

## **I. PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang dan Masalah**

Terasi merupakan bahan dasar makanan khas Indonesia yang banyak diminati masyarakat di Indonesia. Produk terasi di setiap daerah memiliki karakteristik yang berbeda-beda. Sentra produksi terasi di Indonesia adalah Terasi Purworejo Kecamatan Pasir Sakti Kabupaten Lampung Timur, Kabupaten Bangka Selatan, Puger, Tuban, dan Cirebon.

Berdasarkan bahan bakunya, terasi yang banyak diperdagangkan di pasar di Provinsi Lampung secara umum dapat dibedakan menjadi 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 lebih tinggi dibandingkan dengan terasi ikan, yaitu berkisar Rp.20.000,00/kg. Beberapa jenis ikan yang sering digunakan sebagai bahan baku pembuatan terasi ikan adalah ikan selar (rembang), badar atau teri, dan sebagainya.

Produk terasi disukai masyarakat karena memiliki aroma dan cita rasa produk yang khas serta memiliki daya awet yang tinggi. Terasi memiliki bau khas yang tajam dan biasanya digunakan untuk membuat sambal terasi atau yang ditemukan

dalam berbagai resep tradisional Indonesia. Terasi merupakan produk awetan ikan-ikan kecil atau rebon yang telah diolah melalui proses pemeraman atau fermentasi, penggilingan atau penumbukan, dan penjemuran yang berlangsung selama  $\pm$  20 hari. Produk tersebut ditambahkan garam yang berfungsi sebagai bahan pengawet karena mempunyai tekanan osmotik yang tinggi sehingga menyebabkan proses penyerapan air yang bebas dalam daging udang. Terasi atau belacan adalah bumbu masak yang dibuat dari ikan dan atau udang renek yang difermentasikan, berbentuk seperti pasta dan berwarna hitam-coklat, kadang ditambah dengan bahan pewarna sehingga menjadi kemerahan. Pada umumnya terasi terbuat dari udang-udang kecil yang berwarna kelabu dengan sirip kemerahan yang biasa disebut rebon atau bisa juga menggunakan ikan sebagai bahan utamanya (Ma'ruf, 2013).

Rahman (1992), menyatakan bahwa kepala ikan harus dibuang terlebih dahulu sebelum diproses lebih lanjut dalam proses pembuatan terasi. Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan terasi udang berupa rebon atau udang kecil dengan ukuran panjang berkisar antara 1 - 2,1 cm (membujur) dan lebar 0,3 cm dengan warna keputihan. Selanjutnya masing-masing bahan baku ditambahkan bahan pembantu berupa garam dan pewarna supaya terasi lebih kelihatan menarik. Terasi dibuat dengan cara menumbuk bahan baku dan fermentasi bahan baku .

Provinsi Lampung yang merupakan provinsi paling selatan dari Pulau Sumatera, mempunyai makanan pangan khas Lampung seperti seruit. Seruit adalah pelengkap lauk pauk makanan yang menggunakan ikan sebagai bahan utamanya. Ikan dicampurkan ke dalam sambal terasi beserta jeruk nipis maupun tempoyak

dan didampingi lalap-lalapan seperti mentimun, kol, kemangi, buncis rebus, terong, dan jagung muda rebus.

Usaha pembuatan terasi di Menggala sangat banyak, sebagian besar masyarakat menyukai terasi sebagai bahan tambahan makanan dan sebagai penyedap rasa. Selama ini sebagian besar masyarakat Indonesia lebih mengenal terasi Cirebon dibandingkan dengan terasi Menggala. Jumlah produktifitas tersebut cukup tinggi dan berpotensi untuk dikembangkan. Namun sebagian masyarakat di luar Provinsi Lampung belum mengetahui lebih banyak info terasi dari Menggala. Oleh karena itu perlu dilakukan inventarisasi terasi Menggala untuk mengetahui informasi lebih lanjut mengenai terasi Menggala.

## **1.2. Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian ini untuk melakukan kajian terasi yang dihasilkan dari industri rumah tangga Kecamatan Menggala, Kabupaten Tulang Bawang.

## **1.3. Kegunaan Penelitian**

1. Tersedianya data dan informasi mengenai terasi yang diproduksi di Kecamatan Menggala, Kabupaten Tulang Bawang.
2. Sebagai bahan *referensi* atau masukan dalam pengelolaan terasi.
3. Sebagai media informasi bagi penelitian-penelitian yang berkaitan dengan terasi.

#### **1.4. Kerangka Pemikiran**

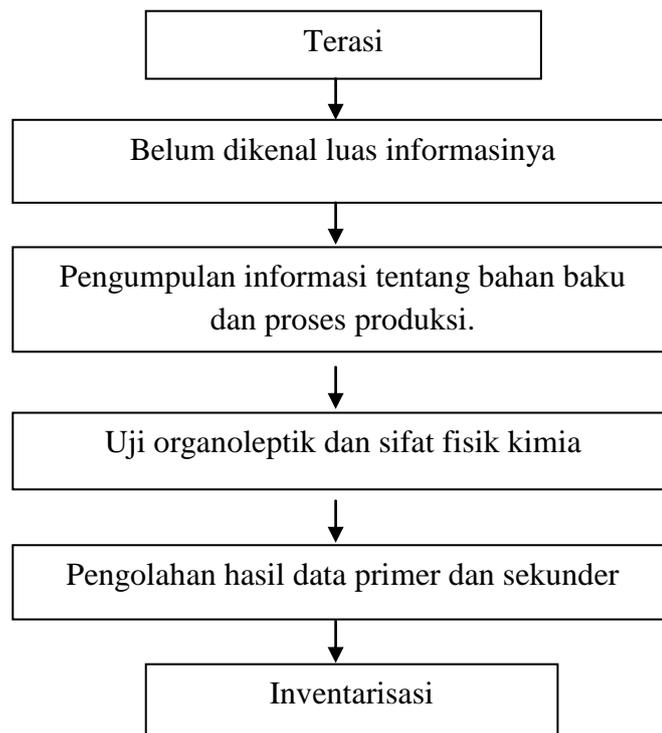
Terasi Menggala belum banyak dikenal di kalangan masyarakat luas dibandingkan dengan produk terasi Cirebon, Medan, dan Bangka. Hal ini yang membuat produk terasi Menggala belum banyak dikonsumsi oleh masyarakat luas, sehingga untuk membuat terasi Menggala lebih dikenal perlu dilakukan inventarisasi terasi Menggala.

Terasi atau belacan merupakan bumbu masak yang terbuat dari ikan atau udang renik yang difermentasikan yang berbentuk pasta dan berwarna hitam coklat.

Terasi Menggala apabila dikembangkan akan dapat mendukung ekonomi masyarakat yang ada di Menggala, terlebih jika pembuatan terasi telah dijadikan sebagai usaha rakyat dalam memenuhi kebutuhan hidupnya dan keluarganya.

Dengan menginventarisasi makanan khas Menggala maka diketahui berbagai jenis makanan tradisional yang ada di daerah tersebut.

Inventarisasi terasi Menggala dilakukan untuk memudahkan informasi akan berbagai macam makanan khas Lampung terutama terasi Menggala. Inventarisasi ini dilakukan dengan mengumpulkan data yang ada di lapangan dan memberikan informasi yang valid dengan menganalisis proses pembuatan, sifat fisik kimia, dan hasil uji organoleptik terasi Lampung. Diharapkan dengan adanya inventarisasi terasi Menggala ini masyarakat akan lebih mudah mengetahui berbagai informasi mengenai terasi Menggala.



Gambar 1. *Flowchart* kerangka pemikiran inventarisasi terasi di Kecamatan Menggala Kabupaten Tulang Bawang.