

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Udang merupakan salah satu hasil laut yang banyak digemari baik dalam maupun luar negeri. Udang mempunyai aroma spesifik dan mempunyai nilai gizi yang tinggi (Nuryani, 2006). Komoditas udang beku merupakan salah satu komoditi ekspor non migas yang dapat memberikan kontribusi yang cukup besar devisa bagi negara (Fitriyana, 2007).

Udang dipilih sebagai andalan sumber devisa utama. Alasan pertama, Indonesia memiliki luas lahan budidaya yang potensial untuk udang, yakni mencapai 866.550 hektar. Luas tambak yang dibangun baru mencapai 344.759 hektar atau 39,7 %. Alasan kedua yaitu pergeseran selera konsumen dari *red meat* (daging merah dari ternak ruminasia) menjadi *white meat* (daging udang atau ikan) (Pujawan, 2012). Daging udang segar mempunyai kadar air 71,5 % - 79,6 %, lemak 0,7 % - 2,3 % dan protein 18 % - 22 % (Nuryani, 2006).

Daging udang banyak mengandung asam amino esensial yang penting bagi manusia. Namun, udang memiliki sifat yang sama dengan ikan yaitu mudah mengalami kerusakan atau penurunan mutu. Penurunan mutu udang disebabkan oleh faktor yang berasal dari badan udang itu sendiri dan faktor lingkungan. Mutu udang dapat dipertahankan dengan penanganan yang baik, salah satu caranya yaitu dengan dibekukan (Yaqin, 2013).

Pembekuan udang merupakan bertujuan untuk mengawetkan makanan berdasarkan atas penghambatan pertumbuhan mikroorganisme, menahan reaksi-reaksi kimia dan aktivitas enzim-enzim (Nuryani, 2006). Meskipun pembekuan

efektif menghambat kerusakan oleh mikroba, kemunduran mutu seperti perubahan *flavour*, tekstur dan warna tetap terjadi saat penyimpanan beku (Strike *et al*, 2007).

Proses pembekuan udang pada suhu $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ merupakan standar suhu dalam industri pembekuan udang. Penyimpanan beku berarti menempatkan produk yang sudah beku di dalam ruangan dengan suhu yang dipertahankan sama dengan suhu produk (Saulina, 2009). Ada dua prinsip pembekuan, yaitu pembekuan lambat dan pembekuan cepat (Murtidjo, 1992).

Pembekuan cepat mempunyai beberapa kelebihan dibandingkan dengan pembekuan lambat. Kelebihan tersebut yaitu terbentuk kristal es dan kerusakan mekanis yang terjadi lebih sedikit, pencegahan pertumbuhan mikroba juga berlangsung cepat dan kegiatan enzim juga cepat berhenti. Bahan makanan yang dibekukan dengan cara cepat mempunyai mutu lebih baik dibandingkan pembekuan lambat (Koswara, 2009).

Pembekuan dalam bentuk *block frozen* merupakan salah satu pembekuan udang secara cepat. Proses pembekuan dalam bentuk *block*, dengan menggunakan alat pembekuan yang disebut *contact plate freezer* yang hanya membutuhkan waktu 3-4 jam dengan suhu $-30\text{ }^{\circ}\text{C}$. Berdasarkan latar belakang di atas maka perlu diketahui proses pembekuan udang dalam bentuk *block frozen* di PT. Bumi Menara Internusa, Kecamatan Dampit, Kabupaten Malang, Provinsi Jawa Timur, melalui Praktek Kerja Lapang.

1.2 Tujuan

Tujuan Praktek Kerja Lapang adalah:

1. Mengetahui proses pembekuan udang dalam bentuk *block frozen* di PT. Bumi Menara Internusa, Kecamatan Dampit, Kabupaten Malang, Provinsi Jawa Timur.
2. Mengetahui permasalahan dalam kegiatan pembekuan udang dalam bentuk *block frozen* di PT. Bumi Menara Internusa, Kecamatan Dampit, Kabupaten Malang, Provinsi Jawa Timur.

1.3 Manfaat

Hasil Praktek Kerja Lapang memberikan manfaat, yaitu :

1. Memberikan informasi tentang proses pembekuan udang dalam bentuk *block frozen* di PT. Bumi Menara Internusa, Kecamatan Dampit, Kabupaten Malang, Provinsi Jawa Timur dan dapat memadukan teori yang diperoleh dengan kenyataan yang ada di lapangan.
2. Memberikan informasi tentang permasalahan yang terjadi dalam proses pembekuan udang dalam bentuk *block frozen* di PT. Bumi Menara Internusa, Kecamatan Dampit, Kabupaten Malang, Provinsi Jawa Timur.