

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Angka konsumsi ikan merupakan tingkat konsumsi masyarakat Indonesia terhadap komoditas ikan yang dikonversi dalam satuan kg/kap/tahun. Jumlah produksi ikan di Kota Padang pada tahun 2017 adalah sebanyak 20.815 ton dengan nilai sebesar Rp 439,10 miliar (**Badan Pusat Statistik Kota Padang, 2018**).

Kandungan protein yang cukup tinggi (20%) dalam tubuh ikan tersusun oleh asam-asam amino yang berpola mendekati pola kebutuhan asam amino dalam tubuh manusia. Produk ikan asin di Indonesia termasuk produk yang diminati oleh masyarakat Indonesia, sebab memiliki cita rasa yang khas, dan tahan lama. Ikan memiliki kandungan protein cukup tinggi, yang mana kandungan asam-asam aminonya berkisar antara 1 – 29% (**Husain et al., 2017**), sebagaimana tubuh manusia memerlukan banyak protein. Disamping itu ikan mengandung kadar air yang sangat tinggi (80%) sehingga menjadi media yang baik dalam pertumbuhan bakteri pembusuk yang mengakibatkan penurunan mutu ikan (**Yusra dan Efendi, 2010**). Oleh karena itu, perlu dilakukannya pengawetan agar umur simpan ikan bisa lebih lama, salah satu bentuk pengawetan ikan adalah dengan penggaraman untuk dijadikan ikan asin.

Ikan asin adalah salah satu bentuk olahan ikan yang dalam prosesnya tergolong mudah dan murah karena hanya menggunakan bahan-bahan tradisional yang mudah ditemukan dipasaran dan proses pengeringannya pun dengan menggunakan cahaya matahari. Kemudian disimpan dalam keranjang-keranjang untuk dijual ke konsumen tanpa memperhatikan sanitasi dan tidak menerapkan GMP (*Good Manufacturing Practices*) karena kebiasaan masyarakat yang ingin kerja praktis dan cepat.

Perlakuan yang seperti ini sangat memungkinkan pertumbuhan mikroba perusak untuk hidup dan tumbuh didalam ikan asin karena mikroba perusak ini bisa saja datang ketika proses pengeringan yang menggunakan cahaya matahari sebab

ikan tidak kering secara menyeluruh dan penjemuran ikan asin diudara terbuka, sementara bahan pangan harus tetap memperhatikan nilai gizi dan keamanan produk agar bisa tetap diproduksi oleh masyarakat. Salah satu contoh mikroba perusak pangan adalah fungi. Kontaminasi yang disebabkan oleh fungi tidak terlalu dijadikan parameter dalam menguji keamanan pangan, karena efek dari kontaminasi fungi tidak dapat dirasakan secara langsung oleh tubuh manusia.

Proses pengolahan dan pengeringan memang sangat mempengaruhi mutu dari produk ikan asin yang dihasilkan. Selain itu tahap penyimpanan juga mempengaruhi kualitas dari produk ikan asin. Penyimpanan ikan asin yang tidak sesuai akan menyebabkan pertumbuhan fungi yang akan mengganggu kesehatan jika dikonsumsi.

Berdasarkan hasil penelitian **Singapurwa (2018)**, ditemukannya fungi jenis *Aspergillus* dan *Aflaktoksin* pada produk ikan kering Lemuru yang ada di Bali. Fungi jenis ini adalah fungi yang sangat berbahaya bagi kesehatan manusia karena bersifat karsinogenik yang dapat menurunkan sistem kekebalan tubuh manusia. Keamanan pangan sangat penting untuk diketahui sebab berdampak pada kesehatan manusia jika mengkonsumsinya.

Produk ikan asin sangat mudah didapatkan baik di pasar tradisional maupun pasar modern. Produksi ikan asin merupakan salah satu pendapatan ekonomi masyarakat pesisir Indonesia. Banyak tempat penjualan ikan asin yang tersebar luas di Kota Padang, salah satunya adalah Pasar Raya. Pasar Raya adalah pasar tradisional terbesar yang menjadi pusat perdagangan utama di Kota Padang. Pasar ini berlokasi di Kampung Jao (Kampung Jawa), Kecamatan Padang Barat. Banyak toko dan pedagang-pedagang kaki lima yang menjual ikan asin di Pasar Raya apalagi tepat di belakang Plaza Andalas. Keadaan lokasi ini sangat memprihatinkan karena banyak terdapat tikus, lalat dan serangga-serangga yang menghinggapi produk ikan asin ini serta bau busuk yang menyengat ditambah dengan sanitasi yang tidak diperhatikan oleh pedagang-pedagang disana. Kerusakan terbesar pada ikan asin disebabkan oleh serangga yaitu sebesar 66,67% sedangkan yang disebabkan oleh fungi adalah sebesar 26,98% (**Purnomo et al., 2017**). Disamping itu, masyarakat Kota Padang suka mengonsumsi ikan asin karena selain rasanya gurih, harganya ekonomis serta

memiliki nilai gizi yang tinggi, ikan asin juga banyak diminati dalam berbagai kalangan masyarakat. Berdasarkan kajian penelitian sebelumnya, bahwa informasi kelayakan produk ikan asin di Kota Padang dinyatakan masih minim. Maka judul penelitian ini adalah isolasi dan identifikasi fungi pada ikan asin kering yang dipasarkan di Pasar Raya Kota Padang.

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis kontaminasi fungi pada ikan asin kering yang dipasarkan di Pasar Raya Kota Padang.

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini yaitu sebagai salah satu informasi tentang keamanan produk ikan asin kering yang dijual di Pasar Raya Kota Padang.