

ANALISIS KARAKTERISTIK PENGOLAHAN CRISPY UDANG, STUDI KASUS DI HOME INDUSTRI OKAS SEAFOOD, PANGANDARAN

ANALYSIS OF CHARACTERISTICS OF CRISPY SHRIMP PROCESSING, CASE STUDY IN OKAS SEAFOOD HOME INDUSTRY, PANGANDARAN

Junianto¹, Yuyun Yuningsih², Cyntia Florentiana ^{2*}, Muhammad Fausta Fiqliriyadhi³

¹⁾ Departemen Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Padjadjaran
*e-mail: cyntia23002@mail.unpad.ac.id

Abstrak

Home industry Okas Seafood merupakan usaha rumah tangga yang berlokasi di Pangandaran dan bergerak dalam bidang pengolahan hasil perikanan menjadi produk camilan, salah satunya yaitu *crispy udang*. Banyaknya produsen *crispy udang* di berbagai daerah di Indonesia menjadi tantangan tersendiri bagi Okas Seafood untuk terus berinovasi dan menjaga eksistensi produk mereka di tengah persaingan pasar. Oleh karena itu, penting dilakukan analisis terhadap karakteristik proses pengolahan sebagai upaya mempertahankan keunggulan kompetitif serta menciptakan produk yang relevan dengan selera konsumen. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis karakteristik proses pengolahan *crispy udang* yang dilakukan oleh *home industry* Okas Seafood, mulai dari pemilihan bahan baku, penggunaan alat dan bahan, tahapan pengolahan, hingga pengemasan produk. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Maret 2025 menggunakan metode survei serta teknik wawancara dan observasi langsung terhadap proses produksi yang dilakukan di lokasi usaha. Data yang diperoleh dianalisis secara deskriptif kualitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa *home industry* Okas Seafood mampu menghasilkan produk olahan *crispy udang* dengan kualitas sensori yang baik melalui penerapan proses pengolahan tradisional yang higienis, pemanfaatan bahan baku berkualitas seperti udang segar dan bumbu pilihan, serta penggunaan teknik pengemasan modern yang mendukung daya simpan dan daya tarik visual produk. Inovasi berkelanjutan dalam proses produksi menjadi faktor penting dalam meningkatkan nilai tambah produk dan memperluas jangkauan pasar, khususnya di kawasan wisata seperti Pangandaran.

Kata kunci: bisnis, camilan, kemasan, perikanan, udang crispy.

Abstract

Okas Seafood is a home industry based in Pangandaran that processes fishery products into snacks, one of which is crispy shrimp. The increasing number of crispy shrimp producers across Indonesia presents a challenge for Okas Seafood to continuously innovate and maintain product competitiveness. Therefore, it is important to analyze the characteristics of the processing techniques as an effort to sustain product quality and adapt to market demands. This study aims to analyze the processing characteristics of crispy shrimp carried out by the Okas Seafood home industry, including raw material selection, use of tools and ingredients, production stages, and packaging techniques. The research was conducted in March 2025 using a survey method combined with interviews and direct observation of the production process. The data obtained were analyzed qualitatively using a descriptive approach. The results showed that Okas Seafood was able to produce crispy shrimp with good sensory quality through the implementation of hygienic traditional processing methods, the use of high-quality raw materials such as fresh shrimp and selected seasonings, and the application of modern packaging techniques that support product shelf life and market appeal. Continuous innovation in the production process is a key factor in increasing the added value of the product and expanding its market reach, especially in tourist areas such as Pangandaran.

Keywords: business, snacks, packaging, fisheries, crispy shrimp

PENDAHULUAN

Pangandaran dikenal sebagai daerah andalan dalam sektor wisata bahari dan

perikanan tangkap, di mana kedua sektor ini memberikan kontribusi signifikan terhadap perekonomian lokal dan kesejahteraan

masyarakat (Nurhayati 2013). Aktivitas perikanan di Kabupaten Pangandaran termasuk dalam kategori perikanan skala kecil (Ginanjar 2022). Menurut Wiyono (2009) dalam Kartika *et al.* (2020), perikanan skala kecil umumnya ditandai dengan penggunaan teknologi dan modal usaha yang terbatas, serta keanekaragaman jenis alat tangkap dan hasil tangkapan yang bervariasi. Kawasan perairan Pangandaran sendiri memiliki potensi sumber daya hayati laut yang cukup besar. Letaknya yang berbatasan langsung dengan Samudra Hindia menjadikan karakteristik oseanografi wilayah ini cukup khas dan memengaruhi dinamika perairan di sekitarnya (Dewanti *et al.* 2018).

Udang merupakan salah satu komoditas perikanan yang cepat mengalami penurunan kualitas setelah ditangkap, sehingga memerlukan pengolahan lebih lanjut untuk memperpanjang masa simpan dan meningkatkan nilai tambahnya. Pengolahan udang menjadi produk *crispy* merupakan salah satu inovasi yang dapat meningkatkan daya tarik konsumen serta memberikan nilai ekonomi yang lebih tinggi bagi pelaku usaha kecil dan menengah (UMKM) di daerah pesisir. Di Kabupaten Pangandaran, home industri Okas Seafood telah mengembangkan produk *crispy* udang sebagai upaya diversifikasi olahan hasil perikanan lokal. Produk ini tidak hanya menawarkan cita rasa yang khas dan tekstur yang renyah, tetapi juga memanfaatkan potensi sumber daya laut yang melimpah di wilayah tersebut. Berdasarkan penelitian Amir *et al.* (2021), pengembangan produk kuliner berbasis udang seperti *crispy* udang dapat meningkatkan kualitas produk dan memperbaiki pengelolaan manajemen keuangan pada usaha kecil dan menengah. Selain itu, inovasi dalam pengolahan udang menjadi produk *crispy* juga telah dilakukan di berbagai daerah sebagai alternatif untuk meningkatkan ekonomi masyarakat pesisir (Rakhmat *et al.* 2022).

Pengolahan udang menjadi produk bernilai tambah seperti *crispy* udang merupakan inovasi yang merespons permintaan pasar terhadap camilan laut yang

praktis, renyah dan bergizi. Di *home* industri Okas Seafood Pangandaran, produksi *crispy* udang menjadi bagian dari upaya bentuk variasi produk pengolahan perikanan untuk meningkatkan nilai ekonomis dan memperkuat daya saing, baik di pasar lokal maupun luar daerah. Pengembangan produk memegang peran krusial dalam keberlangsungan usaha karena inovasi yang berkelanjutan dapat membantu perusahaan tetap relevan di tengah persaingan pasar yang dinamis. (Febrian dan Rahayu 2023) menyatakan bahwa pentingnya pengembangan dan inovasi yang lebih kreatif bertujuan untuk meningkatkan daya saing setiap produk sehingga dapat menjangkau pasar yang lebih luas.

Pengembangan produk olahan seperti *crispy* udang tidak hanya memperpanjang masa simpan produk tetapi juga membuka peluang usaha yang potensial bagi masyarakat pesisir. Meski demikian, pemanfaatan hasil laut untuk produk siap saji masih terbatas pada skala kecil dan memerlukan dukungan dalam hal teknologi pengolahan serta inovasi dalam kemasan. Pengembangan produk dapat dilakukan oleh personel internal perusahaan dengan menerapkan model-model yang sesuai untuk menciptakan produk baru. Proses pengembangan penting dilakukan untuk menjaga dan meningkatkan daya saing perusahaan di pasar (Husniar *et al.* 2023). Kehadiran produk *crispy* udang turut berperan dalam mendorong konsumsi protein hewani masyarakat sekaligus meningkatkan pendapatan nelayan dan pelaku usaha kecil di kawasan pesisir seperti Pangandaran. Adapun tujuan dari riset ini adalah untuk menganalisis karakteristik pengolahan *crispy* udang yang dilakukan oleh *home* industri Okas Seafood di Pangandaran.

METODOLOGI

Riset ini dilakukan pada bulan Maret 2025 di Pantai Timur Kecamatan Pangandaran Kabupaten Pangandaran. Dalam pengumpulan data riset ini dilakukan menggunakan metode wawancara dan observasi. Wawancara dilakukan dengan pemilik usaha *crispy* udang yaitu Bapak Surya

dan Ibu Okas beserta rekan-rekan kelompok 8. Observasi dilakukan dengan mengunjungi rumah produksi pemilik usaha produk *crispy* udang. Data yang diamati meliputi alat yang digunakan dalam proses pengolahan *crispy* udang, bahan utama dan bahan tambahan yang digunakan, tahapan proses pengolahan yang dilakukan dan pengemasan produk untuk siap dipasarkan. Data yang diperoleh dianalisis secara deskriptif komparatif.

HASIL DAN PEMBAHASAN

PROFIL USAHA

OKAS *Seafood* merupakan usaha mikro yang berkecimpung pada pengolahan hasil laut khususnya Udang. Usaha ini terletak di Jalan Pantai Timur, Kecamatan Pangandaran, Kabupaten Pangandaran yang dikelola langsung oleh pemiliknya yakni Bapak Surya dan Ibu Okas.



Gambar 1. Profil Usaha OKAS *Seafood*,
Pantai Timur Pangandaran

Produk utama yang dihasilkan yakni *crispy* udang, yaitu olahan udang yang diolah dengan metode penggorengan kering untuk menghasilkan cita rasa yang gurih dan juga memiliki tekstur yang renyah. Usaha seperti ini sangat berpotensi berkembang di wilayah pesisir karena mendekati sumber bahan baku dan memiliki pasar wisata yang luas (Rahman *et al.* 2017). Proses produksi masih dilakukan secara tradisional namun terus dioptimalkan agar bisa memenuhi permintaan pasar lokal hingga wisatawan yang berkunjung ke Pangandaran.



Gambar 2. *Crispy* Udang Okas *Seafood*.

ALAT YANG DIGUNAKAN

Alat yang digunakan dalam proses produksi *crispy* udang meliputi wajan penggorengan, kompor gas, saringan minyak, baskom *stainless steel*, toples penyimpanan, dan plastik kemasan. Sedangkan bahan-bahan utama yang digunakan adalah udang segar sebagai bahan baku utama, tepung bumbu instan, tepung beras, minyak goreng berkualitas, dan rempah-rempah tambahan untuk memperkaya rasa. Kualitas alat dan bahan sangat berpengaruh terhadap hasil akhir produk, terutama dalam menjaga kerenyahan dan daya simpan produk setelah digoreng (Syahrul *et al.* 2020). Pemilihan bahan juga menentukan karakteristik sensori produk yang dihasilkan, termasuk aroma, rasa, dan tekstur (Putri dan Wahyuni 2018).

BAHAN UTAMA DAN BAHAN TAMBAHAN

Dalam produksi *crispy* udang, pemilihan bahan baku dan bahan tambahan memegang peranan krusial dalam menentukan kualitas akhir produk. Bahan utama yang digunakan adalah udang segar, yang merupakan sumber protein hewani berkualitas tinggi sekaligus memberikan cita rasa khas pada hidangan. Kualitas udang, baik dari segi kesegaran maupun ukuran, sangat berpengaruh terhadap tekstur dan rasa *crispy* udang yang dihasilkan.

Bahan tambahan yang sering digunakan meliputi tepung terigu, tepung maizena, telur, serta bumbu-bumbu seperti garam, merica, dan bawang putih bubuk. Tepung terigu dan maizena berfungsi untuk menciptakan lapisan yang memberikan tekstur renyah saat udang digoreng. Sementara itu, telur membantu adonan menempel dengan baik pada udang,

dan bumbu-bumbu tersebut memberikan cita rasa yang diharapkan.

Penelitian yang dilakukan oleh Agustina (2015) menunjukkan bahwa penambahan angkak dan jumlah tapioka dalam pembuatan sosis udang memiliki pengaruh signifikan terhadap sifat organoleptik produk, seperti warna, aroma, tekstur, dan tingkat kesukaan konsumen. Temuan ini menegaskan betapa pentingnya pemilihan dan proporsi bahan tambahan dalam menentukan kualitas produk olahan udang. Di sisi lain, penelitian yang dilakukan oleh Herawati *et al.* (2020) menemukan bahwa penambahan ekstrak daun jati pada udang putih selama penyimpanan dingin dapat memperlambat penurunan kualitas produk, seperti menghambat pertumbuhan bakteri dan mempertahankan nilai organoleptik. Hal ini menunjukkan bahwa penggunaan bahan tambahan alami dapat efektif dalam memperpanjang umur simpan produk olahan udang tanpa mengorbankan kualitasnya.

TAHAPAN PROSES PENGOLAHAN

Proses pengolahan produk *crispy* udang dimulai dari tahapan sortasi dan penerimaan bahan baku. Udang *vannamei* yang digunakan harus memenuhi standar kualitas dalam hal ukuran, warna, dan kesegaran. Sortasi ini bertujuan untuk menghasilkan produk akhir yang seragam dan bermutu tinggi (Safitri *et al.* 2020). Setelah melalui sortasi, udang dibersihkan melalui proses pencucian dan perendaman menggunakan air bersih. Tahapan ini berfungsi untuk menghilangkan kotoran dan mikroorganisme yang dapat memengaruhi mutu dan keamanan produk. Perendaman juga dapat dilakukan dengan larutan bumbu awal untuk memberikan rasa dasar pada udang (Safitri *et al.* 2020; Hidayat *et al.* 2021).

Tahap selanjutnya adalah pengupasan dan pemotongan udang sesuai bentuk produk yang diinginkan. Pada beberapa produk olahan seperti empek-empek udang atau nugget, bagian tubuh udang bisa dicincang atau dihaluskan untuk dicampur dengan bahan tambahan seperti tepung, telur, dan bumbu

(Rifani *et al.* 2016; Rahayu *et al.* 2019). Proses pencampuran dilakukan secara merata hingga terbentuk adonan dengan konsistensi yang baik. Adonan kemudian dicetak sesuai bentuk produk, misalnya menjadi bentuk bulat pipih untuk nugget atau memanjang untuk kerupuk (Pamungkas 2023). Setelah pencetakan, produk dikeringkan untuk mengurangi kadar air, yang bertujuan untuk memperpanjang masa simpan dan menjaga kerenyahan setelah digoreng (Hidayat *et al.* 2021). Proses penggorengan menjadi tahapan krusial dalam menghasilkan *crispy* udang yang berkualitas.

Beberapa pelaku usaha menggunakan teknik penggorengan vakum pada suhu rendah untuk menghindari kerusakan zat gizi dan menurunkan kadar minyak dalam produk akhir. Teknik ini juga meningkatkan kerenyahan dan daya simpan produk (Ismanto 2020). Setelah digoreng, produk dikeringkan kembali dan dilakukan uji organoleptik untuk mengevaluasi mutu sensori seperti warna, aroma, tekstur, dan rasa. Uji ini penting untuk memastikan bahwa produk memenuhi preferensi konsumen (Ismanto 2020). Produk yang lolos pengujian dikemas menggunakan kemasan kedap udara untuk menjaga kualitas dan menghindari kontaminasi mikroba. Beberapa UKM juga menerapkan teknik *vacuum pack* untuk memperpanjang masa simpan (Yassir *et al.* 2020). Produk yang sudah dikemas disimpan pada suhu ruang atau suhu dingin, tergantung jenis produk dan kemasan yang digunakan. Penyimpanan dilakukan sebelum produk didistribusikan ke konsumen atau dijual di pasar lokal dan destinasi wisata (Safitri *et al.* 2020).

PENGEMASAN PRODUK

Setelah proses penggorengan dan pendinginan, *crispy* udang dikemas dalam plastik kedap udara (*vacuum pack*) untuk menjaga kerenyahan dan mencegah kontaminasi. Pengemasan dilakukan dalam ukuran 100 gram dan 250 gram untuk memudahkan distribusi dan penyesuaian dengan kebutuhan konsumen. Label produk mencantumkan informasi merek, komposisi, tanggal produksi, dan tanggal kadaluarsa.

Desain kemasan dibuat menarik agar mampu bersaing di pasar oleh-oleh dan menarik perhatian wisatawan maupun konsumen lokal. Teknik pengemasan modern seperti *vacuum packing* terbukti mampu memperpanjang umur simpan produk olahan pangan tanpa mengurangi kualitas sensori (Widjanarko *et al.* 2020).



Gambar 3. Proses Pengemasan *Crispy* Udang

KESIMPULAN

Kesimpulan yang bisa diambil dari penjelasan diatas adalah *home* industri *crispy* udang Okas *Seafood* yang berlokasi di Pangandaran yaitu produk ini dibuat dari udang segar yang telah dibersihkan, direndam dalam bumbu marinasi, kemudian dilapisi dengan adonan tepung bumbu, digoreng hingga kering sehingga menghasilkan tekstur yang renyah lalu dikemas menggunakan kemasan plastik. Pengembangan produk tersebut terinspirasi dari adanya pengembangan inovasi makanan agar bisa dinikmati lebih lama. Pengembangan produk pada usaha ini ada pada pengemasan dan cara pengolahan. Saran yang bisa diberikan kepada *home* industri Okas *Seafood* adalah dengan memperluas pemasaran olahan udang ini serta penambahan inovasi rasa.

DAFTAR PUSTAKA

Amir, D., Ariefin, A., Hanif, H., Zaini, H., & Sulaiman, A. R. (2021). Teknologi Peningkatan Kualitas Produk Kuliner Udang Bileh Crispy Serta Perbaikan Pengelolaan Manajemen Keuangan Pada Usaha Kecil Dan Menengah Ibu Yanti. In Prosiding Seminar Nasional Politeknik Negeri Lhokseumawe (Vol. 5, No. 1, pp. 191-196).

- Dewanti, L. P., Mahdiana, I., Zidni, I., & Herawati, H. (2018). Evaluasi selektivitas dan keramahan lingkungan alat tangkap dogol di Kabupaten Pangandaran Provinsi Jawa Barat. *Jurnal Airaha*, 7(1), 30-37.
- Febrian, D., & Rahayu, A. A. W. (2023). Sosialisasi Pentingnya Digitalisasi dalam Mengembangkan Produk UMKM pada Desa Lemahkarya. *Abdima Jurnal Pengabdian Mahasiswa*, 2(2), 5766-5771.
- Ginanjar, M. A., Suyasa, I. N., & Dewi, I. J. P. 2022. Karakteristik perikanan tangkap di Kabupaten Pangandaran. *Jurnal Ilmiah agribisnis dan Perikanan (agrikan UMMU-Ternate)* Vol, 15(1).
- Husniar, F., Sari, T. R., Safira, A. M., & Kamila, E. R. (2023). Strategi Pengembangan Produk Baru sebagai Upaya dalam Meningkatkan Daya Saing Perusahaan. *Jurnal Riset Manajemen Dan Akuntansi*, 3(2), 22-34.
- Ismanto, H. (2023). Uji Organoleptik Keripik Udang (*L. Vannamei*) Hasil Penggorengan Vakum. *Jurnal Agrosainta: Widya Iswara Mandiri Membangun Bangsa*, 6(2), 53–58.
- Kartika, L., Nurhayati, A., Dewanti, L. P., & Rizal, A. 2020. Kontribusi Perikanan Tangkap Dalam Mendukung Perekonomian Di Kabupaten Pangandaran. *Human Relations*, 3(1), 1–8.
- Nurhayati, A. 2013. Analisis Potensi Lestari Perikanan Tangkap Di Kawasan Pangandaran. *Jurnal Akuatika Indonesia*, 4(2), 195–209.
- Pamungkas, B. F., Nidyasari, Y., Guruh, M., & Zuraida, I. (2022). Diversifikasi Produk Olahan Udang Dan Hasil Sampingnya Dalam Rangka Pemberdayaan Wanita Nelayan Di Balikpapan, Kalimantan Timur. *Jmm (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 6(1), 803.
[Https://Doi.Org/10.31764/Jmm.V6i1.6764](https://doi.org/10.31764/jmm.v6i1.6764)
- Rahayu, D. K., Asih, E. R., & Arsil, Y. (2019). Pemanfaatan Udang Kering (Ebi) Dalam Pembuatan Nugget Tempe. *Jurnal Proteksi Kesehatan*, 7(2).
[Https://Doi.Org/10.36929/Jpk.V7i2.139](https://doi.org/10.36929/jpk.v7i2.139)
- Rahayu, D. K., Asih, R., Arsil, Y., Gizi, J., Kesehatan, P., & Riau, K. (N.D.). Pemanfaatan Udang Kering (Ebi) Dalam Pembuatan Nugget Tempe.

- Rakhman, A., Sari, K., Meliyana, B., Ameliya, S., Maharani, M., Lestari, A. C., & Triansyah, K. (2022). Inovasi Pengolahan Udang Menjadi Udang Crispy Sebagai Produk UMKM Di Dusun Tanjung Berikat. Aptekmas Jurnal Pengabdian pada Masyarakat, 5(1), 88-92.
- Rifani, A. N., & Romadhon, W. F. M. (2016). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Karagenan Terhadap Karakteristik Empek-Empek Udang Windu (*Penaeus Monodon*). J. Peng.& Biotek. Hasil Pi., 5(1), 82–85.
- Salampessy, R. B., & Maulid, D. Y. (N.D.). Proses Pengolahan Udang Vannamei (*Litopenaeus Vannamei*) Head Less Easy Peel Beku Di Pt Indokom Samudera Persada, Tanjung Bintang, Lampung Selatan Processing Of Head Less Easy Peel Vannamei Shrimp (*Litopenaeus Vannamei*) Frozen At Pt Indokom Samudera Persada, Tanjung Bintang, South Lampung. In Buletin Jalanidhitah Sarva Jivitam (Vol. 4, Issue 1).
- Sari, K., Rakhman, A., Meliyana, B., Amelya, S., Maharani, M., Cahya Lestari, A., Fadilah, I., Arjuni, R., Wardana, W., Triansyah, K., Muhammadiyah Bangka Belitung, U., Ahmad Dahlan, J. K., Mangkol Kec Pangkalanbaru, D., Bangka Tengah, K., & Kepulauan Bangka Belitung, P. (2022). Inovasi Pengolahan Udang Menjadi Udang Crispy Sebagai Produk UMKM Di Dusun Tanjung Berikat. 5(1). <Https://Doi.Org/10.36257/Apts.Vxix>
- Yassir, Fahmi, Safitri, N., Naziruddin, & Hayati, R. (2021). Peningkatan Kualitas Produk UKM Yanti Melalui Teknologi Mesin Press Elektrik Pada Pengemasan Produk Udang Bileh Crispy Di Desa Tumpok Teungoh Kecamatan Banda Sakti Kota Lhokseumawe. Proceeding Seminar Nasional Politeknik Negeri Lhokseumawe, 5(1).