

TERASI

1. PENDAHULUAN

Ikan merupakan bahan makanan yang banyak dikonsumsi masyarakat selain sebagai komoditi ekspor. Ikan cepat mengalami proses pembusukan dibandingkan dengan bahan makanan lain. Bakteri dan perubahan kimiawi pada ikan mati menyebabkan pembusukan. Mutu olahan ikan sangat tergantung pada mutu bahan mentahnya.

Tanda ikan yang sudah busuk:

- mata suram dan tenggelam;
- sisik suram dan mudah lepas;
- warna kulit suram dengan lendir tebal;
- insang berwarna kelabu dengan lendir tebal;
- dinding perut lembek;
- warna keseluruhan suram dan berbau busuk.

Tanda ikan yang masih segar:

- daging kenyal;
- mata jernih menonjol;
- sisik kuat dan mengkilat;
- sirip kuat;
- warna keseluruhan termasuk kulit cemerlang;
- insang berwarna merah;
- dinding perut kuat;
- bau ikan segar.

Ikan merupakan salah satu sumber protein hewani yang banyak dikonsumsi masyarakat, mudah didapat, dan harganya murah. Namun ikan cepat mengalami proses pembusukan. Oleh sebab itu pengawetan ikan perlu diketahui semua lapisan masyarakat. Pengawetan ikan secara tradisional bertujuan untuk mengurangi kadar air dalam tubuh ikan, sehingga tidak memberikan kesempatan bagi bakteri untuk berkembang biak. Untuk mendapatkan hasil awetan yang bermutu tinggi diperlukan perlakuan yang baik selama proses pengawetan seperti : menjaga kebersihan bahan dan alat yang digunakan, menggunakan ikan yang masih segar, serta garam yang bersih. Ada bermacam-macam pengawetan ikan, antara lain dengan cara: penggaraman, pengeringan, pemindangan, perasapan, peragian, dan pendinginan ikan.

Terasi merupakan produk ikan setengah basah yang dibuat dari udang atau ikan-ikan kecil yang dicampur dengan garam, kemudian diragikan. Terasi digunakan sebagai bahan penyedap masakan seperti pada masakan sayuran,

sambal, rujak, dan sebagainya. Sebagai bahan makanan setengah basah yang berkadar garam tinggi, terasi dapat disimpan berbulan-bulan.

2. BAHAN

- | | |
|---------------------------|-------|
| 1) Ikan laut (ikan tawar) | 10 kg |
| 2) Garam dapur | 3 kg |

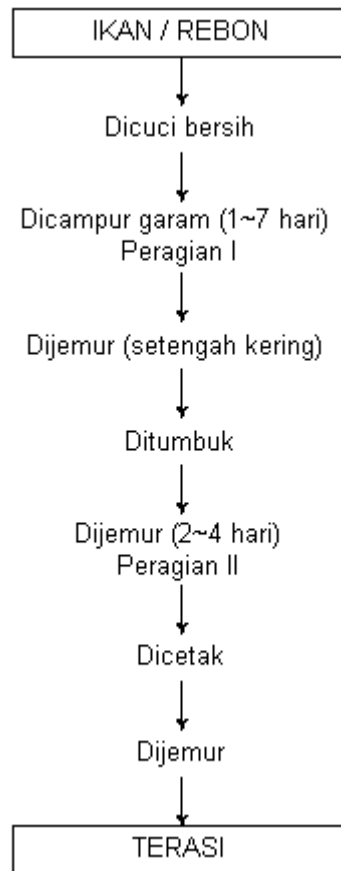
3. ALAT

- 1) Bak (tong kayu) tempat penggaraman
- 2) Pisau
- 3) Tampah (nyiru)
- 4) Peti Kayu (keranjang bambu)

4. CARA PEMBUATAN

- 1) Cuci ikan kecil-kecil atau rebon sampai bersih dari kotoran;
- 2) Masukkan ke dalam baskom penggaraman, tambahkan garam dan aduk sampai rata;
- 4) Tutup bak dan biarkan campuran ikan garam selama 1~7 hari (peragian I);
- 5) Selesai peragian I, jemur rebon atau ikan di terik matahari sampai setengah kering kemudian tumbuk sampai hancur (lumat), lalu jemur lagi. Lakukan hal tersebut selama 2~4 hari (peragian II). Kemudian cetak dan bungkus. Apabila perlu jemur lagi baru dibungkus.

5. DIAGRAM ALIR PEMBUATAN TERASI



6. DAFTAR PUSTAKA

- 1) *Berbagai cara pengolahan dan pengawetan ikan.* Yogyakarta : Proyek Pengembangan Penyuluhan Pertanian, Departemen Pertanian, 1987. Hal. 26.
- 2) *Pembuatan terasi.* Jakarta : Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Industri Hasil Pertanian, Departemen Perindustrian, 1982. 3 hal.

7. KONTAK HUBUNGAN

Pusat Informasi Wanita dalam Pembangunan, PDII, LIPI, Jl. Jend. Gatot Subroto 10 Jakarta 12910.

Jakarta, Maret 2000

Sumber : Tri Margono, Detty Suryati, Sri Hartinah, *Buku Panduan Teknologi Pangan*, Pusat Informasi Wanita dalam Pembangunan PDII-LIPI bekerjasama dengan Swiss Development Cooperation, 1993.
Editor : Esti, Kemal P

[KEMBALI KE MENU](#)