



Contents lists available at [opencomserv.com](https://opencomserv.com)

Open Community Service Journal

Journal homepage: <https://opencomserv.com>



## Aplikasi Pengering *Portable* pada Produksi Terasi di Poklahsar Hasil Laut, Pekon Suka Banjar, Tanggamus

Elhamida Rezkia Amien<sup>1\*</sup>, Siti Suharyatun<sup>1</sup>, Dwi Dian Novita<sup>1</sup>, Winda Rahmawati<sup>1</sup>, Cicih Sugianti<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Jurusan Teknik Pertanian, Universitas Lampung, Lampung, Indonesia

\*Correspondence E-mail: [elhamida.rezkiaamien90@fp.unila.ac.id](mailto:elhamida.rezkiaamien90@fp.unila.ac.id)

### ARTICLE INFO

#### **Riwayat Artikel:**

Disubmit 29 April 2025

Diterima 15 Mei 2025

Diterbitkan 03 Juni 2025

#### **Kata Kunci:**

Pengering,  
*Portable*,  
Rebon,  
Terasi.

### ABSTRAK

Pekon Suka Banjar di Kecamatan Kota Agung Timur, Kabupaten Tanggamus, memiliki potensi hasil laut yang melimpah, salah satunya udang rebon yang diolah menjadi terasi oleh Kelompok Pengolahan dan Pemasar Ikan (POKLAHSAR) Hasil Laut Suka Banjar. Namun, proses produksi yang masih tradisional menyebabkan mutu dan kebersihan produk belum optimal. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan kualitas dan daya saing produk terasi melalui inovasi alat pengering *portable* serta pembuatan desain label dan kemasan yang menarik. Metode yang digunakan meliputi edukasi, pendampingan, pembuatan alat pengering, pelatihan pengemasan, serta evaluasi kegiatan. Hasilnya, alat pengering *portable* berhasil dibuat dan digunakan secara efektif, desain label dan kemasan baru diterapkan, serta peserta menunjukkan pemahaman yang baik terhadap pentingnya menjaga mutu produk. Evaluasi menunjukkan bahwa penggunaan alat pengering dan kemasan yang tepat dinilai sangat penting untuk meningkatkan kualitas, keamanan, dan nilai jual produk terasi. Kegiatan ini diharapkan dapat mendorong kemandirian ekonomi keluarga nelayan melalui produk olahan hasil laut yang lebih higienis dan kompetitif.

## 1. Pendahuluan

Kecamatan Kota Agung di Kabupaten Tanggamus merupakan wilayah yang berbatasan langsung dengan Teluk Semangka. Kondisi geografis ini menjadikan sektor perikanan sebagai tulang punggung utama masyarakat. Pekon Suka Banjar merupakan satu diantara desa di Kota Agung Timur yang mayoritas penduduknya bermata pencaharian sebagai nelayan (Saifudin *et al.*, 2018). Hasil tangkapannya seperti ikan, lobster, dan udang kecil (rebon) dijual melalui pasar lelang.

Potensi ekonomi dari hasil laut ini belum sepenuhnya dimanfaatkan. Para istri nelayan di lokasi tersebut hanya berperan sebagai ibu rumah tangga. Kondisi ini menyebabkan keterganungan ekonomi rumah tangga pada satu sumber penghasilan, yaitu dari suami sebagai nelayan. Melihat kondisi tersebut, sekelompok warga berinisiatif untuk menggerakkan para istri nelayan membentuk Kelompok Pengolahan dan Pemasar Ikan (POKLAHSAR) Hasil Laut Suka Banjar pada November 2023 yang beranggotakan 10 orang. Kelompok ini mengolah hasil laut lokal terutama rebon (udang kecil) menjadi terasi yang diharapkan dapat menjadi produk khas Pekon Suka Banjar, Tanggamus.

Produksi terasi dilakukan secara tradisional dengan menggunakan peralatan sederhana. Produk ini tidak menggunakan bahan tambahan dan hanya dikemas menggunakan plastik klip atau plastik biasa yang dibakar dibagian ujungnya. Umumnya terasi yang diproduksi secara tradisional memiliki kendala dari segi kualitas dan mutu (Saffitriani, 2022). Terasi dipasarkan secara konvensional seperti dititipkan ke warung, dijual ke pasar dan pameran daerah, atau menunggu pesanan konsumen.

Permasalahan utama dalam proses produksi adalah proses pengeringan rebon yang masih mengandalkan sinar matahari langsung di atas terpal, yang menyebabkan kebersihan produk tidak terjaga dengan baik. Lalat sering hinggap, dan bila terjadi hujan, rebon bisa tergenang air, yang dapat menyebabkan kerusakan rasa dan mutu terasi (Sari *et al.*, 2022). Pengeringan dilakukan untuk mengurangi kadar air bahan. Kadar air dalam suatu bahan berperan dalam berbagai reaksi kimia, reaksi enzimatik, maupun pertumbuhan mikroorganisme (Wahdayani *et al.*, 2021). Wenno *et al.* (2022) menyebutkan bahwa kadar air ideal dalam pembuatan terasi adalah sekitar 30%. Pengeringan yang tidak optimal menyebabkan hasil produk menjadi tidak konsisten dan berisiko gagal. Kelemahan lain adalah pada aspek kemasan dan identitas produk. Kemasan masih polos tanpa desain visual maupun logo ataupun label, sehingga sulit untuk dikenali sebagai produk khas daerah.

Untuk mengatasi masalah tersebut, dibutuhkan inovasi alat pengering *portable* yang dapat menjaga kebersihan produk selama proses pengeringan, serta desain kemasan dan logo yang menarik untuk memperkuat identitas produk. Pengering *portable* juga dapat digunakan secara fleksibel, menyesuaikan kondisi cuaca, sehingga mendukung produksi yang lebih higienis dan berkelanjutan (Mandati *et al.*, 2022).

Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan kualitas dan nilai jual produk terasi POKLAHSAR Suka Banjar melalui penggunaan alat pengering *portable* serta pembuatan desain label dan kemasan yang menarik. Selain itu, kegiatan ini juga bertujuan memberikan pelatihan sederhana terkait proses produksi, pengemasan, dan pemasaran agar produk lebih higienis dan mudah bersaing di pasar.

## 2. Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan untuk mendukung kegiatan ini ialah dengan memberikan edukasi dan pendampingan tentang pengolahan terasi di Pekon Suka Banjar untuk Kelompok Pengolahan dan Pemasar Ikan (POKLAHSAR) pada Juni-Agustus 2025. Tahapan kegiatan program pengabdian kepada masyarakat skema unggulan ini meliputi: perumusan masalah dengan mitra, perencanaan solusi dari permasalahan yang ada yaitu dengan pembuatan pengering *portable* dan desain label dan pengemasan, penyuluhan, dan pelatihan penggunaan pengering, monitoring, dan terakhir adalah evaluasi kegiatan.

**a. Pembuatan Desain Alat Pengering**

Desain alat dibuat berdasarkan jumlah bahan yang digunakan. Pengering yang digunakan merupakan pengering portable yang dapat dengan mudah dipindahkan sesuai tempat yang diinginkan.

**b. Perencanaan label dan kemasan**

Perencanaan sebuah label merupakan hal penting yang perlu dilakukan. Desain label ini akan dilakukan dari hasil diskusi dengan Kolompok Hasil Laut.

**c. Sosialisasi Pengering**

Sosialisasi alat Pengering dilakukan setelah desain pengering dihasilkan. Selain itu, pengenalan desain label dan kemasan terasi akan dilakukan bersamaan. Harapannya melalui sosialisasi ini kelompok penggerak dapat memotifasi anggota kelompoknya untuk berperan aktif menyukseskan usaha yang akan mereka kembangkan.

**d. Aplikasi Penggunaan Pengering dan Kemasan**

Aplikasi penggunaan pengering akan dilakukan awal sebelum proses selanjutnya dilakukan. Pada kegiatan ini, anggota kelompok akan dijelaskan dan diberikan pemahaman terkait alat yang digunakan dan proses pemeliharaan alat. Setelah terasi dihasilkan, tahap akhir (pengemasan) dilaksanakan dan mulai diaplikasikan pengemasan yang telah dirancang sebelumnya. kemasan yang dipilih adalah kertas kopi sampul dengan tujuan mempertahankan daya simpan terasi dan cover luarnya dilapisi plastik polipropilen (PP).

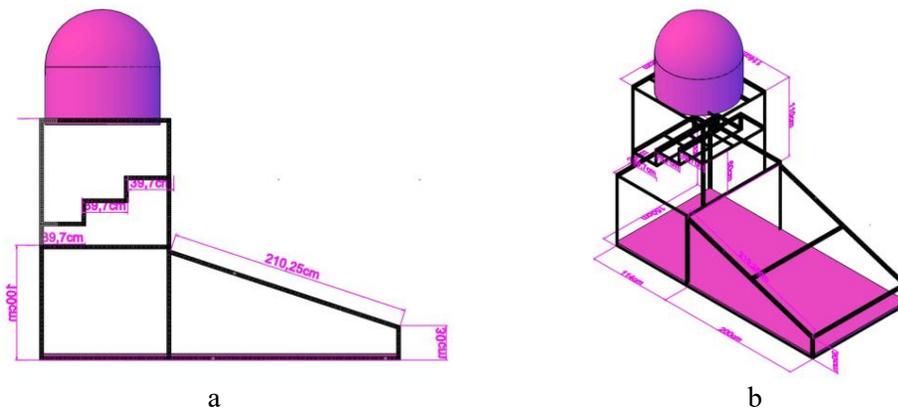
**e. Evaluasi Hasil**

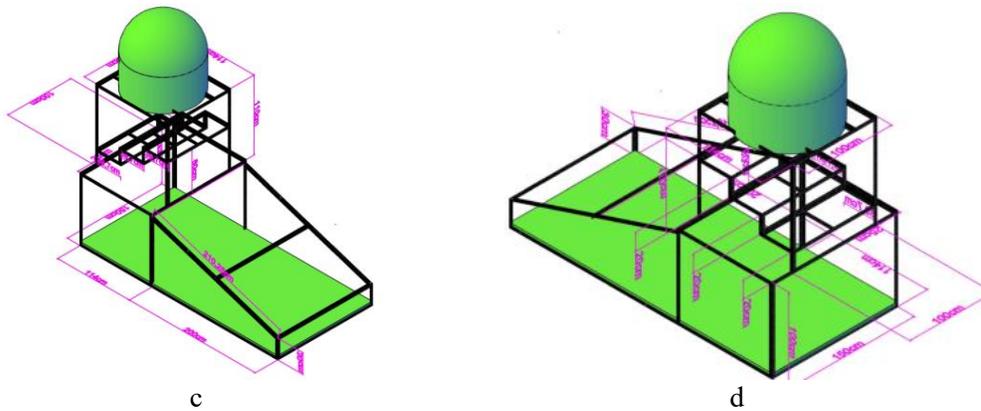
Anggota kelompok akan dievaluasi dengan memberikan kuesioner pertanyaan untuk melihat feedback alat dan kegiatan ini.

**3. Hasil dan Pembahasan**

**3.1 Pembuatan Pengering *Portable***

Pengering *portable* memudahkan pengguna untuk menggunakan alat karena mudah dipindahkan. Pengering *portable* dibuat menggunakan besi siku lubang dengan menggunakan mur dan baut untuk penyambungannya. Alat ini dirancang dengan dimensi panjang 300 cm, lebar 150 cm, dan tinggi 200 cm. *Glazing* berbahan plastik UV dipilih karena memiliki ketahanan yang lebih lama dibandingkan plastik lainnya. Selain dapat digunakan sebagai alat pengering, alat ini juga dapat digunakan sebagai penyimpanan bahan sementara. Biaya yang dibutuhkan untuk pembuatan pengering ini adalah ± Rp 8.000.000,00. Desain alat ditampilkan dalam Gambar 1.





**Gambar 1.** Desain alat pengering *portable* (a) tampak samping 2D, (b) tampak kanan, (c) tampak kiri, dan (d) tampak belakang

Alat pengering ini memiliki tiga tingkat rak dengan desain berjajar ke atas. masing-masing rak dilengkapi dengan loyang berbahan aluminium dengan ukuran 100 cm x 40 cm. Model bukaan pintu adalah pintu perekat untuk menjaga bahan dari kontaminan yang dapat mengganggu hasil pengeringan. Alat pengering *portable* ditampilkan pada Gambar 2. Pengeringan dengan tiga tingkat rak dapat menghasilkan laju pengeringan yang hampir sama pada setiap tingkatannya (Soekarno *et al.*, 2023).



**Gambar 2.** Pengering terasi *portable*

#### a. Desain Label dan Kemasan Terasi

Label produk didesain semenarik mungkin yang menggambarkan produk yang dimiliki. Desain label pun perlu diperhatikan untuk menunjang tampilan produk. Label kemasan didesain semenarik mungkin dimana diletakkan gambar udang untuk menggambarkan bahan utama yang digunakan produk ini. Merek “DILAN BANGIK” adalah merek terasi yang dibuat Pokhlahsar Hasil Laut. Label yang didesain berisi merek produk, komposisi produk, bobot produk, tanggal kadaluarsa, dan produsen pembuat. Terdapat label Halal non-MUI untuk mengidentifikasi bahwa produk terasi ini aman dikonsumsi. Menurut Ma’ruf *et al.* (2022), penggunaan label kemasan yang memuat informasi tentang komposisi bahan, tanggal kadaluarsa, serta kehalalan produk merupakan salah satu upaya untuk meningkatkan nilai jual produk terasi.



a



b



c

**Gambar 3.** (a) Kemasan lama, (b) aplikasi label pada kemasan baru, dan (c) desain label

Pada awalnya, terasi dikemas menggunakan bahan plastik berjenis PP dengan ketebalan 0,3 mikron dengan menggunakan lilin untuk merekatkan plastik (Gambar 3a). Setelah diamati selama 6 bulan, jenis plastik ini tidak cocok digunakan untuk membungkus terasi dalam durasi yang panjang karena mengakibatkan kebocoran aroma. Tim PKM merekomendasikan menggunakan plastik PP dengan ketebalan 0,7 mikron. *Sealer* digunakan untuk merekatkan plastik ini dengan penambahan *silica gel food grade* di dalam kemasan (Gambar 3b). *Silica gel* digunakan untuk mempertahankan kelembaban terasi sehingga dapat memaksimalkan umur simpan terasi.



**Gambar 4.** Pengemasan terasi

## b. Evaluasi Kegiatan

Evaluasi kegiatan dilakukan dengan memberikan kuesioner yang berisi beberapa pertanyaan tentang kegiatan pengabdian yang dilakukan, produk yang digunakan, dan saran. Beberapa pertanyaan menggunakan skala Likert dengan lima titik respon (Skala Likert lima tingkat) yaitu sangat setuju (SS), setuju (S), ragu-ragu (R), tidak setuju (TS), dan sangat tidak setuju (STS). Skala Likert digunakan untuk mengukur sikap dimana pada skala tersebut diajukan pernyataan atau pertanyaan dan meminta persetujuan terhadap persamaan tersebut (Simamora, 2022). Kuesioner diikuti oleh 9 peserta dengan jenis kelamin wanita dan rentang umur 27 sampai 51 tahun. Peserta merupakan anggota Kelompok Pengolahan dan Pemasar Ikan (POKLAHSAR) Hasil Laut dengan yang mayoritas merupakan ibu rumah tangga dan sebagian sisanya adalah petani. Evaluasi kegiatan terdiri dari 10 pertanyaan yang ditampilkan pada Tabel 1 dan Tabel 2.

**Tabel 1.** Hasil evaluasi terhadap proses produksi terasi

No.	Pertanyaan	Skala Penilaian (%)					Total (%)
		SS	S	R	TS	STS	
1.	Pentingnya penggunaan alat dalam proses pengeringan terasi.	100					100
2.	Pentingnya menjaga mutu dalam proses produksi terasi.	56	44				100
3.	Pentingnya pemilihan bahan dasar (rebon) pada proses pembuatan terasi.	89	11				100

Berdasarkan Tabel 2, seluruh peserta (100%) sangat setuju pada pentingnya penggunaan alat pengering dalam menjaga mutu terasi pada tahap awal (pengeringan bahan dasar). Keadaan tersebut menunjukkan adanya kesadaran dari peserta bahwa penggunaan alat dapat meningkatkan kualitas hasil pengeringan (Syntia et al., 2024). Pada pertanyaan kedua, sebanyak 56% peserta sangat setuju dan 44% setuju bahwa menjaga mutu terasi dalam proses produksi merupakan hal yang penting. Dominasi responden (89%) sangat setuju dan sisanya (11%) setuju bahwa pemilihan bahan dasar terasi (rebon) berpengaruh terhadap kualitas terasi. Artinya seluruh responden sepakat bahwa langkah awal dalam menghasilkan kualitas terasi yang baik dimulai dari pemilihan bahan baku.

**Tabel 2.** Hasil evaluasi kegiatan sosialisasi

No.	Pertanyaan	Jawaban (%)		Total (%)
		Ya	Tidak	
1.	Apakah pengeringan manual (menggunakan terpal) dapat menjaga mutu terasi?	11	89	100
2.	Apakah penggunaan alat pengering dapat menjaga mutu terasi?	78	22	100
3.	Apakah penggunaan label pada produk terasi diperlukan?	89	11	100
4.	Apakah semua jenis plastik dapat digunakan untuk mengemas terasi?	89	11	100

No.	Pertanyaan	Jawaban (%)		Total (%)
		Ya	Tidak	
5.	Apakah kualitas terasi dipengaruhi kemasan yang digunakan?	78	22	100
6.	Apakah desain kemasan yang unik diperlukan untuk menarik minat pembeli?	89	11	100

Tabel 2 memuat satu pertanyaan dengan pilihan jawaban ya dan tidak. Pertanyaan yang diberikan bertujuan untuk mengevaluasi pemahaman peserta terhadap kegiatan sosialisasi yang telah dilakukan. Hasilnya, seluruh pertanyaan terjawab dengan baik. Sebanyak 89% peserta tidak setuju pada pengeringan secara konvensional (menggunakan terpal) dapat menjaga mutu terasi. Mutu terasi dapat dijaga dengan penggunaan alat pengering dimana 78% peserta menyetujui hal tersebut. Sementara 78% peserta menilai bahwa salah satu yang mempengaruhi kualitas terasi adalah penggunaan kemasan. Persentase yang sama (89%) menunjukkan bahwa peserta memahami bahwa label produk, jenis plastik, dan pengemasan yang menarik dibutuhkan untuk menarik minat pembeli. Temuan ini sejalan dengan pembahasan sebelumnya bahwa penggunaan alat, pemilihan bahan dasar, dan upaya menjaga mutu merupakan aspek penting dalam proses produksi terasi secara menyeluruh.

Pertanyaan terakhir terkait cara penyimpanan terasi yang tepat (tidak dicantumkan dalam tabel), 89% peserta memilih penyimpanan pada keadaan kedap udara dan 11% peserta memilih menyimpan produk dalam lemari pendingin. Semua jawaban yang diberikan tepat dimana penyimpanan pada kondisi kedap udara dapat menghindarkan terasi dari kondisi lembab yang dapat merusak terasi. Penyimpanan dalam lemari pendingin juga merupakan pilihan yang baik karena kondisi ini menghalangi pertumbuhan bakteri yang dapat merusak produk terasi. Kedua kondisi penyimpanan tersebut dapat menghindarkan terasi dari kontaminasi mikroba yang dapat menyebabkan fluktuasi pH. Fluktuasi nilai pH terasi dapat dihindarkan dengan penyimpanan terasi pada kondisi yang tepat (Arum *et al.*, 2024).

#### 4. Kesimpulan

Kesimpulan pengembangan alat pengering *portable* dan pelatihan proses produksi terasi berhasil dilaksanakan dengan baik dan disambut antusias oleh mitra. Sebanyak 100% peserta memahami pentingnya penggunaan alat pengering untuk menjaga mutu terasi, serta pemilihan bahan baku yang baik. Berdasarkan hasil evaluasi melalui serangkaian pertanyaan yang diberikan pada peserta, pengeringan manual dinilai tidak efektif dalam menjaga mutu terasi, dan mayoritas peserta menyetujui bahwa desain kemasan yang menarik dapat meningkatkan minat pembeli. Evaluasi menunjukkan bahwa mayoritas peserta menyadari pentingnya inovasi dalam proses pengeringan, pengemasan, dan pelabelan produk untuk menjaga mutu dan daya saing terasi di pasaran. Penggunaan alat pengering tidak hanya meningkatkan efisiensi, tetapi juga menjaga kualitas produk dari kontaminan, sedangkan kemasan baru yang dilengkapi label informatif dan material yang sesuai dapat memperpanjang umur simpan dan menarik minat konsumen.

#### 5. Ucapan Terimakasih

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Lampung yang memberi hibah pengabdian masyarakat skema unggulan berdasarkan Berdasarkan Surat Perjanjian Kontrak Nomor: 671/UN26.21/PN/2024 Tanggal 24 April 2024.

## 6. Catatan Penulis

Para penulis menyatakan bahwa tidak ada konflik kepentingan mengenai publikasi artikel ini. Penulis mengkonfirmasi bahwa makalah tersebut bebas dari plagiarisme.

## 7. References

- Arum, S.A.C., Fajriyah, I.K., Yani, S., Roviati, E. 2024. Pengaruh waktu penyimpanan terhadap kualitas terasi udang pada rumah produksi sukapura, Kecamatan Keaksaan, Kabupaten Cirebon. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 6(2), 35-49. <https://doi.org/10.30997/jiph.v6i2.14043>
- Mandati, S.A., Poniman, Rohman, A. 2022. Desain Eksperimen untuk Pengendalian Kadar Air Udang Rebon. *Jurnal of Manufacturing in Industrial Engineering and Technology (MIND-TECH)*, 1(2), 20-27
- Ma'ruf, M., Sukarti, K., Purnamasari, E., Sulistianto, E. 2022. Penerapan Produksi Bersih pada Industri Pengolahan Terasi Skala Rumah Tangga di Dusun Selangan Laut Pesisir Bontang. *Jurnal Ilmu Perikanan Tropis Nusantara*, 1(1), 84-93
- Saffitriani. 2022. Pengaruh Kemasan yang Berbeda Terhadap Mutu Terasi Tutok Seruway Aceh Tamiang. *Jurnal Ilmiah Program Studi Perairan*, 4(2), 125-132
- Saifudin, R., Syafrizal, M., Mutaqim, Z., Fitriana, S., Junaidi. 2018. *Menggali Akar Kemiskinan "Melihat dari Dekat Kemiskinan di Provinsi Lampung"*. Balitbangda Provinsi Lampung. Lampung.
- Sari, R.P., Yakob, M., Hasibuan, M.P. 2022. Inovasi Teknologi Pengereng Terasi Tipe Lorong untuk Meningkatkan Hasil Usaha Produksi Terasi Bagi Pelaku Usaha Gampong Simpang Lhee. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 6(6), 4551-4561
- Simamora, B. Skala Likert, Bias Penggunaan dan Jalan Keluarnya. *Jurnal Manajemen*, 12(1), 84-93. <https://doi.org/10.46806/jman.v12i1.978>
- Soekarno, S., Nadzirah, R., Indarto, Lestari, N.P., Bahariawan, A., Karimah, N. 2023. Pengendalian Suhu Ruang pada Mesin Pengereng Vertikal Tipe Rak (*Vertical Tray Dryer*) dalam Pengerengan Biji Jagung (*Zea mays L.*). *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem*, 11(1), 113-124. <https://doi.org/10.29303/jrpb.v11i1.454>
- Syntia, R., Zulfri, M., Isra, M., Pramanda, R., Amanda, M.S., 2024. Pengembangan Alat Pengereng Terasi di Kampung Baroh Langsa untuk Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat. *Jurnal Vokasi*, 8(1): 69-72.
- Wahdayani, E., Fadilah, R., Lahming. 2021. Pengaruh Lama Fermentasi dan Perbedaan Suhu Pengerengan Terhadap Mutu Terasi Bubuk Udang Rebon (*Acetes Sp.*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 7(2): 167-176
- Wenno, M. R., Leiwakabessy, J., Wattimena, M. L., Tupan, J., Parinussa, K. 2022. Komposisi Kimia dan Pofil Asam Amino Terasi Udang Asal Desa Namara Kabupaten Kepulauan Aru. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 2(1): 9-13