

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Udang merupakan salah satu komoditas hasil perikanan. Nababan *et al.* (2015) melaporkan bahwa salah satu jenis udang yang dibudidayakan di Indonesia adalah udang vaname. Budidaya udang vanamei mencapai padat tebar yang tinggi berkisar antara 100-300 ekor/ m^2 (Arifin *et al.*, 2005). Kesegaran udang merupakan hal yang sangat penting dalam menentukan mutu suatu produk perikanan. Nilai kesegaran mencakup rupa atau kenampakan, rasa, bau dan tekstur yang secara sengaja ataupun tidak akan dinilai oleh pembeli atau pengguna dari produk tersebut (Serdalogu dan Felekoglu, 2001). Udang yang masih segar dapat diketahui berdasarkan warnanya yang cerah, mata bulat hitam, mengkilat, karapasnya melekat kuat pada daging, tidak berlendir, daging padat, elastis, dan tidak berbau busuk.

Udang vaname merupakan produk pangan yang mudah mengalami kemunduran mutu. Kemunduran mutu udang dapat mengalami pembusukan karena udang mengandung protein tinggi sehingga rentan terhadap aktivitas mikroba. Mikroba tersebut dapat menghasilkan bau yang tidak sedap pada daging udang (Ndahawali, 2016). Penanganan udang perlu dilakukan dengan tepat, cepat, hati-hati dan disimpan pada suhu dingin agar mutu udang dapat dipertahankan dan menghasilkan kualitas yang baik sehingga produk udang beku yang dihasilkan layak untuk dikonsumsi Sipahutar *et al.* (2017).

Penanganan yang sering dilakukan yaitu dengan proses pembekuan. Pembekuan dapat mempertahankan rasa dan nilai gizi suatu produk dibandingkan dengan metode lain seperti pengasapan dan pengeringan. Pembekuan merupakan suatu proses pengawetan bahan pangan dengan cara membekukan bahan pada suhu rendah atau dingin. (Hapsoro, 2013) menjelaskan bahwa metode pembekuan dapat mempertahankan mutu kesegaran udang tanpa mengubah rasa dan teksturnya. Pembekuan mampu menghambat kemunduran mutu sehingga memiliki daya simpan yang lebih panjang (Zulfikar, 2016).

Sebelum pengelolaan, udang beku perlu di *thawing* terlebih dahulu. Banyaknya metode *thawing* yang dapat digunakan menimbulkan kebingungan dalam memilih metode terbaik sehingga perlu diketahui kelebihan pada masing-

masing metode yang akan digunakan agar tidak mempengaruhi penurunan kualitas daging baik secara fisik dan kimia dengan demikian daging tidak akan mengalami kerusakan atau pembusukan (Prihatiningsih *et al.*, 2020). Kandungan gizi yang terdapat pada udang antara lain protein, lemak, vitamin dan mineral. Kandungan gizi tersebut tidak akan bernilai tinggi dan memiliki nilai mutu yang rendah apabila tidak ditangani dengan baik setelah penangkapan atau pemanenan (Hafiludin, 2015).

Selama proses *thawing* kristal es yang terdapat dalam daging akan mencair sehingga produk akan kehilangan sebagian beratnya. Selain itu beberapa kandungan gizi yang terdapat pada daging udang akan ikut larut bersama air. Metode *thawing* yang digunakan pada penelitian ini yaitu metode *thawing* cepat yang meliputi *thawing* bilas dan *thawing* rendam. Kedua metode ini paling mudah dan cepat untuk dilakukan. Oleh karena itu penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh perlakuan pelelehan (*thawing*) terhadap mutu udang vaname secara kimia yang meliputi kadar air, abu, lemak dan protein, secara biologi dan fisika.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dari penelitian ini yaitu:

1. Bagaimana pengaruh metode *thawing* (bilas dan rendam) terhadap mutu udang vaname secara kimia, biologi dan fisika ?
2. Berapa kadar proksimat, ALT, dan organoleptik pada udang vaname dengan perlakuan metode *thawing* (bilas dan rendam) ?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini yaitu:

1. Mengetahui pengaruh perlakuan *thawing* (bilas dan rendam) terhadap mutu udang vaname secara kimia, biologi dan fisika.
2. Mengetahui kadar proksimat, ALT, dan organoleptik pada udang vaname dengan perlakuan metode *thawing* (bilas dan rendam)

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah dapat memberikan informasi mengenai pengaruh perlakuan *thawing* (bilas dan rendam) terhadap mutu udang vaname secara kimia, biologi dan fisika.

1.5 Batasan Penelitian

Penelitian ini dibatasi pada pengaruh perlakuan *thawing* terhadap mutu udang vaname yang meliputi mutu kimia berupa kadar proksimat, biologi berupa ALT, dan fisika berupa organoleptik.