbuh bercabang – cabang atau yang biasa disebut dengan hifa, kumpulan dari beberapa hifa disebut dengan miselium, tidak memiliki klorofil dan hidup heterotrof. *Aspergillus niger* mempunyai permukaan berwarna putih atau kuning dan terdapat konidiospora berwarna coklat kehitaman. Bagian yang khas dari fungi *Aspergillus niger* adalah hifa berseptat, spora aseksual dan memiliki sifat aerobik sehingga pada saat pertumbuhan sangat membutuhkan oksigen yang cukup. *Aspergillus niger* tumbuh pada kisaran suhu 35°C – 37°C (optimum), 6 – 8°C (minimum), 45 – 47°C (maksimum). pH yang dibutuhkan berkisar 2,8-8,8 dan kelembaban 80-90% (Fitria, 2017).

2.2.2 Klasifikasi jamur *Aspergillus niger*

Domain	: Eukaryota
Kerajaan	: Fungi
Phylum	: Ascomycota
Subphylum	: Pezizomycotina
Kelas	: Eurotiomycetes

Order : Eurotiales

Family : Trichocomaceae

Genus : *Aspergillus*

Spesies : *Aspergillus niger* (Fitria, 2017)

2.2.3 Sifat dan morfologi

Aspergillus niger adalah spesies yang senang untuk diidentifikasi oleh salah satu spesies *Aspergillus spp* dan bisa tumbuh dalam 35 – 37°C pada suhu optimum, 6 – 8°C pada suhu minimum, 45 – 47°C pada suhu maksimum dan dalam pertumbuhannya *Aspergillus niger* membutuhkan oksigen karena bersifat aerobik. Senyawa organik oleh substrat dipakai *Aspergillus niger* sebagai aktivitas transport molekul, pemeliharaan struktursel serta mobilitassel. Menurut Carlie dan Watkinson(2012) *Aspergillus niger* memiliki sifat toleran atas aktivitas air yang minim, dapat tumbuh dalam substrat dengan potensial osmotik yang lumayan tinggi serta sporulasi dalam kelembapan yang relative rendah (Fitria, 2017).

Aspergillus niger ialah fungi multiselluler yang berarti memiliki inti tidak hanya satu berupa hifa atau filament. Hifa ada yang berseptata dan tidak berseptata. Hifa yang terdapat pada permukaan adalah hifa aerial yang memiliki fungsi untuk perkembangbiakan, sedangkan hifa yang terdapat didalam media adalah hifa vegetatif yang memiliki fungsi sebagai alat menyerap makanan. Jamur dapat dilihat secara makroskopis dan mikroskopis. Secara makroskopis (dalam media SGA + Antibiotik) kapang bentuk mold mempunyai koloni serabut dan kasar (rough), ciri – ciri dari kapang *Aspergillus niger* ialah footcell, konidiofor, vesikel, stigma tambahan

serta konidia (Lud.W,2005). Sedangkan secara mikroskopis hifa menyerupai *Aspergillus fumigatus*, kepala dari konidia biserial, radial, berbentuk rantai dan tersebar. Konidia ada yang sendiri maupun bergandeng dan bisa seperti sel khamir (Fitria, 2017).

2.2.4 Identifikasi *Aspergillus niger*

Konidia berwarna hitam kecoklatan. Konidia atas besar serta terbentuk glukosa. Konidiofora halus, tidak memiliki warna. Vesikel berbentuk globosa bagian atas besar, pada bagian ujungnya berbentuk batang, dan konidia tidak halus berbentuk helai memiliki warna gelap kecoklatan.

2.2.5 Dampak *Aspergillus*

Dampak dari jamur *Aspergillus* adalah bisa mengakibatkan penyakit pada manusia seperti keracunan, asma, penyakit paru-paru dan saluran pernafasan. Jamur mengakibatkan penyakit ada 2 adalah mikosistosis dan mikosis peradangan jamur adalah perihel terkena racun dapat dikarenakan tertelan menghasilkan metabolisme yang mengandung racun dari kapang. *Aspergillus niger* penting dalam memproduksi asam sitrat yang digunakan pada berbagai macam makanan. Seringnya digunakan dalam industri pangan pembentukan spora *Aspergillus niger* akan menghasilkan debu yang berwarna hitam dan akan bermasalah jika sampai masuk pada saluran pencernaan.

2.3 Faktor yang mempengaruhi perkembangan kapang

Perkembangan kapang dapat dipengaruhi beberapa faktor yaitu :

- a. Kelembapan

Dalam pertumbuhan jamur faktor penting adalah kelembapan (Tamam, 2019). Jamur tingkat rendah serupa dengan *Mucor* diperlukan kelembapan nisbi 90%, selagi *Aspergillus*, *Penicillium*, *Fusarium*, serta *hyphomycetes* yang lain memerlukan kelembapan nisbi 80%. (Fitria, 2017)

b. Suhu

Suhu yang diperlukan sebagai pertumbuhan jamur berkisar 25 sampai 30°C, namun ada yang bisa berkembang dalam suhu 35 sampai 37°C atau lebih, seperti Jamur *Aspergillus* (Pujiati, 2018). Fungi yang dapat tumbuh pada suhu lemari es adalah fungi jenis psikrotofik, ada pun fungi yang dapat tumbuh pada suhu beku, yaitu pada suhu 5 – 10°C. (Tamam, 2019)

c. Derajat keasaman lingkungan (pH)

Derajat keasaman (pH) adalah faktor yang sangat penting dalam pertumbuhan jamur, Substrat akan mengurai enzim tertentu sesuai dengan aktivitas pada pH tertentu. Pada umumnya pH yang disenangi oleh jamur adalah pH dibawah 7,0 (Fitria, 2017).

d. Senyawa kimia

Hasil senyawa yang tidak digunakan akan dikeluarkan di lingkungan, fungsi dari senyawa tersebut adalah untuk melindungi saat terjadi serangan dari organisme yang lainnya atau organisme sejenisnya (Tamam, 2019).

2.4 Teknik isolasi jamur

Adapun teknik yang dilakukan agar memperoleh mikroorganisme, yaitu teknik isolasi (Pujiati, 2018) :

a. Metode perangkap

Cara ini kapang berasal udara bisa diketahui bentuk dari koloni serta morfologi kapang. Pada cara ini dapat dilakukan dengan cara membuka pada cawanpetri yang telah ditumbuhi oleh jamur, biasanya digunakan teruntuk memperoleh spora dari wilayah sekitar paling utama pada udara.

b. Metode pengenceran

Pada cara ini bentuk koloni serta morfologi dari kapang dapat diketahui dengan jelas, sampel yang diperlukan dalam metode pengenceran ini adalah sampel yang cair dapat berupa minuman.

c. Metode semai atau tabur

Sampel pada mediaSDA yang bisa diperoleh morfologi serta spesies dari kapang tersebut. Cara tabur tersebut dapat memperoleh berbagai jenis jamur yang berasal dari tepung, tanah serta sampel penderita.

d. Metode tanam langsung

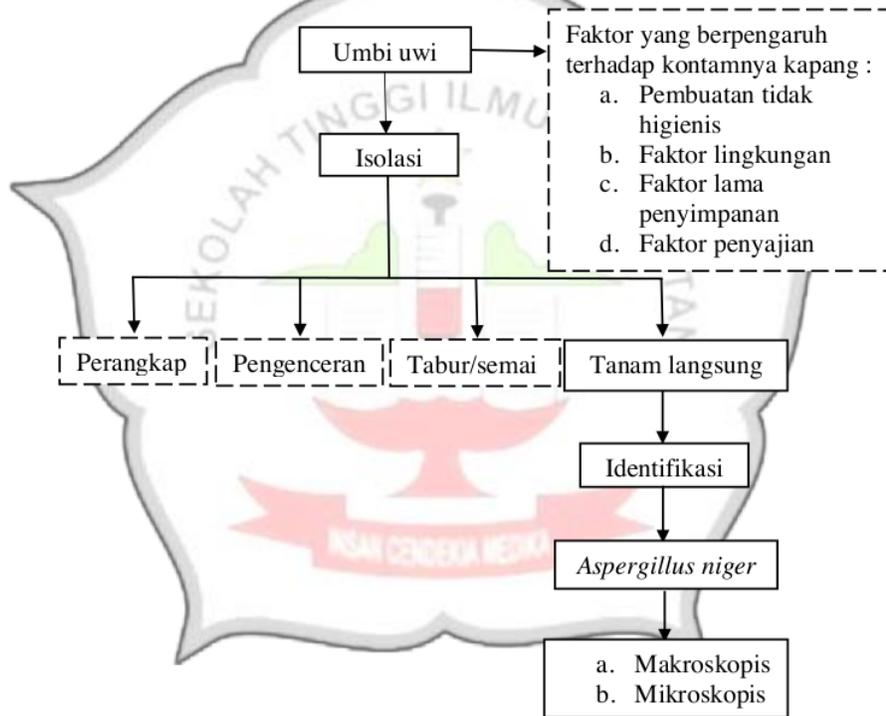
Bisa ditemukan bentuk dari koloni serta morfologi dari kapang tersebut, ditaruh di media Sabouraud Dextrose Agar, biasanya yang dibutuhkan adalah rambut atau kerokan kulit.

2
BAB 3

KERANGKA KONSEPTUAL

3.1 Kerangka konseptual

Kerangka konseptual ialah hubungan antara konsep – konsep atau variabel – variabel yang berarti dilihat atau diperhatikan dari penelitian yang hendak dilaksanakan (Notoatmodjo, 2010).



3
Keterangan :

: Variabel yang diteliti

: Variabel yang tidak diteliti

Gambar 3.1 Kerangka Konseptual Isolasi dan Identifikasi Jamur *Aspergillus niger* pada umbi uwi

3.2 Penjelasan kerangka konseptual

Umbi uwi yang dijual di Pasar Ngraho Bojonegoro kemungkinan terkontam oleh mikroorganismenya, ada beberapa faktor yang dapat berpengaruh yaitu dalam pembuatan yang tidak higienis, faktor dari lingkungan, faktor penyimpanan yang lama serta faktor dalam penyajian. Lalu perlu diidentifikasi apakah ada kapang *Aspergillus niger* dalam umbi uwi yang dijual di Pasar Ngraho Bojonegoro. Dalam mengisolasi jamur terdapat 4 metode yaitu metode perangkap, metode pengenceran, metode semai/tabur, serta metode tanam langsung. Metode yang dilakukan dalam mengisolasi dan identifikasi jamur *Aspergillus niger* adalah dengan menggunakan metode tanam langsung, dalam mengisolasi diamati secara makroskopis untuk mengetahui jenis jamur tersebut dan untuk mengidentifikasi diamati secara makroskopis dan mikroskopis.

BAB 4

METODE PENELITIAN

4.1 Jenis dan rancangan penelitian

Rancangan penelitian adalah sesuatu yang utama pada penelitian. Rancangan penelitian memiliki fungsi untuk petunjuk atau rencana untuk melakukan penelitian agar memperoleh tujuan dan pertanyaan sebelumnya bisa dinyatakan sesudah melakukan penelitian (Nursalam, 2016).

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif dengan menggunakan metode isolasi dan identifikasi yang memiliki tujuan untuk mengetahui ada atau tidaknya kapang *Aspergillus niger* dalam umbi uwi yang di jual di Pasar Ngraho Bojonegoro.

4.2 Waktu dan tempat penelitian

4.2.1 Waktu penelitian

Penelitian dilaksanakan mulai awal pembuatan proposal sampai akhir penyusunan pada bulan maret hingga juli tahun 2021.

4.2.2 Tempat penelitian

Penelitian dilaksanakan di Laboratorium Mikrobiologi Program Studi D-III Teknologi Laboratorium Medis Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Insan Cendekia Medika Jombang berada di Kampus B Jl. Halmahera No. 33, Kaliwungu, Kabupaten Jombang, Jawa Timur.

4.3 Populasi, sampel dan sampling

2 4.3.1 Populasi

Populasi merupakan keseluruhan dari subjek penelitian. Populasi pada penelitian ini adalah umbi uwi yang dijual di Pasar Ngraho Bojonegoro.

1 4.3.2 Sampel

Sampel merupakan bagian dari populasi yang bisa digunakan sebagai subjek penelitian (Nursalam, 2016). Sampel yang dipakai pada penelitian ialah 8 umbi uwi yang di jual di pasar Ngraho Bojonegoro.

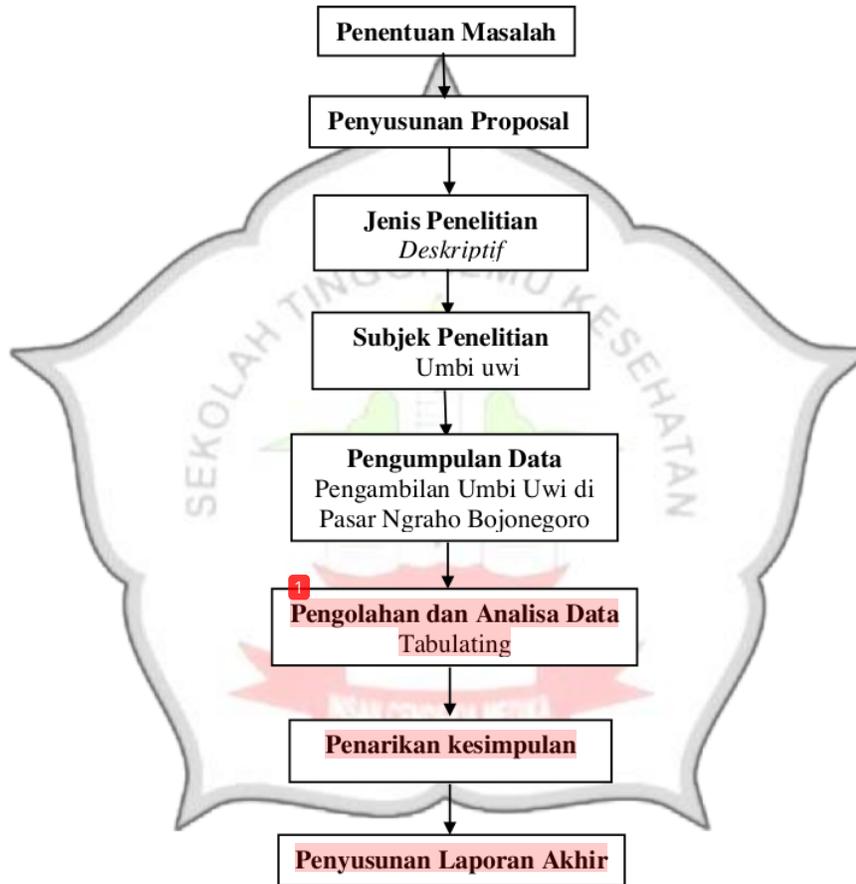
4.3.3 Sampling

Sampling merupakan cara pengambilan sampel dan populasi yang bertujuan sampel bisa mewakili populasi yang akan dilakukan penelitian (Nasir, 2011). Teknik mengambil sampel yang digunakan ialah total sampling, dimana sampel yang digunakan adalah tidak cukup dari 30 sampel, yaitu sebanyak 8 umbi uwi (Fitria, 2017).

9

4.4 Kerangka kerja (Frame work)

Kerangka kerja dalam penelitian isolasi dan identifikasi jamur *Aspergillus niger* pada umbi uwi adalah sebagai berikut :



Gambar 4.1 Kerangka kerja (Frame work) Isolasi dan identifikasi jamur *Aspergillus niger* yang dijual di Pasar Ngraho Bojonegoro.

4.5 Variabel dan definisi operasional variabel

4.5.1 Variabel

Variabel adalah karakteristik yang bisa memperoleh hasil yang berbeda dalam benda contohnya manusia dll (Nursalam, 2017). Variabel pada penelitian tersebut ialah Identifikasi Jamur *Aspergillus niger* dalam umbi uwi.

4.5.2 Definisi Operasional Variabel

Definisi operasional variabel adalah definisi yang berdasarkan karakteristik yang diperhatikan oleh satu yang didefinisikan. Karakteristik bisa diukur,diamati adalah kunci operasional (Nursalam, 2016).

Tabel 4.1 Definisi operasional variabel isolasi dan identifikasi jamur *Aspergillus niger* pada umbi uwi.

Variabel	Definisi Operasional	Parameter	Instrumen	Kriteria	Skala
Isolasi jamur <i>Aspergillus niger</i> pada umbi uwi	Menanam sampel pada media SDA dan bila tumbuh jamur dilakukan pengamatan untuk mencari jamur dengan ciri-ciri koloni berbentuk bulat dan berwarna hitam atau kecoklatan pada umbi	Positif(+): Ditemukan jamur <i>Aspergillus niger</i> dengan ciri-ciri : Makroskopis : Konidia hitam/kecoklatan, bulat.	Diamati secara makroskopis dengan menggunakan mikroskop	Positif (+) : Terdapat jamur <i>Aspergillus niger</i> Negatif(-) : Tidak terdapat jamur <i>Aspergillus niger</i>	Nominal

	uwi				
Identifikasi jamur <i>Aspergillus niger</i> pada umbi uwi	Mengambil kapang yang tumbuh dalam SDA dan dilakukan mengamati untuk mengetahui kapang dengan ciri – ciri koloni berbentuk bulat, dinding halus, dan berwarna hialin	Positif (+) : Ditemukan jamur <i>Aspergillus niger</i> dengan ciri – ciri : Makroskopis : Konidia hitam/kecoklatan, bulat. Mikroskopis : Bulat, dinding halus, berwarna hialin	Diamati secara makroskopis dan mikroskopis dengan menggunakan mikroskop	Positif (+) : Ada kapang <i>Aspergillus niger</i> Negatif(-) : Tidak ada kapang <i>Aspergillus niger</i>	Nominal

1 4.6 Pengumpulan data

4.6.1 Instrumen penelitian

Instrumen penelitian adalah peralatan yang akan dipergunakan saat dilakukan sebuah pengumpulan data atau penelitian (Notoatmodjo, 2010).

1 4.6.2 Alat dan bahan

A. Alat :

1. Batang pengaduk
2. Pisau
9. Desikator
10. Gelas ukur

- | | |
|-----------------|-----------------|
| 3. Autoclave | 11. Pinset |
| 4. Spirtus | 12. pH meter |
| 5. Cawan petri | 13. Pipet tetes |
| 6. Erlenmeyer | 14. Objek glass |
| 7. Beaker glass | 15. Cover glass |
| 8. Hot plate | 16. Mikroskop |

B. Bahan :

- | | |
|-------------------|--------------------|
| 1. Aquadest | 6. Larutan KOH 10% |
| 2. Umbi uwi | 7. Larutan HCl 10% |
| 3. Alumunium foil | 8. SDA |
| 4. Kapas | |
| 5. Kertas tabel | |

4.6.3 Prosedur penelitian

a. Cara pengambilan sampel umbi uwi

1. Umbi uwi diambil pada pukul 05:00 WIB
2. Kemudian penjual mengambil umbi uwi dengan menggunakan sendok steril dan dimasukkan kedalam wadah yang steril.
Ket = wadah steril / box
3. Kemudian dibawa ke tempat pemeriksaan dengan jarak yang ditempuh dari Pasar Ngraho Bojonegoro menuju ke Kaliwungu Jombang \pm 3 jam.

b. Pembuatan media SDA

1. Menyiapkan alat dan bahan
2. Ditimbang media SDA sebanyak 8,45 gram

3. Dilarutkan dengan aquadest sebanyak 130 ml
4. Diatur pH 5,6, apabila tidak sesuai ditambahkan HCl 10% atau NaOH 10%
5. Dipanaskan diatas hotplate
6. Lalu media tersebut dipindahkan ke cawan petri
7. Dilakukan sterilisasi dengan autoclave selama 15 menit dengan menggunakan suhu 121°C
8. Ditunggu selama 24 jam

c. Isolasi jamur pada media SDA

1. Menyiapkan alat dan bahan
2. Sampel dipotong menggunakan pisau dengan ukuran 1 x 1 cm, kemudian diinokulasi pada media SDA
3. Diinkubasi dalam suhu ruang 3 – 7 hari sampai tumbuh jamur
4. Diamati secara makroskopis

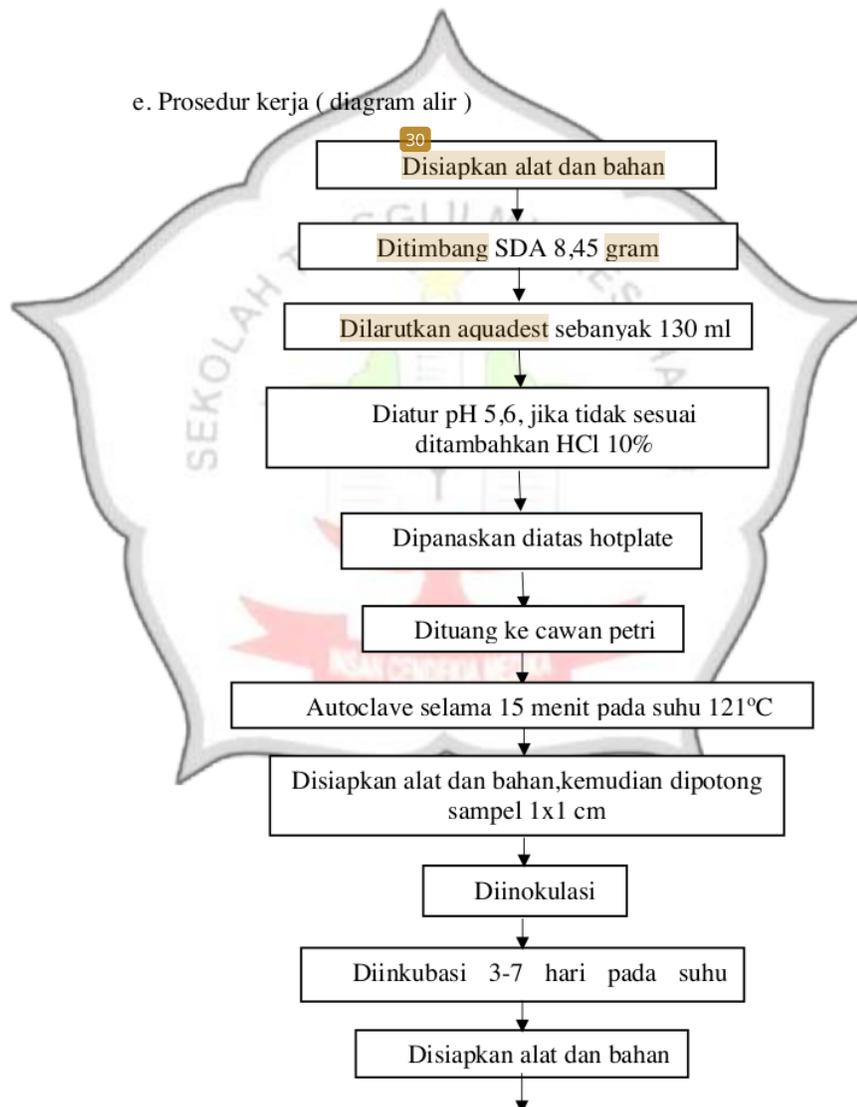
d. Pemeriksaan makroskopis dan mikroskopis

Pengamatan makroskopis yaitu melihat morfologi dari koloni dan miselium. Meliputi warna, elevansi dan bentuk dengan cara mengamati hasil dari isolasi umbi uwi pada media SDA. Sedangkan pengamatan mikroskopis meliputi spora dan miselium, dan diamati dibawah mikroskop. Berikut adalah prosedur pengamatan secara langsung :

1. Disiapkan alat dan bahan
2. Diteteskan 1 tetes KOH 10% ditaruh dalam objek glass

3. Mengambil koloni kemudian ditaruh ke objek glass yang sudah terdapat dengan KOH 10%, kemudian tutup menggunakan cover glass
4. Amati di bawah mikroskop dengan perbesaran 40X.

e. Prosedur kerja (diagram alir)





Gambar 4.2 Prosedur kerja (Diagram alir) Isolasi dan identifikasi Jamur *Aspergillus niger* pada umbi uwi

1 4.7 Teknik pengolahan dan Analisa data

4.7.1 Teknik pengolahan data

Setelah dilakukan pengumpulan data peneliti maka akan diolah ke bagian tabulating . Tabulating adalah membuat tabel yang sesuai pada tujuan pengamatan (Notoadmojo,2010). Penelitian ini dilakukan dengan pengolahan data dengan menggunakan tabel yang menunjukkan bahwa Jamur *Aspergillus niger* dilihat secara makroskopis dan mikroskopis. 1

4.7.2 Analisa data

Analisa data yang dilaksanakan dengan cara mengelompokkan data sesuai pada penelitian yang telah dilakukan dengan melihat jamur *Aspergillus niger* pada umbi uwi secara makroskopis dan mikroskopis.

Analisa data yang digunakan adalah presentase perhitungan dengan rumus berikut :

$$P = \frac{f}{N} \times 100\%$$

Ket :

N = Jumlah seluruh populasi

P = Presentase

f = Frekuensi

Setelah dilakukan perhitungan, maka akan disebutkan dalam presentase berikut :

1. Semuanya = 100%
2. Hampir semuanya = 76 hingga 99%
3. Sebagian besar = 51 hingga 75%
4. Setengahnya = 50%
5. Hampir setengahnya = 26 hingga 49%
6. Sebagian kecil = 1 hingga 25%
7. Tidak ada = 0%

BAB 5

PEMBAHASAN

5.1 Hasil penelitian

5.1.1 Gambaran lokasi penelitian

Pengambilan sampel dilakukan di Pasar Ngraho Kabupaten Bojonegoro sebanyak 8 sampel. Penelitian dilaksanakan pada tanggal 21 Juli 2021 sampai tanggal 27 Juli 2021 di Laboratorium Mikrobiologi Program Studi DIII Teknologi Laboratorium Medis STIKes ICMe Jombang.

5.1.2 Hasil penelitian

Tabel 5.1 Hasil isolasi dan identifikasi jamur *Aspergillus niger* pada umbi uwi yang di jual di pasar Ngraho Bojonegoro

No	Hasil Penelitian	Frekuensi	Presentase
1	Positif	1	12,5%
2	Negatif	7	87,5%
	Jumlah	8	100%

Data primer Juli 2021

Berdasarkan tabel 5.1 hasil penelitian isolasi dan identifikasi jamur *Aspergillus niger* pada Umbi uwi yang di jual di pasar Ngraho Bojonegoro

menunjukkan hasil positif terdapat 1 sampel (12,5%) umbi uwi yang terkontaminasi oleh jamur *Aspergillus niger* dan hasil negatif 87,5% dari 8 sampel yang diteliti.

Hasil isolasi dan identifikasi kapang *Aspergillus niger* pada umbi uwi yang di jual di pasar Ngraho Bojonegoro ditunjukkan pada tabel 5.2 sebagai berikut :

No	Sampel	Jamur <i>Aspergillus niger</i>	
		Positif	Negatif
1	S1		√
2	S2		√
3	S3	√	
4	S4		√
5	S5		√
6	S6		√
7	S7		√
8	S8		√
	Jumlah	1	7

Berdasarkan tabel 5.2 menunjukkan hasil isolasi dan identifikasi jamur *Aspergillus niger* pada umbi uwi terdapat 1 sampel menunjukkan hasil yang positif dan 7 sampel menunjukkan hasil negatif. Jumlah sampel pada penelitian ini adalah sebanyak 8 sampel umbi uwi.

5.2 Pembahasan

Umbi merupakan salah satu bahan pokok penting yang memiliki sumber karbohidrat serta protein yang tinggi yang berasal dari tanah. Umbi uwi merupakan umbi lokal yang mempunyai kandungan ²⁴ indeks glikemik rendah, serat yang tinggi, mengandung vitamin C serta mineral dan juga antioksidan sehingga cocok untuk dikonsumsi (Kurniawan *et al.*, 2018). Umbi uwi juga bisa digunakan sebagai pengganti beras.

Berdasarkan pengamatan yang sudah dilaksanakan dapat disimpulkan kontaminasi kapang *Aspergillus niger* dalam sampel umbi uwi yang dijelaskan pada tabel 5.1 diatas diketahui bahwa salah satu umbi uwi yang di jual di pasar Ngraho Bojonegoro telah terkontam oleh kapang *Aspergillus niger* sebanyak 1 sampel positif, sedangkan 7 sampel negatif tidak ditemukan adanya jamur *Aspergillus niger* melainkan ada yang terkontaminasi oleh jamur *Aspergillus* lainnya seperti *Aspergillus flavus*. Hal tersebut menyatakan bahwa jamur *Aspergillus niger* dapat mencemari umbi uwi yang di jual oleh penjual di pasar Ngraho Bojonegoro.

Umbi uwi yang terdapat di pasar tradisional umumnya mempunyai kondisi yang cukup lembab serta bisa mengakibatkan perkembangan jamur. Terkontaminasinya umbi uwi ini bisa disebabkan oleh faktor penyajian, cara pengolahan yang kurang bersih, kondisi lingkungan pada saat berjualan umbi uwi serta faktor lama penyimpanan. Kondisi lingkungan berjualan umbi uwi yang kotor bisa mengakibatkan kontam bakteri maupun jamur, dimana lingkungan yang kotor bisa menumbuhkan mikroorganisme lain yang bisa mencemari bahan pangan. Kurangnya pengetahuan penjual pada kebersihan bisa mengakibatkan kontam pada barang yang di jual tersebut. Tempat

sampah terbuka dan dekat pada dagangan yang dijual dapat mengkontaminasi. Lingkungan yang lembab bahkan penyajian yang dijual secara terbuka sangat beresiko terjadinya pertumbuhan bakteri ataupun jamur.

Hasil penelitian pada tabel 5.2 didapatkan 1 sampel positif terdapat jamur *Aspergillus niger* yang ditemukan pada sampel 3 yang memiliki ciri-ciri secara makroskopis warna dari koloninya hitam dan tepian koloni berwarna putih. Pada saat awal mula pengamatan, koloni muncul sebagai filamen putih dan bisa berubah warna tergantung dari spesiesnya. Koloni *Aspergillus* juga ditandai dengan konidia yang menyebar contohnya seperti jamur *Aspergillus niger*. Pada pemeriksaan secara mikroskopis *Aspergillus niger* warna koloninya hitam serta memiliki tepian yang berwarna putih. Secara mikroskopis vesikel berbentuk bulat sampai semi bulat, dan memiliki hifa yang tidak bersepta. Jamur *Aspergillus* sendiri dapat menyebabkan penyakit pada manusia jika dikonsumsi karena memiliki sifat karsinogenik dan mematikan. Hal ini yang bisa menyebabkan keracunan pada manusia.

Menurut peneliti tumbuhnya kapang *Aspergillus niger* dalam umbi uwi diakibatkan oleh faktor suhu dan kelembaban. Berdasarkan Praja & Yudhana (2017), *Aspergillus* adalah jamur yang memiliki spora yang mudah tersebar oleh angin dan mudah tumbuh terhadap bahan organik bahkan produk dari hasil pertanian. Tumbuhnya jamur pada umbi uwi disebabkan oleh lingkungan yang lembab dan faktor penyajian yang terbuka.

Faktor-faktor yang dapat mempengaruhi pertumbuhan jamur adalah faktor kelembaban, suhu, derajat keasaman atau pH dan senyawa kimia. Salah

satu faktor mempengaruhi perkembangan kapang ialah suhu. Suhu juga dapat mempengaruhi reaksi kimiawi serta reaksi enzimatik terhadap pertumbuhan dan dapat mempengaruhi kecepatan tumbuhnya mikroba. Suhu yang diperlukan oleh jamur *Aspergillus* adalah 35-37°C dan adapun jamur yang dapat tumbuh dalam suhu beku berkisar 5-10°C (Pujiati, 2018). Suhu berhubungan pada kelembaban, sehingga makin tinggi suhu maka makin rendah kelembaban dan sebaliknya jika suhu rendah maka semakin tinggi kelembabannya. Bahan makanan yang disimpan pada kelembaban rendah bisa merusak permukaan dari bahan pangan tersebut yang dapat tumbuh oleh bakteri maupun jamur.

Berdasarkan hasil pengamatan yang sudah dilaksanakan menyatakan bahwa sebagian kecil umbi uwi yang dijual di pasar Ngraho Bojonegoro terkontaminasi oleh jamur *Aspergillus niger*. Untuk mengatasi hal tersebut perlu diadakan penyuluhan kepada masyarakat agar pedagang tahu betapa pentingnya kebersihan pada barang dagangan yang dijual.

BAB 6

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan pengamatan yang sudah dilaksanakan bisa ditarik kesimpulan bahwa sebagian kecil umbi uwi yang di jual di pasar Ngraho Bojonegoro terkontaminasi jamur *Aspergillus niger*.

6.2 Saran

6.2.1 Bagi Masyarakat

Di harapkan masyarakat lebih memperhatikan kebersihan tempat penjualan umbi uwi tersebut dan dapat memilih umbi uwi yang memiliki kualitas yang lebih baik, mencuci bersih dengan menggunakan air mengalir serta umbi uwi yang diolah dengan cara yang baik bahkan dari cara pengemasannya.

6.2.2 Bagi Peneliti Selanjutnya

Di harapkan untuk peneliti seterusnya agar dilakukan pemeriksaan menggunakan metode lain supaya dapat menghasilkan hasil yang baik lagi.

DAFTAR PUSTAKA

- ² Nursalam. 2016. Metodologi Ilmu Keperawatan Pendekatan Praktis Edisi 4, Jakarta : Salemba Medika
- Nursalam. 2017. Metodologi Ilmu Keperawatan Pendekatan Praktis Edisi 5. Jakarta : Salemba Medika
- ² Fitria (2017). Identifikasi Jamur *Aspergillus niger* Pada Jamu Gendong. Karya Tulis Ilmiah
- ¹ Hasanah, U. (2017). Mengenal Aspergillosis, Infeksi Jamur Genus *Aspergillus*. *Jurnal Keluarga Sehat Sejahtera*, 15(2), 76–86.
- ⁷ Kurniawan, J. A., Anandito, R. B. K., & Siswanti. (2018). Physical, chemical, and sensory properties of cookies made from composite flour yam (*dioscorea alata*), lima beans (*phaseolus lunatus*) and wheat flour. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, XI(1), 20–32.
- ¹⁰ Muthmainnah, A. W., Srigede, L., & Jiwintarum, Y. (2019). Penggunaan Bahan Dasar Pisang Ambon (*Musa Acuminata*) Sebagai Media Alternatif Untuk Pertumbuhan Jamur *Aspergillus Niger*. *Jurnal Analis Medika Biosains (JAMBS)*, 6(2), 93.
- ¹⁴ Praja, R. N., & Yudhana, A. (2017). Isolasi dan Identifikasi *Aspergillus Spp* Pada Paru-Paru Ayam. *Jurnal Medik Veteriner*, 1(1), 6–11.
- ⁶ Pratiwi, ratna sari and triastuti rahayu, s.si, M. s. (2016). Pemanfaatan umbi uwi dan umbi gadung sebagai alternatif media potato dextrose agar (PDA) untuk pertumbuhan jamur. ¹⁷ Program Studi Pendidikan Biologi Fakultas Keguruan

dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta. *Skripsi*.

- ¹¹ Sita, T.V (2016). Optimasi Proses Fermentasi Pada produksi Bioetanol Dari Umbi Uwi Dengan Menggunakan Mikroba *Saccharomyces cerevisiae*. 2. Skripsi
- Tamam, B. (2019). Potensi Kacang Kedelai ¹³ Sebagai Media Alternatif Pertumbuhan Jamur *Candida albicans*. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Wisawati, A. ²⁰ (2017). Prospek Budidaya Uwi Sebagai Pangan Fungsional Mendukung Diversifikasi Pangan. *Prosiding Seminar Hasil Nasional*, 1, 132–141.
- ¹⁹ Wiwik Pujiati. (2018). Identifikasi Jamur *Aspergillus* sp Pada Tepung Terigu Yang Dijual Secara Terbuka. Karya Tulis Ilmiah
- ¹ Widarti, W. (2019). Identifikasi *Aspergillus* Sp Pada Mentega Curah Yang di Perjualbelikan di pasar Terong Kota Makassar. *Jurnal Media Analisis Kesehatan*, 8(2), 24.

ISOLASI DAN IDENTIFIKASI JAMUR ASPERGILLUS NIGER PADA UMBI UWI (DIOSCOREA ALATA) YANG DIJUAL DI PASAR NGRAHO BOJONEGORO

ORIGINALITY REPORT

23%

SIMILARITY INDEX

22%

INTERNET SOURCES

4%

PUBLICATIONS

11%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	Submitted to Forum Perpustakaan Perguruan Tinggi Indonesia Jawa Timur Student Paper	7%
2	repo.stikesicme-jbg.ac.id Internet Source	5%
3	text-id.123dok.com Internet Source	1%
4	123dok.com Internet Source	1%
5	docobook.com Internet Source	1%
6	eprints.ums.ac.id Internet Source	1%
7	Y P Wanita, S D Indrasari, E W Wiranti, Kristamtini. "The quality improvement of yam flour (Dioscorea alata) through the fermentation process", IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, 2021	1%

8	Submitted to Politeknik Kesehatan Kemenkes Semarang Student Paper	1 %
9	id.123dok.com Internet Source	1 %
10	journal.unhas.ac.id Internet Source	<1 %
11	www.ejournal.upnjatim.ac.id Internet Source	<1 %
12	idoc.pub Internet Source	<1 %
13	Submitted to Sriwijaya University Student Paper	<1 %
14	jim.unsyiah.ac.id Internet Source	<1 %
15	Submitted to Badan PPSDM Kesehatan Kementerian Kesehatan Student Paper	<1 %
16	Submitted to Sachem High School Student Paper	<1 %
17	etd.eprints.ums.ac.id Internet Source	<1 %
18	rastayoman.blogspot.com Internet Source	<1 %

19	repository.poltekkes-tjk.ac.id Internet Source	<1 %
20	sso.i3l.ac.id Internet Source	<1 %
21	Submitted to Universitas Jember Student Paper	<1 %
22	adoc.pub Internet Source	<1 %
23	fexdoc.com Internet Source	<1 %
24	jurnal.uns.ac.id Internet Source	<1 %
25	library.binus.ac.id Internet Source	<1 %
26	qdoc.tips Internet Source	<1 %
27	es.scribd.com Internet Source	<1 %
28	nurhidayat.lecture.ub.ac.id Internet Source	<1 %
29	repository.poltekkes-kdi.ac.id Internet Source	<1 %
30	haswikahasan.blogspot.com Internet Source	<1 %

Exclude quotes Off

Exclude matches Off

Exclude bibliography Off