



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Udang vaname *Litopenaeus vannamei* yang dikenal dengan nama udang putih adalah spesies introduksi asal perairan Amerika Tengah dan negara-negara seperti Ekuador, Venezuela, Panama, Brazil, dan Meksiko yang belum lama dibudidayakan di Indonesia. Udang vaname diperkenalkan secara resmi di Indonesia pada tahun 2001 dan sejak itu juga udang vaname secara nyata menggantikan agroindustri udang windu *Penaeus monodon* yang merupakan udang asli dari Indonesia yang telah mengalami penurunan dan gagal produksi akibat faktor teknis maupun non teknis (Yudiati *et al.* 2013). Menurut data dari Badan Pusat Statistik (BPS), produksi udang vaname untuk pasar ekspor pada tahun 2018 menghasilkan hampir 110.000 ton atau senilai hingga 930 juta US dolar (Jala 2019).

Udang vaname memiliki beberapa keunggulan jika dibandingkan dengan udang windu yaitu, dapat dipelihara pada kisaran salinitas 0,5-45 g L⁻¹, dapat ditebar dengan kepadatan yang tinggi lebih dari 150 ekor m⁻², lebih resisten terhadap kualitas lingkungan yang rendah dan memiliki waktu pemeliharaan yang lebih singkat yakni sekitar 90-120 hari per siklus pemeliharaan (Hudi dan Shahab 2005). Udang vaname yang dipelihara di air laut memiliki kandungan protein yang tinggi, rendah kadar air sehingga membuat tekstur daging yang lebih padat, dan ekstraknya memiliki kandungan umami yang tinggi membuat rasa udang menjadi lebih gurih, memiliki rasa yang manis dan tidak mengandung bahan-bahan *off-flavor* (Liang *et al.* 2008). Udang vaname juga memiliki kandungan nutrisi yang lebih baik dibandingkan udang air tawar dan air payau serta memiliki pangsa pasar yang bagus, baik dari dalam negeri maupun luar negeri dengan harga dua kali lipat dibandingkan udang air tawar atau payau (Stickney 2000).

Udang vaname merupakan salah satu bahan makanan sumber protein hewani yang bermutu tinggi yang sangat digemari oleh konsumen dalam negeri ataupun luar negeri karena memiliki rasa yang gurih dan kadar kolesterol yang rendah dibanding hewan mamalia (Darmono 1991 dalam Maharani *et al.* 2009). Menurut Mangampa dan Suwoyo (2010), produksi yang tinggi tidak selamanya diikuti oleh keuntungan yang tinggi. Penerapan kepadatan tinggi terbatas pada golongan masyarakat menengah ke atas. Produksi yang tinggi akan berdampak kepada beban limbah yang dihasilkan baik oleh sisa pakan apabila rasio konversi pakan tinggi maupun kotoran udang.

Masa pandemi Covid-19 sekarang menjadi pukulan terbesar bagi para petambak khususnya pembudidaya udang vaname dilihat pada sektor ekspor sekarang mulai ditutup dari berbagai negara dikarenakan adanya kepanikan di berbagai negara (DPJB 2020). Indonesia sekarang masih sangat bergantung dari hasil ekspor udang vaname.

1.2 Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan PKL antara lain:

1. Mengikuti dan melakukan kegiatan secara langsung di lokasi PKL.
2. Menambah pengetahuan, pengalaman, dan keterampilan mengenai kegiatan di lokasi PKL



3. Mengikuti dan melakukan kegiatan secara langsung di lokasi PKL.
4. Menambah pengetahuan, pengalaman, dan keterampilan mengenai kegiatan di lokasi PKL.
5. Mengetahui permasalahan dan solusi permasalahan dalam kegiatan di lokasi PKL.
6. Menerapkan ilmu yang didapat sewaktu kuliah dalam kegiatan di lokasi PKL.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.