

Proses Pengolahan Terasi Udang Rebon Skala Rumah Tangga di Pesisir Pantai Lampu Satu Kabupaten Merauke

Process of Household Scale Shrimp Paste Processing at Marine Coastal of Lampu Satu in Merauke District

Sajriawati^{1*}

¹Manajemen Sumber daya Perairan, Fakultas Pertanian, Universitas Musamus, Merauke, 99600, Indonesia

Info Artikel:

Diterima: 18/01/2022

Disetujui: 03/03/2022

Dipublikasi: 15/03/2022

Kata Kunci:

Udang rebon, pengolahan, terasi, Merauke.

Keywords:

Rebon shrimp, processing, shrimp paste, Merauke.

*Korespondensi:

sajriawati_msp@unmus.ac.id



Copyright © 2022 The Author(s)

<https://ojs.poltesa.ac.id/index.php/nekton>

Abstrak. Salah satu hasil tangkapan nelayan di wilayah Pesisir Pantai Lampu Satu adalah jenis udang rebon, namun harga jualnya rendah dan daya tahannya singkat sehingga cepat mengalami penurunan mutu (rusak). Salah satu upaya untuk mengatasi hal ini yaitu dengan melakukan diversifikasi produk udang rebon menjadi terasi udang sehingga harga jualnya naik dan daya tahannya lama. Tujuan dari penelitian adalah untuk mengetahui bagaimana tahapan dari proses pengolahan terasi udang. Penelitian berlangsung selama bulan Nopember sampai Desember 2021 bertempat di Pesisir Pantai Lampu Satu, Kabupaten Merauke. Responden penelitian adalah 1 kelompok pengolah terasi udang skala rumah tangga. Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses pengolahan terasi udang terdiri dari 10 tahap pembuatan yaitu penyortiran, pencucian, fermentasi, penjemuran tahap 1, penggilingan tahap 1, penjemuran tahap 2, penggilingan tahap 2, pencetakan, penjemuran tahap 3 dan pengemasan. Pengolahan terasi udang masih dikategorikan sederhana karena semuanya menggunakan sistem manual tenaga manusia.

Abstract. One of the catches of fishermen in the Marine Coastal of Lampu Satu is rebon shrimp, but the selling price is low and the durability is short so it quickly declines in quality (damaged). One effort to overcome this is by diversifying rebon shrimp products into shrimp paste so that the selling price goes up and the durability is long. The purpose of the study was to find out how the stages of the shrimp paste processing process. The research was carried out from November to December 2021 at the Marine Coastal of Lampu Satu, Merauke Regency. Research respondents are 1 group of household shrimp paste processors. The results showed that the shrimp paste processing process consisted of 10 stages of manufacture, namely sorting, washing, fermentation, drying stage 1, grinding stage 1, drying stage 2, grinding stage 2, printing, drying stage 3, and packaging. The processing of shrimp paste is still categorized as simple because everything uses a manual system of human power.

PENDAHULUAN

Wilayah Pesisir Pantai Lampu Satu termasuk ke dalam wilayah Kelurahan Samkai, Distrik Merauke, Kabupaten Merauke Provinsi Papua. Potensi wilayah Pesisir Pantai Lampu Satu didukung dari keberadaan laut Arafura, sehingga sebagian penduduknya memilih pekerjaan sebagai nelayan. Salah satu hasil tangkapan nelayan adalah udang rebon (*Acetes*) yang merupakan jenis udang yang berukuran kecil dan hidup di perairan Asia Tenggara (Wikipedia, 2021). Udang rebon (*Acetes*) yang tertangkap di perairan laut Arafura termasuk jenis udang putih yang memiliki ukuran sangat kecil kurang lebih 1-3 cm. Udang rebon memiliki sifat hidup berkelompok dengan jumlah yang sangat banyak serta tidak bisa tumbuh besar. Kemunculan udang rebon hanya pada bulan-bulan tertentu saja yaitu pada musim hujan yang sifatnya berkala.

Udang rebon dalam keadaan segar biasanya dijual dengan harga rendah karena hanya dimanfaatkan untuk pakan ikan. Meskipun ada beberapa masyarakat yang mengkonsumsi namun terbatas hanya kalangan tertentu saja dan permintaannya tidak banyak. Salah satu upaya untuk menaikkan nilai jual dan daya simpan lebih lama dari udang rebon yaitu melalui pengolahan. Udang rebon biasanya diolah menjadi udang rebon kering, dendeng udang, kerupuk, peyek dan terasi udang rebon.

Kaum perempuan yang berdomisili di Pesisir Pantai Lampung Satu beberapa menjadi pengolah udang rebon menjadi produk terasi. Kegiatan pengolahan terasi udang menjadi salah satu profesi tambahan bagi kaum perempuan atau isteri nelayan yang turut berperan dalam menambah penghasilan untuk pemenuhan kebutuhan keluarga (Handayani & Artini, 2009).

Pada umumnya, terasi berbentuk pasta yang terbuat dari ikan atau udang memiliki tekstur padat serta memiliki aroma kuat namun rasanya melekat di lidah (Menara Ilmu, 2018). Bahan utama pembuatan terasi selain udang yaitu garam kasar. Garam berfungsi untuk bahan pengawet alami pada terasi (Irnawati, 2016). Fungsi pengawet alami pada garam disebabkan karena garam memiliki kandungan ion Na⁺ dan Cl⁻ yang menyebabkan pertumbuhan sel mikroorganisme dari bahan pangan terhambat dan akhirnya mati (Aristawati et al., 2016). Berdasarkan uraian di atas maka dilakukan penelitian tentang proses proses pengolahan terasi udang rebon skala rumah tangga di Pesisir Pantai Lampung Satu Kabupaten Merauke.

METODE PENELITIAN

Waktu dan tempat penelitian

Penelitian ini dilaksanakan selama 2 (dua) bulan yaitu dari bulan sampai Nopember sampai bulan Desember 2021. Lokasi penelitian yaitu di Pesisir Pantai Lampung Satu, Merauke.

Populasi dan sampel

Populasi dalam penelitian ini adalah istri nelayan yang bekerja sebagai pengolah atau pembuat terasi udang. Sampel dari penelitian ini adalah 1 kelompok pengolah terasi udang skala rumah tangga. Sampel dipilih berdasarkan metode purposive sampling sesuai dengan kebutuhan penelitian.

Teknik pengumpulan data

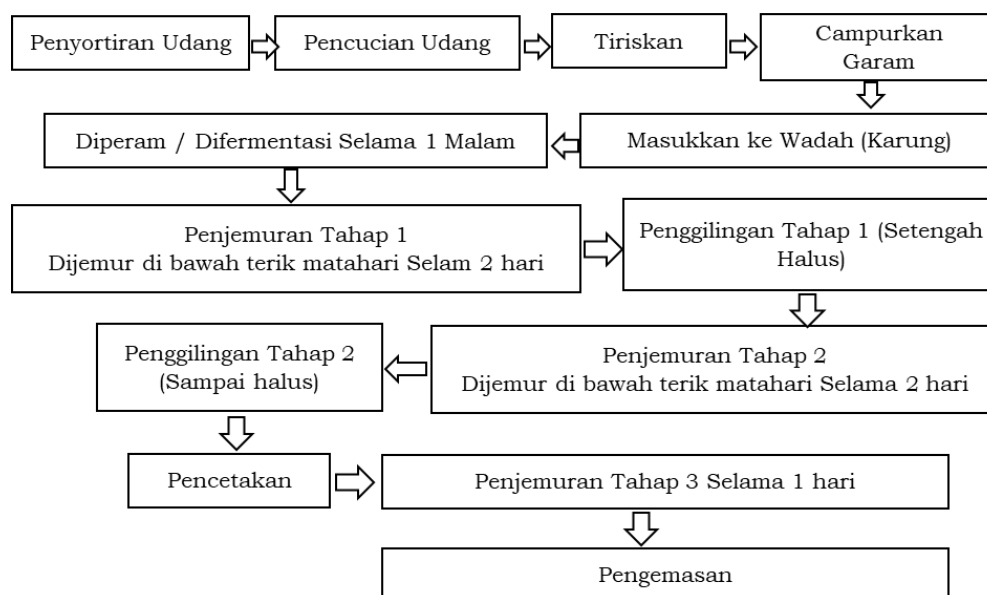
Pengumpulan data dilakukan dengan teknik obeservasi partisipan. Peneliti melakukan observasi secara langsung dengan pengolah terasi udang rebon dan melakukan wawancara untuk menjawab tujuan penelitian (Maryaeni, 2005).

Teknik analisis data

Data penelitian tentang proses pengolahan terasi udang dilakukan dengan analisis deskriptif yaitu dengan menganalisis data yang dituangkan dalam bentuk gambar dalam hal ini bagan alur proses pembuatan terasi udang, yang kemudian dideskripsikan melalui penjabaran yang jelas.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses pembuatan terasi udang di Pesisir Pantai Lampu Satu dilakukan dengan tahapan yang sangat sederhana atau semi tradisional. Meskipun sederhana namun beberapa pengolah sudah menggunakan sentuhan teknologi dalam menghaluskan udang rebon yang akan dijadikan terasi yaitu menggunakan alat penggiling manual, tetapi beberapa pengolah juga masih ada yang menggunakan alat penumbuk manual. Adapun alur proses pembuatan terasi udang di Pesisir Pantai Lampu Satu dapat dilihat melalui skema alur di bawah ini (Gambar 1).



Gambar 1. Bagan Alur Proses Pembuatan Terasi Udang

Tahapan yang pertama kali dilakukan dalam proses pembuatan terasi udang yaitu, melakukan penyortiran udang halus atau udang rebon (Gambar 2).



Gambar 2. Udang Halus/Udang Rebon

Setelah di sortir, kemudian dilakukan pencucian udang sampai bersih dari pasir-pasir maupun kotoran lain sampai air bilasannya tidak keruh. Biasanya

dilakukan 3 sampai 4 kali pencucian barulah udang halus benar-benar bersih untuk selanjutnya bisa ditiriskan (Gambar 3).



Gambar 3. Udang Halus setelah dicuci dan ditiriskan

Setelah ditiriskan maka selanjutnya dilakukan pencampuran garam dengan udang rebon dengan perbandingan 10 kg udang rebon dengan 2 bungkus atau 2 kg garam kasar. Setelah dicampurkan dengan garam selanjutnya dimasukkan ke dalam wadah tertutup (karung bersih) untuk dilakukan pemeraman atau fermentasi selama 1 malam.

Proses setelah pemeraman adalah melakukan penjemuran tahap 1 (Gambar 4). Penjemuran dilakukan di bawah terik matahari, biasanya dilakukan selama 2 hari jika sinar matahari sedang terik, dan bisa sampai 3 hari jika tidak terlalu terik.



Gambar 4. Penjemuran Terasi

Setelah itu, dilakukan penggilingan udang rebon sampai setengah halus (Gambar 5). Jika adonan terasi sudah setengah halus maka dilakukan lagi proses penjemuran tahap 2 di bawah terik matahari selama 2 hari.



Gambar 5. Adonan Terasi setelah digiling setengah halus

Setelah penjemuran tahap 2 selesai maka selanjutnya adonan yang setengah halus tadi kemudian dilakukan penggilingan tahap 2 sampai adonan terasi benar-benar halus dan siap dibentuk dengan cetakan. Proses penggilingan dilakukan menggunakan alat penggiling manual (Gambar 6).



Gambar 6. Mesin penggiling adonan terasi manual

Setelah dilakukan penggilingan tahap 2 sampai adonan benar-benar halus, kemudian adonan siap dicetak menggunakan cetakan yang telah dibuat (Gambar 7).



Gambar 7. Proses pencetakan terasi

Setelah dicetak (Gambar 8) terasi kemudian dijemur kembali (penjemuran tahap 3) sampai terasi agak keras dan diap untuk dibungkus atau dikemas.



Gambar 8. Terasi yang sudah dicetak

Adapun produk terasi yang telah selesai dicetak kemudian diberi kemasan. Kemasannya masih sangat sederhana dengan menggunakan plastik transparan biasa dan tanpa label kemasan (Gambar 9).



Gambar 9. Terasi yang sudah dicetak dan dikemas

Kemasan terasi yang dihasilkan masih sangat sederhana, hanya berupa plastik putih bening tanpa label atau nama produk terasi. Alasan utama dari pengolah tidak memberi label pada terasinya adalah masalah tambahan biaya untuk mengurus label karena harus lagi mengurus izin edar dari BPOM. Pemeriksaan produk kelayakan terasi juga memerlukan biaya yang tidak sedikit. Produk terasi yang akan dipasarkan lebih luas harus melalui uji kandungan, karena produk terasi termasuk rentang terhadap kandungan logam (Ngah & Yahya, 2012). Para responden berpendapat bahwa omset penjualan mereka yang hanya sebatas konsumen yang akan ke Sulawesi atau Jawa yang menjadikan terasi sebagai oleh-oleh sudah cukup memberikan keuntungan dan menambah pendapatan keluarga. Proses pemasarannya masih dipasarkan melalui mulut ke mulut dan biasanya dijual kepada konsumen yang ingin keluar kota sebagai oleh-oleh khas Merauke. Terasi biasanya dibeli konsumen yang ingin mudik ke

Makassar atau ke Jawa. Sehingga diperlukan kemasan atau wadah yang dapat menjaga penampilan dan kualitas makanan, kemasan juga menambah nilai jual dan sebagai media promosi. Pengemasan dibuat agar dapat menarik pembeli sehingga diperlukan desain dengan bentuk, ukuran serta desain grafisnya kekinian (Sucipta et al., 2017). Tampilan kemasan harus dibuat menarik sehingga meningkatkan minat konsumen untuk membeli (Apriyanti, 2017). Kemasan tidak hanya berfungsi sebagai daya tarik pembeli namun juga berfungsi sebagai perlindungan produk agar dapat bertahan lama dan aman saat dilakukan pengiriman (Azhari, 2016).

KESIMPULAN

Proses pengolahan terasi udang terdiri dari 10 tahap pembuatan yaitu penyortiran, pencucian, fermentasi, penjemuran tahap 1, penggilingan tahap 1, penjemuran tahap 2, penggilingan tahap 2, pencetakan, penjemuran tahap 3 dan pengemasan. Pengolahan terasi udang masih dikategorikan sederhana karena semuanya menggunakan sistem manual tenaga manusia.

DAFTAR PUSTAKA

- Apriyanti, M. E. (2017). Pentingnya Kemasan Terhadap Penjualan Produk Perusahaan. *Sosio e-kons*, 10(1), 20-27. <http://dx.doi.org/10.30998/sosioekons.v10i1.2223>
- Aristawati, A. T., Hasanuddin, A., & Nilawati, J. (2016). Penggunaan Daun Kemangi (*Ocimum basilicum*) dan Garam Dapur (NaCl) Sebagai Bahan Pengawet Pada Ikan Selar (*Selaroides Spp*) Kukus. *Jurnal Sains dan Teknologi Tadulako*, 5(2), 7-15.
- Azhari, A. (2016). *Model Penelitian Desain Komunikasi Visual*. PT. Cakra Press. Bekasi.
- Sucipta, I. N., Suriasih, K., & Kencana, P. K. D. (2017). *Pengemasan Pangan Kajian Pengemasan yang Aman, Nyaman, Efektif dan Efisien*. Udayana University Press. Denpasar.
- Handayani, M.T. & Artini, N. W. T. (2009). Kontribusi Pendapatan Ibu Rumah Tangga Pembuat Makanan Olahan Terhadap Pendapatan Keluarga. *Piramida*, 5(1).
- Irnawati, I. (2016). *Analisa Rhodamin B Pada Terasi (Studi di Distributor ikan asin dan terasi Pasar Legi Jombang)*. STIKES ICME Jombang. <http://repo.stikesicme-jbg.ac.id/5008/1/KTI%20INTAN.pdf>
- Maryaeni. (2005). *Metode Penelitian Kebudayaan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Ngah, C. W., & Yahya, M. A. (2012). Optimisation of digestion method for determination of arsenic in shrimp paste sample using atomic absorption spectrometry. *Food chemistry*, 134(4), 2406-2410. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2012.04.032>
- Menara Ilmu. (2018, 7 November). Terasi, Produk Fermentasi sebagai Bumbu Tradisional Khas Indonesia yang Terkenal di Kawasan Asia. *Kanal*

Pengetahuan dan Informasi Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada. <https://kanalpengetahuan.tp.ugm.ac.id/menara-ilmu/2018/1341-terasi-produk-fermentasi-sebagai-bumbu-tradisional-khas-indonesia-yang-terkenal-di-kawasan-asia.html>

Wikipedia. (2021, 21 Juli). Udang Rebon. Wikipedia Ensiklopedia Bebas https://id.wikipedia.org/wiki/Udang_rebon.