

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bakteri merupakan organisme yang jumlahnya paling banyak dan tersebar luas dibandingkan dengan organisme lainnya di bumi. Bakteri umumnya merupakan organisme uniseluler (bersel tunggal), prokariota, tidak mengandung klorofil, serta berukuran mikroskopik atau sangat kecil (Dwipayana dan Herto, 2009).

Bakteri berasal dari kata bahasa latin yaitu bacterium. Bakteri memiliki jumlah spesies mencapai ratusan ribu atau bahkan lebih. Mereka ada di mana-mana mulai dari tanah, air, pada organisme lain, dan berada di lingkungan yang ramah maupun yang ekstrim. Peningkatan jumlah dan penambahan jumlah sel bakteri sangat dipengaruhi oleh beberapa faktor, yakni seperti pH, suhu, kandungan garam (salinitas), sumber nutrisi, zat kimia dan zat sisa metabolisme.

Hama dan penyakit ikan karantina golongan bakteri yang pernah ditemukan antara lain *Aeromonas salmonicida*, *Renibacterium salmoninarum*, *Nocardia spp.*, *Edwardsiella ictaluri*, *Pasteurella piscicida*, *Aerococcus viridans (var) homari*, *Mycobacterium spp.*, *Edwardsiella tarda*, *Streptococcus spp.* dan *Yersinia ruckeri*. Beberapa jenis bakteri tersebut dilaporkan telah terdapat di Indonesia namun belum tersebar luas. Penyebaran bakteri *Aeromonas salmonicida* dan *Edwardsiella tarda* ditemukan di Jawa, bakteri *Mycobacterium sp.* telah ditemukan di Jawa dan Sumatera, serta bakteri *Streptococcus sp.* ditemukan di Sulawesi (Pusat Karantina Ikan, 2004).

Upaya pencegahan melalui tindakan karantina terhadap ikan-ikan yang diimpor dari luar negeri maupun yang dilalulintaskan di dalam wilayah Indonesia harus dilakukan untuk mencegah masuknya jenis-jenis bakteri yang belum terdapat atau sudah terdapat di Indonesia tetapi belum tersebar luas. Penyakit bakterial pada ikan merupakan salah satu penyakit yang dapat menimbulkan kerugian yang tidak sedikit, selain dapat mematikan ikan juga menurunkan kualitas daging ikan yang terinfeksi (Pusat Karantina Ikan, 2004).

Kerusakan fisik terjadi pada ikan kering atau ikan asin karena serangan serangga. Lalat biasanya bertelur di atas ikan asin yang sedang dijemur. Pada ikan berukuran besar yang tidak dapat kering dalam sehari, telur tersebut akan menetas menjadi belatung pada hari berikutnya. Keberadaan belatung lalat rumah (*Musca domestica*) pada ikan asin akan menurunkan nilai jual produk karena alasan estetika. Lalat rumah dapat menghasilkan telur 90–120 butir sedangkan lalat hijau (*Chrysomia megacephala*) menghasilkan 200–300 butir setiap kali bertelur. Masalah ini berdampak cukup serius karena untuk mengatasinya, para pengolah menggunakan insektisida yang berbahaya. Selain menyebabkan kerusakan fisik, lalat juga menjadi perantara bagi kontaminasi bakteri pembusuk dan pathogen (Setyawan, 2009). Untuk menghindari produk dari jangkauan serangga seharusnya proses pengeringan dilakukan pada ruangan tertutup seperti rumah kaca. Runagan tertutup menyebabkan panas dari sinar matahari terperangkap didalamnya sehingga mempercepat proses pengeringan dan menghindarkan produk dari serangan serangga yang dapat menimbulkan mikroba pembusuk.

Pengendalian terhadap kerusakan fisik pada ikan kering tersebut memerlukan langkah penyelesaian, yaitu dengan melakukan penjaminan mutu (*Quality Assurance*) untuk memastikan tidak adanya kontaminasi bakteri. Suatu antisipasi mencegah masuk dan tersebarnya hama penyakit ke beberapa wilayah di Indonesia adalah melalui tindakan karantina, yaitu usaha antisipasi dini dengan melibatkan Instansi Karantina Ikan yang bertempat di pintu masuk dan keluarnya media pembawa hama dan penyakit (Sarono, 1998).

1.2 Tujuan

Tujuan Praktek Kerja Lapangan (PKL) ini adalah :

1. Mengetahui jenis bakteri yang ditemukan pada produk ikan kering di Balai Karantina Ikan Kelas II, Tanjung Emas Semarang, Jawa Tengah.
2. Mengetahui prosedur pemeriksaan bakteri pada produk ikan kering dengan metode konvensional.
3. Mengetahui prosedur pelayanan di Balai Karantina Ikan Kelas II, Tanjung Emas Semarang, Jawa Tengah.

1.3 Manfaat

Diharapkan dengan Praktek Kerja Lapangan ini mampu menambah pengetahuan dan wawasan mahasiswa tentang mikrobiologi serta meningkatkan keterampilan mahasiswa dalam hal teknik uji laboratoris di laboratorium mikrobiologi di Balai Karantina Ikan Kelas II Tanjung Emas Semarang, Jawa Tengah.