

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia sebagai benua maritime memiliki perairan yang sangat luas dengan beragam ekosistem dan keanekaragaman hayati yang melimpah baik flora, fauna maupun mikroorganismenya. Kondisi ini menjadikan perikanan memegang peranan penting dalam perekonomian Indonesia untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakatnya. Produk perikanan tidak hanya dimanfaatkan untuk konsumsi lokal tetapi juga untuk produk ekspor. Wally dkk melaporkan tahun 2015 bahwa ikan merupakan sumber pangan fungsional yang mempunyai arti penting bagi kesehatan karena mengandung asam lemak tak jenuh berantai panjang terutama yang tergolong asam lemak Omega 3, mengandung vitamin serta makro dan mikro mineral serta merupakan produk makanan yang memiliki gizi yang tinggi terutama tinggi akan protein.

Ikan cakalang merupakan salah satu jenis ikan pelagis yang mempunyai nilai ekonomis penting di perairan Indonesia dan merupakan salah satu ikan berprotein tinggi. Ikan cakalang sangat diminati konsumen selain harganya yang terjangkau dan kandungan gizi yang banyak. Ikan cakalang merupakan ikan tuna tropis yang paling melimpah dibandingkan spesies tuna yang lain, kebanyakan ditemukan di perairan permukaan samudera, tetapi sebagian siklus hidupnya tinggal di perairan di dekat pantai (Sartimbul dkk, 2017).

Komposisi kandungan ikan cakalang adalah asam amino yang seimbang serta kandungan *polyunsaturated fatty acid* (PUFA) yang tinggi (Ekawati dkk, 2014). Ikan laut banyak mengandung omega 3 dan omega 6 yang digunakan untuk

pencegahan penyakit dan kecerdasan otak. Omega 3 dan omega 6 juga bermanfaat bagi anak seperti meningkatkan kesehatan mental dan meningkatkan kemampuan membaca. Omega 3 dan omega 6 tergolong dalam asam lemak tak jenuh yang berguna untuk menguatkan daya tahan otot jantung, meningkatkan kecerdasan otak, menurunkan kadar trigliserida dan mencegah penggumpalan darah. Kandungan air yang cukup tinggi pada tubuh ikan menyebabkan tubuh ikan menjadi media yang cocok untuk kehidupan bakteri dan mikroorganisme lain. Selain itu, daging ikan memiliki sedikit tendon, sehingga proses pembusukan akibat aktivitas bakteri lebih cepat dibandingkan daging ternak atau hewan lain. Pembusukan menyebabkan mutu ikan berkurang dan tidak layak konsumsi (Gustini dkk, 2014).

Mahatmanti *et al.* (2010) melaporkan dalam jurnal Gustini dkk (2014), umumnya ikan yang disimpan pada suhu ruang dapat busuk dalam waktu 12-20 jam. Kualitas ikan sangat dipengaruhi oleh kondisi air dimana ikan hidup. Karena aliran air merupakan salah satu parameter yang menentukan kekakuan daging ikan. Kerusakan ikan secara mikrobiologi disebabkan oleh cemaran mikroba atau mikroba pembusuk (Sukmawati, 2018).

Pasar merupakan salah satu tujuan utama masyarakat dalam memenuhi kebutuhan pangan, salah satunya untuk memenuhi kebutuhan primer yaitu ikan yang menjadi bahan makan dan sumber energi untuk kelangsungan hidup. Masalah yang sering terjadi di masyarakat pada umumnya adalah para penjual ikan cakalang di pasar menjual ikan cakalang dalam keadaan terbuka sehingga mudah tercemar oleh mikroorganisme yang dapat menyebabkan kebusukan.

Mikroorganisme yang ada dalam makanan dapat berasal dari sumber internal (dari dalam makanan itu sendiri) dan sumber eksternal dimana makanan akan terpapar pada lingkungan mulai makanan tersebut dimasak sampai dikonsumsi (Lestari dkk,2018). Dalam buku Lestari dkk (2018), ikan dan kerang juga membawa mikroflora normal pada sisik, kulit, dan saluran pencernaan. Kualitas air, kebiasaan makan, dan penyakit dapat merubah mikroorganisme yang normal pada ikan dan kerang. Ikan dapat terkontaminasi dari usus selama pemrosesan, karena sifatnya yang spesifik, kontaminasi makanan hewani oleh kotoran hewan perlu diperhatikan karena kemungkinan besar berupa bakteri patogen. Oleh karena itu, kontaminasi pada saat proses penyembelihan dan pengolahan harus dapat dihindari.

Cara untuk mengetahui adanya cemaran mikroba pada produk pangan yaitu dengan melakukan pemeriksaan mikrobiologis. Pemeriksaan ini merupakan indikator adanya cemaran mikroba yang melebihi standar batas maksimum (Fauzi dkk, 2017). Identifikasi dan isolasi cemaran bakteri patogen dilakukan dalam rangka pengawasan mutu secara mikrobiologis. Untuk beberapa jenis mikroba dapat pula dilakukan perhitungan jumlah koloni atau disebut enumerasi (Kusuma dkk,2017). Berdasarkan uraian diatas, dapat diketahui tingginya kemungkinan kontaminasi mikroorganisme pada ikan cakalang yang dijual dipasar, maka peneliti ingin menguji total bakteri pada ikan cakalang yang dihitung berdasarkan Angka Lempeng Total (ALT) .

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, dengan penulisan rumusan masalah yang ada dalam penelitian ini adalah apakah ada mikroba jumlah angka lempeng total pada ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) yang dijual di pasar Gedangan Sidoarjo?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mengetahui adanya mikroba jumlah angka lempeng total pada ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) di pasar Gedangan Sidoarjo.

1.3.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari penelitian ini adalah untuk mengetahui jumlah angka lempeng total mikroba pada ikan cakalang yang dijual dipasar Gedangan Sidoarjo sesuai standart Nasional Indonesia (SNI) 7388:2009.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Teoritis

Manfaat teoritis dalam penelitian ini adalah diharapkan masyarakat mampu dalam melakukan penanganan pada ikan sehingga tidak mengalami kerusakan dan kebusukan akibat mikroba.

1.4.2 Manfaat Praktis

Manfaat praktis dalam penelitian ini adalah diharapkan masyarakat lebih memperhatikan dalam memilih ikan yang layak untuk dikonsumsi.