

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia memiliki potensi sumber daya hayati ikan yang besar mengakibatkan meningkatnya arus perdagangan produk perikanan ekspor impor dan domestik. Terdapat 7000 jenis ikan di dunia, 2000 jenis ikan tersebut berada di Indonesia (Lasabuda, 2013). Hal tersebut menjadi faktor masuknya dan tersebarnya Hama Penyakit Ikan Karantina (HPIK) dalam wilayah Negara Republik Indonesia, salah satunya dari golongan bakteri. Keberadaan bakteri pada pangan menyebabkan gagalnya ekspor untuk produk perikanan. Hal ini disebabkan karena produk perikanan memiliki sifat yang mudah mengalami kerusakan (Balai Karantina Ikan, 2011).

Produk perikanan merupakan bahan yang sangat mudah mengalami perubahan biologis serta mudah mengalami kerusakan (UU RI No.7, 1996) diantaranya kerusakan biologis, kerusakan enzimatik dan kerusakan fisik (Rahayu dan Adhi, 2016). Selain itu, produk perikanan sangat mudah terkontaminasi oleh mikroba. Kerusakan pada produk perikanan seperti pembusukan disebabkan adanya aktivitas enzim dan aktivitas mikroorganisme (Amir, 2014). Sehingga produk perikanan harus diuji terlebih dahulu untuk menjamin kualitas mutu produk.

Uji mutu hasil perikanan bertujuan untuk mengawasi beredarnya produk perikanan agar memberikan jaminan keamanan pangan pada masyarakat. Keamanan pangan sangat penting bagi produsen dan konsumen (Nastiti, 2006). Keamanan pangan menjadi faktor penting bagi masalah kesehatan masyarakat

dilihat dari kejadian penyakit saat ini di negara berkembang (Webb *and* Morancie, 2015). Penyakit demam tifoid yang disebabkan oleh *Salmonella* di Indonesia terjadi sekitar 30-810 kasus per 100.000 penduduk per tahun (Cita, 2011). Sedangkan, diare yang disebabkan oleh *Escherichia coli* terjadi peningkatan mulai tahun 2000 sampai 2010 sebesar 10%. Sehingga diare menjadi masalah kesehatan di Indonesia (Kemenkes RI, 2011). Hal ini disebabkan oleh sanitasi lingkungan, kuman yang menyebar dan tingkat kebersihan tiap individu yang berhubungan dengan turunnya tingkat keamanan pangan. Turunnya tingkat keamanan pangan dapat disebabkan karena penanganan produk yang tidak higienis. Penanganan produk perikanan yang kurang higienis menyebabkan bakteri mutu dapat mengkontaminasi produk perikanan (Nastiti, 2006).

Selain higienitas, rantai dingin juga berperan penting dalam keamanan pangan. Manajemen rantai dingin yaitu perencanaan dan pelaksanaan proses serta penerapan instrument dan pemantauan proses yang bertujuan untuk mengoptimalkan keamanan dan kualitas produk dan meminimalisir penggunaan sumberdaya dan pembuangan limbah. Manajemen rantai dingin berhubungan dengan mengontrol dan mengendalikan suhu dalam produksi (Rahayu dan Adhi, 2016). Pengelolaan mutu pada saat produksi perlu diperhatikan untuk menjaga higienitas dan mengontrol keamanan produk pangan sehingga aman saat dikonsumsi (Nastiti, 2006).

Upaya untuk menjaga higienitas dan mengontrol keamanan produk pangan perikanan dilakukan dengan tindakan pencegahan terhadap masuk dan tersebarnya HPIK (Hama dan Penyakit Ikan Karantina) melalui kegiatan karantina

ikan pada media produk perikanan yang dilalulintaskan (Undang-undang nomor 16, 1992). Hal ini dapat digunakan untuk meningkatkan *biosecurity* pada produk perikanan dari kontaminasi bakteri. Karena bakteri merupakan agen yang menyebabkan infeksi dan penyakit pada produk perikanan serta menyebabkan kemunduran kualitas produk perikanan sehingga dapat mengakibatkan kerugian pada manusia. Sehingga diperlukan pengetahuan tentang teknik yang tepat dan sistematis dalam memeriksa kontaminasi bakteri pada produk perikanan.

Berdasarkan pemikiran tersebut, perlu dilaksanakan Praktek Kerja Lapangan (PKL) mengenai teknik pemeriksaan bakteri pada produk perikanan di Stasiun Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Yogyakarta karena stasiun karantina ikan ini telah memiliki laboratorium yang berakreditasi Komite Akreditasi Nasional (KAN) dan metode pemeriksaan bakteri yang telah sesuai dengan Standar Nasional Indonesia (SNI). Hal ini bertujuan untuk menjamin kualitas dan kelayakan produk perikanan untuk dikonsumsi dan diperdagangkan.

1.2 Tujuan

Tujuan dari Praktek Kerja Lapangan (PKL) ini yaitu :

1. Untuk mengetahui teknik pemeriksaan bakteri pada produk perikanan di Stasiun Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan (SKIPM) Yogyakarta.
2. Untuk mengkonfirmasi kontaminasi bakteri *Salmonella* dan *Escherichia coli* pada produk perikanan serta upaya yang dilakukan pada produk perikanan yang positif terkontaminasi bakteri *Salmonella* dan *Escherichia coli* di

Stasiun Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan (SKIPM) Yogyakarta.

1.3 Manfaat

Manfaat dari Praktek Kerja Lapangan (PKL) ini yaitu :

1. Mahasiswa dapat memahami teknik pemeriksaan bakteri pada produk perikanan di Stasiun Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan (SKIPM) Yogyakarta
2. Mahasiswa dapat melakukan konfirmasi kontaminasi bakteri *Salmonella* dan *Escherichia coli* produk perikanan serta upaya yang dilakukan pada produk perikanan yang positif terkontaminasi bakteri *Salmonella* dan *Escherichia coli* di Stasiun Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan (SKIPM) Yogyakarta.
3. Mahasiswa dapat membandingkan dan melengkapi ilmu pengetahuan dan teknologi yang didapat pada perkuliahan dalam bentuk materi dengan ilmu pengetahuan dan teknologi yang dipraktikkan di lapangan