

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Mikroorganisme sangat erat kaitannya dengan kehidupan kita, beberapa diantaranya bermanfaat dan yang lain merugikan. Beberapa mikroorganisme menyebabkan penyakit dan yang lainnya terlibat dalam kegiatan manusia sehari-hari seperti misalnya pada fermentasi makanan dan minuman.

Fermentasi merupakan hasil kegiatan mikroorganisme. Fermentasi terjadi karena enzim, yakni zat yang dihasilkan sel hidup yang menyebabkan berlangsungnya reaksi-reaksi kimiawi tertentu. Semenjak zaman purbakala telah banyak dilakukan pembuatan makanan dan minuman yang merupakan hasil fermentasi jasad renik. Tidak ada satu pun masyarakat yang tidak memanfaatkan fermentasi dalam pembuatan makanan, minuman ataupun keduanya (Pelczar, 2008).

Di Gorontalo produk fermentasi makanan yang berasal dari bahan hewani berupa ikan telah dilakukan oleh masyarakat sebagai makanan yang diolah secara tradisional. Untuk Kabupaten Pohuwato khususnya di Desa Huyula Kecamatan Randangan berdasarkan dengan observasi awal dan interview secara langsung yang telah dilakukan pada bulan Maret 2013 bahwa 45% masyarakat mengkonsumsi hasil produk fermentasi dari jeroan ikan cakalang yaitu bakasang.

Pengolahan tradisional yang sudah umum dikenal adalah ikan asin, ikan asap dan produk fermentasi seperti kecap ikan, terasi dan bakasang. Pada umumnya proses pengolahan ikan cakalang seperti pengasapan dan penggaraman

hanya memanfaatkan bagian dagingnya saja, sedangkan bagian lainnya seperti jeroan (usus, hati, jantung, paru dan telur) dimanfaatkan sebagai produk pangan tradisional seperti bakasang.

Menurut Ijong dan Ohta (1995) dalam Joan (2012), bakasang merupakan salah satu produk fermentasi oleh mikroba fermentatif golongan bakteri asam laktat. Bakasang umumnya dibuat dari jeroan ikan cakalang yang merupakan golongan *scombroid* yang berasal dari famili Scombroidae. Jenis ikan tersebut mengandung banyak histidin bebas di dalam jaringan daging dan bagian isi perutnya (jeroan) yang dapat diubah menjadi histamin melalui dekarboksilasi dan aktivitas dari bakteri penghasil histamin.

Pada umumnya fermentasi yang dilakukan secara tradisional berlangsung secara spontan yaitu melibatkan mikroba yang ada di dalam bahan mentah sehingga terdapat berbagai jenis mikroba yang tumbuh sesuai dengan perubahan lingkungannya. Dengan demikian, tumbuhnya mikroba yang tidak diharapkan akan dapat menyebabkan kegagalan dalam proses fermentasi. Oleh karena itu, kualitas makanan hasil fermentasi menjadi kurang baik dan sering terkontaminasi oleh mikroba patogenik dan bakteri pembusuk sehingga masa simpan produk tersebut menjadi lebih pendek dan tidak aman untuk dikonsumsi.

Terdapatnya cemaran mikroba patogenik dan bakteri pembusuk pada makanan sangat dipengaruhi juga oleh hygiene dan sanitas lingkungan. Hal ini dibuktikan di beberapa penelitian sebelumnya. Salah satunya yaitu penelitian yang dilakukan oleh Ratna Nugraheni (2010) dengan judul analisis mikrobiologis

abon ikan tuna yang telah diuji disebabkan karena tingginya cemaran mikroba yang mencemari sampel tersebut.

Keberadaan bakteri patogen, baik dilihat dari jumlah maupun jenisnya sangat mempengaruhi ketahanan dari suatu bahan pangan (Anonim, 2006). Untuk itu diperlukan uji mikrobiologis terhadap produk makanan diantaranya adalah uji kuantitatif mikroba. Hal ini dimaksudkan untuk menentukan daya tahan suatu produk makanan tersebut.

Berdasarkan latar belakang diatas maka untuk itu peneliti tertarik melakukan penelitian dengan judul “Perbandingan Uji Bakteri pada Produk Fermentasi Jeroan Ikan Cakalang dengan Lama Penyimpanan yang Berbeda”.

1.2 Rumusan Masalah

Berapakah perbandingan bakteri pada produk fermentasi jeroan ikan cakalang dengan lama penyimpanan yang berbeda?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk menghitung perbandingan uji bakteri pada produk fermentasi jeroan ikan cakalang dengan lama penyimpanan yang berbeda.

1.4 Manfaat Penelitian

Berasarkan rumusan masalah dan tujuan yang dilakukan, maka penelitian ini diharapkan memberikan manfaat:

1.4.1 Bagi Instalansi Pendidikan (FIKK, Jurusan Farmasi)

Hasil penelitian ini diharapkan agar dapat dijadikan salah satu sumber informasi dan dapat memberikan masukan yang bermanfaat serta menjadi acuan dan langkah awal untuk peneliti-peneliti selanjutnya khususnya mahasiswa jurusan farmasi.

1.4.2 Bagi Pihak yang Berwenang

Dengan diketahuinya perbandingan uji mikrobiologi terhadap produk fermentasi jeroan ikan cakalang (bakasang) dengan rentang waktu berbeda dapat menjadi masukan bagi pihak terkait misalnya dinas kesehatan, untuk menjadi bahan pembinaan industri rumah tangga penghasil produk bakasang.

1.4.3 Bagi Peneliti

- a. Penelitian ini merupakan pengalaman berharga dalam upaya menambah ilmu pengetahuan secara spesifik tentang produk fermentasi jeroan ikan cakalang yang dikonsumsi oleh masyarakat.
- b. Melalui penelitian ini peneliti dapat menerapkan ilmu yang diperoleh selama melakukan penelitian dengan memberikan informasi tentang keamanan dalam mengkonsumsi produk fermentasi jeroan ikan cakalang.