

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Produksi perikanan budidaya nasional (ikan/udang) mengalami peningkatan rata-rata sebesar 3,27% hingga 13,98% per tahun. Tahun 2018 produksi perikanan adalah 2.701.805 ton dan pada tahun 2019 mengalami peningkatan produksi perikanan yaitu sebesar 2.866.623 ton (Kementerian Kelautan dan Perikanan RI, 2019). Tingginya nilai produksi menyebabkan tingginya konsumsi udang di Indonesia. Konsumsi udang di Indonesia pada tahun 2018 adalah 1.469 kg per kapita. Tingkat konsumsi masyarakat pada tahun 2018 naik sekitar 9,9% dari tahun 2017 yang hanya 1.323 kg per kapita (Badan Pusat Statistik, 2018). Hal tersebut menjadi fokus untuk mengolah udang menjadi produk sumber pangan hewani dan dapat digemari masyarakat, serta dapat meningkatkan pendapatan.

Nugget merupakan salah satu produk yang berasal dari olahan daging giling yang digemari banyak orang. *Nugget* adalah salah satu produk olahan daging yang menggunakan teknologi *restructured meat*, yaitu teknologi dengan memanfaatkan potongan daging yang relatif kecil dan tidak beraturan, kemudian dilekatkan kembali menjadi ukuran yang lebih besar (Amertaningtyas dkk., 2001). Menurut Afrisanti (2010), *nugget* merupakan produk makanan beku siap saji, yaitu produk yang telah mengalami pemanasan hingga setengah matang (*precooked*) kemudian dibekukan. Konsumsi produk olahan daging yang diawetkan termasuk *nugget* oleh penduduk Indonesia mengalami peningkatan dari tahun 2013 hingga 2016. Konsumsi tertinggi yaitu pada tahun 2016 sebesar 0,0052 kg/kapita/minggu atau 0,268 kg/kapita/tahun (Yasinta, 2018). Pemilihan udang sebagai bahan baku pembuatan *nugget* dikarenakan tingginya

konsumsi *nugget*, tingginya produksi perikanan di Indonesia, dan belum banyaknya produk *nugget* udang di pasaran.

Nugget “D’Skrimps” dijual dalam bentuk *frozen* dan dikemas dengan kemasan *thinwall*. Kemasan *thinwall* merupakan kemasan *food grade* berbahan PP (polipropilen) yang dapat tahan dalam suhu dingin hingga -18°C sehingga dapat menjaga mutu produk hingga dikonsumsi. “D’Skrimps” merupakan singkatan dari *The Shrimps* yang berarti mengandung banyak udang yang dihaluskan dan disatukan kembali dengan penambahan bumbu sehingga diperoleh produk *nugget* udang. Label pada kemasan produk “D’Skrimps” berupa *sticker* yang digunakan untuk menyegel kemasan.

1.2. Tujuan Perencanaan

1. Melakukan perencanaan unit pengolahan *nugget* udang “D’Skrimps” dengan kapasitas 15 kg udang segar/hari.
2. Melakukan analisa kelayakan usaha produksi *nugget* udang “D’Skrimps” yang direncanakan.