

I. PENDAHULUAN

1.1. LATAR BELAKANG

Ikan merupakan salah satu makanan yang banyak diminati oleh masyarakat dari semua kalangan. Banyak jenis ikan yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan konsumsi dan bahan baku olahan hasil laut. Dewasa ini ikan banyak diekspor dan diimpor untuk memenuhi permintaan pasar akan ikan. Ikan-ikan ekspor adalah ikan yang mempunyai nilai ekonomis tinggi dan merupakan ikan yang hidup di air laut.

Kebutuhan ikan di Indonesia belum terpenuhi, hal ini yang menjadi alasan kenapa negara Indonesia masih mengimpor ikan. Biasanya ikan-ikan yang diimpor digunakan sebagai bahan baku industri. Menurut Radio Nederland Wereldomroep Indonesia yang diterbitkan pada 30 januari 2012 menjelaskan bahwa ada 75 jenis komoditas ikan yang kita impor, 35 jenis di antaranya sudah berupa produk perikanan dan 40 jenis lainnya berupa komoditas perikanan yang udang, tuna, bahkan belut. Komoditas-komoditas tersebut mudah ditemukan hampir di semua perairan Indonesia.

Tahun ke tahun kesadaran masyarakat akan pentingnya gizi membuat perubahan yang sangat besar terhadap kebutuhan hasil laut. Hal ini dibuktikan dengan semakin meningkatnya ikan yang diekspor dan diimpor. Ikan-ikan ekspor dan impor ini membutuhkan beberapa penanganan karena terkait dengan kendala-kendala yang dihadapi yaitu jauhnya daerah tujuan, dan suhu penyimpanan. Keluar masuknya ikan dari negara Indonesia mempunyai standar yang harus dilalui sebelum ikan tersebut dikonsumsi oleh masyarakat. Berdasarkan standar yang terdapat di Indonesia ikan yang dikonsumsi oleh masyarakat harus terbebas dari beberapa mikroorganisme seperti virus, parasit, jamur, dan bakteri. Sifat ikan yang memiliki kandungan air yang cukup tinggi menjadi media bakteri untuk tumbuh.

Bakteri adalah mikroorganisme yang bersel satu, tidak berklorofil, berkembang biak dengan cara membelah diri, serta karena ukurannya yang cukup kecil maka hanya dapat dilihat dengan menggunakan mikroskop. Nama bakteri berasal dari bahasa Yunani yaitu "*bakterio*" yang berarti tongkat atau batang. Bakteri

yang terdapat pada ikan tidak semuanya bakteri yang menjadi patogen akan tetapi terdapat bakteri-bakteri yang menguntungkan (Dwidjoseputro 1985).

Salah satu lembaga yang bergerak di bidang pengujian mikrobiologi ikan adalah Balai Karantina Ikan Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan (BKIPM) Kelas I Surabaya II. Instansi ini berada di Jalan. Kalimas Perak no. 86 Surabaya Indonesia. Mikrobiologi yang diuji di instansi tersebut meliputi berbagai jenis yaitu parasit, virus, dan bakteri. Semua ikan yang akan keluar dan masuk negara Indonesia harus lolos uji dari instansi ini.

Menyadari pentingnya mengetahui jenis bakteri yang ada pada ikan konsumsi untuk kesehatan masyarakat, maka perlu dilakukan pengujian jenis dan jumlah koloni pada ikan. Mengingat ikan yang diimpor dan diekspor tidak diketahui okondisi dari perairan dimana ikan tersebut di tangkap oleh masyarakat.

1.2. RUMUSAN MASALAH

Berdasarkan uraian di atas terdapat permasalahan yaitu adanya bakteri yang terdapat pada ikan ekspor maupun impor.

1.3. TUJUAN

Praktek kerja lapang (PKL) ini bertujuan untuk mengetahui prosedur pengujian bakteri untuk menganalisa dan mengidentifikasi jenis bakteri Hama Penyakit Ikan (HPI) dan Hama Penyakit Ikan Karantina (HPIK).

1.4. MANFAAT

Manfaat dari penulisan ini adalah memberikan pengetahuan mengenai prosedur pengujian bakteri untuk menganalisa dan mengidentifikasi jenis bakteri Hama Penyakit Ikan (HPI) dan Hama Penyakit Ikan Karantina (HPIK).