I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Udang merupakan bahan pangan yang sering ditemui dalam beragam jenis makanan. Di Indonesia, hasil produksi udang tambak dapat mencapai angka 919.959 ton pada tahun 2017 dengan kecenderungan jumlah ekspor yang terus meningkat tiap tahunnya. Udang diklasifikasikan sebagai produk pangan yang mudah rusak (*perishable food*) karena kandungan protein dan air yang tinggi, dimana setiap 100 g udang mengandung 21 g protein dan kandungan air yang mencapai 75 g. Air merupakan media yang dapat digunakan oleh mikroorganisme untuk bertahan hidup dan bertumbuh, sedangkan protein dapat dimanfaatkan oleh mikroorganisme sebagai sumber karbon dan sumber nitrogen. Oleh karena itu, setelah dipanen udang harus segera melalui proses pengolahan dan penyimpanan yang tepat untuk memperpanjang umur simpan.

Pengolahan udang menjadi berbagai jenis produk makanan dilakukan dengan tujuan meningkatkan daya tarik konsumen, memperpanjang umur simpan udang, serta meningkatkan nilai jual. Salah satu bentuk olahan udang adalah *breaded shrimp. Breaded shrimp* merupakan udang yang sudah dibumbui, dilapisi dengan tepung roti, kemudian dibekukan agar dapat tahan lama dan terjaga mutunya.

Ebi furai merupakan salah satu produk *breaded shrimp* dengan bentuk yang memanjang akibat adanya proses *stretching* pada proses pembuatannya. *Ebi furai* merupakan produk berasal dari Jepang yang sudah mendunia. Pembuatan *ebi furai* dimulai dengan pencucian bahan baku, pengupasan & *deveining*, pencucian kembali, *stretching*, *soaking*, *predusting*, *battering*, *breading*, pembekuan, dan pengemasan. Proses penyajian *ebi furai* dilakukan dengan cara penggorengan metode *deep frying* sehingga dihasilkan tekstur yang renyah, lezat, dan gurih. Udang yang digunakan sebagai bahan baku adalah udang air tawar dengan jenis vaname (*Litopanaeus vannamei*) karena merupakan salah satu jenis udang yang banyak dibudidayakan

di Indonesia sehingga harganya relatif lebih murah dibandingkan udang jenis lain, serta ketersediaannya yang berlimpah.

Ebi furai sudah banyak dikenali oleh masyarakat akibat dari munculnya berbagai restoran masakan Jepang, khususnya di perkotaan besar. Berdasarkan kuesioner yang telah dibagikan pada 108 responden melalui *google form* yang dapat dilihat pada Lampiran 5, 81,48% responden sudah pernah mendengar produk *ebi furai*, 78,70% responden sudah pernah mencoba produk *ebi furai*, 75,93 responen menyukai *ebi furai,* dan 70,93% responden ingin membeli produk *ebi furai* dalam bentuk *frozen*. Dari hasil survei pasar yang telah dilakukan, produk *ebi furai* merupakan produk dengan peluang usaha yang besar.

Ebi furai diproduksi dengan merek *"Oishi Ebi"* dengan proses produksi yang dilakukan oleh 3 tenaga kerja yang masih berstatus mahasiswa. Oleh karena jumlah tenaga kerja yang terbatas, maka perancangan bisnis *ebi furai "Oishi Ebi"* akan dilakukan dengan kapasitas produksi bahan baku 10 kg/hari. Produk akan dipasarkan dalam bentuk *frozen ebi furai* yang dikemas menggunakan *plastic tray* sebagai kemasan primer dan plastik *polyprophylene* (PP) sebagai kemasan sekunder yang selanjutnya akan melalui proses *sealing* menggunakan *sealer.*

Berdasarkan hasil survei pada pasar tradisional, pasar modern, dan *e-commerce*, harga *ebi furai* di pasaran berkisar Rp.30.000-45.000 per 10 *pcs*. Produk *ebi furai* "*Oishi Ebi*" dipasarkan dengan harga Rp 32.500 per 10 *pcs* (berat bersih 200 gram). Harga *ebi furai* "*Oishi Ebi*" merupakan harga yang dianggap sesuai menurut survei yang dilakukan melalui *google form* pada Lampiran 5, dimana kusaran harga yang sesuai menurut 92,59% responden adalah Rp30.000 – Rp35.000. Sebagai salah satu usaha untuk memutus rantai penyebaran Covid-19, proses penjualan dilakukan secara online. Target pasar *"Oishi Ebi"* adalah ibu rumah tangga dan masyarakat usia kerja yang sibuk karena proses penyajian produk yang praktis. Proses promosi dan penjualan "*Oishi Ebi"* dilakukan melalui media sosial seperti *Line, Instagram, Whatsapp.*

1.2. Tujuan

Tujuan yang ingin dicapai melalui Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini adalah sebagai berikut:

1. Melakukan perencanaan dan analisa kelayakan industri rumah tangga *ebi furai* dengan kapasitas 10 kg/hari.
2. Melakukan realisasi perencanaan industri rumah tangga *ebi furai.*
3. Melakukan evaluasi terhadap realisasi perencanaan produksi *ebi furai.*