

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Hasil perikanan adalah semua jenis ikan dan binatang-binatang lainnya yang hidup di air tawar, asin atau pertemuan keduanya (Soewedo, 1983). Udang merupakan salah satu komoditas primadona di bidang perikanan dan diharapkan dapat meningkatkan devisa negara di masa yang akan datang (Samsih, 1989). Hal ini disebabkan Indonesia merupakan daerah kepulauan dengan perairan campuran arus dari Samudera Indonesia dan Samudera Pasifik serta dengan perairan darat yang luas (Buckle, 1987).

Tabel 1. Ekspor Udang Windu periode 1995-1997 (Jawa Timur)

Tahun	Volume (kg)
1995	18.163.900,97
1996	19.409.115,83
1997	21.977.863,14

Sumber: Biro Pusat Statistik (1998)

Dengan adanya sumber daya alam serta iklim yang memungkinkan, teknologi budidaya dan teknologi pembenihan yang dikuasai, tenaga kerja yang banyak dan relatif murah dibandingkan negara lain membuat Indonesia sangat berpotensi dalam meningkatkan ekspor produksi udang.

Peningkatan jumlah produksi udang belum memadai jika tidak diikuti dengan penanganan yang baik. Udang merupakan bahan pangan yang mudah rusak dan apabila dibiarkan begitu saja lama-lama akan mengalami perubahan fisik, kimia maupun mikrobiologi. Perubahan tersebut dapat mengakibatkan perubahan kualitas sehingga produk udang tersebut tidak dapat diterima oleh konsumen.

Untuk menanggulangi kerusakan bahan baku maka perlu dilakukan perlakuan yang spesifik terhadap udang setelah pasca panen, misalnya dengan perlakuan pembekuan. Pembekuan udang merupakan cara pengawetan udang yang bertujuan untuk menghambat terjadinya kerusakan sehingga kualitas udang dapat dipertahankan.

Pada proses pembekuan udang dilakukan perendaman dengan larutan NaOCl yang berfungsi untuk menghambat pertumbuhan mikroorganisme. Klorin merupakan desinfektan untuk air yang sering digunakan secara umum. Jumlah klorin yang digunakan tidak boleh terlalu sedikit karena tidak efektif dan tidak boleh terlalu banyak karena akan menimbulkan rasa dan bau yang tidak disukai. Efek mematikan dari senyawa klorin akan meningkat dengan naiknya ketersediaan klorin bebas. Ketersediaan klorin adalah istilah yang digunakan untuk menunjukkan daya oksidasi total dari hipoklorin.

Efisiensi klorin dipengaruhi oleh faktor-faktor: jumlah dan jenis klorin yang ada, hubungan antara senyawa klorin dalam air setelah klorinasi, waktu kontak, suhu, keasaman dan alkalinitas air (Jenie, 1988).

Mutu udang dapat ditentukan antara lain dari sifat mikrobiologis dan organoleptik. Pada saat ini kadar NaOCl yang digunakan adalah 50 ppm, kadar NaOCl yang terlalu tinggi dapat mempengaruhi warna dan bau udang yang dihasilkan, oleh karena itu diadakan penelitian guna mengeffisiensikan penggunaan NaOCl. Permasalahan yang akan dikaji adalah berapakah waktu perendaman dan kadar Natrium Hipoklorit (NaOCl) yang efektif untuk menghasilkan produk udang beku yang sesuai dengan syarat mutu udang beku yang meliputi sifat mikrobiologis dan organoleptik yang ditimbulkan.

1.2. Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh waktu perendaman dan kadar Natrium Hipoklorit (NaOCl) terhadap sifat mikrobiologis dan organoleptik udang beku (*Penaeus monodon fabricus*).