

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Upaya peningkatan kualitas gizi masyarakat yaitu dengan mengonsumsi ikan. Ikan rata-rata mengandung 20% protein yang mudah dicerna dengan komposisi asam amino esensial seimbang. Ikan juga mengandung omega 3 yang sangat penting bagi perkembangan jaringan otak, mencegah terjadinya penyakit jantung, stroke dan darah tinggi. Omega 3 juga dapat mencegah penyakit inflamasi seperti arthritis, asma, colitis, dermatitis serta psoriasis, beberapa jenis penyakit ginjal dan membantu penyembuhan penyakit depresi, skizofrenia serta gejala hiperaktif pada anak-anak FAO dan WHO (1996) dalam PUSLUH KP Kementrian Kelautan dan Perikanan 2015.

Produk perikanan seharusnya dikonsumsi dalam keadaan yang aman dengan memperhatikan sanitasi dan hiegeni serta diharapkan bebas dari bakteri. Peltzer dan Chan (1988) menyatakan bahwa bakteri dapat menyebabkan keracunan makanan, kebanyakan tercemar melalui proses pengolahan oleh manusia. Umumnya makanan-makanan yang menjadi sumber infeksi dan keracunan oleh bakteri adalah makanan yang berasam rendah seperti daging, telur, ikan dan makanan olahannya. Bakteri yang dapat menyebabkan infeksi salah satunya adalah *Escherchia coli*. Bakteri ini mudah menyebar dengan cara mencemari air dan mengkontaminasi bahan-bahan yang bersentuhan dengannya (Iman, 1999 dalam Ashari, 2007). Produk perikanan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Kota Gorontalo adalah jenis tuna madidihang (*Thunnus albacares*) yang biasanya dipasarkan dalam bentuk potongan - potongan. Pasar

Sentral Kota Gorontalo adalah salah satu tempat yang banyak dikunjungi masyarakat untuk membeli ikan tuna yang sudah dipotong - potong.

Ikan yang sudah dipotong-potong ini biasanya diletakan diatas meja tanpa bahan penutup atau tanpa dikemas. Dikhawatirkan potongan – potongan ikan tersebut terkontaminasi dengan bakteri karena mengalami kontak langsung dengan udara dan lingkungan sekitarnya. Berdasarkan Standar Nasional Indonesia (SNI 2729-2013) bahwa persyaratan mutu dan keamanan ikan segar untuk parameter uji cemaran mikroba adalah <3 APM/g.

Bagian dalam daging yang baru disembelih pada hewan sehat biasanya steril, demikian juga dengan bagian dalam ikan yang baru ditangkap. Kontaminasi daging dan ikan biasanya berasal dari mikroba pada permukaan yang kemudian masuk kedalam daging (Waluyo, 2008). Kontaminasi tersebut dapat dipengaruhi oleh lama penyimpanan atau transportasi/ distribusi ikan hingga sampai pada konsumen. Faktor - faktor yang mempengaruhi penyimpanan dan transportasi seperti suhu, kelembaban, dan susunan gas merupakan faktor lingkungan yang mempengaruhi populasi jasad renik yang terdapat pada makanan (Fardiaz, 1992).

Escherchia coli merupakan bakteri gram negatif berbentuk batang tidak berkapsul. Bakteri ini memproduksi lebih banyak asam di dalam medium glukosan, yang dapat dilihat dari indikator merah metal, memproduksi indol, tetapi tidak memproduksi asetoin dan tidak dapat menggunakan sitrat sebagai sumber karbon. *Escherchia coli* dapat menyebabkan diare pada manusia yang disebut Entro patogenik *Escherchia coli* (EEG). Infeksi dari EEG dapat

menyebabkan penyakit seperti kolera dan disentri pada anak - anak dan orang dewasa. Masa inkubasinya 8-44 jam (Nuraeni *dkk*, 2000 *dalam* Ashari, 2007).

Keracunan pangan oleh bakteri dapat berupa intoksifikasi atau infeksi. Intoksifikasi disebabkan oleh adanya toksin bakteri yang terbentuk didalam makanan pada saat bakteri bermultiplikasi, sedangkan keracunan pangan berupa infeksi, disebabkan oleh masuknya bakteri ke dalam tubuh melalui makanan yang terkontaminasi dan tubuh memberikan reaksi terhadap bakteri tersebut.

Mengingat bahwa pencemaran oleh bakteri pada suatu bahan (produk) masih dapat terjadi dalam suatu proses produksi terutama karena perpindahan dari setiap tahapan memiliki rentang waktu yang memungkinkan bakteri mengkontaminasi bahan tersebut. Dilain pihak bahwa dalam proses pengolahannya banyak memanfaatkan air dan bersentuhan dengan manusia serta peralatan dalam setiap tahapnya, baik yang bersifat modern maupun tradisional, sehingga pencemar yang diduga paling potensial adalah bakteri *Escherchia coli*.

Berdasarkan hal tersebut diatas maka perlu dilakukan penelitian tentang keberadaan bakteri *Escherchia coli* pada ikan tuna madidihang yang dijual dalam bentuk potongan – potongan diPasar Sentral Kota Gorontalo.

I.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana proses terjadinya kemunduran mutu ikan oleh bakteri *Escherchia coli* pada potongan ikan tuna madidihang (*Thunnus albacares*) yang dijual di pasar Sentral Kota Gorontalo.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui kandungan bakteri *Escherchia coli* pada potongan - potongan ikan Tuna Madidihang (*Thunnus albacares*) yang dijual di Pasar Sentral Kota Gorontalo.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini yaitu :

1. Memberikan informasi ilmiah tentang kandungan bakteri umumnya dan keberadaan bakteri *Escherchia coli* yang terkandung pada potongan ikan Tuna madidihang (*Thunnus albacares*) yang dijual di Pasar Sentral Kota Gorontalo.
2. Memberikan gambaran kepada masyarakat penjual ikan akan pentingnya sanitasi dan hiegeni lingkungan pasar untuk mempertahankan produk perikanan yang dijual.