

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan segar atau ikan basah adalah ikan yang belum atau tidak diawet dengan apa pun kecuali semata-mata didinginkan dengan es. Ikan dikatakan mempunyai kesegaran yang maksimal apabila sifat-sifatnya masih sama dengan ikan hidup, baik rupa, bau, cita rasa, maupun teksturnya. Apabila penanganan ikan kurang baik maka mutu atau kualitasnya akan turun. Penanganan ikan segar dimaksudkan sebagai semua pekerjaan yang dilakukan terhadap ikan segar sejak ditangkap sampai saat diterima oleh konsumen. Pekerjaan ini dilakukan oleh nelayan, pedagang pengolah, penyalur, pengecer dan seterusnya hingga konsumen (Murniyati dan Sunarman (2000) dikutip Nurqaderianie dkk, 2016).

Ikan tongkol merupakan salah satu komoditas perikanan andalan dari perairan Indonesia dan menjadi primadona, karena selain menjadi ikan konsumsi yang digemari masyarakat, juga merupakan komoditas ekspor. Kandungan gizi dan manfaat ikan tongkol pemanfaatannya belum dilakukan secara optimal yang ditunjukkan oleh tingkat pemanfaatan masih rendah, seperti pengelolaan usaha perikanan berskala kecil dan bersifat tradisional. Ikan tongkol merupakan hasil perikanan yang bersifat mudah rusak dan membusuk (*perishable*) karena memiliki daging berwarna gelap atau merah dan memiliki kandungan lemak yang tinggi (Deslianti dkk, 2016).

Kemunduran mutu ikan tidak dapat dipungkiri sebab ikan merupakan produk yang mudah rusak (*high perishable*) sehingga memerlukan penanganan

yang khusus (Hartati, 2016). Penanganan dan sanitasi yang baik sangat diperlukan untuk tetap menjaga kesegaran ikan, semakin lama berada di udara terbuka maka semakin menurun kesegarannya. Ikan sebagai komoditas yang mudah dan cepat membusuk (*high perishable food*), memerlukan penanganan yang cepat, bersih, cermat dan dingin (*quick, clean, careful and cool*) sehingga mutu ikan dapat tetap dipertahankan sejak ikan diangkat dari laut hingga ikan didistribusikan atau dipasarkan ke konsumen. Salah satu mekanisme penanganan ikan dilakukan melalui penerapan sistem rantai dingin (Wibowo (2006) dikutip Nento, 2013).

Pemilihan ikan dengan kualitas yang kurang baik, cara pengolahan yang kurang saniter dan higienis, serta penyimpanan dalam keadaan yang tidak dilindungi mengakibatkan produk ikan dalam olahan ikan sangat rentan terhadap kerusakan mikrobiologi (Sukmawati, 2015). Bakteri patogen dapat dengan mudah mengkontaminasi ikan selama penyimpanan dan distribusi. Juga dapat menyebabkan penyakit bagi yang mengkonsumsinya (Dwiyitno(2010) dikutip Tapotubun, 2016).

Angka Lempeng Total dapat digunakan sebagai indikator proses higine sanitasi dalam produk. Sebagai analisis mikroba lingkungan pada produk jadi, indikator proses pengawasan, dan digunakan sebagai dasar kecurigaan dapat atau tidak diterimanya suatu produk berdasarkan kualitas mikrobiologinya (Puspandari dan Ani, 2015).

Berdasarkan SNI 7388:2009 tentang batas maksimum cemaran mikroba dalam ikan segar, nilai Angka Lempeng Total yang diperbolehkan pada ikan tongkol adalah maksimum 5×10^5 koloni/g. Sehingga dengan adanya masalah

tersebut diatas perlu dilakukan suatu penelitian yang berjudul “Analisis Bakteri Jumlah Angka Lempeng Total Pada Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*)”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang ada, maka sebagai rumusan masalahnya adalah berapakah jumlah bakteri dengan pemeriksaan Angka Lempeng Total pada ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) yang dijual di pasar Candi Sidoarjo?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui jumlah angka lempeng total bakteri pada ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) yang dijual di Pasar Candi Sidoarjo

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Untuk mengetahui presentase jumlah Angka Lempeng Total bakteri pada ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) yang dijual di Pasar Candi Sidoarjo.
2. Untuk mengetahui identifikasi karakteristik pertumbuhan koloni bakteri pada sampel ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) yang dijual di Pasar Candi Sidoarjo.

1.4 Batasan Masalah

1. Sampel yang digunakan adalah ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) segar yang dijual di Pasar Candi Sidoarjo.

2. Ukuran ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) yang digunakan sebagai penelitian adalah ± 500 gram, panjang ± 30 cm, dan lebar ± 10 cm.
3. Pemeriksaan jumlah angka lempeng total bakteri menggunakan metode *pour plate*.
4. Mengidentifikasi Karakteristik pertumbuhan koloni bakteri secara Makroskopik (pigmentasi, bentuk koloni, tepi koloni, dan elevasi) dan secara Mikroskopik (Pewarnaan Gram).

1.5 Manfaat Penelitian

1.5.1 Manfaat Teoritis

Ikan tongkol dalam pertumbuhan bakteri dipengaruhi oleh kondisi lingkungan seperti suhu, waktu simpan, dan kondisi kebersihan sarana dan prasarana. Sehingga dari adanya beberapa faktor tersebut, diharapkan dapat mengetahui jumlah bakteri dalam angka lempeng total pada ikan tongkol (*Euthynnus affinis*).

1.5.2 Manfaat Praktis

Pada tersedianya produk ikan tongkol juga perlu untuk diperhatikan higiene dan sanitasi, karena jika higiene dan sanitasi yang kurang baik dari konsumen maupun penjual maka akan mengakibatkan penyakit bagi yang mengkonsumsinya. Sehingga diharapkan kepada masyarakat lebih memperhatikan dalam memilih dan menyimpan makanan ikan tongkol.