

# **BAB 1. PENDAHULUAN**

## **1.1 Latar Belakang**

Pada umumnya masyarakat di sekitar pesisir pantai merupakan masyarakat yang mengutamakan pendapatan dengan memanfaatkan hasil sumberdaya perikanan dan kelautannya. Hasil sumber daya kelautan merupakan produk perishable product, yang artinya bahan yang digunakan mudah busuk dan memiliki waktu simpan yang sangat pendek untuk mengatasi pembusukan hasil sumberdaya lautnya menjadikan produk makanan.

Udang rebon terdapat hampir diseluruh perairan Indonesia, terutama pantai selatan Jawa, selat Madura, Banyuwangi, Muncar, pantai utara Jawa, pantai timur Sumatera, pantai barat Sumatera dan pantai timur Lampung. Udang rebon merupakan jenis udang putih yang berukuran sangat kecil (1-3 cm) dan tidak dapat tumbuh menjadi besar, hidup berkelompok dalam jumlah yang sangat banyak dan muncul secara berkala pada bulan bulan tertentu (musim rebon/musim hujan). Udang rebon umumnya dimanfaatkan sebagai pakan ikan dan nilai ekonomis yang rendah, udang rebon ini cukup digemari oleh konsumen masyarakat, namun tingkat penerimaan konsumen terhadap produk tersebut rendah, sehingga untuk meningkatkan penerimaan dan nilai ekonomis maka udang rebon diolah menjadi terasi.

Perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi yang semakin pesat juga berimbas pada diversifikasi pengolahan hasil perikanan. Dengan alasan mengikuti perubahan kebutuhan dan selera konsumen maka penganekaragaman produk pangan olahan juga semakin berkembang. Saat ini sebagian besar masyarakat atau konsumen membutuhkan produk pangan yang cepat saji, bercitarasa tinggi, dan menyehatkan. Namun demikian untuk memenuhi kebutuhan produk pangan tersebut tidak semua kalangan masyarakat dapat mengaksesnya terutama karena tingkat harga yang kurang terjangkau.

Tahapan pembuatan terasi udang rebon pada industri pembuatan terasi di pesisir diantaranya adalah proses sortasi, penjemuran, penumbukan, fermentasi dan pencetakan (Iffan, 2013).

Proses pengeringan udang pada industri pembuatan terasi di pesisir memanfaatkan panas matahari secara langsung. Pengeringan dengan kondisi udang rebon terpapar udara bebas dapat mengakibatkan kontaminasi berbagai kotoran terhadap bahan, sehingga berpengaruh terhadap kebersihan udang rebon yang dikeringkan.

Pengering kabinet atau *tray dryer* merupakan salah satu inovasi teknologi dalam pengeringan. *Tray dryer* berupa pengering dengan memanfaatkan udara panas dalam ruangan tertutup (Pustaka Petani, 2017). Dengan kondisi tertutup dapat mencegah adanya kontaminasi kotoran dari udara bebas. Alat ini dapat digunakan untuk mengeringkan padatan bergumpal maupun pasta yang ditebarkan pada loyang. Temperatur pengeringan pada *tray dryer* dapat diatur sehingga dapat disesuaikan dengan kebutuhan.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Adapun rumusan masalah dari latar belakang diatas dalam penggunaan alat pengeringan udang rebon adalah Bagaimana kinerja alat pengering untuk pembuatan terasi udang rebon.

## **1.3 Tujuan**

Berdasarkan latar belakang dan perumusan masalah di atas, maka penelitian ini memiliki tujuan yaitu :

- a. Mengetahui kinerja alat pengering untuk mendapatkan udang rebon yang siap giling.
- b. Mengetahui rendemen pengeringan udang rebon menggunakan pengering tipe rak.

## **1.4 Manfaat**

Melalui penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

- a. Dapat dilakukan pengeringan tanpa tergantung dengan cuaca.
- b. Mencegah pembusukan udang rebon.
- c. Mengurangi penyusutan bahan.