

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1 Latar Belakang**

Potensi lestari perikanan Indonesia diperkirakan 6,4 juta ton per tahun yang terbesar di seluruh wilayah perairan Indonesia dan zona ekonomi eksklusif (ZEE) dengan jumlah tangkapan yang diperbolehkan 5,12 juta ton per tahun atau sekitar 80% dari potensi lestari. Data produksi ikan di Indonesia pada tahun 2010 sebanyak 11.662.342 ton, dimana produksi perikanan tangkap sebanyak 5.384.418 ton dan produksi perikanan budidaya sebanyak 6.277.924 ton. Dari jumlah tersebut, yang diproduksi sebagai produk olahan perikanan sebanyak 5.039.446 ton (KKP, 2011).

Sumberdaya perikanan di Kabupaten Gorontalo Utara meliputi perikanan tangkap dan perikanan budidaya. Salah satu potensi sumberdaya perikanan yang belum banyak dimanfaatkan adalah sumberdaya perikanan tangkap. Kabupaten Gorontalo Utara yang termasuk pada wilayah pengelolaan perikanan (WPP) Laut Sulawesi sampai Samudera Pasifik diperkirakan mempunyai potensi perikanan tangkap sebesar 590.970 ton yang terdiri dari ikan pelagis besar 175.260 ton, ikan pelagis kecil 384.750 ton, dan jenis ikan lainnya sebesar 30.960 ton. Diukur dari tingkat pemanfaatan sumberdaya ikan, diperkirakan baru mencapai 46 % (Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Gorontalo Utara, 2010).

Gorontalo Utara memiliki Pasar Sentral yang terletak di Desa Molingkapoto, lokasi pasar yang berada di pusat kota menjadikan ramai dikunjungi oleh masyarakat. Banyaknya fasilitas dan aktifitas yang terdapat di lokasi pasar menghasilkan limbah

mudah dijumpai disudut pasar. Akibatnya, limbah yang dihasilkan menjadi salah satu penyebab munculnya berbagai permasalahan selokan tergenang, berbau dan penuh dengan sampah yang akhirnya menyebabkan aliran air tersumbat. Pasar tradisional ini adalah pasar yang dikelola secara sederhana dengan bentuk fisik tradisional yang menerapkan sistem tawar-menawar secara langsung, fungsi utamanya untuk melayani kebutuhan masyarakat baik di desa, kecamatan, dan lainnya (Sinaga, 2008 dalam Suleman, 2017).

Sanitasi pasar merupakan usaha untuk mengawasi kegiatan yang berlangsung di lingkungan pasar terutama yang erat hubungannya dengan timbulnya atau menularnya suatu penyakit, kondisi sanitasi pasar yang tidak memenuhi syarat memudahkan bakteri berkembang biak sehingga dapat menularkan berbagai penyakit (Yunanda dkk., 2015). Hasil penelitian Nento (2013) bahwa sanitasi di Pasar Sentral Kota Gorontalo khususnya sanitasi tempat penjualan ikan memenuhi syarat sebanyak 70% sedangkan tidak memenuhi syarat 30% dan total mikroba pada ikan masih dibawah batas normal cemaran mikroba yaitu  $5 \times 10^5$  CFU/g, sedangkan menurut Dami (2014) bahwa Pasar Sentral Kota Gorontalo termasuk pasar tidak sehat. Sanitasi di Pasar Tradisional bantul menurut Pratiwi (2016) bahwa ikan tilapia merah (*Oreochromis Niloticus*) dan udang (*Caridea*) tidak memenuhi standar nasional Indonesia karena melebihi  $5.0 \times 10^5$  Cfu/ml. Berdasarkan SNI ikan segar (SNI 01-2729. 1-2013) bahwa batas maksimum cemaran mikroba pada ikan segar yaitu  $5 \times 10^5$  CFU/g.

Keberadaan pasar sangat dibutuhkan oleh masyarakat untuk memperoleh dan mencukupi kebutuhan hidupnya (Herminza, 2008 *dalam* Nainggolan dan Supraptini, 2012). Pasar sebagai salah satu tempat beraktifitas umum memperhatikan aspek higiene dan sanitasi tempat-tempat umum (*Public Places Sanitation*). Pasar adalah suatu tempat tertentu, bertemunya antara penjual dengan pembeli termasuk fasilitasnya dimana penjual dapat memperagakan barang dagangannya dengan membayar restribusi (Depkes RI, 1993 *dalam* Nainggolan dan Supraptini, 2012).

Menurut penelitian Apriani *dkk.*, (2017) bahwa jumlah cemaran mikroba pada ikan segar yang dijual di Pasar Peunayong di bawah standar SNI (standar nasional Indonesia) yakni jumlah cemaran mikroba pagi hari ( $1.2 \times 10^4$ ) CFU/g lebih rendah dibandingkan dengan jumlah cemaran mikroba sore hari ( $3.9 \times 10^4$ ) CFU/g. batas maksimum bakteri untuk ikan segar yaitu  $5 \times 10^5$ CFU/g (SNI 01-2729. 1-2013).

Kasus sanitasi pasar yang berhubungan dengan keamanan ikan segar yang dijual di pasar-pasar tradisional menjadi isu menarik untuk diteliti, terutama di Pasar Molingkapoto. Pasar ini telah beroperasi mulai pada bulan April 2016, lokasi pasar yang berada di pusat Kota Kabupaten Gorontalo Utara dan beroperasi sekali dalam sepekan menjadikan ramai dikunjungi oleh masyarakat. Jenis ikan segar yang banyak dijual di Pasar Sentral Gorontalo Utara yakni ikan Cakalang (*Katsuwonus Pelamis*), Layang (*Decapterus* sp), Selar (*Selaroides Leptolepis*), Tongkol (*Euthynus Affinis*), Tuna (*Thunnus* sp) dan Ikan Mujair (*Oreochromis Mossambicus*). Ikan Cakalang, Ikan Tongkol, Ikan Selar, Ikan Lajang termasuk jenis Ikan Pelagis. Menurut Nelwan (2004) *dalam* Suleman (2017) bahwa ikan pelagis adalah kelompok ikan yang berada

pada lapisan permukaan hingga dasar perairan dan mempunyai ciri khas utama, yaitu dalam beraktivitas selalu membentuk gerombolan (*schooling*) dan melakukan migrasi untuk berbagai kebutuhan hidupnya.

Berdasarkan latar belakang tersebut, penulis akan melakukan penelitian tentang “Kondisi Sanitasi Tempat Penjualan Ikan dan Angka Lempeng Total Mikroba Pada Ikan Pelagis di Pasar Sentral Gorontalo Utara”.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Rumusan masalah yang dapat dibahas dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimanakah kondisi eksisting sanitasi berdasarkan sarana dan prasarana di Pasar Sentral Kabupaten Gorontalo Utara?
2. Bagaimanakah kondisi kualitas ikan pelagis berdasarkan jumlah angka lempeng total mikroba pada ikan yang dijual di Pasar Sentral Kabupaten Gorontalo Utara?
3. Bagaimanakah pengaruh sarana dan prasarana sanitasi dan jumlah lempeng mikroba pada perikanan terhadap kualitas ikan pelagis di Pasar Sentral Kabupaten Gorontalo Utara?
4. Bagaimanakah langkah strategis atau cara meningkatkan kualitas ikan pelagis berdasarkan kondisi sarana dan prasarana sanitasi di Pasar Sentral Kabupaten Gorontalo Utara?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui kondisi eksisting sanitasi berdasarkan sarana dan prasarana di Pasar Sentral Kabupaten Gorontalo Utara,

2. Mengetahui kondisi eksisting kualitas ikan pelagis berdasarkan jumlah angka lempeng total mikroba pada ikan yang dijual di Pasar Sentral Kabupaten Gorontalo Utara,
3. Menganalisis pengaruh kondisi sarana dan prasarana sanitasi dan jumlah lempeng mikroba pada ikan terhadap kualitas ikan pelagis di Pasar Sentral Kabupaten Gorontalo Utara
4. Menyusun langkah strategis atau cara meningkatkan kualitas ikan pelagis berdasarkan kondisi sarana dan prasarana sanitasi di Pasar Sentral Kabupaten Gorontalo Utara.

#### **1.4 Manfaat Penelitian**

Dapat menambah pengetahuan penulis tentang kondisi sanitasi tempat penjualan ikan dan angka lempeng total mikroba pada ikan pelagis di Pasar Sentral Gorontalo Utara, serta sebagai media informasi bagi masyarakat dan pembaca.