

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPIB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPIB.

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia adalah salah satu negara kepulauan terbesar di dunia. Kepulauan yang ada di Indonesia terbentang dari Sabang sampai Merauke. Indonesia memiliki 17.499 pulau dengan luas total wilayah Indonesia sekitar 7,81 juta km persegi. Wilayah Indonesia didominasi oleh lautan sehingga berpotensi sebagai penghasil hasil kelautan dan perikanan yang tinggi. Laut luas yang dimiliki negara Indonesia dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Hasil perikanan merupakan salah satu kekayaan sumber daya alam yang bisa diandalkan untuk pembangunan nasional. Hasil perikanan yang tinggi di Indonesia dapat diekspor ke berbagai negara. Komoditas hasil perikanan yang sering diekspor antara lain udang, tuna, tongkol, cakalang, rumput laut, cumi-cumi, sotong, gurita, kepiting, serta rumput laut (Ditjen PDSPKP Kementerian Kelautan dan Perikanan 2021). Hasil perikanan yang akan diekspor ini harus sudah tersertifikasi dan sesuai dengan persyaratan yang ditentukan oleh negara tujuan. Sertifikasi dimaksudkan untuk memastikan bahwa hasil perikanan bebas dari hama penyakit dan maupun bakteri patogen yang dapat membahayakan kesehatan jika dikonsumsi.

Hasil perikanan merupakan sumber protein hewani tinggi sehingga sangat rentan terhadap pertumbuhan bakteri. Hasil perikanan yang nantinya akan diolah dan dikonsumsi oleh masyarakat harus aman dan sehat serta terhindar dari adanya kontaminasi bakteri patogen yang dapat membahayakan kesehatan manusia. Kualitas mutu produk perikanan juga dapat ditentukan dengan adanya cemaran bakteri patogen, semakin tinggi bakteri yang mengkontaminasi maka kualitas mutunya akan semakin rendah. Sanitasi *hygiene* dan pengolahan hasil perikanan yang kurang baik dapat menyebabkan produk olahan ikan mudah dicemari bakteri patogen diantaranya adalah *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, dan *Salmonella* spp. Beberapa bakteri yang sering mengkontaminasi hasil perikanan di antaranya adalah bakteri *Vibrio* dan *Salmonella* (Ihsan 2021). Bakteri *Salmonella* spp. pada produk pangan dapat menyebabkan *foodborne disease* dan seringkali pada manusia menyebabkan penyakit *salmonellosis*. Penyakit *salmonellosis* adalah penyakit *zoonosis* yang dapat disebabkan oleh bakteri *Salmonella*. *Zoonosis* merupakan penyakit yang dapat ditularkan dari hewan ke manusia ataupun sebaliknya.

Pengujian mutu mikrobiologi adalah salah satu uji yang sangat penting untuk dapat menduga umur simpan suatu bahan pangan atau sebagai indikator sanitasi makanan bahkan keamanan pangan (Fatiqin *et al.* 2019). Penentuan mutu pada hasil perikanan melalui serangkaian uji mikrobiologi dapat memastikan bahwa produk sudah aman dari kontaminasi bakteri patogen. Pada ketentuan umum Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan, salah satu faktor penting dalam penyelenggaraan sistem pangan adalah keamanan pangan. Penyelenggaraan keamanan pangan bertujuan agar negara dapat memberikan perlindungan kepada rakyat untuk mengonsumsi pangan yang aman bagi kesehatan dan keselamatan jiwanya. Menjamin keamanan pangan dapat diterapkan di sepanjang rantai pangan, mulai dari tahap produksi (budidaya), pemanenan, pengolahan, penyimpanan, distribusi peredaran hingga sampai di tangan konsumen.



1.2 Tujuan

Tujuan Praktik Kerja Lapangan (PKL) memiliki tujuan khusus dan tujuan umum. Tujuan umum untuk menerapkan ilmu yang sudah dipelajari selama mengikuti perkuliahan di Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor (IPB), menambah pengalaman dalam bekerja, dan memperoleh tentang cara penerapan ilmu mikrobiologi yang benar di dalam laboratorium. Tujuan khusus yaitu mengetahui prosedur pengujian dan hasil pengujian bakteri *Salmonella* spp. di Balai Karantina Ikan Pengendalian Mutu, dan Keamanan Hasil Perikanan Kelas I Surabaya II.

1.3 Manfaat

Pelaksanaan kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini dapat memberikan manfaat bagi mahasiswa diantaranya dapat mengaplikasikan ilmu yang telah diperoleh selama mengikuti perkuliahan, mendapatkan pengalaman dalam bekerja secara tim maupun secara individu. Manfaat bagi perguruan tinggi adalah dapat meningkatkan kualitas lulusannya melalui pengalaman mahasiswa yang melakukan kegiatan PKL. Memberikan kesempatan untuk menjalin kerja sama dengan instansi tempat mahasiswa PKL yang berkaitan dengan pendidikan dan memperkenalkan program studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor (IPB). Bagi instansi tempat mahasiswa PKL dapat memberikan kesempatan mahasiswa untuk melakukan praktik langsung pengujian mikrobiologi sesuai standar yang sudah ditentukan.

1.4 Ruang Lingkup

Ruang lingkup pada kegiatan Praktik Kerja Lapangan di Balai Karantina Ikan, pengendalian mutu, dan Keamanan hasil perikanan Kelas I Surabaya II ini berfokus pada pengujian bakteri *Salmonella* spp.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

