

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Udang merupakan salah satu komoditas utama dalam bidang perikanan Indonesia. Produksi udang di Indonesia kurang lebih 800 ribu ton per tahun (Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2020). Udang juga merupakan salah satu sumber bahan pangan hewani digemari masyarakat Indonesia karena memiliki rasa yang lezat dan gurih, serta kaya akan nutrisi terutama protein untuk mencukupi kebutuhan gizi manusia. Menurut Data Komposisi Pangan Indonesia (2018), secara umum udang memiliki kandungan protein sebesar 21 gram per 100 gram, serta beberapa vitamin dan mineral. Hal tersebut menyebabkan udang menjadi salah satu sumber bahan produk pangan dengan probabilitas bisnis yang menjanjikan. Namun, udang memiliki sifat yang mudah rusak, sehingga diperlukan pengolahan khusus seperti dibekukan menjadi *frozen food* untuk memperpanjang masa simpannya. Salah satu produk olahan *frozen food* berbahan dasar udang yaitu *ebi furai*.

Ebi furai atau yang biasa disebut *breaded shrimp* adalah produk pangan dengan bahan utama udang yang telah dipanjangkan dan dilapisi dengan tepung roti (Gustrina, 2015). *Ebi furai* merupakan produk mentah sehingga diperlukan proses pengolahan berupa penggorengan metode *deep frying* untuk dapat dikonsumsi. *Ebi furai* berasal dari Jepang yang berhasil terkenal dan mendunia karena rasanya yang lezat, gurih, dan renyah ketika dimakan. *Ebi furai* memiliki tekstur unik yaitu renyah pada bagian luar, namun lembut di bagian dalam. *Ebi furai* mudah ditemukan di beberapa restoran Jepang di Indonesia. Umumnya, udang yang digunakan dalam pembuatan *ebi furai* adalah udang varietas vaname (*Litopenaeus vannamei*). Udang vaname merupakan salah satu varietas udang air tawar yang banyak dibudidayakan dan

mudah didapatkan di Indonesia. Jenis udang ini juga disukai masyarakat karena memiliki ukuran yang cukup besar, rasanya yang gurih dan enak, serta harga yang relatif lebih murah dibandingkan jenis udang yang lain.

Oleh karena udang memiliki potensi bisnis yang besar, maka akan dirancang bisnis produksi *ebi furai* dengan kapasitas produksi bahan baku 10 kg/hari. Nama produk *ebi furai* yang akan dipasarkan adalah “EFU” yang merupakan kependekan dari *ebi furai*. “EFU” akan dipasarkan dalam bentuk mentah yang dikemas dan didistribusikan secara *frozen* menggunakan kemasan *plastic tray* dan dikemas dalam plastik PP, kemudian dilakukan *sealing* secara *vacuum*. Berdasarkan hasil survei, harga *ebi furai* di pasaran berkisar Rp.30.000-45.000 per 10 *pcs*, dan Rp.35.000-50.000 per 12 *pcs*. Produk *ebi furai* “EFU” dipasarkan dengan harga Rp.45.000 per 12 *pcs* (berat bersih 175 gram).

Strategi pemasaran yang dilakukan pada masa pandemi adalah promosi dan penjualan melalui media sosial seperti LINE, Instagram, Facebook, Twitter, dan Whatsapp. Target pasar yang dituju adalah masyarakat usia produktif (terutama wanita dewasa atau ibu rumah tangga) dan masyarakat dengan tingkat ekonomi menengah ke atas. Keunggulan produk “EFU” adalah menggunakan bahan baku udang lokal berkualitas tinggi dan diproses secara higienis sehingga aman untuk dikonsumsi. *Ebi furai* “EFU” dapat langsung digoreng sehingga praktis untuk dikonsumsi, khususnya untuk masyarakat usia kerja yang sedang sibuk dan tidak memiliki waktu untuk memasak. Selain itu, *ebi furai* “EFU” memiliki tampilan yang cantik dan menarik setelah digoreng, yaitu berwarna *golden brown* dan memiliki tekstur luar yang renyah, namun bagian dalamnya tetap lembut ketika dimakan.

1.2. Tujuan

Tujuan yang ingin dicapai melalui Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini adalah sebagai berikut:

1. Melakukan perencanaan dan analisa kelayakan industri rumah tangga *ebi furai* dengan kapasitas 10 kg per hari.
2. Melakukan realisasi perencanaan industri rumah tangga *ebi furai*.
3. Melakukan evaluasi terhadap realisasi perencanaan produksi *ebi furai*