

Studi Karakterisasi Pengolahan Terasi Cirebon Dalam Upaya Mendapatkan  
Perlindungan Indikasi Geografis

Characterization Study of Cirebon's Terasi Processing For be Obtained  
Geografis Indication Paten

Oleh

Junianto

Staf Pengajar Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Padjadjaran  
Jl.Raya Jatinangor KM 21, Ujung Berung-Bandung 40600  
E-mail : anto\_lisc@yahoo.com

**ABSTRAK**

Tujuan penelitian adalah mempelajari, mengkarakterisasi mutu dan pengolahan terasi Cirebon dalam upaya mendapatkan perlindungan indikasi geografis. Metode survey digunakan dalam penelitian ini . Pengumpulan data dilakukan melalui observasi, wawancara, dan studi pustaka: Semua data yang diperoleh baik data primer maupun data sekunder dianalisis secara deskriptif baik dalam bentuk narasi maupun tabel. Hasil penelitian menunjukkan bahwa bahan baku terasi Cirebon terdiri dari rebon, garam, dan gula merah. Prosedur pembuatan terasi Cirebon terdiri dari pengeringan, pencampuran, pencetakan dan fermentasi. Mutu terasi Cirebon memenuhi Standar Nasional Indonesia untuk terasi. Rasionalisasi dilakukan pada tahapan pra pengeringan, pengeringan, perbandingan bahan pada pencampuran dan fermentasi.

**ABSTRACT**

The objective of research was to studied and characterized quality and processing of Cirebon's terasi for be obtained geografis indication paten. The data collecting was carried out by observation, interview and study of literature. All of primer and secondary data was analyzed by descriptive. The result of research indicated that raw material of Cirebon's terasi was rebon, salt, and red sugar. Processing procedure of Cirebon's terasi that was drying, mixing, process of printing and fermentation. Cirebon's terasi met a demand Indonesia National

Standard for terasi. Rationalization was carried out on stage of pre drying, drying, material ratio in mixing, and fermentation.

## I. PENDAHULUAN

Berkaitan dengan perlindungan merk dagang yang menandakan asal daerah, pemerintah melalui Direktorat HKI - Departemen Hukum dan HAM telah mengajak masyarakat dan Pemerintah Daerah (pemda) untuk mendaftarkan produk-produk unggulannya dalam upaya mendapatkan perlindungan melalui hak Indikasi Geografis. Indikasi Geografis (IG) merupakan bagian dari Hak Kekayaan Intelektual (HKI). IG merupakan konsep universal untuk menunjukkan asal dari suatu barang. IG merupakan istilah geografis yang digunakan dalam hubungannya dengan produk barang, tempat, dan daerah barang itu berasal, kualitas dan karakteristik dari produk tersebut. Kualitas atau karakteristik tersebut berkaitan dengan kondisi geografis dan karakteristik masyarakat daerah atau tempat asal barang.

Menurut Junus E (2004), konsep perlindungan IG pertama kali dikenal di Prancis, pada awal abad ke 20, yang kemudian dikenal dengan istilah Indikasi Asal. Perlindungan terhadap IG telah menjadi isu di tingkat internasional khususnya pada masyarakat komunitas di Eropa, kemudian pada tahun 1994 dimuat dalam TRIP<sub>s</sub> Agreement.

Indonesia sebagai salah satu anggota TRIP<sub>s</sub> Agreement, mengakui IG sebagai bagian dari IPR. Perlindungan IG di Indonesia diatur dalam Undang-Undang No.15 tahun 2001 Bab VII, memberikan perlindungan IG dan Indikasi Asal.

Pengertian IG menurut pasal 56 Undang-Undang Merk adalah IG dilindungi sebagai tanda yang menunjukkan daerah asal suatu barang, yang karena faktor lingkungan geografis termasuk faktor alam, faktor manusia, atau kombinasi dari kedua faktor tersebut, memberikan ciri dan kualitas tertentu pada barang yang dihasilkan.

Manfaat perlindungan IG adalah memberikan perlindungan hukum pada produk IG di Indonesia. IG dapat digunakan sebagai strategi pemasaran produk

IG pada perdagangan dalam dan luar negeri. IG juga dapat memberikan nilai tambah pada produk berpotensi IG di daerah dan meningkatkan kemampuan ekonomi daerah. Selain itu manfaat IG adalah meningkatkan reputasi produk IG pada perdagangan global, adanya persamaan perlakuan atas perlindungan IG dan promosi IG diluar negeri dan IG sebagai salah satu alat untuk menghindari persaingan curang.

Keuntungan masyarakat produsen dengan adanya IG antara lain :

- Meningkatkan profesionalisme produsen sebagai pengolah.
- Meningkatkan dan memelihara kualitas produk IG dan memperkuat daya saing
- Memperkuat hak masyarakat produsen melalui asosiasi produk IG
- Mendorong peningkatan pemerataan ekonomi yang lebih baik bagi para produsen yang kebanyakan dari kelompok usaha kecil
- Meningkatkan dan menciptakan lapangan kerja di daerah yang memiliki potensi produk IG

Salah satu syarat suatu produk untuk mendapat IG adalah menyertakan buku spesifikasi (book of requirement). Buku tersebut memuat nama IG, jenis barang yang dilindungi, uraian tentang karakteristik dan kualitas tertentu pada produk yang dilindungi IG, dan uraian tentang faktor alam dan/atau manusia terhadap kualitas dan atau karakteristik produk yang dihasilkan, batas wilayah atau peta daerah yang dilindungi IG, uraian tentang sejarah dan tradisi masyarakat di daerah tersebut, berkaitan dengan penggunaan IG termasuk pula tentang pengakuan masyarakat terhadap IG dimaksud, uraian mengenai proses produksi yang harus dipatuhi oleh setiap produsen barang yang dilindungi IG di daerah tersebut, uraian tentang metode pengawasan/kontrol yang dipergunakan termasuk langkah-langkah yang diambil untuk itu, dan label yang digunakan berkenaan dengan IG.

Menurut pasal 56 ayat (2) UU Merek, yang berhak mengajukan permohonan IG adalah (1) Lembaga yang mewakili masyarakat di daerah yang memproduksi barang, yang terdiri atas pihak yang mengusahakan barang hasil alam, produsen barang hasil pertanian (termasuk perikanan dan peternakan),

pembuatan barang kerajinan tangan/hasil industri, dan pedagang yang menjual barang tersebut. (2) Lembaga yang diberi kewenangan untuk itu dan (3) Kelompok konsumen barang tersebut.

Berdasarkan uraian tersebut di atas, maka pentingnya IG bagi Indonesia adalah

1. Sebagai alat promosi suatu produk untuk memberikan nilai tambah
2. Meningkatkan reputasi produk lokal pada perdagangan internasional
3. Menyelamatkan produk warisan nasional yang berpotensi
4. Meningkatkan memelihara kualitas produk dan memperkuat daya saing baik di pasar lokal maupun internasional.

Dalam upaya mendaftarkan terasi Cirebon untuk mendapatkan hak indikasi geografsif, salah satu hal yang perlu dipenuhi adalah adanya dukumentasi prosedur pengolahan terasi secara lengkap mulai perolehan bahan baku sampai produk siap dipasarkan. Oleh karena itu, sebagai langkah awal sangatlah penting untuk dilakukan penelitian karakterisasi pengolahan terasi Cirebon dalam upaya mendapatkan hak indikasi geografis.

Dalam kondisi persaingan yang semakin ketat, pertimbangan teknologi suatu usaha haruslah tepat dan terpadu dalam strategi bisnis secara keseluruhan. Menurut Porter (1998), strategi bisnis dapat dikelompokkan antara lain adalah keunggulan harga (*price leadership*) melalui efisiensi produksi dan meminimalkan biaya; unggul mutu (*quality leadership*) melalui penampilan produk terbaik dan nilai yang maksimal; unggul segmen pasar (*niche leadership*) melalui pemenuhan selera konsumen atas bentuk tertentu yang diminta konsumen.

Berdasarkan pendapat Maarif, MS dan Rahardjo, M (1999), maka terasi Cirebon adalah unggul dalam mutu dan segmen pasar. Hal ini disebabkan terasi Cirebon mempunyai kekhasan yang terletak pada cita rasanya yang enak dan warnanya yang kemerahan. Kualitas produk ini secara turun temurun terus dipertahankan melalui introkduksi non formal dari orang tua ke anak cucunya. Pada dasarnya proses pengolahan terasi di setiap daerah adalah sama yaitu bahan baku baik itu ikan atau udang dipotong kecil-kecil, dijemur kemudian ditambah garam dan difermentasi. Hal yang membedakan adalah perlakuan-perlakuan dari

setiap tahapan pengolahan. Contoh, konsentrasi penambahan garam pada pembuatan terasi di Cirebon tidak akan sama dengan terasi buatan Tegal atau Pengandaran. Begitu pula dengan kondisi geografis dari suatu daerah juga tidak sama. Kondisi geografis ini sangat berkaitan dengan suhu dan kelembaban yang berpengaruh terhadap lamanya pengeringan dan proses fermentasi.

Faktor-faktor lain yang membedakan kualitas terasi dari suatu daerah adalah sumberdaya manusianya. Tingkat pendidikan, pengetahuan dan ketrampilan pengolah berkorelasi positif dengan kualitas produk yang dihasilkan. Menurut Mangkuprawira (1999), sumberdaya manusia dalam pengelolaan mutu sangatlah penting dan strategis. Mutu yang rendah dapat disebabkan karena perlakuan, teknologi dan sarana dan prasarana yang kurang memadai. Semua itu pada dasarnya tergantung pada sejauhmana ketangguhan pelakunya dalam hal ini tentunya adalah pengetahuan dan kemampuan sumberdaya manusia.

Berdasarkan hal tersebut di atas, keterkanalan terasi Cirebon sampai ke luar daerah disebabkan oleh kualitas produk yang dihasilkan. Kualitas suatu produk sangat dipengaruhi salah satunya oleh karakterisasi pengolahannya yaitu tahapan-tahapan rinci dalam proses pengolahan dari persiapan bahan baku sampai produk siap dipasarkan. Dengan demikian perumusan masalah dalam penelitian ini adalah sejauhmana **karakterisasi pengolahan terasi Cirebon sehingga menghasilkan kualitas atau mutu yang disukai oleh konsumen.**

Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari, mengkarakterisasi mutu dan pengolahan terasi Cirebon dalam upaya mendapatkan perlindungan indikasi geografis. Penelitian ini diharapkan sebagai bahan dokumentasi bagi pemerintah daerah setempat (pemda Cirebon), asosiasi pengolah terasi Cirebon atau pihak lain yang mewakili produsen terasi Cirebon untuk langkah awal persyaratan dalam mendapatkan hak perlindungan Indikasi Geografis.

## **METODE PENELITIAN**

Untuk memperoleh gambaran dalam mempelajari, mengkarakterisasi dan merasionalisasi pengolahan terasi Cirebon; maka penelitian ini menggunakan metode survei. Metode survei ini didukung data primer dan data sekunder.

Dalam penelitian ini, pengumpulan data dilakukan melalui

- (1). Observasi : dengan observasi akan diperoleh data dan informasi untuk dilakukan karakterisasi dan rasionalisasi pengolahan terasi.
- (2). Wawancara : dilakukan baik secara langsung maupun melalui kuesioner kepada para pengolah terasi Cirebon sebagai responden yang akan diambil secara acak.
- (3) Studi Pustaka: hal ini dilakukan untuk memperoleh landasan teoritis dan data penunjang yang berkaitan dengan materi pengkajian.

Semua data yang diperoleh baik data primer maupun data sekunder akan dianalisis secara deskriptif baik dalam bentuk narasi, tabel, grafik dan diagram.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### ***Diskripsi Produsen Terasi Cirebon***

Daerah Cirebon dibagi dalam dua administrasi pemerintahan yaitu administrasi pemerintahan kodya dan kabupaten Cirebon. Komunitas produsen terasi Cirebon sebagian besar berada pada pemerintahan kodya Cirebon, karena bahan baku terasi yaitu rebon banyak ditangkap di sekitar pantai yang berada di wilayah daerah kodya Cirebon.. Rebon adalah udang-udang kecil (*Atya sp*) yang berwarna putih kelabu dengan sirip kemerah-merahan.

Kodya Cirebon dibagi dalam 5 kecamatan dan 22 kelurahan dengan luas wilayah sebesar 37,36 km<sup>2</sup> dan jumlah penduduk 274.329 orang ([www.cirebon.go.id](http://www.cirebon.go.id)). Produsen terasi Cirebon terkonsentrasi dalam tiga tempat yaitu Kampung Pasir Selatan Kelurahan Panjunan Kecamatan Lemah Wungkuk, Kampung Cangkol Kelurahan Kesepuhan Kecamatan Lemah Wungkuk, dan Kampung Samadikun Kelurahan Kesenden Kecamatan Kejaksan. Letak geografis kampung Pesisir Selatan, Cangkol dan Samadikun berada di garis pantai laut Jawa.

Berdasarkan hasil pendataan selama observasi, jumlah produsen terasi Cirebon yang memproduksi aktif dari ketiga kampung tersebut adalah 11 orang; 7 orang dari kampung Pesisir Selatan, 3 orang dari kampung Cangkol, dan 1 orang dari kampung Kebon Melati. Produksi aktif hanya dilakukan saat musim rebon

yaitu pada waktu peralihan musim kemarau ke musim hujan, sehingga masa produksi hanya sekitar 4-5 bulan per tahun. Kapasitas produksi berkisar antara 100 – 1000 kg terasi/tahun.

Tingkat pendidikan produsen terasi berkisar antara SD sampai SMA, dan umur berkisar antara 25 – 60 tahun. Nama dan alamat produsen terasi Cirebon terdapat dalam Tabel 1.

Produksi terasi yang dilakukan bersifat home industri dengan peralatan tradisional. Tenaga kerja dilakukan sendiri atau dibantu oleh anggota keluarganya. Sistem pemasarannya bersifat pasif yaitu menunggu pembeli datang. Terasi yang dipasarkan terdiri dari 1 kiloan, ½ kiloan, ¼ kiloan dan 1 onan. Harga terasi yang ditawarkan juga bervariasi yaitu antara Rp.30.000 sampai Rp.50.000 per kg.

Tabel 1. Produsen Terasi Cirebon

No	Nama	Jenis Kelamin	Pendidikan	Umur	Alamat
1	Ibu Satmo	Perempuan	SD	50 th	Pasir Selatan
2	Bisur	Laki-laki	SD	40 th	Pasir Selatan
3	Warsina	Perempuan	SD	45 th	Pasir Selatan
4	Tunggal	Laki-laki	SMP	30 th	Pasir Selatan
5	Merah	Perempuan	SD	40 th	Pasir Selatan
6	Manem	Perempuan	SD	40 th	Pasir Selatan
7	Musmulyono	Laki-laki	SD	36 th	Pasir Selatan
8	Rasti	Perempuan	SD	50 th	Samadikun
9	Mulyati	Perempuan	SMEA	30 th	Cangkol
10	Markus	Perempuan	SMP	40 th	Cangkol
11	Rustini	Perempuan	SD	56 th	Cangkol

Pemenuhan kebutuhan bahan baku terasi diperoleh dari nelayan setempat atau hasil tangkapan sendiri. Rebon sebagai bahan baku terasi dapat ditangkap di sekitar pantai saja. Adapun bahan pembantu lainnya seperti garam, gula merah, kertas koran, dan plastik diperoleh dari lingkungan daerah setempat.

Berdasarkan observasi dan wawancara, produsen dalam mengolah terasi bersifat monoton, artinya tidak ada inovasi untuk memperbaiki atau meningkatkan efisiensi pengolahan dan mutu produk yang dihasilkannya. Hal ini karena keterampilan dan pengetahuan dalam pengolahan terasi diperoleh secara turun-temurun yaitu belajar atau diajarkan oleh orang tua mereka. Selain itu faktor pendidikan juga berpengaruh dalam menerima atau mengadopsi inovasi baru yang sebagian besar tamatan SD (Tabel 1). Menurut Maarif, MS dan Rahardjo, M (1999), Salah satu faktor yang berperan dalam menciptakan mutu produk adalah Sumber daya manusianya yaitu tingkat pendidikan, latar belakang ekonomi, suku, usia, dan jenis kelamin.

#### ***Karakterisasi Pembuatan Terasi Cirebon***

Pembuatan terasi Cirebon dari ketiga sentra produksi yang diamati adalah sebagai berikut : Prosedur pembuatan terasi di kampung Pasir Selatan yaitu : Rebon dicuci bersih kemudian dijemur selama sehari. Kemudian rebon ditumbuk sampai halus, setelah itu dicampur dengan bahan pembantu yaitu garam dan larutan gula merah. Perbandingan yang dilakukan adalah untuk 100 kg rebon, garamnya 6 kg dan gula merahnya 12 kg. Selanjutnya dicetak dengan bentuk bulat memanjang atau segi empat memanjang, kemudian dibungkus dengan kertas koran atau plastik. Produk ini siap untuk disimpan atau difermentasi sampai ada pembeli yang datang.

Prosedur pembuatan terasi di kampung Cangkol adalah sebagai berikut: Rebon dibersihkan kemudian dijemur selama ½ hari. Setelah itu ditumbuk dan disimpan selama semalam. Keesokan harinya, hasil tumbukan dijemur kembali selama ½ hari kemudian dicampur dengan bahan pembantu yaitu garam dan larutan gula merah. Perbandingan yang dilakukan adalah 50 kg rebon ditambah 5 kg garam, dan 5 kg gula merah yang dilarutkan dalam 1 liter air. Campuran tersebut selanjutnya di cetak dengan bentuk bulat memanjang atau segi empat

memanjang. Setelah dicetak, kemudian dibungkus dengan plastik dan disimpan atau difermentasi sampai 1 minggu atau lebih sampai ada pembeli yang datang.

Prosedur pembuatan terasi di kampung Samadikun adalah sebagai berikut : Rebon dibersihkan kemudian dicampur dengan garam dan dijemur selama sehari. Perbandingan yang dilakukan untuk 100 kg rebon dibutuhkan garam 20 kg dan 1 kg gula merah. Setelah itu ditumbuk dan dicampur dengan larutan gula merah. Selanjutnya dicetak dengan bentuk bulat memanjang atau segi empat memanjang. Keesokan harinya terasi yang telah dicetak dijemur selama  $\frac{1}{2}$  hari, kemudian dibungkus dengan kertas koran atau daun pisang dan disimpan atau difermentasi minimal 1 minggu atau lebih sampai ada pembeli yang datang.

Berdasarkan prosedur pembuatan terasi dari ketiga daerah tersebut, pada umumnya adalah sama yaitu terdiri dari tahapan pencucian rebon, pengeringan rebon, penumbukan, pencampuran dengan bahan pembantu (gula merah, garam dan air), pengeringan, pencetakan dan penyimpanan (fermentasi). Perbedaan antar sentra produksi terletak pada lama pengeringan dan perbandingan jumlah bahan utama dengan bahan pembantu yang digunakan.

Lama pengeringan rebon yang dilakukan di Pasir Selatan adalah sehari dan setelah pencampuran tidak dilakukan penjemuran tetapi langsung disimpan atau difermentasi. Adapun proses pengeringan di Cangkol dilakukan dua tahap yaitu pengeringan rebon selama  $\frac{1}{2}$  hari dan pengeringan rebon yang telah ditumbuk selama  $\frac{1}{2}$  hari sedangkan pengeringan rebon di Samadikun dilakukan selama 1 hari tetapi rebon yang akan dikeringkan itu dicampur dengan garam terlebih dahulu. Perbandingan rebon, garam, dan gula merah yang digunakan di Pesisir Selatan adalah 1 : 0,06 : 0,12; di Cangkol 1 : 0,1 : 0,1 sedangkan di Samadikun 1 : 0,2 : 0,01.

Berdasarkan hasil wawancara, terdapat berbagai alasan produsen tentang lama pengeringan dan penggunaan perbandingan bahan baku dan pembantu yang digunakan atau diterapkan. Pada prinsipnya alasan mereka adalah telah mendapatkan pengetahuan dari "*leluhurnya*" seperti yang dilakukan sekarang.

### ***Karakterisasi Mutu Terasi Cirebon.***

Produk terasi Cirebon memiliki rasa dan aroma yang khas dan berbeda dengan produk terasi dari daerah lainnya misalnya dari Bagansiapi-api (Sumatera Utara). Warna produk terasi Cirebon adalah hitam agak kecoklatan, teksturnya agak keras dan padat. Baunya tajam dan merangsang.

Berdasarkan hasil wawancara, Para produsen terasi Cirebon sangat memperhatikan kualitas rebon yang digunakan. Rebon yang diperoleh sebelum digunakan terlebih dahulu dilakukan sortasi terhadap tingkat kesegaran, warna, kebersihan, dan adanya campuran yang dapat berupa ikan-ikan kecil, kerang ataupun benda-benda asing seperti kotoran dan aroma. Menurut produsen, keberadaan ikan-ikan kecil dapat mengganggu terhadap rasa terasi yang dihasilkan.

Menurut Sayekti dan Muryati (1980), mutu terasi ditentukan oleh penampakan, warna, bau, adanya serangga, ulat atau belatung. Karakteristik organoleptik seperti penampakan, warna, dan bau ditentukan oleh rebon yang digunakan. Semakin segar dan seragam bahan baku yang digunakan, akan di dapatkan mutu terasi yang lebih tinggi.

Tabel 1. Komposisi Zat Gizi Terasi dalam 100 gram Bahan

Zat gizi	Jumlah
Energi	155 kal
Protein	22,3 gram
Lemak	2,9 gram
Gula Total	9,9 gram
Abu	31,1 gram
Air	33,8 gram

Sumber : Mahmud, dkk., 1990.

Ciri yang menonjol dalam terasi Cirebon adalah bau yang khas, tajam dan merangsang. Bau ini timbul selama terasi mengalami proses penyimpanan atau fermentasi. Menurut Hadiwiyoto (1993), selama fermentasi mikroba mampu mengadakan transformasi senyawa-senyawa kimia, sehingga dihasilkan senyawa

turunannya yang bersifat volatile. Transformasi ini dapat berupa hidroksilasi, oksidasi, pemecahan rantai karbon atau reduksi.

Senyawa volatile adalah senyawa organik kompleks yang mudah menguap pada suhu kamar. Senyawa volatile yang dikeluarkan terasi dapat terdiri dari 16 senyawa hidrokarbon, 7 alkohol, 3 ester, 46 senyawa karbonil, 7 asam lemak, 34 senyawa nitogen, dan 15 senyawa belerang.

Mikroba mempunyai peranan yang besar dalam pembentukan senyawa volatile terasi. Mikroba yang tumbuh dalam terasi bermacam-macam jenisnya, umumnya mikroba yang tumbuh adalah dari golongan bakteri. Menurut Susilowati (1988), Bakteri yang telah diisolasi dari terasi adalah bersifat halotoleran yang dapat tumbuh dengan atau tanpa garam, halofilik yaitu tumbuh pada kadar garam tinggi (maks 20%), dan mesofilik yaitu tumbuh pada suhu antara 30 – 37<sup>0</sup>C. Semua isolat mempunyai aktivitas proteolitik dan pembentuk asam, tetapi tidak semua isolat mempunyai aktivitas lipolitik, dan hanya beberapa yang mempunyai aktivitas amilolitik.

Hasil analisis terhadap kadar air, abu, gula total, dan protein terasi Cirebon dari tiga sentra produksi terdapat pada Tabel 2. Terasi Cirebon dari Pesisir Selatan dan Cangkol mempunyai kadar air, abu, protein, dan gula total yang relatif sama. Terasi Cirebon dari Samadikun mempunyai kadar gula total yang relatif kecil dan kadar abu yang besar. Hal ini akibat penambahan gula merah pada pembuatan terasi Samadikun yang kecil yaitu sekitar 1% dari bahan utama yang digunakan. Gula merah merupakan sumber gula.

Tabel 2. Analisis Kimia Terasi Cirebon

Parameter	Terasi Cirebon Pesisir selatan	Terasi Cirebon Cangkol	Terasi Cirebon Samadikun
Air (%)	33,0	34,5	33,0
Abu (%)	15,0	14,5	33,5
Protein (%)	29,04	30,19	12,31
Gula total (%)	6,49	4,43	1,59

Berdasarkan Tabel 2. Kadar air terasi Cirebon dari tiga sentra produksi memenuhi standar nasional untuk mutu terasi. Syarat mutu terasi berdasarkan SNI No. 0540-81 (1981) untuk kadar air maksimal adalah 40%. Adapun untuk kadar protein, terasi Cirebon dari Pesisir Selatan (29,04%) dan Cangkol (30,04%) lebih tinggi daripada terasi yang dianalisis oleh Mahmud, dkk (1990) (22,3%).

Mutu yang paling baik dari ketiga terasi Cirebon berdasarkan kadar abu dan proteinnya adalah terasi dari Cangkol. Oleh karena itu, proses pembuatan terasi Cirebon yang dilakukan di Cangkol yang dirasionalisasi dalam penelitian ini.

### ***Rasionalisasi Pengolahan Terasi Cirebon***

Rasionalisasi pengolahan suatu produk sangat penting dalam upaya mendapatkan hak indikasi geografis. Rasionalisasi pengolahan dimaksudkan untuk mendefinitifkan prosedur dan komposisi bahan dalam pengolahan. Dalam penelitian ini, rasionalisasi pengolahan dilakukan pada pembuatan terasi di kampung Cangkol.

Proses Pengolahan terasi di Cangkol terdiri dari tahapan pencucian dan sortasi rebon. Rebon sebagai bahan baku utama yang dipilih adalah segar dengan warna putih mengkilat dan warna sirip kemerah-merah yang cerah. Ukuran rebon adalah seragam. Proses sortasi dilakukan pada ikan-ikan kecil, kerang, atau bahan lainnya selain rebon. Keberadaan ikan-ikan kecil dalam pembuatan terasi di Cangkol, sangat tidak dibolehkan. Pada tahapan ini rasionalisasinya adalah ukuran rebon seragam, segar, dan tidak ada bahan asing lainnya.

Tahapan Selanjutnya adalah penjemuran rebon. Penjemuran dilakukan dalam dua tahap, tahap pertama setelah rebon dicuci bersih dan tahap kedua setelah rebon ditumbuk. Lama penjemuran untuk setiap tahap adalah sama yaitu  $\frac{1}{2}$  hari. Rasionalisasinya adalah lama penjemuran yaitu selama 6 jam pada suhu 30°C.

Setelah penjemuran, proses selanjutnya adalah pencampuran dengan bahan baku pembantu. Bahan pembantu yang digunakan adalah garam dan gula merah. Perbandingan yang dilakukan untuk 50 kg rebon dibutuhkan garam 5 kg, dan 5 kg

gula merah. Rasionalisasinya adalah perbandingan rebon, garam, dan gula merah adalah 1 : 0,1 : 0,1 (b/b).

Tahapan terakhir adalah penyimpanan. Penyimpanan dilakukan selama 1 minggu atau sampai ada pembeli yang datang. Penyimpanan dilakukan di ruang produksi. Rasionalisasinya adalah dilakukan fermentasi pada suhu kamar selama 1 minggu.

## **KESIMPULAN DAN SARAN**

### ***Kesimpulan***

- Bahan baku terasi Cirebon terdiri dari rebon, garam, dan gula merah.
- Prosedur pembuatan terasi Cirebon terdiri dari pengeringan, pencampuran, pencetakan dan fermentasi.
- Mutu terasi Cirebon memenuhi Standar Nasional Indonesia untuk terasi.
- Rasionalisasi dilakukan pada tahapan pra pengeringan, pengeringan, perbandingan bahan pada pencampuran dan fermentasi.

### ***Saran***

Sistem pemasaran terasi Cirebon harus dilakukan secara aktif.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Hadiwiyoto, S. 1993. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Liberty, Yogyakarta.
- Junus, E. 2004. Pentingnya Perlindungan Indikasi Geografis Sebagai Bagian dari HKI dan Pelaksanaannya di Indonesia. Seminar Nasional : 9 – 10 Desember, Bandung.
- Maarif, MS dan M. Rahardjo. 1999. Strategi Peningkatan Mutu Produk Hasil Agroindustri Perikanan Tradisional (Studi kasus PHPT Muara Angke, Jakarta). Jurnal Teknologi Industri Pertanian. Vol. 10 (3).

- Mahmud, M.K., D.S. Slamet, R.R. Apriyantono dan Hermana. 1990. Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia. Departemen Kesehatan Republik Indonesia dan Puslitbang Gizi, Bogor.
- Mangkuprawira, S. 1999. Kepemimpinan Mutu di Sektor Agribisnis. Agrimedia Volume 5, No. 1 Februari 1999. MMA - IPB, Bogor.
- Porter, M.E. 1998. On Competition. A Harvard Business Review Book, USA.
- Sayekti, B dan Muryati. 1980. Penelitian Mutu Terasi yang Beredar Di Pasar Jawa Tengah. Balitbang Industri Semarang, Semarang.
- Susilowati, R.F.R. 1988. Mempelajari Sifat Fisiologi Bakteri Halotoleran yang Diisolasi dari Terasi. Skripsi. Fateta – IPB, Bogor.