

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Perairan tawar merupakan salah satu sumber atau lahan yang dijadikan masyarakat sebagai mata pencaharian. Hasil produksi perikanan salah satunya berasal dari perairan tawar termasuk perairan danau. Danau limboto adalah salah satu lokasi yang dijadikan masyarakat pesisir danau sebagai lahan pencaharian. Jenis ikan yang diperoleh dari danau Limboto berupa ikan yang dibudidaya maupun yang hidup liar. Berdasarkan Badan Lingkungan Hidup (BLH) Provinsi Gorontalo (2009), tercatat ada 12 jenis ikan yang menghuni Danau Limboto salah satunya yaitu ikan manggabai. Ikan manggabai memiliki nama latin yaitu *Glossogobius giuris* (Saainin, 1984).

Menurut Sulistiono, (2012) ikan manggabai (*G. giuris*) adalah jenis ikan demersal, hidup di laut dan di sungai dengan substrat berlumpur dan sering dijumpai bersembunyi di dalam pasir. Ikan manggabai yang masih berukuran kecil sering hidup bergerombol dan jarang berenang bebas. Supriyanti *dkk*, (2013) menyatakan ikan manggabai kaya akan kandungan gizi dengan kandungan protein sebesar 15,44%, dan lemak sebesar 5,6%.

Berdasarkan hasil survey pada nelayan disekitar Danau Limboto, data penangkapan ikan manggabai mencapai 2,1 ton/tahun. Ikan Manggabai menjadi kegemaran masyarakat Gorontalo karena selain kandungan gizi yang baik, juga memiliki rasa yang gurih dan lezat, walaupun keberadaan ikan manggabai di danau Limboto mulai mengalami penurunan karena adanya sedimentasi pada danau namun ikan ini masih tetap dicari oleh masyarakat. Konsumen umumnya

memperoleh ikan manggabai yang dipasarkan di wilayah pesisir danau. Ikan manggabai dipasarkan secara terbuka dipinggiran jalan. Ikan manggabai sangat diminati sehingga mutunya harus dijaga agar tidak berpengaruh buruk terhadap konsumen. Hal yang sangat dikhawatirkan pada ikan konsumsi adalah dari segi mikrobiologi. Proses penurunan mutu ikan yang diakibatkan oleh aktivitas mikroba berpengaruh terhadap mutu ikan itu sendiri serta dapat mengakibatkan bahaya bagi konsumen bila ikan tersebut dikonsumsi oleh masyarakat karena dapat menyebabkan diare.

Berdasarkan data Dinas Kesehatan Provinsi Gorontalo (2016) total penderita penyakit diare di Kabupaten Gorontalo sebesar 6.218 jiwa, tertinggi pertama bila dibandingkan dengan 5 Kabupaten lain, dimana Kota Gorontalo menempati urutan kedua dengan jumlah penderita diare sebesar 2.683 jiwa, disusul oleh Kabupaten Pohuwato, Kabupaten Gorontalo Utara, Kabupaten Bone Bolango dan Kabupaten Boalemo.

Sumber-sumber langsung yang berpotensi dari *Salmonella* adalah hewan-hewan kesayangan seperti tikus, kura - kura, anjing - anjing, kucing - kucing dan kebanyakan hewan-hewan ternak (Sulistio, 2012). Sedangkan *E. coli* berasal dari limbah manusia dan hewan. Selama hujan, air membawa limbah dari kotoran hewan dan manusia kemudian meresap ke dalam tanah atau mengalir dalam sumber air. *E. coli* dapat masuk ke dalam anak sungai, danau, atau air tanah. Apabila sumber air tanah dan perairan ini digunakan sebagai sumber air minum dan tidak melalui proses pengolahan air yang baik maka *E. coli* dapat mengakibatkan keracunan pada manusia (Sulistio, 2012).

Dwiyitno (2010) menyatakan bahwa, salah satu jenis bakteri patogen yang sering dijumpai pada ikan yaitu *Escherichia coli*. Bakteri *E. Coli* adalah jenis bakteri yang dikenal sebagai penyebab timbulnya diare pada manusia dan diare merupakan penyebab tingginya angka kematian balita terutama di Indonesia. Kontaminasi bakteri *E. coli* dapat bersumber dari lingkungan maupun makanan dan minuman yang dikonsumsi (Elfidasari dkk, 2011). Dali dkk, (2014) melaporkan bahwa, ikan yang di ambil dari danau Limboto mengandung bakteri *E. coli* namun masih memenuhi standar Peraturan Pemerintah RI Nomor 82 Tahun 2001. Menurut Elfidasari dkk (2011), keberadaan *E. coli* berdasarkan Standar Nasional Indonesia pada bahan pangan (makanan dan minuman) berjumlah 0 (nol) koloni dalam 100 ml air (negatif).

Berdasarkan pernyataan-pernyataan diatas maka diperlukan uji bakteri *E. coli* pada ikan manggabai (*G. giuris*) yang berasal dari danau limboto yang dipasarkan di pasar sore Batudaa, pasar Sentral Kota Gorontalo dan di Pesisir Danau Limboto.

Berdasarkan latar belakang tersebut, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul Identifikasi Cemaran *E. coli* pada Ikan Manggabai (*G.giuris*) Segar di Pesisir Danau Limboto, Pasar Sore Batudaa dan Pasar Sentral Kota Gorontalo.

## **1.2 Rumusan masalah**

Adapun rumusan masalah pada penelitian ini yaitu bagaimana kandungan bakteri *E. coli* pada ikan Manggabai (*G. giuris*) yang dipasarkan di Pesisir Danau Limboto, Pasar Sore Batudaa dan Pasar Sentral Kota Gorontalo.

### **1.3 Tujuan Penelitian**

Penelitian bertujuan untuk mengidentifikasi bakteri *E. coli* pada ikan Manggabai (*G. giuris*) yang dipasarkan di Pesisir Danau Limboto, Pasar Sore Batudaa dan Pasar Sentral Kota Gorontalo.

### **1.4 Manfaat Penelitian**

Manfaat dalam penelitian ini yaitu:

1. Bagi peneliti, menambah pengetahuan penulis tentang bakteri dan cara mengidentifikasi bakteri pada ikan, khususnya ikan Manggabai di Pesisir Danau Limboto, Pasar Sore Batudaa dan Pasar Sentral Kota Gorontalo.
2. Bagi masyarakat, memberikan informasi ilmiah tentang kandungan bakteri *E.coli* pada ikan Manggabai dan menjadi acuan dalam penanganan ikan oleh pedagang ikan di Pesisir Danau Limboto, Pasar Sore Batudaa dan Pasar Sentral Kota Gorontalo.