

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sumber daya perikanan di Indonesia memiliki banyak jenis ikan yang menyebar hampir diseluruh wilayah. Ikan termasuk dalam bahan pangan hewani yang mudah rusak (*Perishable food*) oleh karena itu penanganan ikan setelah pasca panen harus dilakukan dengan benar agar produk olahan ikan bisa bertahan lebih lama dan tidak mengurangi kandungan gizi yang ada pada ikan. Beberapa UMKM yang berada di Pasar Kedung Boto Kecamatan Beji Kabupaten Pasuruan menjual berbagai jenis ikan asap. Salah satu jenis ikan asap yang dijual di Pasar Kedung Boto Kecamatan Beji Kabupaten Pasuruan adalah ikan mujair.

Ikan mujair adalah jenis ikan air tawar yang biasa ditemukan di perairan danau atau sungai di Indonesia. Ikan mujair sering dimanfaatkan sebagai bahan masakan karena dagingnya yang lezat dan gurih. Selain itu, ikan ini juga memiliki nilai ekonomi yang cukup tinggi. Ikan mujair asap di Pasar Kedung Boto menjadi primadona para pedagang dan pembeli karena rasanya yang enak dan harganya yang murah. Market ikan mujair ini sangat baik di Pasar Kedung Boto Kecamatan Beji Kabupaten Pasuruan hal ini juga di pengaruhi karena banyaknya tambak ikan mujair di daerah sekitar pasar ikan asap tersebut. Ikan mujair asap merupakan salah satu makanan yang paling sering dikonsumsi oleh masyarakat karena memiliki harga yang terjangkau dan rasanya yang khas. Produk ini dapat disimpan pada lemari pendingin untuk memperpanjang umur simpannya (Hasil wawancara, 2023). Namun Ikan mujair asap di Pasar Kedung Boto Kecamatan Beji Kabupaten Pasuruan dijual dengan keadaan terbuka agar dapat memudahkan konsumen memilih ikan mujair asap yang akan dibeli. Kondisi pasar yang dekat dengan sungai dan tempat pembuangan sampah dapat mengakibatkan serangga – serangga yang ada hinggap pada ikan mujair asap. Apabila ikan mujair asap dibiarkan dalam waktu lama akan mengalami perubahan akibat pengaruh fisik, kimiawi, dan mikrobiologi apabila tidak segera dikonsumsi atau dikelola lebih lanjut (Gudazzawki, 2018). Oleh karena itu diperlukan upaya penanganan yang tepat untuk mempertahankan kualitas dan mutunya agar tetap aman untuk dikonsumsi.

Salah satu cara untuk menilai mutu suatu makanan yaitu menggunakan angka lempeng total (ALT) dengan tujuan dapat menentukan tingkat higienis suatu makanan. Hasil observasi di beberapa UMKM ikan mujair asap disana masih menggunakan cara tradisional dan belum diketahui angka lempeng total dari ikan

mujair asap dan perbandingannya dengan standard SNI. Berdasarkan hasil penelitian Salim (2017) dalam nilai angka lempeng total ikan mujair asap pada hari 1 – hari ke 3 sebesar 2,989 – 3,775 masih memenuhi syarat SNI sedangkan nilai angka lempeng total ikan mujair asap pada hari ke 4 sebesar 5,810 dan hari ke 5 sebesar 7.175 tidak memenuhi standart SNI. Penelitian lain yang serupa dan relavan dilakukan oleh Purwantho Adhi (2014) menunjukkan bahwa konsentrasi asap cair dan kadar garam mempengaruhi total mikrobia ikan kakap merah selama penyimpanan. Nilai total mikroba ikan kakap merah tertinggi sebesar $(9,5 \times 10^9 \text{ CFU/g})$ sehingga dapat dinyatakan tidak memenuhi syarat SNI dan nilai Total mikroba terendah sebesar $(2,5 \times 10^5)$ memenuhi standart. Namun kekurangan penelitian diatas tidak membandingkan dengan SNI yang sesuai.

Berdasarkan latar belakang diatas maka perlu dilakukan penelitian tentang Analisis Angka Lempeng Total (ALT) pada Ikan Mujair . Tujuan penelitian ini untuk mengetahui angka lempeng total dan SNI penggunaan ikan mujair di pasar ikan asap Desa Kedung Boto Kecamatan Beji kabupaten Pasuruan agar dapat mengetahui jumlah mikroba yang dapat menurunkan mutu ikan mujair dan melakukan perbandingan SNI pada ikan asap .(SNI 275-2013)

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana nilai angka lempeng total Angka Lempeng Total Ikan Mujair (*Oreochromis Mossambicus*) Asap Di Pasar Kedung Boto Kecamatan Beji Kabupaten Pasuruan?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui angka lempeng total pada Ikan Mujair (*Oreochromis Mossambicus*) Asap Di Pasar Kedung Boto Kecamatan Beji Kabupaten Pasuruan

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitian yang telah dilakukan sebagai berikut:

1. Bagi mahasiswa
 - a. Mahasiswa mampu mengetahui pengetahuan baru untuk menentukan mutu dari suatu produk
 - b. Untuk mengembangkan serta melatih kemampuan dan keterampilan mahasiswa yang didapat dibangku kuliah.
2. Bagi perguruan tinggi
 - a. Sebagai referensi dalam mengetahui mutu dari produk hasil perikanan.
 - b. Membantu dosen dan tenaga kependidikan lainnya mengatasi masalah pembelajaran dan pendidikan di dalam dan luar kelas.
3. Bagi masyarakat
 - a. Sebagai informasi mengenai mutu ikan mujair asap di Pasar Desa Kedung Boto Kecamatan Beji Kabupaten Pasuruan
 - b. Memberikan informasi mengenai nilai kandungan Angka Lempeng Total pada ikan ikan mujair asap di Pasar Desa Kedung Boto Kecamatan Beji Kabupaten Pasuruan