BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia adalah negara yang sangat kaya akan berbagai jenis rempah – rempah. Rempah – rempah tersebut memiliki banyak sekali manfaat baik untuk kesehatan tubuh maupun sebagi bahan makanan. Oleh karena itulah masyarakat Indonesia sangat menyukai mengkonsumsi rempah – rempah tersebut, baik dalam bentuk minuman maupun makanan.

Masyarakat Indonesia biasanya mengolah rempah – rempah tersebut secara langsung, namun tidak sedikit masyarakat membeli rempah – rempah tersebut dalam bentuk curah di pasaran. Di pasaran terdapat berbagai jenis olahan rempah – rempah curah. Salah satunya adalah kunyit curah yang dijual dalam bentuk bubuk kunyit. Tepung atau bubuk kunyit umumnya dibuat dari rimpang jari (*finger*) kering, umbi (*bulb*) atau rimpang belah (*split*), dan irisan keringnya. Kunyit kering yang akan digunakan sebagai bahan baku tepung kunyit adalah yang memiliki kadar kurklumin tinggi, tetapi kadar air dan minyak asirinya rendah.

Bubuk kunyit sangat bermanfaat bagi berbagai industri. Antara lain untuk bahan baku industri obat – obatan, jamu, kosmetik, dan pewarna tekstil. Masyarakat biasanya menggunakan bubuk kunyit curah sebagai olahan bahan dasar pembuatan jamu kunyit yang biasanya dikonsumsi sebagai obat tradisional. Menurut KBBI jamu/ja·mu/ adalah obat yang dibuat dari akar-akaran, daun-daunan, dan sebagainya. Berdasarkan hasil penelitian Andriati dan R.M. Teguh Wahjudi yang berjudul “Tingkat penerimaan penggunaan jamu sebagai alternatif

penggunaan obat modern pada masyarakat ekonomi rendah-menengah dan atas" menyatakan bahwa Penerimaan penggunaan jamu sebagai alternatif penggunaan obat modern pada masyarakat ekonomi rendah-menengah dan atas secara umum tinggi (58%). Hasil tersebut peneliti kategorikan tinggi karena di tengah berkembang pesat obat modern dan era globalisasi, sebagian besar masyarakat lebih dari 50% masih mengkonsumsi/menggunakan jamu untuk menjaga kesehatan dan menyembuhkan penyakit. Melihat masih cukup tingginya daya konsumsi jamu di masyarakat, sudah seharusnya konsumen memperhatikan standar mutu keamanan pangan dari jamu tersebut. Salah satunya adalah dengan memperhatikan batasan cemaran angka kapang atau khamir (AKK).

Uji angka kapang khamir yaitu menghitung cemaran kapang atau khamir dalam sediaan yang diperiksa setelah sampel diinokulasikan pada media PDA yang sesuai dan dinkubasi pada suhu 20-25°C. Pengujian Angka Kapang khamir dilakukan untuk menjamin bahwa ktidak mengandung fungi dari batas yang telah ditetapkan karena keberadaan fungi mempengaruhi stabilitas sediaan. Menurut Standar Nasional Indonesia 7388:2009 tentang Standar Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan bahwa bahan herba dan rempah-rempah tidak boleh mengandung angka kapang khamir lebih dari 2 x 10^4 koloni/g dan menurut Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia nomor 12 tahun 2014 tentang persyaratan mutu obat tradisional Angka Kapang Khamir tidak boleh lebih dari 10^4 koloni/g. Jika ditemukan Angka Kapang/khamir dalam sampel bahan herba dan rempah-rempah yang diuji melebihi ambang batas, maka sampel bahan herba dan rempah-rempah tersebut tidak layak dikonsumsi karena

berbahaya bagi kesehatan konsumen. Kondisi tersebut memungkinkan adanya pertumbuhan jenis kapang tertentu seperti jamur *Aspergillus flavus* yang akan memproduksi aflatoksin. Aflatoksin yang diproduksi bersifat toksik karena dapat menyebabkan terjadinya sirosis dan karsinoma hati (SNI, 2009).

Aspergillus merupakan jamur yang mampu hidup pada media dengan derajat keasaman dan kandungan gula yang tinggi. Jamur ini dapat menyebabkan pembusukan pada buah-buahan atau sayuran. Aspergillus ada yang bersifat parasit, ada pula yang besifat saprofit. Aspergillus yang bersifat parasit menyebabkan penyakit aspergillosis pada unggas karena dapat memproduksi suatu zat racun yang disebut dengan aflatoksin. *Aspergillus Sp* sering ditemukan pada bahan pakan yang disimpan di dalam gudang dengan kelembaban tinggi. *Aspergillus Sp* dianggap patogen karena dapat menyebabkan suatu penyakit saluran pernafasan, radang granulomatosis pada selaput lendir, mata, telinga, kulit, meningen, bronkus dan paru-paru (Handajani, 2008). Selain itu terdapat khamir yang menyebabkan pembusukan pada produk makanan atau minuman seperti S*accharomyces rouxii* (Winarno, 1980).

Permasalahan dalam penelitian ini adalah bagaimana tingkat cemaran angka kapang khamir dalam kunyit curah. Uji Angka Kapang Khamir adalah salah satu parameter dari keamanan kunyit curah. Angka Kapang Khamir dapat digunakan sebagai petunjuk suatu makanan atau minuman dapat dikatakan aman dikonsumsi apabila tidak melebihi batas yang di tentukan oleh BPOM dan SNI.

Berdasarkan uraian permasalahan di atas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai “Uji Angka Kapang Khamir pada Kunyit Curah”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan kajian pada latar belakang diatas, dapat dirumuskan permasalahan-permasalahan sebagai berikut:

1. Berapakah jumlah total angka kapang khamir kunyit pada kunyit bubuk curah?
2. Berapakah jumlah total angka kapang khamir kunyit pada jamu kunyit?
3. Apakah jamu kunyit dan kunyit bubuk curah yang beredar dimasyarakat sudah sesuai dengan mutu standar?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui jumlah angka kapang/khamir (AKK) kunyit pada kunyit bubuk curah.
2. Mengetahui jumlah angka kapang/khamir (AKK) kunyit pada jamu kunyit.
3. Mengetahui kesesuaian standar mutu pangan kunyit curah yang beredar di masyarakat

1.4 Manfaat Penelitian

Untuk menambah wawasan pengetahuan penulis dan pembaca tentang angka kapang khamir kunyit pada jamu kunyit dan kunyit bubuk curah, sehingga dapat digunakan sebagai bahan informasi kepada masyarakat agar lebih hati-hati dalam membeli dan mengkonsumsi kunyit curah.