

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ubi kayu atau singkong (*Manihot esculenta*) merupakan hasil pertanian yang dikonsumsi oleh masyarakat sebagai bahan makanan setelah padi. Di Indonesia ketersediaan singkong sangat penting sebagai bahan baku dalam berbagai produk olahan makanan. Singkong mengandung beberapa gizi dan juga vitamin yang cukup lengkap yaitu mengandung energi per 100 gram sebesar 154 kkal, protein 1 gram, karbohidrat 36,8 gram, lemak 0,3 gram, kalsium 77 mg, fosfor 24 mg, zat besi 1,1 mg, vitamin B1 0,06 mg dan vitamin C 31 mg (Septiriyani, 2017). Selain mengandung gizi dan karbohidrat sebagai sumber kalori serta mengandung beberapa senyawa yang berguna bagi tubuh singkong juga mengandung senyawa glukosida sianogenik yang bersifat toksik dan dapat membentuk asam sianida (Nasution, 2019). Zat toksik dapat membahayakan tubuh dengan kadar kecil sekalipun (Nurhidayanti, 2020).

Provinsi NTT merupakan salah satu sentra penghasil ubi kayu atau singkong. Ubi kayu dalam bahasa Flores disebut uwi ai nuabosi adalah salah satu jenis ubi yang terdapat di Ende, Flores wilayah Nusa Tenggara Timur. Dapat dikatakan ubi nuabosi merupakan tanaman endemik dan makanan khas dari Flores, Nusa Tenggara Timur. Ubi ini sangat terkenal karena memiliki cita rasa yang khas dan aroma wangi, berbeda dengan jenis singkong lainnya. Ubi Nuabosi biasanya dijual di pasar dalam keadaan segar maupun yang sudah dikeringkan menjadi gaplek. Dan di kabupaten Belu sendiri ubi kayu atau biasa disebut ai uhik juga merupakan makanan sehari-hari bagi masyarakat Belu, selain dikonsumsi

secara langsung atau pun yang sudah diolah menjadi gaplek.

Gaplek merupakan hasil olahan ubi kayu yang diperoleh dari umbinya dikupas dan dibelah membujur menjadi dua atau empat belahan kemudian dijemur hingga kering. Ubi yang belum kering benar dan kemudian disimpan akan menjamur dan membusuk, sedang warnanya tidak putih lagi, melainkan menjadi biru kehitam-hitaman. Penjemuran dapat dilakukan di atas lantai penjemuran, atau batu-batu besar, diatas genting, dan lain-lain, dalam waktu 1-2 minggu, tergantung keadaan cuaca atau panas matahari (Darjanto dan Murjiati, 2015).

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara dengan penjual gaplek dari Kabupaten Belu dan Kabupaten Ende, bahwa secara umum proses pembuatan gaplek sama, yakni ubi segar dikupas lalu dibelah dan di cuci lalu dijemur di bawah mata hari selama 3-4 hari, setelah kering gaplek yang sudah jadi disimpan dalam karung. lama penyimpanan gaplek sekitar 3-4 bulan tergantung pada proses pemotongan dan pengeringan.

Umur simpan merupakan periode waktu dimana wadah dan bahan makanan yang ada didalamnya masih dalam kondisi yang dapat diterima oleh konsumen atau layak dijual dibawah kondisi penyimpanan tertentu (Downes dan Harte, 2014). Selama penyimpanan, distribusi, maupun pemasaran gaplek, perlu diperhatikan untuk dapat mengurangi kemunduran mutu dari ubi gaplek adalah dengan cara menguji Angka Kapang Khamir. Pertumbuhan kapang atau khamir pada bahan makanan dapat mengurangi kualitas makan karena kapang menghasilkan toksin yang berbahaya bagi tubuh manusia (Pritiwi, 2015).

Apabila ubi gaplek terkontaminasi oleh kapang khamir maka dapat menyebabkan kerusakan yang ditandai dengan ciri-ciri antara lain perubahan tekstur, terbentuk aroma yang tidak sedap, terjadi perubahan rasa. Selain itu, dapat terjadi kontaminasi mikotoksin (racun fungi) yang dihasilkan oleh spesies-spesies kapang kontaminan sehingga menyebabkan makanan tidak layak untuk dikonsumsi.

Uji angka kapang khamir digunakan untuk menetapkan angka kapang khamir dalam makanan, sehingga akan diketahui seberapa besar cemaran pada sampel ubi gaplek dengan standar uji cemaran mikroba PerBPOM No 13 Tahun 2019 yaitu angka kapang dan khamir maksimal pada sampel ubi gaplek adalah 10^2 koloni/gram.

Kapang khamir merupakan mikroorganisme multiseluler (bersel banyak) yang memiliki ukuran mikroskopis sampai makroskopis. Bentuk benang-benang dan memiliki struktur eukariotik, memiliki dinding sel yang kaku dan terdiri dari hifa (kumpulan benang-benang). Kapang bukan merupakan kelompok taksonomi yang resmi, sehingga anggota-anggota dari kapang tersebar ke dalam filum Glomeromycota, Ascomycota, dan Basidiomycota.

Gangguan kesehatan yang diakibatkan spora kapang terutama menyerang saluran pernapasan seperti, Asma, alergi rinitis, dan sinusitis. Selain itu infeksi kapang pada saluran pernapasan, yang disebut mikosis. Salah satu penyakit mikosis yang umum adalah Aspergillosis, yaitu tumbuhnya kapang dari genus *Aspergillus* pada saluran pernapasan. Selain genus *Aspergillus*, beberapa spesies dari genus *Curvularia* dan *Penicillium* juga dapat menginfeksi saluran pernapasan

dan menunjukkan gejala mirip seperti Aspergillosis, oleh karena itu pertumbuhan kapang dalam makanan tidak diinginkan.

Berdasarkan latar belakang di atas, maka peneliti ingin melakukan penelitian tentang "Uji Angka Kapang Khamir (AKK) Pada Sampel Ubi Gapek (*Manihot esculenta*) Dari Kabupaten Belu Dan Kabupaten Ende.

1.2. Rumusan Masalah

Permasalahan yang diangkat dalam penelitian ini adalah bagaimana Angka Kapang Khamir pada ubi gapek yang berasal dari Kabupaten Belu dan Kabupaten Ende?

1.3. Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui angka kapang khamir pada ubi gapek di Kabupaten Belu dan Kabupaten Ende.

1.4. Manfaat Penelitian

1. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan data dan informasi serta meningkatkan perhatian tentang keamanan pangan, khususnya terhadap Angka Kapang Khamir agar tetap layak dan aman untuk dikonsumsi.
2. Dapat bermanfaat bagi penjual ubi gapek serta masyarakat dalam memberikan informasi mengenai salah satu parameter kualitas dan keamanan pangan Angka Kapang Khamir di Kabupaten Belu dan Kabupaten Ende.

