

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan salmon merupakan salah satu dari sekian banyak jenis ikan yang banyak mengandung nilai gizi yang sangat bermanfaat bagi manusia. Jenis ikan ini dapat hidup di perairan tawar dan laut, dan merupakan salah satu hasil perikanan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat (Beritaunik, 2010).

Menurut Chef Aida, Sushi ikan salmon paling digemari masyarakat Tanah Air karena rasanya yang lezat dan khas. Selain itu, salmon juga merupakan salah satu jenis ikan yang sering disebut sebagai ikan sehat. Ikan jenis ini punya kandungan omega 3 yang baik untuk tubuh. Begitu juga dengan cara mengolahnya, ikan salmon mentah segar bisa langsung disantap tanpa harus diolah lebih dulu. Salmon disukai banyak orang karena lebih enak jika dijadikan sushi, begitu juga sama kandungannya, ikan salmon sering dianggap menyehatkan (Baskoro, 2016).

Semua makhluk hidup, termasuk ikan, mempunyai parasit (yang bukan berasal dari kontaminasi). Parasit yang terdapat dalam ikan mentah biasanya adalah bakteri *Salmonella* sp. Parasit ini akan mati jika makanan dimasak sampai matang. Namun, parasit masih dapat ditemukan dalam makanan mentah, seperti ikan salmon mentah di *Sushi* dan *Sashimi* (Veratamala, 2017).

Mengonsumsi daging mentah seperti *Sushi* ikan Salmon dan *Sashimi* yaitu bisa mengundang bakteri dan parasit kedalam tubuh. Bakteri dan parasit dapat berkembang pada daging yang tidak segar menyebabkan keracunan. Salah satu mikroba pathogen yang menyebabkan keracunan makanan adalah *Salmonella* sp. (Fitriani, 2017).

Pencemaran mikroba pada bahan pangan merupakan hasil kontaminasi langsung atau tidak langsung dengan sumber-sumber pencemar mikroba, seperti air, debu, udara, tanah, dan alat-alat pengolah baik yang terjadi selama proses produksi atau penyiapan (BPOM RI, 2008). Kontaminasi mikroba dapat juga terjadi melalui vektor seperti lalat, pada saat penanganan bahan mentah, pengolahan, pemanggangan, tangan pekerja, dan kurangnya sanitasi pada rumah makan tersebut.

Salah satu tindakan yang dapat dilakukan dalam mengontrol jumlah mikroorganisme pada makanan, yaitu dengan pemanasan pada makanan ataupun makanan dapat disimpan pada suhu dingin. Akan tetapi, sebagian besar mikroorganisme pada bahan pangan hanya dapat dihilangkan dengan pemanasan. Dari beberapa penelitian yang telah dilakukan, makanan mentah memiliki jumlah bakteri yang lebih tinggi daripada makanan yang telah diproses. Dalam sajian *Sashimi*, salmon disajikan mentah tanpa proses pemanasan pada suhu tinggi, sehingga salmon tersebut berpotensi mengandung beberapa bakteri, termasuk *Salmonella* sp. (APEC Secretariat *et al.*, 2013).

Kontaminasi mikroorganisme pada bahan makanan dapat menyebabkan beberapa penyakit diantaranya tifus, kolera atau disentri

(Syarifah, 2008). Selain itu, kontaminasi bakteri patogen *Salmonella* sp. dapat menyebabkan beberapa infeksi, pada pasien dengan penyakit sel sabit, *Salmonella* sp. dapat menyebabkan *Osteomyelitis*, yaitu infeksi tulang yang ditandai dengan demam dan rasa nyeri ketika bergerak (Jawetz, 2001).

Infeksi *Salmonella* sp. umumnya disebabkan oleh *Salmonella Enterica Serovar Enteritidis* menyebabkan diare, demam, dan kejang-kejang pada abdominal. Pada umumnya *Salmonellosis* dapat memperbanyak diri tanpa pengobatan 5-7 hari setelah infeksi kecuali jika induk semang mengalami dehidrasi berat atau infeksi sudah menyebar (Microbe, 2008). *Salmonellosis* adalah penyakit yang timbul akibat infeksi bakteri *Salmonella* didalam perut dan usus (Lika, 2016).

Salmonella adalah genus bakteri yang merupakan penyebab utama penyakit bawaan makanan di seluruh dunia. Sampai saat ini masih terbatasnya studi di laboratorium, dan kurangnya penyelidikan *Salmonellosis* di Negara berkembang membuat resiko penyakit akibat infeksi *Salmonella* sp. ini semakin besar. Hal ini yang membuat perlu dilakukannya penelitian mengenai kontaminasi bakteri *Salmonella* sp. pada *Sushi* (WHO, 2014)

Berdasarkan uraian diatas, penelitian ini dengan judul “Analisa Bakteri *Salmonella* sp. pada Ikan Salmon di Restoran Makanan Jepang di Kota Surabaya”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka permasalahan yang dapat diajukan dalam penelitian ini adalah “Apakah ada bakteri *Salmonella* sp.

pada Ikan Salmon yang dijual di Restoran makanan Jepang di Kota Surabaya?”

1.3 Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui ada atau tidaknya bakteri *Salmonella* sp. pada Ikan Salmon yang dijual di restoran makanan Jepang di Kota Surabaya.

1.4 Manfaat Peneliti

1.4.1 Secara Teoritis

1. Dapat mengembangkan ilmu pengetahuan tentang *Salmonella* sp. pada Ikan Salmon
2. Dapat menambah ilmu pengetahuan sehingga dapat dijadikan data dasar bagi peneliti selanjutnya.

1.4.2 Secara Praktis

1. Untuk Penjual atau pembuat Ikan Salmon

Agar lebih memperhatikan kualitas dan higiene Ikan Salmon yang akan disajikan bagi konsumen dan kebersihan saat membuat dan menyajikan Ikan Salmon

2. Untuk Masyarakat

Agar mengetahui adanya bahaya kontaminasi *Salmonella* pada Ikan Salmon, atau makanan mentah lainnya.