

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Udang merupakan salah satu hasil komoditas perikanan Indonesia. Berdasarkan Badan Pusat Statistik (2010), sejak tahun 2007 produksi perikanan budidaya Indonesia mencapai 8 ribu ton per tahun. Udang termasuk salah satu hasil perikanan budidaya Indonesia. Sumber-sumber budidaya udang sebagian besar terletak di sepanjang perairan Sumatra, Jawa, Madura, Kalimantan, Bali dan Sumbawa (PT. Surya Alam Tunggal, 2010). Banyaknya perairan di Indonesia mendukung potensi produktivitas udang beku, sebagai produk ekspor utama di bidang perikanan, yang akan meningkatkan devisa negara.

Jawa Timur merupakan salah satu sumber perikanan terbesar di nusantara. Ada 4 kabupaten produksi perikanan terbesar yakni Sidoarjo, Blitar, Gresik dan Lamongan, dapat dilihat pada tabel 1.1 Produksi Perikanan di Jawa Timur (ton). Berdasarkan tabel 1.1 Gresik merupakan salah satu sumber perikanan terbesar di Jawa Timur, berpotensi peluang untuk mendirikan usaha pabrik pembekuan udang. Gresik termasuk lokasi strategis untuk mendirikan industri pangan karena terletak dekat pemasaran dalam kota, luar kota, dalam negeri dan luar negeri, melalui bandara Juanda, pelabuhan Tanjung Perak dan jalan tol Surabaya-Gresik untuk pengiriman produk udang beku ke distributor. Kawasan industri Gresik di Tlogopatut terletak dekat dengan jalan tol yang menghubungkan Gresik dengan Surabaya dan Sidoarjo sebagai penghubung daerah pemasaran udang.

Tabel 1.1 Produksi Perikanan di Jawa Timur

Kota	Produksi (ton)
Sidoarjo	12.628,5
Blitar	326,5
Gresik	15.756,1
Lamongan	6.391,9

Sumber: Badan Pusat Statistik, 2010

Udang beku termasuk salah satu produk hasil perikanan yang paling disukai oleh masyarakat Indonesia. Udang beku di Indonesia sangat potensial sebagai sumber protein hewani yang dapat menyumbangkan nilai gizi bagi masyarakat. Pemasaran udang beku di dalam negeri telah tersebar di berbagai supermarket, restoran, pasar, hingga depot-depot kecil. Sedangkan pangsa pasar di luar negeri lebih banyak, sehingga memperbesar volume udang beku ekspor pada Tabel 1.2. Berat Udang Beku Ekspor Menurut Negara Tujuan. Ada 10 negara tujuan ekspor yang menjadi pelanggan tetap udang ekspor. Amerika memiliki pangsa pasar udang paling besar. Amerika dapat dijadikan sebagai negara tujuan ekspor udang beku.

Tabel 1.2. Berat Udang Beku Ekspor Menurut Negara Tujuan

Negara	Tahun (ton)					
	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Jepang	59.618	60.235	49.282	45.951	50.380	40334
USA	16.837	21.901	40.538	50.489	61.477	60.399
Belgia	5.198	9.503	9.500	10.907	12.742	12.517
Hongkong	6.271	7.446	4.759	5.193	5.271	4.958
Inggris	5.038	5.586	4.904	7.475	9.810	8.945
Malaysia	8.052	6.538	5.183	4.437	4.175	5.878
Singapore	6.268	4.216	3.548	2.963	2.606	1.970
Thailand	2.818	3.268	5.438	5.483	5.018	4.767
Taiwan	2.467	2.359	1.496	1.030	930	1.740
Belanda	1.740	1.267	1.279	1.634	1.530	1.940

Sumber: Badan Pusat Statistik, 2010

Udang beku lebih tahan lama daya simpan daripada udang segar apabila disimpan dalam kondisi beku. Penyimpanan beku udang tergolong salah satu teknik penyimpanan dengan suhu rendah yang praktis diterapkan

di semua supermarket dan restoran. Tujuan penyimpanan beku dan pembekuan adalah menurunkan proses kimia, mikrobiologi dan biokimia yang berhubungan dengan kerusakan dan pembusukan dalam rangka mempertahankan mutu udang selama penyimpanan. Menurut Buckle, dkk (2007), pembekuan dapat menghambat pertumbuhan mikroorganisme pada udang di suhu -32°C . Pembekuan dan penyimpanan udang beku mempunyai pengaruh yang nyata pada kerusakan sel mikroba. Pembekuan menggunakan udara dingin yang ditiupkan atau gas NH_3 pada suhu -32°C .

Udang beku memiliki tekstur yang kenyal (*tenderness*) dan elastis yang khas, dengan *hardness* yang kuat apabila disentuh. *Tenderness* dan *hardness* udang beku merupakan salah satu parameter mutu udang beku. Kekenyalan pada udang beku merupakan identifikasi udang yang khas sebagai pembanding mutu udang yang disukai. Udang beku telah banyak dikenal dan dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia hingga masyarakat dunia. Variasi udang beku IQF (*Individual Quick Frozen*) telah banyak dikenal oleh dunia, sebagai produk pangan yang digemari.

Permintaan udang beku luar negeri yang makin banyak seiring dengan banyaknya sumber perikanan Indonesia. Hal ini merupakan peluang bagi industri pangan untuk memperluas usahanya dan bahkan memungkinkan munculnya perusahaan-perusahaan baru yang memproduksi udang beku. Pabrik pembekuan udang IQF yang akan didirikan di Jalan Raden Ajeng Kartini, Desa Tlogopatut, Gresik, Jawa Timur

1.2. Tujuan

Untuk merencanakan pendirian pabrik udang beku IQF (*Individual Quick Frozen*) dengan kapasitas bahan baku 10 ton/hari dan untuk mengevaluasi kelayakannya secara ekonomis maupun teknis.