

INOVASI TEKNOLOGI SISTEM PENGERING TERASI TIPE LORONG UNTUK MENINGKATKAN HASIL USAHA PRODUKSI TERASI BAGI PELAKU USAHA GAMPONG SIMPANG LHEE

Ratih Permana Sari^{1*}, Muhammad Yakob², Molani Paulina Hasibuan³

^{1,2,3}Pendidikan Kimia, Universitas Samudra, Indonesia

ratihps@unsam.ac.id¹, myakob@unsam.ac.id², molanipaulinahsb@unsam.ac.id³

ABSTRAK

Abstrak: Indonesia merupakan negara kepulauan yang hampir dua pertiga wilayahnya berupa lautan. Salah satu produk hasil laut yang dihasilkan dan sangat terkenal dikalangan masyarakat adalah terasi. Sebagai salah satu kota yang terletak dipantai pesisir timur Aceh, kota Langsa menjadi salah satu kota penghasil terasi terbesar di Provinsi Aceh. Namun peningkatan produksi akan menurun jikalau musim hujan datang, dikarenakan pelaku usaha terasi di Kota Langsa menemukan kendala pada proses pengeringan. Tujuan kegiatan pengabdian adalah meningkatkan hasil dan kualitas produk terasi serta pemahaman mitra melalui inovasi teknologi berupa sistem pengering terasi berbentuk tipe lorong. Inovasi ini bermanfaat bagi mitra untuk meningkatkan pengetahuan mengenai solusi menghasilkan terasi meskipun musim penghujan tiba. Kegiatan dilaksanakan disalah satu pelaku usaha atau UKM di Gampong Simpang Lhee yaitu usaha Terasi Awaina. Metode yang digunakan adalah survei mitra, desain alat, konsultasi desain, pembuatan alat, penyerahan alat dan evaluasi produk yang dihasilkan. Hasil yang didapatkan adalah sebuah alat teknologi berupa sistem pengering terasi tipe lorong seperti rumah yang dapat menampung 5-10 kg udang sabu basah dan terdiri dari 2 penampungan berbentuk laci sebagai pengganti pengering manual dan dimodifikasi dengan teknologi sistem surya dan pemanas sehingga mampu memproduksi terasi dalam jumlah yang lebih banyak, kadar air lebih sedikit yaitu 20-30% serta waktu yang lebih singkat yaitu kurang dari 24 jam. Alat teknologi ini juga dilengkapi dengan penutup ruangan sehingga mampu meningkatkan kualitas terasi menjadi lebih higienis dan bersih.

Kata Kunci: Inovasi Teknologi; Pengering Terasi Tipe Lorong; Usaha Gampong.

Abstract: Indonesia is an archipelagic country which almost two-thirds of its territory is ocean. One of the seafood products produced and very well known among the public is shrimp paste. As one of the cities located on the east coast of Aceh, Langsa city is one of the largest shrimp-producing cities in Aceh Province. However, the increase in production will decrease if the rainy season comes, because the shrimp paste business in Langsa City finds obstacles in the drying process. The purpose of the service activity is to increase the yield and quality of shrimp paste products as well as the understanding of partners through technological innovation in the form of an aisle-type shrimp paste drying system. This innovation is beneficial for partners to increase knowledge about solutions to produce shrimp paste even though the rainy season arrives. The activity was carried out in one of the business actors or SMEs in Simpang Lhee Village, namely the Awaina Terasi business. The methods used are partner survey, tool design, design consultation, tool manufacture, tool delivery and product evaluation. The result obtained is a technological tool in the form of a hallway-type shrimp paste dryer system that can accommodate 5-10 kg of wet shabu prawns and consists of 2 drawer-shaped reservoirs as a substitute for manual dryers and modified with solar and heating system technology so as to be able to produce shrimp paste in large quantities. which is more, less water content is 20-30% and shorter time is less than 24 hours. This technology tool is also equipped with a room cover so that it can improve the quality of the shrimp paste to be more hygienic and clean.

Keywords: Technological Innovation; Aisle Type Terasi Dryer; Gampong Business.



Article History:

Received: 07-09-2022

Revised : 28-10-2022

Accepted: 09-11-2022

Online : 01-12-2022



This is an open access article under the
CC-BY-SA license

A. LATAR BELAKANG

Dilihat dari segi obyek wisata dan geografis kota Langsa sangat berpotensi menyedot wisatawan. Salah satu hasil kekayaan laut Kota Langsa yang sudah dimanfaatkan sebagai komoditas ekspor adalah potensi udang. Selain tanaman pangan, ekspor berbagai komoditas kelautan cukup berarti nilainya, seperti udang sekitar Rp 5,4 miliar dan teri senilai Rp 46,2 miliar. Karena hasil laut berupa udang sangatlah melimpah maka masyarakat mengolahnya menjadi penyedap makanan berupa terasi, Terasi adalah suatu jenis penyedap makanan berbentuk pasta, berbau khas hasil fermentasi udang, ikan atau campuran keduanya dengan garam atau bahan tambahan lain. Hampir semua negara di Asia Selatan dan Tenggara memiliki produk ini yaitu Hentak, Ngari, dan Tungtap di India, Bagoong di Filipina, Terasi di Indonesia, Belacan di Malaysia, Ngapi di Myanmar, Ka-pi di Thailand. Pasta ikan atau udang biasanya terbuat dari berbagai jenis ikan air tawar dan laut serta udang (Anggo et al., 2014). Kota Langsa terutama Gampong Simpang Lhee tidak hanya menyimpan potensi alam namun juga potensi bisnis yang memiliki nilai ekonomis tinggi antara lain:

1. Potensi Pertanian: padi, kedelai dan singkong.
2. Potensi Perkebunan: sawit.
3. Potensi Perikanan dan kelautan: terasi sabee dan pengolahan teri nasi.
4. Potensi Kerajinan: briket batok kelapa, cangkang sawit serta anyaman kelapa.

Terasi atau nama lain Belacan adalah salah satu produk kuliner unggulan dari Kota Langsa terutama gampong simpang lhee yang sudah turun menurun dari tahun Tujuh puluhan hingga sekarang. Hampir seluruh masyarakat gampong simpang lhee memproduksi terasi yang dihasilkan dari udang rebon (Sabe) dan bahan lainnya yang diolah sehingga menjadi terasi. Salah satu mata pencaharian masyarakat disini ialah Nelayan dan biasanya nelayan yang mencari udang rebon (sabe) menggunakan Boat dan jaring khusus untuk menangkap udang rebon itu mengolah sendiri hasil tangkapannya dan ada juga yang menjualnya ke pembeli.

Udang rebon (*Acetes sp.*) mempunyai ukuran lebih kecil jika dibandingkan dengan udang lainnya. (Keer et al., 2018) melaporkan rebon (*Acetes sp.*) segar mengandung protein 12,26%, air 83,55%, lemak 0,6%, dan abu 2,24%. Rebon kering mengandung air 19,00%, protein kasar 48,29, abu 16,05%, dan lemak kasar 3,62% (Keer et al., 2018). Udang rebon biasa diolah menjadi produk fermentasi terasi. Terasi udang rebon dengan garam mengurai senyawa polimer dari udang rebon saja serta kurangnya nutrisi bagi mikroorganisme bakteri asam laktat yang memecah senyawa polimer (Sumardianto et al., 2019).

Ada beberapa pengusaha terasi dari Gampong Simpang Lhee yang sudah memasarkan produknya seperti terasi Awai Na, Terasi Awak Awai, Terasi

Bang Agam, dan banyak lainnya yang sudah dipasarkan ke seluruh aceh bahkan ke luar aceh seperti medan dan padang. Dan Terasi juga terkenal sebagai Oleh-Oleh khas dari kota langsa. Hampir seluruh rumah makan menggunakan terasi sebagai salah satu bahan untuk menambah cita rasa masakannya dan terasi juga memiliki bau yang khas dari udang rebonna itu, walaupun demikian tidak mengurangi pecinta produk yang satu ini. Bahkan terasi sudah terkenal di seluruh penjuru dunia. Terasi yang diproduksi oleh Masyarakat Gampong Simpang Lhee terjamin enak dan menggunakan bahan-bahan yang alami dan aman untuk dikonsumsi.

Berdasarkan observasi dan diskusi langsung dengan mitra didapatkan beberapa permasalahan yang dihadapi yaitu hasil produksi yang berjumlah 20-30 kg perhari dirasakan masih sangat kecil dibandingkan jumlah hasil tangkapan yang melimpah disebabkan usaha ini masih dilakukan secara tradisional. oleh karena itu dibutuhkan sentuhan teknologi untuk memperbesar kapasitas produksi dari terasi yang dihasilkan. Selain itu, proses pengolahan terasi identik dengan proses pengolahan yang *unhygienic* karena cenderung dilakukan secara tradisional dan dengan pengetahuan yang minim mengenai proses pengolahan yang baik oleh para pelaku usahanya (Hariyadi, 2010). Perbaikan terhadap alur proses pengolahan terasi di tingkat pelaku usaha sangat dibutuhkan dalam rangka membantu pelaku usaha meluaskan distribusi usahanya, bersaing sehat di tingkat pasar dengan industri pengolah terasi skala besar dan mengembalikan kepercayaan konsumen terhadap proses pembuatan terasi pada Usaha Kecil Menengah. Penggunaan kayu sebagai alat pengolah makanan diketahui kurang memenuhi persyaratan dikarenakan adanya pori pada kayu yang memungkinkan mikroorganisme berkembang biak pada pori akibat dari proses pembersihan yang kurang baik (Hariyadi, 2016).

Selanjutnya, dalam proses pengolahan terasi, terdapat tahapan pengeringan yang bertujuan mengurangi kadar air agar proses fermentasi dapat berjalan dengan baik. Pengeringan yang umumnya dilakukan di rumah pelaku usaha dengan melakukan pengeringan di tempat terbuka menggunakan alas terpal yang diletakkan pada lantai kayu. Proses pengeringan seperti ini rentan terhadap masuknya benda asing yang dapat mengotori serta mengontaminasi bahan baku dan dapat menimbulkan bahaya keamanan pangan. Apabila musim penghujan tiba, teknik penjemuran secara terbuka akan menurunkan jumlah produksi terasi dan dapat menyebabkan terjadinya penurunan kualitas terasi yang dihasilkan karena tidak tercapainya kekeringan yang cukup pada bahan baku yang akan difermentasi. Produk yang berkualitas dapat meningkatkan hasil usaha mereka. Produk ini akhirnya dapat dipasarkan secara global terutama media social. Pertumbuhan jumlah pengguna internet di tahun 2021 juga diprediksikan akan mengalami peningkatan yang sangat baik, bahkan para pengamat memprediksikan tahun ini jumlah pengguna internet di Indonesia 17 sudah lebih dari 50 juta orang (Mardiani & Imanuel, 2013). Tentu jikalau

melihat fakta diatas merupakan pangsa pasar yang sangat besar bagi para produsen untuk meraup keuntungan. Sungguh prospek yang sangat menggiurkan. Berikut gambaran proses pengeringan terasi yang dilakukan beberapa pelaku usaha terasi saat ini, seperti terlihat pada Gambar 1.



Gambar 1. (a) Salah satu usaha terasi, (b) Proses pengeringan yang masih dilakukan secara manual

Metode pengeringan terasi udang secara tradisional ini memiliki beberapa kekurangan. Faktor cuaca yang berubah-ubah serta kontaminasi debu dan pasir dari udara menjadi penyebabnya. Cuaca yang berubah-ubah sepanjang waktu akan mengakibatkan pengeringan ikan terhambat dan ikan tidak akan cepat kering. Menurut (Wahyuningsih et al., 2021) salah satu kekurangan proses pengeringan manual (penggunaan cahaya matahari) adalah menurunnya kualitas produk yang diawetkan. Jika dilihat dari segi higienis, cara ini dirasakan kurang baik, karena selain terkena udara bebas yang memiliki banyak kandungan virus dan kuman, ikan juga dihinggapi oleh lalat yang banyak membawa kuman penyakit (Sutrisno et al., 2021).

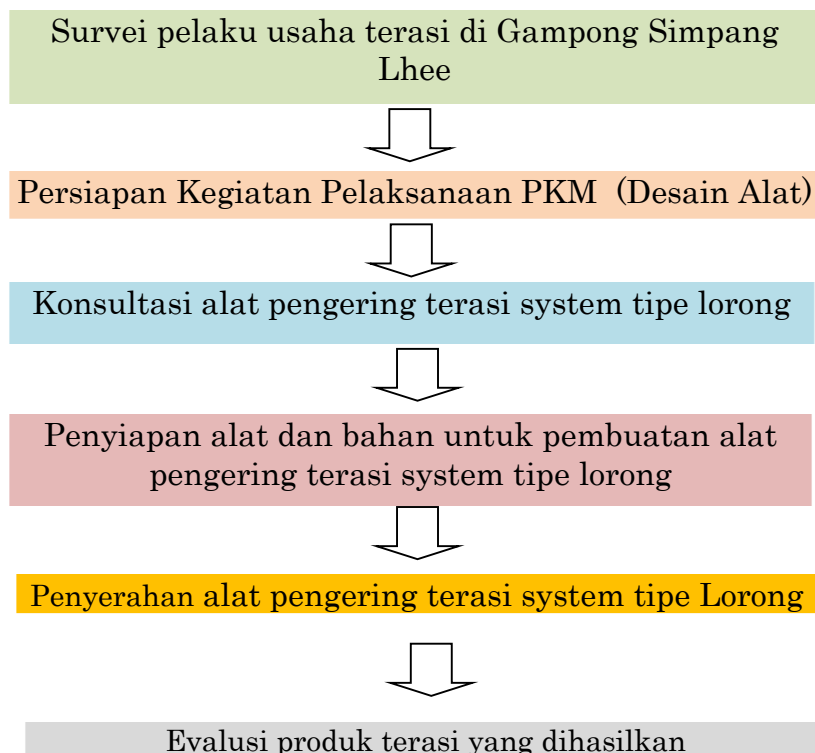
Pengeringan makanan memiliki dua tujuan utama. Tujuan pertama adalah sebagai sarana pengawetan makanan. Mikroorganisme adalah penyebab utama kerusakan makanan, mikroorganisme tidak dapat berkembang dan bertahan hidup pada lingkungan yang berkadar air rendah. Tujuan kedua adalah untuk meminimalkan biaya distribusi bahan makanan karena makanan yang telah dikeringkan akan memiliki berat yang lebih rendah dan ukuran yang lebih kecil (Wicaksono, 2012).

Berdasarkan permasalahan mitra diatas maka dari itu tim pelaksana pengabdian ingin merancang inovasi teknologi system pengering terasi memberikan manfaat bagi pelaku usaha terasi yang ada di Gampong Simpang Lhee sehingga terasi buatan Gampong Simpang Lhee semakin terkenal baik di Provinsi Aceh maupun di luar Provinsi. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan produk dan kualitas terasi dengan inovasi alat pengering terasi tipe lorong yang mana produk hasil pengeringannya dapat digunakan meskipun sedang musim hujan dan dapat disimpan serta tidak terkontaminasi bakteri (produk dapat disimpan dalam waktu yang lama). Terasi yang higienis dan bersih memberikan pengaruh terhadap proses pembelian dari masyarakat dan ini tentunya akan

meningkatkan pendapatan bagi pelaku usaha terasi.

B. METODE PELAKSANAAN

Metode yang digunakan dalam pengabdian kepada masyarakat ini yaitu dimulai dengan kegiatan survai lokasi pengabdian, pembuatan desain alat, konsultasi desain alat, pembuatan alat, penyerahan alat, evaluasi produk terasi yang dihasilkan. (1) survey mitra dilakukan pada awal kegiatan ini untuk menjaring permasalahan yang dimiliki mitra serta lokasi kegiatan; (2) persiapan kegiatan melaksanakan kegiatan masyarakat dengan mendesain alat perlu dilakukan untuk merencanakan alat yang dibutuhkan mitra sesuai dengan hasil survai pengabdian; (3) konsultasi desain alat merupakan kegiatan diskusi mengenai perancangan alat yang sudah dibuat dari tim pengabdian dengan pengguna atau mitra; (4) pembuatan alat dilakukan setelah desain sudah disepakati oleh kedua belah pihak; (5) penyerahan alat dilakukan setelah alat selesai dibuat; (6) uji coba alat; dan (7) evaluasi produk terasi yang dihasilkan. Pelaksanaan pengabdian ini dilakukan di salah satu UKM (Unit Kecil Menengah) yaitu Terasi Awaina Gampong Simpang Lhee Kecamatan Langsa Barat Kota Langsa Provinsi Aceh. Anggota Terasi Awaina berjumlah 10 orang. Waktu pelaksanaan Kegiatan ini dilakukan pada 5 Juli sampai dengan 25 Agustus 2022. Prosedur kerja untuk mendukung realisasi metode yang ditawarkan kepada mitra dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Bagan Prosedur Kerja Realisasi Metode yang Ditawarkan

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Secara umum hasil kegiatan pengabdian ini berjalan lancar dari awal sampai akhir kegiatan. Adapun proses kegiatan pengabdian yang telah dilaksanakan oleh TIM PKM Universitas Samudra antara lain:

1. Survei pelaku usaha terasi di Gampong Simpang Lhee

Proses kegiatan dimulai dari survey pelaku usaha terasi di Gampong Simpang Lhee setelah itu lanjut proses perizinan ke perangkat desa. Pelaksanaan survei mitra dilakukan pada tanggal 5 Juli 2022 dengan mencari pelaku usaha terasi yang sudah dapat ijin dinkes dan bersertifikat Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). Dari beberapa pelaku usaha terasi maka terasi awaina dijadikan mitra dalam program pengabdian dikarenakan sudah lengkap persyaratan sebagai mitra. Terasi awaina merupakan salah satu terasi milik kelompok usaha Gampong Simpang Lhee yang sudah diakui oleh Dinkes dengan Nomor sertifikat: 202117301023 berlabel super, artinya kualitas terasi yang dimiliki oleh kelompok usaha ini telah diakui kelezatan dan keamanannya. Adapun proses survey mitra dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Kegiatan survei, (a) survei tempat produksi usaha terasi diberbagai pelaku usaha; (b) proses perizinan kepada pihak desa; (c) penunjukkan pelaku usaha terasi yang ditunjukkan dengan sertifikat dinkes dan penghargaan dari pemerintah; dan (d) penetapan lokasi mitra

2. Persiapan Kegiatan Pelaksanaan PKM (Desain Alat)

Kegiatan pelaksanaan pengabdian selanjutnya adalah pembuatan alat. Proses pembuatan alat dimulai dari prancangan desain dan disesuaikan dengan kebutuhan dan mitra. Pembuatan desain disesuaikan dengan kondisi luas pekarangan pelaku usaha. Alat pengering surya tipe lorong adalah sebuah alat yang berfungsi membantu proses pengeringan dalam skala rumah tangga. Penulis akan melakukan pengujian pada alat pengering ini untuk mengetahui seberapa besar penyerapan panas yang dihasilkan tanpa beban dan ada beban secara konveksi alamiah. Alat pengering ini dibuat dengan ukuran panjang 240 cm x lebar 80 cm yang didalam ada 2 rak pengering masing-masing ukuran 120 cm x 80 cm (Widodo et al., 2014), seperti terlihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Desain Awal Sistem pengering Terasi Tipe Lorong, (a) alat pengering terasi yang sudah jadi, dan (b) rangka alat pengering terasi

3. Konsultasi alat pengering terasi system tipe lorong

Setelah desain awal telah selesai, Langkah selanjutnya adalah melakukan koordinasi kembali dengan mitra untuk fungsi dari masing-masing alat. Alat yang sudah jadi kemudian dimodifikasi kembali sesuai dengan kebutuhan mitra yaitu bisa digunakan pada saat panas maupun hujan. Modifikasi ini dilakukan agar pelaku usaha dapat menghasilkan produk terasi bakar dengana adanya pemanasan dari bawah. Adapun gambar system pengering terasi yang sudah jadi dan akan didistribusikan kepada pelaku usaha, seperti terlihat pada Gambar 5.



Gambar 5. Sistem pengering terasi tipe lorong yang Siap Pakai

4. **Penyiapan alat dan bahan untuk pembuatan alat pengering terasi sistem tipe lorong**

Alat yang siap pakai kemudian dilakukan uji coba dengan menyiapkan bahan baku berupa udang sabu kering serta alat pemanas berupa briket arang. Hasil uji coba menghasilkan terasi kering dalam waktu kurang dari 24 jam dan terasi lebih bersih. Sistem pengering terasi tipe Lorong ini ternyata memberi manfaat terhadap kualitas dan kebersihan terasi yang dihasilkan. Adanya penutup transparan menghalangi debu dan lalat yang bisa membuat hasil terasi menjadi tidak higienis. Bahan baku udang yang sering dihinggapi lalat dapat memberikan ruang bagi bakteri untuk berkembang biak dan ini berbahaya bagi Kesehatan konsumen. Contoh bahaya biologi adalah mikroba patogen yang dapat menyebabkan terjadinya penyakit dan keracunan pada konsumen, sedangkan bahaya kimia adalah yang dapat menimbulkan penyakit akut maupun kronis, serta bahaya fisik; contohnya adanya pecahan kayu yang bisa mencelakakan konsumen (Hariyadi, 2010).

5. **Penyerahan alat pengering terasi sistem tipe Lorong**

Sistem pengering terasi tipe lorong yang sudah selesai dirangkai dan diuji coba kemudian diserahkan kepada mitra yang tepatnya dilakukan pada tanggal 5 Agustus 2022 kepada pemilik usaha terasi awaina. Sistem pengering terasi tipe lorong yang berbentuk seperti rumah ini dirancang berkapasitas 5-10 kg udang sabu basah dan terdiri dari 2 penampungan berbentuk laci. Seluruh badan rumah pengering dibuat tertutup dengan lapisan plastik fiber, rongga paling atas ditutup dengan kasa nyamuk, untuk menghindari lalat masuk ke dalam rumah pengering dan menyebabkan terjadinya bahaya biologis. Rangka Atap dibuat dari bahan seng, agar terjadi konveksi panas ke dalam ruangan rumah pengering (Putri et al., 2013). Sistem pengering tipe lorong ini awalnya belum cukup efektif jika hanya mengandalkan cahaya matahari, sehingga harus dibuatkan alat bantu berupa sumber panas yang dialirkan melalui lorong menggunakan alat bantu blower/kipas. Namun, penggunaannya mampu mencegah terjadinya kontaminasi bahan pangan dari bahaya keamanan pangan. Adapun dokumentasi penyerahan sistem terasi tipe lorong, seperti terlihat pada Gambar 6.

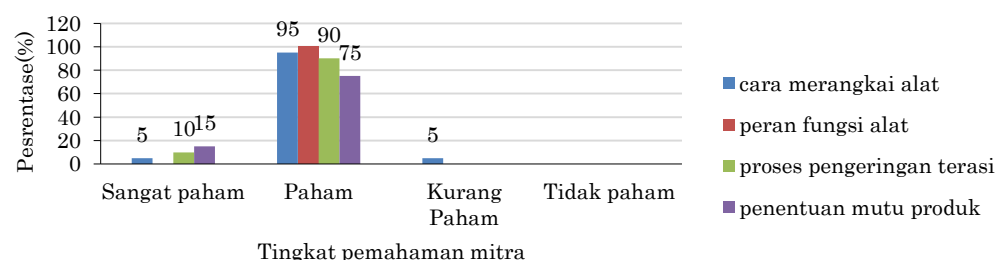


Gambar 6. Proses penyerahan sistem terasi tipe lorong

6. Evaluasi produk terasi yang dihasilkan

Hasil terasi yang didapati dari proses pengeringan melalui sistem pengering ini meningkat 10% dengan waktu lebih cepat yaitu kurang dari 24 jam. Produk terasi lebih halus dan bersih karena adanya penutup sehingga meminimalisir dari kontaminasi lalat dan serangga lainnya. Dengan adanya rumah pengering, kemungkinan serangga seperti lalat untuk singgah dapat dicegah yang memungkinkan bahan yang dikeringkan menjadi terkontaminasi cemaran biologis (Humairani et al., 2019). Penjemuran di lapangan terbuka sulit dijaga kebersihannya, selain itu terjadinya perubahan cuaca dapat menyebabkan kadar air sulit untuk diurunkan dan keadaan tersebut mengundang kehadiran beberapa serangga. Lalat yang hinggap akan mengakibatkan tumbuhnya belatung pada bagian permukaan bahan. Sehingga pembuatan terasi yang bersih sangat diharapkan oleh para konsumen (Sari, 2017). Adanya modifikasi alat pemanas menggunakan briket arang mampu menghasilkan produk terasi baru yaitu terasi bakar kadar air 10% dengan aroma yang khas dan lebih enak untuk dinikmati. Kadar air terasi pada penelitian ini memenuhi SNI 2716.2016 yang mensyaratkan kadar air terasi pasta maksimal 45% dan terasi kering padat blok maksimal 35% (Saffitriani et al., 2021). Sesuai dengan pernyataan Herawati (2008) bahwa faktor yang sangat berpengaruh terhadap penurunan mutu produk pangan adalah perubahan kadar air dalam produk.

Kegiatan inovasi teknologi sistem pengering terasi tipe lorong ini memberikan manfaat yang besar bagi pelaku usaha terasi yang ingin meningkatkan produk terasi meskipun musim penghujan tiba. Bagi anggota pelaku usaha terasi kegiatan ini dapat meningkatkan pengetahuan mereka mengenai proses pengeringan terasi yang baik tanpa mengurangi kualitas rasa, warna dan bau yang dihasilkan. Tingkat keberhasilan kegiatan ini dapat dilihat dari tingkat pemahaman mitra terhadap inovasi alat pengering terasi sistem tipe lorong. Adapun tingkat pemahaman mitra dari kegiatan pengabdian ini, seperti terlihat pada Gambar 7.



Gambar 7. Tingkat pemahaman mitra dari kegiatan pengabdian

Berdasarkan grafik dapat disimpulkan bahwa kegiatan ini berhasil meningkatkan pemahaman bagi mitra mengenai inovasi alat pengering terasi dengan rata-rata tingkat pemahaman sebesar 90%. Keberhasilan sistem pengering juga dapat dilihat dari meningkatnya jumlah produksi terasi setiap bulannya serta menciptakan produk terasi baru yaitu terasi

bakar. Selain itu, melalui kegiatan pengabdian dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra dengan cara mampu memodifikasi alat dengan baik sehingga dapat digunakan disaat hujan maupun panas sehingga higienitas produk terjaga (ruang pengering). Keamanan produk tetap menjadi prioritas utama karena berhubungan dengan kepuasan konsumen. Setiap pelaku usaha tidak hanya memperhatikan jenis produk (*product item*) dan lini produk (*product line*) tetapi juga menyangkut kualitas, desain, bentuk, merk, kemasan, ukuran, pelayanan, jaminan dan pengembalian yang harus diperhatikan oleh perusahaan secara seksama terhadap keanekaragaman (varian) produk yang dihasilkan secara keseluruhan (Mardiani & Imanuel, 2013). Meskipun begitu pelaku usaha harus tetap memperhatikan proses kemasan. Proses kemasan yang inovatif memiliki peran masing-masing untuk menghasilkan kemasan yang baik dan menarik, karena semakin menarik kemasan tersebut semakin menarik perhatian para konsumen (Manajemen et al., 2014). Untuk saat ini proses kemasan untuk terasi original masih menggunakan kemasan biasa dan ini bisa menjadi referensi bagi kegiatan pengabdian selanjutnya untuk membuat kemasan yang memiliki nilai jual yang tinggi.

D. SIMPULAN DAN SARAN

Inovasi teknologi sistem pengering terasi tipe lorong mampu mempertahankan kualitas dan produksi terasi meskipun musim penghujan tiba. Hasil terasi yang didapati dari proses pengeringan melalui sistem pengering ini meningkat 10% dengan waktu lebih cepat yaitu kurang dari 24 jam. Produk terasi lebih halus dan bersih karena adanya penutup sehingga meminimalisir dari kontaminasi lalat dan serangga lainnya. Adanya modifikasi alat pemanas menggunakan briket arang mampu menghasilkan produk terasi baru yaitu terasi bakar dengan aroma yang khas dan lebih enak untuk dinikmati. Kegiatan ini juga meningkatkan pemahaman bagi mitra mengenai inovasi alat pengering terasi sistem tipe lorong dengan rata-rata tingkat pemahaman sebesar 90%. Selain itu, melalui kegiatan pelatihan ini dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra dengan cara mampu memodifikasi alat dengan baik sehingga higienitas produk tetap terjaga.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Lembaga Pengabdian Pada Masyarakat (LPPM) Universitas Samudra yang telah mendanai kegiatan pengabdian ini sehingga terlaksana dengan baik. Tim penulis juga mengucapkan terima kasih kepada Pemerintah Kecamatan Langsa Barat, Geuchik atau Kepala Desa Simpang Lhee serta pemilik usaha terasi awaina yang telah memberikan kontribusi dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian ini sehingga kegiatan dapat berjalan dengan lancar dan tanpa ada kendala apapun.

DAFTAR RUJUKAN

- Anggo, A. D., Swastawati, F., Ma'ruf, W. F., & Rianingsih, L. (2014). The Quality of Organoleptic and Chemically in Rebon Shrimp Paste to Different of Salt Concentration and Duration Fermentation. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 17(1), 53–59.
- Hariyadi, P. (2010). Mewujudkan Keamanan Pangan Produk-Produk Unggulan Daerah. *Prosiding Seminar Nasional, October 2010*, 1–8. <http://seafast.ipb.ac.id/publication/journal/10-keamanan-pangan-produk-unggulan-daerah.pdf>
- Hariyadi, P. (2016). *Untuk Mesin Dan Peralatan Di Industri Pangan : August*.
- Humairani, R., Maritalia, D., Yunizar, Z., & ... (2019). Inovasi Teknologi Produksi Terasi Di Kuala Pusong Kapal Kecamatan Seruway Kabupaten Aceh Tamiang. ... *Nasional Ilmiah & ...*, 1107–1113. <https://doi.org/10.30998/simponi.v0i0.547>
- Keer, U., Alim, H., Xavier, M., & Balange, A. K. (2018). Quality Changes during Ice Storage of Acetes Species. *International Journal of Current Microbiology and Applied Sciences*, 7(1), 2063–2071. <https://doi.org/10.20546/ijcmas.2018.701.248>
- Manajemen, P. S., Ekonomi, F., Atma, U., Yogyakarta, J., & Masalah, L. B. (2014). *Kata kunci: 2007*, 1–14.
- Mardiani, E., & Imanuel, O. J. (2013). Analisis Keputusan Pembelian Konsumen Melalui Media. *Analisis Keputusan Pembelian Konsumen Melalui Media*, 4(November), 1–11.
- Putri, I., Putri, I. F., Hantoro, R., & Risanti, D. D. (2013). Studi Eksperimental Sistem Pengereng Tenaga Surya Menggunakan Tipe Greenhouse Dengan Kotak Kaca. *Jurnal Teknik ITS*, 2(2), B310–B315. <http://www.ejurnal.its.ac.id/index.php/teknik/article/view/4290>
- Saffitriani, Humairani, R., & Akmal, Y. (2021). Penentuan Kadar Air Terasi Seruway Pada Kemasan Aluminium Foil Dan Suhu Penyimpanan Yang Berbeda. *Seminar Nasional Ke-V Fakultas Pertanian Universitas Samudra, ISBN: 978*(April), 48–52.
- Sari, D. A. (2017). Pengerengan Terasi Lokal Karawang: Sinar Matahari – Tray Dryer. *JST (Jurnal Sains Dan Teknologi)*, 6(2), 311–320. <https://doi.org/10.23887/jstundiksha.v6i2.11867>
- Sumardianto, Wijayanti, I., & Swastawati, F. (2019). Karakteristik fisikokimia dan mikrobiologi terasi udang rebon dengan variasi konsentrasi gula merah. *Jphpi*, 22(2), 287–298.
- Sutrisno, S., Priyambada, F. A., Syah, A. F., & ... (2021). Alat Pengereng Ikan Otomatis Berbasis Panel Surya Untuk Pedagang Ikan Di Desa Prigi Kabupaten Trenggalek. *Jurnal Graha* <http://journal2.um.ac.id/index.php/jgp/article/view/24042%0Ahttp://journal2.um.ac.id/index.php/jgp/article/download/24042/8601>
- Wahyuningsih, P., Alamsyah, W., Putra, R. A., & Fadlly, T. A. (2021). Inovasi Pengereng Ikan Menggunakan Home Dried System Untuk Meningkatkan Produksi Ikan Pakang Desa Kuala Geulumpang Kecamatan Julok Kabupaten Aceh Timur. *Martabe: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 20. <https://doi.org/10.31604/jpm.v4i1.20-24>
- Wicaksono, W. (2012). Menggunakan Sistem Rotary Nim: Wahyu Wicaksono Semarang September 2012 Halaman Pernyataan Orisinalitas. *Tugas Akhir, September*.
- Widodo, S. B., Amin, M., & Umar, H. (2014). Kaji Eksperimental Unjuk Kerja Pengereng Surya Tipe Lorong Untuk Mengeringkan Ikan. ... *-Jurnal Umum Teknik Terapan, Sni 2009*, 2–7. <https://www.ejurnalunsam.id/index.php/jurutera/article/view/714>