

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Ikan merupakan sumber pangan hewani yang mempunyai berbagai keunggulan karena dapat diterima semua agama dan tidak memerlukan cara penyembelihan secara khusus. Dari aspek nutrisi, ikan juga unggul karena merupakan sumber alami asam lemak omega 3 tertinggi. Namun demikian ikan bersifat mudah rusak sehingga perlu penanganan yang cermat, baik, benar serta cepat agar kualitas ikan dapat dipertahankan selama mungkin sehingga dapat memberikan manfaat optimal. Hanya ikan yang berkualitas baik yang memberikan manfaat kesehatan secara optimal (Direktorat Pengelolaan Hasil Perikanan, 2007).

Hal pertama yang perlu diperhatikan dalam peningkatan mutu ikan yaitu penanganan ikan pada saat penangkapan diatas kapal. Biasanya Kemunduran mutu ikan, dipengaruhi oleh banyak faktor, salah satunya lingkungan fisik penangkapan ikan. Sumber kontaminasi berasal dari lingkungan sekitar seperti geladak kapal, air, udara, tanah serta bahan lainnya yang langsung bersingungan dengan ikan (Direktorat Pengelolaan Hasil Perikanan, 2007).

Biasanya penyimpanan ikan diatas kapal menggunakan cool box untuk menyimpan dan mempertahankan kesegaran ikan yang telah ditangkap agar suhunya tetap rendah yaitu 0°C sehingga proses kemunduran mutu ikan terhambat dan mutu ikan dapat dipertahankan tetap segar (Direktorat Pengelolaan Hasil Perikanan, 2007).

Suhu penyimpanan ikan pun harus diperhatikan, karena untuk memperlambat proses kemunduran mutu ikan, maka ikan harus dijaga suhu tubuhnya yaitu pada suhu 4°C, disuhu inilah bakteri-bakteri yang ada pada tubuh ikan mengalami perkembangan

yang signifikan. Karena semakin rendah suhu penyimpanan ikan, maka semakin lama waktu penyimpanan ikan. Ikan yang disimpan pada suhu 0°C, akan bertahan selama 14-15 hari masa penyimpanan.

Apabila ikan yang diawetkan dengan proses pembekuan, kemudian dikonsumsi lewat dari masa penyimpanan yang seharusnya, maka akan meningkatkan kadar histamin pada ikan.

Histamin merupakan senyawa turunan dari asam amino histidin yang banyak terdapat pada ikan. Asam amino ini merupakan salah satu dari sepuluh asam amino esensial yang dibutuhkan oleh anak-anak dan bayi tetapi bukan asam amino esensial bagi orang dewasa. Di dalam tubuh kita, histamin memiliki efek psikoaktif dan vasoaktif. Efek psikoaktif menyerang sistem saraf transmitter manusia, sedangkan efek vasoaktif-nya menyerang sistem vaskular. Pada orang-orang yang peka, histamin dapat menyebabkan migren dan meningkatkan tekanan darah (Siagian: 2002).

Gejala keracunan akan muncul apabila kita mengkonsumsi ikan dengan kandungan histamin yang berlebih, Akibatnya, timbul muntah-muntah, rasa terbakar pada tenggorokan, bibir bengkak, sakit kepala, kejang, mual, muka dan leher kemerah-merahan, gatal-gatal dan badan lemas. Sekilas gejala keracunan histamin mirip dengan gejala alergi yang dialami oleh orang yang sensitif terhadap ikan atau bahan makanan asal laut. Oleh karena itu biasanya orang sering keliru membedakan gejala keracunan histamin dengan alergi (Siagian: 2002).

Kebanyakan masyarakat umum, tidak menyadari akan hal ini, mereka hanya berpatokan pada cara pembekuan yang mereka lakukan, padahal semestinya setiap

pembekuan pada suhu tertentu mempunyai rentang waktu penyimpanan yang aman untuk dikonsumsi.

Produksi ikan di Provinsi Gorontalo merupakan komoditas utama dari daerah ini, kerana dilihat dari kondisi wilayah Kota Gorontalo umumnya beriklim tropis, dengan ketinggian relatif datar 500 meter dari permukaan laut. Mata pencaharian penduduknya dalam berbagai bidang, dimana untuk bidang pengelolaan sumber daya alam lebih banyak bergerak disektor kelautan khususnya oleh produk perikanan tangkap dan masih terdapat peluang pemanfaatan sebesar 25,8 % dari potensi lestari setiap tahun.

Jumlah produksi ikan tiap tahunnya meningkat, khususnya produksi ikan cakalang pada tahun 2010 yaitu 144.47 ton pertahun,disusul dengan ikan layang dengan jumlah produksi tangkapan yaitu 110.23 ton pertahun. Hal ini dapat membuktikan bahwa daerah gorontalo kaya akan kekayaan kelautan dan perikanannya. Jumlah produksi ikan yang didaratkan di Tempat Pelelangan Ikan (TPI) dapat dilihat pada table berikut ini.

Tabel 1.1
Jumlah Produksi Ikan Yang Didaratkan Di Tempat Pelelangan Ikan (TPI)
Kota Gorontalo Tahun 2010

Cabang Usaha	Jumlah (Ton)
Perikanan Laut	
Perikanan Teritorial	
Layang	110.23
Tuna	10.33
Cakalang	144.47
Tongkol	58.06
Selar	36.83
Malalugis	49.48
Albokoro	4.27
Perepek	31.14
Ikan Terbang	2.28
Ikan Teri	9.27
Cumi-cumi	0
Lainnya	27.37
Jumlah	483

Sumber : Data TPI tahun 2010

Dari data tabel maka dapat disimpulkan pada tahun 2010, hasil tangkapan yang paling banyak yaitu Ikan cakalang dengan jumlah tangkapan yaitu 144.47 ton. Sedangkan untuk tahun 2011, hasil tangkapan ikan cakalang meningkat pertahunnya. Hal ini membuktikan bahwa ikan cakalang mempunyai peran penting dalam hasil penangkapan yang ada di Gorontalo.

Dalam industri perikanan, ikan segar memiliki peranan penting. Baik buruknya penanganan ikan akan menentukan mutu ikan sebagai bahan makanan atau sebagai bahan mentah untuk pengolahan lebih lanjut. Mutu hasil perikanan ditentukan sejak ikan baru ditangkap dari air ke atas kapal atau perahu penangkap, harus secepat mungkin ditangani dengan baik dan hati-hati.

Cara pengangkutan bahan makanan pun harus memenuhi persyaratan sanitasi. Pengangkutan tersebut dilakukan baik dari sumber ke pasar maupun dari sumber ke tempat penyimpanan agar bahan makanan tidak tercemar oleh kontaminan dan tidak rusak. Contoh, mengangkut daging dan ikan dengan menggunakan alat pendingin atau cool box (Chandra: 2005).

Untuk memperlambat proses kemunduran mutu ikan, maka ikan harus dijaga suhu tubuh ikan segar, yaitu pada suhu 4°C, disuhu inilah bakteri-bakteri yang ada pada tubuh ikan tidak mengalami perkembangan yang signifikan. Semakin rendah suhu penyimpanan ikan, maka semakin lama waktu penyimpanan ikan tersebut untuk dikonsumsi.

Ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) adalah salah satu jenis produksi perikanan yang banyak dikonsumsi oleh penduduk Indonesia. Di Indonesia bagian timur di perairan Sulawesi Utara., terutama di Daerah Gorontalo. Ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) merupakan salah satu produk perikanan yang cukup menonjol di Gorontalo dibandingkan dengan produk ikan lainnya, baik dalam rangka memenuhi kebutuhan protein bagi masyarakat maupun untuk komoditi ekspor. Pemasaran ikan cakalang ke pasar lokal biasanya dalam bentuk ikan basah dan ikan cakalang asap.

Ikan cakalang merupakan salah satu hasil komoditas perikanan Gorontalo, maka peneliti pun berkeinginan untuk melakukan penelitian terhadap kualitas bakteri pada ikan cakalang yang dilihat dari lama penyimpanan ikan cakalang.

Hal ini sejalan dengan penelitian yang telah dilakukan oleh Laksym Kadir, yaitu *Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan Terhadap Kandungan Bakteri Ikan Tongkol*, berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan suhu dan lama penyimpanan mempengaruhi kandungan bakteri pada ikan tersebut. Diketahui ada kecenderungan kenaikan jumlah

bakteri sejalan dengan kenaikan suhu penyimpanan. Faktor suhu sangat mempengaruhi terhadap pertumbuhan dan perkembangbiakkan bakteri (Kadir: 2004).

1.2 Identifikasi Masalah

Dari latarbelakang diatas, maka ditemukan beberapa identifikasi masalah yang berkaitan, yaitu :

1. Lama penyimpanan mempengaruhi mutu ikan segar . Semakin lama masa penyimpanan ikan, maka kualitas ikan akan semakin menurun
2. Penanganan ikan pada saat penangkapan mempengaruhi kualitas mutu ikan, khususnya peningkatan jumlah bakteri yang ada, karena biasanya ikan. Sumber kontaminasi berasal dari lingkungan sekitar seperti geladak kapal, air, udara, tanah serta bahan lainnya yang langsung bersingungan dengan ikan.
3. Semakin rendah suhu penyimpanan ikan, maka semakin lama daya simpan ikan tersebut.
4. Pengawetan ikan pada proses pembekuan dapat memperlambat proses pembusukkan ikan, Akan tetapi, proses seperti biokimia, kimia, dan fisis, masih berlangsung terus-menerus. Proses-proses tersebut dapat menyebabkan kemunduran mutu.

1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang maka dapat dikemukakan bahwa permasalahannya yakni “Apakah lama penyimpanan pada suhu freezer berpengaruh terhadap jumlah bakteri yang terdapat pada ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) ?”

1.4 Tujuan Penelitian

1.4.1 Tujuan Umum

Penelitian bertujuan untuk mengetahui apakah lama penyimpanan berpengaruh terhadap jumlah kandungan bakteri yang terdapat pada ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*).

1.4.2 Tujuan Khusus

1. Mengetahui jumlah bakteri pada lama penyimpanan ikan hari kelima.
2. Mengetahui jumlah bakteri pada lama penyimpanan ikan hari kesepuluh.
3. Mengetahui jumlah bakteri pada lama penyimpanan ikan hari kelimabelas
4. Mengetahui jumlah bakteri pada lama penyimpanan ikan hari kedua puluh

1.5 Manfaat Penelitian

1.5.1 Manfaat Teoritis

- 1) Sebagai informasi terhadap ilmu-ilmu yang bersangkutan, seperti ilmu mikrobiologi dan mutu pengolahan ikan.
- 2) Sebagai dasar acuan bagi peneliti berikutnya.
- 3) Sebagai nilai tambah terhadap ilmu-ilmu yang bersangkutan, seperti ilmu mikrobiologi dan mutu pengolahan ikan.

1.5.2 Manfaat Praktis

- 1) Sebagai pedoman bagi pengguna produk hasil perikanan jenis ikan segar
- 2) Sebagai petunjuk bagi pengusaha pengolahan ikan secara dalam memilih ikan segar.

- 3) Sebagai petunjuk teknis terhadap nelayan tangkap dan konsumen dalam memilih produk hasil perikanan jenis ikan segar yang diperoleh dari hasil penangkapan di Tempat Pelelangan Ikan.
- 4) Sebagai informasi terhadap konsumen.