

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Ikan merupakan salah satu komoditas perairan yang berpotensi untuk dimanfaatkan. Kebutuhan pasar akan ikan dari tahun ke tahun terus meningkat seiring dengan peningkatan jumlah penduduk dan pendapatan. Ikan juga merupakan salah satu sumber protein yang mudah diperoleh dan harganya terjangkau. Indonesia merupakan salah satu negara yang memiliki potensi sumberdaya perikanan yang besar. Salah satu produk perikanan tangkap unggulan Indonesia adalah ikan tuna. Ikan tuna merupakan salah satu komoditas perikanan Indonesia yang potensial, terbesar kedua setelah udang (DKP, 2005).

Volume ekspor tuna pada periode 1999-2004 mengalami kenaikan rata-rata sebesar 2,72 ton per tahun yakni dari 87.581 ton pada tahun 1999 menjadi 94.221 ton pada tahun 2004. Nilai ekspor tuna mengalami kenaikan rata-rata sebesar 5,56% per tahun, yaitu dari US\$189.397 pada tahun 1999 menjadi US\$243.937 pada tahun 2004 (DKP, 2005). Di Provinsi Gorontalo potensi ikan Tuna pada tahun 2012 mencapai 699.75 ton (DKP Gorontalo, 2012).

Produksi hasil tangkapan tuna yang semakin meningkat menyebabkan berkembangnya industri pengolahan komoditas tersebut, terutama di lokasi-lokasi yang merupakan sentra pendaratan tuna. Industri pengolahan yang dimaksud pada umumnya mengolah tuna menjadi produk segar (dingin) dalam bentuk utuh disiangi (*fresh whole gilled and gutted*), produk beku dalam bentuk utuh disiangi (*frozen whole gilled and gutted*), loin (*frozen loin*), steak (*frozen steak*) dan produk dalam kaleng (*canned tuna*) (DKP, 2005). Produk-produk itu sebagian

besar diekspor ke manca negara dan hanya sebagian kecil saja yang dipasarkan di dalam negeri.

Pada umumnya nelayan bersaing untuk mendapatkan ikan sebanyak mungkin ikan untuk mendapatkan keuntungan yang lebih banyak, akan tetapi kurangnya penanganan pasca tangkap yang baik menghasilkan ikan dengan jumlah yang banyak namun berkualitas rendah serta memiliki harga jual minimal. Untuk mendapatkan kualitas ikan tuna yang bermutu tinggi dan harga yang tinggi, dibutuhkan langkah-langkah pengelolaan perikanan tuna yang baik, khususnya metode penangkapan dan penanganan pasca tangkap yang baik (Sugiyanta, *dkk.* 2011).

Penanganan adalah faktor kunci untuk menghambat adanya kontaminasi bakteri pada tuna. Pendinginan dan pembekuan yang cepat segera setelah ikan mati merupakan tindakan yang sangat penting. Industri tuna Indonesia menerapkan penanganan tuna dengan suhu rendah untuk mempertahankan mutu tuna. Suhu rendah menuntut pengeluaran biaya yang tidak sedikit, khususnya di negara dengan iklim tropis seperti Indonesia yang mempunyai suhu ruang yang lebih tinggi dibandingkan negara dengan iklim sub tropis, sedang, atau dingin. Biaya penurunan suhu yang mahal mengakibatkan timbulnya resiko suhu penanganan tuna yang tidak tepat.

Kontaminasi bakteri pada penanganan hasil perikanan dapat terjadi mulai dari proses penangkapan, pengolahan, sampai dengan distribusi ke tangan konsumen. Kontaminasi dan aktivitas bakteri dapat dihambat dengan adanya usaha penanganan secara benar dengan memperhatikan sanitasi dan penerapan

sistem penanganan pada suhu rendah. Sanitasi merupakan serangkaian proses yang dilakukan untuk menjaga kebersihan (Brooks, 1996).

Salah satu mikroorganisme atau bakteri yang dapat menyebabkan penyakit pada manusia akibat mengkonsumsi ikan yang sudah terkontaminasi bakteri yaitu *Salmonella* sp. *Salmonella* sp dapat menyebabkan dua masalah penyakit, yaitu yang pertama adalah *Salmonellosis* atau yang disebut dengan demam tipus (*typhoid*) yang dihasilkan dari invasi bakteri pada aliran darah dan yang kedua adalah penyakit gastroenteritis akut, yang dihasilkan dari infeksi pada makanan (Todar, 2005). *Salmonella* sp dapat menginfeksi manusia melalui makanan dan minuman yang sudah terkontaminasi selama penyimpanan. Jika bakteri ini mengkontaminasi ikan dan kemudian dikonsumsi oleh manusia dan mengganggu saluran pencernaan manusia, maka orang tersebut akan sakit bahkan akan mengakibatkan kematian.

Dewasa ini kasus yang disebabkan oleh bakteri *Salmonella* sp. sering terjadi. Berbagai negara belahan dunia saat ini sudah mulai memperhatikan akibat yang disebabkan oleh bakteri ini termasuk bahan pangan yang berasal dari produk perikanan baik segar maupun olahan. Banyak negara seperti Sri Lanka, Thailand, Taiwan, Indonesia dan India serta berbagai negara Eropa dan Amerika yang produk perikananannya bermasalah dengan bakteri *Salmonella* sp. (Aziz, 2009).

Hasil penelitian yang dilakukan oleh Aziz (2009), bahwa ditemukannya cemaran bakteri *Salmonella* sp. pada ikan segar. *Salmonella* sp. merupakan bakteri patogen yang berhabitat dalam *gastrointestinal* hewan, termasuk burung dan manusia. Bakteri ini dapat mencapai air melalui kontaminasi fecal terhadap air. Ketahanan *Salmonella* dalam air sangat tinggi. Bahkan bakteri ini dapat

bertahan saat terjadi peningkatan salinitas yang terjadi secara cepat dan tekanan osmotik yang berkepanjangan dengan cara bergabung dengan cairan limbah dalam air. Selain itu, terdapat pula faktor lain termasuk kurangnya suplai air bersih, ketidakcukupan proses sanitasi, buruknya higienitas menyebabkan tingginya kasus *salmonellosis* akibat bakteri *Salmonella* dari ikan (*seafood*).

Buruknya penanganan sanitasi dan higienis memungkinkan terjadinya kerugian dalam perdagangan ikan baik ikan segar maupun olahan. Menurut Lubis (2006) bahwa permasalahan sanitasi seperti banyaknya sampah dan limbah sisa atau buangan dari aktivitas-aktivitas di pelabuhan perikanan, unit pengolahan ikan dan penjual ikan siap saji akan dapat menimbulkan pencemaran yang dapat berpengaruh terhadap kesehatan masyarakat. Dalam hal ini kontaminasi mikroba sangat mungkin terjadi pada kondisi seperti itu, karena kegiatan sanitasi yang dilakukan tidak mencegah terjadinya kontak antara makanan dengan serangga atau kontaminan lainnya dan biasanya berakhir dengan suatu masalah mikrobiologi. Berdasarkan uraian tersebut mendorong penulis melakukan penelitian mengenai keberadaan *Salmonella* sp. pada *Yellowfin* Tuna (*Thunnus albacores*) yang dipasarkan di Kota Gorontalo.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Adapun yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu apakah *Yellowfin* Tuna (*Thunnus albacores*) yang dipasarkan di Kota Gorontalo mengandung bakteri *Salmonella* sp.

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui keberadaan *Salmonella* sp. pada *Yellowfin* Tuna (*Thunnus albacores*) yang dipasarkan di Kota Gorontalo.

#### **1.4 Manfaat Penelitian**

Hasil penelitian ini diharapkan sebagai informasi kepada masyarakat tentang keberadaan *Salmonella* sp. *Yellowfin* Tuna (*Thunnus albacores*) yang dipasarkan di Kota Gorontalo.