

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara maritim karena memiliki wilayah perairan yang lebih luas dari daratan. Luas wilayah Indonesia sekitar 7,81 juta km². Dari luas wilayah tersebut, 3,25 juta km² adalah lautan dan 2,55 juta km² merupakan Zona Ekonomi Eksklusif. Luas daratan sekitar 2,01 juta km² (KKP 2020). Indonesia kaya akan Sumber Daya Alam (SDA) terutama pada sektor kelautan dan perikanan. Salah satu wilayah yang memiliki potensi dalam produksi perikanan yaitu DKI Jakarta, menduduki peringkat Nasional ke 34 berdasarkan PDRB (Produk Domestik Regional Bruto) periode 2013-2015 pada sektor perikanan. Teluk Jakarta berada di perairan laut Jawa yang terletak di sebelah Utara Provinsi DKI Jakarta, terletak pada 06000'40''LS dan 05054'40''LS serta 106040'45''BT dan 107001'19''BT. Cilincing merupakan penghasil kerang hijau terbesar di wilayah DKI Jakarta, dimana jumlah nelayan kerang hijau pada tahun 2010 sebanyak 286 orang, yaitu 70% dari total jumlah nelayan kerang hijau DKI Jakarta (BPS Jakarta Utara, 2011).

Kerang hijau (*Perna viridis*) mempunyai potensi besar untuk dimanfaatkan oleh masyarakat, karena populasinya cukup besar di perairan Indonesia. Volume produksi kekerangan di Indonesia dari tahun 2015-2018 berturut-turut adalah 58.313,88 ton, 49,150 ton, 48.141,41 ton, 94.247,27 ton (DKP 2022). Volume produksi kekerangan di DKI Jakarta pada tahun 2015-2017 yaitu 1.424,60 ton, 841,1 ton, 1.196,70 ton (KKP 2022). Jumlah konsumsi kerang hijau cukup tinggi sehingga permintaan pasar terus meningkat. Hal tersebut dapat dibuktikan dengan banyaknya usaha olahan kerang hijau baik di rumah makan maupun pedagang kaki lima yang menyediakan dan menawarkan olahan kerang hijau (Hidayat. 2019).

Keamanan pangan adalah upaya yang dilakukan untuk memastikan produk yang dipasarkan aman untuk dikonsumsi oleh konsumen. *Traceability* (ketelusuran) adalah kemampuan sistem untuk melacak produk melalui semua atau sebagian dari rantai produksi, dari panen hingga transportasi, penyimpanan, pemrosesan, dan distribusi (Sudibyo 2012). Sejak tahun 2000 berbagai rumor tentang bahaya mengonsumsi kerang hijau hasil tangkapan dari teluk Jakarta. Kerang hijau di teluk Jakarta tercemar logam

berat yang angkanya meningkat dari tahun ke tahun hal tersebut berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Riani (2004) pada tahun 2004 dan 2008, di jurnal internasional *Marine Pollution Bulletin* pada tahun 2018. Adapun logam berat yang terkandung di perairan teluk Jakarta merupakan logam Pb, Cd, Cr dan Hg yang kandungannya melebihi ambang batas yaitu > 1 ppm (Riani, et al. 2008). Larangan mengkonsumsi kerang hijau yang berasal dari teluk Jakarta karena tingginya logam berat yang terkandung di dalam perairan akibat pencemaran limbah. Hal tersebut dapat mempengaruhi kesehatan pada yang mengkonsumsi terutama pada ibu hamil, balita dan lansia (DINKES DKI. 2019). Dinas KPKP sudah merilis bahayanya kerang hijau dari Teluk Jakarta sejak 2006.

Masyarakat tetap mengkonsumsi kerang hijau karena memiliki harga yang ekonomis. Terlepas dari isu tingginya logam berat pada kerang hijau, kandungan gizi kerang hijau sangat baik untuk dikonsumsi yaitu terdiri atas 40 % air, 21,9 % protein, 14,5 % lemak, 18,5 % karbohidrat, dan 4,3 % abu (Eshmat, et al. 2014). Adanya permintaan pasar yang terus meningkat membuat nelayan pun tetap menggantungkan mata pencarian utamanya sebagai nelayan kerang hijau.

Adanya pelarangan mengkonsumsi kerang hijau yang berasal dari wilayah DKI Jakarta, dan permintaan kerang hijau yang cenderung tinggi maka penting dilakukan penelitian ini. Keamanan pangan kerang hijau tidak hanya dipengaruhi oleh cara penanganan, tetapi juga tingkat pencemaran perairan tempat kerang hijau tersebut tumbuh, oleh karena itu penelitian ini dilakukan untuk mengetahui asal usul kerang hijau yang beredar di DKI Jakarta berikut penanganannya pada setiap pelaku distribusi.

1.2 Identifikasi Masalah

Kerang hijau salah satu hasil perairan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat, banyak di jumpai di pasar swalayan, pasar tradisional, restoran dan pedagang keliling. Adapun permasalahan pada penelitian ini yaitu belum diketahui asal usul kerang hijau dan nilai kesesuaian kesegaran, penanganan dan pengolahan kerang hijau, maka perlu dilakukan penelusuran untuk menelusuri asal usul dan menilai kesesuaian penanganan, tingkat kesegaran dari kerang hijau pada setiap pelaku distribusi yang ada di DKI Jakarta berdasarkan SNI 3460 tahun 2009.

1.3 Kerangka Pemikiran

Kerang hijau adalah salah satu jenis kerang yang digemari masyarakat dan harga relatif ekonomis, maka untuk keamanan pangannya perlu diteliti agar tidak mengganggu kesehatan konsumen. Penelitian ini ditinjau berdasarkan SNI 3460 tahun 2009 tentang daging kerang beku, kesegaran daging kerang, pengolahan dan penanganan kerang.

Menurut Wiryawan, et al (2021) hasil penelitian pada penerapan prospek *traceability* perikanan udang pada Pelabuhan Perikanan Samudra (PPS) Cilacap yaitu standar penanganan udang hasil tangkapan di atas kapal berdasarkan SNI mencapai nilai 67%. Nilai standar penanganan dan pengolahan udang sesuai dengan Standar Nasional Indonesia dengan nilai kesesuaian 100%. Pada penelitian tersebut menggunakan metode survey, data primer yang diperoleh berasal dari hasil wawancara kepada nelayan, pihak perusahaan dan pegawai PPS Cilacap sedangkan data sekunder didapat dari data statistik PPS Cilacap dan jurnal ilmiah.

Menurut Pratiwi, et al (2021) Responden yang dipilih adalah mereka yang terlibat langsung dalam rantai pasok dan proses ekspor ikan tuna yaitu nelayan yang terlibat dalam penangkapan ikan tuna, yang terlibat dalam pendaratan dan industri perikanan tuna. Data penelitian berasal dari observasi, wawancara, dan tinjauan pustaka, termasuk referensi masalah ketertelusuran dalam bentuk jurnal, undang-undang, peraturan, standar ketertelusuran pemerintah, dan berita. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kegiatan *traceability* tuna di PPS Zizam Zachman sesuai standar regulasi *traceability* yaitu 83%.

1.4 Maksud dan Tujuan Penelitian

Maksud dari penelitian ini adalah untuk melakukan *traceability* (ketelurusan) kerang hijau di wilayah DKI Jakarta, dan mengetahui cara penanganannya. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk membuat bagan alir asal usul kerang hijau (*traceability*) dan mendapatkan tingkat kesesuaian keamanan pangan berdasarkan SNI 3460 tahun 2009.

1.5 Manfaat Penelitian

1.5.1 Masyarakat

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi dan menambah pengetahuan masyarakat tentang *traceability* dan keamanan pangan kerang hijau yang beredar di Jakarta.

1.5.2 Pemerintah

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberi masukan kepada pemerintah tentang keamanan pangan kerang hijau yang ada di Jakarta.

1.6 Hipotesis

Penanganan kerang hijau mulai dari pembudidaya/nelayan sampai pedagang keliling sudah sesuai SNI 3460 tahun 2009.