

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Berdasarkan Undang-undang Pangan, pengertian pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan pembuatan makanan atau minuman.

Masalah keamanan pangan merupakan topik hangat dunia yang selalu dibicarakan pada setiap pertemuan pangan internasional. Ada beberapa masalah utama keamanan pangan di Indonesia, diantaranya yaitu masih banyak ditemukan produk pangan yang tidak memenuhi persyaratan kesehatan dalam peredaran, masih banyak kasus penyakit dan keracunan melalui makanan yang sebagian besar belum dilaporkan dan belum diidentifikasi penyebabnya, masih banyak ditemukan sarana produksi dan distribusi pangan yang tidak memenuhi persyaratan, terutama pada industri industri kecil atau industri rumah tangga, industri jasa boga dan penjual makanan jajanan, serta rendahnya pengetahuan dan kepedulian konsumen tentang keamanan pangan.

Ikan adalah suatu bahan pangan yang akan sangat mudah mengalami kerusakan secara biologis oleh mikro organisme pembusuk, sehingga perlu adanya penanganan secara khusus untuk mempertahankannya. Kerusakan pada ikan akan berlangsung

lebih cepat pada daerah yang merupakan daerah beriklim tropis, dikarenakan suhu dan kelembaban yang cukup tinggi. Proses menurunnya mutu ini terjadi dengan begitu cepat sebab fasilitas sanitasi yang kurang memadai dan terbatasnya sarana-sarana distribusi yang memadai dan sistem pemasaran.

“ Sanitasi makanan adalah suatu usaha pencegahan yang dititik beratkan pada kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dari segala hal yang dapat mengganggu atau merusak kesehatan, mulai dari sebelum makanan itu diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyiapan, pengangkutan, penjualan, sampai pada saat makanan tersebut siap untuk dikonsumsi “ (Siswanto, 2003).

Lingkungan merupakan salah satu faktor yang dapat mempengaruhi kualitas makanan. Berbagai penyakit dapat ditularkan melalui makanan oleh karena keadaan lingkungan. Ada tiga faktor lingkungan yang dapat mempengaruhi kualitas makanan antara lain fisik, kimia dan biologi.

Tuloli (2013) “menyatakan Penyakit melalui makanan (*food borne disease*) dapat berasal dari berbagai sumber yaitu organisme bakteri, dari bahan kimia seperti racun alami, logam berat, pestisida, dan bahan tambahan lainnya”. Adji, 2008 “ Bakteri merupakan salah satu organisme mikroskopik yang dapat menimbulkan penyakit (Infeksi) pada manusia. Meskipun pada umumnya jenis bakteri yang merugikan jumlahnya lebih sedikit dari jumlah keseluruhan spesies bakteri yang ada di dunia, akan tetapi karena bersifat patogen, maka dapat sangat mengganggu kehidupan, kesehatan dan bahkan dalam keadaan akut dapat menyebabkan kematian

manusia”. Oleh karena itu, untuk memenuhi kebutuhan konsumen yang selalu mengharapkan ikan segar, penanganan ikan perlu dilakukan agar ikan tetap segar dan bisa dinikmati oleh masyarakat. Salah satu penanganan ikan yang dapat dilakukan adalah dengan teknik pengawetan agar ikan tetap segar sampai ke konsumen.

Teknik pengawetan alami salah satunya adalah dengan memanfaatkan tanaman kubis (*Brassica oleracea*). Kubis merupakan sayuran yang cukup dikenal, banyak diproduksi, mudah didapat dan murah harganya. Kubis mengandung asam laktat yang dapat mengawetkan ikan. Asam laktat yang dihasilkan oleh kubis akan menyebabkan nilai pH substrat turun di bawah 5 sehingga dapat memperlambat sejumlah bakteri perusak dan pembusuk makanan.

Gorontalo pada umumnya memiliki beberapa tempat penjualan ikan layang dimana tempat-tempat tersebut mudah untuk dijumpai sehingga masyarakat sering mengkonsumsi ikan tersebut. Ikan layang yang diperjual belikan pada dasarnya adalah ikan segar yang baru ditangkap. Akan tetapi dalam proses jual beli ikan maupun proses penyimpanan akan terjadi kontaminasi bakteri dari luar maupun dari dalam yang terjadi akibat pembusukan. Untuk mencegah terjadinya pembusukan yang lebih awal, masyarakat yang menjadi konsumen maupun penjual harusnya melakukan pengawetan yang aman seperti penggunaan tanaman kubis, namun karena masih minimnya pengetahuan tentang pengawetan ini maka masyarakat masih kurang yang melakukannya.

Berdasarkan uraian tersebut, maka penulis tertarik untuk meneliti “Apakah Efektivitas perendaman Air Kubis dalam menurunkan jumlah bakteri”

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka diperoleh identifikasi masalah yakni sebagai berikut:

1. Limbah kubis yang terdapat di pasar-pasar tradisional belum dimanfaatkan.
2. Kontaminasi bakteri dari luar akan mempercepat proses pembusukan pada ikan Layang (*Decapterus sp*).
3. Penyimpanan Ikan Layang (*Decapterus sp*) oleh masyarakat masih dilakukan tanpa pengawetan

1.3 Rumusan Masalah

1. Apakah perendaman air kubis (*Brassica oleracea*) efektif dapat menurunkan jumlah bakteri pada ikan layang (*Decapterus sp*).
2. Apakah terdapat perbandingan penurunan jumlah bakteri pada ikan layang (*Decapterus sp*) setelah diberi perlakuan perendaman dengan air kubis (*Barassica oleracea*) dan tanpa dilakukan perendaman dengan air kubis.

1.4 Tujuan Penelitian

1.4.1 Tujuan umum

Tujuan umum dalam penelitian ini yaitu untuk mengetahui efektifitas perendaman air kubis (*Brassica oleracea*) dalam menurunkan jumlah bakteri pada ikan layang (*Decapterus sp*).

1.4.2 Tujuan khusus

Berdasarkan tujuan umum di atas, maka tujuan khusus yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk menganalisis efektifitas air kubis (*Brassica oleracea*) dalam menurunkan jumlah bakteri pada ikan layang (*Decapterus sp*) setelah diberi perlakuan perendaman dengan air kubis selama 1 jam, 2 jam, dan 3 jam.
2. Untuk menganalisis penurunan jumlah bakteri pada ikan layang (*Decapterus sp*) setelah diberi perlakuan perendaman dengan air kubis dan tanpa dilakukan peredaman dengan air kubis.

1.5 Manfaat Penelitian

1.5.1 Manfaat teoritis

Bagi peneliti, berharap dari penelitian ini akan mampu menambah wawasan terhadap masalah penggunaan pengawetan ikan khususnya pada penjual ikan di pasaran dan pembeli ikan.

1.5.2 Manfaat praktis

1. Bagi Almamater, penelitian ini diharapkan dapat menambah referensi yang ada dan dapat memberikan sumbangan pemikiran terutama dalam ilmu kesehatan pangan.
2. Bagi Pembaca, penelitian ini diharapkan bisa menjadi tambahan pustaka serta sebagai informasi bagi pihak-pihak yang ingin mengadakan penelitian lebih lanjut.

3. Bagi Pemerintah, Penelitian ini diharapkan dapat menjadi suatu bahan pertimbangan dalam mengatasi masalah-masalah kesehatan pangan.