

I. PENDAHULUAN

1.1. LATAR BELAKANG

Dalam merealisasikan visi Kementerian Kelautan dan Perikanan, yaitu menjadikan Indonesia sebagai negara penghasil produk kelautan dan perikanan melalui upaya budidaya. Karena kemajuan zaman dan bertambahnya jumlah penduduk dunia, maka bertambah pula kebutuhan akan bahan pangan. Untuk saat ini di beberapa negara maju kebutuhan akan bahan pangan, baik yang berasal dari agroindustrial maupun hasil lautnya telah mengalami kemajuan oleh kemajuan teknologi negara itu sendiri.

Ikan merupakan salah satu bahan pangan yang sangat baik dan potensial untuk memenuhi kebutuhan protein bagi masyarakat. Banyak jenis ikan yang dimanfaatkan sebagai bahan baku olahan hasil laut, karena beberapa jenis ikan mengandung omega 3 yang berfungsi untuk pertumbuhan otak manusia. Sedangkan protein yang dihasilkan dari ikan, merupakan salah satu elemen penting bagi kesehatan. Saat ini banyak ikan dan udang yang diekspor untuk memenuhi permintaan pasar akan ikan. Di dunia ekspor udang sebagai hasil perikanan yang diminati karena memiliki nilai gizi dan nilai jual tinggi baik di pasar domestik maupun internasional.

Berdasarkan volume ekspor udang di Indonesia (Ton), diketahui bahwa komoditi udang mengalami penurunan secara bertahap terhitung dari tahun 1990-1997 mengalami penurunan volume ekspor sekitar 127.000 ton dari 130.000 ton. Penurunan yang terjadi relatif kecil dibandingkan dengan peningkatan ekspor yang semakin meningkat seperti tahun 1999-2006 dimana setiap tahunnya naik secara bertahap menjadi 160.689 ton (DKP Jakarta 2002).

Hasil produksi udang *Vannamei* agar dapat diterima pasar, maka diperlukan uji sertifikasi sebagai proses penerbitan sertifikat bagi produk perikanan yang akan diekspor dan diwujudkan dalam bentuk sertifikat kesehatan/*Health Certificate*. Salah satu lembaga yang menerbitkan sertifikat dilakukan oleh UPT Laboratorium Pengendalian dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan (LPPMHP) Surabaya. Sebagai Unit Pelaksana Teknis (UPT) Dinas Perikanan dan Kelautan Provinsi Jawa Timur mempunyai tugas melaksanakan

sebagian tugas Dinas Perikanan dan Kelautan di bidang teknis pengendalian, pelaksanaan pengujian mutu hasil perikanan, dan teknologi pengolahan hasil perikanan serta melaksanakan sertifikasi ekspor hasil perikanan di Jawa Timur.

Kesadaran masyarakat akan pentingnya gizi dari tahun ke tahun semakin bertambah, dan membuat perubahan yang sangat besar sehingga meningkat pula hasil laut yang di ekspor. Udang merupakan jenis makanan yang mudah rusak dan membusuk (*perishable food*) dan berpotensi mengandung bahaya, hal tersebut karena faktor-faktor pendukung pertumbuhan mikroorganisme terutama bakteri. Keberadaan bakteri akan mempengaruhi kualitas dan keamanan dari udang tersebut. Kualitas mikrobiologik produk perikanan dipengaruhi oleh mikroorganisme awal, kondisi pengolahan, dan pencemaran setelah pengolahan (Oliveira *et al.* 2000). Oleh karena itu dibutuhkan penanganan hasil perikanan dan sejalan dengan jumlah keuntungan yang akan diperoleh para pengolah atau unit pengolah ikan.

Menurut Standart Nasional Indonesia, laboratorium pengujian baku mutu hasil perikanan memiliki lima tahapan pengujian, yaitu uji organoleptik, uji mikrobiologi, uji kimia, uji fisika dan uji filth (benda-benda asing yang tidak diharapkan ada pada produk yang disebabkan oleh kontaminasi binatang bahan lain yang disebabkan kondisi yang tidak memenuhi persyaratan sanitasi (*insanitary*) (SNI;01-2372.7-2006). Mikrobiologi adalah ilmu tentang kehidupan makhluk-makhluk kecil yang hanya kelihatan dengan mikroskop, mencakup pengetahuan tentang bakteri, virus, dan hewan yang bersel satu. Mikroorganisme pathogen (penyebab infeksi) ataupun mikroorganisme yang dapat membentuk toksin adalah jenis-jenis mikroorganisme yang banyak mencemari produk perikanan antara lain *Echerichia coli*, *Salmonella*, *Vibrio chlorae*, dan *Staphylococcus aureus* (Dirjen Kelautan dan Perikanan 2001).

1.2. RUMUSAN MASALAH

1. Pengujian mikrobiologi sebagai salah satu syarat penentu suatu Unit Pengolah Ikan (UPI) untuk mengeksport produk perikanan ke negara luar, apabila sudah melewati pengujian tersebut dengan syarat lainnya maka dapat diterbitkan sertifikat kesehatan yang dapat dikeluarkan oleh Unit Pelaksana Teknik dalam

hal ini adalah LPPMHP. Produk udang *Vannamei* beku adalah sebagai salah satu produk ekspor dari UPI.

2. Produk ekspor harus terbebas dari kontaminasi, salah satunya adalah bakteri *Salmonella sp.*, dimana bakteri yang mudah menyerang dalam tubuh udang/ikan, sehingga menyebabkan terjadi infeksi yang masuk ke dalam saluran pencernaan setelah terserang *Salmonellosis*.

1.3. TUJUAN PRAKTEK KERJA LAPANG

Adapun tujuan dari Praktek Kerja Lapang ini adalah:

1. Mengetahui bagaimana teknik pengujian *Salmonella sp.* dari produk udang *Vannamei* beku.
2. Mempelajari dan mengetahui cara untuk memperoleh sertifikat kesehatan oleh LPPMHP.

1.4 MANFAAT PRAKTEK KERJA LAPANG

Memahami teknik pengujian mikrobiologi dari produk perikanan berupa udang serta kandungan *Salmonella sp.* pada udang. Untuk memperluas pengetahuan sebagai bahan untuk melaksanakan penelitian.