

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Masyarakat di sekitar garis pantai merupakan masyarakat yang mengutamakan pendapatan mereka dari pemanfaatan sumber daya perikanan dan kelautan, dengan mengolah hasil perikanan dan kelautan menjadi produk makanan

Terasi pembuatannya dilakukan dengan proses fermentasi. Menurut Murniyati dan Sunarman (2004), fermentasi adalah proses penguraian daging yang dilakukan oleh enzim yang memberikan hasil yang menguntungkan. Proses fermentasi serupa dengan pembusukan tetapi, fermentasi menghasilkan zat-zat yang memberikan rasa dan aroma yang spesifik dan disukai orang

Bahan baku dalam pembuatan terasi selain menggunakan udang rebon dalam beberapa tahun belakangan ini para pengolah biasa menggunakan ikan-ikan kecil seperti teri untuk mensiasati kelangkaan tersedianya udang rebon sebagai bahan baku utamanya

Pada umumnya terasi berbentuk padat, tekstur agak kasar, dan mempunyai ke khasan berupa aroma yang tajam namun rasanya sangat gurih (Dinas Kementerian Sulawesi Selatan, 2012).Terasi kurang diminati konsumen karena penampilan warnanya kurang menarik. Pada umumnya terasi berwarna kusam, namun konsumen akan lebih tertarik pada karakteristik terasi, terutama terasi yang berwarna merah. Agar terasi menjadi lebih tertarik sering di tambahkan bahan pewarna dari luar. Menurut Winarno (1992), berdasarkan sumbernya zat pewarna untuk makanan dapat diklarifikasian menjadi pewarna alami dan sintetik. Pewarna alami yaitu zat warna yang di peroleh dari hewan seperti ; warna merah muda pada flaminggo dan ikan salem, sedangkan dari tumbuhan seperti: caramel, coklat, dan suji

Bahan baku udang rebon yang menggunakan motode pengeringan dengan caramenjemur di bawah sinar matahari, masih sering menimbulkan bau yang tidak sedap

### .1.2 Rumusan Masalah

Dari latar belakang di atas maka dapat di ketahui beberapa permasalahan yaitu pengeringan udang rebon masih banyak dilakukan dengan cara di jemur di bawah terik sinar matahari selama 1-3 hari sehingga hasil dari pengeringan udang rebon masih kurang baik. Maka dari itu dibuatlah alat pengering udang rebon dengan menggunakan system pemanas dari bola lampu yang bertujuan agar proses pengeringan dapat diselesaikan dengan jangka waktu yang tidak lama.

Bau dari udang rebon yang di jemur menimbulkan aroma kurang nyaman sehingga meresahkan masyarakat sekitar. Sehingga rumusan masalah dari tugas akhir ini yaitu :

- a. Proses pengeringan dengan alat pengering udang rebon terasi tipe rak dengan pemanas bola lampu
- b. Menghindari bau agar tidak menyebar kelingkungan sekitar
- c. Meningkatkan efisiensi dalam proses pengeringan udang

### 1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan perumusan masalah di atas, maka penelitian ini memiliki tujuan yaitu :

- a. Membuat alat pengering udang rebon tipe rak dengan pemanas bola lampu
- b. Mengetahui kinerja alat pengering udang rebon

### 1.4 Manfaat

Melalui pengamatan ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut :

- a. Mempercepat waktu pengeringan udang rebon
- b. Menjaga kualitas udang rebon

Meningkatkan ergonomis kerja pengeringan udang rebon