

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan merupakan bahan pangan yang mudah mengalami kerusakan biologis oleh enzim atau mikro organisme pembusuk. Sehingga memerlukan penanganan yang khusus untuk mempertahankan mutunya. Proses kerusakan ikan berlangsung lebih cepat di daerah tropis, karena suhu dan kelembaban harian yang lebih tinggi. Proses kemunduran mutu tersebut makin dipercepat dengan cara penanganan atau penangkapan yang kurang baik, fasilitas sanitasi yang tidak memadai serta terbatasnya sarana distribusi dan pemasaran (Widiastuti 2008).

Sanitasi adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara kebersihan lingkungan dari subyeknya. Misalnya menyediakan air yang bersih untuk keperluan mencuci, menyediakan tempat sampah untuk mewedahi sampah agar sampah tidak dibuang sembarangan (Depkes RI, 2004). Penanganan dan sanitasi yang baik sangat diperlukan untuk tetap menjaga kesegaran ikan, makin lama berada di udara terbuka maka makin 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).

Produksi ikan yang cukup tinggi membutuhkan teknologi penanganan yang

baik karena ikan mudah mengalami proses pembusukan. Penanganan ikan segar saat ini masih kurang baik dari segi keamanannya. Akibatnya ikan yang sampai ke tangan penjual sebelum ke konsumen sudah banyak tercemar oleh cemaran kimia, fisik, maupun mikro biologi. Cemaran mikrobiologi dapat menyebabkan berbagai potensi penyakit, banyak faktor yang bisa menjadi penyebabnya seperti peralatan, kondisi penyimpanan, penanganan, kemasan, dan bahan lain (kontaminasi silang). Berbagai mikroflora banyak terdapat pada ikan seperti bakteri, kapang, dan khamir (Adji, 2008).

Bakteri *Escherichia coli* merupakan bakteri yang dapat hidup pada usus hewan mamalia termasuk manusia. penyebaran kotoran baik manusia dan hewan yang tidak terkontrol dalam lingkungan perairan dapat menyebabkan lingkungan perairan tercemar oleh bakteri ini. Bakteri *Escherichia coli* juga banyak mengontaminasi ikan-ikan segar dan ini sangat membahayakan jika ikan segar yang sudah terkontaminasi oleh bakteri *E. coli* dikonsumsi oleh konsumen. Bakteri *Escherichia coli* yang mengontaminasi ikan-ikan segar sumber utamanya adalah air, dan penanganan ikan yang kurang baik.

Penelitian yang dilakukan Tasuib (2022) dengan judul identifikasi cemaran bakteri *Escherichia coli* dan *Salmonella* sp pada ikan mendidihang (*Thunnus albacares*) potong serta tingkat cemaran pada air cucian ikan di Pasar Oebobo Kota Kupang. Dari hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat cemaran bakteri *Escherichia coli* pada sampel ikan t una madidihang yang dijual di pasar Oebobo kota kupang yang diambil dari meja penjual pertama adalah 4,5 APM/gram, Pada sampel yang diambil dari meja penjual kedua jumlah MPN adalah 3,6 APM/gram. Pada

sampel ikan yang diambil dari meja penjual ketiga hasil yang diperoleh ≤ 3 APM/gram. Hasil pengujian identifikasi *Salmonella* sp pada ikan tuna madidihang (*Thunnus albacares*) potong serta air yang digunakan untuk mencuci ikan pada sampel satu, dua, dan tiga adalah negatif per 25 g. Berdasarkan hasil pengujian pada air yang dipakai untuk pencucian ikan total koliform pada sampel air yang diambil dari 3 tempat yang sama dari 3 penjual ikan di pasar Oebobo terbanyak pada sampel air yang diambil dari meja penjual ketiga yaitu 92 AMP/ml. Pada sampel air yang diambil dari meja penjual pertama dan kedua diperoleh jumlah total APM yang sama yaitu 4,5 AMP/ml.

Produk perikanan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Kabupaten Kupang adalah jenis ikan tongkol yang biasanya dipasarkan dalam bentuk utuh. Tempat penjualan ikan pasar Oesao kabupaten Kupang adalah salah satu tempat yang banyak dikunjungi masyarakat untuk membeli ikan tongkol. Ikan tongkol yang sudah siap dijual diletakan di atas meja tanpa ada penutup. Dikhawatirkan ikan tersebut terkontaminasi oleh bakteri mengalami kontak langsung dengan udara dan lingkungan sekitar.

Berdasarkan hal tersebut di atas maka perlu dilakukan penelitian tentang Sanitasi Dan Cemarkan Bakteri *Escherichia coli* Pada Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Yang Dijual Di Pasar Oesao Kabupaten Kupang.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah adalah:

1. Bagaimana kondisi sanitasi di Pasar Oesao Kabupaten Kupang?

2. Apakah ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) yang dijual di Pasar Oesao Kabupaten Kupang sudah tercemar oleh bakteri *Escherichia coli*?
3. Seberapa banyak bakteri *Escherichia coli* pada air cucian yang sudah dipakai untuk mencuci ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) di Pasar Oesao Kabupaten Kupang?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui kondisi sanitasi di Pasar Oesao Kabupaten Kupang?
2. Untuk mengetahui apakah ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) yang dijual di Pasar Oesao Kabupaten Kupang sudah tercemar oleh bakteri *Escherichia coli*?
3. Untuk mengetahui berapa banyak bakteri *Escherichia coli* pada air cucian yang sudah dipakai untuk mencuci ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) di Pasar Oesao Kabupaten Kupang?

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Dapat memberikan informasi bagi masyarakat di lingkungan dan pekerjaan berkaitan dengan sanitasi di Pasar Oesao Kabupaten Kupang?
2. Memberi informasi ilmiah tentang kandungan bakteri umumnya dan keberadaan bakteri *Escherichia coli* yang terkandung pada ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) yang di jual di Pasar Oesao Kabupaten Kupang?
3. Sebagai pengetahuan bagi penulis khususnya dalam pengujian bakteri *Escherichia coli* pada bahan pangan produk perikanan.