

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Letak Indonesia sangat strategis yaitu berada di antara Benua Asia dan Australia serta Samudra Pasifik dan Hindia. Hal ini membuat Indonesia memiliki banyak kekayaan alam. Salah satu kekayaan Indonesia adalah potensi kelautan dan perikananannya. Indonesia memiliki perairan yang cukup luas yang menyimpan banyak jenis ikan dan komoditas laut lainnya. Salah satu komoditas perairan yang banyak dimanfaatkan oleh masyarakat adalah ikan. Kebutuhan akan ikan juga semakin meningkat di pasar. Ikan sebagai salah satu sumber protein yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat, mudah didapat, dan memiliki harga yang terjangkau. Indonesia merupakan negara yang mempunyai potensi sumber daya perikanan yang besar. Produk perikanan unggulan Indonesia adalah ikan tuna (Pasue, dkk. 2016).

Indonesia memiliki peranan yang sangat penting dalam perikanan Tuna di dunia. Lebih dari 16% produksi Tuna di dunia berasal dari Indonesia. Di antara 32 anggota *Indian Ocean Tuna Commission (IOTC)*, Indonesia menjadi negara dengan kontributor produksi Tuna terbesar. Oleh sebab itu, ikan tuna mempunyai peranan penting dalam sektor perikanan di Indonesia dan memiliki nilai ekonomis yang penting sebagai komoditas utama produk perikanan Indonesia (Firdaus, 2019).

Kandungan protein tinggi dan rasa rasanya yang lezat membuat ikan tuna ini banyak diminati oleh masyarakat. Ikan mengandung asam amino esensial, seperti lisin, triptofan dan metionin. Oleh karena itu, untuk menjaga kondisi ikan agar tetap segar, perlu dilakukan penanganan pasca panen ikan yang baik. Hal ini dilakukan untuk menghindari adanya kerusakan pada ikan yang dapat terjadi karena kondisi lingkungan maupun aktivitas dari mikroba (Mailoa, dkk. 2019).

Produk perikanan diharapkan sudah aman untuk dikonsumsi serta terhindar dari cemaran bakteri. Pada umumnya keracunan makanan disebabkan oleh bakteri yang tercemar pada saat pengolahan. Keracunan yang disebabkan oleh bakteri, kebanyakan berasal dari makanan yang memiliki tingkat keasaman yang rendah misalnya daging, telur, ikan dan makanan olahan lainnya (Femy, 2016). Produk

ikan tuna sudah banyak diolah menjadi berbagai jenis produk makanan oleh industri pengolahan, seperti bentuk utuh disiangi (*fresh whole gilled and gutted*), produk beku dalam bentuk utuh disiangi (*frozen whole gilled and gutted*), *steak (frozen steak)* dan produk dalam kaleng (*canned tuna*) (Pasue, dkk. 2016). Salah satu jenis bakteri patogen yang dapat menyebabkan infeksi adalah *Salmonella* sp.

Bakteri *Salmonella* adalah salah satu jenis bakteri patogen yang merugikan pada manusia, sebab tidak hanya pada daging ikan tuna, keberadaan *Salmonella* juga dapat ditemukan pada daging ayam, telur, susu, dan daging sapi. Berdasarkan penelitian sebelumnya yang dilakukan Wahyuningsih (2019), ditemukan adanya cemaran bakteri *Salmonella* pada telur ayam ras yang dijual di pasar Wage Purwokerto.

Salmonella sp. (*Salmonellosis*) merupakan jenis bakteri patogen yang dapat menyebabkan penyakit bagi manusia. Infeksi yang disebabkan oleh bakteri *Salmonella* dapat menyerang saluran gastrointestinal, yang mencakup usus halus, usus besar dan perut. Penyebab terinfeksi manusia oleh *Salmonella* pada umumnya selalu disebabkan karena mengkonsumsi makanan atau minuman yang sudah tercemar (Fatiqin, dkk. 2019).

Gastroenteritis menjadi salah satu masalah kesehatan yang utama di seluruh dunia khususnya negara berkembang yang disebabkan oleh *Salmonella* sp. Berdasarkan peraturan Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) RI Nomor HK.00.06.1.52.4011 tentang penetapan batas maksimum cemaran mikroba dan kimia dalam makanan, serta Standar Nasional Indonesia (SNI) No. 01-7388-2009, kandungan *Salmonella* haruslah negatif dalam produk pangan berupa ikan dan olahannya (Melawati, dkk. 2019). Kontaminasi yang disebabkan oleh bakteri *Salmonella* pada produk perikanan dapat terjadi karena kurangnya penanganan pasca panen ikan seperti pada saat proses penanganan ikan yang kurang higienis dan sanitasi lingkungan yang kurang diperhatikan (Apelabi, dkk. 2015).

Di zaman ini, penyakit yang disebabkan oleh bakteri *Salmonella* sp. sudah sering ditemukan. Pemerintah dari berbagai negara sudah mulai memperhatikan kondisi bahan pangan yang berasal dari produk perikanan baik olahan maupun segar agar terhindar dari kontaminasi bakteri *Salmonella* sp. Beberapa negara yang mengalami masalah khususnya pada kontaminasi produk perikanan yang

diakibatkan oleh bakteri ini adalah negara Sri Lanka, Thailand, Taiwan, Indonesia serta India (Fonseka, 1990).

Tidak hanya bakteri *Salmonella* yang dapat ditemukan pada produk perikanan ikan tuna, namun berdasarkan penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Femy (2016), menemukan adanya bakteri *Eschericia coli* pada potongan daging ikan tuna yang dijual di pasar sentral Kota Gorontalo.

Pasar Sukaramai merupakan salah satu jenis pasar tradisional yang ada di Kota Medan. Di pasar ini terdapat banyak penjual ikan yang menjual berbagai jenis ikan, baik itu ikan air laut maupun ikan air tawar. Pasar Sukaramai ini juga menjadi salah satu pasar yang dikunjungi oleh masyarakat untuk membeli ikan tuna yang sudah dipotong oleh penjual ikan. Para penjual biasanya akan memotong ikan tuna dan meletakkannya di atas meja tanpa melakukan pengemasan terlebih dahulu. Kondisi lingkungan yang buruk akan berpengaruh terhadap potongan ikan tuna dan dapat terkontaminasi dengan udara di pasar tersebut.

Terdapat banyak penelitian yang mengidentifikasi bakteri patogen pada ikan, namun untuk wilayah Kota Medan belum ada yang melakukan identifikasi bakteri patogen pada ikan. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan oleh Pasue, dkk. (2016), ditemukan adanya *Salmonella* sp. pada daging ikan tuna segar yang dipasarkan di Kota Gorontalo, oleh karena itu, dilakukan penelitian tentang identifikasi bakteri *Salmonella* sp. pada potongan daging ikan tuna yang dijual di Pasar Tradisional Sukaramai Kota Medan.

1.2. Ruang Lingkup

Ruang lingkup dalam penelitian ini mencakup pada keberadaan bakteri *Salmonella* sp. pada potongan daging ikan tuna yang dijual di Pasar Tradisional Sukaramai Kota Medan.

1.3. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka rumusan masalah pada penelitian ini yaitu:

1. Apakah terdapat cemaran bakteri *Salmonella* sp. pada potongan daging ikan tuna yang dijual
2. di Pasar Tradisional Sukaramai Kota Medan?

3. Berapakah jumlah cemaran bakteri *Salmonella* sp. pada potongan daging ikan tuna yang dijual di Pasar Tradisional Sukaramai Kota Medan?

1.4. Batasan Masalah

Untuk mempermudah dalam membahas penelitian ini, maka penelitian ini dibatasi pada:

1. Lokasi penelitian ini dilakukan di Pasar Tradisional Sukaramai Kota Medan.
2. Objek dalam penelitian adalah potongan daging ikan tuna yang dijual di Pasar Tradisional Sukaramai Kota Medan.
3. Pada penelitian ini dilakukan Uji Angka Lempeng Total (ALT) untuk melihat jumlah cemaran bakteri *Salmonella* sp. terhadap potongan daging ikan tuna.

1.5. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah, maka tujuan penelitian ini adalah untuk:

1. Mengetahui adanya cemaran bakteri *Salmonella* sp. pada potongan daging ikan tuna yang dijual di Pasar Tradisional Sukaramai Kota Medan.
2. Mengetahui jumlah cemaran bakteri *Salmonella* sp. pada potongan daging ikan tuna yang dijual di Pasar Tradisional Sukaramai Kota Medan.

1.6. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat berupa:

1. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi sebagai sumber informasi dalam mengembangkan pengetahuan bagi orang yang berminat dalam identifikasi bakteri pada ikan.
2. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang keberadaan bakteri patogen *Salmonella* sp. pada daging ikan tuna jika tidak melakukan pengolahan yang tepat.

1.7. Definisi Operasional

1. Identifikasi adalah kegiatan menemukan, mencari, mengumpulkan, meneliti, atau mencatat informasi atau data yang diperoleh dari lapangan.
2. *Salmonella* sp. adalah salah satu jenis bakteri yang dapat menyebabkan penyakit pada manusia atau yang lebih dikenal dengan bakteri patogen.

3. Ikan tuna adalah salah satu jenis ikan pelagis yang termasuk dari ordo Thunnini yang terdiri dari beberapa spesies. Daging ikan tuna berwarna merah muda sampai merah tua dikarenakan otot tuna mengandung banyak myoglobin.
4. *Yellowfin* atau tuna sirip kuning merupakan spesies tuna yang ditemukan di perairan pelagik samudera tropis dan subtropis di seluruh dunia. Sirip punggung dan perut yang panjang menjadi ciri khas *yellowfin* tuna, berwarna kuning cerah, memberi ikan ini nama umumnya.
5. Pasar tradisional adalah pasar yang di dalamnya terdapat penjual dan pembeli yang melakukan kegiatan jual beli secara langsung dengan waktu yang sementara dan tingkat pelayanannya terbatas.

