

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan adalah segala jenis organisme yang seluruh atau sebagian dari siklus hidupnya berada di dalam lingkungan perairan. Ikan sebagai bahan makanan yang mengandung protein tinggi 16-20%, yang berfungsi sebagai zat pembangun, pengatur, pengganti bagian-bagian jaringan tubuh yang rusak, serta sebagai sumber energi dan mengandung asam amino esensial yang diperlukan oleh tubuh manusia. Disamping itu nilai biologisnya mencapai 90%, dengan jaringan pengikat sedikit sehingga mudah dicerna. (Afrianto dan Liviawaty, 1989).

Ikan Tongkol adalah salah satu jenis ikan dari family *scombridae* yang memiliki daging merah, sehingga jika terjadi kerusakan oleh aktivitas bakteri maupun enzim dapat menghasilkan racun yang disebut *scombrotoksin*. *Scombrotoksin* adalah toksin yang dihasilkan oleh aktifitas bakteri terutama pada ikan-ikan family *scombridae* seperti tuna, tongkol, tongkol, marlin, mackerel dan sejenisnya (Hardy and Smith, 1976). Senyawa yang bersifat racun tersebut adalah histamin, histamin merupakan suatu senyawa hasil perombakan asam amino histidin. Histidin diubah menjadi histamin oleh enzim *histidine decarboxylase* yang dihasilkan oleh bakteri-bakteri pembentuk histamin (Rawles et al., 1995).

Kandungan histamin pada ikan segar umumnya di bawah 10 mg/100 g (Ozogul et al., 2004). Kandungan histamin antara 50 – 100 mg/100 g umumnya sudah

dianggap berbahaya dan dapat mengakibatkan keracunan pada orang yang mengkonsumsinya (Wonggo, 1995).

Negara pengimport seperti Amerika Serikat menyatakan standar kadar histamin untuk produk tuna serta ikan yang sejenis adalah 500 ppm (50mg/100g) sebagai tingkatan beracun/toksin dan 50 ppm (5mg/100g) sebagai tingkatan bahaya. Berbeda dengan USFDA, The Australian New Zealand Food Standard Code Vol. 2, September 2002 menyatakan tingkat kadar histamin pada ikan atau produk ikan harus tidak melebihi 200 ppm (200mg/kg) karena pada kadar 200 ppm dipertimbangkan sebagai tingkatan bahaya. Selanjutnya CODEX Alimentarius Standar menyatakan kadar histamin yang lebih dari 10 mg/100g (100 ppm) dipertimbangkan bahwa produk tersebut sudah mengalami pembusukan (Satriyo *et al*, 2012)

Keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologi, kimia dan benda lain yang mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia. Histamin adalah racun yang terdapat dalam seafood terutama dari golongan crombidae (ikan tuna, tongkol) yang dapat menyebabkan terjadinya keracunan histamin. Untuk mencegah adanya keracunan ikan tongkol di wilayah provinsi Gorontalo maka Laboratorium Pengujian dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan (LPPMHP) Gorontalo maka dilakukan upaya secara preventif dengan melakukan pengujian secara berkala dan terus menerus terhadap kadar histamin pada ikan tongkol.

1.2 Permasalahan

Rumusan masalah yang akan dibahas dalam kegiatan ini adalah bagaimana proses pengujian histamin ikan tongkol di Laboratorium Pengujian dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan (LPPMHP) Gorontalo.

1.3 Tujuan

Tujuan pengujian ini adalah :

Mengetahui tahap-tahap proses pengujian histamin pada ikan tongkol (*Auxis thazard*) di Laboratorium Pengujian dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan (LPPMHP) Gorontalo.

1.4 Manfaat

Ada beberapa manfaat yang dapat diambil dari hasil kegiatan ini:

1. Memperoleh informasi secara langsung dari lapangan mengenai proses pengujian histamin pada ikan.
2. Memberikan kontribusi positif terutama bagi penulis sebagai pengembangan wawasan dibidang ilmu pengetahuan.
3. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang histamin agar dapat memilih ikan yang masih dalam keadaan segar untuk dikonsumsi.