

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Keamanan pangan penting dalam menjamin pangan yang aman dan layak dikonsumsi. Suplai pangan yang aman tidak hanya melindungi kesehatan masyarakat Indonesia, tetapi juga meningkatkan kualitas generasi muda kita dengan pangan yang aman dan layak dikonsumsi. Indonesia telah mempunyai standar nasional yang berkaitan dengan keamanan pangan, yaitu Standar Nasional Indonesia (SNI). Standar ini diantaranya memuat bagaimana memproduksi bahan pangan yang benar, bagaimana mengukur cemaran, dan menyajikan batas maksimum cemaran yang diperkenankan. Standar ini diharapkan dapat memberikan jaminan keamanan produk pangan Indonesia. Mengonsumsi produk pangan bermutu lebih menjamin keamanan pangan. Standar mutu pangan yang dikeluarkan oleh SNI dapat membantu konsumen untuk menentukan mutu produk pangan yang akan dibelinya. Standar mutu bahan pangan merupakan pedoman yang dapat digunakan untuk berbagai kebutuhan, misalnya pemilihan bahan pangan atau menghasilkan bahan pangan berdaya saing tinggi. Indonesia telah memiliki standar mutu, yaitu standar yang dikeluarkan oleh Badan Standarisasi Nasional Indonesia atau SNI.

Pangan yang bermutu dan aman dapat dihasilkan dari dapur rumah tangga maupun industri pangan. Dapat dikatakan bahwa industri pangan merupakan salah satu faktor penentu beredarnya pangan yang memenuhi standar mutu dan keamanan

yang telah ditetapkan oleh pemerintah. Pemerintah juga telah melakukan sederetan usaha atau langkah pengendalian kontaminan pangan melalui inspeksi, registrasi, analisa produk akhir untuk menentukan apakah produk yang dihasilkan oleh suatu industri pangan merupakan produk yang aman dikonsumsi. Untuk melindungi masyarakat dari produk pangan olahan yang berbahaya, pemerintah telah mengeluarkan peraturan perundang-undangan yang berkaitan dengan masalah keamanan pangan. Instansi pemerintah yang bertugas dan bertanggung jawab terhadap peredaran produk pangan olahan diseluruh Indonesia adalah Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM).

Contoh bahan pangan yang sering terkontaminasi oleh mikroorganisme yaitu produk perikanan, bahan olahan hasil pertanian, susu, daging, dan masih banyak lagi bahan pangan lainnya. Tugas akhir ini penulis melakukan pengujian Angka Lempeng Total pada jenis ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) dan ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) di salah satu pasar Gorontalo di Laboratorium Pembinaan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan. Alasan penulis mengambil jenis ikan tersebut karena kedua jenis ikan tersebut banyak diekspor ke luar negeri atau luar daerah, serta banyak dikonsumsi oleh masyarakat banyak.

Penelitian ini penulis mengambil parameter uji penentuan Angka Lempeng Total yaitu metode yang digunakan untuk menentukan jumlah mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* pada produk perikanan. Mikroorganisme *aerob* yaitu mikroorganisme yang membutuhkan oksigen untuk hidup sedangkan mikroorganisme *anaerob* yaitu mikroorganisme yang tidak membutuhkan oksigen untuk hidup. Terkait parameter

tersebut di atas maka penulis memilih tempat penelitian di Laboratorium Pembinaan Dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana cara memahami teknik sterilisasi alat dan media yang akan digunakan dalam pengujian Angka Lempeng Total.
2. Bagaimana cara melakukan pengujian Angka Lempeng Total dengan metode cawan agar tuang/*pour plate*.
3. Bagaimana cara menginokulasi bakteri dengan benar tanpa ada kontaminasi dari luar.
4. Bagaimana cara menghitung jumlah mikroorganisme pada produk perikanan sesuai rumus yang telah ditetapkan oleh SNI tahun 2006.

1.3 Tujuan dan Manfaat

1.3.1. Tujuan

1. Untuk menentukan jumlah mikroorganisme yang terdapat pada ikan Cakalang dan ikan Tongkol di pasar Sentral Gorontalo.
2. Untuk mengetahui penanganan yang baik tentang komoditas perikanan dan layak dikonsumsi oleh masyarakat serta tidak melewati mutu Standar Nasional Indonesia yang telah ditentukan.

1.3.2. Manfaat

1. Sebagai pengetahuan tambahan bagi penulis khususnya dalam hal analisis mikrobiologi tentang pengujian Angka Lempeng Total pada bahan pangan produk perikanan.
2. Bisa mengetahui cara menginokulasi bakteri dengan menggunakan metode cawan agar tuang/*pour plate*
3. Bisa mengetahui jumlah mikroorganisme Angka Lempeng Total yang terdapat pada produk perikanan.