

**TEKNIK PENGOLAHAN IKAN TERI (*Stolephorus Sp.*) DI PELABUHAN
PERIKANAN PANTAI WILAYAH I CAROCOK ANAU TARUSAN
KABUPATEN PESISIR SELATAN SUMATERA BARAT**

Sri Maryeni¹, Windi Saputri²

¹**Staf Pengajar Jurusan Pemanfaatan Sumberdaya Perairan, Fakultas Perikanan,
Universitas Muara Bungo-Jambi*

²*Mahasiswa Jurusan Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan Fakultas Perikanan,
Universitas Muara Bungo-Jambi*

*Email: srimaryeni1963@gmail.com

ABSTRAK

Suatu daerah memiliki kekhasan sendiri dalam pengolahan dan penanganan sumberdaya ikan teri (*Stolephorus Sp.*). Tujuan penelitian yaitu mengetahui tentang tata cara atau teknik pembuatan teri asin di Pelabuhan Perikanan Pantai (PPP) Wilayah 1 Carocok Anau Kabupaten Pesisir Selatan Provinsi Sumatera Barat. Metode penelitian observasi dan pengamatan langsung di lapangan dipilih, tekniknya dengan wawancara dan pengisian kuesioner yang pemilihan respondennya dilakukan secara *purpose sampling*. Kemudian data dianalisis secara deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa teknik pengolahan teri asin di PPP Carocok Anau Tarusan hampir sama pada umumnya, yaitu mulai dari cara penerimaan bahan baku, pencucian, perebusan, penirisan, penggaraman, penjemuran/pengeringan, serta pengemasan/penyimpanan. Teknik pengolahan ikan teri secara baik dapat menghasilkan produk ikan teri yang berkualitas dan higienis.

Kata Kunci: Carocok Anau Tarusan, Ikan Teri Asin, Pengolahan, Pelabuhan Perikanan

ABSTRACT

An area has its own uniqueness in the processing and handling of anchovy (*Stolephorus Sp.*) resources. The research objective was to find out about the procedures or techniques for making salted anchovies at the Coastal Fishing Port (PPP) Region 1 Carocok Anau, South Coastal District, West Sumatra Province. Observation research method and direct observation of the field were selected, the technique was by interviewing and filling out questionnaires where the selection of respondents was carried out by purposive sampling. Then the data were analyzed descriptively. The results showed that the processing techniques for salted anchovies at PPP Carocok Anau Tarusan were almost the same in general, starting from the method of receiving raw materials, washing, boiling, draining, salting, drying, and packaging/storage. Good anchovy processing techniques can produce quality and hygienic anchovy products.

Keywords: Carocok Anau Tarusan, *Geographic, Salted Anchovies, Processing, Fishing Ports*

I. PENDAHULUAN

Latar Belakang

Kondisi secara geografis Provinsi Sumatera Barat terdiri dari lautan dan daratan. Wilayah di Sumatera Barat yang memiliki bagian pesisir dan laut terdiri dari Kabupaten Agam, Kabupaten Pasaman Barat, Kabupaten Padang Pariaman, Kabupaten Kepulauan Mentawai, dan Kabupaten Pesisir Selatan. Luas perairan Sumatra Barat 186.580 km^2 serta panjang garis pantai $2.420,387 \text{ km}^2$ dengan luas wilayah daratan sebesar $42.297.30 \text{ km}^2$ (Istijono, 2009).

Kabupaten Pesisir Selatan terletak di pinggir pantai, dengan garis pantai sepanjang 218 kilometer. Topografinya terdiri dari dataran, gunung dan perbukitan yang merupakan perpanjangan gugusan Bukit Barisan. Berdasarkan penggunaan lahan, 45,29 persen wilayah terdiri dari hutan, termasuk kawasan Taman Nasional Kerinci Seblat, Cagar Alam Koto XI Tarusan, dan rawa gambut (Komaini, 2018).

Pelabuhan perikanan pantai Carocok Tarusan adalah salah satu dari tiga pelabuhan perikanan yang ada di Kabupaten Pesisir Selatan. Pelabuhan Perikanan Pantai (PPP) Carocok Tarusan mulai dibangun tahun 1997 dengan sebutan Pangkalan Pendaratan Ikan (PPI) dengan luas areal sebesar 2,19 Ha. Sejalan dengan fasilitas yang dimiliki PPI menjadi Pelabuhan Perikanan Pantai (PPP) dan diresmikan oleh Menteri Kelautan dan Perikanan pada Tahun 2003. Jarak lokasi Pelabuhan Perikanan dengan pusat kecamatan 4 km, ke pusat Kabupaten Pesisir Selatan 20 km dan ke pusat ibukota Provinsi Sumatera Barat (Padang) 65 km. Berdasarkan Peraturan Gubernur Sumatera Barat Nomor 65

Tahun 2009 tentang Organisasi dan Tata Kerja Unit Pelaksana Teknis Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Sumatera Barat maka Pelabuhan Perikanan Pantai Carocok menjadi Unit Pelaksana Teknis Daerah (UPTD) pada Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Sumatera Barat (UPTD PPP Wilayah I, 2014).

Mata pencaharian masyarakat Nagari Carocok Anau Ampang Pulau Kecamatan Koto XI Tarusan Kabupaten Pesisir Selatan bersumber dari laut, hal ini dikarenakan letak nagarinya berada di pesisir laut. Salah satu produk olahan masyarakat di sekitar Pelabuhan Perikanan Pantai Carocok Tarusan adalah pengolahan ikan teri. Ikan teri merupakan ikan pelagis kecil yang bersifat *schooling* (bergerombol). Beberapa jenis jenisnya di Indonesia seperti: teri medan, teri nasi dan teri eropa. Ikan teri mempunyai nilai ekonomis penting untuk konsumsi domestik atau ekspor (Sutono dan Susanto, 2016). Kandungan utama ikan teri adalah protein dan kalsium yang baik untuk kesehatan dan pertumbuhan. Namun, sifatnya yang mudah rusak (*perishable commodity*) sehingga memerlukan penanganan yang baik untuk mempertahankan kualitasnya. Ikan teri (*Stolephorus sp.*) merupakan salah satu sumber daya hayati laut yang tersedia hampir di seluruh perairan Indonesia dan merupakan salah satu komoditas ekspor andalan dari subsektor perikanan. Setiap tahunnya terjadi peningkatan pasar ekspor ke negara-negara tujuan ekspor misalnya Jepang, Amerika Serikat, dan Uni Eropa (Supriyadi, 2012). Hal yang menarik dilakukan untuk mengetahui teknik olahan dari ikan teri yang ada di suatu daerah, tentunya setiap daerah memiliki

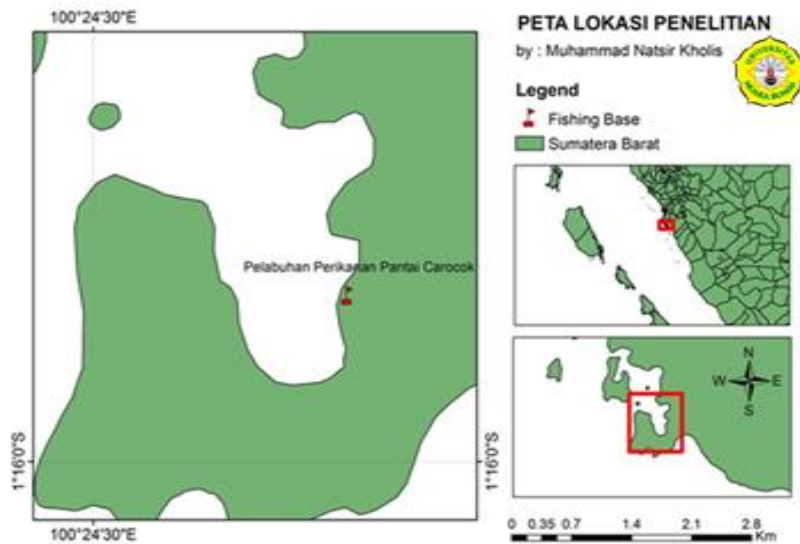
kekhasan sendiri dalam pengolahan dan penanganan sumberdaya ikan.

Tujuan penelitian yaitu mengetahui tentang tata cara atau teknik pembuatan teri asin di Pelabuhan Perikanan Pantai (PPP) Wilayah 1 Carocok Anau Tarusan Kabupaten Pesisir Selatan Provinsi Sumatera Barat.

II. METODE PENELITIAN

Waktu dan Tempat

Penelitian dilaksanakan pada 07 Februari s/d 07 Maret 2020, berlokasi di Pelabuhan Perikanan Pantai Carocok Tarusan Kabupaten Pesisir Selatan Provinsi Sumatera Barat (Gambar 1).



Gambar 1. Lokasi Penelitian

Alat dan Bahan

Adapun alat dan bahan yang digunakan dalam penelitian adalah kamera, kuesioner, alat tulis, meteran dan laptop.

Metode dan Teknik Pengumpulan data

Metode penelitian yang digunakan adalah metode observasi dan pengamatan langsung ke lapangan, dimana penulis langsung melakukan pengamatan untuk terlibat dalam kegiatan agar dapat memperoleh data dan gambaran yang sebenarnya. Pengambilan data menggunakan teknik wawancara dan pengisian kuesioner. Pemilihan respondennya dilakukan secara *purpose sampling*.

Analisis Data

Penelitian akan dianalisis secara deskriptif. Hasil analisis akan menggambarkan secara detail bagaimana proses dan teknik pengolahan ikan teri di PPP Carocok Anau Tarusan Kabupaten Pesisir Selatan.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengolahan ikan teri yang ada di PPP Carocok Anau Tarusan Kabupaten Pesisir Selatan adalah olahan teri asin. Teri asin merupakan jenis makanan yang sangat digemari oleh masyarakat. Selain memiliki cita rasa yang enak, ikan teri juga memiliki kandungan protein dan kalsium yang tinggi sehingga dapat memenuhi kebutuhan gizi masyarakat. Ikan teri biasanya

dikonsumsi dengan cara digoreng atau ditambahkan pada sayur-sayuran untuk menambah kelezatan makanan. Berbagai masakan bisa dibuat dengan ikan teri, sehingga produknya mendapat tempat di hati masyarakat.

Pengasinan merupakan usaha yang paling mudah dalam menyelamatkan hasil tangkapan nelayan. Dengan penggaraman, proses pembusukan dapat dihambat sehingga ikan dapat disimpan lebih lama. Penggunaan garam sebagai bahan pengawet terutama diandalkan pada kemampuannya menghambat pertumbuhan bakteri dan kegiatan enzim penyebab pembusukan ikan yang terdapat dalam tubuh ikan (Sahubawa dan Ustadi, 2019).

Morfologi Ikan Teri

Ikan teri merupakan salah satu komoditas perikanan yang bernilai ekonomis tinggi, menjadi komoditas

unggulan, ketersediaan produksi sepanjang tahun dan menjadi salah satu komoditas industri pengolahan produk perikanan (Sutono dan Susanto, 2016).

Ikan teri memiliki bentuk memanjang dengan panjang tubuh sekitar 145 mm bahkan juga akan mencapai 5 cm, ikan ini memiliki bentuk kecil dan agak pipih. Bagian kepala ikan ini berbentuk bulat memanjang dengan diameter 2-3 mm, dilengkapi dengan insang dibagian kepala dan juga mata bulat berwarna kehitaman (Gambar 2).

Bagian tubuh memanjang dilengkapi dengan adanya garis berwarna perak memanjang mulai dari pangkal kepala hingga pangkal ekor. Pangkal ekor ikan ini berbentuk kerucup atau meruncing dengan panjang 2 – 3 mm bahkan lebih. Berat rata – rata ikan teri ini berkisar 2-3 gram bahkan lebih tergantung dengan jenis dan variatesnya.



Sumber: (Mutiasari, 2017)

Gambar 2. Ikan Teri

Standar Mutu Ikan Teri Asin

Pengolahan ikan teri asin harus berdasarkan SNI 2708.3:2009. Lokasi pengolahan, peralatan yang digunakan, serta bahan baku yang diolah harus diperhatikan kebersihan dan kesehatannya. Sehingga diperoleh ikan teri asin yang berkualitas dan bermutu tinggi. Menurut Purnomo *et al.*, (2017) ikan teri asin (*Stolephorus sp.*) yang diambil dari daerah Tanjung Raja dan Sungsang, pada bulan Agustus dan

September 2016 positif mengandung formalin, ini menunjukkan bahwa ikan tersebut tidak aman untuk dikonsumsi. Ditambahkan Salim *et al.*, (2021) bahwa teri asin di Desa Kronjo Kabupaten Tangerang, berdasarkan hasil uji laboratorium melalui uji kromatofit terdapat 9 sampel (30%) dari 30 sampel ikan asin ikan asin yang positif mengandung formalin dan sebanyak 21 sampel (70%) yang negatif mengandung formalin. Teri asin di PPP Carocok

Anau Tarusan tidak sama sekali menggunakan bahan kimia, karena nelayan sangat menjaga kesehatan konsumen.

Persiapan Bahan dan Alat

Bahan-bahan yang digunakan pada pengolahan teri asin sebagai berikut:

- 1) Ikan teri (sesuai dengan SNI 2708.2:2009);
- 2) Garam (sesuai dengan SNI 01-4435-2000);
- 3) Air bersih
Air yang dipakai sebagai bahan penolong untuk kegiatan di unit pengolahan harus memenuhi persyaratan kualitas air minum yang sesuai dengan ketentuan tentang syarat untuk pengawasan kualitas air minum.
- 4) Es (Pendinginan)
Es yang digunakan harus berdasarkan SNI 01-4872.1.2006. Dalam penggunaannya, es ditangani dan disimpan di tempat yang bersih agar terhindar dari kontaminasi.
Sedangkan peralatan yang digunakan yaitu:
 - 1) Baskom pencucian
Digunakan sebagai tempat pencucian ikan dan sebagai tempat sementara untuk ikan yang sudah bersih sebelum dilakukan proses perebusan.
 - 2) Bak penggaraman
 - 3) Keranjang plastik
 - 4) Meja pemrosesan
 - 5) Timbangan
 - 6) Kompor
 - 7) Kual perebusan
 - 8) Saringan
 - 9) Sendok pengaduk

10) Para-para penjemuran atau oven pengeringan

Cara penggunaan alat yaitu setelah ikan teri direbus, ikan dijemur dibawah sinar matahari, diletakkan diatas para-para yang ditinggikan 1 meter dari tanah. Peninggian ini berfungsi untuk menghindari ikan dari pencemaran yang diakibatkan oleh kotoran binatang, kucing, ayam, dll. Penjemuran dengan sinar matahari telah dilakukan oleh masyarakat nelayan secara turun temurun, meskipun jenis pengeringan ini memiliki beberapa kekurangan, diantaranya kondisi suhu pengeringan yang lama tidak bisa diatur, pengeringan yang relatif lama, dan kehygienisan yang masih belum bisa dijamin akibat pencemaran yang diakibatkan oleh binatang. Untuk skala industri, penjemuran menggunakan oven pengeringan lebih menghasilkan kualitas ikan teri yang lebih terjamin. Disamping suhu pengeringan bisa diatur, lama pengeringan bisa ditentukan dan kebersihan produk terjamin. Negara-negara seperti Malaysia, Singapura, Thailand telah menggunakan jenis pengeringan ini untuk menghasilkan produk ikan teri mereka yang berkualitas.

Prosedur Pengolahan

Prosedur kerja pengolahan teri asin sebagai berikut:

- 1) Ikan teri dicuci dengan air bersih yang mengalir. Pencucian ini bertujuan untuk menghilangkan lendir, kotoran/lumpur pada ikan. Selain itu juga untuk menghilangkan campuran sisik ikan-ikan lain yang menyatu dengan ikan teri;

- 2) Melakukan sortasi agar ikan teri yang dihasilkan memiliki jenis dan ukuran yang sama;



Gambar 3. Menyortir Ukuran Ikan Teri

- 3) Dilakukan perendaman dalam air garam (15%) selama 5 menit;



Gambar 4. Proses Penggaraman Ikan Teri

Prosesnya hampir sama menurut Wardani *et al.*, (2016) bahwa cara pengawetan ikan agar tidak mengalami kebusukan oleh bakteri pembusuk dengan menambahkan garam 15-20% pada ikan segar atau ikan setengah basah, kemudian ikan teri direbus dalam air garam (15%) yang mendidih selama 3 menit;

- 4) Ikan teri diangkat dan ditiriskan. Tujuan penirisan ini untuk menghilangkan air bekas perebusan;
5) Setelah air turun, ikan teri di jemur diatas para-para atau di masukkan ke dalam *oven dryer*. Lama pengeringan 1-2 hari menggunakan sinar matahari dan 5-8 jam menggunakan *oven dryer* dengan suhu 50°;



Gambar 5. Proses Penjemuran Ikan Teri

- 6) Setelah ikan teri kering, ikan di angin-anginkan diruang terbuka sampai dingin.



Gambar 6. Proses Angin-angin Ikan Teri

7) Pengemasan

Pengemasan merupakan suatu hal yang sangat penting diperhatikan yang bertujuan agar ikan olahan dapat dipasarkan dalam waktu yang lama (Mareta *et al.*, 2011). Olahan ikan teri akan mudah dipasarkan, dan terlihat lebih menarik, bahkan diperkirakan dapat bersaing dengan

produk ikan teri olahan dari daerah lain seperti teri Medan, dan harganya lebih tinggi bila dipasarkan (Yusra *et al.*, 2019). Pengemasan yang dilakukan adalah dengan cara ikan teri dimasukkan kedalam plastik PE ukuran 0,5 kg, selanjutnya dilakukan pengemasan menggunakan alat sealer.



Gambar 7. Pengemasan Teri Asin

Proses olahan teri asin di PPP Carocok Anau Tarusan sejalan dengan pernyataan Purnomo *et al.*, (2017) bahwa proses pengasinan secara umum yaitu mulai dari penyiapan bahan, penyiangan dan penyucian, penggaraman, pengeringan, serta pengemasan.

IV. KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Penelitian dapat disimpulkan bahwa proses pengolahan ikan teri asin

di PPP Carocok Anau Tarusan hampir sama pada umumnya, yaitu mulai dari cara penerimaan bahan baku, pencucian, perebusan, penirisan, penggaraman, penjemuran/pengeringan, serta pengemasan/penyimpanan. Teknik pengolahan ikan teri secara baik dapat menghasilkan produk ikan teri yang berkualitas dan higienis

Saran

Pada proses penggaraman sebaiknya garam yang ditambahkan

dikurangi agar kandungan garam yang didapat sesuai SNI, Selain itu pada Proses pengeringan ikan teri asin harus dijemur pada waktu pengeringan 7-8 jam agar dapat sesuai dengan SNI, Serta Melakukan Pengujian residu dari Produk ikan teri asin kering yang dihasilkan.

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN]. Badan Standarisasi Nasional. 2006. Es untuk Penanganan Ikan–Bagian 1: Spesifikasi. SNI 01-4872.1-2006. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Sumatera Barat . (2014). Laporan Statistik Perikanan UPTD PPP Carocok Tarusan 2014. Padang
- Mareta, D.T. dan N. A. Sofia. 2011. Pengemasan Produk Sayuran dengan Bahan Kemasan Plastik pada Penyimpanan Suhu Ruang dan Suhu Dingin. *Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian*, 7 (1) : 26-40
- Mutiasari, D. (2017). <https://pontianak.tribunnews.com/2017/12/16/ikan-teri-tak-hanya-gurih-namun-kaya-manfaat-untuk-kesehatan-berikut-kandungannya>. [Diunduh, 14 Januari 2023].
- Purnomo, I. M. H., Lestari, S. D., & Baehaki, A. (2017). Analisis Kandungan Formalin, Pestisida, dan Jamur pada Beberapa Jenis Ikan Asin. *Jurnal Fishtech*, 6(1), 47-55.
- Sahubawa, L., & Ustadi. (2019). Teknologi Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan (U. Santoso (ed.); 3rd ed.). Gajah Mada University Press.
- Salim, S., Sipahutar, Y. H., Handoko, Y. P., Perceka, M. L., Bertiantoro, A., & Yuniarti, T. (2021). Pengetahuan Pengolah Ikan Asin dan Keberadaan Formalin di Sentra Ikan Asin di Desa Kronjo, Kabupaten Tangerang. *Prosiding Simposium Nasional Kelautan dan Perikanan*, 8.
- Supriyadi, F. (2012). Identifikasi Sistem Perikanan Teri (*Stolephorus* sp.) di Desa Sungsang Banyuasin Sumatera Selatan. Universitas Sriwijaya. Palembang.
- Sutono, D., dan Susanto, A. (2016). Pemanfaatan Sumberdaya Ikan Teri di Perairan Pantai Tegal. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 6(2) : 104-115
- Wardani, R. I., Mulasari, S. A., Kesehatan, F., Universitas, M., & Dahlan, A. (2016). Identifikasi Formalin Pada Ikan Asin Yang Dijual Di Kawasan Pantai Teluk Penyus Kabupaten Cilacap. *Kesmas: Jurnal Fakultas Kesehatan Masyarakat*, 10(1), 43–48. <https://doi.org/10.12928/kesmas.v10i1.5197>
- Yusra, Y., Efendi, Y., & Mardiah, A. (2019). Pelatihan Penanganan Dan Pengolahan Ikan Di Kelurahan Pasia Nan Tigo Kecamatan Koto Tangah Kota Padang. *Jurnal Vokasi*, 3(2), 99-105.