

# **BAB 1**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Indonesia memiliki potensi yang cukup besar dalam menghasilkan ikan, baik perikanan laut maupun perikanan darat. Hal ini disebabkan Indonesia mempunyai iklim tropis yang memungkinkan segala macam ikan untuk berkembang biak di lautan yang sangat luas mencapai 5,8 juta km<sup>2</sup>. Sumber daya perikanan sebagai salah satu aset nasional adalah modal dasar untuk mencapai sasaran pembangunan sub sektor perikanan yang merupakan bagian dasar dari pembangunan secara keseluruhan (Komarudin, 2011).

Ikan lele merupakan ikan air tawar yang memiliki nilai ekonomis (Komarudin, 2011). Keunggulan ikan lele dibandingkan dengan produk hewani lainnya adalah kaya akan Leusin dan Lisin. Leusin merupakan asam amino esensial yang sangat diperlukan untuk pertumbuhan anak-anak dan menjaga keseimbangan nitrogen. Leusin juga berguna untuk perombakan dan pembentukan protein otot. Lisin merupakan salah satu dari 9 asam amino esensial yang dibutuhkan untuk pertumbuhan dan perbaikan jaringan. Lisin termasuk asam amino yang sangat penting dan dibutuhkan sekali dalam pertumbuhan dan perkembangan anak. Asam amino ini sangat berguna untuk pertumbuhan dan perkembangan tulang pada anak, membantu penyerapan kalsium dan menjaga keseimbangan nitrogen dalam tubuh, serta memelihara masa tubuh anak agar tidak terlalu berlemak. Lisin juga dibutuhkan untuk menghasilkan antibodi, hormon, enzim, dan pembentukan kolagen, disamping perbaikan jaringan (Akbar dkk., 2010).

Ikan lele (*Clarias gariepinus*) adalah spesies ikan air tawar yang sudah populer dibudidayakan, disukai oleh masyarakat, mudah dibudidayakan pada beberapa ekosistem, cepat pertumbuhannya dan mempunyai peluang sebagai komoditas ekspor. Untuk mendapatkan hasil yang optimal dalam pembudidayaan ikan lele harus dilakukan ditempat yang cocok dan sesuai dengan karakter dari ikan lele yang akan dibudidayakan, hal ini dapat kita lihat dari segi ekonomi serta sesuai dengan persyaratan teknisnya (Sutrisno, 2007). Tetapi ada juga yang membudidayakan ikan lele ini dengan menggunakan sifat ikan lele yang mempunyai kehidupan yang sangat fleksibel.

Kekebalan hidup yang dimiliki ikan lele memungkinkan untuk dipelihara juga di tempat-tempat yang kritis sekalipun, misalnya : di comberan, bak WC ataupun dipembuangan air umum. Jenis ikan lele memang lebih tahan terhadap pencemaran dibandingkan jenis ikan tawar lainnya. Hal ini disebabkan karena mempunyai organ insang tambahan, sehingga mampu bertahan hidup dimanapun tempatnya, dapat mengambil oksigen pernapasan di luar air, inilah yang merupakan kelebihan dan kefleksibelan ikan lele (Hartono, 2011).

Dari hasil observasi di Kecamatan Banyuates Kabupaten Sampang, Madura ada dua tempat pemeliharaan ikan lele, yaitu tempat pemeliharaan ikan lele di kolam atau tambak dan pemeliharaan ikan lele di rumah di tempat yang sempit dan kritis, seperti : di comberan, di air pembuangan, dan di pekarangan. Sementara itu berdasarkan hasil wawancara pada pemelihara ikan lele, diperoleh data bahwa mereka tidak memiliki pengetahuan yang cukup mengenai hygiene dan sanitasi makanan. Oleh karena itu kemungkinan tercemarnya ikan lele

tersebut oleh bakteri patogen cukup tinggi. Hal tersebut disebabkan oleh kualitas perairan yang kurang baik.

Berdasarkan SNI 7388-2009: Penanganan dan pengolahan nilai Angka Lempeng Total yang diperbolehkan pada ikan segar adalah  $5 \times 10^5$  koloni/gram. Salah satu cara untuk mengetahui ikan tersebut memenuhi standart mikrobiologi kualitas SNI atau tidak yaitu dengan pemeriksaan ALT (Angka Lempeng Total). Angka Lempeng Total merupakan perhitungan jumlah bakteri mesofil (bakteri yang hidup antara suhu  $5 - 65$  °C, optimumnya  $25$  °C –  $40$  °C) dalam tiap 1ml/1gr sampel yang diperiksa.

Dari uraian latar belakang di atas, akhirnya penulis ingin mengadakan penelitian perbandingan angka lempeng total pada ikan lele yang dipelihara di tambak dan ikan lele yang dipelihara di rumah di Kecamatan Banyuates Kabupaten Sampang, Madura.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan Latar belakang yang telah diuraikan diatas maka dirumuskan permasalahan sebagai berikut :

- 1.2.1 Apakah ada perbedaan angka lempeng total pada Ikan Lele yang dipelihara di tambak dan Ikan Lele yang dipelihara di rumah?
- 1.2.2 Apakah angka lempeng total pada Ikan Lele yang dipelihara di tambak dan Ikan Lele yang dipelihara di rumah di Kecamatan Banyuates Kabupaten Sampang, Madura memenuhi syarat SNI?

### **1.3 Tujuan**

#### 1.3.1 Tujuan Umum

Untuk mengetahui perbedaan (ALT) angka lempeng total pada ikan lele yang dipelihara di tambak dan ikan lele yang dipelihara di rumahan di Kecamatan Banyuates Kabupaten Sampang, Madura.

#### 1.3.2 Tujuan Khusus

Untuk menguji secara laboratorium kualitas ikan lele yang dipelihara di tambak dan ikan lele yang dipelihara di rumahan di Kecamatan Banyuates Kabupaten Sampang, Madura memenuhi syarat SNI atau tidak.

### **1.4 Manfaat Penelitian**

#### 1.4.1 Bagi Peneliti

Diharapkan hasil penelitian ini dapat menambah wawasan baru tentang hygiene sanitasi pemeliharaan ikan lele baik yang dipelihara di tambak dan ikan di rumahan.

#### 1.4.2 Bagi Masyarakat

Diharapkan hasil penelitian ini dapat memberikan wawasan dan masukan agar masyarakat selalu memperhatikan hygiene dan sanitasi pada pemeliharaan ikan lele.

#### 1.4.3 Bagi Prodi D3 Analis Kesehatan

Diharapkan hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai tambahan pengetahuan tentang angka lempeng total pada ikan lele bagi mahasiswa prodi D3 Analis Kesehatan.