

KAJIAN POTENSI USAHA PEMBUATAN TERASI UDANG STUDI KASUS DESA BANTELAN, KECAMATAN BATU PUTIH, KABUPATEN SUMENEP

Iffan Maflahah

Prodi Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Trunojoyo

Korespondensi : Jln Raya Telang PO BOX II Kamal, Email: Pangky2004@yahoo.com

ABSTRACT

Bantelan is one of coastal village in the Batu Putih, Sumenep, known as shrimp paste where made. More than 50 families (head of household) has a side business for shrimp paste made. Based on this fact, indicating in Bantelan has a potential area for the development of shrimp paste made. Purposes these research were: 1) determine the potential of making shrimp paste in Bantelan; 2) assessing manufacturing process and marketing distribution; 3) assessing the potential of shrimp paste development. Research methodology is observation and interviews with shrimp paste makers in Bantelan. Results showed: 1) Bantelan has the potential to be business processing shrimp paste; 2) shrimp paste processing still using simple technology; 3) product quality need improvements as technology, capital, marketing and quality for the development of business scale.

Keyword : Bantelan, Shrimp paste

PENDAHULUAN

Latar belakang

Kawasan pesisir merupakan kawasan yang memiliki sejumlah pemanfaatan (*multiple use zone*). Beragamnya pemanfaatan di kawasan pesisir banyak dipengaruhi oleh keberadaan sejumlah ekosistem penting seperti terumbu karang, lamun dan mangrove yang mampu menyediakan sejumlah sumberdaya untuk dimanfaatkan oleh manusia (Dahuri *et al.* 2003). Bagi masyarakat yang tinggal di kawasan pesisir, keberadaan sumberdaya seperti sumberdaya perikanan berpengaruh terhadap pola mata pencaharian masyarakat. Hal ini juga terlihat dari keberadaan sejumlah *multiplier effect* dari pemanfaatan sumberdaya perikanan, seperti pengolahan hasil perikanan.

Hasil perikanan, tergolong dalam *perishable product*, memiliki masa simpan pendek dan cepat rusak. Salah satu usaha pengolahan hasil perikanan berupa pembuatan terasi. Terasi (*shrimp paste*) merupakan produk awetan ikan-ikan kecil atau rebon yang telah diolah melalui proses pemeraman atau fermentasi, penggilingan atau penumbukan, dan penjemuran (Sharif *et al.* 2008). Pembuatan terasi banyak dilakukan penduduk pada desa-desa pesisir. Pada desa –

desa pesisir, pembuatan terasi dilakukan sebagai bentuk pengolahan hasil samping (*by product*). Lebih lanjut, usaha ini juga merupakan upaya untuk mendapatkan nilai tambah dari produk perikanan.

Desa Bantelan, merupakan desa pesisir di Kecamatan Batu Putih, Kabupaten Sumenep, terkenal sebagai tempat pembuatan terasi. Tidak kurang 50 KK (kepala keluarga) memiliki usaha sampingan berupa pembuatan terasi. Banyaknya KK yang memiliki usaha pembuatan terasi, mengindikasikan di desa Bantelan merupakan wilayah yang berpotensi bagi pengembangan pembuatan terasi. Terkait dengan kondisi tersebut, penilaian terhadap pembuatan terasi diperlukan untuk menilai dan mengetahui seberapa besar potensi pengembangan yang dimiliki. Besaran potensi pengembangan pembuatan terasi lebih lanjut dapat dijadikan indikator awal bagi pengembangan skala usaha sekaligus peluang potensi peningkatan hasil daerah.

Tujuan

Adapun tujuan penelitian sebagai berikut :

1. Mengetahui potensi pembuatan terasi di Desa Bantelan
2. Menilai proses pembuatan terasi sekaligus distribusi pemasarannya
3. Menilai potensi pengembangan pembuatan terasi

METODE PENELITIAN

Penelitian dilakukan di Desa Bantelan Kecamatan Batu Putih, Kabupaten Sumenep, terletak di antara 113°32'54"-116°16'48" Bujur Timur dan di antara 4°55'-7°24' Lintang Selatan.



Gambar 1. Lokasi pelaksanaan penelitian

Pelaksanaan penelitian dilakukan untuk memperoleh gambaran dalam menilai potensi pengembangan pembuatan terasi di Desa Bantelan. Data yang digunakan berupa : 1) Data sekunder yang bersumber dari penelusuran studi pustaka, seperti, Badan Pusat Statistik Kabupaten Sumenep dan laporan dinas terkait; 2) Data primer berupa hasil wawancara dan observasi lapangan. Adapun metode penelitian yang dilakukan, sebagai berikut :

1. Observasi : dengan observasi akan diperoleh data, gambaran dan informasi terkait pembuatan terasi di Desa Bantelan.
2. Wawancara : dilakukan baik secara langsung maupun melalui kuesioner kepada para pembuat terasi di Desa Bantelan

Penarikan contoh untuk penentuan dan pemilihan responden guna mengetahui potensi pengembangan pembuatan terasi dilakukan melalui acak berlapis. Adapun

ukuran contoh setiap lapisan mengikuti persamaan berikut :

$$n_i = \frac{N_i}{N} \times n$$

Dimana :

n_i : Ukuran contoh lapisan ke i

N_i : Populasi lapisan ke i

N : Populasi

n : Jumlah sample yang diinginkan

Semua data yang diperoleh baik data primer maupun data sekunder akan dianalisis secara deskriptif baik dalam bentuk narasi, tabel, grafik dan diagram.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Potensi pembuatan terasi di Desa Bantelan

Kondisi wilayah desa

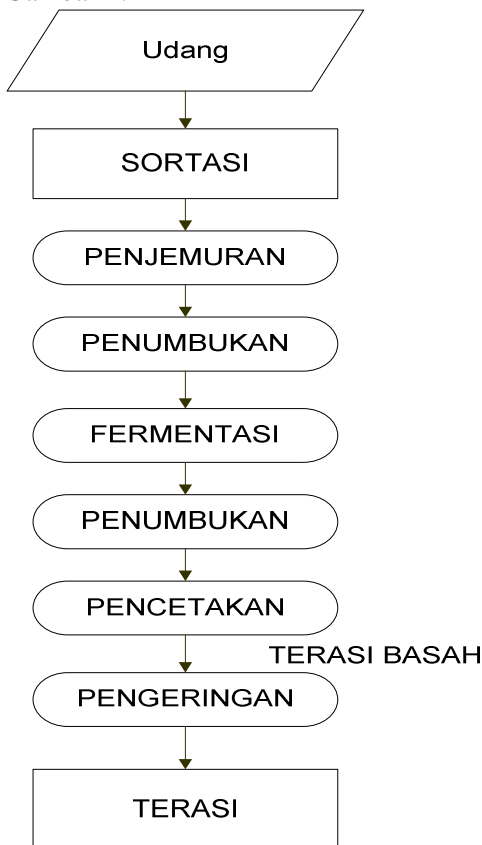
Desa Bantelan , Kecamatan Batuputih Kabupaten Sumenep merupakan salah satu wilayah pesisir di Kabupaten Sumenep. Mayoritas penduduk Desa Bantelan mempunyai mata pencaharian sebagai nelayan. Hasil tangkapan nelayan berupa beraneka ragam jenis ikan. Salah satu jenis hasil tangkapan adalah udang. Wanita di Desa Bantelan mayoritas sebagai ibu rumah tangga. Meskipun sebagai ibu rumah tangga, wanita Desa Bantelan mampu mengolah hasil tangkapan udang menjadi terasi. Produksi ikan olahan yaitu terasi mencapai 427,60 ton (BPS, 2012).

Produksi terasi yang dihasilkan di Desa Bantelan merupakan industri rumah tangga. Hal ini dikarenakan proses pengolahan dan jenis peralatan yang digunakan sangat sederhana. Dalam pembuatan terasi, tenaga kerja yang digunakan adalah anggota keluarga sendiri. Berdasarkan data BPS 2012, jumlah industri kecil di Kecamatan Batuputih sebanyak 156 industri, sedangkan industri besar dan sedang sebanyak 3 industri. Industri terasi termasuk dalam kategori industri kecil, hal ini disebabkan jumlah tenaga kerja yang terlibat berkisar 5 – 19 tenaga kerja.

Penilaian Proses Pembuatan Terasi Dan Distribusi Pemasaran

Proses pengolahan terasi

Tahapan proses pengolahan terasi dilakukan dengan cara sederhana. Diagram alir tahapan proses pengolahan terasi di Desa Bantelan Kecamatan Batuputih Kabupaten Sumenep dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Diagram Alir Pembuatan Terasi Udang

Proses pembuatan terasi diawali dengan proses pencucian dan sortasi udang. Proses pencucian dan sortasi bertujuan untuk memisahkan kotoran. Tahapan selanjutnya adalah proses penjemuran udang. Proses penjemuran dilakukan hingga kadar air udang berkurang atau kondisi udang dalam setengah kering. Proses penumbukan dilakukan setelah udang setengah kering. Untuk menghaluskan udang menggunakan alat tumbuk tradisional. Pada proses penumbukan udang juga ditambahkan garam secukupnya. Penambahan garam tidak ada takarannya, tetapi berdasarkan pengalaman pekerja.

Proses pemeraman atau fermentasi dilakukan setelah proses penumbukan. Proses pemeraman atau fermentasi selama kurang lebih 1 (satu) hari. Tahapan proses berikutnya adalah penumbukan udang hasil fermentasi. Proses penumbukan dilakukan dengan menggunakan alat tumbuk tradisional. Pada penumbukan tahap kedua ini sekaligus dilakukan proses pencetakan. Proses pencetakan terasi berbentuk kotak dan dibungkus dengan daun pisang. Pencetakan dilakukan dengan cara manual, sehingga bentuk kotak tidak sama. Tahapan terakhir yaitu pengeringan. Pengeringan bertujuan agar terasi tidak terlalu menyengat dan terasi tidak terlalu asin. Rasa terasi Desa Bantelan mempunyai ciri khas tersendiri, karena dalam proses pembuatan tidak menggunakan bahan campuran lain selain udang.

Hasil produksi terasi tidak pernah dipasarkan di pasar setempat. Proses pemasaran terasi dilakukan oleh pengepul. Pengepul mengumpulkan terasi-terasi yang dihasilkan oleh masyarakat Desa Bantelan, kemudian di distribusikan ke Surabaya. Orientasi pasar sudah mencapai luar wilayah Kabupaten Sumenep, namun tidak dilakukan sendiri oleh masyarakat. Hal ini kurang menguntungkan bagi produsen terasi. Marjin keuntungan terbesar diperoleh oleh pengepul.

Terasi yang dihasilkan dijual ke pengepul dengan kisaran harga Rp 20.000,- sampai dengan Rp 25.000,- per kilogram. Untuk pembuatan satu kilogram terasi dibutuhkan 3 kilogram udang. Harga per kilogram udang yang digunakan berkisar Rp 4000,- sampai dengan Rp 5.000,-. Kemasan yang digunakan untuk mengemas terasi di Desa Bantelan hanyalah dikemas dengan daun pisang. Konsumen tidak mengetahui terasi yang dikonsumsi dihasilkan oleh daerah tertentu. Kemasan yang seadanya kurang diminati konsumen. Selain itu, tidak terdapatnya label pada kemasan, dapat dimanfaatkan oleh pihak lain dengan cara mengemas ulang terasi – terasi tersebut.

Potensi Pengembangan Potensi Terasi

Berdasarkan kondisi aktual yang terdapat di Desa Bantelan, Kecamatan Batuputih Kabupaten Sumenep maka potensi pengolahan terasi masih dapat dikembangkan. Hal – hal yang dapat

dilakukan dalam pengembangan potensi terasi ini dapat berupa :

Teknologi

Teknologi yang dapat dikembangkan dalam pengolahan terasi adalah teknologi pengemasan. Pengemasan yang dapat digunakan yaitu dengan menggunakan kemasan plastik sebagai kemasan primer dan kemasan bahan kardus sebagai kemasan sekunder. Pada kemasan sekunder dilengkapi dengan identitas penghasil terasi, tanggal kadaluarsa, kandungan yang terdapat pada terasi, dan dilengkapi dengan merk.

Selain itu, dapat juga di buat standarisasi ukuran terasi, mulai ukuran 100 gram, 200 gram, 500 gram dan 1.000 gram. Standarisasi ukuran terasi bertujuan untuk mencapai segmen pasar yang berbeda. Segmentasi pasar diperlukan untuk memperluas jaringan pemasaran produk. Perlu adanya standarisasi ukuran penggunaan bahan baku udang dan garam yang tepat. Standarisasi bahan diperlukan agar mutu terasi yang dihasilkan seragam.

Modal

Untuk memperkuat permodalan di wilayah penghasil terasi, perlu dibentuk lembaga keuangan seperti koperasi dan lembaga keuangan lainnya. Hal ini dimaksudkan untuk memberikan dan menambah modal usaha bagi produsen terasi yang ingin mengembangkan usahanya.

Pemasaran

Pemasaran seharusnya dilakukan sendiri oleh masyarakat. Hal ini agar margin keuntungan lebih banyak didapat oleh produsen. Pemasaran dapat dilakukan dengan mengikuti kegiatan – kegiatan pameran yang dilakukan oleh pemerintah daerah setempat. Pemasaran juga perlu komitmen dari pemerintah agar produk khas Kabupaten Sumenep tidak di akui oleh pihak lain.

Jaminan Mutu Terasi

Konsumen membutuhkan keamanan terhadap produk pangan yang dikonsumsi. Produk hasil olahan perikanan termasuk juga terasi rentan terhadap kandungan logam berbahaya (Zanariah *et al.* 2012) dan salmonela (Imelda *et al.* 2014) Untuk mengantisipasi terasi yang mengandung bahan

berbahaya tersebut, perlu adanya jaminan mutu dari produk yang dihasilkan. Jaminan mutu dapat diperoleh dengan cara melakukan analisis laboratorium secara berkala dan tahapan proses yang dilakukan harus tepat (Ernestina *et al.* 2008)

KESIMPULAN

Berdasarkan pembahasan yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa Desa Bantelan memiliki potensi untuk dikembangkan usaha pengolahan terasi, proses pengolahan terasi masih menggunakan teknologi yang sederhana, diperlukan perbaikan kualitas produk untuk pengembangan skala usaha yaitu dengan memperbaiki teknologi, modal, sistem pemasaran dan jaminan mutu terasi.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. Sumenep Dalam Angka, [BPS]. Badan Pusat Statistik.
- Dahuri, R., J. Rais, S.P. Ginting & M.J. Sitepu, 2004. Pengelolaan Sumber Daya Wilayah Pesisir Dan Lautan Secara Terpadu. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Ernestina M. Peralta , Hideo H, Daisuke K, Rui K, Shinji W, Tamami Y, Hisashi M. 2008. Improving antioxidant activity and nutritional components of Philippine salt-fermented shrimp paste through prolonged fermentation. *Food Chemistry* 111 : 72–77
- Imelda WY, Cheung, Eunice Li-Chan CY. 2014. Application of taste sensing system for characterisation of enzymatic hydrolysates from shrimp processing by products. *Food Chemistry* 145 : 1076–1085.
- Sharif, R., Ghazali, A. R., Rajab, N. F., Haron, H., & Osman, F. (2008). Toxicological evaluation of some Malaysian locally processed raw food products. *Food and Chemical Toxicology*, 46, 368–374.
- Zanariah CW, Ngah CW, Yahya MA. 2012. Optimisation of digestion method for determination of arsenic in shrimp paste sample using atomic absorption spectrometry. *Food Chemistry*. 134 2406–2410