

Pelatihan Pembuatan Terasi Rebon Dengan Variasi Bahan Baku Untuk Meningkatkan Kemampuan Masyarakat Dalam Memaksimalkan Potensi Lokal Desa Ketapang Raya

¹Siti Nurhidayati, ²Khaeruman, ³Diah Lukitasari

¹Prodi Pendidikan Biologi, FSTS, UNDIKMA, Jl. Pemuda No. 59A, Mataram, Indonesia 83125

²Prodi Pendidikan Kimia, FSTS, UNDIKMA, Jl. Pemuda No. 59A, Mataram, Indonesia 83125

³Prodi Manajemen Pendidikan, FIP, UNDIKMA, Jl. Pemuda No. 59A, Mataram, Indonesia 83125

Email Korespondensi: sitinurhidayati328@gmail.com

Article Info	Abstract
Article History Received: 2020-11-01 Revised: 2020-12-29 Published: 2020-12-31	Training on Making Rebon Paste with Variations of Raw Materials to Improve Community Ability to Maximize Local Potentials in Ketapang Raya Village. <i>Ketapang Raya Village is one of the villages located in the coastal area of East Lombok which has a lot of local potential which can be maximized for its use, for example fish, rebon and salt. In the rainy season, the catch of rebon is abundant, while in the dry season the catch of small fish and salt production is abundant. The community usually sells rebon and fish directly at very cheap prices, the rest is steamed and dried, then resold. The community has not optimally maximized the local potential, for this reason training has been carried out in making rebon paste with a variety of raw materials to improve the community's ability to maximize the local potential of Ketapang Raya Village. Through this training, the community becomes skilled at making rebon shrimp paste with a variety of raw materials according to the availability of raw materials in the environment, so that the community is able to maximize the surrounding natural resources, besides that they can reduce the cost of producing rebon shrimp paste, because it uses raw materials that have low prices. There are two variations of the rebon shrimp paste, namely the original rebon shrimp paste, the two ingredients are mixed with fish. The two rebon terasi have different colors, namely the original rebon shrimp paste has a lighter color than the rebon paste, which has fish as the raw material. The community also has a positive response to the two variations of rebon shrimp paste.</i>
Keywords <i>Training, Variation of Raw Materials, Terasi Rebon, Ketapang Raya</i>	
Informasi Artikel	Abstrak
Sejarah Artikel Diterima: 01-11-2020 Direvisi: 29-12-2020 Dipublikasi: 31-12-2020	Desa Ketapang raya merupakan salah satu desa yang berada di wilayah pesisir Lombok Timur yang memiliki banyak potensi lokal yang bisa dimaksimalkan pemanfaatannya misalnya ikan, rebon dan garam. Pada musim penghujan, hasil tangkapan rebon melimpah, sedangkan pada musim kemarau tangkapan ikan kecil dan produksi garam melimpah. Masyarakat biasanya menjual rebon dan ikan secara langsung dengan harga yang sangat murah, sisanya dikukus dan dikeringkan, kemudian dijual kembali. Masyarakat belum memaksimalkan potensi lokal dengan optimal, untuk itu telah dilakukan pelatihan pembuatan terasi rebon dengan variasi bahan baku untuk meningkatkan kemampuan masyarakat dalam memaksimalkan potensi lokal Desa Ketapang Raya. Melalui pelatihan ini masyarakat menjadi terampil membuat terasi rebon dengan variasi bahan baku sesuai ketersediaan bahan baku dilingkungan, sehingga masyarakat mampu memaksimalkan sumber daya alam sekitarnya, selain itu dapat menekan biaya produksi terasi rebon, karena menggunakan bahan baku yang memiliki harga murah. Variasi terasi rebon dilakukan dengan dua macam yaitu dengan bahan baku terasi rebon asli, kedua bahan baku dicampur dengan ikan. Kedua terasi rebon memiliki warna yang berbeda yaitu terasi rebon asli memiliki warna lebih terang dari pada terasi rebon yang bahan bakunya dicampur ikan. Masyarakat juga memiliki respon positif terhadap kedua variasi terasi rebon.
Kata kunci Pelatihan, Variasi Bahan Baku, Terasi Rebon, Ketapang Raya	
Sitasi: Nurhidayati S., Khaeruman, & Lukitasari D. (2020) Pelatihan Pembuatan Terasi Rebon Dengan Variasi Bahan Baku Untuk Meningkatkan Kemampuan Masyarakat Dalam Memaksimalkan Potensi Lokal Desa Ketapang Raya. The 2 st National Conference on Education, Social Science, and Humaniora Proceeding. 2 (1). 42-47	

PENDAHULUAN

Desa Ketapang raya merupakan salah satu desa yang berada di wilayah pesisir Lombok Timur yang memiliki banyak potensi lokal/sumber daya yang bisa dimaksimalkan pemanfaatannya misalnya ikan, rebon dan garam. Pada musim penghujan, hasil tangkapan rebon melimpah, sedangkan pada musim kemarau tangkapan ikan kecil dan produksi garam melimpah. Rebon merupakan udang kecil yang mudah diperoleh di perairan Indonesia, salah satunya di Desa Ketapang raya. Rebon memiliki nilai gizi yang tinggi terutama mengandung protein dan kalsium, rebon biasanya melimpah pada bulan November sampai dengan Februari (Mardiyati dan Amruddin, 2017), Ketika rebon melimpah, masyarakat biasanya menjual secara langsung di Pasar Tradisional Keruak dengan harga yang murah, sisanya dikukus atau dikeringkan menjadi rebon kering/ebi kemudian dijual kembali, akan tetapi rebon kering yang disimpan lama yaitu lebih dari 1 bulan akan terasa pahit ketika di olah, misalnya menjadi terasi (Tim UMKM, 2018).

Berbeda dengan rebon yang melimpah di musim penghujan, hasil tangkapan ikan akan berkurang pada musim hujan dan melimpah pada musim kemarau, terutama kemarau Panjang (Mulia, 2015). Nelayan harus pandai beradaptasi dengan perubahan iklim, agar memperoleh banyak hasil tangkapan, Industri pengelolaan perikanan laut merupakan industri yang rentan terhadap perubahan cuaca ekstrim yang diakibatkan oleh fenomena pemanasan global (Moegni, dkk, 2014). Ketika ikan melimpah terutama ikan kecil, masyarakat biasanya menjual ikan secara langsung dengan menggunakan ukuran bak dengan harga murah misalnya Rp. 40.000,00 perbak, Sebagian lagi ikannya akan dikeringkan dengan cara disebar di sekitar pantai atau dipinggir-pinggir jalan menjadi ikan kering atau ikan terijo. Begitu juga dengan tambak garam menghasilkan produksi garam kasar dalam jumlahh banyak pada musim kemarau, garam kasar tersebut di jual secara langsung dan sebagian lagi garam kasar tersebut diolah menjadi garam halus dan disemprotkan larutan iodim sebelum dijual di pasaran.

Masyarakat Desa Ketapang Raya belum memaksimalkan potensi lokal dengan optimal, misalnya melimpahnya rebon pada musim hujan dan melimpahnya ikan dan produksi garam pada musim kemarau, untuk itu telah dilakukan pelatihan pembuatan terasi rebon dengan variasi bahan baku untuk meningkatkan kemampuan masyarakat dalam memaksimalkan potensi lokal Desa Ketapang Raya. Melalui pelatihan ini masyarakat menjadi terampil membuat terasi rebon dengan variasi bahan baku sesuai ketersediaan bahan baku dilingkungan yaitu rebon, ikan dan garam, sehingga masyarakat mampu memaksimalkan sumber daya alam sekitarnya, selain itu dapat menekan biaya produksi terasi rebon, karena menggunakan bahan baku yang memiliki harga murah dan ketersediaan bahan baku menjadi lebih terjangkau. Terasi merupakan salah satu produk yang memiliki nilai ekonomis tinggi (Musthofa dan Ainiyah, 2018) yang sangat dibutuhkan masyarakat sebagai bahan penyedap makanan

METODE

Kegiatan ini merupakan kegiatan PKM berupa pelatihan pembuatan terasi rebon dengan variasi bahan baku dilakukan guna meningkatkan kemampuan masyarakat dalam memaksimalkan potensi lokal Desa Ketapang Raya. Pelatihan ini dilakukan oleh Tim PKM UNDIKMA bersama mahasiswa pada bulan Juli-Agustus 2020 dengan tahapan berikut: 1). Persiapan, persiapan yang dilakukan berupa survey lokasi, identifikasi potensi lokal desa, FGD persiapan, pembekalan mahasiswa, 2). Pelaksanaan, pelaksanaan yang dilakukan berupa sosialisasi, penyuluhan, pelatihan dan pendampingan, 3). Evaluasi. Dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian bekerjasama dengan mitra yaitu Desa Ketapang Raya dalam hal ini Zulkifli (Kepala Desa) sangat mendukung penuh kegiatan yang dilaksanakan. Dukungan tersebut diberikan dalam bentuk memberikan beberapa fasilitas pendukung kegiatan PKM yaitu penyediaan gedung/ruang kegiatan pelatihan dan *sound system*

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan pembuatan terasi rebon dengan variasi bahan baku dilakukan melalui beberapa tahapan diantaranya:

1. Persiapan Kegiatan PKM

Persiapan kegiatan PKM yang dilakukan oleh TIM PKM UNDIKMA bersama mahasiswa berupa survey lokasi, identifikasi potensi lokal desa, FGD persiapan, pembekalan mahasiswa. Lokasi mitra PKM ini adalah Desa Ketapang Raya. Desa Ketapang Raya merupakan desa yang terletak di wilayah pesisir Kabupaten Lombok Timur, Provinsi NTB. Sebagian masyarakat ketapang raya berprofesi sebagai nelayan, petani garam, buruh, dan profesi lainnya, tetapi rata-rata masih tergolong masyarakat berpenghasilan rendah. Survey dan identifikasi potensi lokal desa ini dilakukan pada awal bulan Juli tahun 2020. Adapun beberapa faktor penghambat/kendala yang dihadapi Tim pengabdian selama persiapan pelaksanaan PKM adalah:

- a. Merebaknya pandemi covid 19 di tengah masyarakat, sehingga masyarakat enggan untuk berkumpul dan memilih tinggal dirumah.
- b. Ketersediaan udang kecil/rebon di tengah masyarakat sangat minim dengan harga yang tinggi, hal ini dipengaruhi oleh musim, karena udang kecil/rebon melimpah pada musim penghujan, sedangkan program pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan pada musim kemarau.

Hasil survey dan identifikasi potensi lokal tersebut, memungkinkan kami untuk mempertimbangkan faktor-faktor pendukung lain misalnya dengan memperluas bahan baku dengan alternatif lain berupa potensi lokal yang melimpah untuk menjaga kesediaan bahan baku. Faktor pendukung tersebut berupa:

- a. Ketersediaan ikan kecil sangat tinggi/melimpah. Masyarakat pada umumnya menjual ikan segar tanpa mengolahnya dengan harga yang relative murah yaitu perbakul dengan harga Rp.40.000. Sebagian masyarakat mengeringkan ikan dan memasarkannya dengan harga yang murah sekitar Rp. 10.000 per kg. Padahal ikan yang melimpah tersebut dapat diolah menjadi terasi.
- b. Produksi garam juga tinggi pada musim kemarau dengan harga yang relatif murah.

Hasil survey dan identifikasi potensi lokal di Desa Ketapang Raya disajikan pada gambar-gambar berikut.



Gambar 1. Pengerian Rebon



Gambar 2. Pengerian Ikan



Gambar 3. Produksi garam

1. Pelaksanaan Program PKM

Pelaksanaan program PKM yang dilakukan berupa sosialisasi, penyuluhan, pelatihan dan pendampingan, Dalam pelaksanaan kegiatan ini diterapkan solusi dan tindak lanjut dari beberapa hambatan/kendala yang dihadapi masyarakat diantaranya:

Melakukan semua kegiatan dengan menggunakan protocol covid 19. Pada sosialisasi pelaksanaan program PKM dijelaskan bahwa pemberdayaan masyarakat dilakukan baik berupa penyuluhan, pelatihan dan pendampingan dilakukan secara bertahap untuk menghindari berkumpulnya masyarakat dalam jumlah besar, selain itu menggunakan protocol covid 19 lainnya, misalnya mencuci tangan dengan sabun, menggunakan masker, menggunakan *hand sanitaizer*, dan mengukur suhu badan peserta sebelum memasuki ruangan.



Gambar 4. Pengukuran Suhu Tubuh

Melakukan penyuluhan, pelatihan dan pendampingan pada masyarakat agar masyarakat terampil bervariasi bahan baku terasi rebon. Dalam pembuatan terasi rebon dibutuhkan bahan dasar berupa rebon/udang kecil, akan tetapi karena ketersediaan rebon/udang kecil di tengah masyarakat sangat minim dengan harga tinggi sebab musim kemarau, maka dibuat dua variasi terasi rebon yaitu terasi rebon asli dan terasi rebon yang bahan bakunya berupa paduan dari rebon dengan ikan kecil yang saat ini sedang melimpah. Hal ini tentu sangat membantu dalam ketersediaan bahan baku dan harga bahan baku tentunya lebih murah. Terasi rebon asli ataupun campuran ikan menghasilkan asam glutamate yang dapat menyedapkan masakan (Karim, dkk, 2014). Bahan baku berupa rebon dan ikan yang masih basah perlu dicuci bersih kemudian dikeringkan. Bahan baku kering dicampur dan ditumbuk dengan cara tradisional menggunakan alu/lisung. Proses penumbukan dilakukan dua kali agar tekstur terasi yang dihasilkan lebih lembut. Untuk mempercepat produksi penumbukan/penghalusan dapat menggunakan *blender* atau *food processor* (Adhawati, dkk, 2017). Proses pembuatan terasi juga perlu memenuhi persyaratan keamanan pangan sanitasi hygiene (Mustofa dan Ainiyah 2018) atau *Good Manufacturing Practice* (GMP) Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (Humairani, dkk, 2019).



Gambar 5. Penyuluhan PKM



Gambar 6. Pelatihan dan Pendampingan

Variasi terasi rebon dilakukan dengan dua macam yaitu dengan bahan baku terasi rebon asli, kedua bahan baku dicampur dengan ikan. Kedua terasi rebon memiliki warna yang berbeda yaitu terasi rebon asli memiliki warna lebih terang dari pada terasi rebon yang bahan bakunya dicampur ikan. Terasi yang dihasilkan dikeringkan sebanyak dua kali, agar terasi bertahan lama. Pengeringan juga menentukan kualitas dan jumlah produksi terasi (Rikah dan Widodo, 2019). Terasi merupakan penyedap yang memiliki citarasa yang tinggi dan aman untuk dikonsumsi (Artanti, dkk, 2019).



Gambar 7. Terasi Rebon Asli



Gambar 8. Terasi Rebon Campuran

- 4). Produk berupa terasi rebon asli dan terasi rebon dengan campuran rebon dan ikan akan dipasarkan di kios-kios dan pasar-pasar tradisional. Masyarakat juga memiliki respon positif terhadap kedua variasi terasi rebon. Pelaksanaan kegiatan ini disajikan pada gambar berikut.



Gambar 9. Terasi Rebon (Asli dan Campuran)

3. Evaluasi.

Evaluasi yang dilakukan Tim PKM secara berkelanjutan untuk menemukan permasalahan terutama terkait ketersediaan dan variasi bahan baku. Hal ini perlu dilakukan agar ketersediaan bahan baku tetap ada dengan harga yang murah, sehingga dapat menekan biaya produksi.

KESIMPULAN

Variasi terasi rebon yang dihasilkan ada dua macam yaitu dengan bahan baku terasi rebon asli, kedua bahan baku dicampur dengan ikan. Kedua terasi rebon memiliki warna yang berbeda yaitu terasi rebon asli memiliki warna lebih terang dari pada terasi rebon yang bahan bakunya dicampur ikan. Masyarakat juga memiliki respon positif terhadap kedua variasi terasi rebon.

SARAN

Pengabdian ini berupa penyuluhan, pelatihan dan pendamping pembuatan terasi dengan menggunakan variasi bahan baku, ke depan perlu dilakukan pengabdian agar mampu melatih masyarakat mempercepat hasil produksi terasi, bagaimana mengatur administrasi bisnis, pinjaman modal dan pengembangan bisnis.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) UNDIKMA mengucapkan terimakasih kepada Ristek BRIN yang telah mendanai kegiatan pemberdayaan masyarakat melalui pembentukan usaha terasi rebon di Desa Ketapang Raya dan semua pihak yang terkait.

DAFTAR PUSTAKA

- Adhawati, S.S., Cangara, A.S. dan Suwarni. (2017). Pengembangan Usaha Terasi Udang Rebon di Dusun Je'ne Desa Lagaruda Kecamatan Sanrobone Kabupaten Takalar. *Jurnal Panrita Abdi*, 1 (2).
- Artanti, D., Adilah, F.U., dan Azizah, F. (2019). Pemeriksaan Jumlah Kapang Sebagai Indikator Kualitas Terasi Di Pasar Tambaksari Surabaya. *The Journal of Muhammadiyah Medical Laboratory Technologist*, 2 (2).
- Humairani, R., Maritalia, D., Yuniza, Z., Sonny M.I (2019) Pendampingan Penerapan Gmp Pada Pengolahan Terasi Tutok Di Desa Kuala Pusing Kapal. *Lambung Inovasi*: 4 (1), 1-4.

- Karim, F.A., Swastawati, M., dan Anggo, A.D. (2014). Pengaruh Perbedaan Bahan Baku Terhadap Kandungan Asam Glutamat Pada Terasi. *Jurnal Pengelolaan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3 (4), 51-58.
- Mardiyati, S. dan Amruddin, (2017) Ibm Kelompok Wanita Nelayan Pengolah Udang Rebon Di Kecamatan Ma'rang Kabupaten Pangkep. *Jurnal Dedikasi*, 14 (1).
- Mulia, P. 2015. Kemarau Panjang, Nelayan Panen Ikan Laut. (Online) <https://nasional.tempo.co/read/687279/kemarau-panjang-nelayan-panen-ikan-laut>. Diakses 21 Oktober 2020.
- Moegni N., Rizki A., dan Prihantono G. (2014). Adaptasi Nelayan Perikanan Laut Tangkap Dalam Menghadapi Perubahan Iklim. *Jurnal Ekonomi dan Studi Pembangunan*, 15 (2) 182-189.
- Mustofa, Z. dan Ainiyah R. (2018). Analisis Usaha Terasi Udang Di Desa Tambaklekok Kabupaten Pasuruan. *Jurnal Teknologi Pangan*. 9 (2): 123-131.
- Rikah dan Widodo, A. (2019). PKM Kelompok Usaha Terasi Desa Bonang Kecamatan Lasem dalam Upaya Menghadapi Permasalahan Cuaca. *Journal of Dedicators Community UNISNU Jepara*. 3 (1), 44-52.
- Tim UMKM. (2018). Pola Pembiayaan Usaha Pengolahan Udang (Terasi). (Online) <https://www.bi.go.id/id/umkm/kelayakan/pola-pembiayaan/perikanan/Pages/Pola-Pembiayaan-Usha-Pengolahan-Udang.aspx>. Diakses 21 Oktober 2020.