

FERMENTASI PERIKANAN TRADISIONAL TERASI REBON (*Acetes sp.*) PADA UMKM FAMILI DAN POKLAHSAR CAHAYA JAYA KECAMATAN MUNCAR, BANYUWANGI

Dewi Mutamimah^{1*}, Ani Novitasari², Wahyu Rifqi Maulana³, Finatun Hasanah⁴

^{1,2,3,4}Program Studi Teknologi Hasil Perikanan

Fakultas Pertanian, Universitas PGRI Banyuwangi

Jalan Ikan Tongkol No. 1, Kertosari, Banyuwangi 68416. Telp. (0333) 4466937

^{*)}email: dewimut91@gmail.com

ABSTRAK

Terasi merupakan salah satu bentuk olahan udang rebon yang banyak beredar di Indonesia. Terasi adalah salah satu diversifikasi produk hasil dari fermentasi ikan rucah maupun udang rebon dengan tambahan garam atau bahan tambahan lain berbentuk pasta, maupun serbuk dengan citarasa khas terasi. Penambahan garam pada proses pembuatan terasi bertujuan untuk mendapatkan kondisi tertentu yang memungkinkan bagi mikroorganisme halotoleran dapat bereaksi menghasilkan produk makanan tertentu dengan karakteristik yang khas seperti produk terasi. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif dengan teknik pengambilan data melalui data primer dan data sekunder. Pengambilan data dilakukan dengan observasi, wawancara, partisipasi aktif, dan studi pustaka. Hasil penelitian di UMKM Famili dan UMKM Poklahsar Cahaya Jaya Kecamatan Muncar, Kabupaten Banyuwangi di antaranya bahan baku yang digunakan di dalam pengolahan produk adalah udang rebon (*Acetes sp.*) yang didapatkan dari Perairan Pantai Muncar Banyuwangi. Udang rebon diberi perlakuan penggaraman sebesar 20-25% dari berat total jumlah ikan. Setelah dilakukan proses penggaraman, dilakukan proses fermentasi selama beberapa waktu kemudian dijemur di bawah sinar matahari dan hasil akhir akan dikemas menggunakan plastik PE pada UMKM Famili dan penggunaan kemasan toples berbahan plastik pada UMKM Poklahsar Cahaya Jaya Kecamatan Muncar. Terasi udang rebon yang dihasilkan memiliki bau khas Terasi, memiliki karakteristik kering berbentuk padatan pada UMKM Famili dan berkarakteristik kering berbentuk serbuk dan butiran (granula) pada UMKM Poklahsar Cahaya Jaya, memiliki kadar air di bawah 45%, dan berkadar garam 15-20%.

Kata kunci: *Fermentasi, Perikanan Tradisional, Terasi.*

ABSTRACT

Terasi is a form of processed rebon shrimp which is widely circulating in Indonesia. Terasi is one of product diversifications resulting from fermentation based on trash fish and rebon shrimp with the addition of salt or other additives in the shape of paste or powder with a distinctive terasi flavor. The purpose of salt addition is to obtain certain condition allow

halotolerant microorganisms to react to produce certain food products with unique characteristics such as terasi products. This research used a descriptive method with data collection techniques through primary and secondary data. Data collection was carried out by observation, interviews, active participation, and literature study. The research results at MSME Family and MSME Poklahsar Cahaya Jaya, Muncar District, Banyuwangi Regency among others the raw material used in product processing is rebon shrimp (Acetes sp.) obtained from Banyuwangi Muncar coastal waters. Rebon shrimp mixed with 20-25% salt of the total fish weight. Furthermore, the fermentation process was carried out for some time and dried in the sun and the final product will be packaged with PE plastic for the UMKM Famili and plastic jar packaging for the UMKM Poklahsar Cahaya Jaya, Muncar District. Resulted terasi has a distinctive flavor of terasi, dry characteristics with the shape of solids in the MSME Famili and has dry characteristics in the form of powder and granules in the MSME Poklahsar Cahaya Jaya, has a moisture content below 45%, and a salt content of 15-20%.

Keywords: *Fermentation, Traditional fishery, Terasi.*

PENDAHULUAN

Kelimpahan sumber daya perikanan, meningkatnya jumlah produksi perikanan tangkap menyebabkan tingginya jumlah hasil tangkapan, dan jika tidak dimanfaatkan akan terbuang karena rusak atau kemunduran mutu sehingga dilakukan diversifikasi produk. Sifat komoditas perikanan yang mudah rusak (*perishable food*) menyebabkan perlunya cara atau proses pengolahan yang dapat memperpanjang masa simpan dari produk (Naiu *et al.*, 2018). Diversifikasi merupakan penganekaragaman Jenis produk olahan hasil perikanan dari bahan baku yang belum/sudah dimanfaatkan dengan tetap memperhatikan faktor-faktor mutu dan gizi, sebagai usaha

penting bagi peningkatan konsumsi produk perikanan baik kualitas maupun kuantitas jenis produk dalam bentuk olah tradisional maupun olahan modern (Yusuf *et al.*, 2018). Keunggulan dari metode pengolahan secara tradisional yaitu menerapkan teknologi sederhana sehingga dapat menekan biaya produksi. Salah satu olahan perikanan secara tradisional yaitu terasi.

Terasi merupakan salah satu bentuk olahan udang rebon yang banyak beredar di Indonesia. Terasi yaitu bahan tambahan pangan (BTP) yang sering digunakan dalam masakan untuk meningkatkan citarasa suatu makanan. Sering kali terasi digunakan dalam membuat sambal yang gurih dan enak sehingga dapat meningkatkan nafsu

makan. Cara penyajian terasi biasanya perlu dibakar atau digoreng untuk mendapatkan citarasa dan bau khas pada terasi yang siap untuk digunakan sebagai BTP.

Terasi adalah salah satu diversifikasi produk hasil dari fermentasi ikan rucah maupun udang rebon dengan tambahan garam atau bahan tambahan lain berbentuk pasta, maupun serbuk dengan cita rasa khas terasi (Anggo, *et. al.*, 2014). Penambahan garam pada proses pembuatan terasi bertujuan untuk mendapatkan kondisi tertentu yang memungkinkan bagi mikroorganisme halotoleran dapat bereaksi menghasilkan produk makanan tertentu dengan karakteristik yang khas seperti produk terasi.

METODE

Penelitian dilaksanakan di UMKM Famili dan UMKM Poklhasar Cahaya Jaya Kecamatan Muncar, Kabupaten Banyuwangi. Kegiatan penelitian ini menggunakan metode deskriptif dengan teknik pengambilan data melalui data primer dan data sekunder. Pengambilan data dilakukan dengan observasi, wawancara, partisipasi aktif, dan juga studi pustaka.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Bahan baku pada pembuatan terasi rebon yaitu udang rebon (*Acetes sp.*) yang didapat di perairan laut Muncar, Kabupaten Banyuwangi. Bahan tambahan yang digunakan yaitu garam. Garam berfungsi sebagai bahan pengawet karena mampu menghambat mikroorganisme selektif sehingga yang bekerja dalam proses fermentasi terasi yaitu Mikroorganisme yang tahan terhadap kondisi garam (Halotoleran).

Pada pembuatan terasi rebon beberapa alat yang digunakan meliputi baskom yang digunakan sebagai wadah, Tampah persegi panjang yang digunakan dalam proses penjemuran, alu dan lumping digunakan untuk menumbuk terasi setengah kering, plastik dan toples digunakan dalam pengemasan terasi. Bahan-bahan yang digunakan yaitu udang rebon dan garam.

Proses pembuatan terasi di UMKM Famili kecamatan Muncar meliputi persiapan alat dan bahan yang digunakan. Kemudian dilakukan pencucian hingga bersih udang rebon yang akan digunakan. Udang yang telah bersih ditambahkan garam sebagai media fermentasi untuk pembuatan terasi. Setelah tercampur

dengan rata dilakukan proses peragian I selama 7 hari. Setelah proses peragian I, penjemuran di bawah sinar matahari selama 1-2 hari tergantung dari cuaca saat dilakukan penjemuran. didapatkan terasi setengah kering. Proses selanjutnya yaitu penumbukan hingga halus untuk mendapatkan tekstur yang bagus sesuai standar terasi. Dilakukan peragian II selama 2-4 hari. Kemudian dilakukan pencetakan dan dijemur kembali hingga diperoleh produk terasi. proses terakhir yaitu pengemasan produk terasi dan siap untuk di jual.

Sedangkan proses pembuatan terasi di UMKM Poklahsar Cahaya Jaya Kecamatan Muncar memiliki perbedaan dalam pembuatan serta kemasan yang digunakan. Perbedaan pada proses pembuatannya terdapat pada proses penggorengan. Setelah didapatkan terasi bentuk kotak padatan dilakukan pemotongan menggunakan pisau hingga tipis. Kemudian dilakukan proses penggorengan untuk mengurangi kandungan air yang ada pada produk terasi. setelah itu dilakukan proses penjemuran kembali sampai kering. Dan proses terakhir yaitu digiling hingga didapatkan terasi bentuk serbuk.

Kemasan yang digunakan berupa toples plastik.

Pengemasan merupakan faktor penting untuk melindungi produk pangan dalam bentuk bungkus maupun di masukkan dalam wadah menggunakan berbagai jenis bahan kemasan. Hal ini dilakukan agar produk pangan terhindar dari kontaminan seperti debu, mikroorganisme dan lain-lain sehingga keamanan produk akan tetap terjaga dengan baik serta dapat disimpan dalam jangka waktu tertentu (Sari *et al.*, 2016). Kemasan yang digunakan pada produk terasi rebon di UMKM Famili kecamatan Muncar menggunakan kemasan plastik jenis polietilena (PE) yang mudah didapatkan di pasar. Pemilihan kemasan plastik PE di UMKM Famili dikarenakan banyak dijumpai di toko plastik dengan harga yang terjangkau, sehingga dapat menekan harga jual dari terasi rebon. Keunggulan penggunaan kemasan plastik PE yaitu memiliki sifat yang fleksibel, ketahanan yang baik terhadap air, penahan oksigen yang cukup baik, kuat, ringan, harga murah dan tersedia di berbagai tempat toko plastik (Lobo *et al.*, 2014).

Kemasan yang digunakan untuk terasi rebon UMKM Poklahsar Cahaya Jaya Kecamatan Muncar yaitu menggunakan kemasan toples plastik dengan pemberian *design* produk sehingga lebih menarik. Keunggulan kemasan toples plastik yaitu produk tidak mudah rusak, higienis, ringan, memiliki berbagai ukuran, kedap udara serta produk dapat disimpan dalam waktu lama. Kemasan toples dilengkapi dengan penutup yang membuat produk didalamnya lebih aman.

Terasi Rebun

Terasi rebon merupakan produk perikanan yang memiliki aroma khas terasi dengan rasa asin gurih, berbentuk padat kering. Hasil produk terasi rebon pada UMKM Famili dan Poklahsar Cahaya Jaya Kecamatan Muncar memiliki mutu yang baik sesuai dengan standar nasional Indonesia (SNI) pada tahun 2016 yaitu memiliki karakteristik kering berbentuk padatan pada UMKM Famili dan berkarakteristik kering berbentuk serbuk dan butiran (granula), berbau khas terasi rebon, memiliki kadar air dibawah 45%, dan berkadar garam 15-20%.

KESIMPULAN

Kesimpulan yang diambil dari hasil penelitian di UMKM Famili dan UMKM Poklahsar Cahaya Jaya Banyuwangi diantaranya bahan baku yang digunakan didalam pengolahan produk di UMKM adalah udang rebon (*Acetes sp.*) yang ditangkap di Perairan Pantai Muncar Banyuwangi. Udang rebon diberi perlakuan penggaraman sebesar 20-25% dari berat total jumlah ikan. Setelah dilakukan proses penggaraman, dilakukan proses fermentasi selama beberapa waktu kemudian di jemur dibawah sinar matahari dan hasil akhir akan dikemas menggunakan plastik PE pada UMKM Famili dan penggunaan kemasan toples berbahan plastik pada UMKM Poklahsar Cahaya Jaya Kecamatan Muncar. Terasi udang rebon yang dihasilkan memiliki bau khas Terasi, memiliki karakteristik kering berbentuk padatan pada UMKM Famili dan berkarakteristik kering berbentuk serbuk dan butiran (granula), berbau khas terasi rebon, memiliki kadar air dibawah 45%, dan berkadar garam 15-20%.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terimakasih, kami ucapkan untuk pemilik dan para pekerja yang ada di UMKM Famili dan UMKM Poklahsar Cahaya Jaya Muncar yang sudah menjadi

narasumber dalam penulisan ini dan juga kepada para dosen yang membimbing dalam penulisan penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. (2016). SNI 2716:2016. Terasi Udang. Badan Standarisasi Nasional: Jakarta.
- Anggo, A.D.; Fronthea, S.; Widodo, F.M.; Laras, R. (2014). Mutu organoleptik dan kimiawi terasi udang rebon dengan kadar garam berbeda dan lama fermentasi. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 17(1): 53-59.
- Lobo, Y.A.; Kencana, P.K.D.; Arda G. (2014). Studi Pengaruh Jenis Kemasan dan Ketebalan Plastik Terhadap Karakteristik Mutu Rebung Bambu Tabahn (*Gigantochloa nigrociliata* KURZ) Kering. *Jurnal BETA (Biosistem dan Teknik Pertanian)*. Vol. 2(1): 1-10
- Naiu, A.S., Koniyo, Y., Nursinar, S. & Kasim, F. (2018). Penanganan & Pengolahan Hasil Perikanan. CV. Athra Samudra: Gorontalo.
- Sari, M.P.; Palupi, I.R.; Jamil, M.D. (2016). Persepsi dan Sikap Konsumen Terhadap Penerapan *Traffic Light Card* pada Produk Pangan Kemasan. *The Journal of Nutrition and Food Research*. Vol. 39(1): 27-36.
- Yusuf, N., Hamzah, S.N., Lamadi, A., & Kadim, M.K. (2018). Diversifikasi Pengembangan Produk Hasil Perikanan. CV. Athra Samudra: Gorontalo.