

# Inovasi Teknologi Pengemasan Terasi Udang Puger “Hj. Ariyatun”

Taufik Hidayat<sup>1)\*</sup>, Retno Sari Mahanani<sup>2)\*</sup>

\*Jurusan Manajemen Agribisnis, Polteknik Negeri Jember

<sup>1)</sup>mastaufik05@gmail.com

<sup>2)</sup>retno7089@gmail.com

## Abstrak

Terasi Hj. Ariyatun merupakan salah satu tempat usaha pembuatan terasi udang yang berada di Puger. Usaha ini terletak di Jalan Suyonegoro Puger Wetan, Mandaran Desa Puger Kabupaten Jember termasuk dalam industri kecil (*Home Industry*). Keinginannya meningkatkan penjualan terasi udang menyebabkan beliau tetap bertahan dan mencari berbagai cara untuk meningkatkan produksi dan kualitasnya. Dalam menjalankan usahanya ini beliau masih menggunakan alat-alat sederhana, manajemen usaha yang belum tertata dengan baik dan pengemasan produk yang masih dapat dikatakan sangat sederhana. Sebagian ada yang dijual dengan kemasan yang dibungkus dengan kertas nasi. Kegiatan PKM ini memberikan solusi terhadap permasalahan yang dihadapi mitra melalui pendekatan secara terpadu, agar dapat meningkatkan nilai ekonomis udang rebon hasil tangkapan nelayan Puger yang masih belum termanfaatkan secara optimal. Target luaran dari kegiatan pengabdian BOPNDI Usaha Pengolahan Terasi Udang “Hj. Ariyatun” berdasarkan solusi yang ditawarkan. Mitra menerapkan penggunaan alat pengolahan yang aman bagi pengolahan makanan dan sanitasi pada peralatan yang digunakan dalam proses pengolahan terasi udang dan dapat menerapkan bahan dan bentuk kemasan yang aman bagi kesehatan, informatif, menarik dan ergonomis. Hasil yang dicapai dalam pelaksanaan PKM BOPNDI Survey Pendahuluan, Pelaksanaan Kegiatan PKM dengan memberikan pelatihan kewirausahaan (*Entrepreneurship*) kepada mitra pengusaha trasi, pelatihan strategi pemasaran (pengemasan dan pelabelan terasi).

**Kata Kunci :** Trasi Udang Puger

## I. PENDAHULUAN

Terasi merupakan produk awetan ikan atau rebon yang telah diolah melalui proses pemeraman atau fermentasi, penggilingan atau penumbukan dan penjemuran yang berlangsung selama  $\pm 20$  hari. Ke dalam produk terasi tersebut ditambahkan garam yang berfungsi sebagai bahan pengawet, berbentuk seperti pasta dan berwarna hitam-coklat, kadang ditambah dengan bahan pewarna sehingga menjadi kemerahan. Terasi memiliki bau yang tajam dan biasanya digunakan untuk membuat sambal terasi, tapi juga sering ditemukan dalam berbagai resep tradisional Indonesia. Terasi berdasarkan bahan bakunya, dapat dibedakan dua macam, yaitu terasi udang dan terasi ikan. Terasi udang biasanya memiliki warna cokelat kemerahan, sedangkan terasi ikan berwarna kehitaman. Terasi udang umumnya memiliki harga yang lebih tinggi dibandingkan dengan terasi ikan.

Kabupaten Jember merupakan salah satu daerah yang mempunyai potensi sebagai sentra pengolahan terasi, tepatnya di wilayah pesisir selatan yaitu di kecamatan Puger tepatnya di desa Puger Kabupaten Jember. Aktivitas

masyarakat di wilayah pesisir sebagian besar adalah nelayan yaitu menangkap ikan dilaut. Selama ini masyarakat nelayan hanya melakukan kegiatan penangkapan di laut kemudian menjual begitu saja. Harga jual hasil tangkapan nelayan tergantung pada tengkulak yang menguasai harga perdagangan di tempat tersebut. Hasil tangkapan nelayan desa Kramat adalah ikan, rajungan dan udang rebon. Setiap musim udang rebon, para nelayan desa Puger dengan menggunakan alat tangkap jaring menyisir gerombolan udang rebon yang tampak kemerahan dari kejauhan menuju sekitar perairan dekat pemukiman mereka. Udang rebon yang sudah terjaring langsung dikeringkan, dan diolah sebagai bahan baku utama pembuatan terasi. Wanita nelayan Desa Puger biasanya secara berkelompok melakukan kegiatan pengolahan terasi udang bersama-sama. Terasi hasil olahan mereka murni terbuat dari udang rebon tanpa ditambah bahan apapun. Keberadaan usaha ini juga merupakan peluang yang sangat menguntungkan, karena dengan adanya industri-industri kecil mampu membuka peluang kerja bagi masyarakat, sehingga dapat

memberdayakan Sumber Daya Manusia (SDM) yang ada sebagai tenaga kerja yang efektif dan efisien.

Usaha pembuatan terasi udang di Kecamatan Puger telah berjalan secara turun temurun namun penjualan produknya masih disekitar daerah Puger dan dalam kota Jember saja, sehingga volume penjualan dari tahun ke tahun cenderung tetap bahkan menurun dibandingkan dengan produk olahan hasil perikanan yang lain seperti petis, kerupuk ikan dan pindang yang cenderung meningkat.

Terasi Hj. Ariyatun merupakan salah satu tempat usaha pembuatan terasi udang yang berada di Puger. Usaha ini terletak di jalan Suyonegoro Puger Wetan, Mandaran Desa Puger Kabupaten Jember termasuk dalam industri kecil (*home industry*). Keinginannya meningkatkan penjualan terasi udang menyebabkan beliau tetap bertahan dan mencari berbagai cara untuk meningkatkan produksi dan kualitasnya. Dalam menjalankan usahanya ini beliau masih menggunakan alat-alat sederhana, manajemen usaha yang belum tertata dengan baik dan pengemasan produk yang masih dapat dikatakan sangat sederhana sebagian ada yang dijual dengan kemasan yang dibungkus dengan ketas nasi, maka dengan adanya program Pengabdian BOPTN Politeknik Negeri Jember ini merupakan kesempatan yang sangat baik untuk menganalisa beberapa hal terkait proses produksi, pengemasan produk hingga pemasarannya.

Berdasarkan analisis situasi atas usaha Terasi Udang Hj. Ariyatun maka dengan ini kami pilih sebagai mitra kegiatan. Pemilihan sebagai mitra kegiatan pengabdian ini didasarkan beberapa pertimbangan, antara lain kebutuhan mitra, respons pengusaha, prospek pengembangan, serta dapat dijadikan percontohan bagi pengusaha terasi lain, di Desa Ouger Wetan khususnya, dan daerah lain pada umumnya.

### Permasalahan Mitra

Proses pengolahan Terasi Udang Hj. Ariyatun yang masih sangat sederhana. Peralatan yang masih sangat sederhana merupakan kendala yang harus dihadapi dalam proses produksinya yaitu kapasitas produksi yang terbatas serta proses pengemasan dan penyimpanan yang terkesan sekedar membungkus terasi udang dengan kemasan kertas sederhana yaitu menggunakan kertas bungkus nasi tanpa perlakuan khusus dengan memberi nama merk produk atau yang lainnya, bahan kemasan yang kurang aman bagi kesehatan dan proses penyimpanan hasil produksi yang dapat dikatakan hanya menyimpan pada lemari pendingin (kulkas) dengan suhu kurang sesuai untuk penyimpanan makanan.

Permasalahan seperti diatas terutama peralatan yang digunakan masih sangat sederhana, proses pengemasan yang kurang *higienis* dan tempat penyimpanan produk yang kurang layak merupakan penyebab menurunnya kualitas produk yang dihasilkan.

Permasalahan tersebut belum mampu dipecahkan oleh Hj. Ariyatun sebagai pengusaha terasi udang karena keterbatasan pengetahuan tentang penggunaan peralatan pengolahan makanan yang aman bagi kesehatan, pengemasan makanan yang higienis, aman bagi kesehatan, menarik, informatif dan ergonomis. Secara rinci permasalahan yang berhubungan dengan usaha pengolahan terasi udang Hj. Ariyatun berdasarkan skala prioritas penyelesaian permasalahan antara lain meliputi aspek produksi dan manajemen :

1. Aspek Produksi  
Peralatan produksi terasi udang seperti apakah yang aman higienes bagi kesehatan dan bagaimana melakukan sanitasi peralatan-peralatan tersebut
2. Aspek Manajemen  
Bagaimana membuat kemasan produk terasi udang yang higienis, aman bagi kesehatan, menarik, informatif dan ergonomis sehingga mampu menarik keinginan konsumen untuk membeli produk ini.

### Target Dan Luaran

Program PkM BOPTN Politeknik Negeri Jember dilaksanakan dengan menggandeng mitra usaha, mitra dalam kegiatan ini adalah pengusaha terasi udang puger "Hj. Arsiyatun". Mitra ini ditetapkan dengan mempertimbangkan efisiensi dan intensitas pelaksanaan program. Mitra yang merupakan pengusaha terasi udang berasal dari Desa Puger Wetan Jember. Jenis permasalahan yang ditangani dalam program pengabdian meliputi aspek produksi dan manajemen usaha. Aspek produksi dengan melatih mitra memproduksi terasi udang sedangkan manajemen usaha dengan mengadakan kerjasama dengan koperasi, warung, toko, pedagang di pasar, untuk pemasaran.

Pada hakekatnya, penerapan kegiatan PkM ini memberikan solusi terhadap permasalahan yang dihadapi mitra melalui pendekatan secara terpadu, agar dapat meningkatkan nilai ekonomis udang rebon hasil tangkapan nelayan puger yang masih belum dimanfaatkan secara optimal.

Target luaran dari kegiatan Pengabdian BOPTN di usaha pengolahan terasi udang "Hj. Arsiyatun" berdasarkan solusi yang ditawarkan antara lain:

1. Mitra menerapkan penggunaan alat pengolahan yang aman bagi pengolahan makanan dan sanitasi pada peralatan yang digunakan dalam proses pengolahan terasi udang;
2. Mitra dapat menerapkan bahan dan bentuk kemasan yang aman bagi kesehatan, informatif, menarik dan ergonomis.

## II. METODE PELAKSANAAN

Langkah-langkah penerapan kegiatan program Pengabdian BOPTN di usaha pengolahan Terasi Udang Puger Hj. Arsiyatun ini secara rinci dilakukan melalui beberapa tahapan langkah sebagai berikut :

1. Penyuluhan Penggunaan Alat dan Pelatihan pengemasan produk  
Penyampaian materi pengemasan produk makanan
2. Demonstrasi cara pengemasan produk  
Demonstrasi proses pengemasan produk yang higienis, aman, informatif dan menarik
3. Dampak Pasca Kegiatan  
Penerapan penggunaan alat yang aman bagi kesehatan pada terasi udang  
Penerapan penggunaan kemasan yang higienis, aman, informatif dan menarik

Realisasi penerapan kegiatan pengabdian BOPTN melibatkan pengusaha terasi udang “Hj. Arsiyatun” sebagai mitra kegiatan, dimana pada setiap pelaksanaan kegiatan pengabdian mitra selalu berpartisipasi sebagai penyedia sarana dan prasarana sekaligus sebagai koordinator kegiatan penyuluhan maupun demonstrasi yang diikuti oleh beberapa orang peserta di sekitar tempat usaha mitra.

Berkaitan dengan kegiatan Pengabdian BOPTN ini beberapa orang dosen dilibatkan sesuai dengan bidang kepakaran untuk mengatasi persoalan yang dihadapi oleh pengusaha terasi udang “Hj. Arsiyatun”. Adapun dosen yang terlibat antara lain memiliki bidang kepakaran manajemen produksi.

## III. HASIL DAN LUARAN YANG DICAPAI

Hasil yang dicapai dalam pelaksanaan kegiatan Pengabdian Masyarakat BOPTN **Inovasi Teknologi Pengemasan Terasi Udang Hj. Ariyatun di Dusun Mandaran Desa Puger Wetan Kecamatan Puger Kabupaten Jember** dilakukan oleh Tim Politeknik Negeri Jember bekerja sama dengan P3M. Kegiatan sosialisasi dan pelatihan dilakukan di tempat usaha pengusaha terasi udang puger “ Hj. Ariyatun ” dan diikuti oleh sebagian

warga istri nelayan dan pelaku usaha terasi. Kegiatan pengabdian tersebut meliputi :

### 1. Survey Pendahuluan

Survey pendahuluan dilakukan untuk mempersiapkan dan menggali dari pada kesiapan pengabdian yang dilakukan pada mitra usaha terasi udang di Mandaran Puger Wetan Kabupaten Jember. Hasil survey menunjukkan bahwa mitra pengabdian selama ini dalam melakukan penjualan terasi masih menggunakan kemasan yang sangat sederhana yaitu dikemas hanyadengan kertas bungkus nasi, adapun memasarkan sebagian besar masih melalui pesanan-pesanan dari rekan dan teman serta pemasaran terbatas dalam lingkup yang masih kecil.

### 2. Pelaksanaan Kegiatan PkM dengan memberikan pelatihan Kewirausahaan (*Entrepreneurship*) Kepada Mitra PengusahaTerasi

Kegiatan ini bertujuan memberikan materi tentang jiwa kewirausahaan kepada mitra pengabdian, pengusaha terasi dan sebagian ibu warga di Desa Puger Wetan Jember. Materi ini penting untuk diberikan mengingat ibu-ibu warga desa sebagian sebagai ibu rumah tangga dan pengusaha terasi dimana dalam pengelolaan usahanya juga belum dikelola secara baik. Diharapkan dari materi ini akan tumbuh usahawan baru dan usaha terasi dapat dikeloladengan baik dengan brand khas terasi Puger. Penyampaian materi kewirausahaan bertujuan agar warga di desapugerkabupatenJembermemilikijiwawirausaha yang kuat dan dapat memunculkan peluang usaha di bidang pengolahan yang lainnya seperti; usaha kerupuk udang, kerupuk terasi, usaha sambel terasi masak siap aji dan siap makan, Dalam kegiatan ini juga dijelaskan dampak terhadap pengembangan wirausaha yang akan mampu memberikan kontribusi terhadap pengembangan usaha di desanya.

### 3. Pelatihan strategi Pemasaran (Pengemasan dan Pelabelan Terasi)

Pelatihan kedua yang dilakukan adalah pelatihan pengemasan dan pelabelan Terasi. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk menunjukkan kepada mitra pengusaha terasi agar terasi yang dihasilkan bias langsung diperjual belikan dengan menggunakan *branch* baru terasi udang khas Puger. Selama ini terasi yang dijual oleh mitra PengusahaTerasi tidak mempunyai *branch* dan penjualannya dalam bentuk kiloan dengan terbungkus kertas nasi sehingga kelihatan kurang higienis. penjualannya masih sebagian besar berdasarkan pesanan.

Pelaksanaan Pelatihan Pengemasan dan Pelabelan Terasi pada tanggal 01 Agustus 2018 di Mitra pengabdian pengusaha terasi di Mandaran Puger Wetan Jember dan di

ikuti langsung oleh mitra. Pelaksanaan pelatihan diawali dengan memberikan materi terkait pengemasan, pelabelan dan strategi memberi nama produk sebagai identitas dan memberikan daya tarik kepada pembeli. Memberikan bekal keterampilan pengemasan terasi kepada mitra menggunakan vacuum sealer dengan menggunakan kemasan aluminium foil, sehingga terasi kedap udara awet untuk dipasarkan walaupun sampai keluar pulau.

Penyerahan peralatan kegiatan PkM BOPTN Inovasi Teknologi Pengemasan Terasi Udang Puger “Hj. Ariyatun” berupa Hand Sealler, Vacuum Sealler, peralatan lainnya berupa gunting, keranjang dan cool box (*sterofoam*) dilaksanakan pada tanggal 1 Oktober 2018 kepada mitra kegiatan PkM BOPTN dalam hal ini pengusaha terasi udang di desa puger wetan kabupaten jember.

Pengabdian pelatihan penguatan pengelolaan usaha dan bisnis pada program PkM BOPTN dilaksanakan melalui beberapa kegiatan, antara lain:

1. Penyajian materi yang disampaikan dan dipandu *team teaching* dan para fasilitator, yang pelaksanaannya dilakukan di dalam ruangan, yang telah disiapkan dan disediakan oleh Mitra.
2. Pemberian materi strategi penjualan dan pembukuan sederhana. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan ketrampilan cara membuat pembukuan tentang usaha terasi secara sederhana dan penjualan secara *online*. Selama ini pengusaha terasi tidak pernah melakukan pembukuan sehingga untung dan ruginya tidak kelihatan prinsip pengusaha yang penting ada uang untuk makan. Dalam melakukan penjualan juga masih konvensional yaitu trasi dijual ketengkulak dalam bentuk gumpalan besar. Pengusaha tidak pernah mempersoalkan harga naik apa turun yang penting trasi laku dijual.
3. Diskusi interaktif yang dilakukan oleh peserta dan pemateri selama penyelenggaraan pelatihan berlangsung dan pada saat pendampingan dilakukan.
4. Peserta pelatihan keterampilan dan pengelolaan manajemen usaha pada usaha terasi udang Hj. Ariyatun Kecamatan Puger Kabupaten Jember adalah terdiri dari masyarakat dan sebagian masyarakat dan pengusaha terasi yang mempunyai komitmen terhadap pengembangan usaha.

#### IV. KESIMPULAN DAN SARAN

##### Kesimpulan

Kesimpulan dari kegiatan PkM di usaha terasi udang “Hj. Ariyatun” Puger Jember adalah :

- a. Usaha Terasi yang selama ini hanya memproduksi terasi secara tidak higienis dan tidak memperhatikan kesehatan, setelah dilakukan kegiatan PkM, pengusaha Terasi melakukan kegiatan pengolahan terasi dengan menggunakan alat pengemas dan dilakukan secara higienis.
- b. Bertambahnya pengetahuan pengusaha terasi tentang kebersihan, dan kesehatan pengolahan terasi secara higienis.
- c. Pengusaha terasi juga dapat memproduksi olahan terasi dengan brand baru, Terasi Khas Puger Hj. Ariyatun.
- d. Bertambahnya pengetahuan pengusaha terasi melakukan pembuatan pencetakan dan label yang menarik pada produknya.

##### Saran

Saran yang dapat diberikan dalam kegiatan ini adalah :

- a. Masih perlu adanya kegiatan lain yang membutuhkan teknologi tepat guna sehingga kegiatan ini dapat dilanjutkan untuk dapat semakin meningkatkan produktivitas mitra.
- b. Perlunya pelatihan khusus pemasaran dan cara – cara kerjasama dengan perusahaan produksi terasi lainnya.

##### DAFTAR PUSTAKA

- [1] Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan “Teori Praktis dan Aplikasi”*. Graha Ilmu, Jakarta
- [2] Ma’ruf, M Dkk. 2013. Penerapan Produksi Bersih Pada Industri Pengolahan Terasi Skala Rumah Tangga Di Dusun Selangan Laut Pesisir Bontang. *Jurnal Ilmu Perikanan Tropis* Vol. 18. No. 2, April 2013 – ISSN 1402-2006
- [3] Suryaningrum, D, Hastarini, Iksari, Muljannah. 2017. *Pedoman Usaha Industri Rumah Tangga Untuk Pengolahan Produk Bernilai Tambah Hasil Perikanan*. Penebar Swadaya, Jakarta
- [4] Suprpti, M. Lies. 2002. *Teknologi Tepat Guna Membuat Terasi*. Kanisius. Yogyakarta