

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pesisir Selatan Provinsi Sumatera Barat merupakan salah satu daerah sentral perikanan dengan kekayaan hasil lautnya. Salah satu produk unggulan yang menjadi *icon* Kabupaten Pesisir Selatan adalah kerang lokan. Berdasarkan data dari Dinas Kelautan dan Perikanan, produksi lokan di bagian selatan Sumatera Barat ini mencapai 1,5 ton setiap tahunnya. Mengambil kerang merupakan salah satu mata pencarian bagi masyarakat. (Putra, 2018).

Lokan atau dalam bahasa latin dikenal dengan *Geloina erosa* merupakan salah satu hewan dasar perairan dan memiliki tubuh yang dilindungi oleh dua cangkang setangkup. Tubuhnya lunak dan tidak memiliki mulut, akan tetapi memiliki dua sifon sebagai alat untuk mendapatkan makanan dan mengeluarkan sisa-sisa ampas dari tubuhnya (Djamali, Mubarak, Mudjiono, Darsono, Aziz, dan Soemadiaharya, 1998).

Protein kerang-kerangan dikategorikan sebagai *complete protein*, yaitu memiliki semua jenis asam amino esensial yang dibutuhkan oleh tubuh terutama arginin dan leusin (Riri, 2016). Asam amino esensial adalah asam amino yang tidak dapat diproduksi dalam tubuh dan harus diperoleh dari makanan sumber protein disebut juga dengan asam amino eksogen (Winarno, 2007). Berdasarkan data hasil analisis bahan baku daging kerang lokan yang dilakukan oleh Riri (2016) didapatkan jumlah kandungan protein kerang lokan sebesar 10,24% dengan kadar air 82,28%.

Hasil laut atau perikanan, tergolong kedalam *perishable product*, memiliki masa simpan pendek dan mudah rusak. Salah satu usaha pengolahan hasil laut atau perikanan berupa pengolahan menjadi terasi. Terasi merupakan produk awetan ikan-ikan kecil atau rebon yang telah melalui proses pemeraman atau fermentasi, penggilingan atau penumbukan, dan penjemuran (Sharif, Ghazali, Rajab, Harondan Osman, 2008). Pembuatan terasi banyak dilakukan penduduk di desa-desa pesisir sebagai bentuk pengolahan hasil samping (*by product*). Lebih lanjut usaha ini juga merupakan upaya untuk mendapatkan nilai tambah dari hasil perikanan (Maflahah, 2013).

Di pasaran, kerang lokan memiliki nilai jual yang lebih rendah dibandingkan jenis kerang lainnya. Dikutip dari salah satu situs jual beli online produk pertanian (Agromaret.com), harga jual kerang lokan terbilang rendah dibandingkan kerang dara, kerang hijau, kerang abalone, kerang macan, dan kerang tiram yaitu 12.000,- /kg. Hal ini dikarenakan kurangnya minat masyarakat kepada kerang lokan dibandingkan kerang lainnya. Ditambahkan oleh putra (2018), melihat banyaknya produksi kerang lokan di Sumatera Barat, kerang lokan biasa diolah masyarakat menjadi rendang lokan, sate lokan, dan lauk sehari-hari.

Menurut SNI 2716 (2016) terasi udang merupakan produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku rebon atau udang segar atau kering, atau campurannya dengan atau tanpa penambahan bahan lainnya dengan perlakuan penggaraman, pengeringan, penggilingan, dan fermentasi. Bahan baku terasi harus diolah dari rebon atau udang lainnya, segar atau kering yang layak untuk dikonsumsi manusia.

Terasi umumnya berbentuk padat, teksturnya agak kasar, dan mempunyai kekhasan berupa aroma yang tajam namun rasanya sangat gurih (Alfarobi, Anggo, Swastawati, 2014). Amalia fitri (2010) *cit* Alfarobi, *et al.*, (2014), menambahkan bahwa asam glutamat merupakan sumber rasa *umami* (gurih) paling dominan dan berdampak pada kesempurnaan atau keaslian dari rasa itu sendiri. Rasa *umami* disebut sebagai rasa dasar kelima disamping rasa manis, asin, asam dan pahit.

Fungsi penambahan garam dalam proses fermentasi selain untuk pengawet, juga bertujuan untuk mendapatkan kondisi tertentu yang memungkinkan enzim atau mikroorganisme tahan garam (halotoleran) dapat bereaksi menghasilkan produk makanan dengan karakteristik tertentu. Anggo, Ma'ruf, Rianingsih, dan Swastawati (2014) menyatakan bahwa pada proses fermentasi terasi akan terjadi perubahan-perubahan fisik, kimiawi, dan mikrobiologi. Perubahan tersebut terjadi secara bersamaan dan yang paling dominan adalah perubahan kimiawi oleh enzim dari bahan baku itu sendiri.

Anggo *et al.* (2014), melakukan penelitian tentang mutu organoleptik dan kimiawi terasi udang rebon dengan kadar garam dan lama fermentasi yang berbeda. Lama fermentasi yang diamati adalah 8 dan 32 hari. Dari hasil pengamatan didapatkan bahwa semakin lama waktu fermentasi terasi udang rebon

menyebabkan menurunnya kadar protein, kadar asam glutamat, dan kadar asam amino karena telah mengalami penguraian menjadi senyawa-senyawa lain.

Adawyah (2006) menambahkan bahwa selama proses fermentasi, protein terhidrolisis menjadi turunannya, seperti protease, pepton, peptida, dan asam amino. Asam lemak yang bersifat volatil menyebabkan bau keasaman, sedangkan bau amonia dan amin menyebabkan bau anyir beramonia. Senyawa belerang sederhana seperti sulfida, merkaptan, dan disulfide menyebabkan bau yang menyengat pada terasi. Senyawa-senyawa berkarbonil besar memungkinkan untuk memberikan bau khusus yang terdapat pada hasil-hasil perairan yang diawetkan. Senyawa-senyawa volatil yang terdapat dalam terasi berasal dari lemak yang melalui proses oksidasi dan karena adanya aktivitas mikroba.

Pada penelitian pendahuluan telah dilakukan pembuatan terasi lokan dengan dua perlakuan yaitu lama fermentasi 8 hari dan 14 hari. Terasi lokan dengan lama fermentasi 14 hari menghasilkan aroma terasi yang lebih tajam dibandingkan terasi dengan lama fermentasi 8 hari. Hal ini menunjukkan bahwa telah terjadi penguraian yang menyebabkan aroma khas terasi muncul dan lebih pekat pada lama fermentasi yang lebih tajam. Namun, penulis belum mengetahui perubahan karakteristik kimia produk tersebut. Oleh karena itu, penulis bermaksud untuk melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Perbedaan Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Terasi Lokan (*Geloina erosa*)”**.

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dilakukannya penelitian ini adalah:

1. Mengetahui lama fermentasi terbaik dalam pembuatan terasi lokan (*Geloina erosa*) berdasarkan karakteristik kimia.
2. Mengetahui tingkat penerimaan panelis secara uji organoleptik pada terasi dengan lama fermentasi yang berbeda.

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat dilakukannya penelitian ini adalah:

1. Penganekaragaman produk olahan lokan yang dapat dikonsumsi oleh masyarakat.
2. Meningkatkan daya guna lokan menjadi produk yang bernilai tambah dengan mengolah menjadi terasi.
3. Penelitian ini juga bermanfaat bagi masyarakat pesisir untuk menghasilkan produk lokan menjadi produk yang memiliki umur simpan lebih lama.

1.4 Hipotesa

H_0 : Perbedaan lama fermentasi tidak berpengaruh terhadap kandungan kimia terasi lokan (*Geloina erosa*)

H_1 : Perbedaan lama fermentasi berpengaruh terhadap kandungan kimia terasi lokan (*Geloina erosa*)

