

ABSTRAK

Jamur *Aspergillus flavus* adalah jamur yang bersifat saprofit yang dapat di jumpai dimana saja, di tanah, di udara bebas dan pada bahan – bahan makanan seperti kacang hijau. Kacang hijau merupakan salah satu substrat yang cocok untuk pertumbuhan dan perkembangan berbagai kapang atau jamur yaitu *Aspergillus flavus*. Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui kadar aflatoksin dalam biji kacang hijau yang ada di pasaran. Penelitian ini dilaksanakan menggunakan metode HPLC. Hasil percobaan aflatoksin pada sampel kacang hijau tersebut di dapatkan pada sampel toko 1 adalah aflatoksin B1 0.10 mg/kg, pada sampel kacang hijau toko 2 aflatoksin tidak terdeteksi, serta pada sampel kacang hijau supermarket adalah aflatoksin B1 0,84 mg/kg dan aflatoksin B2 0.04 mg/kg. Hal ini menunjukkan bahwa kandungan cemaran Aflatoksin B1, B2, G1, G2 dalam bahan uji memenuhi persyaratan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.00.06.1.52.4011 Tahun 2009 tentang penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan, dimana batas maksimum cemaran dalam aflatoksin pada kacang – kacang yaitu sebesar 20 mg/kg.