

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan terbesar di dunia dengan jumlah pulau 17.499. Luas total wilayah Indonesia 7,81 juta km², terdiri dari lautan 3,25 juta km² dan 2,55 juta km² Zona Ekonomi Eksklusif. (KKP, 2020). Dengan lautan yang sangat luas tersebut, potensi perikanan di Indonesia sangat besar. Potensi perikanan terbesar diantaranya adalah ikan karang. Keanekaragaman jenis ikan karang Indonesia sangat tinggi, terdiri atas 2057 spesies yang terbagi kedalam 113 famili dan 6 famili indikator yang mempresentasikan ikan karang yang perairan Indonesia, yaitu: *Chaetodontidae*, *Pomacanthidae*, *Pomacentridae*, *Labridae*, *Scaridae*, dan *Acanthuridae* (Allen dan Adrim, 2003).

Perairan Lombok merupakan salah satu perairan dengan potensi perikanan karang yang sangat melimpah. Pulau Lombok merupakan Kawasan wisata bagi wisatawan lokal maupun mancanegara (KKP, 2014). Ekosistem terumbu karang dan biota lainnya yang tumbuh dan hidup di dalamnya terutama ikan-ikan karang menjadi daya tarik utama para wisatawan (Ampou, 2020).

Traceability (ketertelusuran) berguna untuk mengetahui asal usul ikan karang dan cara penanganannya. Keamanan pangan merupakan kondisi dan upaya yang dilakukan untuk memastikan suatu produk tidak membahayakan kesehatan manusia dan aman untuk dikonsumsi manusia. Keamanan pangan komoditas ikan segar ditetapkan pada Standar Nasional Indonesia (SNI) 2729:2013 sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Penelitian ini merupakan salah satu bagian dari penelitian antara ITI, BRIN, dan PICES yang memiliki topik riset utama *Ciguatera* di Kawasan perairan Gili Matra, Lombok Utara. Topik riset dari penelitian tersebut adalah mendeteksi adanya toksin *ciguatera* di perairan tersebut. Racun *ciguatera* berasal dari organisme *Gambierdiscus toxic* yang banyak ditemukan di ekosistem terumbu karang. Organisme ini merupakan jenis dinoflagelata yang dimakan oleh ikan-ikan karang, yang kemudian dimakan oleh ikan predator yang lebih besar (Randall, 1958) dan apabila dikonsumsi oleh manusia dapat mengalami keracunan yang disebut *Ciguatera Fish Poisoning* (CFP) (Hoppenrath,

2014). Gejala CFP yang sering ditemukan adalah diare, nyeri sendi, kesemutan di bibir dan lidah, gatal-gatal, dan tekanan darah rendah (Desylva, 1994). Apabila ditemukan potensi bahaya pada ikan karang, maka *traceability* penting untuk dilakukan agar diketahuinya asal usul ikan karang tersebut sehingga dapat dilakukan tindakan penanganannya.

Perairan Lombok merupakan salah satu daerah pariwisata yang memiliki ekosistem terumbu karang, ikan karang, dan keanekaragaman hayati laut. Perairan di Pulau Lombok cocok untuk aktivitas berenang, menyelam, dan memancing sehingga menarik banyak wisatawan. Banyaknya wisatawan lokal dan mancanegara ke Pulau Lombok dapat menyebabkan meningkatnya konsumsi ikan karang, untuk itu penelitian *traceability* guna mengetahui keamanan pangan ikan segar di Wilayah Lombok menjadi penting.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka beberapa pertanyaan yang dapat menjawab permasalahan yang ada dalam penelitian ini antara lain ÷

1. Belum diketahuinya *traceability* ikan karang di wilayah Lombok khususnya di wilayah Lombok Barat dan Lombok Utara.
2. Bagaimana kesegaran dan penanganan ikan karang mulai dari nelayan hingga ke pelaku distribusi di Wilayah Lombok sesuai dengan SNI Nomor 2729 Tahun 2013?

1.3 Kerangka Pemikiran

Ikan karang merupakan salah satu jenis ikan yang sering dikonsumsi oleh masyarakat sehingga perlu diperhatikan keamanan pangannya. Penerapan *traceability* dalam rantai pasok ikan karang dapat mencegah dan meminimalisir masalah penanganan dan keamanan pangan ikan karang. Menurut Doddema et al. (2020) keamanan *traceability* bertujuan melindungi identitas suatu produk sehingga perlu diperhatikan proses distribusinya ikan karang mulai dari hulu sampai hilir.

Menurut Nidzar (2022), rata – rata nilai kesesuaian penanganan ikan karang konsumsi di Wilayah DKI Jakarta mulai dari nelayan, pengepul, pedagang besar, pedagang kaki lima, pasar swalayan serta rumah makan berkisar 78,1% - 96,4% (hampir sesuai hingga sesuai). Metode yang digunakan pada penelitian yaitu survey, observasi,

pembuatan kuesioner, dan melakukan wawancara dengan narasumber nelayan, pengepul, pedagang besar, pedagang kaki lima, pasar swalayan serta rumah makan.

Menurut Pratiwi (2021), rantai pasok perikanan tuna di PPS Nizam Zachman dimulai dari nelayan, pendaratan ikan, dan didistribusikan ke industri perikanan tuna. Ditemukan beberapa faktor penghambat *traceability* dan tindakan perbaikan implementasi *traceability*. Metode pengumpulan data yang digunakan adalah metode observasi dan wawancara. Analisis yang digunakan adalah analisis deskriptif dan analisis kesenjangan (*gap*). Hasil dari analisis bahwa faktor penghambat *traceability* adalah pengisian e-logbook dan penanganan ikan tuna saat dibongkar. Tindakan perbaikan yang dilakukan adalah dengan sosialisasi dan bekerjasama dengan pemerintah.

1.4 Maksud dan Tujuan Penelitian

Maksud dari penelitian ini adalah melakukan *traceability* (penelusuran) ikan karang di wilayah Lombok. Tujuan dari penelitian ini adalah mendapatkan asal usul (*traceability*) dan keamanan pangan ikan karang serta menilai tingkat kesegaran dan penanganan ikan karang di pelaku distribusi di Wilayah Lombok berdasarkan standar penanganan SNI nomor 2729 tahun 2013.

1.5 Manfaat Penelitian

Penelitian ini dapat memberikan informasi kepada masyarakat Pulau Lombok asal usul atau (*traceability*) dan keamanan pangan ikan karang di wilayah Pulau Lombok dan sekitarnya. Bagi pemerintah, hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi tentang status keamanan pangan dan asal usul (*traceability*) ikan karang di Pulau Lombok dan sekitarnya untuk mendukung program pengelolaan, pemanfaatan dan pengembangan produksi ikan karang kedepannya.

1.6 Hipotesis

Hipotesis yang dapat disampaikan dalam penelitian ini adalah :

Ho : Kualitas dan penanganan ikan karang mulai dari nelayan hingga rumah makan atau konsumen sesuai dengan SNI Nomor 2729 tahun 2013.

H-1 : Kualitas dan penanganan ikan karang mulai dari nelayan hingga rumah makan atau konsumen tidak sesuai dengan SNI Nomor 2729 tahun 2013.