

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kawasan Serangan termasuk wilayah Kecamatan Denpasar Selatan, Kotamadya Denpasar, Bali. Luas Pulau Serangan asli yaitu 111,9 ha. Desa Serangan terdiri dari enam banjar dan satu kampung. Jumlah jiwa di Pulau Serangan mencapai 3.253 orang. 85% penduduk bekerja sebagai nelayan. Sejak tahun 70-an industri pariwisata ada di Pulau Serangan, dengan turis yang datang untuk melihat penyu. Wilayah pantai serangan juga banyak dikunjungi oleh wisatawan domestik maupun manca negara (Woinasrski, 2002).

Di wilayah Pantai Serangan banyak terdapat warung makan yang menyediakan makanan hasil laut, salah satunya ikan tongkol bakar. Ikan bakar adalah hidangan ikan yang dibakar atau dipanggang di atas api atau bara api. Ikan bakar merupakan salah satu produk olahan yang digemari konsumen baik di Indonesia maupun di mancanegara karena rasanya yang khas dan aroma yang sedap (Adawyah, 2007).

Berdasarkan hasil observasi, sebelum ikan tongkol diolah ikan tersebut diletakkan dalam box pendingin yang didalamnya terdapat es batu. Setelah ikan tongkol selesai di bakar diletakkan ditempat yang tidak tertutup atau kurang higienis, biasanya ikan olahan yang sudah jadi ditempatkan di keranjang atau loyang yang tidak tertutup. Pertumbuhan mikroorganisme, dan kontaminasi dari lalat/serangga dengan mudah terjadi, sehingga mempengaruhi tingkat hygiene ikan

bakar. Dari proses pengolahan ikan tersebut dapat memunculkan resiko pencemaran mikrobiologi salah satunya angka lempeng total.

Penyimpangan mutu mikrobiologi mengakibatkan produk pangan tidak layak dipasarkan dan dikonsumsi. Banyak penelitian menunjukkan bahwa konsumsi pangan yang nilai mikrobiologinya menyimpang atau melewati standar dapat menyebabkan diare, pusing, muntah, mual dan demam. Bahkan beberapa bakteri tertentu dapat menyebabkan pingsan, kerusakan sel saraf hingga kematian. Produk yang standar mikrobiologinya menyimpang akan lebih mudah rusak sehingga umur simpannya menjadi lebih singkat. Selain itu, mutu mikrobiologi juga dijadikan sebagai indikator kebersihan dan higienitas proses produksi (Shewfelt, 2014).

Selain itu sumber pencemar lainnya yaitu dari udara sekitar, dimana lokasi tempat berjualan ikan tongkol bakar tersebut dekat dengan TPA Suwung. Kemudian air yang digunakan dari proses pengolahan kurang bersih bisa menyebabkan meningkatnya pencemaran mikrobiologi. Bakteri yang terdapat pada ikan yang masih hidup, jumlahnya tergantung pada lingkungan tempat hidup ikan tersebut. Menurut Winarno (2004), sanitasi merupakan salah satu faktor yang banyak kaitannya dengan kebersihan dalam tahap produksi, persiapan, penyimpanan dan penyajian makanan yang dapat mempengaruhi tingkat pencemaran mikroorganisme ke dalam makanan.

Beberapa cara dapat digunakan untuk menghitung atau mengukur jumlah jasad renik (mikroorganisme) didalam suatu suspensi atau bahan, salah satunya yaitu perhitungan jumlah sel dengan metode hitung cawan atau perhitungan angka lempeng total. Prinsip dari metode ini adalah jika sel mikroba masih hidup

ditumbuhkan pada medium agar maka sel tersebut akan berkembang biak dan membentuk koloni yang dapat dilihat langsung tanpa menggunakan mikroskop. Cara pemupukan kultur dalam hitungan cawan yaitu dengan metode tuang (*pour plate*) (Fardiaz, 2004).

Berdasarkan hasil penelitian Kaiang, L.A.D.Y. Montolalu, dan R.I. Montolalu pada tahun 2016 bahwa pada ikan tongkol asap yang dikemas dengan kemasan vakum dan kemasan yang tidak dikemas dengan vakum, terjadi peningkatan jumlah nilai *Total Plate Count* (TPC). Baik dan buruknya penanganan makanan sangat menentukan mutu ikan sebagai bahan mentah untuk pengolahan lebih lanjut. Mutu dari suatu produk akhir akan ditentukan oleh keadaan sanitasi dan hygiene dari bahan mentah, selama pengolahan hingga menjadi produk akhir yang siap dipasarkan. Berdasarkan hasil penelitian Firdausi, F, M. Rahardjo, dan Y.D. Hanani pada tahun 2017 tentang Hubungan Kondisi Sanitasi Dan Personal Higiene Pekerja Dengan Jumlah Angka Kuman Pada Ikan Asap Di Bandarharjo Kota Semarang didapatkan hasil jumlah angka kuman pada ikan asap yang tidak memenuhi syarat sebanyak 14 (66,7%) sentra, sedangkan sentra industri rumahan pengasapan ikan yang memiliki jumlah angka kuman pada ikan asap yang memenuhi syarat sebanyak 7 (33,3%) sentra industri rumahan pengasapan ikan. Pada penelitian Akerina pada tahun 2018 didapatkan hasil pada ikan tuna asap, tingginya nilai TPC pada sampel C dipengaruhi oleh lokasi penjualan yang berada didekat jalan raya, selain itu juga ikan asap tidak dikemas maupun diletakkan pada wadah yang tertutup sehingga dapat menyebabkan kontaminasi silang dari asap kendaraan maupun debu disekitar tempat penjualan.

Bahan pangan dapat bertindak sebagai perantara atau substrat untuk tumbuhnya mikroorganisme terutama bakteri yang bersifat patogenik terhadap manusia, dimana jika berkembang dalam jumlah yang cukup banyak dapat menyebabkan penyakit bagi manusia yang memakannya. Kasus peningkatan gangguan saluran pencernaan (*gastrointestinal*) dan keracunan disebabkan oleh bakteri patogenik yang termakan bersama bahan pangan yang tercemar (Buckle, 2009).

Berdasarkan latar belakang tersebut peneliti ingin melakukan penelitian angka lempeng total pada ikan tongkol bakar di wilayah Pantai Serangan.

B. Rumusan Masalah

Bagaimanakah angka lempeng total dari ikan tongkol bakar yang dijual di wilayah Pantai Serangan?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Adapun tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui jumlah angka lempeng total pada ikan tongkol bakar di wilayah Pantai Serangan.

2. Tujuan khusus

- a. Untuk menggambarkan karakteristik dari pedagang yang menjual ikan tongkol bakar di wilayah Pantai Serangan.
- b. Untuk menghitung angka lempeng total pada ikan tongkol bakar yang dijual di wilayah Pantai Serangan.
- c. Untuk membandingkan angka lempeng total pada ikan tongkol bakar yang di jual pada wilayah Pantai Serangan dengan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 16 Tahun 2016.

D. Manfaat Penelitian

Melalui penelitian ini penulis mengharapkan manfaat yang diperoleh yaitu:

1. Manfaat teoritis

Untuk menambah ilmu pengetahuan tentang kualitas ikan tongkol bakar yang baik untuk dikonsumsi dan sesuai dengan standar.

2. Manfaat praktis

a. Manfaat bagi peneliti

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan penulis tentang angka lempeng total pada ikan tongkol bakar yang dijual di wilayah Pantai Serangan.

b. Manfaat bagi konsumen ikan tongkol bakar

Konsumen agar lebih bijak dalam membeli ikan tongkol bakar yang tidak jelas kebersihannya karena dapat menimbulkan berbagai penyakit.

c. Manfaat bagi pedagang ikan tongkol bakar

Hasil penelitian ini dijadikan sumber informasi untuk memperbaiki kualitas ikan tongkol bakar.

d. Manfaat bagi pemerintah

Hasil penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan peran pemerintah dalam pengawasan ikan tongkol bakar yang dijual di wilayah Pantai Serangan.