

I. PENDAHULUAN

1.1. LATAR BELAKANG

Indonesia merupakan negara kepulauan terbesar di dunia yang terdiri atas 17,508 pulau dengan garis pantai sepanjang 81.000 km dan luas laut 3.1 juta km² (Dahuri *et al*, 2001, dalam Wijaya 2007). Luas perairan tersebut yang menjadikan Indonesia sebagai salah satu negara penghasil produk komoditas perikanan dunia pada tahun 2007. Indonesia dominan mengekspor produk perikanan ke negara – negara Asia sebesar 70,97 %, Amerika sebesar 17,03 % dan Eropa sebesar 10,35 % (DKP, 2009).

Besarnya komoditas yang di ekspor ini banyak dihasilkan dari perikanan tangkap. Jenis komoditas ekspor yang berlimpah dan paling banyak di ekspor adalah ikan tuna, ikan sarden, dan ikan kembung. Ikan tuna sebagai komoditas ekspor perikanan kedua setelah udang telah menyumbangkan devisa pada tahun 2006 sebesar US\$ 250.567 juta atau naik sebesar 17,95 persen dari ekspor ikan tuna pada tahun 2002 yang mencapai US\$ 212.426 juta. Tahun 2009 nilai ekspor ikan segar dan produk turunannya mengalami penurunan menjadi 2,25 miliar dolar AS dan menempati urutan 11 (Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2005).

Banyaknya komoditas yang di ekspor oleh Indonesia dapat dilihat dari jumlah pengurusan sertifikat ekspor yang dilakukan di Balai Karantina Ikan. Sertifikat ekspor merupakan sertifikat yang harus didapatkan oleh pengusaha sebelum produknya dapat di ekspor. Sertifikat ekspor dapat diperoleh apabila produk perikanan tersebut bebas dari berbagai macam hama dan penyakit ikan seperti jamur, bakteri dan virus.

Jamur merupakan organisme yang mampu mengubah makhluk hidup dan benda mati menjadi sesuatu yang menguntungkan atau merugikan (Hastono, 2003). Jamur memiliki potensi bahaya bagi kesehatan manusia atau hewan. Organisme ini dapat menghasilkan berbagai jenis toksin yang disebut mikotoksin, tergantung jenis jamur. Jamur juga dapat menyebabkan alergi dan infeksi, selain itu menurut Tournas *et al*. (2001) jamur dapat menyebabkan berbagai tingkat dekomposisi bahan makanan.

Jenis kontaminan jamur secara umum pada ikan yang biasa ditemukan ada tiga jenis yaitu *Aspergillus sp*, *Penicillium sp*, dan *Fussarium sp*, yang mana dari ke tiga jenis jamur yang umum ditemukan tersebut memiliki morfologi yang berbeda, apabila jumlah kontaminan ke-tiga jenis jamur tersebut dalam satu box ikan sudah melebihi 50 persen, maka kondisi ikan tersebut sudah tidak baik untuk dikonsumsi dan berbahaya bagi kesehatan tubuh kita (Pelczar 1986).

1.2. BATASAN MASALAH

Beberapa faktor yang mempengaruhi pertumbuhan jamur yaitu faktor internal dan eksternal. Faktor eksternal meliputi suhu, jenis ikan, kelembaban, dan derajat keasaman. Penelitian hanya difokuskan pada identifikasi jamur dan berapa persen jamur yang ditemukan pada sampel.

1.3. RUMUSAN MASALAH

1. Jenis jamur apa saja yang mengkontaminasi terhadap ikan *Sardinela sp*, ikan *Scombridae sp sp*. di Balai Karantina Ikan Tanjung Perak
2. Berapa presentase ikan yang terkontaminasi oleh jamur pada ikan *Sardinela sp*, ikan *Scombridae sp*. di Balai Karantina Ikan Tanjung Perak.

1.4. TUJUAN

1. Mengetahui presentase jamur yang mengkontaminasi ikan *Sardinela sp*, ikan *Scombridae sp*. di Balai Karantina Ikan Tanjung Perak.
2. Mengetahui jenis jamur yang mengkontaminasi ikan *Sardinela sp*, ikan *Scombridae sp sp* di Balai Karantina Ikan Tanjung Perak.

1.5. MANFAAT

Manfaat dari penelitian ini adalah untuk memberi informasi berapa banyak ikan yang terkontaminasi oleh jamur, dan untuk mengetahui jenis jamur apa saja yang lebih banyak tumbuh pada ikan *Sardinela sp*, ikan *Scombridae sp sp*, dan jamur apa yang terdapat pada sampel ikan di Balai Karantina Ikan Tanjung Perak.