

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Potensi sumber daya ikan laut Indonesia mencapai 12,54 juta ton/tahun dengan potensi tertingginya yaitu ikan pelagis kecil sebesar 4,88 juta ton/tahun (Suman *et al.*, 2018). Laut Jawa merupakan daerah penangkapan utama perikanan pelagis kecil di Indonesia dengan ikan pelagis kecil yang merupakan sumber daya penting pada aktivitas usaha pemanfaatan dan menyumbang perekonomian Indonesia (Purwanto, 2015). Jenis ikan pelagis kecil yang dominan tertangkap di Perairan Utara Jawa salah satunya adalah ikan kembung (*Rastrelliger sp.*) (Khatami *et al.*, 2019). Lelono *et al.* (2021) juga menjelaskan bahwa ikan kembung merupakan komoditas unggulan di wilayah WPPNRI 712 karena memiliki nilai ekonomis tinggi. IPPP Lekok merupakan tempat pendaratan ikan yang terletak di Kabupaten Pasuruan dengan ikan hasil tangkapan tertinggi pada Tahun 2021, yaitu ikan kembung.

Ikan kembung (*Rastrelliger sp.*) di Perairan Lekok merupakan target penangkapan oleh nelayan alat tangkap jaring insang (Astuti *et al.*, 2019). Ikan kembung termasuk ikan famili *scombridae* ekonomis penting dan sangat digemari oleh masyarakat untuk dikonsumsi dalam bentuk segar maupun olahan, namun termasuk bahan pangan yang mudah mengalami kerusakan atau dapat biasa disebut dengan “*highly perishable*”, jika tidak ditangani dengan tepat akan menjadi makanan penyebab penyakit “*foodborne diseases*” (Nurmawati *et al.*, 2019). Nurilmala *et al.* (2018) menyebutkan bahwa praktik penanganan ikan yang tidak tepat masih banyak ditemukan di Indonesia dari teknik, peralatan, maupun kebersihan di TPI dan pasar tradisional untuk mencegah kemunduran mutunya berlangsung cepat.

Kemunduran mutu ikan secara alami terjadi melalui beberapa tahapan, yaitu proses autolisis atau kerja enzim yang tidak terkontrol, aktivitas bakteri, dan reaksi oksidasi (Husni & Putra, 2014). Mutu ikan berkaitan erat dengan tingkat kesegarannya, ikan yang memiliki kesegaran yang baik yaitu apabila perubahan fisika, kimia, dan mikrobiologi belum melampaui batas maksimal nilai baku mutu ikan segar berdasarkan badan standarisasi nasional (Nurilmala *et al.*, 2018). Faktor yang menentukan nilai jual ikan adalah tingkat kesegarannya. Semakin segar ikan, maka harga jual ikan semakin tinggi (Junianto, 2003). Tanda-tanda fisik ikan segar, yaitu mata cerah mengkilat menonjol, sisik kuat melekat, insang

merah cerah tak berlendir, daging kenyal kompak, dan bau segar khas (Suprayitno, 2020). Persyaratan mutu dan keamanan ikan segar menurut badan standarisasi nasional Indonesia bahwa nilai organoleptik tidak kurang dari 7, nilai TPC maksimal 5×10^5 koloni/g, negatif *Salmonella* sp., dan histamin maksimal 100 mg/kg untuk ikan famili *scombridae* (BSN, 2013). Parameter kimiawi untuk mengetahui mutu ikan segar juga dapat dilakukan dengan pengukuran TVB, dan pH. Nilai TVB ikan segar yang masih layak konsumsi yaitu maksimal 30 mgN/100g dan pH ikan segar tidak melebihi 7. Nurani *et al.* (2013) menyebutkan bahwa penanganan ikan di atas kapal yang tepat memegang peranan penting untuk memperlambat kemunduran mutu pada mata rantai produksi selanjutnya, namun penanganan ikan di darat ternyata yang paling berpotensi menyebabkan terjadinya kemunduran mutu ikan berlangsung cepat (Nasution, 2004).

Pelabuhan perikanan merupakan tempat awal pengelolaan perikanan di darat yang termasuk penyedia fasilitas dan jasa-jasa dalam menunjang aktivitas penanganan mutu ikan hasil tangkapan mulai dari proses bongkar hingga proses distribusi (Lubis, 2012). Kapal penangkap yang beroperasi di Perairan Lekok didominasi oleh armada kecil yang banyak tidak memiliki palka berinsulasi yang dapat digunakan untuk mempertahankan suhu sebagai tempat penyimpanan ikan hasil tangkapannya. Berdasarkan pengamatan di lapangan, penanganan ikan di atas kapal dan aktivitas di darat belum mendapat perhatian yang baik oleh pelaku usaha dalam penerapan rantai dingin dan sanitasi higienisnya. Proses pembongkaran dilakukan oleh nelayan dengan menceburkan diri ke laut menuju dermaga tanpa pendinginan, hal tersebut selain menghambat penanganan dilakukan dengan cepat juga berpotensi ikan tercemari oleh air pelabuhan yang kotor selama perjalanan yang dapat menyebabkan penurunan mutu berlangsung dengan cepat pada rantai produksi selanjutnya.

Penurunan suhu tubuh ikan dengan es merupakan penanganan ikan yang umum dilakukan oleh masyarakat untuk menjaga kesegarannya hal ini karena es memiliki kapasitas pendinginan yang besar untuk menyerap panas secara cepat, harga lebih murah, tidak merusak, dan mudah dalam penggunaannya (Nurilmala *et al.*, 2018) sehingga diharapkan pelaku usaha mampu menerapkan rantai dingin pada setiap mata rantai produksi untuk menjaga mutu dan mendapatkan harga jual yang lebih baik saat dipasarkan di TPI atau Pasar Tradisional (Sobariah *et al.*, 2020). Teknik Penanganan ikan yang kurang tepat dapat memicu kemunduran mutu berlangsung lebih cepat akibat

temperatur tubuh ikan yang tinggi sehingga proses enzimatis dan bakteri pembusuk tidak terhambat aktivitasnya (Gelman *et al.*, 2001). Suhu tubuh ikan yang tinggi juga dapat meningkatkan kadar histamin pada ikan famili *scombridae* yang mengakibatkan keracunan dalam kadar tertentu jika mengkonsumsinya. Kegiatan penanganan hasil perairan pada dasarnya harus memperhatikan teknik penanganan yang tepat dengan prinsip (C3Q) yang meliputi pendinginan (*cold*), bersih (*clean*), kehati-hatian (*careful*), dan dilakukan cepat (*quick*) dengan tujuan memperkecil kerusakan ikan sejak ikan ditangkap, selama penyimpanan di kapal, pembongkaran, pelelangan, dan distribusi hingga diterima oleh konsumen (Nurilmala *et al.*, 2018).

Pengujian mutu ikan kembung di TPI dan pasar tradisional telah banyak dilakukan. Pengujian mutu ikan kembung seperti yang dilakukan Santoso *et al.* (2011) dengan menguji nilai pH dan TVB di TPI Muara Angke. Tamuu *et al.* (2014) menguji organoleptik ikan kembung di TPI Tenda Gorontalo setelah 6 jam penyimpanan tanpa es. Sukmawati *et al.* (2020) menguji nilai TPC ikan kembung di TPI Kota Sorong Papua Barat. Demalinda *et al.* (2020) mengamati penanganan dan menguji nilai pH, TVB, TPC pada ikan kembung di pasar tradisional Depok. Suprayitno (2020) menganalisis organoleptik dan pH ikan kembung di pasar tradisional dan modern kota Malang, tetapi penelitian tentang pengamatan penanganan dan mutu ikan kembung di TPI dan Pasar Tradisional Kecamatan Lekok, Pasuruan belum pernah dilakukan. Oleh karena itu, pengkajian mutu ini penting dilakukan untuk memberikan informasi mutu dan status keamanan ikan kembung untuk dikonsumsi khususnya di TPI dan pasar tradisional kecamatan Lekok, Pasuruan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah, perumusan masalah yang diangkat dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana penanganan ikan kembung (*Rastrelliger* sp.) yang didaratkan di TPI dan pasar tradisional kecamatan Lekok, Pasuruan.
2. Bagaimana mutu ikan kembung (*Rastrelliger* sp.) yang didaratkan di TPI dan pasar tradisional kecamatan Lekok, Pasuruan pada pengukuran organoleptik, pH, TVB, histamin, ALT/TPC, dan *Salmonella* sp.

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah, didapatkan tujuan dari penelitian ini adalah :

- 1 Mengetahui penanganan ikan kembung (*Rastrelliger sp.*) yang didaratkan di TPI dan pasar tradisional Kecamatan Lekok, Pasuruan.
- 2 Menganalisis mutu ikan kembung (*Rastrelliger sp.*) yang didaratkan di TPI dan pasar tradisional Kecamatan Lekok, Pasuruan pada pengukuran organoleptik, pH, TVB, histamin, ALT/TPC, dan *Salmonella sp.*

1.4 Batasan Masalah

Batasan masalah pada penelitian ini adalah pengamatan penanganan dan identifikasi mutu ikan kembung (*Rastrelliger sp.*) di TPI dan Pasar Tradisional Kecamatan Lekok, Pasuruan pada pengukuran organoleptik, pH, TVB, histamin, ALT/TPC, dan *Salmonella sp.*

1.5 Manfaat

Manfaat yang diharapkan pada penelitian ini adalah :

- 1 Memberikan informasi tentang cara penanganan ikan yang baik dan benar bagi masyarakat umum untuk mempertahankan mutu ikan segar.
- 2 Memberikan informasi mutu ikan kembung (*Rastrelliger sp.*) di TPI dan pasar tradisional kecamatan Lekok, Pasuruan.
- 3 Inventaris data penelitian tentang perbedaan mutu ikan di TPI dan pasar tradisional.
- 4 Mendorong instansi terkait untuk sosialisasi dalam rangka pentingnya menjaga mutu ikan dengan cara penanganan yang baik dan benar.