



Mekanisasi Produksi Terasi pada Poklahsar Terasi Jakfar, Desa Belo Laut, Mentok, Bangka Barat

Ardiansyah Kurniawan^{1*}, Tiara Puspa Anjani², Andri Kurniawan³, Hari Fitriyanto⁴, Ayu Permata Sari⁵, Ira Triswiyana⁶

^{1,2,4}Program Studi Akuakultur, Universitas Bangka Belitung, Indonesia

³Program Studi Biologi, Universitas Bangka Belitung, Indonesia

^{5,6}Penyuluh Perikanan Wilayah Kabupaten Bangka Barat, Balai Riset Perikanan Perairan Umum Dan Penyuluhan Perikanan, KKP, Indonesia

E-mail:* ardian_turen@yahoo.co.id

Doi : <https://doi.org/10.37339/jurpikat.v6i1.1953>

Info Artikel:

Diterima :
2024-08-26

Diperbaiki :
2024-10-28

Disetujui :
2024-12-24

Kata Kunci: Terasi, Bangka, Mekanisasi, Udang Rebon

Abstrak: Terasi atau Belacan adalah bahan tambahan yang sangat populer dalam masakan sambal dan banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Salah satu produsen terasi di Pulau Bangka adalah Desa Belo Laut, Kecamatan Mentok, Kabupaten Bangka Barat. Salah satu produsennya adalah Poklahsar Terasi Jakfar. Terdapat dua potensi yang dimiliki mitra ini yaitu potensi bahan baku dan pasar. Pemanfaatan potensi tersebut perlu dilakukan dengan meningkatkan produksinya. Tim pengabdian Akuakultur Universitas Bangka Belitung melakukan mekanisasi penggilingan udang dengan bantuan mesin giling. Penggunaan mesin penggiling Udang Rebon selain menghemat waktu dan biaya, juga memungkinkan produk lebih beragam tekstur dan kualitasnya. Produsen terasi Jakfar, Desa Belo Laut lebih siap memasuki pasar baru yang semakin terbuka lebar dengan kualitas dan kuantitas produk yang semakin baik.

Abstract: Shrimp paste is a popular condiment widely consumed in Indonesia, especially as an ingredient in sambal. One of the producers of shrimp paste on Bangka Island is Belo Laut Village, Mentok District, West Bangka Regency. One of the producers is Poklahsar Terasi Jakfar. This partner has two significant potentials: a steady supply of raw materials and a promising market. To fully utilize these potentials, an increase in production is essential. The Aquaculture team from Bangka

Keywords: *Shrimp paste, Bangka, mechanized, Rebon shrimp*

Belitung University introduced mechanized shrimp grinding with the help of a grinding machine. Using a shrimp grinding machine not only saves time and costs but also ensures a more uniform texture and quality of the product. With better products in terms of both quantity and quality, the Jakfar shrimp paste producers in Belo Laut Village are more prepared to enter new markets that are increasingly opening up.

Pendahuluan

Provinsi Kepulauan Bangka Belitung yang berbentuk kepulauan memunculkan potensi perikanan yang berlimpah. Bermunculan sentra-sentra produk berbasis perikanan. Wilayah pesisir dengan penduduk yang mata pencahariannya didominasi nelayan menghasilkan komoditas tangkapan laut. Salah satu komoditas tangkapan laut yang dihasilkan di Pulau Bangka adalah Udang Rebon. Udang jenis ini berukuran kecil yang juga dijumpai penangkapannya di wilayah lain Indonesia. Udang dengan nama latin *Acetes japonicus* ini menjadi produk perairan laut yang berlimpah (Mus *et al.*, 2021). Udang Rebon jarang sekali dikonsumsi segar. Masyarakat mengolahnya menjadi bumbu penyedap masakan dalam berbagai bentuk seperti ebi kering dan terasi (Syahrin *et al.*, 2016). Terasi yang dibuat dengan bahan baku Udang Rebon ini berkembang di banyak lokasi di Indonesia (Romadhon *et al.*, 2018). Salah satu wilayah yang memproduksi terasi Udang Rebon di Pulau Bangka berada di Desa Belo Laut (Andriyani *et al.*, 2012).

Desa Belo Laut sebagai desa pesisir di Kecamatan Muntok, Kabupaten Bangka Barat memiliki wilayah dengan bentuk memanjang dan berbatasan dengan pesisir laut selat Bangka di sebelah baratnya (Kurniawan *et al.*, 2021). Jumlah tangkapan Udang Rebon di Belo Laut mencapai 25 ton per tahun (Bangkapos, 2024). Potensi ini memungkinkan suatu wilayah mengembangkan produk dari potensinya tersebut (Saputra *et al.*, 2023). Belo Laut menjadi salah satu desa yang potensial menjadi sentra pengolahan ikan. Produk olahan perikanan memiliki pasar besar di Pulau Bangka (Martiana *et al.*, 2024). Masyarakat Bangka suka mengonsumsi produk berbasis perikanan laut (Piranti *et al.*, 2024). Berbagai produk olahan berbasis komoditas perikanan dihasilkan di desa ini. Sebagian besar menggunakan Udang Rebon seperti pempek udang dan terasi udang.

Produk terasi yang mengandalkan proses fermentasi Udang Rebon ini memiliki potensi untuk dikembangkan dengan pasar yang luas. Hal ini dimungkinkan karena terasi telah menjadi produk nasional yang dibutuhkan

sebagian besar penduduk Indonesia. Terasi atau juga disebut Belacan bagi masyarakat Bangka menjadi penyedap populer dalam masakan sambal dan banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia (Amanda, 2023). Kondisi ini memungkinkan produk terasi dapat didistribusikan secara nasional. Perusahaan besar juga sudah ikut memproduksi terasi yang notabene merupakan produk tradisional asli Indonesia.

UMKM terasi di Desa Belo Laut tergabung dalam kelompok pengolah dan pemasar komoditi perikanan (poklahsar). Salah satunya adalah Poklahsar Terasi Jakfar. Poklahsar Terasi Jakfar dibentuk pada 05 Mei 2018. Proses pembuatan terasi di poklahsar ini memanfaatkan potensi Udang Rebon yang berlimpah pada pesisir desa ini. Pembuatannya melalui proses pengeringan, pemeraman, penumbukan, dan pengemasan. Udang diperas menggunakan press manual menggunakan pemberat batu. Hasil perasan di jemur pada para-para hingga kering. Udang kering digiling dan selanjutnya dicetak dan dikemas untuk dipasarkan. Menurut Ropikoh *et al.* (2022), secara umum, proses pembuatan terasi dimulai dengan menyiapkan bahan baku yang dihancurkan, diikuti dengan fermentasi. Setelah itu, bahan tersebut ditumbuk atau digiling, dan akhirnya dijemur.

Tim pengabdian dari Program Studi Akuakultur Universitas Bangka Belitung melihat adanya potensi yang perlu dikembangkan dalam poklahsar Terasi Jakfar ini untuk meningkatkan produksi dan pemasarannya. Potensi tersebut adalah pasar konsumen produk Terasi Jakfar yang telah terbentuk dan ketersediaan bahan baku berlimpah yang terkadang tidak dapat dioptimalkan pemanfaatannya. Namun proses penggilingan udang yang digunakan masih secara manual. Cara ini menjadi penghambat pemanfaatan potensi. Poklahsar telah mengajukan bantuan ke dinas perikanan maupun CSR perusahaan terkait alat bantu penggilingan ini, namun belum terealisasi hingga saat ini. Penghambat pemanfaatan potensi ini yang diupayakan penyelesaiannya melalui mekanisasi proses produksi terasi untuk meningkatkan kuantitas produksinya.

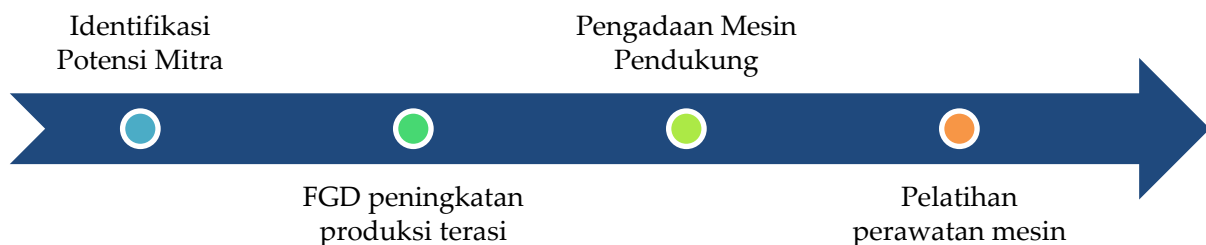
Metode

Lokasi pengabdian mekanisasi produksi terasi pada Kelompok Pengolah dan Pemasar (Poklahsar) Terasi Jakfar yang berada di Poklahsar ini berada di Kampung Padang Dusun II RT 03 RW 01 Desa Belo Laut. Koordinat sekretariat poklahsar ini berada pada koordinat -2.063000, 105.242891 (Gambar 1).



Gambar 1. Lokasi Poklhasar Terasi Jakfar di Desa Belo Laut, Bangka Barat

Metode yang diterapkan dalam pengabdian kepada masyarakat ini adalah *Asset Based Community Development* (ABCD). Affandi (2022) menjelaskan bahwa metode ABCD adalah melakukan pengabdian berbasis kekuatan dan potensi masyarakat. Pendekatan ABCD memungkinkan masyarakat membangun desanya dengan kekuatan yang sudah ada di tengah masyarakat. Metode ABCD dapat meningkatkan partisipasi masyarakat, membangun kapasitas lokal, dan menciptakan program yang lebih berkelanjutan (Khasanah *et al.*, 2024).



Gambar 2. Proses pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat

Kegiatan pertama yang dilakukan adalah identifikasi potensi yang dimiliki mitra (Gambar 2). Setelah diketahui potensi, dilaksanakan *Focus Group Discussion* (FGD) antara pengabdian dan mitra terkait dengan peningkatan produksi terasi berdasarkan potensi yang teridentifikasi. Dalam FGD ini diperoleh gambaran mesin yang dibutuhkan mitra untuk memanfaatkan potensi. Selanjutnya dilakukan pengadaan mesin untuk mekanisasi produksi yang diperlukan oleh mitra. Pengadaan mesin disertai dengan uji coba dan arahan perawatan agar mesin dapat dimanfaatkan dalam jangka panjang. Perawatan ini terkait dengan penggunaan jenis oli dan

pembersihan bagian penggilingan. Penggunaan mesin yang efektif dan efisien berpengaruh terhadap daya awet mesin dan perawatannya.

Hasil dan Pembahasan

Pelaksanaan kegiatan pengabdian di Poklhasar Terasi Jakfar diawali dengan FGD untuk mendiskusikan terkait potensi yang dimiliki oleh mitra (Gambar 3). Diskusi dilakukan secara non formal untuk memudahkan diskusi dan mitra tidak canggung untuk menyampaikan pendapat. Hal ini bertujuan untuk menjadikan diskusi dengan poklhasar lebih cair dan menyesuaikan gaya bahasa mereka. Formalitas sebagaimana rapat seringkali menjadi penghambat komunikasi dalam penyuluhan (Sutrisno, 2016). Penggunaan bahasa lokal dalam penyuluhan juga berperan dalam kemudahan pemahaman hal-hal yang disampaikan (Audya, 2023). Ramadhana dan Subekti (2021) juga menemukan kondisi bahwa kontak penyuluhan informal memudahkan komunikasi dan menghilangkan sekat kecanggungan. Dalam diskusi tersebut, poklhasar juga didampingi oleh penyuluh perikanan wilayah Kecamatan Mentok.



Gambar 3. Diskusi pengembangan usaha produksi terasi bersama poklhasar Terasi Jakfar dan penyuluh perikanan

Dalam diskusi diperoleh kesepakatan perlunya mekanisasi produksi terasi untuk meningkatkan kapasitas produksi memanfaatkan potensi pasar dan tangkapan udang. Penggunaan cara tradisional untuk menghancurkan Udang Rebon membutuhkan waktu lebih lama dan tenaga kerja lebih banyak. Tentunya penggunaan mesin menekan biaya dengan efisiensi waktu dan tenaga kerja. Hal ini senada dengan pendapat Dharma *et al.* (2020) yang menunjukkan adanya efisiensi

waktu dan biaya dengan penggunaan mesin dalam produksi terasi. Eskalasi produksi terasi dengan penggunaan mesin giling dapat meningkatkan daya saing UKM ditingkat regional maupun nasional (Zati *et al.*, 2022).

Mesin berhasil diujicoba dengan baik (Gambar 4). Udang Rebon yang disiapkan kelompok dapat tergiling sempurna. Kondisi ini memungkinkan pengurangan proses produksi dengan ditiadakannya tahapan penghancuran ulang setelah fermentasi. Penggilingan dengan mesin juga memungkinkan produk lebih seragam tekstur dan kualitasnya. Penggilingan secara mekanis menghasilkan bahan baku terasi dengan ukuran yang relatif seragam. Keseragaman ini akan menciptakan homogenitas campuran, sehingga produk yang dihasilkan memiliki cita rasa yang konsisten (Firdaus *et al.*, 2021).



Gambar 4. Uji coba mesin penggiling Udang Rebon



Gambar 5. Penyerahan bantuan mesin giling untuk produksi terasi

Tim pengabdian UBB sangat menyadari arti penting dari penerapan mekanisasi produksi ini. Kolaborasi antara akademisi dan kelompok masyarakat sebagai mitra menjadi energi baru dalam membangun ekosistem produksi produk hasil perikanan di Bangka Belitung, khususnya produk terasi. Aksi nyata akademisi Jurusan Akuakultur UBB dalam dharma pengabdian membuka salah satu jalan harapan dalam membangun masa depan produsen belacan. Kini, produsen terasi Jakfar, Desa Belo Laut lebih siap memasuki pasar baru yang semakin terbuka lebar dengan kualitas dan kuantitas produk yang semakin baik.

Kesimpulan

Permasalahan produktifitas pada pengolahan terasi dapat terbantu dengan mekanisasi pada proses penghancuran udang. Penggunaan mesin penggiling Udang Rebon selain menghemat waktu dan biaya, juga memungkinkan produk lebih seragam tekstur dan kualitasnya. Produsen terasi Jakfar, Desa Belo Laut lebih siap memasuki pasar baru yang semakin terbuka lebar dengan kualitas dan kuantitas produk yang semakin baik.

Ucapan Terima Kasih

Terimakasih kepada Universitas Bangka Belitung melalui LPPM atas pendanaannya dalam kegiatan ini melalui program Pengabdian Masyarakat Tingkat Fakultas tahun 2024.

Referensi

- Afandi, A. (2022). Metodologi pengabdian masyarakat. Direktorat Pendidikan Tinggi Keagamaan Islam. Direktorat Jenderal Pendidikan Islam. Kementerian Agama Republik Indonesia.
- Amanda, S. (2023). Analisis Kehalalan Produksi Terasi di Desa Bakambat Kecamatan Aluh-Aluh. Skripsi. Ekonomi Bisnis Islam. UIN Antasari Banjarmasin.
- Andriyani, E. A., Yuliati, K., & Supriadi, A. (2012). Efisiensi dan identifikasi loss pada proses pengolahan terasi udang rebon (*Acetes sp*) di Desa Belo Laut Kecamatan Muntok Bangka Belitung. *Jurnal Fishtech*, 1(1), 26-40.
- Audya, I. G. A. A. B., Saraswati, A. A. S. R. P., & Apriyanto, M. (2023). Efektivitas Penyuluhan Menggunakan Media dengan Bahasa Daerah Terhadap

- Pengetahuan Remaja Mengenai Seks Pranikah di Desa Bhuana Giri Karangasem. In *Jurnal Formil (Forum Ilmiah) Kesmas Respati* , 8(1), 42-53.
- Bangkapos. (2024). UBB Bina UMKM Olahan Udang Belo Laut, Keamanan Pangan hingga Go Digital Dengan Teknologi Inovatif. Diakses dari <https://bangka.tribunnews.com/2024/10/29>.
- Dharma, S., Safrida, E., & Sebayang, R. (2020). Rancang Bangun Mesin Giling dan Cetak Terasi, Pendampingan Manajemen dan Pemasaran. *Jurnal Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat UNSIQ*, 7(1), 11-15.
- Firdaus, M., Intyas, C. A., & Yahya, Y. (2021). Peningkatan Kapasitas Produksi Terasi Rebon di Desa Ketapang, Kotamadya Probolinggo: Improvement of Production Capacity of Shrimp Paste on Ketapang Village, Probolinggo District. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(3), 285-290.
- Khasanah, U., Trisnawati, S. N. I., Isma, A., Alanur, S. N., Maida, A. N., Nainiti, N. P., ... & Maulida, C. (2024). *Metodologi Pengabdian Kepada Masyarakat: Teori Dan Implementasi*. Penerbit Tahta Media.
- Kurniawan, A. A. A., Triswiyana, I., & Kurniawan, A. (2021). The Existence Of Mangrove In Belo Laut Village, Bangka Barat, Bangka Belitung Islands In Perception Blood Clam Cultivation. *Journal of Aquatropica Asia*, 6(2), 97-103.
- Martiana, M., Pratama, A., Febrilia, L., & Kurniawan, A. (2024). Label Kemasan Getas Ikan Yang Diproduksi Di Desa Kurau Barat, Bangka Tengah. *Amreta Meena*, 1(1), 15-19.
- Mus, R., Sulfiani, S., & Musdalifah, N. (2021). Pengaruh Waktu Perendaman Perasan Jeruk Nipis (*Citrus aurantium*) Terhadap Penurunan Kadar Formalin pada Udang Rebon. *al Kimiya: Jurnal Ilmu Kimia dan Terapan*, 8(2), 87-94.
- Piranti, A., Matondang, H. E., Pratama, V., & Kurniawan, A. (2024). Analisis Tingkat Konsumsi Ikan Pada Masyarakat Kota Pangkalpinang. *Amreta Meena*, 37-40.
- Ramadhana, Y. D., & Subekti, S. (2021). Pemanfaatan metode penyuluhan pertanian oleh petani cabai merah. *Jurnal Kirana*, 2(2), 113-133.
- Romadhon, R., Rianingsih, L., & Anggo, A. D. (2018). Aktivitas antibakteri dari beberapa tingkatan mutu terasi udang rebon. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 21(1), 68-77.
- Ropikoh, S., Sufyan, M. I., & Haris, H. (2022). Teknologi Pangan Produk Perikanan: Fermentasi Terasi. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 4(2), 47-50.
- Saputra, F. A., Saputra, A., Prananda, M., Kandiza, N., Ramadhan, D., Mahendra, N., ... & Kurniawan, A. (2023). Pemanfaatan Ikan Tangkapan Samping Menjadi Baby

Fish Crispy Di Pulau Panjang, Kepulauan Bangka Belitung. Kapas: Kumpulan Artikel Pengabdian Masyarakat, 2(2).

Sutrisno, S. (2016). Kinerja penyuluh pertanian dalam memberdayakan petani. *Jurnal Litbang: Media Informasi Penelitian, Pengembangan Dan IPTEK*, 12(1), 69-80.

Syahrin, A., Mahyudin, I., & Mahreda, E. S. (2016). Prospek Usaha Pengolahan Udang Rebon Skala Rumah Tangga di desa muara kintap kecamatan kintap kabupaten Tanah laut provinsi kalimantan selatan. *EnviroScienteeae*, 12(3), 149-159.

Zati, M. R., Murdhiani, M., Basrin, D., & Ardianti, D. A. (2022). Pelatihan Teknologi Produksi Untuk Meningkatkan Daya Saing UKM Terasi Kota Langsa. Selaparang: *Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 6(1), 431-435.