

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan yang mempunyai potensi besar dibidang perikanan. Sekitar 75 % hasil laut Indonesia yang dimana salah satu komoditinya adalah udang diekspor keluar negeri sedangkan sisanya untuk dikonsumsi di dalam negeri. Udang dalam bentuk produk udang beku merupakan bahan pangan yang memiliki nilai gizi tinggi dan disukai sebagai produk makanan olahan oleh sebagian besar penduduk di dunia. Nilai permintaan udang beku dunia pada tahun 2010 menurut Indonesia Finance Today (2011) adalah 2.285 ton dan diprediksikan akan terus meningkat pada tahun-tahun berikutnya. Produksi pembekuan udang dengan bahan baku sebesar 10 ton per hari diharapkan dapat memenuhi kebutuhan permintaan udang beku yang semakin meningkat dari tahun ke tahun.

Seperti halnya hasil perikanan lainnya, udang mudah mengalami kerusakan (*most preishable food*). Diperlukan penanganan yang lebih baik karena udang lebih cepat busuk dibandingkan ikan dan produk laut lainnya (Moeiljanto,1982). Udang mudah mengalami kerusakan mikrobiologis maupun biokimiawi. Salah satu kerusakan kimiawi yang sering muncul adalah timbulnya *black spot* dan kebusukan akibat mikroorganisme pada udang yang menyebabkan terjadinya penurunan mutu pada produk akhir proses pembekuan udang. Oleh karena itu, dalam proses pembekuan udang pengendalian proses sanitasi menjadi salah satu hal yang paling penting dalam menjaga kualitas udang beku.

Pengendalian proses sanitasi dalam proses pembekuan udang merupakan salah satu cara untuk meminimalkan terjadinya kerusakan

mikrobiologis dan biokimiawi yang terjadi pada udang. Sanitasi meliputi sanitasi bahan baku, bahan pembantu, mesin dan peralatan, pekerja, produk akhir, bangunan, lingkungan disekitar pabrik, dan limbah. Pengendalian dan perencanaan yang matang dalam sanitasi menentukan mutu produk akhir dan memperkecil munculnya kerusakan produk. Perencanaan sanitasi pada pabrik udang harus diterapkan dalam segala aspek dan disetiap tahapan proses pengolahan serta sesuai dengan pedoman GMP (*Good Manufacturing Practices*).

1.2. Tujuan

Tujuan dari penyusunan laporan tugas perencanaan unit pengolahan pangan ini adalah untuk mengetahui bagaimana penerapan sanitasi pada pabrik pembekuan udang *Black tiger* dengan kapasitas bahan baku 10 ton/hari dengan memperhitungkan faktor teknis dan faktor ekonomi.