

I. PENDAHULUAN

I.I. LATAR BELAKANG

Perairan Indonesia memiliki banyak jenis teripang dan telah ditemukan 53 jenis teripang dan yang sudah dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan, yaitu: teripang hitam (*Holothuria atra*), grido (*Holothuria vitiensis*), olok-olok (*Holothuria marmorata*), batu keeling (*Holothuria edulis*), gama (*Stichopus variegatus*), patola (*Holothuria argus*), nanas (*Stichopus ananas*), susu (*Holothuria rigida*), dan teripang pasir (*Holothuria scabra*) (Sudrajat 2002). Beberapa jenis teripang memiliki nilai ekonomis tinggi baik di pasar domestik maupun pasar internasional. Negara tujuan utama ekspor teripang Indonesia adalah Hongkong, Singapura, dan Taiwan. Menurut Departemen Kelautan dan Perikanan (2006) dalam Dewi *et al.* (2010) menyebutkan bahwa total hasil tangkapan teripang di Indonesia pada tahun 2004 mencapai 184.631 ton pertahun.

Menurut Dewi *et al* (2010) teripang memiliki nilai ekonomis tinggi disebabkan oleh dua hal yakni berpotensi sebagai biofarmaka dan sebagai makanan sehat. Teripang mempunyai kandungan kimia yaitu protein mencapai 44-55%, 3-5% karbohidrat dan 1,5% lemak. Selain itu, kandungan lemak penting dalam teripang seperti EPA (Asam Eikosapentaenoat) dan DHA (Asam Dekosa Heksanoat) berfungsi untuk menyembuhkan luka dan mencegah pendarahan (anti trombothik).

Teripang hitam adalah salah satu biota laut yang masih belum banyak dimanfaatkan oleh masyarakat. Pemanfaatan yang tidak optimal diakibatkan oleh minimnya pengetahuan terhadap nilai ekonomis dan juga pengolahannya. Kurangnya pengetahuan mengenai pengolahan teripang akan mengakibatkan penurunan mutu, sehingga nilai jualnya rendah.

Pengolahan yang umum dilakukan oleh masyarakat pesisir khususnya di Desa Socah adalah perebusan. Proses perebusan yang dilakukan oleh masyarakat socah hanya untuk menghasilkan produk seperti kerupuk. Perebusan biasanya dilakukan dua kali dengan waktu yang cukup singkat. Perebusan yang singkat berpotensi akan banyak bakteri masih dapat hidup, sehingga dapat merusak

kandungan gizi pada teripang. Masyarakat di desa tersebut mengawetkan teripang menggunakan perebusan dan tidak menggunakan cara lain seperti perendaman pada garam.

Perendaman teripang pada garam merupakan hal yang sangat penting dalam mengawetkan hasil perikanan khususnya teripang. Pengawetan teripang dengan menggunakan garam dapat menambah waktu penyimpanan, sebab garam akan membantu air keluar dari tubuh teripang. Selain itu, garam juga dapat menghambat pertumbuhan bakteri, sehingga mutu teripang tetap terjaga. Namun demikian perlu dilakukan penelitian mengenai lama perebusan dan perendaman pada garam.

Penelitian ini sangat penting bagi masyarakat pesisir khususnya masyarakat Junganyar Kecamatan Socah Kabupaten Bangkalan. Masyarakat Junganyar ini telah terbiasa dalam proses pengolahan teripang. Namun proses pengolahan yang terbaik masih belum tahu. Oleh karena itu, perlu adanya penelitian untuk pengolahan teripang hitam. Hasil dari pengolahan ini nantinya diharapkan mampu memberikan informasi bagi masyarakat Junganyar.

1.2. BATASAN PENELITIAN

Penelitian ini hanya dibatasi pada perlakuan lama perebusan dan lama perendaman pada garam yang diduga bisa mempengaruhi mutu organoleptik kerupuk teripang.

1.3. RUMUSAN MASALAH

Pengolahan teripang di masyarakat pesisir sangat bervariasi tergantung jenisnya. Pengolahan yang dilakukan oleh masyarakat pesisir khususnya di Desa Junganyar tidak cukup hanya sampai pada proses perebusan saja. Karena perebusan dirasa belum cukup mengawetkan teripang dan salah satu hal yang perlu dilakukan adalah pengawetan dengan garam. Namun sampai saat ini masyarakat di Desa Junganyar masih belum melakukannya. Hal ini diperkirakan kurangnya pengetahuan mengenai proses pengolahan teripang, sehingga hasil dari pengolahannya tidak dapat tersimpan lama.

1.4. TUJUAN PENELITIAN

Untuk mengetahui pengaruh lama perebusan dan perendaman garam terhadap mutu organoleptik kerupuk teripang hitam.