

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Komoditas perikanan yang akan diekspor harus memenuhi persyaratan yang ditentukan dan disesuaikan dengan Negara yang dituju. Salah satu persyaratan yang ditetapkan oleh negara pengimpor maju pada komoditas perikanan adalah bebas dari bakteri patogen. Beberapa negara di Eropa mempersyaratkan ikan bandeng beku harus bebas dari bakteri *Salmonella sp.* Bakteri mengkontaminasi ikan disebabkan oleh rendahnya penanganan higiene dan sanitasi selama budidaya, pemanenan dan proses pengolahan.

Agar supaya ikan bandeng beku bisa diekspor dan diterima oleh Negara yang dituju, maka harus produk tersebut harus memenuhi persyaratan yang ditentukan dan dibuktikan dengan sertifikasi hasil pengujian dari lembaga kredibel yang diakui dan berbasis ISO 17025.

Salah satu badan yang bergerak dibidang sertifikasi di Indonesia dan diakui untuk menerbitkan surat jaminan yang berupa sertifikat kelayakan Ekspor adalah Balai Karantina Ikan Pengendalian Mutu Dan Keamanan Hasil Perikanan Surabaya 1. Balai yang dibawah Kementerian Kelautan dan Perikanan ini merupakan salah satu Unit Pelaksana Teknis (UPT) dari Pusat Karantina Ikan yang mempunyai tugas pokok yaitu melaksanakan pencegahan masuk dan tersebarnya Hama dan Penyakit Ikan Karantina (HPIK) dari luar negeri dan dari suatu area ke area lain di dalam negeri, atau keluarnya dari dalam wilayah Negara Republik Indonesia berdasarkan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Berdasarkan Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan RI No:Per.21/MEN/2008 tentang Organisasi dan Tata Kerja Unit Pelaksana Teknis Karantina Ikan, Balai Karantina Ikan Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Surabaya I mempunyai tugas pokok menyelenggarakan fungsi: 1.Pelaksanaan tindakan karantina terhadap media pembawa Hama dan Penyakit Ikan (HPI): 2.Pembuatan koleksi Hama dan Penyakit Ikan (HPI) dan Hama Penyakit Ikan Karantina (HPIK) serta media pembawa HPI dan HPIK: 3. Pengumpulan dan pengolahan data tindakan karantina ikan: 4.Pemantauan daerah

sebar Hama Penyakit Ikan Karantina (HPIK): dan 5. Mengeluarkan sertifikat kesehatan ikan baik ikan masuk (Impor) maupun ikan keluar (Ekspor) .

Produk ikan bandeng yang diujikan ke Balai Karantina Ikan Pengendalian Mutu Dan Keamanan Hasil Perikanan Surabaya, dalam kondisi segar beku dengan kondisi yang sudah dikemas dimasukkan ke dalam wadah berpendingin (*cool box*) yang diberi tambahan *ice pack*. Untuk menentukan mutu dan keamanan pangan ikan bandeng (*Chanos-chanos*) dilakukan pengujian bakteri *Salmonella sp.* Proses pengujian bakteri *Salmonella sp* pada produk ikan bandeng yang dilakukan oleh Balai Karantina Ikan Pengendalian Mutu Dan Keamanan Hasil Perikanan Surabaya I ini terdiri dari beberapa pengujian yang meliputi menggunakan teknis pengujian SNI 6579:2015 dan tahapan uji lanjutan menggunakan uji biokimia, apabila dalam identifikasi biakan diduga positif bakteri *Salmonella sp* adapun tahapan pengujiannya yang digunakan antara lain TSIA (*Triple Sugar Iron Agar*), Urea Agar, LDB (*Lysine Decarboksilase Broth*), MR/VP, TB/Indol (*Tryptophane Broth*).

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL

Tujuan umum dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) di Balai Karantina Ikan Pengendalian Mutu Dan Keamanan Hasil Perikanan Surabaya I:

- a. Memenuhi persyaratan untuk menyelesaikan jenjang Diploma III Program Studi Teknologi Industri Pangan Jurusan Teknologi Pertanian di Politeknik Negeri Jember.
- b. Meningkatkan wawasan dan pengetahuan yang didapat dibangku kuliah serta pemahaman mahasiswa mengenai pengujian mutu yang bergerak di bidang mikrobiologi.
- c. Mempersiapkan mahasiswa agar lebih profesional dan berkompeten dalam menghadapi dunia kerja.

1.2.2 Tujuan Khusus PKL

Tujuan khusus dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di Balai Karantina Ikan Pengendalian Mutu Dan Keamanan Hasil Perikanan Surabaya I:

- a. Mengetahui proses sertifikasi mutu produk perikanan yang dilakukan di Balai Karantina Ikan dan Pengendalian Mutu Surabaya I.
- b. Mengetahui dan mempelajari teknik pengujian Mikrobiologi pada bakteri *Salmonella sp* yang sesuai dengan SNI 6579:2015

1.2.3 Manfaat PKL

Manfaat yang dapat diperoleh dari kegiatan Praktek Kerja Lapang yang telah dilakukan adalah:

- a. Memperoleh pengalaman kerja dan keterampilan proses pengujian mikrobiologi pada produk hasil perikanan.
- b. Menjalani kerjasama antar perguruan tinggi dan pihak BKIPM Surabaya I.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) dilaksanakan mulai tanggal 05 Oktober 2020 sampai 31 Desember 2020 bertempat di Balai Karantina Ikan Pengendalian Mutu Dan Keamanan Hasil Perikanan Surabaya I beralamatkan di Jalan Raya Bandara Ir. H Juanda No 23 Desa Samambung, Kecamatan Sedati, Kabupaten Sidoarjo Jawa Timur 61254. Jadwal kerja dilaksanakan pada hari senin sampai dengan hari minggu mulai pukul 08.00 sampai 16.00 WIB.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pengumpulan data yang dilakukan dalam kegiatan Praktek Kerja Lapang di Balai Karantina Pengendalian Mutu Dan Keamanan Hasil Perikanan Surabaya I diantaranya:

1. Wawancara (*Interview*)

Wawancara adalah percakapan dengan maksud tertentu. Wawancara dilakukan dengan sesi tanya jawab secara langsung dengan pembimbing dan para tenaga ahli yang bersangkutan mengenai latar belakang berdirinya Balai Karantina Ikan Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Surabaya I, struktur

organisasi, kegiatan dan obyek-obyek yang bersangkutan. Pengumpulan data sekunder dilakukan dengan mencari informasi berdasarkan referensi yaitu buku, jurnal, teks book, makalah, dan lain-lain.

2. Kerja Nyata

Terlibat secara langsung beberapa kegiatan yang dilakukan di lapangan berhubungan dengan langkah kerja pengujian bakteri *Salmonella sp* pada mutu ikan bandeng di Balai Karantina Ikan Pengendalian Mutu Dan Keamanan Hasil Perikanan Surabaya I. Data yang diperoleh mulai dari preparasi alat laboratorium, pembuatan media, sterilisasi media, persiapan bahan, tahap analisa, dan proses destruksi atau pemusnahan.

3. Observasi

Metode observasi adalah cara untuk memperoleh data primer dengan pengamatan secara langsung, sehingga memungkinkan untuk melakukan pengamatan terhadap obyek secara jelas (Hair e.t al., 1995 dalam Purnamawati 2016). Data yang diperoleh merupakan data primer merupakan sumber data yang diperoleh secara langsung didapatkan dari hasil magang ditempat. Data yang diperoleh antara lain data dari lembar hasil uji *Salmonella sp* untuk sampel uji didapatkan dari perusahaan yang akan melakukan pengujian pada produk. Data mengenai pengujian *Salmonella sp*, didapatkan melalui wawancara secara langsung.

4. Studi Pustaka

Mencari teori-teori atau sumber bacaan yang berkaitan dengan proses dan pokok permasalahan yang berhubungan dengan pengendalian mutu pengujian mikrobiologi bakteri *Salmonella sp* pada mutu ikan bandeng.

5. Dokumentasi dan Data-data

Dokumentasi dan data-data adalah mendokumentasikan dan mencatat data yang ada pada saat pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL).