

# 1. PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

Negara Kesatuan Republik Indonesia adalah negara yang memiliki kekayaan alam yang sangat melimpah dalam sektor perikanan. Sebagai negara maritim Indonesia memiliki hasil perikanan yang banyak namun penanganan yang kurang tepat menyebabkan kualitas ikan akan mengalami kemunduran mutu sehingga ikan yang akan diolah maupun dikonsumsi secara langsung tidak lagi bisa dikatakan segar, dimana kesegaran ikan memiliki peran penting dalam menentukan kualitas suatu produk hasil perikanan (Wiranata *et al.*, 2017).

Perikanan Tuna di Indonesia memiliki peranan yang sangat penting dalam perikanan Tuna di dunia. Lebih dari 16% produksi Tuna di dunia berasal dari Indonesia. Di antara 32 anggota Indian Ocean Tuna Commission (IOTC), Indonesia menjadi negara dengan kontributor produksi Tuna terbesar. Oleh sebab itu, ikan tuna mempunyai peranan penting dalam sektor perikanan di Indonesia dan memiliki nilai ekonomis yang penting sebagai komoditas utama produk perikanan Indonesia (Firdaus, 2019).

Provinsi Maluku Utara sebagai wilayah kepulauan memiliki luas wilayah 1.458,191 km<sup>2</sup> yang terdiri dari luas wilayah perairan 10.073,144 km<sup>2</sup> dan luas daratan 4.508,766 km<sup>2</sup>. Luas lautan merupakan presentase terbesar dimana 69,08% adalah wilayah laut dari keseluruhannya sehingga sangat memungkinkan besarnya potensi perikanan yang terkandung di dalamnya (DKP, Provinsi Maluku Utara 2006).

Ikan tuna di Maluku Utara di ekspor ke beberapa negara seperti Vietnam, Thailand, Amerika, Singapura, Korea, dan Malaysia. Negara Thailand masih menjadi pasar utama ekspor ikan tuna Maluku Utara dengan volume 169,913 kg, disusul Vietnam 162,604 kg dan Amerika 34,590 kg. (Hafidz 2022). Untuk menghindari penurunan harga atau penolakan dari negara pengimpor, maka mutu kesegaran ikan tuna yang akan diperdagangkan segar atau diolah harus benar-benar dapat dipertahankan mulai saat setelah ditangkap sampai dipasarkan. Oleh karena itu, diperlukan adanya penerapan produksi yang baik atau *Good Manufacturing Practices* (GMP) sejak ikan di atas kapal sampai setelah diolah diperusahaan. Dalam hal ini yang dimaksud dengan penerapan produksi yang baik

adalah termasuk cara mengolah ikan setelah ditangkap untuk menghindari proses pembusukan. Pembusukan ikan tuna berakibat pada penurunan mutu secara histamin, organoleptik, dan mikroorganisme yang akan berpengaruh terhadap kualitas ikan.

Daging ikan tuna memiliki kandungan asam amino histidin yang relatif tinggi. Histidin merupakan asam amino alami yang ditemukan dalam jaringan otot ikan yang hidup di perairan tropis dan subtropis. (Suwetja, 2011). Setelah ikan mati, enzim-enzim yang berasal dari bakteri akan menguraikan histidin menjadi histamin. Timbulnya histamin pada ikan tuna dapat diakibatkan karena penangkapan, penanganan dan penyimpanan ikan yang tidak baik. Kadar histamin pada ikan tuna dijadikan indikator mutu dan keamanan pangan produk tuna, karena histamin yang tinggi menyebabkan efek keracunan pada manusia. (Wodi *et al.*, 2014).

Daerah Penangkapan Ikan atau *Fishing Ground* adalah suatu daerah perairan dimana ikan menjadi sasaran penangkapan, tertangkap dalam jumlah yang maksimal dan alat tangkap dapat dioperasikan serta bernilai ekonomis. Suatu wilayah perairan laut dapat dikatakan sebagai “daerah penangkapan ikan “ Apabila terjadi interaksi antara sumberdaya ikan yang menjadi target penangkapan dengan teknologi penangkapan yang digunakan untuk menangkap ikan. Potensi pengembangan perikanan tangkap Tuna Cakalang dan Tongkol di Maluku utara sangat potensial, volume produksi TCT di Maluku Utara pada WPP 715 tahun 2018, sebesar 174.730 ton dari 286.629.486 ton atau setara dengan 60.96 % dari total keseluruhan hasil tangkapan di WPPNRI 715, (DKP Maluku Utara 2019).

Mutu ikan tuna juga dapat diketahui melalui Organoleptik. Organoleptik merupakan cara pengujian menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk menilai mutu produk. Penilaian menggunakan indera manusia ini meliputi spesifikasi mutu warna, bau, rasa, dan tekstur serta beberapa faktor lain yang diperlukan untuk menilai suatu produk yaitu berdasarkan Standar Nasional Indonesia ikan segar (SNI 2729:2013). Angka Lempeng Total (ALT) secara umum tidak terkait dengan bahaya keamanan pangan, namun kadang bermanfaat untuk menunjukkan kualitas, masa simpan/waktu paruh, kontaminasi dan status

hygiene pada saat proses produksi sesuai dengan SNI 1- 2332. 3: 2006. Angka Lempeng Total (ALT) merupakan uji mikrobiologi untuk mengetahui jumlah koloni bakteri pada suatu produk perikanan. (Palawe *et al.* 2016).

Produk perikanan yang diekspor ke Uni Eropa dipersyaratkan untuk diproduksi dari Unit Pengolahan Ikan (UPI) yang telah mempunyai sertifikat penerapan *Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) Grade A* yang artinya tidak ada satupun penyimpangan dengan kategori serius pada saat dilakukan inspeksi oleh otoritas kompeten dan telah mendapatkan yang disetujui langsung oleh Komisi Uni Eropa.

Beberapa kasus penolakan oleh negara pengimpor masih terjadi dengan alasan ditemukannya cemaran mikrobiologi dan kimia yang melebihi ambang batas standar Uni Eropa. Diantaranya yaitu histamine. Standar histamin yang ditetapkan Uni Eropa adalah 100 ppm. Cemaran histamin terjadi karena penanganan ikan tuna pada rantai produksi primer (nelayan dan pengumpul) tidak memadai dan rantai dingin tidak dijaga sejak dari atas kapal sampai ikan diterima di UPI. Permasalahan utama dalam kegiatan ekspor maupun impor produk pangan (termasuk produk perikanan) adalah pemberlakuan standar oleh masing-masing negara tidak sejalan dengan yang diterapkan di beberapa industri, sehingga hal ini kadang kala menyebabkan terjadinya penolakan produk perikanan Indonesia di negara importir. Oleh karena itu, aspek mutu dan keamanan hasil perikanan merupakan hal yang sangat penting dan menentukan daya saing produk di dunia internasional, mengingat konsumen negara maju merupakan konsumen dengan tingkat kepekaan yang tinggi dalam hal mutu dan keamanan produknya (Maulana *et al.* 2018).

Adanya kasus penolakan (*reject*) prodak ekspor ke luar negeri yang sering terjadi salah satunya karena kandungan histamin pada ikan tuna. Ikan tuna termasuk kelompok ikan *Scombridae* yang dapat menghasilkan scombrotoksin yang merupakan penyebab keracunan makanan karena mengonsumsi ikan yang telah menghasilkan histamin lebih dari standar yang ditentukan. Hal ini sejalan dengan pendapat Tapia (2013), bahwa karena aspek nutrisinya, ikan tuna sebagai golongan ikan *Scombridae* sering menjadi penyebab keracunan makanan karena kandungan histamin.

Berdasarkan permasalahan yang diatas penulis ingin melakukan penelitian untuk mengetahui mutu ikan tuna loin ekspor berdasarkan *fishing ground* di unit Pengolahan Ikan di Pelabuhan Perikanan Nusantara Ternate melalui pengujian Organoleptik, Angka Lempeng Total (ALT), Merkuri, dan Histamin, untuk melihat tingkat keamanan dan penanganan suatu prodak perikanan (ikan tuna sirip kuning). Dengan studi kasus di dua unit pengolahan ikan yang berbeda (Koperasi Santo Alvin Pratama dan CV Mitra Tuna Mandiri).

## 1.2. Rumusan Masalah

Teknik pengawasan mutu produk akhir ternyata belum mampu untuk memberikanjaminan mutu bahwa produk makanan yang diolah bebas dari kontaminasi. Salah satu cara yang dapat memberikan jaminan keamanan makanan resiko bahaya selama pengolahan makanan. Persyaratan pengolahan produk perikanan pada dasarnya harus mengikuti GMP (*Good Manufacturing Practices*) yaitu cara berproduksi yang baik sebagaimana diatur oleh Kepmenkes RI No. 23/Men.Kes/SK/1/1978. GMP (*Good Manufacturing Practices*) dan SSOP (*Standard Sanitation Operating Procedures*) merupakan persyaratan utama sebelum suatu industri pangan dapat memperoleh sertifikat sistem HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Points*).

HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*) adalah suatu sistem manajemen mutu dengan menekankan pada keamanan khususnya untuk pangan yang didasarkan pada pendekatan sistemik untuk mengantisipasi kemungkinan terjadinya resiko bahaya selama proses produksi serta dapat menentukan titik-titik pengendalian kritis yang harus dilakukan pengawasan secara ketat.

Berdasarkan hal di atas maka rumusan masalahnya adalah:

1. Bagaimanakah Mutu ikan tuna sirip kuning di Unit Pengolahan Ikan PPN Ternate?
2. Apakah pada proses pengolahan penanganan tuna loin di Unit Pengolahan Ikan PPN Ternate telah menerapkan GMP (*Good Manufacturing Practices*) dan *Sanitation Standart Operating Procedure* (SSOP) dengan baik dan benar ?

### **1.3. Tujuan**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka penelitian ini memiliki tujuan sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui Mutu pada ikan tuna di unit pengolahan ikan pelabuhan perikanan nusantara Ternate.
2. Untuk mengetahui, prosedur pengolahan ikan tunai loin yang baik berdasarkan *Good Manufacturing Practices (GMP)* dan *Sanitation Standart Operating Procedure (SSOP)*.

### **1.4. Manfaat**

Memberikan informasi kepada mahasiswa dan *stakeholder* terkait hasil pengujian Organoleptik, Angka Lempeng Total (ALT), Merkuri, dan Histamin pada ikan tuna yang dapat dimanfaatkan sebagai referensi dan pembanding data dalam penelitian selanjutnya, dan juga sebagai data informasi tambahan untuk meningkatkan kualitas dan keamanan produk bagi pengusaha yang bersangkutan.



