

# I PENDAHULUAN

## A. LATAR BELAKANG

Sungai Lumpur Kecamatan Cengal, Kabupaten Ogan Komering Ilir adalah daerah penangkapan udang dan budidaya tambak udang, sangat potensial di provinsi Sumatra Selatan karena di daerah tersebut terdapat banyak sungai yang memiliki banyak jenis udang, ikan dan kepiting, kemudian masih banyak jenis lainnya. Banyak produk pangan tradisional yang berbahan baku udang yang berada di Desa Sungai Lumpur yaitu terasi udang rebon (*Mystis realicta*). Selain itu ada juga bahan olahan lain yaitu kemplang udang, kemplang ikan, dan pempek.

Terasi adalah produk olahan ikan kecil dan udang rebon melalui proses pemeraman dan fermentasi, atau dilakukan penggilingan dan penumbukan, kemudian penjemuran yang berlangsung selama kurang lebih 24 jam, dengan penambahan garam yang berfungsi sebagai bahan pengawetan udang, dalam proses pembuatan terasi itu sendiri sehingga bisa membuat terasi yang diolah bisa awet selama kurang lebih 1 bulan (Ma'ruf *et al*, 2013).

Pada umumnya ada dua jenis terasi yang biasa dipasarkan yaitu terasi ikan dan terasi udang, terasi ikan berwarna lebih coklat kehitaman terasi udang umumnya berwarna coklat kemerahan. Bahan yang digunakan, pada proses pembuatan terasi adalah udang rebon atau ikan dengan penambahan garam, agar terasi awet. (Heriyanto *et al*, 2013).

Terasi adalah salah satu produk udang dan ikan yang pembuatannya dilakukan dengan proses fermentasi, Fermentasi adalah penguraian daging oleh enzim memberikan hasil menguntungkan. Proses fermentasi berupa dengan pembusukan tetapi fermentasi menghasilkan zat-zat yang memberikan rasa dan aroma yang spesifik, ini dapat dirasakan dari ikan peda, kecap asin, terasi, petis, dan sebagainya. Pada umumnya terasi berbentuk padat, teksturnya sedikit kasar dan mempunyai aroma tajam yang khas namun rasanya sangat gurih.

udang rebon juga mengandung 295 kal kalori, 62,4 g protein, 2,3 g lemak , 1,8 gr karbohidrat, 1209 mg kalsium, 1225 mg fosfor, 6,3 mg zat besi, vitamin A 210 mg, vitamin B, 207 g air dari setiap 100 gr udang rebon kering (Anggo *et al.*, 2014).

Produk olahan terasi biasanya dikemas dengan plastik, maksudnya agar produk pada kemasan tidak langsung tercemar oleh lingkungan. Penggunaan kemasan dapat berpengaruh mencegah pembusukan makanan selain itu pula kemasan biasanya dapat meningkatkan nilai ekonomis pada produk dan menjaga kualitas produk yang dikemas. Keunggulan produk olahan terasi instan yaitu bisa langsung dimasak dan aman untuk disimpan dalam jangka waktu panjang (Firdaus, 2016)

Alat pengering yang modern bisa menjadi langkah alternatif, untuk mengatasi cuaca lingkungan. Selain itu, proses pengeringan juga membutuhkan ruangan yang mampu mengatasi sampel dan serangga sehingga higienitas produk terjaga (ruang pengering). Salah satu inovasi produk terasi adalah menggunakan pengeringan yang berbeda. Keberhasilan penggunaan alat tersebut telah dilakukan penelitian bahan pangan yang salah satu nya ialah rumput laut, penelitian mampu meningkatkan suhu secara fluktuasi matahari (Fudholi *et al.*, 2011).

Proses terasi umumnya, melalui pra-pengolahan terlebih dahulu misalnya dilakukan dengan proses penggorengan dan pemanggangan sebelum dimasukan ke dalam masakan. Produk terasi akan mengalami kerusakan jika daya simpan dalam kondisi yang basah. Karena itu maka perlu diupayakan penyajian terasi yang lebih baik lagi sehingga bisa mengatasi kekurangan maka akan ada yang namanya terasi instan sehingga lebih mempermudah (Subagio, 2006).

Pada proses pengeringan terasi terjadi reaksi pencoklatan non enzimatis. Reaksi tersebut dapat menurunkan kandungan nutrisi dan menyebabkan warna terasi menjadi lebih coklat, hal ini bisa terjadi pula pada makanan yang dipanaskan dan dikeringkan. Pengeringan pada suhu oven 220<sup>0</sup> C sangat berpengaruh terhadap sifat bahan yang akan dikeringkan.

Perubahan yang terjadi semakin kuat terjadi pada suhu pengeringan lebih tinggi, dan waktu pengeringan lebih lama dan terjadinya ketika akan dipanaskan pada suhu tinggi. Kondisi ini biasanya disebabkan oleh pengeringan permukaan terlalu tinggi dan permukaan mengeras (Rohman, 2008).

Biasanya umum terasi bersifat padat, teksturnya sedikit kering serta mempunyai bau, dan rasa yang sangat khas. Terasi adalah produk yang dilakukan melalui fermentasi 48 jam, selama proses fermentasi membuat aroma terasi.

menjadi lebih pekat dan aroma pada terasi akan semakin enak dan pada enzim dari mikroorganisme yang terjalin sepanjang proses fermentasi, tidak hanya fermentasi protein, dalam udang dan ikan, dihidrolisis jadi turunan semacam pepton, asam amino serta peptide (Pierson, 2013).

Terasi khas Sungai Lumpur keunggulan ialah yang terbuat dari udang rebon asli yang tidak dilakukan pencampuran dengan dikeringkan langsung dari sinar matahari. Aroma dari terasi ini juga tidak terlalu menyengat daya simpan pada terasi ini cukup tahan lama rasa pada terasi tidak pahit 100%. Khas Sungai Lumpur Terasi ini dimasukan kedalam besek dan untuk harga yang dijual Rp 50.000 per kg dengan ukuran 250 gr.

Terasi besek umumnya yang dijual dari desa Sungai Lumpur pengeringan nya biasa menggunakan matahari. Kali ini penulis ingin mencoba menggunakan metode pengeringan yang berbeda terhadap terasi besek selain menggunakan sinar matahari pengeringannya menggunakan oven dan asap. Hal ini karena belum dilakukan sebelumnya di daerah Sungai Lumpur. maka dari itu penulis ingin melakukan penelitian tentang karakteristik terasi besek instan khas Sungai Lumpur dengan metode pengeringan yang berbeda.

## **A. RUMUSAN MASALAH**

Adapun rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana karakteristik terasi besek khas Sungai Lumpur dengan metode pengeringan yang berbeda?
2. Bagaimana karakteristik pengaruh pengeringan yang berbeda pada terasi besek khas Sungai Lumpur terhadap kimia, dan organoleptik ( warna,aroma, tekstur, dan rasa)?
3. Bagaimana hasil analisa kandungan akteri E-coli terasi besek khas Sungai Lumpur dengan pengeringan yang berbeda?

## **B. TUJUAN PENELITIAN**

Adapun tujuan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui karakteristik terasi besek khas Sungai Lumpur dengan metode pengeringan yang berbeda.
2. Untuk mengetahui karakteristik kimia dan orgonoleptik terasi khas Sungai Lumpur dengan pengeringan yang berbeda.
3. Untuk mengetahui kandungan bakteri E-coli terasi besek khas Sungai Lumpur dengan pengeringan yang berbeda.

### **C. HIPOTESIS**

H0 : Diduga pengeringan yang berbeda pada terasi instan khas Sungai Lumpur

Tidak berpengaruh terhadap mutu terasi instan (kimia dan organoleptik)

H1 : Diduga pengeringan yang berbeda pada terasi instan khas Sungai Lumpur

berpengaruh terhadap mutu terasi instan (kimia dan organoleptik)

### **D. MANFAAT PENELITIAN**

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat Sungai Lumpur mengenai karakteristik terasi yang khas dengan metode pengeringan yang berbeda serta dapat memberikan pengetahuan mengenai teknologi hasil perikanan kepada masyarakat sehingga dapat membuka peluang usaha.