

BAB III

KESIMPULAN DAN SARAN

III.1 Kesimpulan

Dari pembahasan diatas dapat disimpulkan bahwa aflatoksin adalah suatu metabolit yang bersifat racun yang dihasilkan oleh jamur *Aspergillus flavus*. Jamur ini sering inengkontaminasi bahan makanan biji-bijian antara lain jagung dan kacang tanah. Dalam keadaan yang menguntungkan yaitu hangat dan lembab, menyebabkan pembentukan aflatoksin meningkat dalam bahan makanan, sehingga jika melebihi 20 ppb dapat menyebabkan keracunan makanan yang dikenal sebagai Aflatoksikosis. Untuk mencegah terjadinya aflatoksikosis, perlu diketahui cara-cara pencegahan terkontaminasinya bahan makanan tersebut oleh aflatoksin antara lain dengan penanganan pasca panen bahan makanan tersebut secara baik, dengan cara menghindari faktor-faktor lingkungan yang dapat meningkatkan pertumbuhan jamur dan produksi toksin.

III.2 Saran

Untuk mencegah aflatoksikosis di masyarakat, diperlukan sosialisasi cara penanganan pasaca panen yang lebih baik terhadap bahan makanan yang mudah dijangkiti *Aspergillus flavus* seperti jagung dan kacang tanah, sebagai berikut :

- menjaga kulit kacang agar tetap utuh,
- memisahkan kacang dari batangnya,
- jangan menumpuk bahan makanan tersebut untuk menghindari kelembaban yang tinggi,
- pengeringan sampai kadar air < 10 %
- penyimpanan makanan di dalam ruangan yang bersirkulasi udara baik