

I. PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Kabupaten Lamongan memiliki sumberdaya perikanan yang cukup besar, khususnya perikanan tangkap. Wilayah ini sangat strategis termasuk sentra produksi perikanan di Jawa Timur. Produksi hasil perikanan di Kabupaten Lamongan sebagian besar merupakan hasil perikanan tangkap dengan komoditi terbanyak adalah ikan layang, kuniran, tembang, tongkol dan tenggiri. Kepala Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Lamongan (Suryatmoko 2007) menjelaskan produksi perikanan tangkap sekitar 190 ribu ton ikan per tahun dengan produk ikan konsumsi atau olahan (Tim Bappeda Kabupaten Lamongan 2007).

Pelabuhan Perikanan Nusantara Brondong memiliki peranan strategis dalam pengembangan perikanan dan kelautan, yaitu sebagai pusat atau sentral kegiatan perikanan laut terutama yang berada di wilayah Kabupaten Lamongan. Pelabuhan Perikanan Nusantara Brondong selain merupakan penghubung antara nelayan dengan pengguna hasil tangkapan, baik pengguna langsung maupun tidak langsung seperti pedagang, pabrik pengolah, restoran dan lain-lain, juga merupakan tempat berinteraksinya berbagai kepentingan masyarakat pantai yang bertempat di sekitar Pelabuhan Perikanan Nusantara Brondong. Produksi ikan Pelabuhan Perikanan Nusantara Brondong berkembang secara fluktuatif. Berdasarkan data statistik Pelabuhan Perikanan Nusantara Brondong produksi ikan tahun 2012 mengalami kenaikan 17,21% dibandingkan dengan produksi ikan tahun 2011, dimana pada tahun 2012 jumlah ikan yang didaratkan sebesar 57.763 ton, sedangkan tahun 2011 ikan yang didaratkan sebesar 49.278 ton. Nilai produksi ikan juga mengalami kenaikan 19,39%, pada tahun 2011 nilai produksi ikan sebesar Rp. 511.785.120.300,00 dan pada tahun 2012 meningkat menjadi Rp. 610.997.703.450,00 (Laporan Tahunan PPN Brondong 2013).

Ikan yang didaratkan bermacam-macam mulai dari jenis ikan demersal hingga pelagis, namun ikan yang dominan didaratkan adalah ikan kuniran yang termasuk dalam kelompok ikan demersal yang mempunyai nilai ekonomis dan

tersebar di seluruh wilayah perairan Indonesia terutama di perairan Masalembu Pulau Madura. Harga dari ikan kuniran relatif murah sehingga banyak masyarakat yang lebih memilih untuk membeli ikan ini. Jumlah ikan kuniran yang didaratkan di Pelabuhan Perikanan Nusantara Brondong tahun 2012 mencapai 17.389.048 kg dengan nilai produksi Rp. 197.462.531.000,00 (Laporan Tahunan PPN Brondong 2013).

Komoditas ikan dikenal memiliki sifat cepat busuk. Kualitas ikan dapat dijaga melalui penanganan yang baik selama di pelabuhan dan didukung oleh fasilitas yang terawat dengan baik dan terjaga kebersihannya seperti keranjang ikan, es dan air untuk mencuci ikan. Pada umumnya nelayan di Pelabuhan Perikanan Nusantara Brondong sudah mengetahui tentang penggunaan air yang sesuai dengan standar operasional, namun karena pendapat mereka bahwa pencucian ikan menggunakan air laut sekitar pelabuhan sudah laku terjual di pasar mengapa masih harus menggunakan atau membeli air tawar yang disediakan oleh pihak Dinas Pelabuhan yang dapat menyebabkan penambahan biaya operasional nelayan.

Pembuangan limbah yang berasal dari aktivitas pelabuhan perikanan dan mengandung bahan-bahan organik secara kontinyu akan menyebabkan penurunan kualitas perairan baik secara fisik, kimia maupun mikrobiologi. Penelitian sebelumnya dilakukan oleh Muktini (2003) tentang "*Dampak Aktivitas Pelabuhan Perikanan Terhadap Sebaran Komunitas Makrozoobenthos di Pelabuhan Perikanan Nusantara (PPN) Brondong*". Hasil penelitian menunjukkan kondisi perairan pelabuhan berada dalam kondisi tercemar dan mengalami penurunan kualitas air, sehingga berpengaruh terhadap struktur makrozoobenthos yaitu hanya sedikit spesies yang ditemukan dengan kelimpahan yang relatif kecil.

Berkaitan dengan penelitian tersebut perairan di sekitar Pelabuhan Perikanan Nusantara Brondong sudah mengalami penurunan kualitas diakibatkan oleh aktivitas pelabuhan perikanan. Apabila air yang digunakan untuk mencuci ikan menggunakan air pelabuhan ini, tentunya akan mempengaruhi mutu kesegaran ikan. Mutu kesegaran ikan berhubungan dengan keamanan pangan ikan yang akan dikonsumsi, jika mutu kesegarannya baik akan meningkatkan konsumsi ikan yang sehat dan aman, untuk menjamin mutu dan keamanan hasil perikanan

diperlukan penanganan yang baik sesuai dengan standar operasional penanganan ikan yang berlaku. Untuk mengetahui seberapa besar pengaruh pencucian menggunakan air laut di sekitar pelabuhan terhadap mutu kesegaran ikan membutuhkan sebuah penelitian.

1.2 BATASAN MASALAH

Penelitian dilakukan pada pengaruh penggunaan air laut di sekitar pelabuhan yang digunakan untuk mencuci ikan pada saat ikan didaratkan terhadap tingkat kesegaran ikan ditinjau dari faktor fisika, kimia dan biologi.

1.3 RUMUSAN MASALAH

Permasalahan yang ada pada penelitian ini adalah belum diketahuinya secara jelas pengaruh air laut di sekitar pelabuhan yang digunakan untuk mencuci ikan pada saat ikan didaratkan terhadap tingkat kesegaran ikan.

1.4 TUJUAN PENELITIAN

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh air laut di sekitar pelabuhan yang digunakan untuk mencuci ikan terhadap mutu kesegaran ikan.