

BAB I
PENDAHULUAN

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Jawa Timur merupakan salah satu propinsi yang memiliki potensi yang cukup besar dalam bidang perikanan. Luas lautan di wilayah Jawa Timur mencapai 142.560 km². Potensi produk perikanan di perairan Jawa Timur mencapai 618.500 ton per tahun. Pada tahun 2002, produksi ikan sekitar 298.418 ton dan semakin meningkat sehingga pada tahun 2003 mencapai 353.001 ton. Ekspor ikan dan hasil laut dari Jawa Timur mencapai lebih dari 100 item setiap tahun (Surya, 2004). Selain ekspor, hasil perikanan juga digunakan untuk konsumsi masyarakat.

Berbagai jenis hasil perikanan telah dikenal dan dimanfaatkan sebagai bahan pangan seperti ikan, udang, kerang, tiram, cumi-cumi, dan sebagainya. Bentuk dan rasa ikan dan hasil perikanan lainnya adalah spesifik, memberikan daya tarik yang khas sehingga banyak disukai dan memiliki nilai ekonomis yang cukup tinggi. Surabaya dengan jumlah penduduk yang cukup besar merupakan pasar yang cukup potensial bagi hasil perikanan tersebut. Produk perikanan di Kotamadya Surabaya dipasarkan di pasar tradisional dan di pasar swalayan.

Pangan hasil laut termasuk bahan pangan yang memiliki nilai gizi yang tinggi. Bahan pangan hasil laut memiliki kandungan air dan protein yang tinggi sehingga merupakan media yang sangat baik untuk pertumbuhan mikroba, baik mikroba pembusuk maupun patogen. Mikroba tersebut dapat berasal dari air laut, air pencuci, es yang digunakan untuk pendinginan, alat-alat untuk penangkapan,

lingkungan kapal, maupun orang yang menangani produk hasil perikanan tersebut. Tingkat cemaran pada hasil perikanan dapat diketahui dengan melakukan pengujian total bakteri pencemar.

Salah satu mikroba patogen yang sering mencemari hasil perikanan dan penyebab infeksi yang sangat berbahaya dan mematikan adalah *Salmonella*. *Salmonella* merupakan bakteri enteropatogenik penyebab infeksi gastrointestinal. Adanya *Salmonella* dalam bahan pangan harus diwaspadai karena *Salmonella* dapat menyebabkan keracunan makanan yang disebut salmonellosis.

Banyak kasus salmonellosis telah dilaporkan di berbagai negara. Di Inggris dilaporkan terdapat lebih dari 30.000 kasus salmonellosis pada tahun 1994. Di Amerika Serikat, dari 380 wabah epidemik yang dilaporkan mengenai keracunan makanan akibat kontaminasi *Salmonella enteritidis* dalam makanan dari tahun 1985-1991 menyebabkan 13.056 kasus penyakit dan 50 kematian. Di Swedia dilaporkan terjadi epidemik akibat kontaminasi *Salmonella bovismorbificans* pada bulan Maret 1994 dan kasus infeksi ini terus meningkat dan mencapai 282 kasus infeksi pada bulan Desember 1994. Di Arab Saudi dilaporkan pula sedikitnya 81 kasus demam typhoid yang disebabkan oleh kontaminasi *Salmonella typhi* pada persediaan air minum (Steinhart, Doyle, dan Cochrane, 1996).

Di Indonesia juga dilaporkan adanya kasus kontaminasi bahan pangan oleh *Salmonella*. Ekspor udang beku Indonesia ke Amerika Serikat banyak mengalami kasus penahanan oleh FDA (*Food and Drug Administration*), dimana kasus penahanan akibat kontaminasi *Salmonella* merupakan kasus yang paling sering

muncul. Kerugian finansial yang disebabkan oleh kasus penahanan ekspor produk perikanan Indonesia pada tahun 1995 ini mencapai US\$ 17.580.738 (Walidah dan Khotimah, 2002).

Kontaminasi *Salmonella* pada hasil perikanan, berasal dari lingkungan tempat hidupnya. *Salmonella* hidup di air danau, air di muara-muara sungai, dan tanah. Tinja yang keluar dari pembawa kuman yang mengandung kuman *Salmonella* dapat menjadi sumber penyebarannya. Namun pencemaran oleh *Salmonella* ini dapat dikurangi dengan mengusahakan sanitasi yang baik selama penanganan bahan.

Selama penanganan mulai dari proses penangkapan, penyimpanan dan pengangkutan di kapal, pendinginan dengan pemberian es maupun pendinginan dengan cara yang lain, pencucian, dan distribusi atau pengangkutan ke pasar, sampai produk dipasarkan di pasar tradisional dan pasar swalayan, hasil perikanan dimungkinkan mengalami kontaminasi oleh mikroorganisme. Perbedaan penanganan bahan tersebut akan mempengaruhi tingkat pencemaran pada hasil perikanan. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui tingkat pencemaran mikroorganisme pada hasil perikanan tersebut.

1.2. Rumusan Masalah

Keamanan pangan khususnya hasil perikanan yang dikonsumsi secara luas oleh masyarakat seperti udang jenis udang windu, kerang, dan cumi-cumi sangat penting. Salah satu bakteri patogen yang sering mencemari makanan dan berbahaya bagi kesehatan manusia adalah *Salmonella*. Oleh karena itu, sangat penting untuk dilakukan penelitian untuk mengetahui apakah kualitas

mikrobiologis (total bakteri dan *Salmonella*) pada hasil perikanan seperti udang windu, kerang, dan cumi-cumi yang dipasarkan di pasar tradisional dan pasar swalayan di Kotamadya Surabaya telah sesuai dengan standar Peraturan Pemerintah. Selain itu, perlu diketahui juga apakah terdapat pengaruh perbedaan jenis pasar (pasar tradisional dan pasar swalayan) terhadap kualitas mikrobiologis (total bakteri dan *Salmonella*) hasil perikanan tersebut.

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini antara lain:

1. Untuk mengetahui kualitas mikrobiologis (total bakteri dan *Salmonella*) udang windu, kerang, dan cumi-cumi yang dipasarkan di pasar tradisional dan pasar swalayan apakah telah sesuai dengan standar Peraturan Pemerintah.
2. Untuk mengetahui pengaruh perbedaan jenis pasar (pasar tradisional dan pasar swalayan) terhadap kualitas mikrobiologis (total bakteri dan *Salmonella*).

1.4. Manfaat Penelitian

Dari penelitian ini dapat diperoleh informasi tingkat cemaran dan jenis bakteri pencemar (terutama kelompok *Salmonella*). Informasi ini berguna sebagai dasar untuk penanganan bahan pangan sehingga akan dihasilkan produk pangan yang aman. Selain itu, dengan meningkatnya keamanan pangan tersebut, maka kerugian ekonomis dari produk yang diperdagangkan tersebut dapat dihindari.