

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar belakang

Udang vaname (*Litopenaeus vannamei*) menjadi salah satu komoditas perairan laut yang mempunyai nilai ekonomis tinggi dan menjadi ikan jenis alternatif yang dapat dibudidayakan di Indonesia. Udang menjadi makanan yang memiliki sumber protein hewani bermutu tinggi dan banyak digemari oleh banyak konsumen dari dalam ataupun luar negeri, hal ini disebabkan oleh udang yang mempunyai ciri khas rasa gurih serta kadar kolesterol rendah dibandingkan dengan hewan mamalia. Beberapa tahun komoditas udang mempunyai nilai jual tinggi, disebabkan banyak disukai oleh masyarakat (Arsad *et al.*, 2017).

Produksi udang vaname (*Litopenaeus vannamei*) terus meningkat di seluruh dunia, meningkat dari sekitar 2,64 juta ton pada tahun 2010 menjadi 4,96 juta ton pada tahun 2018. Volume ekspor udang di tingkat nasional dapat menunjukkan pola peningkatan yang cukup signifikan dari sekitar 197,433 ton pada tahun 2018 menjadi 241,200 ton pada tahun 2022. Adanya peningkatan volume ekspor diikuti oleh suatu peningkatan nilai pendapatan ekonomi dari sekitar USD 1,74 miliar pada tahun 2018 menjadi lebih dari USD 2,1 miliar pada tahun 2022 (KKP, 2022)

Udang merupakan komoditas perikanan yang dikenal karena cita rasanya yang unik dan kandungan nutrisinya yang kaya, sehingga bagus untuk menghasilkan berbagai macam makanan seperti siomay, nugget, dan kerupuk. Udang vannamei (*Litopenaeus vannamei*) disebut sebagai spesies yang umum untuk dibudidayakan, karena pertumbuhan udang vaname yang cepat, serta kemampuannya untuk berkembang biak dalam berbagai kondisi lingkungan. Meskipun potensinya sangat besar, udang vannamei belum dimanfaatkan secara maksimal, terutama dalam diversifikasi produk olahan. Sebagian besar hasil panen dijual dalam keadaan segar atau beku tanpa melalui pengolahan lebih lanjut, sehingga nilai tambah yang dihasilkan minimal dan daya saing pasar pun berkurang. Pemanfaatan udang vaname sebagai bahan baku produk olahan siap saji dapat menciptakan peluang ekonomi baru dan meningkatkan taraf hidup nelayan serta pelaku industri pengolahan hasil perikanan (Herawati *et al.*, 2020).

Siomay menjadi salah satu makanan yang berasal dari cina dan sampai di Indonesia hingga saat ini menjadi sangat populer serta digemari banyak orang.

Siomay merupakan makanan olahan yang banyak digemari di Indonesia, karena cita rasanya yang unik, praktis, dan nilai pasarnya yang kuat. Siomay termasuk dalam pangan semi basah yang memerlukan gel yang baik pada saat proses pembuatan adonan, sehingga memerlukan perbandingan tepung dan daging harus diperhatikan agar tetap menjaga kualitas rasa yang enak. Penelitian tentang siomay sangat penting untuk meningkatkan kualitas dan kandungan nutrisinya, terutama ketika menggunakan bahan-bahan seperti udang vaname yang kaya protein dan hemat biaya. Oleh karena itu, diperlukan penelitian ilmiah yang mencakup berbagai dimensi, termasuk analisis proksimat, uji organoleptik (Fariza *et al.*, 2024).

Penelitian ini berkontribusi dalam memajukan inovasi pangan lokal untuk meningkatkan daya saing pasar, meningkatkan nilai jual tinggi, serta mendorong efisiensi pemanfaatan sumber daya perikanan. Jenis daging dan tepung yang digunakan dapat mempengaruhi kualitas proksimat dan organoleptik (Candra *et al.*, 2020). Penelitian ini mengenai mutu siomay udang vaname dengan dua varian yang berbeda karena belum pernah dilakukan di Desa Polagan, Sampang. Perbedaan dua varian ini perlu adanya karena untuk pembandingan inovasi rasa serta peningkatan daya tarik dari konsumen, dengan membuat dua varian maka peneliti dapat menentukan produk mana yang lebih baik dan dapat diterima di pasar.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu sebagai berikut:

1. Bagaimana hasil uji Organoleptik dan kandungan proksimat pada siomay udang di Desa Polagan, Kabupaten Sampang?
2. Bagaimana pengaruh varian basah dan kering terhadap mutu organoleptik dan proksimat pada siomay udang di Desa Polagan, Kabupaten Sampang?

## **1.3 Tujuan**

Tujuan dari penelitian ini yaitu sebagai berikut:

1. Menganalisis uji Organoleptik dan kandungan proksimat pada siomay udang di Desa Polagan, Kabupaten Sampang
2. Menganalisis pengaruh perbedaan varian basah dan kering terhadap mutu organoleptik dan proksimat pada siomay udang di Desa Polagan, Kabupaten Sampang

#### **1.4 Manfaat**

Manfaat penelitian ini adalah untuk mengetahui hasil analisis uji Organoleptik, kandungan proksimat, dan pengaruh perbedaan varian basah dan kering siomay udang di Desa Polagan, Kabupaten Sampang