



PROSES PENGOLAHAN IKAN TERI (*Stolephorus* sp.) SECARA TRADISIONAL SEBAGAI POTENSI BESAR PANGAN LOKAL DESA SUGIAN, KEC. SAMBELIA, KAB. LOMBOK TIMUR, NUSA TENGGARA BARAT

Yatmi Hijayanti^{1*}, Salnida Yuniarti Lumbessy², Setyaning Pawestri¹ dan Firman Fajar Perdhana¹

¹Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram

²Program Studi Budidaya Perairan, Fakultas Pertanian, Universitas Mataram

Email Korespondensi : yatmiadya@gmail.com



Keyword : Abstrak:

Ikan teri,
pengolahan,
potensi,
tradisional,
sugian

Pengolahan ikan teri (*Stolephorus* sp.) di Desa Sugian, Lombok Timur, yang memiliki potensi besar dalam sektor perikanan. Masyarakat setempat menggunakan dua metode pengasinan, yaitu pengasinan basah dan kering, serta mengeringkan ikan teri secara tradisional dengan sinar matahari. Proses pengeringan ini memiliki risiko cemaran karena kurangnya fasilitas pengering yang higienis. Pemasaran ikan teri masih terbatas pada pasar lokal. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengeksplorasi teknik pengolahan ikan teri yang dilakukan masyarakat, mengidentifikasi tantangan yang dihadapi, serta memberikan rekomendasi untuk meningkatkan nilai ekonomi dan diversifikasi produk ikan teri guna memperluas pasar. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah metode kualitatif yaitu dengan menggunakan metode observasi dan wawancara. Hasil kegiatan pengabdian ini menunjukkan bahwa ikan teri merupakan salah satu komoditas menjanjikan yang ada di wilayah pesisir desa Sugian apabila mampu dikelola dengan baik dan mendapatkan kesempatan untuk pelatihan pengolahan produk guna memberikan diversifikasi produk baru untuk pemanfaatan pangan lokal.

Panduan Sitasi (APPA 7th edition) :

Hijayanti, Y., Lumbessy, S. Y., Pawestri, S., & Perdhana, F. F. (2025). Proses Pengolahan Ikan Teri (*Stolephorus* sp.) Secara Tradisional Sebagai Potensi Besar Pangan Lokal Desa Sugian, Kec. Sambelia, Kab. Lombok Timur, Nusa Tenggara Barat. *Jurnal Pengabdian Perikanan Indonesia*, 2(1), 57-61.

PENDAHULUAN

Wilayah peralihan antara ekosistem laut dan darat merupakan wilayah yang dikenal dengan sebutan wilayah pesisir. Wilayah pesisir memiliki sumber daya alam yang sangat melimpah, baik sumber daya hayati maupun non hayati (Indrasari, 2020). Desa Sugian, yang terletak di Kecamatan Sambelia, Kabupaten Lombok Timur, memiliki potensi perikanan yang signifikan, terutama dalam hal penangkapan ikan teri. Ikan teri, yang dikenal sebagai salah satu komoditas penting dalam industri perikanan lokal, tidak hanya memiliki nilai ekonomi tinggi tetapi juga berkontribusi terhadap keberlanjutan sumber daya alam di daerah tersebut.

Ikan teri (*Stolephorus* spp.) merupakan salah satu jenis ikan kecil yang banyak ditemukan di perairan laut tropis dan subtropis, serta memiliki peran penting dalam ekosistem perikanan. Selain itu, ikan teri juga dikenal sebagai sumber pangan yang bergizi tinggi, terutama di kawasan Asia Tenggara, di mana ikan teri sering dimanfaatkan dalam berbagai masakan tradisional. Ikan teri memiliki kandungan gizi yang sangat beragam, termasuk protein, asam lemak omega-3, vitamin, dan mineral, yang menjadikannya pilihan pangan yang bernutrisi bagi masyarakat.

Kandungan protein dalam ikan teri sangat tinggi, sekitar 60% dari berat kering ikan teri, yang menjadikannya sumber protein yang sangat baik untuk tubuh manusia (Akinmoladun, 2020). Protein merupakan salah satu makronutrien utama yang dibutuhkan untuk pertumbuhan dan pemeliharaan sel tubuh. Selain itu, ikan teri juga mengandung asam lemak esensial, khususnya omega-3, yang berperan penting dalam kesehatan jantung dan otak. Asam lemak omega-3 ditemukan dalam jumlah yang signifikan pada ikan teri, dengan beberapa penelitian menunjukkan bahwa konsumsi ikan teri dapat menurunkan risiko penyakit kardiovaskular dan meningkatkan fungsi otak pada usia lanjut (Sasidharan, 2015).

Selain itu, ikan teri kaya akan berbagai mineral seperti kalsium, fosfor, dan zat besi. Kalsium yang terkandung dalam ikan teri sangat bermanfaat untuk kesehatan tulang dan gigi, sementara zat besi diperlukan untuk pembentukan sel darah merah dan mencegah anemia. Ikan teri juga mengandung vitamin A, yang penting untuk kesehatan mata dan sistem imun tubuh. Selain kandungan gizi yang melimpah, ikan teri juga memiliki sifat antioksidan yang tinggi, yang dapat membantu melawan radikal bebas penyebab berbagai penyakit degeneratif.

Berdasarkan kandungan gizi tersebut, ikan teri memiliki potensi besar untuk digunakan sebagai bahan pangan fungsional yang tidak hanya memberikan nilai gizi yang tinggi tetapi juga dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan kualitas kesehatan masyarakat.

Kajian literatur mengenai potensi ikan teri di Desa Sugian sangat penting untuk memahami manfaat dan tantangan yang dihadapi oleh masyarakat setempat. Desa Sugian memiliki beberapa jenis ikan yang menjadi target penangkapan, termasuk ikan teri panjang, tongkol, dan bengkunis. Ikan teri panjang, khususnya, merupakan komoditas yang banyak diminati baik untuk konsumsi lokal maupun untuk pasar yang lebih luas. Penelitian menunjukkan bahwa masyarakat di Desa Sugian telah melakukan penangkapan ikan teri dalam jumlah yang cukup signifikan, meskipun masih banyak potensi yang belum dimanfaatkan secara optimal.

Kegiatan perikanan di Desa Sugian tidak hanya berdampak pada aspek ekonomi tetapi juga sosial. Banyak perempuan di desa ini terlibat dalam kelompok usaha bersama (Poklhasar) yang berfokus pada pengolahan produk perikanan. Meskipun saat ini mereka lebih banyak menjual ikan segar hasil tangkapan suami mereka, terdapat peluang besar untuk mengembangkan produk olahan berbasis ikan teri. Meskipun potensi perikanan di Desa Sugian cukup menjanjikan, terdapat beberapa tantangan yang harus dihadapi. Salah satunya adalah perubahan iklim dan kondisi cuaca yang dapat

mempengaruhi hasil tangkapan ikan. Selain itu, kurangnya akses terhadap teknologi dan pelatihan yang memadai juga menjadi kendala bagi masyarakat dalam mengembangkan usaha perikanan mereka. Namun, dengan dukungan dari pemerintah daerah dan lembaga terkait, ada peluang untuk meningkatkan kapasitas produksi dan pemasaran produk perikanan.

Tujuan Kegiatan

Tujuan kegiatan ini adalah untuk mengeksplorasi teknik pengolahan ikan teri yang dilakukan masyarakat, mengidentifikasi tantangan yang dihadapi, serta memberikan rekomendasi untuk meningkatkan nilai ekonomi dan diversifikasi produk ikan teri guna memperluas pasar.

METODE PELAKSANAAN

Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah metode kualitatif yaitu dengan menggunakan metode observasi dan wawancara dengan menggunakan daftar pertanyaan yang telah disiapkan terhadap partisipan yang dalam hal ini adalah pengusaha ikan teri yang telah berpengalaman dalam pengolahan ikan teri.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengolahan ikan teri yang dilakukan oleh masyarakat desa sugian telah berlangsung cukup lama. Ikan teri basah yang telah di dapat selanjutnya akan dikeringkan dan diberikan garam. Proses penggaraman pada ikan teri umumnya dapat dilakukan dengan 2 metode yaitu pengasinan basah dan pengasinan kering. Pengasinan basah dilakukan dengan merendam ikan teri ke dalam larutan garam sehingga menghasilkan ikan teri yang lebih lembut dan berair serta proses penggaramannya lebih cepat. Penggaraman kering dilakukan dengan memberikan garam pada saat ikan teri telah dikeringkan sehingga ikan teri yang dihasilkan lebih kering dan kaku serta memerlukan waktu yang cukup lama.



Gambar 1. Proses Pengeringan Ikan Teri

Proses pengeringan ikan teri yang dilakukan oleh masyarakat desa Sugian berlangsung secara tradisional yakni mengandalkan sinar matahari langsung. Proses pengeringan atau penjemuran ikan teri di desa sugian menggunakan 2 alat utama yaitu alat seperti jaring yang oleh masyarakat desa

Sugian disebut dengan pengeringan sarik dan bakul plastik. Kondisi cuaca dan iklim sangat berpengaruh terhadap hasil ikan teri. Pengeringan pada kondisi cuaca yang cerah dapat berlangsung cepat. Jika ikan teri yang di dapatkan pada hari kemarin langsung dibersihkan dan dikeringkan maka hanya memerlukan waktu pengeringan atau penjemuran selama 1 hari. Namun, jika kondisi cuaca sedang mendung atau hujan maka masyarakat akan menempatkan ikan teri pada pengeringan sarik dan hanya di tempatkan di teras-teras rumah mereka.

Proses pengeringan ikan teri secara tradisional ini tentunya memiliki resiko cemaran yang sangat tinggi. Hal ini dikarenakan ikan teri di jemur pada tempat yang terbuka dan tidak terjaga sanitasi serta higenitasnya. Bagi masyrakat pesisir khususnya di desa Sugian penggunaan alat pengeringan berupa oven merupakan salah satu kendala dikarenakan harga oven yang cukup mahal. Berdasarkan beberpa literatur terdapat solusi yang memungkinkan untuk diterapkan dalam pengeringan ikan teri agar mampu meminimalisir resiko cemaran yang masuk ke dalam ikan teri yaitu dengan pembuatan alat pengering (Gambar 2.)



Gambar 2. Contoh Alat Pengering

Usaha ikan teri di desa sugian ini cukup menjanjikan karena setiap harinya mereka mampu menghasilkan sekitar 20-30 kg ikan teri siap jual setiap harinya. Ikan teri basah yang mereka pergunakan sebelum proses penjemuran dan setelah penjemuran tentunya mengalami perubahan berat, dalam 10 kg ikan teri basah yang digunakan mereka mendapatkan produk ikan teri kering sebanyak 7 kg.

Pemasaran produk ikan teri oleh masyarakat desa Sugian biasanya dilakukan dengan 2 cara, yaitu 1.) pemasaran langsung dari produsen kepada konsumen akhir; serta 2.) produsen menjual hasil ikan teri kering kepada tengkulak. Pemasaran yang mereka lakukan masih belum mampu dilakukan secara maksimal dikarenakan ikan teri yang dihasilkan oleh masyarakat desa sugian hanya dijual dengan 2 teknik pemasaran tersebut dan belum pernah mengolah ikan teri menjadi produk baru yang bernilai lebih tinggi. Penjualan produk ikan teri kering masih terbatas pada pasar lokal karena keterbatasan modal serta promosi yang masih belum memanfaatkan media yang ada.

Pemerintah dan pihak terkait sebagai salah satu *stakeholder* yang mampu menggerakkan eknomi masyarakat wilayah pesisir terutama di desa sugian di harapkan mampu untuk memberikan pelatihan pengolahan ikan teri menjadi produk baru guna menciptakan diversifikasi produk bagi masyarakat luas serta pemanfaatan pangan lokal yang lebih luas lagi.

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil pembahasan dapat ditarik kesimpulan bahwa ikan teri merupakan salah satu komoditas menjanjikan yang ada di wilayah pesisir desa Sugian apabila mampu dikelola dengan baik dan mendapatkan kesempatan untuk pelatihan pengolahan produk guna memberikan diversifikasi produk baru untuk pemanfaatan pangan lokal.

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, M., Pawana, Z. Z., & Miftahurizki. (2023). Pelatihan diversifikasi produk olahan ikan bagi perempuan pesisir di Kabupaten Lombok Timur. *Jurnal Abdi Insani*, 10(3), 1224–1234.
- Akinmoladun, F. O., Ayinde, B. A., & Adedayo, O. A. (2020). "Nutritional composition and health benefits of *Stolephorus* spp. (Ikan Teri) in human diet." *Journal of Food Science and Technology*, 57(9), 3090-3096.
- Bau, F. C., Une, S., & Antuli, Z. (2021). Pengaruh lama pengeringan terhadap kualitas kimia dan biologis ikan teri asin kering (*Stolephorus* sp.). *Jambura Journal of Food Technology*, 3(2), 94–102.
- Ohoiwutun, M. K., Ohoiwutun, E. C., & Hasyim, C. L. (2017). Peningkatan kualitas ikan teri kering di Desa Sathean, Kecamatan Kei Kecil, Kabupaten Maluku Tenggara. *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 3(2), 150–156.
- Rambe, P., Maarisit, W., Tombuku, J., & Paat, V. (2022). Identifikasi kandungan formalin pada ikan teri (*Stolephorus indicus*) di Pasar Tradisional Amurang. *Biofarmasetikal Tropis*, 5(1), 6–10.
- Sasidharan, S., Sree, H. B., & Kumar, S. (2015). "Bioactive compounds from *Stolephorus* spp. and their potential health benefits." *Journal of Aquatic Food Product Technology*, 24(1), 98-110.