

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Di Indonesia kasus keracunan histamin sebagai akibat dari konsumsi hasil perikanan disinyalir cukup banyak, walaupun data resmi mengenai hal ini sering tidak ada. Langkanya data atau laporan tentang keracunan histamin nampaknya disebabkan kurangnya kesadaran dan pengertian masyarakat akan gejala maupun bahaya keracunan histamin tersebut.<sup>(1)</sup>

Keracunan histamin pada mulanya disebut keracunan ikan “Scombroid” karena keluhan-keluhan (gejala sakit) terjadi setelah mengkonsumsi ikan jenis scombroidae terutama yang sudah mengalami kemunduran mutu.<sup>(2)</sup> Yang termasuk dalam jenis ini salah satunya adalah ikan tongkol.<sup>(3)</sup> Disamping itu masih banyak lagi jenis-jenis makanan yang dapat menimbulkan keracunan histamin, antara lain sosis ikan, ikan asin, ikan pindang, saus ikan, dan lain sebagainya.<sup>(4)</sup>

Ikan tongkol ( *Euthynnus affinis* ) merupakan salah satu ikan dari Indonesia yang banyak dipasarkan dalam bentuk pindang tongkol ataupun yang masih segar untuk pangan lokal.<sup>(2)</sup> Akhir-akhir ini mulai banyak diproduksi ikan tongkol asap, selain ikan bandeng dan ikan pari asap.<sup>(3)</sup> Komponen dari asap juga mempunyai efek antimikroba, seperti fenol dan asam karboksilat.<sup>(4)</sup>

Histamin dibentuk karena adanya bakteri yang dapat menghasilkan enzim histidin dekarboksilase.<sup>(5)</sup> Terdapat hubungan atau korelasi yang dekat antara jumlah bakteri dan jumlah histamin yang terbentuk.<sup>(5,6)</sup>

## **1.2. Perumusan Masalah**

Histamin yang ada pada ikan yang diasapkan dapat menyebabkan keracunan, sementara kandungan kimia dari asap dapat menghambat pembentukan bakteri dan juga karena pembentukan histamin disebabkan adanya aktivitas bakteri penghasil histidin dekarboksilase ( dikenal sebagai bakteri pembentuk histamin). Sehingga perlu dilakukan penelitian untuk melihat hubungan antara kadar histamin dengan waktu pengasapan dan juga bakteri pembentuk histamin dengan waktu pengasapan pada ikan tongkol yang divariasikan waktu pengasapannya.

Dalam penelitian ini dilakukan penentuan kadar histamin pada ikan dengan metoda fluorometri, sedangkan untuk mengisolasi histamin dari ikan digunakan kromatografi penukar ion.<sup>(7,8)</sup> Sementara untuk mengetahui jumlah bakteri pembentuk histamin pada ikan digunakan media Niven.<sup>(3)</sup>

## **1.3. Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui adanya hubungan antara waktu pengasapan dengan kadar histamin dan bakteri pembentuk histamin pada ikan tongkol yang divariasikan waktu pengasapannya.