

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pola hidup masyarakat di era modernisasi seperti sekarang terus mengalami perkembangan. Masyarakat kini pintar dalam memilih makanan yang bersih, sehat, mudah disajikan, dan memenuhi kebutuhan gizinya. Udang merupakan hewan laut yang tergolong kelas *decapoda*, oleh karena itu tubuh udang dibagi menjadi tiga bagian yaitu kepala, dada atau perut dan ekor. Pada bagian tersebut limbah pabrik masih minim pemanfaatannya (Fronthea dkk, 2008).

Permintaan ekspor berdampak pada volume produksi udang terus menerus mengalami kenaikan, hal ini menyebabkan peningkatan jumlah hasil samping yang dihasilkan. Hasil samping udang merupakan limbah dari industri pengolahan udang. Hasil samping udang sebagian besar berupa kepala, kulit dan udang-udang kecil maupun sedikit daging udang. Data Badan Pusat Statistik (BPS) 2007 produksi udang sebesar 350 ribu ton dan pada tahun 2008 produksi udang terus meningkat mencapai 410 ribu ton (BPS, 2008). Oleh sebab itu hasil samping kulit udang dapat dimanfaatkan menjadi flavor. Flavor merupakan bahan tambahan pangan yang dapat memberikan dan mempertegas rasa dalam suatu makanan. Perkembangan industri flavor dari makanan laut (*seafood*) di Indonesia terlihat semakin banyak diminati oleh masyarakat. Namun saat ini flavor yang beredar

merupakan flavorsintesis menurut Cahyadi (2009) ada beberapa flavor sintesis yang beredar di pasaran apabila dipakai berlebihan menimbulkan efek terhadap kesehatan misalnya *Chinese Restaurant Syndrom* yang disebabkan oleh pemakaian *monosodium glutamate* (MSG).

Kajian mengenai flavor penting untuk dilakukan mengingat identifikasi dari suatu komoditi khas yang lengkap hingga komposisi flavor akan membantu dokumentasi dari produk tersebut (Pratama dkk, 2013) penambahan sukrosa dan dekstrin pada pembuatan flavor diharapkan menjaga mutu flavor yang dihasilkan. Sukrosa merupakan turunan dari glukosa dimana memiliki sifat yang dapat mengikat air, protein, memperbaiki tekstur dan sebagai pengawet (Nur dkk, 2013). Pemilihan dekstrin didasari oleh sifat kelarutan tinggi mampu mengikat air dan viskositasnya relatif rendah. Dekstrin juga memiliki banyak fungsi dalam pengolahan diantaranya adalah sebagai bahan pengikat dan enkapsulasi (Herawati, 2010)

Karakteristik dekstrin dalam industri pangan digunakan untuk meningkatkan tekstur bahan pangan. Deksrin memiliki kemampuan untuk membentuk lapisan, contohnya pelapisan kacang dan coklat untuk mencegah migrasi minyak (Hasera, 2013). Sukrosa mempunyai fungsi sebagai *humectant* (mempertahankan kadar air), penstabil emulsi, pengawet dan memiliki tekstur yang lebih halus (Suwarno dkk, 2015)

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka dirumuskan permasalahan kajian adalah apakah penambahan sukrosa dan dekstrin berpengaruh terhadap karakteristik fisika dan kimia bubuk flavor dari hasil samping udang ?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah tersebut tujuan kajian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan sukrosa dan dekstrin terhadap karakteristik fisika dan kimia bubuk flavor dari hasil samping pengolahan udang

1.4 Manfaat

Memberikan informasi mengenai pengaruh penambahan sukrosa dan dekstrin terhadap bubuk flavor dari hasil samping pengolahan udang