

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kesehatan itu sangat perlu kita jaga. Menurut Undang-undang Republik Indonesia Nomor 36 Tahun 2009 bahwa “Pengertian Kesehatan adalah keadaan sehat, baik secara fisik, mental, spritual maupun sosial yang memungkinkan setiap orang untuk hidup produktif secara sosial dan ekonomis”.

Hidup produktif dapat diperoleh dengan melakukan pengolahan makanan yang baik. Apabila pengolahan makanan yang tidak baik, maka akan mengganggu kesehatan manusia yang mengkonsumsinya. Dalam melakukan pengolahan makanan yang baik harus memperhatikan higiene sanitasi dan tempat-tempat pengolahan makanan.

Menurut Mulia (2005) bahwa “Higiene sanitasi makanan yang buruk disebabkan oleh faktor fisik terkait kondisi ruangan yang tidak mendukung dan faktor kimia karena adanya zat-zat kimia yang digunakan untuk mempertahankan kesegaran bahan makanan dan lain-lain. Dan sanitasi makanan yang buruk disebabkan oleh faktor mikrobiologis karena adanya kontaminasi oleh bakteri, virus, jamur dan parasit”.

Sanitasi makanan meliputi pengolahan makanan yang baik seperti pengolahan ikan. Dalam proses pengolahan ikan, kita harus memperhatikan kandungan gizinya agar tidak hilang, kualitas atau kesegaran mutu ikan tetap terjaga serta memperhatikan sanitasi pengolahan ikan tersebut.

Ikan selar kuning merupakan salah satu ikan yang paling banyak dikonsumsi oleh masyarakat dan harganya murah. Menurut Febrianti (2013)

bahwa “ikan selar adalah salah satu jenis ikan *pelagis* kecil (ikan permukaan) yang hidup pada laut dalam kawasan tertentu. Ikan ini banyak tertangkap di perairan pantai serta hidup berkelompok sampai kedalaman 80 m dan merupakan salah satu ikan yang banyak diminati masyarakat”.

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, *Escherchia coli* MPN maksimal 0/ gram, *vibrio cholerae* negative”.

Menurut Widiastuti (2007) dalam Nento (2013) bahwa “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.

“Ikan segar merupakan salah satu sumber protein yang sangat dibutuhkan oleh manusia, karena kandungan proteinnya tinggi, mengandung asam amino esensial, nilai biologinya tinggi, dan harganya murah dibandingkan sumber protein lainnya, memiliki kelemahan karena cepat mengalami kebusukan” (Adawyah, 2011).

Pembusukan pada ikan terjadi akibat perubahan dari mikroorganisme dan perubahan-perubahan lain yang sifatnya merugikan. Perubahan ini disebabkan oleh adanya bakteri patogen yang sering ditemukan pada bahan makanan, baik segar maupun olahan.

Penelitian ini didukung dengan melakukan pra lab pada sampel ikan selar kuning, dimana peneliti mengambil sampel pada bagian tengah daging ikan. Karena telah diketahui bahwa insang, isi perut, dan kulit ikan merupakan tempat berkembangnya mikrobial. Dan peneliti hanya melihat adanya bakteri *Escherichia coli* pada ikan tersebut.

Menurut Adawyah (2011) bahwa “Bakteri patogen yang banyak ditemukan pada bahan pangan antara lain *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*, *Salmonella*, *Shigella*, *Vibrio cholera*, *Parahaemolyticus* dan *Yersinia*. Bakteri tersebut dapat menimbulkan wabah penyakit seperti tipus, diare, disentri dan kolera”. Perubahan sifat karena adanya aktivitas bakteri patogen yang menyebabkan ikan ataupun bahan olahan lainnya mengalami pembusukan dapat dihentikan atau dihambat agar tidak mudah rusak dan membusuk.

Salah satu tanaman yang dapat digunakan sebagai penghambat bakteri adalah buah jeruk nipis. Menurut Rahardjo (2012) bahwa “Jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*) merupakan salah satu tanaman yang mempunyai aktivitas antimikroba yang efektif terhadap bakteri gram positif dan gram negatif. Secara in vitro telah dibuktikan kemampuan buah jeruk nipis sebagai antibakteri dalam menghambat *Salmonella paratyphi*, *Escherichia coli*, *Pseudomonas aeruginosa*, dan *Staphylococcus aureus*. Aktivitas antibakteri dari buah jeruk nipis karena mengandung sejumlah asam organik seperti asam sitrat yang merupakan komponen utama, kemudian asam malat, asam laktat dan asam tartarat”.

Menurut penelitian Razak (2013) yang berjudul Uji Daya Hambat Air Perasan Buah Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia* s.) Terhadap Pertumbuhan Bakteri

Staphylococcus aureus Secara In Vitro bahwa “Efek air perasan buah jeruk nipis sebagai antibakteri dapat menghambat pertumbuhan bakteri *Escherichia coli*, *Streptococcus haemolyticus*, dan bakteri *Staphylococcus aureus*”.

Dari latar belakang diatas peneliti tertarik dengan permasalahan yang ada dan ingin melakukan penelitian dengan judul “Efektivitas Jeruk Nipis Dalam Menurunkan Bakteri *Escherichia coli* Pada Ikan Selar Kuning (*Selaroides leptocepis*) di Pasar Sentral Kota Gorontalo.

1.2 Identifikasi Masalah

Dari latar belakang di atas, maka identifikasi masalahnya adalah :

1. Masyarakat Gorontalo lebih senang mengkonsumsi ikan selar kuning (*Selaroides leptocepis*).
2. Cara pengangkutan ikan dari TPI (Tempat Pelelangan Ikan) sampai ke pasar tidak sesuai dengan prosedur serta pengolahan dan sanitasi penjualannya tidak baik.
3. Jeruk nipis mudah didapat dan harganya murah.

1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang permasalahan diatas maka perumusan masalah yang dapat dikembangkan yaitu “Apakah jeruk nipis efektif dalam menurunkan bakteri *Escherichia coli* pada ikan selar kuning”?

1.4 Tujuan Penelitian

1.4.1 Tujuan umum

Tujuan umum penelitian ini untuk mengetahui efektivitas jeruk nipis dalam menurunkan bakteri *Escherichia coli* pada ikan selar kuning di pasar sentral Kota Gorontalo.

1.4.2 Tujuan khusus

1. Untuk menganalisis penurunan jumlah bakteri *Escherichia coli* setelah perendaman jeruk nipis pada konsentrasi 10%, 15% dan 20%.
2. Untuk perbedaan efektivitas 10%, 15% dan 20% perendaman jeruk nipis terhadap bakteri *Escherichia coli*.

1.5 Manfaat Penelitian

1.5.1 Manfaat teoritis

Dari penelitian ini dapat memberikan informasi tentang efektivitas jeruk nipis dalam menurunkan bakteri pada ikan selar kuning.

1.5.2 Manfaat praktis

1. Instansi Kesehatan

Sebagai bahan masukan dalam pengawasan program sanitasi makanan.

2. Bagi Masyarakat

Memberikan informasi kepada masyarakat tentang adanya kandungan bakteri *Escherichia coli* yang terdapat pada ikan.

3. Bagi Peneliti

Hasil peneliti ini dapat menambah wawasan ilmu pengetahuan kesehatan masyarakat khususnya di bidang ilmu mikrobiologi dan kesehatan lingkungan.