

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Potensi perikanan laut Indonesia yang tersebar pada hampir semua bagian perairan laut Indonesia yang ada seperti pada perairan laut teritorial, perairan laut nusantara dan perairan laut Zona Ekonomi Eksklusif (ZEE). Luas perairan laut Indonesia diperkirakan sebesar 5,8 juta km² dengan garis pantai terpanjang di dunia sebesar 81,000 KM dan gugusan pulau-pulau sebanyak 17.508, memiliki potensi ikan yang diperkirakan terdapat sebanyak 6,26 juta ton pertahun yang dapat dikelola secara lestari dengan rincian sebanyak 4,4 juta ton dapat ditangkap di perairan Indonesia dan 1.86 juta ton dapat diperoleh dari perairan ZEE.

Pemanfaatan potensi perikanan laut Indonesia ini walaupun telah mengalami berbagai peningkatan pada beberapa aspek, namun secara signifikan belum dapat memberi kekuatan dan peran yang lebih kuat terhadap pertumbuhan perekonomian dan peningkatan pendapatan masyarakat nelayan Indonesia (DKP, 2006).

Untuk bahan baku udang diperoleh atau dibeli dari para nelayan yang baru pulang dari laut dan langsung memasarkan udangnya dalam bentuk udang kupas, namun ada juga para nelayan yang menjual udang belum dikupas kepada beberapa pengrajin kerupuk udang. Untuk menjaga mutu dari kerupuk udang yang dihasilkan, maka bahan baku kerupuk udang umumnya berupa udang segar dan tepung yang memiliki kualitas baik. Karena kualitas dari udang dan tepung akan sangat mempengaruhi kualitas dari kerupuk udang itu sendiri. Adapun bahan

penolong dalam pembuatan kerupuk udang ini adalah bumbu-bumbu, cabe, dan seledri.

Standar mutu udang segar adalah bahan baku harus bersih, bebas dari setiap bau yang menandakan pembusukan, bebas dari tanda dekomposisi dan pemalsuan, bebas dari sifat-sifat alamiah lain yang dapat menurunkan mutu serta tidak membahayakan kesehatan. Secara organoleptik bahan baku harus mempunyai karakteristik kesegaran yaitu : kenampakan harus bening, cemerlang, dan antar ruas kokoh; bau segar; tekstur harus elastis, padat dan kompak.

Untuk penyimpanan udang segar harus disimpan dalam wadah yang baik dan tetap dipertahankan suhunya dengan menggunakan es curah sehingga suhu bahan baku mencapai suhu maksimal 50⁰C, saniter dan higienis (SNI 01-2728.3-2006). Peralatan yang digunakan dalam pengolahan udang segar harus memiliki persyaratan mempunyai permukaan yang halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber cemaran jasad renik, tidak retak dan mudah dibersihkan. Semua peralatan dalam keadaan bersih, sebelum, selama dan sesudah digunakan.

Menurut syarat mutu SNI 01-4308-1996 kerupuk udang seperti dapat dilihat di tabel 1.

Tabel 1 SNI 01-4308-1996 Kerupuk Udang

PRODUK	PARAMETER	SYARAT MUTU
SNI 01-4308-1996 Kerupuk udang	- Organoleptik	Normal
	- Kadar air	Maks. 12
	- Abu tanpa garam	Maks. 1 %
	- Protein	Mini. 5%

- Serat kasar	Maks. 1 %
- BTM	Tidak ternyata atau sesuai peraturan yang berlaku
- Logam-logam berbahaya (Pb, CU, Hg, dan As)	Tidak ternyata atau sesuai peraturan yang berlaku

Sumber : Balai POM di Gorontalo 2012

1.2 Rumusan masalah

Adapun rumusan masalah ini adalah :

1. Bagaimana Penetapan Kadar Air pada Kerupuk Udang.
2. Bagaimana penetapan kadar Protein pada kerupuk udang.

1.3 Tujuan dan Manfaat

1.3.1 Tujuan

Tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui prosedur pengujian penetapan kadar air dan protein pada kerupuk udang Balai POM di Gorontalo.

1.3.2 Manfaat

Dengan melakukan penelitian tentang penetapan kadar air dan protein pada kerupuk udang, diharapkan dapat diperoleh beberapa manfaat antara lain :

1. Untuk mahasiswa, Untuk menambah wawasan dalam bidang penetapan kadar air dan protein pada kerupuk udang, Untuk membangkitkan gairah mahasiswa dalam belajar sehingga mahasiswa tidak tergantung pada teori yang ada tetapi mampu melaksanakan praktek dalam penetapan kadar air

dan protein pada produk kerupuk udang, serta Diharapkan penelitian ini akan berguna bagi yang berminat mempelajari penerapan hasil penelitian ini, dan dapat di pahami sebagai bahan pembandingan serta pengkajian bagi pihak-pihak lain yang memerlukan.

2. Untuk Institusi/lembaga, hasil penelitian diharapkan dapat memberi informasi dan atau sebagai acuan untuk penetapan kadar air dan protein pada kerupuk udang
3. Untuk masyarakat, hasil penelitian ini dapat menjadi informasi dan gagasan untuk pengembangan dan peningkatan ketrampilan dalam penetapan kadar air dan protein pada kerupuk udang.