

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Ikan pindang merupakan salah satu hasil olahan yang sangat populer di Indonesia, dalam urutan hasil olahan tradisional menduduki tempat kedua setelah ikan asin. Dilihat dari sudut program peningkatan konsumsi protein masyarakat ikan pindang mempunyai prospek yang lebih baik dari pada ikan asin. Hal ini mengingat bahwa ikan pindang mempunyai cita rasa yang lebih lezat dan tidak begitu asin dibandingkan dengan ikan asin sehingga dapat dimakan dalam jumlah yang lebih banyak. Kelebihan ikan pindang dari ikan asin ialah ikan pindang merupakan produk yang siap untuk dimakan. Di samping itu juga praktis semua jenis ikan dari berbagai ukuran dapat di olah menjadi ikan pindang (Badan Riset Kelautan dan Perikanan 2005).

Ikan merupakan salah satu bahan makanan yang memiliki nilai gizi yang cukup tinggi, dengan mengkonsumsi ikan maka kebutuhan protein dan asam amino hewani pada tubuh tercukupi. Daging ikan mengandung protein yang tergolong tinggi, mencapai 68,6%. Sebagai bahan pangan ikan mengandung protein, lemak, vitamin dan mineral. Protein pada ikan menyediakan ($\pm \frac{2}{3}$) dari kebutuhan protein hewani yang dibutuhkan manusia (Fadielmeutuah, 2012).

Banyak upaya pengolahan ikan yang bertujuan untuk mempertahankan kualitas produk baik secara fisik, kimiawi maupun mikrobiologi. Pemindangan ikan merupakan upaya pengawetan sekaligus pengolahan ikan yang menggunakan teknik penggaraman dan pemanasan. Jenis ikan yang biasanya di awetkan melalui proses pemindangan diantaranya, ikan laut seperti, bandeng, tongkol, kembung, lemuru, tawas, gurami, layang, bawal, selar kuro,petek, japu, tembang kuning dan hiu. (Adawyah, 2007).

Pengolahan ikan dapat membuat ikan lebih awet sehingga untuk mendistribusikannya lebih mudah untuk sampai ke konsumen. Pengolahan ikan di Indonesia sebagian besar merupakan pengolahan tradisional, karena pengolahan modern memerlukan persyaratan yang sulit di penuhi oleh perikanan skala kecil, yaitu pasokan bahan baku yang bermutu tinggi dalam jenis dan ukuran yang seragam, dalam jumlah yang cukup banyak sesuai dengan kapasitas industri. (Heruwati 2002).

Ikan merupakan bahan makanan yang banyak di konsumsi oleh masyarakat selain sebagai komoditi ekspor, ikan cepat mengalami proses pembusukan dibandingkan dengan jenis makanan lain, bakteri dan perubahan kimiawi pada ikan mati menyebabkan pembusukan. Mutu olahan ikan tergantung pada mutu bahan mentahnya. Pengawetan ikan secara tradisional bertujuan untuk mengurangi kadar air dalam tubuh ikan, sehingga tidak memberi kesempatan pada bakteri untuk berkembang biak . Untuk mendapatkan awetan ikan yang bermutu tinggi di perlukan perlakuan yang baik selama proses pengawetan, seperti, menjaga kebersihan alat dan

bahan yang digunakan, menggunakan ikan yang masih segar, serta garam yang bersih. Ada bermacam-macam pengawetan ikan, antara lain penggaraman, pengasapan, pemindangan, pengeringan dan pendinginan ikan.

Metode kuantitatif digunakan untuk mengetahui jumlah mikroba yang ada pada suatu sampel, umumnya dikenal dengan Angka Lempeng Total (ALT). Uji Angka Lempeng Total (ALT) dan lebih tepatnya ALT aerob mesofil atau anaerob mesofil menggunakan media padat dengan hasil akhir berupa koloni yang dapat diamati secara visual berupa angka dalam koloni (cfu) per ml/g atau koloni/100 ml. Cara yang digunakan antara lain dengan cara tuang, cara tetes dan cara sebar (BPOM,2008).

Berdasarkan penanganan dan pengolahan nilai Angka Lempeng Total (ALT) yang diperbolehkan pada ikan pindang 1×10^5 salah satu cara untuk mengetahui standar mikrobiologi ikan pindang dengan pemeriksaan ALT. Angka Lempeng Total (ALT) merupakan perhitungan jumlah bakteri mesofil dalam tiap 1ml/1gr sampel yang di periksa (Menurut SNI 2717.2: 2009).

Dari uraian latar belakang di atas, akhirnya penulis ingin meneliti jumlah koloni bakteri pada ikan pindang.

1.2 Rumusan Masalah

Berapakah jumlah Angka Lempeng Total (ALT) pada ikan pindang yang di jual di Pasar Sutorejo Surabaya?

1.3 Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui jumlah koloni bakteri pada ikan pindang yang di jual di Pasar Sutorejo Surabaya.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti:

Dapat mengetahui jumlah Angka Lempeng Total (ALT) pada ikan pindang yang di jual di Pasar Sutorejo Surabaya.

2. Bagi Institusi

Menamabah referensi dan wacana tentang pemeriksaan Angka Lempeng Total (ALT) pada ikan pindang yang dijual di Pasar Sutorejo Surabaya.

3. Bagi Masyarakat

Dapat mengkonsumsi ikan pindang yang benar-benar memenuhi syarat Standat Nasional Indonesia (SNI) .