

Industri Pengolahan Terasi Dan Upaya Pemasarannya Di Desa Sendangsikucing, Rowosari, Kendal

by Tasa Nur Fadilah

Submission date: 09-Sep-2024 09:34AM (UTC+0700)

Submission ID: 2448548600

File name: ABDIMAS_TASA.pdf (267.98K)

Word count: 1749

Character count: 11204

Industri Pengolahan Terasi Dan Upaya Pemasarannya Di Desa Sendangsikucing, Rowosari, Kendal

Shrimp Paste Processing Industry And Marketing Efforts In Sendangsikucing Village, Rowosari, Kendal

Tasa Nur Fadilah¹, Nala Rahmania², Zulfa Dwi A³, Fadilla Qurrata A⁴, Maryatul Kibtiyah⁵

¹⁻⁵ Universitas Islam Negeri Walisongo Semarang, Indonesia

Alamat: Semarang, Indonesia

*2103036090@student.walisongo.ac.id

Article History:

Received: Juni 12, 2024;

Revised: Juli 18, 2024;

Accepted: August 27, 2024;

Online Available: August 29, 2024;

Published: August 29, 2024;

Keywords: Processing, Shrimp Paste, Rebon Shrimp

Abstract: *The purpose of this study was to determine the process of making shrimp paste in Sendangsikucing Village. The research method used was interview and observation techniques. With the aim of providing a systematic description of the facts and characteristics of the object being studied accurately. The processing of shrimp paste is carried out at home or individually. The processing of making shrimp paste itself begins with drying rebon shrimp, pounding, extracting, fermentation and finishing or printing.*

Abstrak

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui proses pembuatan terasi yang ada di Desa Sendangsikucing. metode penelitian yang digunakan adalah teknik wawancara dan obeservasi. Dengan tujuan memberikan gambaran secara sistematis fakta dan karakteristik objek yang diteliti secara tepat. Pengolahan terasi dilakukan secara rumah per rumah atau perorangan. Pengolahan pembuatan terasi sendiri dimulai dengan penjemuran udang rebon, penumbukan, penyarikan, fermentasi dan fisnishing tau pencetakan.

Kata Kunci: Pengolahan, Terasi, Udang rebon.

1. PENDAHULUAN

Sendang Sikucing merupakan sebuah desa yang terletak di Kecamatan Rowosari, Kabupaten Kendal, yang dikenal sebagai desa pesisir dengan pemandangan alam yang menawan. Letaknya yang berada di tepi laut membuat sebagian besar masyarakatnya berprofesi sebagai nelayan, menggantungkan hidup dari kekayaan hasil laut yang melimpah. Dengan keahlian yang diwariskan secara turun-temurun, para nelayan desa ini tidak hanya mencari ikan untuk dijual, tetapi juga mengolahnya menjadi berbagai produk yang bernilai ekonomi tinggi. Dari hasil tangkapan laut tersebut, masyarakat Sendang Sikucing berhasil menciptakan berbagai inovasi Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) yang kini semakin berkembang, salah satunya adalah terasi dari udang rebon. Udang rebon merupakan udang yang berukuran kecil, juga termasuk dari hasil pencaharian di Desa Sendangsikucing. Udang rebon tersebut hanya bisa diperoleh jika cuaca yang ada di tengah

laut sangat mendukung.

Jumlah penduduk desa Sendangsikucing menurut data kependudukan di balai desa Sendangsikucing adalah sebanyak 3.070 orang dengan 1.549 orang laki-laki dan 1.521 orang perempuan. Menurut kelompok umur, sebagian besar penduduk Desa Sendangsikucing termasuk dalam usia produktif (15-64 tahun) sebanyak 9.503 orang (67,74%), selebihnya 2.850 orang (26,85%) berusia di bawah 15 tahun dan 710 orang (5,41%) berusia 65 tahun keatas.

Terasi adalah salah satu jenis bahan penyedap makanan yang memiliki aroma khas dan kuat. Bahan ini dihasilkan melalui proses fermentasi udang, ikan, atau campuran keduanya dengan garam, serta dapat ditambahkan bahan lain yang diizinkan seperti bahan pengawet makanan ataupun penyedap makanan. Proses fermentasi inilah yang memberikan terasi cita rasa dan aroma yang begitu khas, menjadikannya bahan penting dalam berbagai masakan tradisional (Ninoek & Fairdiana, 2012). Produksi terasi tidak hanya berkembang di Sendang Sikucing, tetapi juga di berbagai daerah pesisir lainnya. Setiap tempat memiliki ciri khas dan keunikan tersendiri dalam proses pembuatannya

Industri terasi di Desa Sendangsikucing di produksi secara mandiri oleh para pengrajin setempat, tanpa adanya campur tangan dari pihak luar. Setiap proses pembuatan dilakukan secara tradisional, mengandalkan keahlian dan pengalaman yang telah diwariskan turun temurun. Kemandirian ini tidak hanya mencerminkan kearifan local, tetapi juga memastikan kualitas terasi yang dihasilkan tetap terjaga dan autentik sesuai dengan cita rasa khas desa tersebut.

2. METODE

Penelitian ini dilaksanakan di Desa Sendang Sikucing, yang terletak di Kecamatan Rowosari, Kabupaten Kendal. Desa ini dikenal dengan produksi terasi yang menjadi salah satu sumber penghidupan utama bagi warganya. Untuk memperoleh data yang akurat dan relevan, peneliti melakukan pengumpulan data primer melalui teknik wawancara dan observasi langsung di lapangan.

Wawancara dilakukan dengan para pelaku usaha terasi di desa ini, mulai dari produsen hingga pedagang, untuk menggali informasi mendalam mengenai proses produksi dan pemasaran terasi. Observasi langsung juga dilakukan untuk memahami secara rinci tahapan-tahapan pengolahan terasi yang dilakukan oleh warga setempat. Tahapan-tahapan ini meliputi proses

fermentasi ikan atau udang, penjemuran, hingga tahap pengemasan sebelum dipasarkan. Dengan menitikberatkan pada tahapan pengolahan terasi, penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran yang komprehensif tentang industri rumahan yang telah menjadi bagian integral dari kehidupan masyarakat Desa Sendang Sikucing, serta kontribusinya terhadap perekonomian lokal.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahapan Pengolahan Terasi Udang Rebon

Menurut Suprati (2002), tahapan pembuatan terasi rebon tradisional yakni, pertama dilakukan pembersihan, pencucian, pengukusan, penjemuran 1 (setengah kering), penggaraman, penumbukkan 1, pemeraman (fermentasi) 24 jam, penjemuran 2, penumbukkan 2, pemeraman 24 jam, penjemuran 3, penumbukkan 3, pemeraman 3 selama 4-7 hari hingga berbau khas terasi, dicetak dipotong-potong dan terakhir pengemasan. Cara pembuatan terasi rebon modern, yakni pertama pembersihan, pencucian, penggaraman, penggilingan, pemanasan (mendidih 5 menit), pemeraman 1 (fermentasi) 7 hari, penjemuran 1 (setengah kering).

Persiapan alat yang digunakan untuk membuat terasi Peralatan yang dipergunakan dalam proses pembuatan terasi sangat sederhana, yakni menggunakan lesung dan alu sebagai penumbuk/menghaluskan udang, baskom, cetakan terbuat dari kayu, baki, nampan, karung, gayung, dan kursi duduk rendah terbuat dari kayu. Penyiapan bahan baku Terasi Selangan Laut dibuat sangat sederhana jika dibandingkan dengan proses yang dilakukan di daerah Jawa yang biasanya berskala besar. Bahan baku pembuatan terasi adalah rebon (udang kecil) yang diperoleh dari hasil penyeseran sehingga masih dalam kondisi segar. Rebon tersebut dijemur kurang lebih sehari agar kering. Jika tidak langsung diolah menjadi terasi, udang rebon kering paling lama disimpan 1 bulan dan harus segera diolah. Jika masa penyimpanan lebih dari 1 bulan, maka terasi yang diolah rasanya menjadi pahit. Proses pemeraman (fermentasi) Rebon kering dibungkus dalam karung dan diperam sehari semalam untuk tujuan fermentasi. Proses penghalusan dan dilanut prose pencetakan (Ma'ruf, 2022).

Dari tahapan yang dijelaskan oleh Suprapman, warga Desa Sendangsikucing dalam mengolah udang rebon menjadi terasi lebihlah sederhana, yaitu sebagai berikut:

1. Produksi terasi dimulai dengan menjemur udang rebon hingga kering, yang memakan waktu sekitar dua hingga tiga hari.

2. Setelah penjemuran, udang rebon ditumbuk secara manual, sebuah proses yang menguji kesabaran karena membutuhkan waktu dan tenaga yang tidak sedikit. Setelah itu, udang rebon yang sudah ditumbuk disaring untuk menghasilkan tepung udang rebon.
3. Tepung ini kemudian dicampur dengan air garam dan difermentasi selama 24 jam.
4. Setelah fermentasi, udang rebon kembali ditumbuk, dan proses terakhir adalah mencetak terasi menjadi bentuk yang siap untuk dijual.



Gambar 1. Proses Penumbukan dan Penyaringan Udang Rebon

Terasi Dengan Pewarna Alami

Di Desa Sendang Sikucing, terasi diproduksi tanpa menggunakan pewarna buatan, melainkan mengandalkan pewarna alami yang berasal dari udang rebon itu sendiri. Keputusan untuk tidak menggunakan pewarna ini diambil untuk menjaga cita rasa dan kualitas terasi, sehingga produk yang dihasilkan memiliki warna coklat kehitaman yang khas. Menurut Anon (2009), terasi yang bermutu baik biasanya berwarna coklat gelap, memiliki bau khas terasi yang tidak tengik, dan bebas dari kotoran seperti pasir atau sisa-sisa ikan dan udang. Produksi terasi tersebut memastikan bahwa terasi dari Desa Sendang Sikucing tidak hanya mempertahankan kualitas rasa dan penampilan yang baik, tetapi juga memenuhi standar kebersihan dan keaslian yang diharapkan konsumen.

Rachmawati (2009) mengingatkan akan bahaya yang ditimbulkan oleh penggunaan pewarna tekstil dalam pembuatan terasi, yang dapat menimbulkan risiko kesehatan serius bagi konsumen. Pewarna tekstil, yang umumnya digunakan untuk keperluan non-kuliner, mengandung bahan kimia yang tidak aman jika dikonsumsi. Menyadari potensi bahaya ini, para pembuat terasi di Desa Sendang Sikucing mengambil keputusan bijak untuk menghindari penggunaan pewarna buatan. Dengan memilih untuk tidak menggunakan pewarna tekstil, mereka tidak hanya berupaya menjaga kesehatan konsumen, tetapi juga berkomitmen untuk mempertahankan kualitas dan keaslian produk terasi yang mereka hasilkan. Pendekatan ini tidak hanya mencerminkan kesadaran akan pentingnya keselamatan makanan, tetapi juga menegaskan tanggung jawab sosial mereka dalam menyediakan produk yang aman dan berkualitas tinggi.

Strategi Pemasaran ialah suatu bentuk rencana bagaimana merancang arah sasaran pasar terhadap permintaan konsumen dalam menentukan ekspektasi perusahaan untuk menarik minat pelanggan terhadap produk yang ditawarkan dalam meningkatkan penjualannya. Begitu banyak faktor pendorong dalam meningkatkan sistem pemasaran seperti membangun kreatifitas, inovasi, cara mempromosikan, pelayanan dan yang baik dan mempertahankan kualitas produk pada saat diperjualbelikan. Dalam dunia bisnis perusahaan dituntut untuk memahami dan mengetahui bagaimana kondisi pasar yang sesuai dengan produk yang dihasilkannya, strategi – strategi diterapkan agar perusahaan tetap tanggap menghadapi keadaan pasar yang selalu berubah – ubah. Pemasaran pada produk terasi di Desa Sendangsikucing ini melalui para pembeli yang sudah menjadi pelanggan terasi tersebut, dan proses jual beli yang dilakukan langsung berbetuk banyak atau paketan bukan seperti eceran yang dilakukan oleh pedagang pada umumnya (Niken, 2023).

Terasi yang dihasilkan di Desa Sendang Sikucing dipasarkan dalam kemasan kilogram, yang dibungkus dengan daun pisang kering dan dilapisi dengan kertas minyak untuk menjaga kesegarannya. Teknik kemasan ini, meskipun sederhana, memainkan peran penting dalam mempertahankan kualitas terasi, memastikan bahwa produk tetap dalam kondisi optimal sampai mencapai tangan konsumen. Harga terasi di desa ini berkisar antara Rp 30.000,00 hingga Rp 35.000,00 per kilogram, mencerminkan nilai yang diberikan pada proses pembuatan dan bahan-bahan yang digunakan. Penggunaan daun pisang sebagai kemasan tidak hanya efektif dalam menjaga kesegaran terasi tetapi juga memberikan sentuhan estetis yang menarik, serta menambahkan nilai tradisional pada produk.

5. KESIMPULAN

Desa sendangsikucing merupakan salah satu desa yang sumber penghasilannya berasal dari hasil laut. Warga setempat telah berhasil mengolah hasil laut menjadi nilai jual yang lumayan, salah satunya adalah terasi yang berasal dari udang rebon. Terasi udang rebon sendiri merupakan bahan penyedap yang biasanya di campur dengan berbagai macam masakan. Dengan mengutamakan kesehatan dan cita rasa dari terasi, warga sendangsikucing enggan menggunakan pewarna makanan pada terasi.

Terasi olahan warga Desa sendangsikucing memiliki cita rasa yang khas, dan tidak menggunakan bahan tambahan dan relative bisa bertahan lama. Dalam proses pengolahannya, terasi tidak menghasilkan limbah apapun.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. (2009), Terasi Jangan Dimakan Mentah. *Http :// Kesehatan.Kompas.Com/Read/2009/09/19/1011505*. Diakses Pada Tanggal 20 Agustus 2024
- Ninoek .I., & Fairdiana. A., (2012), Pemanfaatan Angkak Sebagai Pewarna Alami Pada Terasi Udang, *JPB Perikanan*
- Rachmawati, E. (2009), Awas Merahnya Terasi. *Http:// Www.Depkes.Go.Id. Diakses Pada Tanggal 21 Agustus 2024*.
- Suprpti, M.L. (2002). *Membuat Terasi (Teknologi Tepat Guna)*. Kanisius. Yogyakarta
- Ma'ruf, Mohamad, Komasanah Sukarti, Elly Purnamasari, Erwan Sulistianto, Jurusan Budidaya, Perairan Fakultas, Perikanan Dan, Et Al. "Application Cleaner Production Options On Fermented Shrimp Processing Industry In Household Scale In Selangan Laut, Bontang." *Jurnal Ilmu Perikanan Tropis Nusantara* 1, No. 1 (2022): 84–93.
- Rahmadyah, Niken, Irwan Irwan, Mira Nur Aisah, M. Reza Shah Fahlevi Lubis, Khairul Faiz Batubara, And Diana Diana. "Analisis Strategi Pemasaran Dalam Meningkatkan Penjualan Terasi Udang Di Desa Rantau Panjang." *EKOMBIS REVIEW: Jurnal Ilmiah Ekonomi Dan Bisnis* 11, No. 1 (2023): 923–30. <https://doi.org/10.37676/ekombis.V11i1.2928>.

Industri Pengolahan Terasi Dan Upaya Pemasarannya Di Desa Sendangsikucing, Rowosari, Kendal

ORIGINALITY REPORT

11 %

SIMILARITY INDEX

10 %

INTERNET SOURCES

3 %

PUBLICATIONS

2 %

STUDENT PAPERS

MATCH ALL SOURCES (ONLY SELECTED SOURCE PRINTED)

1%

★ online-journal.unja.ac.id

Internet Source

Exclude quotes Off

Exclude matches Off

Exclude bibliography On