

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan merupakan sumber bahan pangan hewani yang mempunyai berbagai keunggulan karena dapat diterima semua agama dan tidak memerlukan cara pembelian 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 dalam Marada, 2012 : 1).

Menurut Standar Nasional Indonesia SNI-7388 (2009) tentang ikan segar dalam penanganan dan pengolahan. Persyaratan mutu ikan segar adalah : Organoleptik minimal 7, mikrobiologi TPC maksimal 5×10^5 CFU/gram , *E coli* MPN maksimal 0/ gram, *vibrio cholerae* negatif .

Dalam Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan dan Undang-Undang Nomor 31 Tahun 2004 tentang Perikanan, serta Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan Mutu dan Gizi Pangan telah ditetapkan agar produk pangan dalam hal ini hasil perikanan yang dipasarkan untuk konsumsi manusia harus mengikuti persyaratan-persyaratan yang ditetapkan sehingga dapat menjamin kesehatan manusia.

Ikan segar pada umumnya mempunyai komponen utama air 70-90 %, 18-30 % protein (asam amino essensial), 0,1-20 % lemak tidak jenuh, dan mineral serta vitamin. Komposisi ikan sangat bervariasi tergantung jenis ikannya sendiri, sedangkan untuk komposisi kimianya sangat tergantung jenis ikan, kematangan seksual, dan jenis kelamin (Adawyah, 2007; Liviawaty dan Afrianto, 2010 dalam Nurhadi, 2012 : 118).

Kualitas ikan lebih menunjukkan pada penampilan estetika dan kesegaran atau derajat pembusukan sampai dimana telah berlangsung, termasuk juga aspek keamanan seperti bebas dari bakteri, parasit atau bahan kimia. Parameter kesegaran ikan meliputi penampakan luar, lenturan daging ikan, kondisi mata, daging, insang dan kondisi sisiknya. Penyebab utama proses pembusukan pada ikan segar adalah perombakan enzimatis, perombakan non enzimatis, dan aktivitas bakteri yang terjadi baik setelah ikan ditangkap/dipanen, selama penanganan awal, pengawetan dan pengolahan (Liviawaty dan Afrianto, 2010 dalam Nurhadi, 2012 : 118).

Urutan dari proses terjadinya pembusukan ikan dimulai sejak setelah ikan mati. Setelah ikan mati seiring berjalannya waktu pasti akan terjadi penurunan kesegaran. Pada fase ini dibagi dalam 3 proses yaitu *pre rigor mortis*, *rigor mortis*, *post rigor mortis*. Jika proses tersebut telah dilalui dan tidak segera dilakukan pengolahan, maka selanjutnya akan terjadi perubahan fisik, kimia serta organoleptik dan akhirnya timbul pembusukan (Nurhadi, 2012 : 120).

Ikan disamping sebagai sumber gizi bagi manusia, juga merupakan media yang baik bagi pertumbuhan mikroorganisme (bakteri, ragi dan jamur). Bahan

pangan yang berupa daging, baik yang berasal dari ternak maupun ikan ternyata paling tinggi kandungan mikroorganismenya jika dibandingkan dengan sayuran dan buah-buahan (Hanifah dan Bustaman 1981 dalam Widiastuti, 2007 : 1).

Disamping aspek – aspek biologis (gizi), teknologi (cara pemanfaatan) dan ekonomis (nilai dan harga), pada ikan penting pula dipahami aspek higiene (kebersihan dan kesehatan) yang akan memastikan apakah ikan itu produk perikanan tersebut layak dimakan oleh manusia. Kebersihan program sanitasi sangat ditentukan oleh konstruksi / bangunan yang baik, rancangan dan penataan terhadap fasilitas / peralatan yang efisien serta pengelolaan yang baik. (Koespiadi, 2010 : 1)

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).

Ikan hasil tangkapan nelayan dijual dalam bentuk segar. Mereka sering tidak memperhatikan kondisi selama transportasi, sehingga pada umumnya ikan-ikan tersebut sampai ditempat tujuan sudah kurang baik keadaannya. Hal ini menunjukkan bahwa ikan-ikan tersebut telah mengalami kemunduran mutu dan kesegarannya. Berbagai bakteri patogen sering ditemukan pada bahan pangan,

baik segar maupun olahan. Bakteri patogen yang banyak ditemukan pada bahan pangan antara lain *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*, *Salmonella*, *Shigella*, *Vibrio cholera*, *Parahaemolytius* dan *Yersinia*. Bakteri tersebut dapat menimbulkan wabah penyakit seperti tipus, diare, disentri dan kolera (Fardiaz, 1993 dalam Widiastuti, 2007).

Sanitasi adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara kebersihan lingkungan dari subyeknya. Misalnya menyediakan air yang bersih untuk keperluan mencuci, menyediakan tempat sampah untuk mawadahi sampah agar sampah tidak dibuang sembarangan (Depkes RI, 2004).

Sanitasi pasar merupakan segala kegiatan yang berkaitan dengan upaya yang dilakukan untuk menjaga kebersihan lingkungan sekitar.

Pentingnya keberadaan pasar selain dalam bidang ekonomi yang mana digunakan masyarakat sebagai tempat jual-beli, pasar juga dapat menjadi sumber penyebaran penyakit bagi masyarakat. Sumber penyebaran penyakit tersebut dapat disebabkan oleh sanitasi pasar yang buruk, perilaku hidup bersih dan sehat antara penjual dan pembeli yang kurang baik, serta kurangnya pengetahuan masyarakat tentang PHBS dapat mempercepat penyebaran penyakit yang ada. Lingkungan pasar yang tidak terawat dapat menyebabkan pasar menjadi kotor, pengap, dan berpotensi menjadi tempat berkembangbiaknya segala macam vektor penyakit antara lain lalat, kucing, tikus, kecoa, dan lain-lain. Maka dari itu, perlu dilakukannya upaya pengawasan dan pengendalian kebersihan pasar agar dapat memenuhi Syarat Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor : 519/Menkes/SK/VI/2008 tentang Penyelenggaraan Pasar Sehat.

Berdasarkan hasil pengamatan bahwa pasar sentral merupakan pasar yang banyak dikunjungi oleh masyarakat di Kota Gorontalo, di pasar sentral juga merupakan pusat perbelanjaan yang menyediakan hampir segala kebutuhan manusia sehingga pasar sentral menjadi salah satu tempat perekonomian masyarakat gorontalo dalam melakukan transaksi jual beli. Pasar tersebut terletak di Jln. Budi Utomo, Kelurahan Limba U II, Kecamatan Kota Selatan, Kota Gorontalo.

Berdasarkan observasi awal peneliti menemukan masih kurangnya perhatian tentang sanitasi tempat penjualan ikan di pasar sentral, yaitu masih banyaknya genangan air, ceceran darah ikan dilantai, sampah-sampah yang berserakan, wadah atau tempat penyimpanan ikan (*coolbox*) yang tidak terjaga dengan baik. Sanitasi yang kurang baik dapat berdampak terhadap keberadaan bakteri pada ikan.

Tabel 1.1 Statistik Produksi Perikanan Laut Menurut Jenis Ikan Kota Gorontalo Tahun 2012

Jenis Ikan	Produksi (dalam ton)
Layang	3.267
Malalugis	410
Selar Kuning	2.419
Tongkol	1.293
Tuna Mata Besar	3.113
Setuhuk Biru	109
Cakalang	2.228
Cumi-cumi	18
Kwee	77
Setuhuk Hitam	33
Tuna Sirip Biru	456
Ikan lainnya	313
Jumlah Total	13.741

Sumber : Data Dinas Kelautan, Perikanan, Pertanian dan Ketahanan Pangan Kota Gorontalo

Sesuai data yang didapatkan dari Dinas Kelautan, Perikanan, Pertanian dan Ketahanan Pangan Kota Gorontalo Tahun 2012, ikan layang jumlah total yang diproduksi (dalam ton) yaitu 3.266,9 ton. Oleh sebab itu ikan yang akan diteliti yaitu ikan layang (*Decapterus spp*) atau nama lokalnya ikan lajang dimana ikan ini biasanya hidup bergerombolan dan paling banyak pada saat penangkapan. Ikan layang pula relatif murah harganya dibandingkan dengan ikan yang lain.

Ikan layang khususnya menduduki peringkat tertinggi baik dari segi persediaan maupun hasil penjualan, karena ikan ini dikonsumsi oleh hampir semua lapisan masyarakat. Kenyataan menunjukkan bahwa dari hasil tangkapan nelayan tradisional, penjualan ikan layang menempati jumlah lebih banyak dibanding penjualan ikan lainnya. Daging ikan layang memiliki kandungan protein yang tinggi yang merupakan sumber nutrisi yang penting bagi pertumbuhan bakteri (Murniatin, 2006).

Selama penyimpanan 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. Untuk memperlambat proses pembusukkan ikan, maka harus disimpan dalam suhu rendah, semakin rendah suhu penyimpanan, maka semakin lama proses pembusukkan terjadi. Ikan yang disimpan dalam suhu 0°C, bisa bertahan 14-15 hari masa penyimpanan. 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 (Murniatin, 2006).

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “ *Hubungan Sanitasi Tempat Penjualan Ikan dengan Keberadaan Bakteri Pada Ikan Layang (Decapterus spp) Di Pasar Sentral Kota Gorontalo* ”.

1.2 Identifikasi Masalah

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

1. Sanitasi tempat penjualan ikan dilihat dari kebersihan lingkungan, dan pemeliharaan wadah (*Coolbox*). Dimana wadah penyimpanan ikan, jika tidak dibersihkan dengan baik dapat terkontaminasi dengan bakteri.
2. Selain itu kualitas es juga berpengaruh terhadap daya simpan ikan, es yang kurang padat biasanya lebih mudah mengalami pencairan dibandingkan dengan es yang padat.
3. Penurunan mutu ikan juga dapat terjadi oleh pengaruh fisik. Kerusakan yang dialami ikan secara fisik ini disebabkan karena penanganan yang kurang baik. Sehingga menyebabkan badan ikan menjadi lembek.
4. Tingkat kesegaran ikan yang dijual oleh para pedagang selalu berbeda meskipun datang dari TPI yang sama. Pemasaran ikan ditingkat pedagang dilakukan dengan cara di pajang. Selama pemajangan diatas meja sebaiknya sesekali ikan disiram dengan air dingin yang bertujuan untuk menjaga suhu tubuh ikan tetap dingin dan menghilangkan lendir untuk mencegah proses pembusukan oleh bakteri.

1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang maka dapat dikemukakan bahwa permasalahannya yakni “Apakah ada hubungan sanitasi tempat penjualan ikan dengan keberadaan bakteri pada ikan layang (*Decapterus spp*) di pasar sentral kota gorontalo?”

1.4 Tujuan Penelitian

1.4.1 Tujuan Umum

Penelitian bertujuan untuk mengetahui Apakah ada hubungan sanitasi tempat penjualan ikan dengan keberadaan bakteri pada ikan layang (*Decapterus spp*) di pasar sentral kota gorontalo?”

1.4.2 Tujuan Khusus

1. Mengetahui hubungan pemeliharaan wadah (*coolbox*) dan meja penjualan dengan keberadaan bakteri pada ikan layang (*Decapterus spp*)
2. Mengetahui hubungan kebersihan lingkungan dengan keberadaan bakteri pada ikan layang (*Decapterus spp*)

1.5 Manfaat Penelitian

1.5.1 Manfaat Teoritis

1. Sebagai informasi mengenai ilmu yang bersangkutan seperti sanitasi lingkungan serta ilmu mikrobiologi dan mutu kesegaran ikan.

2. Sebagai pengembangan ilmu pengetahuan baik kesehatan lingkungan yang menyangkut sanitasi serta kualitas ikan yang dilihat dari tingkat kesegaran ikan dengan menggunakan uji mikrobiologi.

1.5.2 Manfaat Praktis

1. Sebagai bahan masukan untuk pengelola pasar sentral dan pedagang ikan dalam memperhatikan sanitasi lingkungan serta kualitas ikan yang dijual dipasar sentral sehingga meningkatkan kesehatan lingkungan sekitar dan kualitas produk ikan yang dijual.
2. Sebagai bahan informasi bagi konsumen dalam memilih ikan yang segar.

1.5.3 Manfaat Bagi Peneliti

Untuk menambah dan memperluas wawasan keilmuan bagi peneliti di bidang kesehatan lingkungan dan perikanan.