

LAPORAN PENELITIAN



**PENGARUH LAMA PENYIMPANAN TERHADAP
JUMLAH KANDUNGAN BAKTERI DAN KUALITAS FISIK
IKAN CAKALANG (*Katsuwonus pelamis*) FUFU
DI PASAR SENTRAL KOTA GORONTALO**

OLEH

**Dra. Lintje Boekoesoe, M.Kes
NIP. 19560110 198603 2 002**

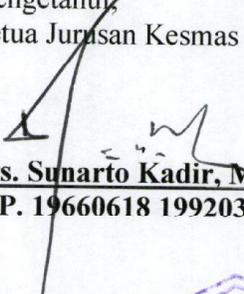
**JURUSAN KESEHATAN MASYARAKAT
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN DAN KEOLAHRAGAAN
UNIVERSITAS NEGERI GORONTALO
2011**

HALAMAN PENGESAHAN

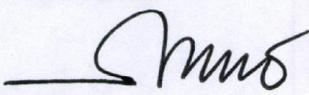
1. Judul Penelitian : Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Jumlah Kandungan Bakteri dan Kualitas Fisik Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) Fufu di Pasar Sentral Kota Gorontalo
2. Bidang Penelitian : Mikrobiologi
3. Ketua Peneliti
 - a. Nama Lengkap : Dra. Lintje Boekoesoe, M.Kes
 - b. Jenis Kekamin : Perempuan
 - c. NIP : 19560110 198603 2 002
 - d. Disiplin Ilmu : Mikrobiologi
 - e. Pangkat/Golongan : Pembina Muda Tk I / IV b
 - f. Jabatan Fungsional : Lektor Kepala
 - g. Fakultas/Jurusan : Ilmu-Ilmu Kesehatan dan Keolahragaan/Kesmas
 - h. Alamat : Jl. Andalas No. 44, Kota Gorontalo
 - i. Telp/Faks : 0435-824987/0435-824987
 - j. Alamat Rumah : Jl. Fran Konero, Heledulaa Utara, Kota Gorontalo
 - k. Telp./Hp : 081356774000
4. Mata Kuliah yang diampu: Mikrobiologi
5. Penelitian Terakhir :
6. Jumlah Anggota Peneliti : 1 orang
7. Lokasi Penelitian : Lab. Kesmas
8. Jumlah Biaya : Rp 4.000.000,00 (Empat Juta Rupiah)

Gorontalo, Agustus 2011

Mengetahui
Ketua Jurusan Kesmas

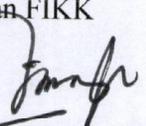

Drs. Sunarto Kadir, M.Kes
NIP. 19660618 199203 1 002

Ketua Peneliti


Dra. Lintje Boekoesoe, M.Kes
NIP. 19560110 198603 2 002

Mengetahui;
Dekan FIKK




Dra. Rama P. Hiola, M.Kes
NIP. 19540324 198103 2 001

BAB 1 : PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan cakalang adalah ikan bernilai komersial tinggi, dan dijual dalam bentuk segar, beku, atau diproses sebagai ikan kaleng, ikan kering, atau ikan asap. Ikan tidak dapat dipertahankan dalam keadaan segar dalam waktu yang lama, karena sifat ikan yang cepat mengalami pembusukan. Apalagi produksi ikan setiap harinya sangat bervariasi, pada saat panen melimpah sangat dibutuhkan pengawetan. Pengawetan dilakukan untuk menjaga struktur dan rasa ikan salah satunya yaitu dengan metode pengasapan.

Pengasapan terbagi dalam dua proses yaitu pengasapan panas (*hot smoking*) yaitu dengan cara meletakkan ikan di atas atau dekat dengan sumber asap (bara api) dengan membutuhkan waktu yang cukup singkat dan pengasapan dingin (*cool smoking*) yaitu dengan cara meletakkan ikan agak jauh dari sumber asap sehingga membutuhkan waktu yang cukup lama (Kadir, 2004).

Prinsip pengasapan yaitu usaha mempertahankan ikan secara perlahan untuk dapat digunakan dalam waktu yang lama. Asap-asap yang dihasilkan pada proses pengasapan mengandung unsur-unsur kimia yang mampu menghambat aktivitas bakteri khususnya bakteri yang dapat membusukkan ikan.

Berdasarkan observasi di lapangan bahwa proses pengawetan dengan metode pengasapan sudah lama dilakukan oleh masyarakat Gorontalo khususnya para pedagang yang berada di pasar Tradisional Sentral Kota Gorontalo. Setiap harinya dihasilkan ikan cakalang asap (cakalang fufu) dan dijual kepada para peminat ikan ini, untuk ikan yang tidak laris disimpan untuk dijual keesokan

harinya dengan tidak memperhatikan lama penyimpanan. Hal ini akan mempengaruhi kualitas ikan khususnya ikan cakalang.

Buruknya kualitas ikan dipengaruhi faktor pencemar bakteri. Sumber utama bakteri adalah dari air tempat hidupnya. Bakteri pencemar ikan diantaranya *Flavobacterium fucatum*, *Micrococcus agilis*, *Micrococcus varians*, *Pseudomonas iridescens*, *Pseudomonas calcis*, *Micrococcus colpogenes* dan *Pseudomonas calcis*. Bakteri-bakteri tersebut akan mempercepat pembusukan pada ikan (Timbowo, 2009). Selanjutnya Penelitian Timbowo (2009) bahwa “Bakteri yang dominan pada ikan cakalang adalah *Pseudomonas* sp. dan *micrococcus* sp. Bakteri-bakteri tersebut mempunyai sifat saprofit dan berasosiasi pada proses pembusukan. Berdasarkan standar SNI mengenai batas maksimum cemaran mikroba khususnya untuk bahan pangan yang di asap mengandung bakteri 5×10^5 koloni / gram.

Berdasarkan uraian di atas maka penulis akan melakukan penelitian dengan formasi judul “Pengaruh lama penyimpanan terhadap jumlah kandungan bakteri dan kualitas fisik ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) fufu di pasar Sentral Kota Gorontalo”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dirumuskan suatu masalah yaitu Bagaimana pengaruh lama penyimpanan terhadap kandungan bakteri dan kualitas fisik ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) fufu di Pasar Sentral Kota Gorontalo”.

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui pengaruh lama penyimpanan terhadap kandungan bakteri dan kualitas fisik ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) fufu di Pasar Sentral Kota Gorontalo”.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini memberikan manfaat kepada masyarakat khususnya peminat ikan cakalang fufu untuk dapat memperhatikan lama penyimpanan ikan cakalang fufu agar bisa awet lebih lama.

BAB II : KAJIAN PUSTAKA

2.1 Biologi Umum Ikan Cakalang

Cakalang sering disebut *skipjack tuna* dengan nama lokal cakalang. Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) adalah ikan yang berasal berasal dari family Scombridae (tuna).

2.1.1 Morfologi ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*)

Cakalang dewasa memiliki panjang tubuh mencapai 1 m dengan berat lebih dari 18 kg. Cakalang yang banyak tertangkap berukuran panjang sekitar 50 cm. Tubuh berbentuk memanjang dan agak bulat (*fusiform*), dengan dua sirip punggung yang terpisah. Sirip punggung pertama terdiri dari 14-16 jari-jari tajam. Sirip punggung kedua yang terdiri dari 14-15 jari-jari lunak, diikuti oleh 7-9 sirip tambahan berukuran kecil (*finlet*). Sirip dubur berjumlah 14-15 jari-jari, diikuti oleh 7-8 finlet. Sirip dada pendek, dengan 26-27 jari-jari lunak. Di antara sirip perut terdapat dua lipatan kulit yang disebut taju interpelvis. Busur (lengkung)