

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia memiliki sumber daya perikanan yang kaya dan potensial, baik dari perikanan laut, maupun budidaya. Salah satu hasil yang banyak dibudidayakan dan potensial adalah udang. Udang memiliki potensi yang cukup besar dan produksinya menunjukkan kecenderungan meningkat dari tahun ke tahun. Volume ekspor udang hingga akhir tahun 2018 ini diyakini mampu mencapai 180 ribu ton naik dari 147 ribu ton pada tahun 2017. Sedangkan nilai ekspor naik dari USD 1,42 milyar menjadi 1,80 milyar (Kementerian Perikanan dan Kelautan, 2018).

Banyaknya produksi udang ini akan menghasilkan hasil samping yang banyak. Hasil samping produksi yang berupa kepala, kulit, ekor, dan kaki yaitu sekitar 35-50% dari berat utuh. Hasil samping pengolahan udang, sebagian besar dibuang dan berakibat timbulnya pencemaran lingkungan, terutama masalah bau yang dikeluarkan serta estetika lingkungan yang kurang bagus (Swastawati, 2008). Hasil samping udang masih mengandung sejumlah zat gizi dan komponen cita rasa seperti protein, lemak, asam amino, serta mineral. Oleh karena itu, perlu dilakukan adanya inovasi pemanfaatan hasil samping udang agar memiliki nilai dan daya guna yang menjadi produk yang bernilai ekonomis tinggi, yaitu berupa diversifikasi pangan yang diformulasikan dalam bentuk *flavor* (perisa) alami bentuk pasta.

Flavor atau perisa merupakan bahan tambahan pangan yang dapat memberikan, menambah, atau mempertegas suatu rasa pada makanan. *Flavor* atau perisa dibagi menjadi tiga kelompok berdasarkan pembuatannya, yaitu perisa alami (*natural flavour*), identik alami (*natural identical flavour*), dan sintetik (*artificial*

flavour). *Flavor* alami merupakan senyawa-senyawa yang berasal dari bahan alam yang diekstrak. *Flavor* identik alami merupakan perisa yang dibuat dari bahan yang disintesis secara kimiawi tetapi bahan tersebut merupakan bahan alami. Sedangkan *flavor* sintetik merupakan perisa buatan yang banyak digunakan oleh masyarakat, seperti MSG (*Monosodium glutamat*). Perisa sintetik seperti MSG tersebut berbahaya apabila dikonsumsi dalam jumlah yang berlebihan (Meiyani, 2014).

Berdasarkan bentuk fisiknya, *flavor* diklasifikasikan menjadi tiga kelas yaitu bentuk padat, pasta, dan cair. *Flavor* dalam bentuk cair masih tergolong bersifat *bulky*/memakan tempat karena kadar air yang terlalu tinggi. Pembuatan *flavor* dalam bentuk serbuk dilakukan dengan cara pengeringan, namun permasalahan yang sering terjadi pada pembuatan serbuk adalah kerusakan akibat pengeringan yang umumnya memerlukan suhu pemanasan tinggi seperti hilangnya atau rusaknya komponen *flavor* (Riski, 2018). Menurut Rahmi (2018), pasta merupakan produk semi kering yang lebih baik untuk pengolahan penyedap rasa dibandingkan dengan produk bumbu yang bersifat hidroskopis atau mudah menyerap air dari udara.

Sehingga diharapkan *flavor* bentuk pasta dapat memperbaiki kualitas *flavor* dan dapat mempertahankan komponen yang ada dalam *flavor*. Bahan pengemulsi yang digunakan pada pembuatan pasta *flavor* yaitu tepung jagung, yang memiliki fungsi dalam pengolahan pangan diantaranya sebagai pengikat air, memiliki viskositas yang rendah, dan larut dalam air, selain itu dapat digunakan sebagai pengental. Dengan penambahan tepung jagung diharapkan dapat memperbaiki nilai *flavor* pasta udang yang dihasilkan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka dirumuskan permasalahan sebagai berikut:

1. Apakah hasil samping udang putih dapat dimanfaatkan sebagai *flavor* pasta?
2. Berapakah formulasi terbaik pada *flavor* pasta udang?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui potensi hasil samping udang putih sebagai *flavor* pasta
2. Mengetahui formulasi terbaik pada *flavor* pasta udang

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah untuk memberikan informasi mengenai penambahan tepung jagung dapat menghasilkan produk *flavor* pasta dari hasil samping udang putih (*Penaeus indicus*) yang baik.