

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Indonesia adalah negara penghasil ikan terbesar ke dua di dunia. Dilansir dari suara.com, budidaya ikan menjadi salah satu sektor industri yang berperan penting, karena di masa mendatang ikan akan terus menjadi salah satu komoditas pangan yang paling diperdagangkan di seluruh dunia, terutama bagi negara-negara berkembang. Merurut data FAO 2016, hasil ikan Indonesia mencapai 14,3 juta (dengan total senilai 10.50 miliar). Hal ini yang menjadikan pemerintah memberikan perhatian lebih terhadap sektor pengembangan budidaya ikan. Tak hanya ikan laut saja yang menjadi fokus utama, tetapi ikan air tawar juga memiliki posisi yang sama dalam pengembangan yang dicanangkan oleh pemerintah.

Salah satu ikan yang saat ini banyak dibudidayakan yaitu ikan lele. Ikan ini merupakan salah satu ikan air tawar yang tergolong dalam family *Clariidae*. Ikan yang memiliki nama ilmiah *Clarias sp.* ini memiliki tubuh yang sangat mudah dikenali, dengan tubuhnya yang agak pipih memanjang dan licin serta memiliki kumis yang panjang. Ikan ini juga bersifat nokturnal, yaitu aktif di malam hari dalam mencari makanannya. Dibeberapa daerah di Indonesia ikan ini dikenal dengan nama ikan kalang (Sumatera Barat), ikan cepi (Sulawesi Selatan), ikan lele atau lindi (Jawa Tengah), ikan seungko (Aceh), dan *catfish* dalam perdagangan internasional. Ikan lele sangat diminati masyarakat karena rasanya yang gurih, harga yang terjangkau dan memiliki gizi tinggi. Selain itu ikan lele sangat mudah dijumpai di pasaran dan mudah pula untuk dibudidayakan sendiri.

Berdasarkan buku karya Djarijah (2004), daging ikan lele mengandung karoten sebanyak 12.070 mikrogram dan vitamin A sebanyak 210 IU (Internasional Unit). Kandungan gizi tersebut lebih tinggi dibandingkan dengan jenis ikan lain. Saat ini banyak sekali petani tambak ikan lele, hampir diberbagai penjuru Indonesia karena ikan ini mampu hidup dalam kondisi lingkungan yang rendah oksigen.

Disisi lain keamanan bahan pangan ikan lele juga harus diperhatikan agar aman dikonsumsi oleh masyarakat. Makanan yang aman adalah makanan yang tidak mengandung mikroorganisme patogen dan bahan-bahan lainnya yang menimbulkan bahaya pada kesehatan manusia serta bergizi (Rohendi, 2018). Menurut Widawati dan Hadi (2015) kualitas dari ikan segar harus diperhatikan karena ikan segar memiliki sifat cepat mengalami kemunduran mutu yang diakibatkan oleh kegiatan enzim, perombakan oleh bakteri, dan proses oksidasi.

Sementara itu, ikan lele yang berasal dari tambak, belum tentu bersih dari mikroorganisme pathogen yang dapat hidup pada lele. Belum lagi lingkungan atau tempat asal lele yang tercemar. Hal ini akan menimbulkan berbagai macam bakteri pada ikan lele. Uji kualitas ikan lele ditentukan oleh total cemaran mikroba atau Angka Lempeng Total (ALT). Angka Lempeng Total (ALT) merupakan salah satu cara untuk menghitung total cemaran bakteri yang ada pada sampel. Prinsip dari metode ini yaitu dengan hitung cawan. Dimana suatu mikroorganisme tertentu ditanam pada media agar plate, sehingga mikroorganisme tersebut berkembangbiak dan membentuk koloni yang dapat dilihat dan dihitung secara visual tanpa bantuan mikroskop (Purwanto, 2014). Angka Lempeng Total (ALT) dihitung dalam satuan koloni per ml/gram atau koloni/100 ml (Putra, 2016).

Disini peneliti ingin menguji kelayakan ikan lele yang di konsumsi oleh masyarakat yang berasal dari tambak di Bojonegoro. Pengujian dilakukan dengan menentukan Angka Lempeng Total (ALT) bakteri pada ikan lele. Kemudian hasil uji akan dibandingkan dengan standart batas maksimum Angka Lempeng Total pada SNI.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka permasalahan yang dapat diajukan dalam penelitian sebagai berikut :

“Apakah hasil perhitungan Angka Lempeng Total (ALT) bakteri pada ikan lele (*Clarias sp.*) yang berasal dari tambak memenuhi standart SNI?”

1.3 Batasan Masalah

Batasan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Sampel yang digunakan adalah ikan lele (*Clarias sp.*) yang diambil dari tambak di Bojonegoro.
2. Metode yang digunakan yaitu uji Angka Lempeng Total bakteri pada ikan lele (*Clarias sp.*) dengan metode *pour plate*.
3. Penelitian ini hanya menganalisa jumlah cemaran bakteri yang terdapat pada ikan lele yang diambil dari tambak di Bojonegoro.

1.4 Tujuan Penelitian

Berdasarkan permasalahan yang telah dikemukakan di atas, maka dapat dijelaskan tujuan dari penelitian sebagai berikut :

1.4.1 Tujuan Umum

Menganalisa hasil pemeriksaan Angka Lempeng Total bakteri pada ikan lele (*Clarias sp.*).

1.4.2 Tujuan Khusus

1. Untuk menghitung dan mengetahui hasil uji Angka Lempeng Total bakteri pada ikan lele (*Clarias sp.*) dengan pedoman SNI 2729:2013.
2. Untuk mengidentifikasi karakteristik morfologi koloni bakteri yang ada pada ikan lele (*Clarias sp.*).

1.5 Manfaat Penelitian

1.5.1 Manfaat Teoritis

Keamanan ikan lele harus diperhatikan agar aman dikonsumsi oleh masyarakat. Pemerintah telah menetapkan maksimum cemaran mikroba yang terdapat pada pangan kategori aman, yang disebut Angka Lempeng Total. Ikan yang Angka Lempeng Totalnya melebihi standart SNI menandakan adanya cemaran mikroba dan berdampak buruk jika dikonsumsi terus menerus. Sehingga dengan penelitian ini diharapkan dapat mengetahui hasil uji Angka Lempeng Total bakteri pada ikan lele yang berasal dari tambak di Bojonegoro.

1.5.2 Manfaat Praktis

Ikan lele yang berasal dari tambak belum tentu terhindar dari cemaran mikroorganisme. Begitu pula jumlah bakteri yang terdapat pada ikan akan mempengaruhi kualitas pada ikan lele. Ikan lele yang berasal dari lingkungan atau pakan yang tercemar dapat mengalami kontaminan yang tinggi. Untuk itu diharapkan para konsumen lebih selektif dalam membeli ikan dan peternak lele lebih memperhatikan produksinya.