

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Negara Indonesia merupakan salah satu negara yang mengeksport teripang terbesar yang menempati urutan pertama daerah ini memiliki banyak sumber daya alam seperti sumber daya perikanan, terumbu karang dan hutan serta sumber daya yang tak pulih seperti (minyak bumi, gas dan mineral atau bahan tambang lainnya) serta jasa-jasa lingkungan. Kedua wilayah tersebut berperan penting bagi penghidupan penduduk Indonesia karena kedua wilayah ini merupakan tumpuan bagi pembangunan bangsa Indonesia di masa mendatang. Maka tidak heran masyarakat Indonesia selain sebagai petani adalah sebagai nelayan. Salah satu hasil pencariannya adalah ikan laut atau ikan tangkap (Sebastian *et al.* 2019).

Teripang di Indonesia yang banyak digunakan sebagai bahan pangan yaitu dari jenis teripang pasir (*Holothuriscabra*). Teripang kering ini dipasarkan dalam bentuk kering dengan kadar air yang rendah. Produk olahan teripang salah satunya adalah teripang kering. Teripang kering ini merupakan salah satu perikanan yang mempunyai nilai jual tinggi serta sangat banyak dicari di pasar internasional. Oleh sebab itu bangsa cina menggunakan teripang sebagai bahan obat-obatan alami yang sangat bermanfaat, serta bisa menyembuhkan penyakit ginjal (Sasongko *et al.* 2016).

Kota Bangkalan merupakan kabupaten pertama yang terletak paling barat di Kepulauan Madura. Bangkalan sendiri memiliki potensi sumber daya seperti perikanan, pertanian, peternakan dan pertambangan serta pariwisata. Berdasarkan hasil data yang dirilis oleh Dinas Kelautan dan Perikanan (DKP), menunjukkan kabupaten Bangkalan memiliki potensi sumber daya ikan tangkap sebesar 24.966,56 ton/tahun. Maka tak heran jika terdapat beberapa jenis hasil perikanan tangkap di Kabupaten Bangkalan. Kecamatan Socah memiliki potensi hasil perikanan tangkap terbesar yaitu rajungan dan teripang pasir sehingga merupakan desa sentra agroindustri kerupuk terung, teripang kering. Rata-rata kapasitas produksi sebanyak 1.749,99 ton/tahun. Namun, teripang memiliki nilai ekonomis yang rendah dipasarkan ketika dijual dalam bentuk mentah.

Beche-de-mer adalah nama komersial untuk *holothurians* *cvired*, umumnya dikenal sebagai teripang. Di India, industri teripang tergantung hampir pada satu

spesies yaitu. *Holothuria scabra* ditemukan di Teluk Mannar, Teluk Palk, Kepulauan Andaman dan Nicobar, Lakshadweep dan juga di Teluk Kutch. Teripang biasanya bersembunyi di pasir atau berlumpur bawah dan makan bahan nutrisi terkandung di dalamnya.

Proses Pembuatan teripang kering sederhana dan melibatkan langkah-langkah yaitu pengeluaran isi perut secara menyeluruh sebelum direbus, perebusan tanpa penambahan air hingga mendidih hewan menyusut menjadi setengah dari panjangnya dan mengeluarkan bau khas masakan, penguburan di pasir basah selama 12 sampai 18 jam, penghapusan lapisan luar yang berkapur, perebusan kedua dalam air laut selama 20 menit. Pengeringan pada baki jaring kawat diangkat di atas pengeringan tanah atau setengah matahari. Penampilan produk harus rapi dan bebas dari kotoran dan pasir dan juga dari endapan kapur putih. Produk yang memiliki tanda dan lesi pada kulit mempunyai harga murah. Bentuk *Beche-de-mer* tergantung pada spesies yang digunakan. Bentuk yang rapi dan silindris lebih disukai, sedangkan warna produk yang disukai konsumen adalah warna gelap karena konsumen percaya bahwa warna yang lebih gelap merupakan teripang asli. Bau produk yang diinginkan adalah yang tidak berbau busuk. Perawatan harus diambil untuk menjaga kadar air sekitar 8 sampai 10%.

Teripang kering biasanya diolah secara tradisional, seperti perebusan yang diulang ulang, proses penggaraman dan pengeringan langsung menggunakan sinar matahari, pengolahan yang seperti ini sudah seperti pengolahan pada umumnya. Proses pengolahan secara tradisional ini banyak memakan waktu untuk proses penjemuran, dimana saat proses penjemuran harus memastikan cuaca yang cerah dan panas, apabila cuaca kurang memungkinkan untuk penjemuran teripang maka akan terhambat untuk teripang kering sehingga memerlukan waktu yang lumayan lama sekitar 2 sampai 4 hari. Jika teripang yang dijemur tidak kering merata, maka akan terjadi pembusukan pada produk teripang.

Tujuan dilakukannya pengasapan untuk menurunkan kadar air, selain itu pengasapan juga memberikan rasa dan bau (*flavour*) yang spesifik pada umumnya sesuai yang dikehendaki konsumen. Pengasapan dapat dilakukan dengan alat pengasapan (lemari pengasapan) kurang lebih waktu 3-7 jam dengan tingkat ketebalan asap sedang dan suhu 50°C (pengasapan panas). Oleh karena itu,

penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh lama pengasapan terhadap mutu teripang.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan pemaparan di latar belakang maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pengaruh lama pengasapan terhadap karakteristik pada kadar air dan uji daya serap air teripang kering?
2. Bagaimana pengaruh lama pengasapan terhadap karakteristik pada warna dan tekstur teripang kering?

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk :

1. Menentukan pengaruh lama pengasapan terhadap kadar air dan daya serap air teripang kering di Junganyar Socah.
2. Menentukan pengaruh lama pengasapan terhadap warna dan tekstur teripang kering di Junganyar Socah.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Mengetahui waktu lama pengasapan terbaik dari sampel 3, 5, 7 jam pengasapan.
2. Sebagai percobaan metode pengeringan teripang menggunakan arang (pengasapan)