

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Pengeringan ikan merupakan salah satu cara pengawetan ikan yang dilakukan dengan cara mengurangi kadar air ikan sehingga aktifitas mikroorganisme dapat dikurangi. Pengawetan dengan cara pengeringan ini ditujukan untuk memperpanjang daya simpan ikan. Cara pengolahan dengan cara pengeringan tersebut telah lama dilakukan untuk beraneka ragam spesies ikan (Resmiati *et al*, 2003).

Di Kabupaten Gorontalo Utara khususnya di sekitar Pelabuhan Kwandang, terdapat nelayan yang melakukan pengeringan ikan kering secara tradisional. Umumnya ikan yang dikeringkan yaitu lemuru (*Sardinella* sp.) dan teri (*Stolephorus* sp.). Nama lokal ikan teri adalah boloa. Pengeringan ikan kering tersebut telah lama dilakukan oleh nelayan.

Ikan kering yang diolah oleh para pengolah ikan di Kecamatan Kwandang menggunakan cara pengeringan alami atau pengeringan menggunakan sinar matahari. Menurut Handoyo *et al.*, (2011), pengeringan ikan dengan sinar matahari dilakukan dengan menjemur ikan selama  $\pm$  3 hari jika cuaca cerah dan membalik-balik ikan sebanyak 4 – 5 kali agar pengeringan merata. Masalah atau kelemahannya adalah kebersihan ikan yang dikeringkan sangat kurang, karena pada saat pengeringan dilakukan di tempat terbuka, mudah dihinggapi debu dan lalat dan sangat memungkinkan bagi mikroorganisme untuk berkembang. Hal tersebut tentunya dapat mempengaruhi mutu ikan yang dikeringkan.

Kualitas ikan kering yang dijemur secara terbuka sangat mudah terkontaminasi, seperti debu, lalat, dan mikroorganisme. Hal tersebut dapat dapat memicu tumbuhnya kapang pada ikan kering. Seperti dikemukakan oleh Resmiati *et al.* (2003) bahwa ikan kering yang dijemur secara terbuka memiliki kualitas yang kurang baik karena lebih mudah terkontaminasi oleh mikroba kontaminan, terutama yang dapat menghasilkan mikotoksin. Hal tersebut dapat membahayakan kesehatan konsumen.

Mikotoksin merupakan metabolit sekunder yang dihasilkan oleh spesies kapang tertentu selama pertumbuhannya pada bahan pangan maupun pakan. Hingga saat ini telah dikenal 300 jenis mikotoksin, lima jenis diantaranya sangat berpotensi menyebabkan penyakit pada manusia maupun hewan, yaitu aflatoksin, okratoksin A, zearalenon, trikotesena (deoksinivalenol, toksin T2) dan fumonisin (Cole dan Cox, 1981). Menurut Bhat dan Miller (1991) sekitar 25%-50% komoditas pertanian tercemar kelima jenis mikotoksin tersebut. Penyakit yang disebabkan karena adanya pemaparan mikotoksin disebut mikotoksikosis.

Menurut Fardiaz (1992), kapang terdiri dari suatu *thalus* yang tersusun dari filament yang bercabang yang disebut *hifa*. Kapang tumbuh baik pada suhu kamar, suhu optimum pertumbuhan kapang 25 – 30°C dengan kisaran pH yang luas yaitu 2,0 – 8,5.

Sehubungan dengan permasalahan yang dikemukakan, maka penulis melakukan penelitian tentang isolasi dan identifikasi kapang pada ikan kering hasil pengeringan nelayan di sekitar Pelabuhan Kwandang Kabupaten Gorontalo Utara.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana mutu mikrobiologis berdasarkan total mikroba dan kapang pada ikan lemuru dan teri kering hasil pengeringan nelayan di sekitar Pelabuhan Kwandang Kabupaten Gorontalo Utara?
2. Bagaimana kapang yang teridentifikasi pada ikan lemuru dan teri kering hasil pengeringan nelayan di sekitar Pelabuhan Kwandang Kabupaten Gorontalo Utara?

## **1.3 Tujuan**

Tujuan penelitian ini adalah:

1. Mengetahui mutu mikrobiologis berdasarkan total mikroba dan kapang pada ikan lemuru dan teri kering hasil pengeringan nelayan di sekitar Pelabuhan Kwandang Kabupaten Gorontalo Utara.
2. Mengetahui kapang yang teridentifikasi pada ikan lemuru dan teri kering hasil pengeringan nelayan di sekitar Pelabuhan Kwandang Kabupaten Gorontalo Utara.

## **1.4 Manfaat**

Manfaat penelitian yang diharapkan dari hasil penelitian ini yaitu:

1. Bagi peneliti

Menambah pengetahuan tentang mutu mikrobiologi ikan kering dari pengolahan ikan di Kecamatan Kwandang melalui proses isolasi dan identifikasi kapang.

2. Bagi masyarakat

Memberikan informasi bagi masyarakat tentang mutu mikrobiologi ikan kering dari pengolah ikan di Kecamatan Kwandang.