

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Udang (*Penaeus* sp) merupakan salah satu diantara berbagai macam hasil perikanan yang digemari baik didalam maupun di luar negeri dan merupakan komoditas ekspor perikanan. Hasil produksi udang nasional pada tahun 2012 sebesar 415.703 ton (KKP, 2013). Data (DKP) Provinsi Gorontalo tahun 2014, hasil produksi udang adalah sebesar 22,1 ton.

Udang putih (*Litopenaeus vannamei*) sebagai produk hasil perikanan memiliki kandungan gizi yang dapat dimanfaatkan untuk memenuhi kebutuhan gizi manusia. Menurut Rusmiati (2012), setiap 100 g bahan udang segar mengandung 20,3 gr protein, dan profil asam amino esensial udang seperti asam gulamat sebanyak 3,465 mg, asam aspartat sebanyak 2,1 mg, arginin sebanyak 1,775 mg, lisin sebanyak 1,768 mg, leusin sebanyak 1,612 mg, glisin sebanyak 1,225 mg, isoleusin sebanyak 985 mg, dan valine sebanyak 956 mg.

Udang merupakan komoditas ekspor non migas yang penting, namun udang tergolong jenis bahan pangan yang mudah rusak (*perishable food*) terutama pada kondisi iklim tropis, oleh karena itu diperlukan penanganan yang baik sejak udang ditangkap hingga siap untuk diolah (Suparmi, 1994 dalam Karnila dan Romaida, 2006). Penanganan yang kurang baik atau tidak sesuai dengan prosedur penyimpanan dapat menyebabkan rendahnya mutu udang. Rendahnya mutu udang dapat disebabkan oleh cara penanganan yang kurang baik. Penanganan udang yang baik dapat dilakukan sejak penangkapan atau pasca panen yakni dengan menyimpan udang pada suhu dingin (0°C) untuk mencegah peningkatan suhu

pusat udang dan memperhatikan aspek sanitasi dan higienitasnya selama penyimpanan. Penanganan dengan cara tersebut akan meminimalkan bahkan mencegah terjadinya penurunan mutu (Saulinas, 2009).

Hasil pengamatan awal di lapangan (Pasar Liliwo) menunjukkan bahwa pedagang yang menjual hasil laut berupa udang menggunakan meja dan udang diletakkan di atasnya. Selama proses pemasaran berlangsung udang disiram dengan air dingin. Perlakuan tersebut hanya dalam waktu tertentu yaitu apabila suhu dingin pada udang mulai hilang. Sesuai hasil pengamatan tersebut mendorong penulis untuk membuat wadah penyimpanan yang didesain untuk mempertahankan mutu udang selama pemasaran.

Salah satu jenis wadah yang biasa digunakan dalam menyimpan ikan ataupun udang selama pemasaran adalah bak *chilling*. Bak *chilling* ini biasanya terbuat dari bahan *fibreglass* yang dibagian dalamnya dilapisi dengan isolator untuk mencegah perpindahan suhu. Ikan ataupun udang didinginkan (*chilling*) dalam air bercampur es yang telah disiapkan pada bak *chilling*. Penyimpanan ini dilakukan agar suhu pusat ikan ataupun udang mencapai 0-3°C selama pemasaran (Kuncoro, 2005). Walaupun suhu udang dapat dipertahankan dalam wadah penyimpanan, namun udang perlu dipajang di atas tempat penjualan sehingga harus dikeluarkan agar dapat dilihat oleh pembeli. Hal ini tentunya berpotensi menyebabkan penurunan mutu udang selama pemasaran.

Berdasarkan permasalahan yang dikemukakan, mendorong penulis untuk melakukan penelitian tentang “Pengaruh Wadah Terhadap Mutu Udang Putih (*Litopenaeus vannamei*) Selama Pemasaran”.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Bagaimana pengaruh penggunaan wadah penyimpanan terhadap mutu udang putih (*Litopenaeus vannamei*) selama pemasaran?”.

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian ini adalah mengetahui pengaruh penggunaan wadah penyimpanan terhadap mutu udang putih (*Litopenaeus vannamei*) selama pemasaran.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

1. Menambah wawasan dan ilmu pengetahuan penulis tentang aplikasi penggunaan wadah/tempat penjualan sebagai inovasi dalam mempertahankan mutu udang putih (*Litopenaeus vannamei*).
2. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberi manfaat bagi masyarakat terutama bagi masyarakat penjual udang tentang penggunaan wadah/tempat penjualan sebagai inovasi dalam mempertahankan mutu udang putih (*Litopenaeus vannamei*).