

## BAB I

### PENDAHULUAN

#### 1.1. Latar Belakang

Mutu dan keamanan pangan tidak dapat dipisahkan ketika berbicara tentang produk perikanan. Hal ini didasari oleh fakta bahwa ikan termasuk produk pangan yang sangat mudah rusak (*perishable food*), sehingga upaya-upaya untuk mempertahankan mutu dan keamanannya menjadi hal yang harus diperhatikan. Bahan pangan seperti ikan dan produknya disyaratkan untuk memenuhi berbagai ketentuan-ketentuan sebelum dikonsumsi (Poernomo, 2007).

Pengendalian mutu ikan perlu diperhatikan agar penurunan mutu dapat diminimalkan karena berkaitan langsung dengan proses penanganan ikan, baik saat di kapal maupun pada saat di pelabuhan perikanan, mulai dari proses pembongkaran ikan dari kapal, pendistribusian ikan dari kapal menuju pangkalan pendaratan, serta pada saat ikan berada di pangkalan pendaratan. Penanganan ikan segar pada saat pendaratan ikan mempengaruhi tingkat mutu ikan segar yang dihasilkan, semakin baik penanganan ikan baik pada saat di kapal maupun saat di pelabuhan, maka mutu ikan akan semakin lama bertahan dengan baik.

Kemunduran mutu ikan segar sering terjadi, seperti bau tidak sedap, adanya cacat fisik pada ikan serta *performance* ikan yang kurang menarik yang merupakan dampak dari penanganan yang kurang optimal ataupun kesalahan-kesalahan lain, baik pada saat kegiatan pendaratan ikan, maupun pada saat berada di pangkalan pendaratan. Hal tersebut tentu akan mengurangi nilai jual ikan yang akan dipasarkan, terutama untuk tujuan ekspor.

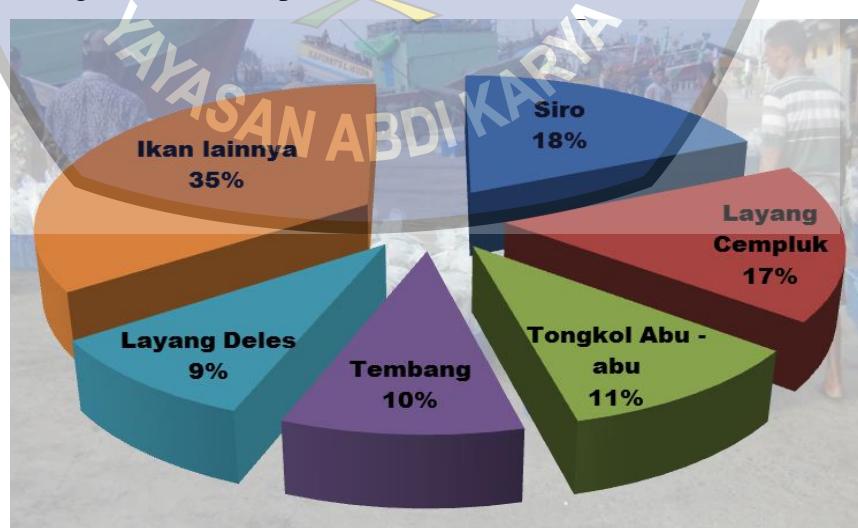
Kasus-kasus keracunan akibat mengkonsumsi ikan tongkol masih sering terjadi khususnya di Pulau Jawa. Diantaranya terdapat kasus kejadian luar biasa sebanyak 68 kejadian yang disebabkan oleh produk perikanan sepanjang 2009 – 2013 dan 26 kasus disebabkan oleh ikan tongkol (Mardiani, 2014). Keracunan ini disebabkan karena kontaminasi bakteri dan kandungan histamin pada ikan tongkol. Histamin adalah senyawa amin biologis heterosiklik primer aktif yang terbentuk

pada fase post mortem daging ikan famili Scombroid dan non-Scombroid yang banyak mengandung histidin bebas (Nahla dan Farag 2005).

Histamin terbentuk melalui dekarboksilasi terhadap asam amino histidin oleh enzim dekarboksilase eksogenus yang dihasilkan oleh mikroba pada ikan (Ndaw *et al.* 2007). Histamin stabil terhadap pemanasan dan tahan terhadap proses pengolahan termasuk proses pengalengan (Mc Lauchin *et al.* 2005). Ikan dapat mengandung sejumlah histamin yang bersifat toksik tanpa menampakkan karakteristik pembusukan jika diamati melalui parameter sensorik (Riviere. 2009).

Setiap anggota masyarakat memiliki hak untuk mengharapkan bahwa pangan yang mereka konsumsi aman dan pantas untuk dikonsumsi. Penyakit yang diakibatkan oleh pangan adalah hal yang tidak boleh terjadi, selalu ada konsekuensi yaitu menyebabkan timbulnya penyakit atau keracunan. Karena alasan tersebut, cara pengendalian higiene pangan secara efektif harus ditingkatkan dan sangat diperlukan untuk menghindarkan diri dari terjadinya bencana gangguan kesehatan masyarakat yang terbawa oleh makanan dan kerusakan dan pembusukan makanan (Winarno, 2011).

Ikan tuna, tongkol, cakalang merupakan jenis pelagis dari suku *Scombridae* yang juga digolongkan sebagai tuna yang memiliki nilai ekonomis sangat tinggi. Menurut jenis komoditasnya pada tahun 2015. Ikan tongkol merupakan komoditas yang unggulan di PPN Pekalongan, untuk persentase ikan dominan yang didararkan di PPN Pekalongan dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Persentase Ikan yang Dominan didarangkan di PPN Pekalongan, 2017)

Sumber: PPN Pekalongan 2018

Ikan tongkol sangat mudah ditemui dipasaran baik dalam bentuk segar maupun olahan yang biasa dikonsumsi masyarakat. Adapun rata-rata konsumsi ikan Nasional pada tahun 2016 adalah sebesar 43.88 ribu ton dengan angka pertumbuhan pada 2015 – 2016 mencapai 6,74% (KKP, 2017). Ikan tongkol menjadi pilihan alternatif masyarakat karena memiliki banyak kandungan gizi salah satunya mengandung protein sebanyak 23.87 gr/100gr (Fatsecret Indonesia, 2018). Kandungan protein yang tinggi dan kondisi lingkungan seperti suhu, ph, waktu simpan, kondisi kebersihan sarana prasarana yang tidak baik serta penanganan ikan yang kurang baik sangat sesuai untuk pertumbuhan bakteri pembusuk. Ikan cepat mengalami proses pembusukan dibandingkan dengan bahan makanan lain yang disebabkan oleh bakteri dan perubahan kimia pada ikan mati.

Pelabuhan Perikanan Nusantara (PPN) Pekalongan adalah salah satu tempat pendaratan ikan di pantai utara Jawa sebagai penunjang kegiatan perikanan yang produktif. Volume pendaratan ikan di PPN Pekalongan tahun 2017 mencapai 12.847,93 Ton dengan nilai produksi mencapai Rp. 211.834,156 Miliar. Mayoritas ikan yang didaratkan 96,27% adalah ikan pelagis (PPN Pekalongan, 2017).

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka penulis akan melakukan penelitian di PPN Pekalongan dan mengambil judul Analisis Mutu Hasil Tangkapan Ikan Tongkol Abu-Abu (*Thunus tonggol*) Yang Tertangkap Dengan Alat Tangkap *Purse Seine* dan *Gillnet* di Pelabuhan Perikanan Nusantara (PPN) Pekalongan Provinsi Jawa Tengah.

## 1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, terkait dengan kemanan pangan dan pengendalian mutu, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

- 1) Bagaimana teknik penangan ikan pada saat pembongkaran di PPN Pekalongan.
- 2) Bagaimana kondisi sanitasi dan higiene ditempat penyimpanan hasil tangkapan di atas kapal.
- 3) Bagaimana kondisi mutu ikan yang didaratkan di PPN Pekalongan.

## 1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian

### 1.3.1 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk:

- 1) Mengetahui teknik penanganan ikan di atas kapal yang berlabuh di Pelabuhan Perikanan Nusantara Pekalongan
- 2) Mengetahui Sanitasi dan higiene ditempat penyimpanan hasil tangkapan di atas kapal.
- 3) Menganalisis Mutu Hasil Tangkapan Ikan Tongkol Abu-Abu (*Thunus tonggol*) yang Tertangkap Dengan Alat Tangkap *Purse Seine* dan *Gillnet* di PPN Pekalongan.

### **1.3.2 Manfaat Penelitian**

Penelitian ini diharapkan bermanfaat untuk:

- 1) Pemerintah, Pelaku usaha dan Masyarakat sebagai bahan pertimbangan dalam memberikan informasi yang terukur terhadap mutu ikan yang ada di Kota Pekalongan.
- 2) Pemerintah bahan penentuan kebijakan bagi pemerintah dalam pengembangan teknologi penangkapan ikan yang baik dan benar untuk meningkatkan kualitas dan mutu hasil tangkapan.

### **1.4 Batasan Masalah**

Kapal penangkap ikan yang diteliti memiliki ukuran kurang dari 30 GT dan teknik penanganan hanya dilakukan *pasca* penangkapan ketika ikan didaratkan di PPN Pekalongan.