

## **EDUKASI KEPADA MASYARAT KANDUNGAN MERKURI PADA IKAN TUNA KEMASAN KALENG**

**Yosy Cinthya Eriwaty Silalahi<sup>1</sup>, Ahmad Hafizullah Ritonga<sup>2</sup>, Adiansyah<sup>3</sup>**  
<sup>1,2,3</sup>Universitas Sari Mutiara Indonesia, Indonesia

Email: [ochielovely@gmail.com](mailto:ochielovely@gmail.com)

### **Abstrak**

Ikan tuna merupakan salah satu komoditas perikanan Indonesia yang potensial, terbesar kedua setelah udang. Kebutuhan dasar manusia terdiri dari kebutuhan primer, sekunder dan tersier. Kebutuhan yang terpenting untuk berlangsung hidup adalah kebutuhan primer, salah satunya adalah kebutuhan pangan. Merkuri merupakan logam berat yang dapat memberikan efektoksik pada tubuh sehingga dapat menyebabkan kematian. Tujuan dari kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan untuk memberikan informasi dan edukasi kepada masyarakat kandungan merkuri pada ikan tuna kemasan kaleng. Hasil kegiatan pelaksanaan program pengabdian masyarakat dalam bentuk penyuluhan kepada masyarakat adanya kandungan merkuri pada ikan tuna kemasan kaleng. Selama ini masyarakat mengkonsumsi ikan tuna kemasan kaleng tanpa mengetahui kandungan merkuri yang terdapat didalamnya. Merkuri dapat memberikan efektoksik pada tubuh sehingga dapat menyebabkan kematian. Sehingga masyarakat mengetahui kandungan merkuri pada ikan tuna kemasan kaleng sehingga dapat menjaga kesehatan. Kesimpulan bahwa penyuluhan terlaksana sesuai pelaksanaan dan rencana, mendapat sambutan yang baik dari pemerintah setempat Desa Rambung Kecamatan Sibolangit Kabupaten Deli Serdang, Sumatra Utara, masyarakat sekitar mendapatkan informasi serta pengetahuan dan menerapkan informasi tersebut bagi keluarga.

**Kata Kunci:** *Merkuri, Ikan, Ikan Tuna Kemasan Kaleng*

### **Abstrack**

Tuna is one of Indonesia's potential fishery commodities, the second largest after shrimp. Basic human needs consist of primary, secondary and tertiary needs. The most important needs for survival are primary needs, one of which is the need for food. Mercury is a heavy metal that can have a toxic effect on the body so that it can cause death. The purpose of this community service activity is to provide information and education to the public about the mercury content in canned tuna. The results of the implementation of the community service program in the form of outreach to the public, education to the public of the mercury content in canned tuna. So far, people have consumed canned tuna without knowing the mercury content in it. Mercury can have a toxic effect on the body that can cause death. So that people know the mercury content in canned tuna so that they can maintain health. The conclusion that the counseling was carried out according to the implementation and plan, received a good response from the local government of Rambung Village, Sibolangit District, Deli Serdang Regency, North Sumatra, the surrounding community received information and knowledge and applied the information to the family.

**Keywords:** *Mercury, Fish, Canned Tuna*

## **PENDAHULUAN**

Ikan merupakan salah satu komoditas perairan yang berpotensi untuk dimanfaatkan. Kebutuhan pasar akan ikan dari tahun ke tahun terus meningkat seiring dengan peningkatan jumlah penduduk dan pendapatan. Ikan juga merupakan salah satu sumber protein yang mudah diperoleh dan harganya terjangkau. Indonesia merupakan salah satu negara yang memiliki potensi sumberdaya perikanan yang besar. Salah satu produk perikanan tangkap unggulan Indonesia adalah ikan tuna. Ikan tuna merupakan salah satu komoditas perikanan Indonesia yang potensial, terbesar kedua setelah udang (Suwondo dkk, 2004).

Kebutuhan dasar manusia terdiri dari kebutuhan primer, sekunder dan tersier. Kebutuhan yang terpenting untuk berlangsung hidup adalah kebutuhan primer, salah satunya adalah kebutuhan pangan. Sehubungan dengan pangan, kita juga memerlukan yang namanya gizi pada tubuh kita. Sumber gizi yang diperlukan dan layak kita konsumsi itu terdapat di salah satu ikan terfavorit di Negara Indonesia yang kita cintai ini dan juga di negara luar. Ikan sehat dan bergizi merupakan ikan yang mengandung zat-zat yang diperlukan oleh tubuh seperti karbohidrat, protein, lemak, dan vitamin. Faktor kebersihan juga mempengaruhi kualitas ikan. Namun, dapat pula diingat bahwa setiap saat dapat saja terjadi penyakit-penyakit yang timbul akibat dari ikan yang dikonsumsi atau dalam istilah asingnya dikenal dengan *food borne diseases* (Suwondo dkk, 2004).

Ikan yang aman merupakan faktor yang penting untuk meningkatkan derajat kesehatan masyarakat. Menurut undang-Undang RI No 7 tahun 1996, keamanan pangan didefinisikan sebagai kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan zat lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia (Agustina, 2010).

## **METODE PELAKSANAAN**

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan pada hari Sabtu tanggal 16 Desember 2019. Lokasi pelaksanaan kegiatan di Desa Rambung Kecamatan Sibolangit Kabupaten Deli Serdang, Sumatra Utara. Tujuan dari kegiatan ini dilakukan untuk memberikan informasi dan edukasi kepada masyarakat kandungan merkuri pada ikan tuna kemasan kaleng. Kegiatan ini

dilaksanakan dengan metode melakukan survey lokasi bersama tim pelaksana, pertemuan dengan pimpinan Desa Rambung Kecamatan Sibolangit Kabupaten Deli Serdang, Sumatra Utara. Kegiatan ini dilakukan edukasi dengan metode ceramah, tanya jawab dengan peserta, pembagian cendramata, diakhiri dengan doa.

## **HASIL KEGIATAN DAN PEMBAHASAN**

Kegiatan edukasi kepada masyarakat adanya kandungan merkuri pada ikan tuna kemasan kaleng dilaksanakan di Desa Rambung Kecamatan Sibolangit Kabupaten Deli Serdang, Sumatra Utara. Kegiatan ini disambut baik oleh masyarakat di Desa Rambung Kecamatan Sibolangit Kabupaten Deli Serdang, Sumatra Utara. Pelaksanaan kegiatan ini sangat direspon dengan sangat baik oleh masyarakat.

## **PEMBAHASAN**

Pelaksanaan pengabdian masyarakat dalam bentuk penyuluhan dalam memberikan edukasi kepada masyarakat. Kegiatan edukasi kepada masyarakat ini melakukan penyuluhan adanya kandungan merkuri pada ikan tuna kemasan kaleng. Kegiatan penyuluhan ini yang bertujuan memberikan pengalaman dan meningkatkan pengetahuan mengenai kandungan merkuri pada ikan tuna kemasan kaleng. Kegiatan ini dilakukan karena masih banyak masyarakat yang belum paham, selama ini masyarakat mengkonsumsi ikan tuna kemasan kaleng tanpa mengetahui kandungan merkuri yang terdapat didalamnya. Merkuri merupakan logam berat yang dapat memberikan efektoksik pada tubuh sehingga dapat menyebabkan kematian. Kontaminasi logam merkuri pada pangan diatur dalam SNI nomor 7387 tahun 2009 terkait Batas Maksimum Logam Berat. Beberapa pembuangan limbah logam berakhir pada perairan sungai, danau, atau laut sehingga dapat terjadi pencemaran logam terhadap ekosistemnya. Kegiatan ini dilaksanakan agar masyarakat memahami kandungan merkuri pada ikan tuna kemasan kaleng sehingga tetap menjaga kesehatan.

## **KESIMPULAN**

Berdasarkan hasil kegiatan edukasi kepada masyarakat kandungan merkuri pada ikan tuna kemasan kaleng. Maka dapat disimpulkan bahwa kegiatan ini membawa dampak dan pengaruh yang baik terhadap pengetahuan masyarakat dalam mengetahui kandungan merkuri pada ikan

tuna kemasan kaleng sehingga masyarakat dapat menjaga kesehatan.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- Agustina. (2010). Kontaminasi Logam Berat pada Makanan dan Dampaknya pada Kesehatan. Jurnal Teknubuga Vol. 2 No.2. Semarang : Fakultas Teknik UNNES.
- Harmita, (2014). Analisis Fisikokimia: Kromatografi. Jakarta: EGC.
- Hastono, L. (2010). Sabri, Statistik Kesehatan. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.
- SNI. (2009). Kontaminasi logam merkuri pada pangan diatur nomor 7387 tahun 2009 terkait Batas Maksimum Logam Berat. Badan Standar Nasional Indonesia.
- Suwondo, Dessy, M. Alpusari. (2004). Kualitas Biologi Perairan Sungai Senapelan, Sago dan Sail di Kota Pekanbaru Berdasarkan Bioindikator Plankton dan Bentos. Biogenesis, 1(1): 15-20.