

PELATIHAN PEMBUATAN TERASI UDANG DI UKM SASAK MAIQ, SENTELUK, BATU LAYAR

Moegiratul Amaro*, Mutia Devi Ariyana, Tri Isti Rahayu,
Baiq Rien Handayani, Sri Widyastuti

*Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan
Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram
Jl. Majapahit No. 62 Mataram, Nusa Tenggara Barat 83125, Indonesia*

*Alamat korespondensi : moegiratulamaro@unram.ac.id

Artikel history	Received	: 4 Januari 2022
	Revised	: 05 Juni 2022
	Published	: 30 Juli 2022

ABSTRAK

Terasi adalah produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku rebon atau udang segar atau udang kering atau campurannya dengan atau tanpa penambahan bahan lainnya dengan perlakuan penggaraman, pengeringan, penggilingan dan fermentasi. Salah satu UKM yang memproduksi terasi adalah UKM Sasak Maiq yang terletak di daerah Senteluk, Batu Layar. Walaupun UKM Sasak Maiq tergolong UKM yang maju, namun dalam memproduksi terasi masih ditemukan beberapa permasalahan terkait proses produksi, antara lain: (1) proses pengeringan masih sangat sederhana, (2) Proses pencetakan terasi masih dilakukan dengan cara dan alat yang sederhana, (3) Terasi yang dihasilkan masih menggunakan pewarna (4) Tekstur terasi yang dihasilkan keras. Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian ini adalah dengan memberikan pelatihan dan mensosialisasikan pengetahuan terkait dengan cara pembuatan dan pengemasan terasi yang baik sehingga diperoleh produk terasi yang bernilai gizi dan bermutu tinggi serta memiliki rasa yang enak dan dapat diterima konsumen. Kegiatan juga dilanjutkan dengan sesi tanya jawab dan praktik langsung pembuatan terasi. Indikator capaian menunjukkan bahwa para peserta telah memahami cara pembuatan terasi yang baik dan benar sesuai standar, mengetahui cara pengemasan dan pelabelan terasi sehingga siap dipasarkan.

Kata kunci: Sasak Maiq, terasi, udang rebon

ABSTRACT

Shrimp paste is a processed fishery product with rebon or fresh shrimp or dried shrimp or a mixture as raw materials with or without the addition of other ingredients include salting, drying, milling and fermentation treatments. One of the SMEs that produces shrimp paste is the Sasak Maiq which is located in the Senteluk area, Batu Layar. Although the Sasak Maiq is classified as an advanced SME, but in producing shrimp paste, there are still some problems related to the production process, including: (1) the drying process is still very simple, (2) The shrimp paste printing process is still carried out with simple methods and tools, (3) The resulting shrimp paste still uses dyes (4) The resulting shrimp paste texture is hard. The method used in this activity is to provide training and disseminate knowledge related to how to make and pack shrimp paste properly so that shrimp paste products are obtained that have high nutritional value and have a good taste and can be accepted by consumers. The activity was also continued with a question and answer session and hands-on practice of making shrimp paste. The achievement indicators show that the participants have understood the proper and correct way of making

shrimp paste according to standards, know how to package and label shrimp paste so that it is ready to be marketed.

Keywords: Sasak Maiq, shrimp paste, rebon

PENDAHULUAN

Kawasan pesisir adalah daerah yang memiliki banyak pemanfaatan. Keberadaan sejumlah ekosistem sangat penting perannya dalam keberagaman pemanfaatan daerah pesisir seperti mangrove dan terumbu karang yang dapat menyediakan sejumlah sumber daya yang dapat dimanfaatkan oleh manusia (Dahuri, 2003). Bagi masyarakat pesisir adanya sumber daya perikanan dapat dimanfaatkan sebagai mata pencaharian seperti pengolahan hasil perikanan. Hasil perikanan termasuk bahan yang mudah rusak sehingga diperlukan usaha pengolahan agar masa simpannya menjadi lebih lama. Salah satu produk yang berasal dari bahan perikanan adalah terasi.

Terasi merupakan produk setengah basah dari terbuat dari ikan kecil-kecil atau udang rebon yang dicampur dengan garam kemudian difermentasi. Menurut Standar Nasional Indonesia (2016), terasi adalah produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku rebon atau udang segar atau udang kering atau campurannya dengan atau tanpa penambahan bahan lainnya dengan perlakuan penggaraman, pengeringan, penggilingan dan fermentasi. Terasi mengandung nutrisi yang tinggi dan lengkap, diantaranya kadar air 33,8 g, kadar lemak 2,9 g, kadar protein 22,3 g, kadar P 726 mg, kadar Ca 38,2 mg, kadar Fe 78,5 mg, kadar vitamin B 0,24 mg, kadar vitamin A 0,0 SI, dan kadar vitamin C 0,0 mg dalam 100 gram bahan (Suprapti, 2001). Terasi yang baik adalah terasi yang memiliki kadar air sekitar 26-42%, terasi yang memiliki kadar air terlalu rendah maka permukaan terasi akan diselubungi oleh kristal-kristal garam menyebabkan teksturnya menjadi keras dan tidak kenyal. Namun jika kadar airnya terlalu tinggi maka terasi menjadi lunak (Rosida dan Enny, 2007). Salah satu UKM yang memproduksi terasi adalah UKM Sasak Maiq yang terletak di daerah Senteluk, Batu Layar.

UKM Sasak Maiq adalah salah satu UKM yang terletak di daerah pesisir Senteluk, Batu Layar. UKM ini mengolah dan memasarkan produk berbasis perikanan dan kelautan. UKM ini didirikan oleh Baiq Siti Suryani bersama suaminya. Cerminan nilai-nilai sasak sangat jelas terlihat dari nama UKM tersebut yang berarti Sasak enak. Sasak adalah suku penduduk asli Lombok. Kegiatan UKM ini pada awalnya mengolah rumput menjadi beraneka ragam produk ekonomis dan unik. Salah satu produk yang sedang dikembangkan oleh UKM Sasak Maiq adalah terasi udang rebon.

Walaupun UKM Sasak Maiq tergolong UKM yang maju, namun dalam memproduksi terasi masih ditemukan beberapa permasalahan terkait proses produksi. Beberapa permasalahan yang dihadapi antara lain: (1) proses pengeringan masih sangat sederhana, menggunakan sinar matahari. Sinar matahari sangat tergantung dengan kondisi cuaca, sehingga jika kondisi cuaca ekstrem seperti sekarang ini sangat menyulitkan untuk proses produksi terasi. (2) Proses pencetakan terasi masih dilakukan dengan cara dan alat yang sederhana sehingga kurang efisien dan tidak seragam. (3) Terasi yang dihasilkan masih menggunakan pewarna sehingga terasi yang dihasilkan berwarna merah terang. (4) Tekstur terasi yang dihasilkan keras karena adanya penambahan tepung mengakibatkan kadar air terasi yang dihasilkan menjadi terlalu rendah. Untuk mengatasi kendala yang dihadapi UKM Sasak Maiq tersebut maka perlu dilakukan suatu usaha untuk memberikan pelatihan dan mensosialisasikan pengetahuan terkait dengan cara pembuatan dan pengemasan terasi yang baik sehingga diperoleh produk terasi yang bernilai gizi dan bermutu tinggi serta memiliki rasa yang enak dan dapat diterima konsumen.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini berupa pelatihan khususnya pelatihan pembuatan terasi untuk meningkatkan kualitas terasi yang diproduksi oleh mitra. Pelaksanaan kegiatan mencakup beberapa tahapan seperti, (1) Penetapan peserta pelatihan. Peserta dikhususkan bagi para pekerja di UKM Sasak Maiq. (2) pelatihan tentang cara pengolahan terasi melalui kegiatan pelatihan pembuatan terasi, pencetakan terasi, cara pengeringan yang baik dan higienis, pengemasan yang aman dan informatif serta (3) diskusi yang dilakukan oleh tim dosen dan peserta tentang masalah dan kendala yang dihadapi dalam memproduksi terasi serta saat pelaksanaan kegiatan berlangsung.

Metode pelatihan yang digunakan pada kegiatan ini fokus kepada kegiatan pelatihan, komunikasi, informasi dan edukasi produsen. Evaluasi kegiatan ini dilakukan secara langsung pada saat kegiatan berlangsung. Tahap evaluasi dilakukan setelah penyampaian materi. Prosedur evaluasi meliputi kemampuan penguasaan materi dan tanggapan terhadap materi yang telah diberikan. Kedua kriteria tersebut diamati dengan keaktifan peserta dalam bertanya dan menanggapi materi yang diberikan, keaktifan peserta selama kegiatan pelatihan. Selain itu, kehadiran peserta dalam setiap sesi pelatihan juga menjadi parameter tingkat antusiasme peserta terhadap kegiatan yang dilakukan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Persiapan kegiatan pengabdian dilakukan oleh tim dosen FATEPA bersama mahasiswa berupa survey lokasi, identifikasi masalah yang dihadapi UMKM, dan persiapan. Lokasi mitra kegiatan pengabdian ini adalah di UMKM Sasak Maiq, Desa Senteluk, Batu Layar Lombok Barat, Provinsi NTB.

Pelaksanaan kegiatan pengabdian ini dilakukan melalui sosialisasi, penyuluhan, pelatihan dan pendampingan. Pandemi covid yang sedang berlangsung secara global menuntut tim untuk melaksanakan kegiatan pengabdian berdasarkan protokol kesehatan seperti mencuci tangan dengan sabun, menggunakan masker, dan menggunakan hand sanitizer.

Dalam kegiatan ini dilakukan penyuluhan, pelatihan dan pendampingan pada UKM agar dapat memperbaiki kualitas terasi yang diproduksi oleh UMKM Sasak Maiq. Terasi yang dihasilkan UKM Sasak Maiq sebelumnya bertekstur keras, kadar air rendah, berwarna gelap, label yang kurang menarik dan rasa kurang disukai konsumen. Tim pengabdian FATEPA melakukan penyuluhan pembuatan terasi yang sesuai standar agar dihasilkan terasi dengan mutu yang baik.



(a)



(b)

Gambar 1. (a) Penjelasan Diagram Alir Pembuatan Terasi, (b) Penjelasan Tentang Kemasan Terasi

Kegiatan penyuluhan dan pelatihan mencakup beberapa aspek yaitu: 1) pemahaman bahan baku dan bahan tambahan dalam pembuatan terasi udang rebon; 2) pemahaman prosedur kerja yang baik dan benar dalam pembuatan terasi udang rebon; 3) pemahaman tentang standar mutu terasi yang sesuai SNI; 4) pemahaman tentang kemasan dan pelabelan yang baik sesuai dengan produk terasi. Keempat aspek tersebut disampaikan oleh tim pengabdian FATEPA.



Gambar 2. (a) Praktik Penggilingan Udang Rebon, (b) Penyerahan Buku Teknologi Tepat Guna Terasi

Dari aspek bahan baku dan bahan tambahan para peserta memperoleh pemahaman bahwa udang rebon yang baik sebagai bahan baku terasi adalah udang rebon segar, yang memiliki warna kemerahan, dan beraroma baik (tidak busuk). Tetapi karena lokasi penghasil udang rebon di Lombok Timur dan Bima, yang mana jauh dari lokasi UKM Sasak Maiq dan udang rebon segar adalah bahan yang mudah rusak maka dipilih udang rebon kering sebagai bahan baku. Udang rebon kering disortasi untuk memilih dan memisahkan udang yang baik dan udang rusak, memisahkan batu, kerikil, kayu ataupun cemaran lainnya. Bahan tambahan yang digunakan adalah air untuk merendam dan garam. Air yang digunakan untuk merendam udang rebon harus air bersih, air yang berasal dari sumur atau PDAM yang memenuhi standar air minum agar tidak mencemari produk akhir. Garam yang digunakan adalah garam halus yang putih dan bersih, tidak mengandung batu atau pasir.



Gambar 3. (a) Praktik Sortasi Udang Rebon, (b) Praktik Perendaman Udang Rebon

Dari aspek prosedur pembuatan terasi para peserta memperoleh pemahaman yaitu dalam proses pembuatan terasi diperlukan waktu perendaman udang rebon kering selama 10-30 menit dengan air garam 10% untuk melunakkan udang sebelum dilakukan penggilingan. Sebelumnya

UKM Sasak Maiq merendam bahan baku selama semalaman (24 jam) yang menyebabkan kandungan air pada terasi menjadi tinggi. Setelah diberikan penyuluhan para anggota UKM mengetahui bahwa perendaman yang benar selama 10-30 menit, jadi dapat menghemat waktu dan meningkatkan kualitas terasi. Setelah perendaman dilakukan proses penggilingan. Proses ini bertujuan untuk menghancurkan udang rebon dan memudahkan pencetakan. Sebelum pencetakan biasanya produsen terasi UKM sasak Maiq menambahkan gula merah ke dalam bahan baku, hal ini yang menyebabkan produk terasi menjadi keras dan berwarna gelap. Kemudian tim dari FATEPA memberikan sosialisasi bahwa tidak perlu dilakukan penambahan gula merah sehingga terasi yang dihasilkan menjadi lebih lunak dan memiliki rasa khas terasi yang disukai konsumen. Setelah proses penghancuran dilakukan proses pencetakan. Sebelumnya UKM ini mencetak dengan cetakan yang tidak seragam, dan tim dari FATEPA memberikan cetakan dengan ukuran dan ketebalan yang sesuai standar sehingga bentuk terasi menjadi lebih seragam. Setelah pencetakan dilakukan penjemuran dengan sinar matahari selama 2 hari. setelah itu dilakukan pengovenan dengan suhu 100°C selama 50 menit untuk menghasilkan kadar air yang sesuai SNI.



Gambar 4. (a) Penjelasan Proses Pecetakan Terasi, (b) Foto Bersama Tim Fatepa Dan Peserta

Kegiatan evaluasi dan diskusi dilakukan setelah tim menyampaikan materi sebelum melakukan praktik dan dilakukan tanya jawab mengenai bahan baku, bahan tambahan, dan prosedur pembuatan terasi. Secara umum kegiatan ini berhasil meningkatkan motivasi serta pengetahuan dan keterampilan peserta dalam pengolahan udang rebon menjadi terasi siap pakai. Hal ini dapat diamati dari antusiasme peserta dalam menyimak materi, adanya pertanyaan, saran dan masukan peserta serta antusiasme peserta dalam mengikuti praktik pembuatan terasi siap pakai.

KESIMPULAN

Berdasarkan indikator capaian dapat ditarik kesimpulan bahwa para peserta telah mengetahui dan memahami cara pengolahan terasi udang rebon yang baik dan benar sesuai standar sehingga dihasilkan terasi yang enak dan disukai konsumen, mengetahui cara mencetak terasi agar menghasilkan terasi dengan ukuran yang seragam, mengerti dan memahami tentang SNI terasi serta memahami cara pengemasan terasi dan labeling yang menarik dan informatif.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada PNBPU Universitas Mataram yang telah memberi dukungan financial terhadap pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standarisasi Nasional. 2016. *Terasi Udang*. SNI 2716:2016. www.bsn.go.id. (Diakses tanggal 22 Februari 2021).
- Dahuri R. 2003. *Keanekaragaman Hayati Laut*, Aset Pembangunan Berkelanjutan.
- Rosida dan Enny K.B.S.2007. *Pengaruh konsentrasi starter Lactobacillus plantarum dan lama fermentasi terhadap kualitas dan kerusakan produk terasi*. FTI UPN Veteran Jawa Timur.
- Suprpti, M.L. 2002. *Membuat Terasi (Teknologi Tepat Guna)*. Kanisius. Yogyakarta.