

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan yang berpotensi besar di bidang perikanan. Sekitar 75 % hasil laut Indonesia yang dimana salah satu komoditinya adalah udang diekspor keluar negeri sedangkan sisanya untuk dikonsumsi di dalam negeri. Udang merupakan salah satu komoditas penting dari sektor perikanan Indonesia karena merupakan produk hasil perikanan yang banyak di ekspor. Akan tetapi, udang merupakan hasil laut mudah mengalami kerusakan. Menurut Nazaruddin (1993), pembekuan dan penyimpanan beku adalah cara terbaik untuk menyimpan udang dalam jangka panjang. Pada umumnya, untuk keperluan ekspor komoditi udang yang diinginkan adalah dalam bentuk beku.

Data dari Badan Informasi Publik (2009), memberikan informasi bahwa terjadi peningkatan volume ekspor udang dari tahun 2008 hingga tahun 2009 yaitu sebesar 6,05% yang dapat dilihat pada Tabel 1.1.

Tabel 1.1 Volume Ekspor Udang Beku Periode 2008/2009

Bulan	Volume Ekspor Udang Beku (kg)		
	2008	2009	Rata-rata
Januari	13.981.703	13.525.659	-3,26
Februari	11.549.823	13.977.800	21,02
Maret	14.482.434	14.929.916	3,09
Total	40.013.960	42.433.375	6,05
Kenaikan rata-rata	4,00	5,08	

Sumber: Badan Informasi Publik (2009)

Selain itu juga terjadi peningkatan ekspor udang pada Januari-Maret 2011 sebesar US\$ 513,57 juta. Nilai ini melesat 19,40% dibandingkan Januari-Maret 2010 yang sebesar US\$ 430,12 juta (Tragistina, 2011). Berdasarkan data-data tersebut dapat disimpulkan bahwa tidak menutup

kemungkinan pada tahun-tahun yang akan datang kebutuhan udang beku untuk ekspor juga akan semakin meningkat.

Untuk mempertahankan mutu udang beku agar tetap segar dalam jangka waktu tertentu maka dilakukan berbagai usaha, salah satunya dengan cara pengemasan. Pengemasan bertujuan melindungi produk dari perubahan kondisi lingkungan agar mutu produk pangan dapat bertahan dalam jangka waktu tertentu. Bahan pengemas yang digunakan dapat membatasi antara lingkungan dalam dengan keadaan sekitarnya untuk menunda kerusakan dalam jangka waktu yang diinginkan. Syarat kemasan adalah dapat mempertahankan kebersihan produk; memberikan perlindungan terhadap kotoran, pencemar; melindungi produk terhadap kerusakan fisik, air, oksigen dan cahaya; harus berfungsi secara benar, efisien dan ekonomis (Buckle dkk, 1987). Kemasan juga harus mampu melindungi produk selama penyimpanan dan distribusi, terhadap berbagai kerusakan fisik, kimia dan lingkungan.

Oleh karena itu, perlu perencanaan unit pengemasan yang tepat untuk diterapkan pada pabrik pembekuan udang. Selain itu perencanaan pendirian unit pengemasan udang ini perlu ditinjau lebih lanjut dari berbagai segi, meliputi: sumber daya manusia yang dipekerjakan harus memenuhi kualifikasi yang menunjang profesinya serta harus memiliki kedisiplinan dan keahlian di bidang ini, memiliki mesin pengemas yang memadai sehingga dapat menunjang pengemasan udang beku, memiliki tata ruang pengemasan yang memadai sehingga dapat menunjang kelancaran proses pengemasan menjadi lebih efektif dan efisien, serta dapat meningkatkan kenyamanan karyawan dalam bekerja.

Pendirian unit pengemasan udang beku *vannamei block frozen* ini akan direncanakan mengenai neraca massa, struktur organisasi yang diperlukan untuk unit pengemasan, jenis bahan pengemas, sarana prasarana

yang digunakan, mesin yang digunakan untuk pengemasan, utilitas yang meliputi listrik, serta analisa biaya yang dibutuhkan. Unit pengemas udang beku *vannamei block frozen* ini akan diterapkan pada pabrik pembekuan udang PDTO dengan kapasitas bahan baku 7 ton/hari.

Lokasi pabrik pembekuan udang direncanakan berada di Jalan Raya Tropodo, Kecamatan Waru, Sidoarjo. Lokasi pabrik ini didirikan di daerah industri untuk memudahkan akses jalan tol menuju Tanjung Perak agar transportasi dan pendistribusian udang menjadi lebih mudah. Peta lokasi pabrik menuju Tanjung Perak dapat dilihat pada Appendix A. Bahan baku udang diperoleh dari beberapa daerah dari pulau Jawa seperti Banyuwangi, Cirebon, Gresik, Jombang, Lamongan, Lasem, Madura, Malang, Pasuruan, Probolinggo, Semarang, Sidoarjo, Situbondo, Surabaya, dan Tuban, sedangkan daerah luar pulau Jawa antara lain Bali, Balikpapan, Banjarmasin, Lampung, Lombok, Singaraja, Sorong, Sumbawa, dan Makassar.

1.2 Tujuan

Merencanakan pendirian unit pengemasan udang beku *vannamei block frozen* pada pabrik pembekuan udang PDTO dengan kapasitas bahan baku 7 ton/hari dan akan dianalisa kelayakannya dari aspek ekonomis dan teknis.