

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Komoditi perikanan merupakan salah satu sumber gizi yang harganya dapat dijangkau oleh semua lapisan masyarakat. Permintaan terhadap hasil perikanan diperkirakan terus meningkat secara linear seiring dengan pertambahan jumlah penduduk dan kesadaran masyarakat terhadap protein hewani yang berasal dari ikan (Badan Pusat Statistik, Nusa Tenggara Timur, 2017). Salah satu hasil perikanan yang ada di Kota Kupang adalah ikan tongkol (*Eutynnus* sp.). Tingkat produksi ikan ini cukup tinggi jika dibandingkan hasil perikanan lainnya yaitu sekitar 13.190 ton (Dinas Kelautan Dan Perikanan Provinsi Nusa Tenggara Timur Tahun 2020).

Penanganan ikan pasca panen di Kupang saat ini masih sangat memprihatinkan dari segi keamanan dan kesegarannya. Kurangnya pengetahuan tentang penanganan ikan setelah ditangkap mengakibatkan ikan yang sampai ke tangan penjual terakhir sebelum konsumen, mutunya sudah menurun, mengandung cemaran kimia, fisik dan mikrobiologi. Diantara ketiga cemaran ini yang paling memprihatinkan adalah cemaran mikrobiologi. Adanya cemaran mikrobiologi pada produk perikanan, mengidentifikasi terjadinya penurunan mutu produk perikanan. Banyak faktor yang bisa menjadi penyebab seperti kondisi peralatan, kondisi penyimpanan, proses penanganan, kemasan serta bahan lainnya yang terkontak langsung dengan produk tidak dalam kondisi yang bersih sehingga terjadi kontaminasi. Cemaran mikrobiologi dapat menyebabkan berbagai potensi sakit dikarenakan bakteri pencemar adalah bakteri patogen atau sebagai

kontaminan dimana asal bakteri bukan dari produk ikan melainkan dari lingkungan yang terkontaminasi ke produk (Adji, 2008)

Salah satu bakteri patogen yang dapat mengkontaminasi ikan dan menyebabkan *foodborne disease* adalah *Salmonella* sp. Infeksi *Salmonella* pada manusia disebut salmonellosis yang terdiri dari dua grup yaitu gastroenteritis dan demam enterik (Del Portillo, 2000). Selanjutnya dijelaskan penyebab terjadinya kontaminasi *Salmonella* sp. pada produk perikanan adalah karena kurangnya tindakansanitasi dan higienitas.

Penelitian yang dilakukan Apelabi, dkk (2019) dengan judul Perbandingan nilai *Total Plate Count* (TPC) dan cemaran *Salmonella* sp. pada Ikan Tongkol (*Euhtynnus* sp.) yang dijual di Tempat Pelelangan Ikan (TPI), pasar tradisional dan pedagang ikan eceran di Kota Kupang. Hasil analisis statistik cemaran *Salmonella* sp. pada ikan tongkol yang dijual di Kota Kupang menunjukkan tidak terdapat perbedaan yang signifikan pada ikan tongkol yang dijual di TPI, pasar tradisional dan pedagang ikan eceran, dimana ikan tongkol yang dijual di TPI, pasar tradisional dan pedagang ikan eceran, sama-sama memiliki tingkat cemaran *Salmonella* sp. yang telah melebihi batas cemaran maksimum *Salmonella* sp. pada ikan segar yang ditetapkan SNI 7388-2009 yakni negatif per 25 g sampel daging ikan.

Penelitian yang dilakukan Nulyani (2018) dengan judul identifikasi bakteri *Salmonella* sp dan jumlah total bakteri coliform pada ikan kembung (*Rastreligger* sp) yang di jual di pasar Inpres dan pasar Oeba Kota Kupang. Dari hasil penelitian ini dapat diketahui bahwa jumlah kontaminan bakteri coliform pada ikan kembung (*Scomber* sp) di pasar Inpres rata-rata $3,6 \times 10^5$ sel bakteri per gram dan

$7,2 \times 10^5$ sel bakteri per gram di pasar Oeba. Sedangkan uji identifikasi bakteri *Salmonella* sp tidak ditemukan pertumbuhan koloni (hasilnya negatif) di kedua pasar tersebut.

Penanganan ikan segar atau “*handling*” sangat memegang peranan penting, karena penanganan yang dilakukan bukan berarti mencegah proses pembusukan, tetapi mempertahankan agar ikan itu tetap dalam keadaan segar dengan cara menghambat proses pembusukan. Standar Nasional Indonesia SNI 01-2729.1-2013 mensyaratkan mutu ikan segar adalah : Organoleptik minimal 7, mikrobiologi TPC maksimal 5×10^5 CFU/g, *E coli* MPN maksimal <3, *Salmonella* sp negatif. Untuk itu maka pengamatan terhadap nilai kesegaran ikan secara organoleptik, mikrobiologi TPC dan *Salmonella* sangat membantu untuk mengetahui sejauh mana kesesuaian nilai tingkat kesegaran ikan yang diujikan. Kondisi penjualan ikan di pasar-pasar ikan tradisional saat ini masih kurang menerapkan prinsip hati-hati, cepat, cermat, dan bersih, sehingga kualitas ikan sangat cepat mengalami penurunan mutu. Berdasarkan hal tersebut, maka dipandang penting untuk melakukan kajian tentang tinjauan penanganan ikan tongkol serta menguji kandungan ALT, cemaran *Salmonella* serta kualitas organoleptik di pusat penjualan di TPI Oeba dan Pasar Inpres Kota Kupang.

Berdasarkan uraian diatas, maka peneliti tertarik untuk menyajikan dalam bentuk proposal dengan judul “Total Koloni Bakteri dan Cemaran *Salmonella* sp. Pada Ikan Tongkol (*Eutynnus* sp.) yang Dijual di TPI Oeba dan Pasar Inpres Kota Kupang”

1.2. Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang diambil dari penelitian ini adalah :

1. Apakah ditemukan perbedaan nilai ALT dan *Salmonella* sp pada ikan tongkol yang dijual di TPI Oeba dan pasar Inpres kota Kupang ?
2. Apakah ikan tongkol yang didaratkan dan dijual di pasar Inpres dan Oeba sudah tercemar oleh *Salmonella* sp serta seberapa jauh kemunduran mutu ikan dilihat dari kandungan ALT serta Organoleptik ?

1.3. Tujuan

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui perbedaan nilai ALT dan *Salmonella* sp pada ikan tongkol yang dijual di TPI Oeba dan pasar Inpres kota Kupang.
2. Untuk mengetahui ikan tongkol yang didaratkan dan dijual di pasar Inpres dan Oeba sudah tercemar oleh *Salmonella* sp serta seberapa jauh kemunduran mutu ikan dilihat dari kandungan ALT serta Organoleptik ?

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Sebagai pengetahuan tambahan bagi penulis khususnya dalam hal analisis *total plate count* mikroba dan cemaran bakteri *Salmonella* sp pada bahan pangan produk perikanan
2. Memberikan informasi ilmiah tentang kandungan bakteri umumnya dan keberadaan bakteri *Salmonella* sp yang terkandung pada ikan tongkol yang dijual di Pasar Oeba dan Inpres Kota Kupang.