

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Menurut Maradong (2016), Indonesia mempunyai potensi hasil perikanan laut yang sangat melimpah dan merupakan salah satu komoditi ekspor yang menjanjikan seperti udang, berbagai jenis ikan, kepiting, dan sebagainya. Sebagian pengusaha membudidayakan dan memanfaatkan udang dikarenakan udang memiliki nilai jual yang tinggi dan banyak diminati masyarakat. Udang tergolong dalam bahan pangan yang mudah rusak. Kerusakan yang terjadi pada udang dapat berupa kerusakan fisik oleh perlakuan mekanis seperti benturan dengan udang lain selama pengangkutan, kerusakan kimia seperti cemaran logam, dan kerusakan biologis terutama kontaminasi mikroba ketika kerusakan tersebut terus-menerus dibiarkan maka akan menimbulkan bahaya bagi kesehatan konsumen. Hal ini dapat diatasi dengan melakukan proses pembekuan. Pembekuan merupakan cara pengawetan bahan pangan dengan cara membekukan bahan pada suhu di bawah titik beku bahan tersebut. Pembekuan mengubah sebagian kandungan air bahan menjadi es sehingga ketersediaan air bebas menurun, maka kegiatan enzim dan mikroba dapat dihambat sehingga dapat memperpanjang umur simpan.

Menurut Badan Pusat Statistik (2015), jumlah udang yang diekspor mengalami peningkatan mulai dari tahun 2010 mencapai 113.937 ton hingga 148.519,4 ton pada tahun 2014. Peluang usaha inilah yang membuat banyak produsen berusaha untuk memenuhi kebutuhan dan permintaan pasar terhadap udang beku karena tingginya permintaan udang beku di berbagai negara maju. Komoditas udang sudah menyebar luas di kalangan

masyarakat Indonesia dan telah berhasil dikembangkan oleh para pembudidaya udang.

Menurut Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia (2015), pada tahun 2015 ketersediaan populasi udang sebesar 785.900 ton dengan rincian udang *Vannamei* 518.600 ton, udang windu 189.700 ton dan udang lainnya 77.600 ton dengan total luasan tambak 722.650 Ha. Hal tersebut akan mendukung penyediaan bahan baku bagi pabrik pembekuan udang yang baru.

PT. X direncanakan akan memproduksi udang *head less block frozen* dengan kapasitas bahan baku sebesar 312.000 kg per bulan. Jenis udang yang digunakan untuk proses produksi adalah udang *vannamei* (*Litopenaeus vannamei*) dalam bentuk *headless*. Udang *headless* merupakan udang tanpa kepala dan dibuang kotorannya, namun kulit dan ekor masih dalam keadaan utuh. Produk udang yang akan dihasilkan yaitu udang beku *headless* yang dibekukan dengan metode *block frozen* yaitu pembekuan udang dengan menyusun udang pada satu blok. Kelebihan pembekuan *block frozen* adalah mempermudah penyimpanan, penanganan, pengiriman, dan meminimalkan biaya produksi. Produk udang beku yang diproduksi akan dipasarkan ke Jepang, Belgia, Jerman, Amerika Serikat, Inggris, Singapura dikarenakan penggunaan dan permintaan udang beku dari negara maju tersebut lebih besar dibandingkan pasar domestik. Pasokan udang didapat dari daerah Situbondo, Banyuwangi, Probolinggo, dan Pasuruan.

Pendirian pabrik pembekuan udang *headless* ini direncanakan didirikan di kota Banyuwangi, Jawa Timur karena bahan baku mudah didapatkan dari *supplier* di Banyuwangi dan sekitarnya, sehingga dapat meminimalkan *cost* dan kerusakan dari udang tersebut. Pendirian pabrik di

Banyuwangi juga didasarkan harga tanah dan bangunan yang lebih murah, selain itu akses pendistribusian yang lebih mudah melalui pelabuhan.

1.2. Tujuan

- a. Merencanakan pendirian pabrik pembekuan udang *vannamei head less block frozen* dengan kapasitas bahan baku 312.000 kg/bulan.
- b. Mengevaluasi kelayakan pendirian pabrik dari segi teknis dan ekonomis.