

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Anisakiasis adalah zoonosis yang disebabkan oleh cacing nematoda dari famili Anisakidae, terutama *Anisakis sp.* Penyakit ini berpotensi fatal pada manusia karena menyebabkan berbagai jenis penyakit, mulai dari reaksi alergi yang disebabkan oleh larva (intra- dan ekstra-usus) hingga kerusakan mekanik saluran cerna. Mengonsumsi makanan mentah atau kurang matang atau ikan yang mengandung larva stadium III *Anisakis sp.* adalah salah satu penyebab infeksi pada manusia. Jumlah kasus infeksi di masyarakat mungkin akan menurun jika Masyarakat mengurangi konsumsi produk laut dan jenis makanan tertentu, seperti sushi atau sashimi yang dibuat dengan cara olahan Jepang. Mereka yang memakan ikan laut yang terinfeksi larva L3 *Anisakis sp.* yang tidak dimasak dengan baik (misalnya, setengah matang atau bahkan mentah) akan mengalami efek diare, sakit perut muntah dan demam (Siagian & Maryanti, 2021).

Famili Aniskadae, kelompok cacing ini termasuk kelas Nematoda, yang berjumlah cukup banyak. Spesies yang penting bagi medis adalah *Anisakis simplex* yang sering di temukan pada ikan *heering*. Pemeriksaan histopatologis dan parasitologis bahwa cacing yang ditemukan *Anisakis sp.* zooparasite yang sering kali ditemukan pada ikan laut. Kasus *Anisiakis* tersebar di berbagai belahan Dunia, terutama dengan Daerah atau Negara dengan konsumsi ikan mentah yang tinggi. Seperti Negara Jepang karena mengonsumsi makanan mentah seperti *sushi* dan *sashimi*, Italia dengan mengonsumsi *Carpaccio*, Belanda dengan mengonsumsi Ikan *heering*, Amerika dengan mengonsumsi ikan *Caviche*, dan Negara-Negara Nordic mengonsumsi *Gravlax* (Erwin Siagian, F., Todo Yansen Siagian, G., & Obrien Siagian, A.,2010).

Endoparasit adalah parasit yang hidupnya di dalam tubuh inang, seperti organ dalam, otot, dan lambung (Amrina,A.,2010). Penyakit Anisakis itu sendiri bisa melakukan migrasi sehingga bisa menyebabkan penyakit yang di kenal sebagai

penyakit impor. Di era sekarang banyak penyakit yang diakibatkan oleh parasit. Karna adanya perjalanan Daerah maupun Negara, mengakibatkan *Parasit* dapat ditemukan di daerah endemis, yang dilakukan migrasi. Salahsatu cara migrasi perpindahan parasit itu adalah ikan sarden kalengan (Robiatul Adawiyah, Esy Maryanti, Forman E.Siagian.,2017).

Ikan sarden dikemas ke dalam kaleng dan diproduksi di dalam Negeri dan di Luar Negeri. Masyarakat Indonesia sering mengonsumsi ikan sarden dalam berbagai olahan. Ikan sarden yang sering ditemukan di Indonesia adalah ikan lemuru. Ikan lemuru (*Sardenila sp.*) merupakan ikan pelagik yang sering ditemukan di perairan Indonesia. Ikan lemuru banyak ditemukan di laut Jawa dan Selat Bali (Rasyid,2003).

Ikan lemuru (*S. lemuru*) sangat mudah ditemukan dan merupakan salah satu komoditas perikanan pelagis kecil yang tersebar di hampir seluruh wilayah Indonesia. Disukai oleh masyarakat karena harganya yang terjangkau dan kandungan nutrisinya yang baik. Ikan lemuru (*S. lemurus*) memiliki kandungan protein yang tinggi, berkisar antara 17,8-20%, dan mengandung asam lemak penting, terutama omega-3, omega-6, vitamin, dan mineral yang bermanfaat bagi tubuh. Ikan lemuru (*S. lemurus*) semakin populer karena banyaknya nutrisi dan biayanya yang rendah (Hendiari et al., 2020).

Oleh karena itu, permintaan terhadap ikan dan produk perikanan yang berkualitas selalu menunjukkan tren yang positif. Selanjutnya pada tahun 2018, produksi ikan dan budidaya perikanan dunia mencapai sekitar 179 juta ton. Dalam konteks ini, aspek keamanannya, seperti potensi penularan penyakit zoonosis, memainkan peran penting dalam kesehatan manusia. Pada tahun 2012, Organisasi Kesehatan Dunia (WHO) memperkirakan terdapat sekitar 56 juta kasus infeksi parasit akibat konsumsi produk ikan (WHO).

Di perairan laut Indonesia terdapat berbagai jenis ikan, semuanya merupakan jenis ikan yang biasa dikonsumsi masyarakat Indonesia, beberapa diantaranya memiliki nilai ekonomi yang tinggi. Di Pulau Jawa, prevalensi *Anisakis sp.* dilaporkan di Lamongan, Malang, Cilacap, Yogyakarta, dan di Muara Angke Jakarta pada ikan *Katsuwonus pelamis*, *Trichiurus spp*, *Terapon jarbua*, *Lutjanus*

malabaricus masing-masing sebesar 60%, 53,5%, 66,6% dan 80% (Veteriner, 2021).

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan sebelumnya oleh Paremme & Salosso, 2018, menunjukkan pada ikan Kakap Merah dan Kerapu ditemukan parasit *Anisakis* sp. pada organ usus, otot, dan lambung. Sedangkan pada ikan kakap putih tidak didapatkan parasit. Penelitian yang juga telah dilakukan oleh (Ayun, 2017), menunjukkan bahwa pada ikan Layur ditemukan parasit *Anisakis Sp* tipe I (*Anisakis typica*) yang ditandai dengan adanya mukron dan bentuk ventrikulus yang jelas dan tidak memiliki ceacum. Penelitian lainnya yang juga dilakukan oleh (Sari, 2018) menunjukkan bahwa hasil identifikasi morfologi larva yang dilakukan, ditemukan *Anisakis* sp. tipe I karena terdapat mukron pada ujung posterior. Penelitian yang juga telah dilakukan Elisyamedita & Khasadi, 2019, ditemukan bahwa hasil pengujian “Menunjukkan 27 merek ikan kaleng yang diuji positif mengandung parasit cacing, termasuk 16 merek impor dan 11 merek dalam negeri. Berdasarkan hasil penelitian Avia (2019), Frantika dan Handayani (2021) parasit yang biasanya terdapat pada ikan laut adalah *Anisakis sp.*, *Rhadinorhyncus sp.*, dan *Trichodina sp.*

Larva *Anisakis sp.* menyerang tubuh Manusia masuk melalui usus dan menembus mukosa dan submucosa, dan menimbulkan infeksi atau luka yang luas. Gejala ini dapat di lihat pada penderita Anisakiasis timbul setelah mengonsumsi dalam waktu 4 jam dan pada umum nya dapat dilihat dengan waktu 1×24 jam. Gejalanya seperti diare, sakit perut muntah dan demam. Pada kondisi yang akut dapat terjadi peradangan dan infeksi pada saluran pencernaan (Grabda.,1991). Pencemaran *Anisakis Sp* pada produk perikanan akan mengurangi mata pencarian nelayan dan ekonomis ikan yang terinfeksi, dapat menghambat pada manusia (Adawiyah R .,2014).

Berdasarkan uraian diatas, penelitian mengenai cacing *Anisakis sp.* perlu dikembangkan dalam penelitian. Penulis tertarik untuk melakukan Penelitian “Mengetahui keberadaan Cacing *Anisaki sp.* pada ikan sarden (*Sardenila Sp*) kemasan kaleng di toko sembako wilayah Rajabasa Bandar Lampung”

B. Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah yaitu apakah ditemukan parasit *Anisakis sp* pada ikan sarden (*Sardenilla sp.*) kemasan kaleng?

C. Tujuan Penelitian

1) Tujuan Umum

Diketahui adanya parasit *Anisakis sp.* pada ikan sarden *Sardenilla sp.* kemasan kaleng

2) Tujuan Khusus

1. Menghitung derajat infeksi, pada ikan sarden (*Sardenilla sp.*) kemasan kaleng yang terinfeksi cacing *Anisakis sp.* berdasarkan merek.
2. Menghitung derajat infeksi, pada ikan sarden (*Sardenilla sp.*) kemasan kaleng yang terinfeksi cacing *Anisakis sp.* berdasarkan tempat produksinya.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Manfaat penelitian ini secara teoritis adalah untuk menambahkan pengetahuan serta wawasan dan informasi tentang jenis parasit *Anisakis sp.* yang terdapat di ikan sarden (*Sardenilla sp.*) pada kemasan kaleng.

2. Manfaat Praktisi

a. Bagi Masyarakat

Memberikan peningkatan keamanan pangan bagi konsumen dengan mengidentifikasi adanya parasit *Anisakis sp.* Pada ikan sarden kemasan kaleng yang dijual di Bandar Lampung, untuk lebih berhati-hati dalam memilih merek ikan sarden yang ingin dikonsumsi.

b. Bagi Peneliti

Manfaat bagi peneliti dapat menambah pengetahuan dan pemahaman mengenai Parasit *Anisakis sp.* yang terdapat pada ikan sarden (*Sardenilla sp.*) sebagai penyebab infeksi *Anisakis sp.*

c. Bagi Ilmu Pengetahuan

Manfaat penelitian ini bagi Ilmu Pengetahuan dapat digunakan sebagai bahan acuan dan referensi bagi peneliti selanjutnya.

E. Ruang Lingkup

Penelitian ini mencakup bidang Parasitologi dengan jenis penelitian deskriptif. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Parasitologi Poltekkes Kemenkes Tanjung Karang. Populasi dari penelitian adalah ikan sarden

(Sardenilla sp.) yang diperoleh dari toko sembako di sekitar kelurahan Rajabasa Bandar Lampung. Sampel Penelitian yang digunakan yaitu ikan sarden kaleng (*Sardenilla sp*) dengan jumlah sebanyak 55 (lima puluh lima) dengan 6 (Enam) merek yang di ambil di toko sembako. Penelitian ini dilakukan pada bulan Juli 2024. Variabel penelitian ini adalah parasit *Anisakis sp.* pada ikan sarden (*Sardenila sp*). Analisis data menggunakan univariat.