

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pesisir Selatan Provinsi Sumatera Barat merupakan salah satu daerah sentral perikanan karena memang berada di daerah pesisir pantai, sehingga daerah ini kaya akan hasil lautnya. Salah satu hasil lautnya adalah lokan. Pesisir Selatan mampu memproduksi lokan mencapai 1,5 ton per tahun (Hidayat dan Mardiansyah, 2017). Kerang lokan merupakan salah satu komoditi perikanan yang sangat diminati oleh masyarakat karena rasanya yang enak. Kerang lokan adalah spesies kerang *Geloina erosa*. Kerang *Geloina erosa* merupakan salah satu jenis kerang yang banyak dijumpai hidup pada daerah-daerah hutan mangrove dan umumnya hidup dengan cara membenamkan diri di dasar perairan yang memiliki dua cangkang yang berfungsi sebagai pelindung tubuhnya (Widhowati, Suprijanto, Dwiono, dan Hartati, 2005).

Berdasarkan hasil penelitian Yeni (2016), daging kerang lokan mengandung kadar protein 10,24%. Biasanya masyarakat mengolah kerang ini menjadi rendang lokan, sate lokan, dan lauk sehari-hari. Kerang lokan merupakan komoditas perikanan yang masih belum banyak diolah oleh masyarakat. Salah satu cara untuk mengolah hasil laut tersebut yaitu dengan mengolah menjadi terasi.

Terasi merupakan bahan tambahan makanan yang berfungsi sebagai bumbu atau penyedap rasa. Menurut Wulandari (2009), terasi merupakan bahan makanan yang berasal dari hasil olahan ikan dan udang secara fermentasi. Menurut Afrianto dan Liviawaty (1989) dalam pembuatan terasi, proses fermentasi dapat berlangsung karena aktivitas enzim yang berasal dari tubuh ikan atau udang yang digunakan sebagai bahan baku pembuatan terasi itu sendiri. Cristanti (2006) menjelaskan, fermentasi pada pembuatan terasi merupakan penguraian senyawa kompleks terutama protein menjadi senyawa yang lebih sederhana (asam amino) dalam keadaan terkontrol melalui proses penguraian secara biologis atau semi biologis. Penguraian senyawa ini akan merubah produk menjadi bentuk pasta atau cairan.

Menurut Sudaryanto (2013), mutu terasi ditentukan oleh penampakan, warna, bau, dan adanya bahan pengawet terlarang. Karakteristik organoleptik

seperti penampakan, warna, dan bau ditentukan oleh bahan baku yang digunakan. Semakin segar dan seragam bahan baku yang digunakan, akan didapatkan mutu terasi yang lebih baik.

Mikroba yang tumbuh pada terasi bermacam-macam, baik bakteri gram positif atau gram negatif. Bakteri tersebut dapat tumbuh akibat penanganan yang kurang baik serta penambahan garam dalam jumlah kecil. Menurut Hadiwiyoto (1993), penambahan garam dalam fermentasi ikan mempunyai beberapa fungsi antara lain: meningkatkan rasa ikan, membentuk tekstur yang diinginkan, mengontrol mikroorganisme, yaitu merangsang pertumbuhan mikroorganisme yang diinginkan berperan dalam fermentasi, dan menghambat pertumbuhan mikroorganisme pembusuk dan patogen. Mekanisme garam menghambat pertumbuhan mikroba adalah garam diionisasikan, setiap ion akan menarik molekul-molekul air disekitarnya. Proses ini disebut hidrasi ion. Semakin besar kadar garam, maka semakin banyak air yang ditarik oleh ion hidrat. Garam menyebabkan terjadinya tekanan osmotik yang menyebabkan plasmolisis pada sel mikroba, sehingga pertumbuhan mikroba dapat dihambat.

Garam dapat berfungsi sebagai penghambat pertumbuhan mikroorganisme pembusuk dan patogen karena memiliki sifat-sifat: akan meningkatkan tekanan osmotik substrat, dapat menyebabkan terjadinya penarikan air dari dalam bahan pangan, sehingga A_w bahan pangan akan menurun dan mikroorganisme tidak akan tumbuh. Garam mengakibatkan terjadinya penarikan air dalam sel mikroorganisme, sehingga sel akan kehilangan air dan mengalami pengerutan, ionisasi (proses terurainya) garam akan menghasilkan ion klor yang beracun terhadap mikroorganisme, garam dapat mengganggu kerja enzim protease karena dapat menyebabkan terjadinya denaturasi (Suprayitno, 2017). Menurut Desrosier (2008), penggunaan garam sangat penting karena selain berfungsi mengontrol lingkungan tempat pertumbuhan mikroba juga berperan sebagai penyeleksi mikroorganisme yang diperlukan pertumbuhannya.

Hasil penelitian Aristyan (2014), produk terasi rebon yang terbaik yaitu produk yang ditambahkan garam 15%. Hasil penelitian Suwandi, Rohanah, dan Rindang (2017), tentang kombinasi udang rebon dan ikan dalam pembuatan terasi terbaik yaitu produk yang ditambahkan garam 15% juga. Berdasarkan BSN (2016), kadar garam dalam produk terasi udang 12-20%. Berdasarkan penelitian

pendahuluan didapatkan terasi lokan dengan aroma khas terasi pada kadar garam 15%. Penulis menggunakan kadar garam 10%, 12,5%, 15%, 17,5%, dan 20%. Penggunaan garam yang bervariasi ini telah dikaji lebih jauh mengenai “Pengaruh Penambahan Garam terhadap Mutu Terasi Lokan (*Geloina erosa*)”.

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dilakukan penelitian ini adalah:

1. Mengetahui pengaruh penambahan garam terhadap mutu terasi lokan.
2. Mengetahui kadar garam yang tepat berdasarkan karakteristik terasi lokan.

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat dalam penelitian ini adalah:

1. Menambah keanekaragaman terasi.
2. Meningkatkan daya guna lokan menjadi produk yang bernilai tambah dengan mengolahnya menjadi terasi.
3. Sebagai sumber informasi untuk kadar garam yang tepat dalam produksi terasi.

1.4 Hipotesa Penelitian

- H_0 : Penambahan garam yang berbeda tidak berpengaruh terhadap mutu terasi lokan (*Geloina erosa*).
- H_1 : Penambahan garam yang berbeda berpengaruh terhadap mutu terasi lokan (*Geloina erosa*).