

I. PENDAHULUAN

1.1. LATAR BELAKANG

Hasil kelautan dan perikanan di Indonesia sangat melimpah. Banyak pulau-pulau yang menjadi pemasok hasil laut terutama ikan. Ikan air tawar, dan payau juga menjadi ikan terbesar yang dikonsumsi dan ekspor ke negara besar di Benua Asia dan Eropa. Dewasa ini ikan sudah menjadi kebutuhan utama masyarakat Indonesia untuk lauk pauk sehari-hari. Masyarakat sudah mengetahui bahwa terdapat banyak kandungan-kandungan nutrisi yang baik bagi pertumbuhan dan nutrisi otak. Bagi orang tua sangat membutuhkan kandungan yang dimiliki ikan untuk nutrisi putra-putrinya dalam masa pertumbuhan.

Ikan merupakan media yang baik bagi pertumbuhan beberapa mikroorganisme yaitu bakteri, jamur, virus, dan parasit. Mikroorganisme yang dapat menyebabkan ikan membusuk adalah bakteri. Selain pembusukan bakteri dapat menyebabkan pelendiran, dan terjadinya keracunan bahan makanan. Ikan yang rusak dapat menyebabkan para pedagang dan eksportir rugi. Kerugian mereka disebabkan oleh penyusutan berat, penyusutan volume, dan perubahan komposisi ikan. Kasus tersebut terjadi pada negara Indonesia, negara-negara Uni Eropa telah menolak komoditas hasil perikanan sebanyak 11 kali pada tahun 2010 dikarenakan sanitasi, penurunan mutu, dan keamanan pangan. Ekspor ikan tuna ke Amerika pada tahun 2011 ditolak karena diketahui mengandung logam berat dan bakteri *Salmonella*. Sedangkan untuk impor ikan, Indonesia menolak importir Malaysia sebanyak 6.554 ton jenis udang, makerel, patin, kembung, salmon, lele, bawal, tongkol, dan kembung. Pada bulan Januari-Februari 2012 ini, 103 ton ikan yang ditolak Indonesia karena diketahui mengandung formalin dan tidak layak konsumsi.

Ikan ekspor dan impor membutuhkan pengujian keamanan agar tidak terjadi kemunduran mutu. Penyebab ikan mengalami kemunduran mutu adalah bakteri. Bakteri yang menyebabkan kemunduran mutu memiliki berbagai macam jenis pada ikan, dan udang. Bakteri mutu ini merupakan bakteri yang merugikan atau dikenal dengan patogen. Bakteri-bakteri tersebut adalah *Escherichia coli*,

Staphylococcus aureus, *Salmonella sp*, dan *Vibrio cholera*. Bakteri *E. Coli* dapat menyebabkan diare, muntaber, dan beberapa kasus pencernaan lainnya. *Staphylococcus aureus* dapat menyebabkan infeksi dan sakit parah. *Salmonella sp* dapat menyebabkan keracunan makanan, dan peningkatan sekresi cairan pada usus kecil dan besar. *Vibrio cholera* menyebabkan penyakit kolera. Jika bakteri-bakteri mutu dikonsumsi secara terus menerus, maka manusia akan mengalami sakit dan dapat menyebabkan kematian. Berkembangnya bakteri mutu pada ikan, udang, dan kepiting disebabkan oleh proses penanganan tidak baik dan lama pengiriman. Bakteri mutu dapat berkembang biak jika kondisi lingkungan sekitarnya mendukung. Kondisi lingkungan bakteri mutu untuk berkembang biak adalah terdapatnya air, oksigen, dan cahaya. Waktu lama dalam pengiriman ikan akan menimbulkan pembusukan pada ikan. Oleh karena itu pemerintah menunjuk suatu instansi untuk melakukan kegiatan pemantauan mengenai bakteri mutu agar keamanan masyarakat tetap terlindungi.

Terdapat beberapa lembaga dan institusi yang melakukan kegiatan pemantauan keluar masuk ikan-ikan dari dalam maupun keluar negeri Indonesia. Pemantauan yang dilakukan meliputi beberapa faktor yaitu dari mutu dan kesegaran ikan. Kegiatan pemantauan ini bertujuan untuk mengetahui bakteri mutu dan kesegaran ikan yang akan masuk dan keluar dari Indonesia. Salah satu lembaga yang ditunjuk oleh Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP) Indonesia untuk memantau, dan mengontrol mutu ikan adalah Balai Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan (BKIPM) Kelas I Surabaya II Tanjung Perak Surabaya. Pada setiap lembaga memiliki daerah kewenangan masing-masing dalam melaksanakan kegiatan pemantauan. BKIPM Kelas I Surabaya II Tanjung Perak melaksanakan pemantauan di beberapa kabupaten yaitu meliputi Bangkalan, Sampang, Pamekasan, Sumenep, Gresik, Lamongan, dan Tuban. Pemantauan bakteri mutu ikan sangat diperlukan karena berpengaruh terhadap nilai ekonomis ikan. Pengujian bakteri mutu ikan sangat diperlukan oleh para pelaku usaha untuk mendapatkan sertifikat hasil uji dari lembaga terkait yang bertujuan untuk memperlancar proses ekspor maupun impor hasil perikanan.

1.2. RUMUSAN MASALAH

Pemantauan bakteri mutu yang dilakukan di BKIPM Kelas I Surabaya II menggunakan beberapa metode. Metode-metode yang dilakukan di BKIPM Kelas I Surabaya II meliputi teknik pengujian bakteri mutu dengan standarisasi bakteri mutu untuk ikan yang siap dikonsumsi oleh masyarakat.

1.3. TUJUAN

Praktek Kerja Lapang (PKL) ini bertujuan untuk mengetahui teknik pengujian bakteri mutu dengan standarisasi bakteri mutu untuk ikan yang siap dikonsumsi oleh masyarakat.

1.4. MANFAAT

Manfaat yang diperoleh dari penulisan ini adalah mendapatkan pengetahuan mengenai persyaratan bakteri mutu dengan standarisasi mutu ikan yang layak dikonsumsi oleh masyarakat.