

INTRODUKSI OLAHAN TERITIP DI WILAYAH PERMIS, KABUPATEN BANGKA SELATAN

Mu'alimah Hudatwi^{1*}, Irma Akhrianti¹, Agung Priyambada², Umroh¹

¹ Program Studi Ilmu Kelautan, Fakultas Pertanian Perikanan dan Biologi, Universitas Bangka Belitung, Provinsi Kepulauan Bangka Belitung, Indonesia

² Program Studi Perikanan Tangkap, Fakultas Pertanian Perikanan dan Biologi, Universitas Bangka Belitung, Provinsi Kepulauan Bangka Belitung, Indonesia

E-mail: alihudatwi@gmail.com

*Koresponden penulis

Info Artikel

Diajukan: 08-11-2023

Diterima: 15-11-2023

Diterbitkan: 30-11-2023

Keyword:

Fermentation; innovation;
Processed food; Teritip;

Kata Kunci:

Fermentasi; Inovasi; Olahan
makanan; Teritip

Abstract

Barnacles with scientific name *Balanus sp.* is an animal often found attached to rocks, wood, dock posts, ship hulls, or other hard objects and is considered a pest. Barnacles have a fairly high protein content and can be used as a food source. Several beaches in the Bangka Belitung Islands with rocky characteristic can be found attached barnacles. Several areas in Bangka Belitung consume barnacles as a side dish or chili sauce. Communities in Permis Village, South Bangka process barnacles into *pekasem* which is a chili sauce as a side dish. *Pekasem* is the result of fermenting barnacles with a mixture of salt, sugar and bay leaves for 2-4 days. However, because the processing of barnacles is still on a small scale, assistance with various barnacle processing and the design of the *pekasem* packaging is needed. Because the storage process for processed barnacles cannot last for a long time, innovation is needed in processed products made from barnacles to create new processed products, apart from that so that processed barnacles can be easily accepted by many groups. Counseling, training and introduction to the process of processing barnacles into various processed products are expected to increase the economic value of barnacles and improve the community's economy.

Abstrak

Teritip yang mempunyai nama ilmiah *Balanus sp.* merupakan hewan penempel yang banyak ditemukan menempel di bebatuan, kayu, tiang dermaga, badan kapal, maupun benda keras lainnya dan dianggap sebagai hama. Teritip mempunyai kandungan protein yang cukup tinggi dan bisa digunakan sebagai sumber pangan manusia. Beberapa pantai di Kepulauan Bangka Belitung dengan karakteristik pantai berbatu dapat ditemukan teritip yang menempel. Beberapa wilayah di Bangka Belitung telah mengonsumsi teritip sebagai lauk maupun sambal dengan olahan yang berbeda. Masyarakat di Desa Permis, Bangka Selatan mengolah teritip menjadi *pekasem* yang merupakan sambal sebagai lauk. *Pekasem* merupakan hasil fermentasi teritip dengan campuran garam, gula, dan daun salam selama 2-4 hari. Namun karena pengolahan teritip ini masih berskala kecil, dibutuhkan pendampingan berbagai olahan teritip dan desain pengemasan *pekasem*. Karena proses penyimpanan olahan teritip yang tidak dapat bertahan dalam waktu yang lama, maka diperlukan inovasi dari olahan berbahan dasar teritip untuk memunculkan produk

olahan baru, selain itu agar olahan teritip dapat diterima dengan mudah oleh banyak kalangan. Penyuluhan, pelatihan dan pengenalan proses pengolahan teritip menjadi produk olahan yang bervariasi diharapkan dapat meningkatkan nilai ekonomis teritip dan dapat meningkatkan ekonomi masyarakat.

PENDAHULUAN

Teritip merupakan hewan laut yang termasuk dalam Subkelas Cirripedia banyak dianggap hama karena sering ditemukan menempel pada badan kapal, kayu, batu, dan substrat keras lainnya. Teritip atau Barnacle atau Balanus ini merupakan salah satu sumber daya hayati laut yang memiliki keragaman yang tinggi dan resistensi hidup yang tinggi. Berdasarkan hasil penelitian, teritip sendiri mempunyai kandungan protein yang tinggi dan bisa digunakan sebagai sumber pangan masyarakat. Namun belum banyak variasi olahan teritip yang mampu meningkatkan nilai jual teritip di pasar lokal. Beberapa daerah di Bangka Belitung yang sudah memanfaatkan teritip sebagai sumber pangan dan peningkatan ekonomi, contohnya adalah Desa Permis, Bangka Selatan. Masyarakat nelayan Desa Permis mengumpulkan teritip dengan cara mengambil secara langsung di pinggir pantai. Olahan teritip juga masih tergolong sederhana dan tidak mampu bertahan lama dalam hal penyimpanan. Sehingga diperlukan pelatihan maupun penyuluhan mengenai variasi olahan teritip untuk meningkatkan nilai jual produk di pasar.

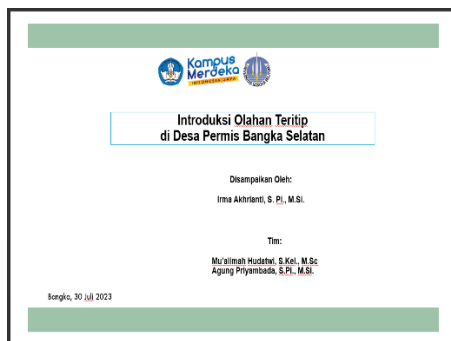
Mitra kelompok Desa Permis adalah kelompok yang telah melakukan pengolahan teritip menjadi pekasem yang merupakan produk hasil fermentasi yang kemudian disimpan dalam botol untuk di awetkan. Pembuatan bekasem ini masih dalam skala rumah tangga (*home industry*). Makanan ini sering ditemukan di toko – toko yang menjual makanan khas Bangka, namun ada juga yang dijual langsung dari rumah ke rumah. Proses pembuatan rusip di kepulauan Bangka Belitung khususnya masih menggunakan cara – cara tradisional mulai dari membersihkan teritip, meniriskan, mencampur bumbu dan memfermentasi.

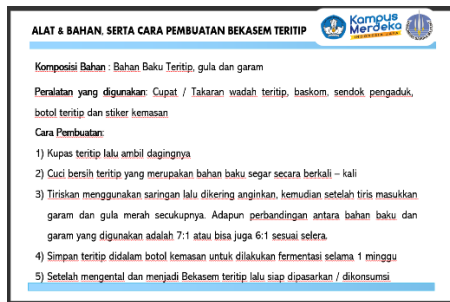
Mitra Kelompok Desa Permis, secara teknis belum maksimal mengelola usaha pekasem sebagai alternatif bahan pangan. Melalui kegiatan pengabdian dosen ini diharapkan mampu memberikan solusi dengan menawarkan bimbingan dan pelatihan dalam bentuk demonstrasi tentang berbagai produk olahan teritip yang mampu berdaya saing di pasar lokal maupun nasional, serta pilihan desain kemasan pekasem yang lebih *eye catching*. Tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah untuk memberikan solusi dan bantuan dalam mengatasi permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat, dalam hal ini mitra kegiatan. Solusi yang diberikan adalah: 1) Variasi produk olahan teritip yang mampu berdaya saing; 2) Pengenalan teknik/ metode pengemasan yang mampu meningkatkan masa penyimpanan olahan teritip.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian dosen Tahun 2023 dilaksanakan pada Hari Minggu, 30 Juli 2023 selama 8 jam di rumah salah satu warga di Desa Permis, Kabupaten Bangka Selatan. Kegiatan ini dihadiri oleh 30 peserta yang terdiri dari berbagai kelompok usia, dalam hal ini mereka merupakan Ibu – ibu RT dan merangkap juga sebagai nelayan teritip. Acara dimulai pada pagi hari pukul 09.00 sd. pukul 14.30 wib, dari acara pembukaan hingga acara penutupan dan sesi foto bersama dengan peserta pembuatan bekasem teritip dan simping beserta pembagian doorprize berupa botol kemasan dan stiker produk ke salah satu Ibu-ibu yang terpilih yaitu calon pelaku usaha pekasem teritip

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan dengan hikmat dan antusias menggunakan 2 narasumber yang merupakan Dosen Jurusan Ilmu Kelautan yaitu Mu'alimah Hudatwi S.Kel., M.Sc selaku ketua tim pengabdian dan Irma Akhrianti S.Pi., M.Si selaku anggota tim pengabdian. Seluruh anggota tim saling berkontribusi dalam menyukkseskan kegiatan pengabdian ini dari mendesain stiker produk, label produk yang cantik dan menarik untuk dipasarkan serta memilih botol kemasan bekasem sesuai SNI. Adapun materi pelatihan yang disampaikan oleh narasumber pertama (Mu'alimah Hudatwi, S.Kel., M.Sc) mencakup: teori dasar terkait teritip dan informasi beberapa teritip yang sudah dipasarkan dan dikenal di mancanegara dengan harga yang fantastis, disamping itu penting diselipkan materi teknik pengemasan produk yang baik dan ber-SNI. Kemudian dilanjutkan dengan materi berikutnya yang disampaikan oleh Narasumber kedua (Irma Akhrianti, S.Pi., M.Si) yaitu mengenai Introduksi dan Ragam Olahan Teritip di Permis Bangka, setelah paparan materi ini akan dilanjutkan dengan praktik demonstrasi pembuatan produk olahan bekasem teritip yang dipraktikkan oleh Tim pengabdi UBB secara bergantian. Adapun contoh slide materi yang disampaikan narasumber pengabdian 2023 dapat dilihat pada gambar berikut ini.





Gambar 1. Slide Presentasi yang disampaikan oleh narasumber Pada saat demonstrasi

Sesi acara inti yang berupa praktik demonstrasi pembuatan pekasem teritip dilakukan dengan praktik langsung pembuatan produk varian yang berasal dari bahan baku teritip bersama ibu – ibu di Desa Permis, Kabupaten Bangka Selatan. Adapun alat dan bahan telah disiapkan mencakup: wadah teritip, alat untuk meniriskan teritip, botol kemasan, stiker produk, label kemasan, dan garam sebagai agen fermentasi bekasem dan gula merah dan daun salam untuk penetralisir rasa. Berdasarkan hasil pengabdian dosen ini kami telah membuat sekitar 30 botol teritip. Adapun tata cara pembuatan pekasem bisa dilihat pada slide presentasi narasumber diatas. Sementara dokumentasi pembuatan produk disajikan pada Gambar 2 berikut ini.



Gambar 2. Praktek demonstrasi pembuatan olahan teritip oleh Narasumber UBB

Kegiatan kemudian ditutup dengan sesi foto bersama dan pemberian botol kemasan yang merupakan doorprize untuk meningkatkan motivasi calon pelaku usaha agar mau mengembangkan produk unggulannya untuk dibisniskan (Gambar 3).



Gambar 3. Dokumentasi kegiatan pengabdian

Berdasarkan evaluasi kegiatan pengabdian ini, dapat diketahui antusiasme, keingintahuan, serta minat ibu – ibu PKK dalam kegiatan pengabdian dosen ini sangat tinggi. Hal ini ditandai dengan keaktifan peserta dalam bertanya terkait materi yang dijelaskan, terutama saat melakukan praktik demonstrasi pembuatan produk pekasem teritip. Peserta mengakui bahwa mereka tidak pernah menyadari jika ilmu ini sangat berguna dan penting dipelajari karena bersifat aplikatif khususnya didunia bisnis perikanan dan kelautan. Pemahaman dan penguasaan materi oleh ibu – ibu PKK yang hadir adalah rata-rata sebesar 50% dimana mereka pada dasarnya hanya menguasai teknik pembuatan pekasem saja secara umum sedangkan sesudah pelatihan meningkat menjadi rata-rata sebesar 100% baik teori maupun praktek. Peningkatan pemahaman peserta pelatihan kurang lebih sebesar 50%. Salah seorang peserta menyampaikan bahwa kegiatan pengabdian ini mampu meningkatkan keterampilan khususnya dalam konteks variasi olahan teritip, higienitas (kebersihan) dan alternatif pengemasan pengemasan produk agar lebih menarik.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian ini dapat ditarik kesimpulan bahwa terdapat berbagai variasi olahan teritip yang dapat dilakukan oleh masyarakat sebagai alternatif pangan dan sumber asupan protein yang berasal dari sumber daya laut. Kedepannya perlu dilakukan pengujian terkait kandungan gizi hasil fermentasi teritip untuk meningkatkan nilai produk.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kepada Universitas bangka Belitung atas pendanaan Penelitian Dosen Tingkat Fakultas Tahun Anggaran 2023.

DAFTAR PUSTAKA

Ensiklopedia bebas, Masakan kepulauan Bangka Belitung [online], diakses pada tanggal 21 Februari 2017, Available: [http:// id.wikipedia.org/](http://id.wikipedia.org/).



Indra Feriadi, Modul Perawatan Mandiri, Politeknik Manufaktur Negeri Bangka Belitung, 2012

Koran Babel, UMKM Archives - KORAN BABEL [online], diakses pada tanggal 21 februari 2017, Available : <http://koranbabel.com/>