



60 Tahun Perikanan Indonesia

Editor :
FUAD CHOLIK
SHIDIQ MOESLIM
ENDANG SRI HERUWATI
TAUFIK AHMAD
AHMAD JAUZI

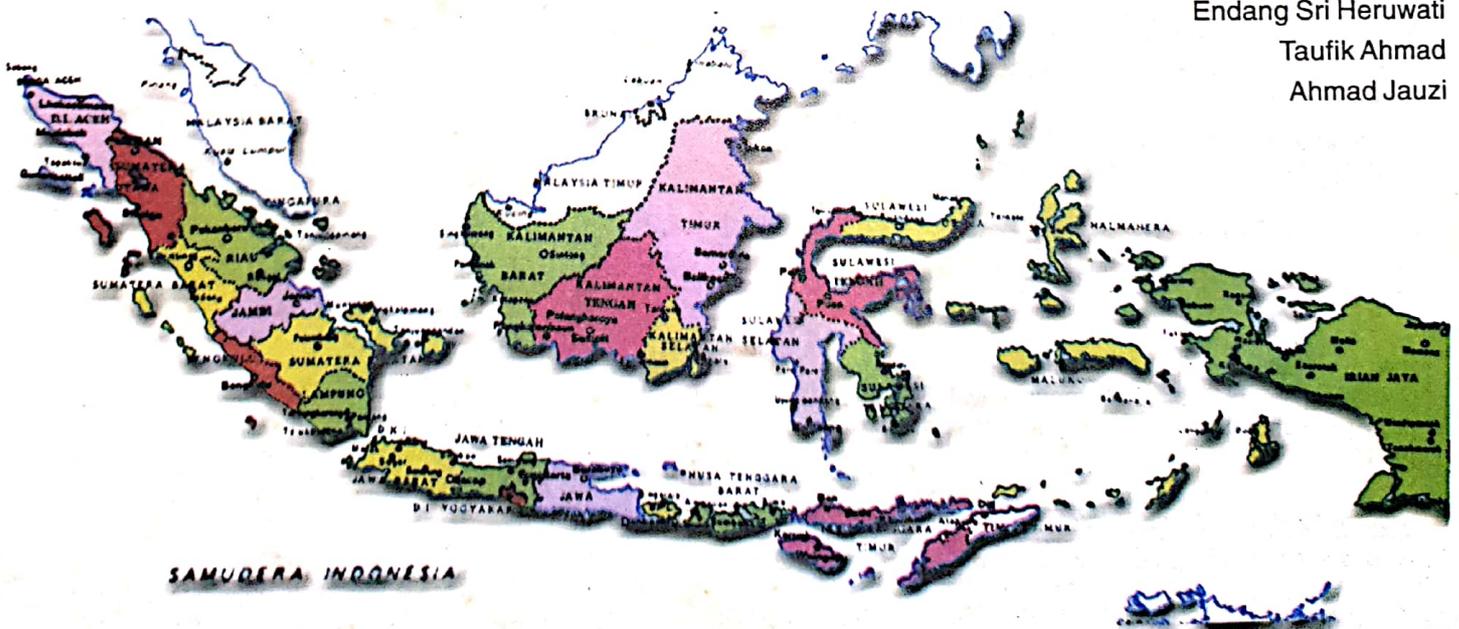


Masyarakat Perikanan Nusantara



60 Tahun Periklanan Indonesia

Editor :
Fuad Cholik
Shidiq Moeslim
Endang Sri Heruwati
Taufik Ahmad
Ahmad Jauzi



Perpustakaan Nasional : Katalog Dalam Terbitan (KDT)

60 tahun periklanan Indonesia / editor,
Fuad Cholik . . . [et al.]-- Jakarta :
Masyarakat Periklanan Nusantara, 2006.

360 hlm. ; 21 Cm

ISEN 979-25-9040-4

1. Periklanan -- Indonesia -- Ulang tahun
I. Fuad Cholik.

639.209 598

Desain Cover depan/belakang ;
SRENGENGE ADVERTISING, Yogyakarta

Desain / Layout Halaman dalam ;
Wahono (Victoria Creative), Jakarta

Diterbitkan pertama kali oleh
Masyarakat Periklanan Nusantara (MPN)
2006

Hak cipta dilindungi Undang-undang
Dilarang mengutip atau memperbanyak sebagian
atau seluruh isi buku ini tanpa seizin tertulis dari
penulis.

Dicetak Oleh PT. Victoria Kreasi Mandiri
Isi diluar tanggung jawab percetakan

DAFTAR ISI

	HALAMAN
KATA PENGANTAR	iv
Sambutan Ketua Umum Masyarakat Perikanan Nusantara, Shiddiq Muslim	v
Sambutan Menteri Kelautan dan Perikanan, Laksamana Madya Freddy Numberi	vii
DAFTAR ISI	viii
1. INDIKATORKINERJA SEKTOR KELAUTAN DAN PERIKANAN	
DR. Ir. Sonny Koeshendrajana, Ir. Zahri Nasution, MS dan Ir. Tjahjo Tri Hartono	I
2. MEMBANGUN PERIKANAN SEBAGAI <i>PRIME MOVER</i> PEREKONOMIAN NASIONAL MENUJU INDONESIA MAJU DAN SEJAHTERA	
Prof. DR. Ir. Rokhmin Dahuri, MS	36
3. MEMBANGUN PERIKANAN DENGAN IPTEK,	
DR. Hari Eko Irianto	56
4. PEMBANGUNAN PERIKANAN YANG BERTANGGUNG JAWAB ; SIAPA YANG BERKEPENTINGAN ?,	
DR. Purwito Martosubroto	60
5. KAJIAN SEDIAAN SUMBER DAYA IKAN LAUT INDONESIA	
DR. Subhat Nurhakim	65
6. INTRODUKSI DAN PENEBARAN ULANG IKAN AIR TAWAR KE PERAIRAN UMUM DI INDONESIA	
DR. Ahmad S. Sarnita	74
7. PERAN RISET SOSIAL EKONOMI, BUDAYA DAN KELEMBAGAAN DALAM PEMBANGUNAN PERIKANAN DAN KELAUTAN	
Ir. Zahri Nasution dan Drs. Sastrawidjaja	82
8. SEJARAH SUMBER DAYA PESISIR DAN LAUT	
DR. Sudirman Saad, SH, M.Hum	89
9. KONSEPSI OPTIMALISASI PEMANFAATAN POTENSI SUMBERDAYA DAN INVESTASI PERIKANAN YANG TERSEDIA DALAM RANGKA MENINGKATKAN PRODUKSI PERIKANAN INDONESIA	
Esther Satyono dan Ir. Ahmad Jauzi	96
10. MOLUSKA SUMBERDAYA HAYATI YANG TERBAIKAN	
DR. Ahmad Sudrajat	104
11. PEMANFAATAN <i>BIOPROSPECTIVE AGENT</i> UNTUK AKTUALISASI POTENSI LAUT	
DR. Taufik Ahmad dan Dra. Ema Suryati, MS	116

12. ALTERNATIF PENGELOLAAN PERIKANAN UDANG DI LAUT ARAFURA	
DR. Aji Sularso	130
13. HASIL TANGKAP SAMPINGAN PADA PENANGKAPAN UDANG KOMERSIAL DI LAUT ARAFURA (BY-CATCH)	
Ir. Bambang Sumiono, MS dan DR. Ngurah N. Wiadnyana	137
14. PROFIL TUNA INDONESIA	
R. P. Poernomo	153
15. PEMULIAAN IKAN AIR TAWAR INDONESIA	
DR. Rudhy Gustiano dan DR. Tri Heru Prihadi	165
16. AKUAKULTUR BERBASIS <i>TROPHIC LEVEL</i> : REVITALISASI UNTUK KETAHANAN PANGAN, DAYA SAING EKSPOR DAN KELESTARIAN LINGKUNGAN	
Prof. DR. Ir. Enang Harris Surawidjaja.	171
17. MEMBANGUN KEJAYAAN PERIKANAN BUDIDAYA	
DR. Ir. Made L. Nurdjana dan Diana Rakhmawati, SPi.	189
18. SEBELAS LOMPATAN PERIKANAN BUDIDAYA INDONESIA	
DR. Fuad Cholik MSc.	201
19. PERKEMBANGAN BUDIDAYA RUMPUT LAUT DI INDONESIA ; KINERJA DAN PROSPEKNYA,	
DR. Ir. M. Fatuchri Sukadi	213
20. MUTIARA INDONESIA MASA LALU, MASA KINI DAN MASA YANG AKAN DATANG	
R. P. Poernomo	224
21. KIAMAT MEMBERDAYAKAN BUDIDAYA IKAN HIAS	
Ir. Ateng G. Jagatraya	230
22. PERLU BAHAN BAKU SUMBER PROTEIN ALTERNATIF UNTUK PENGEMBANGAN PAKAN BUDIDAYA IKAN	
DR. Ir. Zafril Imran Azwar dan Ir. Ningrum Suhenda, MS	233
23. PENGOLAHAN HASIL PERIKANAN, LIMA WINDU TERAKHIR	
Prof. DR. Ir. Endang Sri Heruwati	244
24. INDUSTRI RUMPUT LAUT INDONESIA	
DR. Ir. Singgih Wibowo	254
25. MAKAN IKAN KENAPA TAKUT	
DR. Hari Eko Irianto	296
26. USAHA PERIKANAN DI INDONESIA	
Drs. Shidiq Moeslim dan DR. Fuad Cholik MSc.	300

27. PENDIDIKAN PERIKANAN; GO GLOBAL DR. Soen'an Hadi Poernomo	314
28. KELEMBAGAAN PENYULUHAN BAGI PETANI-NELAYAN Ir. Ateng Gurnia Jagatraya	316
29. PENERAPAN PENDEKATAN <i>HUMAN ECOLOGY</i> DALAM STUDI DASAR KONDISI MASYARAKAT KELAUTAN DAN PERIKANAN Ir. Zahri Nasution dan Drs. Sastrawidjaja	322
30. IMPLIKASI UNDANG UNDANG PERIKANAN NO.31/2004 TERHADAP PELAKU PERIKANAN DR. Purwito Martosubroto	332
31. MEWUJUDKAN KEMITRAAN YANG BERKEADILAN MELALUI SISTEM BAGI HASIL PERIKANAN DR. Sudirman Saad, SH, M.Hum dan Suharto, SE, MSi	336
32. REVOLUSI BIRU PERIKANAN 2030 Ir. Ahmad Jauzi, DR. Fuad Cholik MSc. dan Drs. Shidiq Moeslim	345
33. RENUNGAN TENTANG MANUSIA NELAYAN INDONESIA DR. Ir. Victor PH Nikijulw	354

25. MAKAN IKAN, KENAPA TAKUT ?

DR. Hari Eko Irianto¹

PENDAHULUAN

Makan ikan atau tidak? Itu pertanyaan bagi sebagian kalangan masyarakat belakangan ini. Pertanyaan tersebut tidak akan ditemui pada era tahun 1970-an. Pada saat itu semua orang hanya tahu bahwa ikan adalah bahan pangan yang sehat dan tinggi kandungan proteinnya. Pertanyaan ini sangat beralasan dengan melihat kasus keracunan makan ikan yang terjadi, dari yang cuma gatal-gatal sampai yang mematikan.

Beberapa waktu yang lalu beberapa karyawan dari perusahaan garmen di Yogyakarta dilarikan ke rumah sakit, diduga keracunan makanan setelah makan ikan tongkol. Tidak beberapa lama kemudian sepasang suami - isteri di Cirebon tewas setelah memakan ikan buntal. Setelah itu kita dikejutkan oleh kematian masal ikan di perairan Teluk Jakarta yang menimbulkan polemik apakah ikan yang mati tersebut aman dimakan atau tidak. Kemudian peristiwa penyakit yang menimpa sebagian warga Buyat di Minahasa yang katanya penyakit tersebut diderita setelah mengkonsumsi ikan hasil tangkapan di Teluk Buyat. Pada akhir Desember 2005 mencuat isu penggunaan formalin sebagai pengawet produk perikanan. Kejadian tersebut telah membuat was-was masyarakat untuk mengkonsumsi ikan dan produk olahannya. Seakan-akan makan ikan adalah pilihan antara hidup sehat, sakit dan mati.

Hal ini perlu mendapat jawaban yang akurat dan meyakinkan untuk mengurangi perasaan takut masyarakat di dalam mengkonsumsi ikan. Kalau memang ikan tidak aman dikonsumsi, harus diberi penjelasan kenapa tidak aman. Tetapi bila memang ikan aman dikonsumsi harus dibuktikan secara ilmiah memang benar-benar aman, baik ditinjau dari segi biologis maupun kimiawi.

Keterbatasan pengetahuan yang dimiliki oleh sebagian besar penduduk Indonesia, menjadikan keracunan makan ikan sebagai masalah yang sangat kompleks untuk ditemukan pemecahannya. Selain itu asal racun pada ikan dan produk olahannya dapat datang dari mana-mana yang kadang-kadang tidak disangka-sangka. Ada baiknya bila konsumen mengenal asal bahan berbahaya yang mungkin menyebabkan ikan dan produk olahannya menjadi tidak aman untuk dikonsumsi. Secara umum asal bahan yang dapat menyebabkan produk perikanan aman atau tidak dikonsumsi ada dua, yaitu dari dalam produk itu sendiri dan pengaruh dari luar.

Racun Pada Ikan

Bahan berbahaya atau beracun dari dalam produk itu sendiri yang sering dijumpai adalah biotoksin. Toksin yang diperkirakan terdapat pada produk perikanan Indonesia adalah saksitoksin (PSP), ciguatoksin dan tetrodoksin. Senyawa toksin yang berasal dari ikan buntal yang telah menewaskan pasangan suami isteri di Cirebon diduga adalah tetrodoksin. Sebenarnya masih ada jenis toksin lain yang diperkirakan dikandung oleh biota laut Indonesia.

Menurut Sunarya (1997), beberapa fitoplankton dari jenis dinoflagellata penghasil saksitoksin ditemukan di perairan selat Malaka, teluk Jakarta, teluk Banda, perairan Halmahera dan beberapa wilayah NTT. Fitoplankton adalah makanan ikan yang terdapat di alam. Dengan demikian pada saat terjadi ledakan pertumbuhan dikhawatirkan ikan yang ditangkap pada perairan tersebut menjadi tidak aman dikonsumsi.

¹ Kepala Balai Besar Riset Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan, JL. Petamburan VI, Jakarta Pusat 10260

Tabel 1. Malpraktek Penanganan dan Pengolahan Produk Perikanan

No	Jenis Malpraktek	Jenis Produk	Jenis Bahan Yang Digunakan
1.	Penggunaan Bahan Pewarna Yang Tidak Dianjurkan	1. Terasi	Rhodamin B, Kesumba Cap Belalang, pewarna lain tanpa merk yang jelas
		2. Daging Kerang Hijau	Pewarna Cap Kodok dan Pewarna Cap Ikan Mas Koki
		3. Pindang Kuning	Auramin
2.	Penggunaan Insektisida	1. Ikan Jambal	Pastak, Endodan 350 EC, Baygon, Startox
		2. Ikan Asin	Startox
		3. Ikan Asin Rebus	Baygon dicampur minyak tanah
		4. Tepung ikan/Bahan baku tepung ikan	Baygon
		5. Sirip Hiu	Startox
3.	Penggunaan Borax	1. Ikan Jambal	Borax
		2. Bakso Ikan	Borax
4.	Penggunaan Hidrogen Peroksida	1. Ikan Asin/Jambal	H ₂ O ₂
		2. Ikan Ten	H ₂ O ₂
		3. Ikan Peda	H ₂ O ₂
5.	Penggunaan Bahan Pemutih	Ikan Asin	Bayclin
6.	Penggunaan Sabun Cuci	1. Sirip Ikan Hiu	Deterjen
		2. Cumi-Cumi Kering	Deterjen
7.	Penggunaan Tawas	Ikan Asap	Tawas
8.	Penggunaan Bahan Pengawet Mayat	Ikan Segar	Formalin

Sumber: Irianto dan Murdinah (2004)

Penanganan ikan yang kurang baik tidak hanya menyebabkan ikan membusuk, tetapi juga menghasilkan zat yang dapat menyebabkan alergi, terutama untuk ikan-ikan yang memiliki daging merah, seperti kembung, tongkol, cakalang dan tuna. Zat yang tidak dikehendaki tersebut adalah histamin. Ikan yang masih segar kandungan histaminnya sangat rendah.

PENUTUP

Dengan melihat fakta di atas tampak jelas bahwa banyak hal yang dapat menyebabkan ikan menjadi tidak aman dikonsumsi. Oleh karena itu perlu adanya pengetahuan dari konsumen di dalam menentukan pilihan ketika akan mengkonsumsi ikan. Pihak-pihak terkait yang seyogyanya bertanggung jawab dalam hal ini seperti Departemen Kelautan dan Perikanan, Badan Pengawasan Obat dan Makanan, Produsen, Yayasan Lembaga Konsumen Indonesia dan LSM lainnya diharapkan ikut berperan di dalam meningkatkan pengetahuan konsumen. Dengan demikian kita harus berpikiran positif bahwa makan ikan itu aman dan sehat, asal tahu kiat-kiatnya di dalam memilah-milah mana yang sebaiknya dikonsumsi dan mana yang selayaknya tidak dikonsumsi. Disamping itu produsen juga perlu ditumbuhkan kesadarannya bahwa keamanan produk yang dipasarkan merupakan tanggungjawabnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Hutabarat, B. 2004. Formalin dipakai dalam proses pengolahan ikan asin? HU Kompas 4 Mei 2004
- Irianto, H.E dan Murdinah. 2004. Keamanan pangan produk perikanan. Makalah Poster disampaikan dalam Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi (WNPG) VIII di Jakarta, 17-19 Mei 2004
- Sunarya. 1997. Pengembangan laboratorium uji hayati BBPMHP untuk pengujian marine biotoksin (racun hayati laut) dan aplikasinya. Makalah disampaikan dalam Seminar Sehari Paralytic Shellfish Poisoning (PSP) di Jakarta, 21 Mei 1997