

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Udang windu merupakan salah satu komoditas ekspor yang bernilai cukup tinggi dalam sektor perikanan. Menurut Rozi (1979), permintaan konsumen terhadap udang windu tidak pernah surut bahkan menunjukkan peningkatan dari tahun ke tahun rata-rata naik sekitar 11,5% pertahun. Sehingga peluang bisnis budidaya udang windu cukup menjanjikan baik dalam pembenihan maupun pembesaran, Karena harga udang windu mahal dan pemasarannya cukup terbuka luas dipasaran internasional, sehingga banyak orang yang melakukan pembesaran udang windu. Berdasarkan kenyataan di lapangan teknis budidaya udang windu tidak semudah yang dibayangkan, karena banyak kendala-kendala yang sering dihadapi para pembudidaya udang windu, misalnya dalam kegiatan pembesaran, rendahnya benih yang sehat menjadi salah satu kendala dalam menghasilkan udang ukuran konsumsi dan produksi udang windu mulai terus menurun seiring kemunculan penyakit dan mengakibatkan penurunan pendapatan nasional di Indonesia (Liston, 1965). Penyakit merupakan salah satu faktor pembatas utama pada peningkatan produksi udang windu. Bakteri *Vibrio cholerae*, *Salmonella* dan *Clostridium* dipertimbangkan paling berperan memicu penyakit pada udang windu. petambak udang windu mengalami pertumbuhan lambat yang tidak biasa dari hasil panen mereka, petambak memperoleh ukuran rata-rata 12,5 g dari yang biasanya dapat berukuran 24 sampai 40 g setelah 4 bulan pemeliharaan, masalah ini membuat usaha budidaya tidak menguntungkan dan menyebabkan kerugian besar pada industri udang dimana nilai produksi budidaya udang secara cepat

turun hingga 68% dan kemunduran udang terjadi karena udang mati akan mengalami proses pembusukan ((Lay, 1994).

Sebagai produk biologis, udang termasuk bahan makanan yang mudah busuk bila dibandingkan dengan ikan. Proses ini tidak dapat dihentikan secara total, sehingga usaha-usaha yang dilakukan hanyalah dengan cara menghambat proses pembusukan dan memberikan perhatian serta perlakuan penanganan yang cermat. Proses penurunan disebabkan oleh faktor-faktor yang berasal dari tubuh udang itu sendiri dan faktor lingkungan, proses penurunan ini dapat terjadi secara autolisis yaitu penguraian secara alami terjadi akibat enzim-enzim yang terdapat pada udang. Akibat dari aktivitas dari bakteri yang memanfaatkan hasil autolisis maka terjadi kemunduran mutu udang, hal ini ditandai dengan penguraian senyawa-senyawa dalam jaringan tubuh udang (Purwaningsih, 1995).

Udang sangat digemari karena rasanya yang khas, karena itu udang dalam bentuk segar sangat disukai oleh konsumen, salah satu cara untuk mempertahankan kesegaran udang adalah dengan cara pembekuan, kondisi udang tersebut harus dijaga supaya tidak terkontaminasi oleh bakteri yang ada di dalam udang, karena di dalam udang terdapat kandungan protein yang tinggi dan udang tersebut termasuk komoditas yang mudah rusak saat penanganan hal ini sangat mempengaruhi hasil olahan, untuk menjaga kondisi udang tetap baik diperlukan standarisasi seperti metode penanganan. sehingga udang bisa sampai ke pasar atau ke tangan konsumen dalam kondisi baik (Sunarya, 1989).

Udang tambak masih sering dinilai rendah karena warna, bau, rasa maupun adanya cemaran fisik seperti lumut, berbagai bakteri dapat menguraikan senyawa-senyawa nutrisi pada udang dengan menghasilkan senyawa berbau