

PENINGKATAN KETERAMPILAN ISTRI NELAYAN DESA ALUE AMBANG MELALUI PELATIHAN PEMBUATAN TERASI IKAN HASIL TANGKAP SAMPING

IMPROVING THE SKILLS OF FISHERMAN WIFE IN ALUE AMBANG VILLAGE THROUNG TRAINING OF MAKING TERASI FROM FISH BY CATCH

Novi Sri Lestari¹, Nabila Ukhty^{2*}, Yasrizal³

¹Mahasiswa Prodi Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Teuku Umar

²Dosen Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Teuku Umar

³Dosen Fakultas Ekonomi, Universitas Teuku Umar

Korespondensi: nabilaukhty@utu.ac.id

ABSTRAK

Masyarakat Desa Alue Ambang sebagian besar bekerja sebagai nelayan dengan hasil tangkapan utama mereka adalah udang kelong. Selain hasil tangkapan utama, hasil tangkapan nelayan Desa Alue Ambang adalah ikan rucah atau ikan hasil tangkapan samping (HTS). Pemanfaatan ikan rucah menjadi terasi merupakan alternatif untuk peningkatan pendapatan rumah tangga nelayan. Tujuan kegiatan pelatihan ini yaitu untuk meningkatkan keterampilan ibu-ibu Desa Alue Ambang melalui pelatihan pembuatan terasi ikan rucah. Kegiatan dilaksanakan di Desa Alue Ambang Kecamatan Teunom Kabupaten Aceh Jaya. Kegiatan dilakukan sebanyak tiga kali pertemuan, pertama yaitu sosialisasi produk fermentasi, pertemuan kedua pelatihan pembuatan terasi dan pertemuan ketiga sosialisasi tata cara pengemasan dan pemberian label pada produk terasi ikan rucah. Kegiatan pelatihan diikuti oleh peserta dengan antusias dari awal sampai akhir. Capaian yang diperoleh dari kegiatan ini diantaranya peserta kegiatan dapat memanfaatkan ikan rucah menjadi produk dengan nilai jual yang lebih tinggi yaitu terasi ikan rucah, dapat memproduksi olahan ikan rucah berskala rumah tangga secara mandiri, dan dapat memahami pentingnya penggunaan kemasan dan label bagi pengembangan produk.

Kata Kunci: Fermentasi, ikan rucah, terasi

ABSTRACT

The People of Alue Ambang Village mostly work as fishermen with their main catch were shrimp. Apart from the main catch, the catches of fishermen in Alue Ambang Village were fish by-catch (HTS). Utilization of fish by catch by into shrimp paste is an alternative for increase the income of fishermen's household. The purpose of this training is to improve the skills of the women of Alue Ambang Village through making the shrimp paste from fish by catch. The activity was carried out in Alue Ambang Village, Teunom District, Aceh Jaya Regency. The activities were carried out in three meetings, the first meeting was the socialization of fermented products, the second meeting was training of making shrimp and the third meeting was socialization of packaging and labeling procedures for shrimph paste products. The training activities were attended by enthusiastic participants from start to finish. Achievements obtained from this activity were participants being able to utilize fish by catch into the product with a higher selling value, being able to produce the shrimp paste based on fish by catch as a household business independently, and being able to understand the importance of using packaging and labels to product development.

Keywords: Fermentation, fish by catch, shrimp paste

PENDAHULUAN

Desa Alue Ambang merupakan salah satu Desa yang ada di Mukim Teunom, Kecamatan Teunom, Kabupaten Aceh Jaya. Desa ini terdiri dari tiga Dusun antara lain, Dusun sentosa dengan jumlah warga 461 Jiwa, Dusun Tgk. Di Bubon dengan jumlah warga 407 Jiwa dan Dusun Geulumpang Payong dengan warga 262 Jiwa (Anonim, 2014). Sebagian besar warga desa Alue Ambang berprofesi sebagai nelayan. Hasil tangkapan utama para nelayan Desa Alue Ambang adalah udang kelong. Setiap menangkap udang kelong nelayan juga mendapatkan ikan hasil tangkapan samping atau ikan rucah. Ikan rucah tersebut kemudian diolah menjadi ikan asin oleh para istri nelayan.

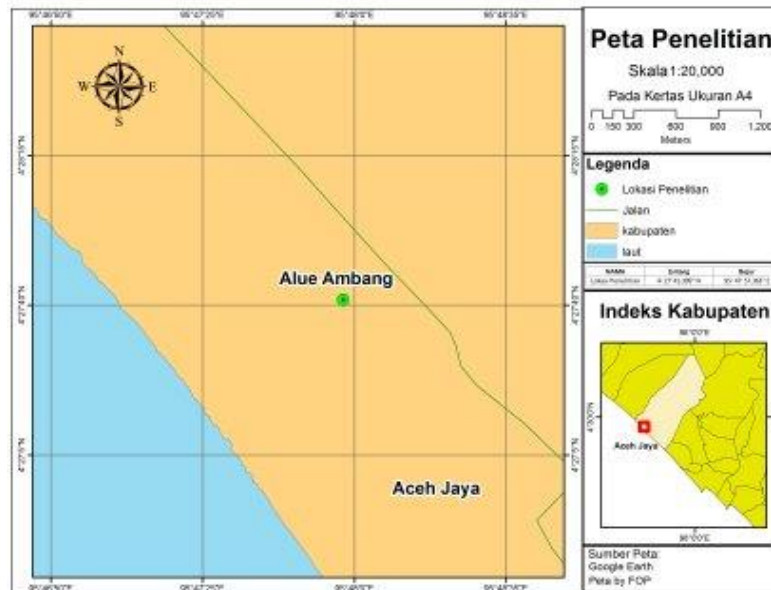
Ikan rucah merupakan ikan yang memiliki ukuran tubuh kecil dan diperoleh dari hasil tangkapan sampingan nelayan (HTS). Berdasarkan habitatnya ikan rucah terbagi menjadi dua jenis, yaitu ikan rucah air laut dan ikan rucah air tawar. Jenis ikan laut dari hasil tangkapan sampingan nelayan yang memiliki nilai ekonomis rendah antara lain yaitu ikan kembung, ikan selar, dan ikan sejenisnya (Selpiana *et al.* 2013). Daging ikan mengandung senyawa-senyawa yang sangat potensial bagi tubuh manusia, ikan termasuk komoditi yang mudah busuk karena kandungan protein dan air yang cukup tinggi pada tubuhnya. Ikan hanya dapat bertahan 5-8 jam di udara terbuka sebelum mulai mengeluarkan bau busuk dan makin cepat membusuk bila tidak segera mendapatkan penanganan khusus sebagai tindakan pencegahan (Irawan, 1995). Kegiatan diversifikasi olahan ikan rucah perlu dilakukan untuk meningkatkan pendapatan nelayan Desa Alue Ambang salah satunya melalui kegiatan pelatihan pembuatan terasi.

Terasi adalah produk fermentasi hasil perikanan yang menghasilkan bau dan rasa yang khas. Bahan baku yang dapat digunakan adalah udang rebon, ikan atau campuran keduanya dengan menggunakan garam atau bahan tambahan lainnya (Anggo *et al.*, 2014). Terasi ikan rucah merupakan produk olahan tradisional dengan prinsip pengolahan secara fermentasi. Teknik fermentasi yang digunakan sederhana, yaitu hanya menggunakan perlakuan penggaraman dan didiamkan beberapa saat dalam kondisi tertutup (Suwandi *et al.* 2017). Terasi khas dengan rasa dan baunya dimana asam glutamat menjadi zat utama untuk meningkatkan kualitas mutu terasi. Menurut (Ukhty *et al.*, 2017) terasi ikan rucah memiliki kandungan gizi diantaranya protein sebesar 38,67% dan asam glutamat sebesar 21,72% dengan nilai pH berkisar pada nilai 5-6. Asam glutamat dan protein menjadi nutrisi penting yang harus ada di dalam sebuah produk terasi. Asam glutamate merupakan ion atau zat yang dapat merangsang saraf di lidah sehingga dimanfaatkan dalam industri sebagai penyedap rasa. Terasi merupakan produk yang identik dengan rasa dan aroma yang khas, yang digunakan sebagai peningkat nafsu makan. Oleh karena itu, pengembangan produk terasi berbahan dasar ikan rucah berpotensi untuk dikembangkan dan diterapkan kepada masyarakat.

Berdasarkan analisis di Desa Alue Ambang khususnya di Dusun Geulumpang Payong maka diperlukan kegiatan pelatihan pengolahan ikan rucah menjadi produk terasi. Tujuan kegiatan ini untuk melatih ketrampilan istri nelayan dalam mengolah ikan rucah menjadi terasi yang berpotensi sebagai peningkatan pendapatan istri nelayan dan menambah produk olahan lokal Desa.

METODE

Pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan terasi ikan rucah dilaksanakan di Dusun Geulumpang Payong Desa Alue Ambang Kecamatan Teunom Kabupaten Aceh Jaya. Kegiatan ini diikuti oleh lima orang istri nelayan yang berprofesi sebagai ibu rumah tangga. Kegiatan dilakukan mulai tanggal 18 Oktober sampai 26 Desember 2021. Kegiatan dilakukan sebanyak tiga kali pertemuan, pertemuan pertama sosialisasi produk fermentasi, pertemuan kedua pelatihan pembuatan terasi dan pertemuan ketiga sosialisasi tata cara pengemasan dan pemberian label pada produk terasi ikan rucah. Lokasi kegiatan dapat dilihat pada gambar 1.



Gambar 1. Peta Lokasi Desa Alue Ambang

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sosialisasi Produk Fermentasi

Produk Fermentasi merupakan produk olahan yang dilakukan dengan cara dibiarkan dengan kondisi tertutup. Fermentasi adalah proses penguraian daging ikan yang dilakukan oleh enzim dapat memberikan hasil yang menguntungkan. Proses fermentasi ini dikatakan juga sebagai proses pembusukan yang menghasilkan zat-zat yang memberikan rasa dan aroma yang spesifik dan disukai orang. Rasa dan aroma yang spesifik ini dapat dirasakan pada produk terasi ikan rucah. Terasi memiliki tekstur kasar, berbentuk padat dan memiliki rasa yang khas gurih serta aroma, rasa gurih pada terasi timbul akibat adanya kandungan protein yang tinggi terutama asam glutamat (Suprihatin, 2010). Proses fermentasi akan memecah asam amino dari bahan baku menjadi asam glutamat melalui aktivitas enzim. Asam glutamat menyebabkan rasa gurih pada terasi dalam proses pembuatan terasi, biasanya menggunakan bahan baku berupa udang rebon dengan campuran ikan laut contohnya ikan teri dan ikan rucah (Karim *et al*, 2014).



Gambar 2. Sosialisasi produk fermentasi

Melalui pelaksanaan sosialisasi produk fermentasi yang diikuti oleh istri nelayan yang beranggota 5 orang sangat antusias serta semangat yang tinggi dalam mengikuti kegiatan yang dilaksanakan tersebut. Pada kegiatan ini dilakukan pengenalan tahapan fermentasi pada terasi meliputi proses penggaraman, didiamkan dan ditutup dalam kondisi rapat. Fermentasi ini sangat penting dilakukan agar produk terasi tetap terjaga dan tahan lama, fermentasi dilakukan selama 4 minggu dan dikatakan berhasil jika sudah tercium aroma terasi yang khas. Sehingga pada saat dilakukan pembuatan terasi istri nelayan sudah mengenal dan tahu setiap tahapan pembuatan terasi dari awal hingga akhir. Kemudian pada sosialisasi ini mengapa perlunya pengenalan fermentasi pada produk olahan karena ada beberapa manfaat dari fermentasi antara lain memperkaya variasi makanan, mengubah aroma dan tekstur pada produk olahan terasi ikan rucah. Pada kegiatan ini peserta dibekali dengan pengetahuan tentang cara fermentasi, bagaimana cara fermentasi yang baik dan berapa lama waktu yang dibutuhkan untuk fermentasi.

Pelatihan Pembuatan Terasi

Tahapan pembuatan terasi ini mengacu pada formulasi terbaik dari penelitian (Ukhty *et al.*, 2017) yaitu bahan baku ikan rucah sebanyak 100% dan penambahan garam 20% dari bobot ikan yang digunakan. Pembuatan terasi ikan rucah terdiri dari 3 tahapan, tahap pertama yaitu persiapan bahan baku terasi yang diawali dengan pemisahan daging ikan rucah, selanjutnya daging ikan dijemur dibawah sinar matahari selama 2 hari. Kegiatan Tahap pertama dapat dilihat pada Gambar 3.



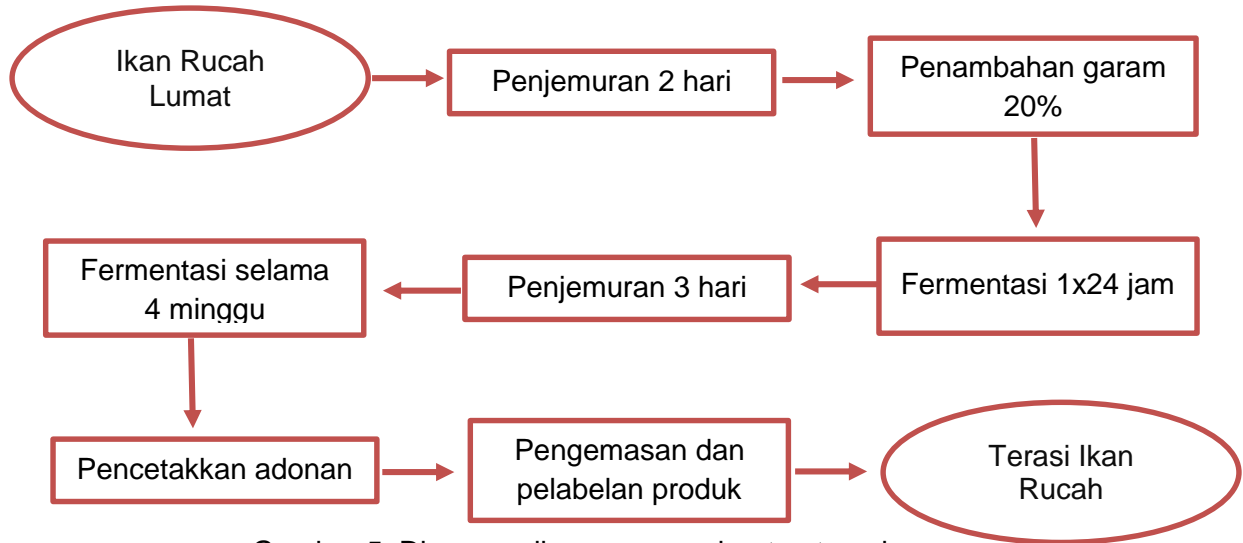
Gambar 3. Proses pengambilan daging ikan rucah dan penimbangan

Tahap kedua, daging ikan yang sudah kering kemudian dihaluskan dengan menggunakan blender dengan penambahan garam sebanyak 20%. Dalam pembuatan terasi garam mempunyai manfaat sebagai pemantap rasa dan sebagai bahan pengawet pada produk terasi ikan rucah. Adonan terasi kemudian dibungkus ke dalam daun pisang kering sebanyak 3 lapis hingga tertutup rapat dan didiamkan selama semalaman. Setelah diperam selama satu hari, adonan dihancurkan kembali dan dijemur dibawah sinar matahari selama 3 hari. Adonan yang sudah kering kemudian dihaluskan dengan cara ditumbuk/digiling, kemudian dibungkus menggunakan daun pisang kering dan dilanjutkan dengan tahapan pemeraman/fermentasi selama 4 minggu. Setelah empat minggu, adonan terasi kemudian dicetak sesuai bentuk yang diinginkan. Tahapan kegiatan dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Penghalusan daging ikan dan adonan terasi didiamkan selama satu malam

Diagram alir proses pembuatan terasi ikan rucah:



Gambar 5. Diagram alir proses pembuatan terasi

Sosialisasi Cara Pengemasan dan Pelabelan Produk Terasi Ikan Rucah

Pada kegiatan ini peserta dibekali dengan pengetahuan tentang pemanfaatan pengemasan dan label, jenis pengemasan yang baik, apa saja yang ada pada label kemasan meliputi gambar produk, nama produk dan komposisi pada produk terasi. Kegiatan ini sangat penting dilakukan karena dapat menjaga dan mempertahankan daya simpan pada terasi. Jenis pengemasan yang baik untuk terasi dimasukkan kedalam *cup* bening, kemasan yang digunakan adalah *cup* plastik berbentuk gelas berwarna bening. Bahan dari *cup* plastik pp (*polyurethane propylene*) lebih bening, lebih keras, lebih aman terhadap suhu tinggi daya tembus permealitasnya terhadap uap air, kini kemasan plastik *polyurethane* semakin banyak digunakan untuk pengemasan makan dan minuman cepat saji. Di samping itu harga kemasan yang murah produk yang terbuat dari plastik juga mempunyai banyak variannya itu bisa dilihat dari segi bentuk dan modelnya (Iman Mujiarto, 2005). Pengemasan harus dilakukan dengan perlahan dan berhati-hati.

Menurut kotler (2003) Pengemasan merupakan kegiatan merancang dan membuat wadah atau bungkus sebagai suatu produk, sedangkan menurut Swasta, Basu (1999) mengatakan kemasan (*packaging*) adalah kegiatan-kegiatan yang bersifat umum dan perencanaan barang yang melibatkan penentuan bentuk atau desain pembuatan bungkus atau kemasan suatu barang. Jadi dapat dikatakan bahwa kemasan adalah suatu kegiatan merancang dan memproduksi bungkus suatu produk yang meliputi desain bungkus dan pembuatan bungkus produk tersebut. Tujuan dari kegiatan pengemasan terasi yaitu untuk menjaga terasi agar tidak cepat rusak (berubah bentuk dan tekstur) serta melindungi terasi supaya tidak terkena kotoran dan debu. Hal tersebut tentunya akan menjamin kualitas dan kandungan pada terasi didalamnya agar tetap terjaga. Selain itu dengan adanya

pengemasan juga akan menarik daya minat konsumen untuk membeli produk terasi ikan rucah. Kelebihan cup plastik ini adalah tidak mudah pecah, ringan dan mudah dibawa kemana-mana sedangkan kekurangannya yaitu meleleh jika terkena air panas dan mudah terbakar. Adapun tujuan pelabelan adalah untuk memberi informasi tentang isi produk yang diberi label tanpa harus membuka kemasan tersebut. Fungsi pelabelan antara lain sebagai identitas produk, mengabbarkan segala hal mengenai produk, untuk menentukan kelas produk, untuk mempromosikan produk lewat gambar menarik dan sebagai sarana untuk berkomunikasi dengan pelanggan.



Gambar 6. Label dan produk terasi ikan rucah

Pelabelan pengemasan terasi ini dapat dilihat pada gambar 6. Pengeditan label kemasan menggunakan aplikasi dan baground yang di download melalui internet, terdiri dari produk dan logo kemasan. Label pada terasi ikan rucah menggunakan kertas HVS yang kemudian diprint dan di press.



Gambar 7. Sosialisasi pengemasan dan pelabelan produk terasi ikan rucah

Istri nelayan sangat antusias dalam mengikuti setiap tahapan proses pembuatan terasi ini memiliki respon dan tanggapan yang sangat baik oleh masyarakat Desa Alue Ambang terhadap produk olahan berbahan baku ikan rucah. Kegiatan ini diharapkan dapat menjadi informasi baru dalam mengembangkan produk berbasis ikan sehingga dapat meningkatkan pendapatan rumah tangga. Setelah sosialisasi dan pembuatan terasi ikan rucah dilakukan kemudian melakukan uji organoleptik dan pembagian kuesioner

penilaian produk terasi ikan rucah. Uji organoleptik produk olahan terasi ikan rucah ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana pendapat hasil dari produk terasi ikan rucah dimana masyarakat dapat menilai dan memberikan pendapat terhadap produk terasi tersebut. kuesioner penilaian produk terasi ikan rucah ini merupakan kuesioner penilaian yang diberikan kepada masyarakat dusun Geulumpang Payong pada hari jumat tanggal 26 November 2021 pukul 16:15-selesai. Hasil uji organoleptik dapat dilihat pada tabel 1 berikut ini:

Tabel 1. Tingkat penerimaan uji hedonik produk terasi ikan rucah

No.	Konsumen	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
1.	Konsumen A	3	3	4	2
2.	Konsumen B	4	3	3	3
3.	Konsumen C	3	3	4	3
4.	Konsumen D	3	3	4	4
5.	Konsumen E	4	4	4	3
6.	Konsumen F	4	3	4	3

Dari hasil tabel diatas dapat disimpulkan bahwa pada setiap hasil uji hedonik memiliki jumlah angka data yang berebeda karena pada beberapa poin uji rasa yang dinilai ini meliputi penilai tentang warna, rasa, tekstur dan aroma. Dengan begitu dapat diketahui bahwa produk terasi ini dapat diterima oleh masyarakat Desa. Oleh karena itu pentingnya pengolahan produk terasi ikan rucah ini dapat dikembagkan di Desa dalam upaya peningkatan perekonomian dalam keluarga nelayan.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil pembahasan kegiatan pengamdian pembuatan terasi ikan rucah, disimpulkan bahwa kegiatan ini dilakukan dengan tiga kali pertemuan bersama istri nelayan yang beranggota 5 orang. Pertemuan pertama sosialisasi produk fermentasi, pertemuan kedua proses pembuatan terasi dan pertemuan ketiga sosialisasi pengemasan dan pemberian label pada produk terasi ikan rucah. kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pelatihan ketrampilan istri nelayan dalam pengolahan ikan melalui pembuatan terasi yang dilaksanakan di Dusun Geulumpang Payong Kecamatan Teunom Kabupaten Aceh Jaya. Kegiatan ini memberikan nilai tambah ekonomi dalam keluarga nelayan dan dapat memanfaatkan tangkapan samping nelayan (TSN) yang terperangkap dalam jaring. Ikan yang tersangkut tersebut dapat diolah menjadi terasi dengan berbagai macam produk olahan berbahan baku ikan seperti ikan rucah sehingga berpotensi meningkatkan pendapatan nelayan di Desa tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

Anonim, 2014. *Profil Desa Alue Ambang*. <http://alueambang.com>>index Website resmi Desa Alue Ambang Kecamatan Teunom Kaupaten Aceh Jaya.

- Anggo AD, Frontea S, Widodo FM, 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.
- Basu Swasta, 1999. *Manajemen Pemasaran Modern*. Edisi Ketiga Yogyakarta. Liberty.
- Nabila U, Anhar R, Andiani S. 2017. *Mutu Kimiawi Terasi Dengan Formulasi Udang Rebon (Acetes sp) Dan Ikan Rucah Yang Berbeda*. Jurnal Perikanan Tropis, 4(2): 166-176.
- Junianto, 2012. *Studi Karakteristik Pengolahan Terasi Cirebon Dalam Upaya Mendapatkan Perlindungan Indikasi Geografis*. Jurnal Auatik. 2(1): 1-14.
- Kotler, Philip, 2005. *Manajemen Pemasaran, Jilid 1 dan 2*. PT. Indeks Kelompok Gramedia. Jakarta.
- Karim FA, Swastawati F, Anggo AD. 2014. *Pengaruh Perbedaan Bahan Baku Terhadap Kandungan Asam Glutamat dan Terasi*. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan. 3 (4): 5-58.
- Nooryantini S, Yuspihana F, Rita K, 2010. *Kualitas Terasi Udang Dengan Suplementasi *Pediococcus Halophulus* (FNCC-0033)*. Jurnal Hasil Perikanan. Volume 1:55-56.
- Suprihatin, 2010. *Teknologi Fermentasi*. Surabaya. UNESA Press.
- Standar Nasional Indonesia (SNI), 1995. *Standar Mutu Terasi Dewan Standarisasi Nasional*. Jakarta.
- Selpiana, Santoso dan Putri B. 2013. *Kajian Tingkat Kecernaan Pakan Buatan Yang Berbasis Tepung Ikan Rucah Pada Ikan Nila Merah (*Oreochromis niloticus*)*. e-Jurnal Rekayasa dan Teknologi Budidaya Perairan.
- Suwandi, A, Rohanah dan A. Rindang. 2017. *Uji Komposisi Bahan Baku Terasi Menggunakan Alat Percetakan Terasi*. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian. 5: 196-201.
- Irawan, A. 1995. *Pengolahan Hasil Perikanan Home Industri CV*. Aneka. Solo.
- Iman Mujiarto, 2005. *Sifat dan Karakteristik Material Plastik dan Bahan Adiktif*. Jurnal Traksi. 8(2), pp. 11-17.
- Saono et al. 1982. *A Concise Handbook Of indigenous Fermented Foods In The ASCA Countries*. LIPI. Jakarta.