BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pasaran sekarang ini target nilai ekspor tertinggi di Indonesia salah satunya yaitu usaha udang windu. Menurut Amri (2003) bahwa, sampai saat ini udang windu masih menjadi komoditas perikanan yang memiliki peluang usaha cukup baik karena sangat digemari konsumen lokal (domestik) dan konsumen luar negeri. Hal ini disebabkan rasa udang windu yang enak dan gurih serta kandungan gizinya yang sangat tinggi. Udang windu merupakan salah komoditas primadona di subsektor perikanan yang diharapkan mampu meningkatkan devisa negara. Udang windu sudah dikenal oleh masarakat sejak tahun 1970.

Umumnya, udang windu segar lebih banyak di pasarkan di dalam negeri (domestik), sementara udang beku umumnya dipasarkan ke luar negeri. Pemasaran udang windu di dalam negeri dimaksudkan untuk diolah menjadi produk jadi berupa aneka makanan yang siap di pasarkan di dalam negeri. Salah satu wilayah di Indonesia yang memproduksi udang windu olahan yaitu Propinsi Gorontalo. Akan tetapi udang windu yang dihasilkan belum dapat menciptakan hasil produksi yang unik, kreatif dan berkulitas yang dapat menarik konsumen karena hasil pengolahan udang windu kebanyakan hanya langsung dikonsumsi oleh masayrakat.

Hal ini menjadi perhatian utama bagi pemerintah daerah dalam hal menciptakan hasil produksi perikanan (sumber daya alam) yang berkualitas dan siap bersaing di

dunia global, oleh sebab itu maka perlu diadakan perbaikan dan peningkatan terhadap mutu hasil perikanan sehingga dapat membentuk petani yang produktif, kreatif, inovatif dan profesional dalam berbagai bidang ilmu teknologi hasil hasil perikanan.

Salah satu upaya untuk meningkatkan kualitas perikanan khususnya udang windu yaitu dapat menciptakan produk yang unik dan kreatif yang memiliki nilai jual yang lebih tinggi sehingga dapat bersaing di global.

Hasil pengolahan udang windu di Indonesia pada umumnya di produksi dalam bentuk stick. Kebanyakan kalangan masyarakat belum memahami bagaimana proses pembuatan stick udang khususnya terhadap stick udang windu, oleh karena kurangnya teori ilmu pengetahuan serta alat-alat penunjang dalam hal produksi stick udang windu.

Sampai saat ini produk stik yang banyak beredar di pasaran dan paling banyak di konsumsi masyarakat adalah stik kentang, sedangkan stik udang windu masih sangat kurang di pasaran. Padahal stick udang windu memiliki kandungan protein dan karbohidrat yang cukup lengkap sehingga berpotensi untuk diolah lebih lanjut menjadi beberapa produk pangan. UKM Qalifa salah satu UKM di Gorontalo yang memproduksi stik udang windu.

Berdasarkan uraian masalah di atas, maka penulis berinisiatif untuk mengadakan kajian tentang **“Proses pengolahan Stick Udang Windu”.**

1.2 Rumusan masalah

Bagaimana proses pembuatan produk stick udang windu?

1.3 Tujuan

Untuk mengetahui proses pengolahan stick udang windu.

1.4 Manfaat .

1. Sebagai bahan informasi bagi masyarakat dan setempat dalam bidang pengolahan hasil perikanan dan pertanian.
2. Menambah wawasan bagi penulis dalam bidang inovasi di bidang teknologi hasil perikanan dan pertanian.