

## **I PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Indonesia memiliki potensi yang besar dalam pengembangan subsektor perikanan yang terdiri dari perikanan tangkap dan perikanan budidaya. Potensi di subsektor perikanan yang cukup baik membuat Indonesia menjadi negara pengekspor hasil perikanan khususnya udang. Udang merupakan komoditas ekspor utama Indonesia di sektor perikanan. Udang menyumbang angka terbesar untuk nilai ekspor produk perikanan dengan volume ekspor hasil perikanan mencapai 1,26 miliar kilogram pada tahun 2020, Volume udang naik 28,96% dibandingkan pada tahun 2019 yang sebanyak 207,70 juta kg, atau sebanyak 18,95% pada tahun lalu. (Kementrian Kelautan dan Perikanan 2021).

Udang vaname diizinkan masuk ke Indonesia secara resmi melalui SK Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. 41/2001, dimana akibat serangan penyakit dan penurunan kualitas lingkungan sejak tahun 1996 produksi udang windu menurun. Pemerintah kemudian melakukan kajian pada komoditas udang laut jenis lain yang dapat menambah produksi udang selain udang windu di Indonesia (WWF, 2014). Namun udang dan produk perikanan lainnya dikenal sebagai produk yang mudah busuk dikarenakan mengandung kadar protein yang sangat tinggi, sehingga memiliki masa simpan yang pendek (Litaay, 2017).

Pembusukan komoditi perikanan dimulai pada saat produk mengalami kematian yang menyebabkan perubahan kimia, fisika, mikrobiologi dan histologi yang terjadi pada serat otot. Proses ini biasanya bersamaan dengan hilangnya sedikit demi sedikit kandungan gizi yang berimbas kepada kualitas dari komoditi

perikanan, perubahan kualitas dipengaruhi beberapa faktor, terutama suhu. Apabila suhu tidak terkontrol dengan baik akan berdampak pada kemunduran mutu komoditas perikanan (Badrin, 2019).

Udang vaname merupakan udang introduksi yang secara resmi ditetapkan sebagai salah satu komoditas unggulan perikanan budidaya oleh Menteri Departemen Kelautan, dan Perikanan pada tahun 2001, dan sejak itu perkembangan budidayanya sangat cepat. Udang vaname mempunyai ciri-ciri mampu hidup pada kisaran salinitas 5-45 ppt dengan salinitas optimal 10-30 ppt; kisaran suhu 24° - 32°C dengan suhu optimal 28° - 30°C; mampu bertahan pada oksigen 0,8 ppm selama 3 – 4 hari tetapi disarankan DO 4 ppm, PH air 7 – 8,5; kebutuhan protein rendah yaitu 32% dengan Feed Conversion Ratio 1,5 serta prosentase daging 66 – 68 %, lebih tinggi jika dibandingkan udang windu yang hanya 62%, Kebutuhan pasar cukup tinggi untuk Eropa dan USA (Azwar, 2019).

Prinsipnya pembekuan udang merupakan salah satu cara memperlambat terjadinya proses penurunan mutu, baik secara autolisis, bakteriologis dan oksidasi. Walaupun dapat memperlambat pertumbuhan mikroorganisme serta memperlambat reaksi kimia dan aktivitas enzim, pembekuan bukanlah cara untuk mensterilkan udang. Penyimpanan pada suhu rendah dapat menghambat kerusakan makanan, antara lain kerusakan fisiologis, kerusakan enzimatik maupun kerusakan mikrobiologis. Pendinginan dan pembekuan merupakan salah satu cara pengawetan yang tertua. Pendinginan biasanya akan mengawetkan bahan pangan selama beberapa hari atau minggu, tergantung kepada jenis bahan pangannya.

Tingkat kesegaran udang adalah tolak ukur untuk membedakan udang yang berkualitas sehingga diperlukan penelitian tentang pengaruh suhu dan lama umur simpan terhadap mutu udang vaname. Penurunan mutu udang disebabkan oleh faktor-faktor yang berasal dari badan udang itu sendiri atau faktor lingkungan. Maka dari itu diperlukan penanganan yang baik agar mutu udang dapat dipertahankan sampai udang dikonsumsi oleh konsumen, salah satu cara yaitu dengan dibekukan (Yakin, 2013).

## **1.2 Rumusan Masalah**

Rumusan masalah pada penelitian yang berjudul Pengaruh Perbedaan Suhu dan Lama Umur Simpan Terhadap Karakteristik Udang Vaname Tambak Intensif PT. Inti Rasa Jaya Sentosa adalah sebagai berikut:

1. Apakah terdapat perbedaan suhu dan lama umur simpan terhadap kadar protein dan TVB (*Total Volatile Base*) udang vaname tambak intensif?
2. Apakah terdapat perbedaan suhu dan lama umur simpan terhadap nilai organoleptik di tambak vaname intensif?

### 1.3 Tujuan

Tujuan pada penelitian yang berjudul Pengaruh Perbedaan Suhu dan Lama Umur Simpan Terhadap Karakteristik Udang Vaname Tambak Intensif PT. Inti Rasa Jaya Sentosa adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui pengaruh perbedaan suhu dan lama umur simpan udang di tambak intensif udang vaname terhadap kadar protein dan TVB (*Total Volatile Base*) sebagai batasan yang layak untuk di konsumsi.
2. Mengetahui pengaruh perbedaan suhu dan lama umur simpan udang di tambak intensif udang vaname terhadap nilai organoleptik.

### 1.4 Manfaat

Penelitian ini diharapkan nantinya dapat memberikan manfaat, diantaranya yaitu memberikan informasi kepada masyarakat serta para konsumen tentang analisis kadar protein dan TVB (*Total Volatile Base*) udang vaname dengan suhu dan lama umur simpan yang baik pada udang vaname.