

BAB IV

LAPORAN PENELITIAN DAN ANALISIS DATA

A. Penyajian Data

1. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Desa Bakambat adalah sebuah Desa yang dulunya hasil dari pemekaran dari Desa Sungai Musang Besar pada tahun 1981 dengan adanya pemekaran dari desa tersebut dapatlah nama Bakambat, yang mana nama tersebut di ambil dari Sungai yang baru dimekarkan atau pemekaran baru maka diberikan nama lah Bakambat. Adapun warganya atau penduduk Desa Bakambat mayoritas beragama muslim, dan penduduk Bakambat sebagian besar adalah warga pendatang dari Alalak, Podok, Lupak Luar dan Penduduk asli setempat, yang mana dulunya penduduk datang tadi bermukim di sini disebabkan bertani, berdagang, dan setelah lama menetap warga pendatang tadi ikutlah mereka menjadi penduduk tetap Desa Bakambat. Menurut cerita tokoh masyarakat Desa Bakambat perjalanan pemerintah desa setempat terhambat oleh tidak adanya kepemimpinan yang jelas atau tetap karena dulunya Desa Bakambat masih ikut dengan Pembakal Sungai Musang. Dari situ akhirnya Desa Bakambat melakukan pemilihan Kepala desa seperti lainnya di Kecamatan Aluh-Aluh atau di Kabupaten Banjar.

2. Letak Geografis dan Administratif

Desa Bakambat mempunyai luas hamparan wilayah 227 Ha. Desa Bakambat merupakan salah satu dari 19 Desa di Kecamatan Aluh-Aluh

Kabupaten Banjar, keadaan wilayah desa Bakambat merupakan desa pantai/pesisir yang berada di kawasan sungai Barito dengan curah hujan 1.017-2.536 mm/tahun dan tipe iklim B serta merupakan wilayah pasang surut. Jarak desa Bakambat dengan kecamatan 10 Km, Kabupaten 43 Km, Provinsi 40 Km. Secara geografis desa Bakambat memiliki batas-batas wilayah sebagai berikut:

- a. Sebelah Utara berbatasan dengan Desa Labat Muara
- b. Sebelah Barat berbatasan dengan Desa Desa Sungai Musang
- c. Sebelah Barat berbatasan dengan Sungai Barito
- d. Sebelah Timur berbatasan dengan Desa Haur Kuning

3. Gambaran Kependudukan

Berdasarkan data Admiistrasi Pemerintahan Desa tahun 2023, jumlah penduduk Desa Bakambat terdiri dari 441 KK, dengan jumlah total penduduk 1.646 jiwa, dengan rincian 840 laki-laki dan 760 perempuan.

Tabel 4.1. Gambaran Kependudukan Desa Bakambat

No	Usia	Laki-laki	Perempuan	Jumlah	Prosentase
1	0-5	86	95	181	10%
2	6-12	97	60	157	10%
3	13-17	75	66	141	10%
4	18-25	119	98	217	9%
5	26-35	146	107	253	8%
6	36-50	155	157	352	9%

7	51-59	108	118	226	8%
8	>60	80	79	159	8%
Jumlah Total		840	760	1.646	100%

Sumber Data: profile Desa Tahun 2023

3. Tepografi dan Penggunaan Lahan

Desa Bakambat merupakan daerah daratan dengan kondisi erosi sedang kurang lebih satu Km pada daerah yang berbatasan dengan sungai Barito. Pada saat frekuensi aktifitas transportasi sedang tinggi, dapat menimbulkan potensi pencemaran air dan pengikisan sungai akibat dari lalu lintas kapal yang banyak. Kondisi tanah yang liat lempung mengakibatkan mudah terkena erosi dan abrasi air dan gelombang sehingga membuat kondisi tanah yang stabil sehingga namguan baik perumahan atau jembatan yang dekat dengan arus sungai atau lembing tidak bertahan lama.

Desa Bakambat mempunyai luas 227 ha (2,27 Km²), pemanfaatan lahan di Desa Bakambat sebagian besar untuk area persawahan dengan laut pasang surut yaitu seluas 123 ha (55,91%), penggunaan lahan untuk permukiman seluas 49 ha (19,09%), penggunaan lahan untuk perkebunan seluas 28 ha (12,72%) dan lain-lain seluas 27 ha (12,2%).

4. Sosial Ekonomi

Penduduk Desa Bakambat berjumlah 1.646 jiwa, dengan rincian 840 laki-laki dan 760 perempuan dengan jumlah kepala keluarga sebanyak

441 KK. Penduduk Desa Bakambat sebagian bermata pencaharian petani, nelayan, dan sebagian kecil lagi disektor lain seperti peternakan, perkebunan, dan sektor jasa.

Penduduk Desa Bakambat mayoritas suku Banjar. Kelembagaan yang ada di desa ini bersifat formal seperti pemerintahan desa maupun kelompok non formar seperti lembaga keagamaan. Pemerintah kepala desa dipimpin oleh kepala desa yang dibantu oleh seorang sekretaris juga bendahara dan beberapa orang kepala urusan. Semua penduduk desa menganut Agama Islam dan adat istiadat berhubungan dengan agama yang dianut.

Perekonomian Desa Bakambat hampir sama seperti di 19 desa lainnya yang ada di Kecamatan alu-Aluh yaitu pada umumnya berada pada golongan menengah kebawah. Hal ini tergambar dari mata pencaharian dan tingkat pendapatan penduduk. Mayoritas mata pencaharian penduduk Desa Bakambat adalah sebagai nelayan, hal ini sesuai dengan karakteristik wilayah desa yang berada di wilayah pesisir, sehingga mata pencaharian penduduknya didominasi sebagai nelayan. Selain itu, terdapat mata pencaharian lain yang menjadi gantungan hidup bagi penduduk di Desa Bakambat pegawai negeri, ABRI/TNI, swasta, wiraswasta, tani dan buruh tani.

Fasilitas pendidikan untuk tingkat lanjutan masih terkonsentrasi di tingkat kecamatan, sedangkan di Desa Bakambat hanya memiliki fasilitas pendidikan setingkat Taman Kanak-Kanak, Taman Pendidikan Al-Qur'an,

Sekolah Dasar. Dan Madrasah ibtidayah. Untuk tingkat pendidikan yang lebih tinggi seperti SMA/MA hanya ada di Kecamatan saja.

Tabel 4.2. Data Fasilitas Pendidikan Desa Bakambat

No	Jenjang Pendidikan	Jumlah
1	TK/TPA	2/2
2	SD/MI	1
3	SMP/Mts	0
4	SMA/SMK/MA	0

Sumber Data: Profile Desa Tahun 2023

Mayoritas masyarakat Desa Bakambat beragama Islam. Perkembangan pembangunan di bidang spritual dapat dilihat dari banyaknya sarana peribadatan masing-masing agama, seperti yang ada pada tabel dibawah ini:

Tabel 4.3. Data Jumlah Sarana Keagamaan Desa Bakambat

No	Sarana Keagamaan	Jumlah
1	Masjid	1
2	Mushalla/langgar	4
3	Gereja Katholik	0
4	Gereja Prosestan	0
5	Pura	0

Sumber Data: Profile Desa Tahun 2023

Berhubung seluruh masyarakat Desa Bakambat memeluk Agama islam, maka hanya sarana keagamaan berupa Masjid dan Mushalla saja yang ada di Desa Bakambat.

Struktur pemerintahan desa dalam penyusunan organisasi dan tata kerja pemerintahan desa, berpedoman pada peraturan Bupati Kabupaten Banjar Nomor 32 Tahun 2016 tentang susunan organisasi dan tata kerja pemerintah desa. Sedangkan dalam penataan lembaga kemasyarakatan berpedoman pada peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 18 Tahun 2018 tentang lembaga kemasyarakatan desa dan lembaga adat desa.

Tabel 4.4. Nama Pejabat Pemerintahan Desa

No	Nama	Jabatan
1	Kasayuda	Kepala Desa
2	Jaranah	Sekretaris Desa
3	Riski Amalia	Kaur Umum dan Perencanaan
4	Syaripulah	Kaur Keuangan
5	Syaiful Anwar	Kasi pemerintahan
6	Abdul Gani	Kasi Pelayanan dan kesejahteraan
7	Nurjaen	Kepala Lingkungan I
8	Matnor	Kepala Lingkungan II

Sumber Data: Perdes Struktur Organisasi dan Tata Kerja Pemerintahan Desa Tahun 2023

Tabel 4.5. Badan Permusyawaratan Desa

No	Nama	Jabatan
1	Hj. Yana Kurniawati	Ketua Merangkap Desa
2	Ahmad Riyadi	Wakil Merangkap Desa
3	Ahmad Nor Faisi	Sekretaris
4	Adriansyah	Anggota
5	Muhidin	Anggota

Pengelolaan dan pemanfaatan sumber daya wilayah pesisir tidak hanya pada pendekatan produksi, tetapi juga pendekatan sosial ekonomi, budaya, dan kelestarian Sumber Daya Alam. Kecamatan Aluh-aluh merupakan salah satu Kecamatan di Kabupaten Banjar, Kalimantan selatan yang dijadikan pusat program Pengembangan Desa Pesisir Tangguh dari Kementerian Kelautan dan Perikanan, ada tiga desa di Kecamatan Aluh-Aluh yang dipilih dan dijadikan pusat pengembangan program pusat tersebut yakni Desa Tanipah, Desa Labat Muara dan Desa Bakambat. Luas perairan payau mangrove mencapai 250 hektare sehingga bisa memberikan potensi kelautan dan perikanan yang luar biasa disamping lumbung padi dan sentra produksi ternak itik.

Setiap kali musim udang rebon tiba, nelayan-nelayan di Desa Bakambat pergi ke laut untuk mencari udang rebon. Mereka menggunakan peralatan jaring, yang dikenal sebagai "togo" atau "sero-sero," untuk menyisir daerah di mana gerombolan udang rebon berada. Biasanya, udang rebon ini dapat terlihat dari kejauhan karena memiliki warna yang kemerahan.

Nelayan-nelayan di Desa Bakambat hanya melakukan penangkapan atau penjarangan udang rebon selama sekitar enam bulan dalam setahun. Mereka memperhatikan kondisi pasang surut air dan keadaan angin sebelum melaut. Biasanya, para nelayan melakukan aktivitas melaut setelah musim barat berakhir dan digantikan oleh musim timur. Musim ini biasanya terjadi sekitar bulan Maret hingga bulan Agustus. Terasi Desa Bakambat memiliki cita rasa yang khas karena diolah dengan metode turun-temurun serta menggunakan udang rebon asli sehingga menambah kekhasan cita rasa dan kenikmatan terasi itu sendiri.

B. Analisis Data

1. Identitas Informan ke-1

Nama : Hj. Arbani

Status : Pemilik Usaha

Umur : 58 Tahun

Bapak Hj. Arbani atau sering dipanggil Hj. Bani, beliau merupakan pemilik tempat produksi terasi di Desa Bakambat. Dari hasil wawancara dengan beliau bahwa usaha produksi terasi ini sudah lama dan beliau hanya meneruskan usaha dari orang tua. Alasan beliau mau meneruskan usaha ini karena potensi udang rebon di Desa Bakambat berlimpah ruah, melihat prospek yang baik dari udang rebon maka beliau menggunakan terasi menjadi suatu yang bernilai ekonomi.

Beliau menegaskan bahwa dengan semakin meningkatnya produksi udang rebon, maka perlu suatu penanganan pasca panen yang cepat, yakni

melalui pengawetan yang memadai agar nilai kenaikan produksi tidak sia-sia. Pengawetan ini diperlukan untuk memperpanjang masa simpan udang rebon dan ikan terutama di saat-saat musim yang melimpah dan pada waktu musim penghujan. Memang, tidak selalu bahan baku terasi udang rebon ini tersedia, ada saat-saat paceklik tidak musim rebon atau tidak mendapatkan udang rebon, sehingga para pengusaha ini harus menunggu bahan baku udang rebon.

Masyarakat sekitar sering menyebut tempat pembuatan terasi ini dengan sebutan gudang acan Hj. Bani karena mudah di ingat dan nama tersebut sesuai dengan nama pemilik usaha. Usaha pembuatan terasi ini cukup dikenal karena satu-satunya tempat yang memproduksi terasi di Kecamatan Aluh-Aluh. Hasil wawancara dengan beliau bahwa tempat pembuatan terasi ini mempunyai kurang lebih 15 (lima belas) tenaga kerja yang terdiri dari laki-laki dan perempuan yang berasal dari masyarakat Desa Bakambat.

Hasil wawancara selanjutnya dengan pemilik usaha mengindikasikan bahwa beliau tidak memiliki pemahaman yang cukup tentang sertifikasi halal karena kekurangan informasi terkait hal tersebut. Oleh karena itu, usaha yang dijalankannya tidak memiliki label halal atau tanda serupa. Menurutnya, kurangnya pengetahuan tentang sertifikasi halal ini disebabkan oleh tingkat pendidikan yang terbatas dan kurangnya pemahaman. Beliau menjelaskan bahwa pengetahuannya terbatas karena

dia hanya meneruskan usaha yang sebelumnya telah dijalankan oleh orang tuanya.

Dalam menjelaskan konsep makanan halal, beliau menyatakan bahwa makanan halal adalah makanan yang diproses dengan baik dan tidak mengandung bahan-bahan yang dilarang dalam Islam. Beliau juga menegaskan bahwa dalam proses produksi atau pengolahan makanan, seperti terasi di tempatnya, tidak digunakan bahan-bahan yang diharamkan dalam Islam. Kebersihan tempat produksi juga dijaga dengan baik demi kenyamanan bersama. Beliau menjelaskan bahwa ada beberapa bahan tambahan yang digunakan dalam proses pengolahan terasi, seperti garam dan pewarna makanan. Garam digunakan untuk membantu dalam proses fermentasi udang rebon, sementara pewarna makanan ditambahkan untuk memberikan warna pada adonan udang rebon agar terasi terlihat menarik. Beliau menekankan bahwa bahan tambahan tersebut aman untuk dikonsumsi dan bahwa pewarna yang digunakan tidak mengandung bahan-bahan berbahaya. Pewarna tersebut hanya digunakan dalam jumlah kecil untuk memperjelas warna coklat kemerahan pada terasi.

Dalam pembuatan terasi, beliau menggunakan mesin penggiling terasi untuk mempermudah proses penggilingan. Beliau menjelaskan bahwa sebelum adanya mesin ini, proses pembuatan terasi dilakukan secara manual dengan cara menemuknya menggunakan tenaga manusia. Mengenai proses pengeringan, beliau tidak menggunakan alat khusus, melainkan mengandalkan sinar matahari langsung. Namun, beliau

mengakui bahwa dalam proses pengeringan ini seringkali muncul masalah karena cuaca yang tidak menentu dapat memperlambat proses pengeringan.

Ada beberapa kendala yang muncul dalam proses pembuatan terasi ini. Pertama, ketersediaan bahan baku utama, yaitu udang rebon, terkadang menjadi masalah karena udang rebon ini tidak selalu tersedia dan hanya musiman, sehingga seringkali produksi terasi terhenti. Kendala kedua terletak pada proses pengeringan yang hanya mengandalkan sinar matahari, yang seringkali sulit diprediksi, dan ini menjadi masalah dalam proses produksi terasi. Jika proses pengeringan terhambat, udang rebon yang telah disiapkan untuk dijemur akan mengalami penundaan dan mungkin harus menjalani proses fermentasi lebih lanjut.

Dari wawancara lapangan dengan pengusaha terasi udang rebon, diperoleh informasi bahwa ada dua pola usaha terasi udang rebon yang berbeda. Pertama, ada pengusaha terasi udang rebon yang terlibat dalam seluruh proses produksi udang rebon, termasuk penangkapannya. Kedua, ada pengusaha terasi udang rebon yang tidak melakukan penangkapan udang rebon sendiri, melainkan mereka membeli bahan baku atau udang rebon dari para penangkap ikan yang merupakan nelayan di Desa Bakambat.

2. Identitas Informan ke-2

Nama : Suriani

Status : Nelayan

Umur : 46 Tahun

Dari hasil wawancara dengan nelayan tersebut, diketahui bahwa pekerjaan sebagai nelayan telah menjadi mata pencaharian yang tetap dan telah dilakukannya dalam jangka waktu yang lama. Selain sebagai nelayan, dia juga menjalin kerja sama dengan pemilik usaha terasi, karena Desa Bakambat adalah satu-satunya tempat di mana mereka dapat menjual udang rebon dalam jumlah besar, baik dalam kondisi kering maupun basah.

Dalam proses penangkapan udang rebon, nelayan ini menjunjung tinggi prinsip kebersihan dengan melakukan pembersihan peralatan sebelum dan sesudah melaut. Hal ini dilakukan untuk memastikan bahwa sisa-sisa lumut dan bahan lainnya tidak ikut tercampur dalam hasil tangkapan selanjutnya. Setelah penangkapan, nelayan ini juga melakukan pemilahan, di mana ia memisahkan antara udang rebon dan udang api-api, yang sering disebut sebagai udang bajang oleh masyarakat setempat. Hanya udang rebon yang akan dijual kepada gudang acan Hj. Bani.

Namun, dalam aktivitas penangkapan udang rebon ini, para nelayan juga menghadapi berbagai kendala, seperti cuaca yang buruk yang membuat mereka enggan melaut karena berisiko, kerusakan tiba-tiba pada mesin kapal, arus air yang deras, dan hasil tangkapan yang tidak selalu memuaskan. Meskipun begitu, mereka tetap berjuang melaut dengan segala risikonya.

3. Identitas Informan ke-3

Nama : Muhammad Sayuti

Status : Guru Agama

Umur : 75 Tahun

Hasil wawancara dengan salah satu petua agama di Desa Bakambat, makanan halal menurut beliau adalah makanan yang bersih, tidak menjijikan dan diperbolehkan dalam agama atau menurut syariat Islam yang mana sudah dijelaskan dalam Al-qur'an surah Al-Maidah ayat 90-91.

Menurut pandangan beliau, terasi dapat dianggap sebagai makanan halal yang aman untuk dikonsumsi karena tidak mengandung bahan yang diharamkan dalam Islam atau termasuk dalam kategori makanan yang dilarang oleh Allah. Hal ini disebabkan oleh penggunaan bahan-bahan dalam proses pembuatan terasi di Desa Bakambat yang tidak mengandung komponen yang dianggap haram, serta proses produksinya yang dijaga agar tetap sesuai dengan prinsip-prinsip kehalalan.

Terasi juga merupakan salah satu bahan makanan yang penting dalam berbagai masakan, terutama dalam pembuatan sambal. Beliau sering membeli terasi dari gudang acan Hj. Bani karena percaya bahwa proses produksi di tempat tersebut tidak melibatkan bahan-bahan yang berbahaya atau membahayakan. Meskipun gudang tersebut tidak menggunakan kemasan dengan label halal, hal ini tidak menghambatnya untuk terus

membeli terasi produksi dari sana. Meskipun begitu, beliau tetap menghargai kekhasan dari proses produksi terasi di gudang acan Hj. Bani.

4. Identitas Informan ke-4

Nama : Marfuah

Status : Masyarakat

Umur : 43 Tahun

Menurut ibu Marfuah, makanan halal adalah makanan yang tidak mengandung campuran bahan-bahan seperti babi, khamar, dan lain sebagainya yang diharamkan dalam agama Islam. Beliau sering membeli terasi dari gudang acan Hj. Bani karena terasi tersebut tidak mengandung bahan pengawet, namun tetap memiliki masa simpan yang lama. Terasi ini dibuat dari udang rebon asli tanpa campuran ikan-ikan kecil, karena bila terasi dicampur dengan ikan-ikan kecil, rasanya akan berbeda dan kurang enak ketika digunakan sebagai bahan makanan atau untuk membuat sambel.

Dibandingkan dengan terasi kemasan yang dijual di warung, ibu Marfuah lebih suka membeli terasi dari gudang acan Hj. Bani karena terasi tersebut memiliki daya tahan yang lebih baik dan kualitas produksinya terjamin dengan menggunakan udang rebon asli serta memiliki rasa dan aroma yang khas.

Mengenai label halal dan makanan halal, beliau tidak terlalu memperhatikannya saat berbelanja karena ia percaya bahwa semua makanan yang dijual di pasaran sudah dijamin kehalalannya dan karena

berada di negara dengan mayoritas penduduk muslim. Beliau juga menegaskan bahwa proses produksi terasi di Desa Bakambat dijamin sebagai makanan halal.

5. Identitas Informan ke-5

Nama : Faujiah

Status : Masyarakat

Umur : 42 Tahun

Ibu Faujiah adalah salah satu pelanggan yang membeli terasi di gudang acan Hj. Bani. Beliau tertarik untuk berbelanja di sana karena terasi yang dijual di gudang tersebut memiliki kualitas yang terjamin, tidak mengandung bahan berbahaya bagi kesehatan, dan memiliki masa simpan yang panjang.

Ibu Faujiah lebih suka membeli terasi yang diolah di gudang langsung daripada yang sudah dikemas dalam kemasan yang biasanya dijual di warung atau toko. Menurutnya, produk yang dikemas belum tentu memiliki kualitas yang baik, sementara terasi yang dihasilkan di gudang acan Hj. Bani terbuat dari udang rebon segar yang langsung diolah setelah didapatkan dari para nelayan. Meskipun produk tersebut belum memiliki kemasan atau label halal, kualitasnya tetap dijaga, dan proses produksinya tidak melanggar prinsip-prinsip Islam, seperti tidak menggunakan bahan yang haram dan tidak mencampur bahan berbahaya bagi kesehatan.

Mengenai aspek kehalalan, ibu Faujiah mungkin tidak memiliki pemahaman mendalam, tetapi ia yakin bahwa proses produksi terasi di

gudang acan Hj. Bani memenuhi persyaratan yang telah ditetapkan dalam Islam, seperti tidak menggunakan bahan yang haram dan tidak mencampur bahan berbahaya bagi kesehatan.

6. Identitas Informan ke-6

Nama : Ahmad Rajib

Status : Karyawan

Umur : 21 Tahun

Rajib adalah salah satu dari 15 karyawan yang ada di gudang acan Hj. Bani, hasil wawancara dengan beliau bahwa proses produksi yang dilakukan berbeda dengan produksi yang lain karena proses produksi yang dilakukan disana menggunakan bahan utama yaitu udang rebon tanpa campuran ikan-ikan. Kenapa demikian karena hasil akhir dari udang rebon ini menghasilkan terasi yang kualitas baik, berwarna coklat kemerahan dan mempunyai aroma khas. Alasan mengapa tidak menggunakan ikan-ikan kecil dalam penambahan bahan utama yaitu udang rebon, karena terasi yang dihasil berwarna hitam kecoklatan warna hitam yang didapat berasal dari ikan-ikan kecil dan juga terasi yang bercampur dengan ikan-ikan tidak bertahan lama bisa membusuk atau mudah ditumbuhi jamur.

Dalam proses produksi terasi ini kata beliau bahwa ada beberapa peralatan yang digunakan yaitu mesin penggiling, timbangan, tempat fermentasi yaitu berupa wadah besar yang dapat menampung udang rebon yang diperam, dan bahan baku yang diperlukan dalam pembuatan terasi yaitu udang rebon dan bahan tambahan yaitu garam dan pewarna makanan

khusus yang aman untuk dikonsumsi. Menurut hasil wawancara dengan salah satu pekerja di sana bahwa untuk sekali produksi terasi udang rebon yang akan diproses tidak menentu tidak ada takaran khusus untuk menentukan proses pembuatan terasi karena melihat hasil dari para nelayan yang dijual disini. Karena para nelayan terkadang hasil tangkapannya tidak menentu kadang banyak kadang bisa juga tidak ada hasil yang di jual. Adapun alat-alat yang digunakan dalam proses pembuatan terasi di Gudang acan Hj. Bani yaitu alat Penggilingan, alat penghancur yang digunakan dalam proses pembuatan terasi dapat berupa mesin penggiling. Tempat Fermentasi Setelah penggilingan udang rebon perlulah didiamkan semalaman untuk proses penambahan garam. Perangkat penjemuran dalam hal ini pelaksanaan penjemuran tidak harus selesai dalam satu hari karena adonan terasi tidak mudah membusuk. Proses penjemuran menggunakan terpal yang di letakan di halaman khusus untuk penjemuran terasi dan dijemur dibawah terik sinar matahari.

Adapun langkah-langkah proses produksi terasi yang penulis teliti dan dari hasil wawancara dengan karyawan di Gudang Acan Hj. Bani :

a. Penyediaan Bahan Baku

Bahan baku ini di dapat dari para nelayan yang akan menjual udang rebon hasil tangkapannya. Berdasarkan wawancara yang dilakukan peneliti dengan salah satu pekerja di produksi terasi bahwa pengusaha terasi udang rebon yang melakukan seluruh kegiatan produksi udang rebon dan kemudian pengusaha terasi

udang rebon tidak melakukan penangkapan udang rebon, namun bahan baku atau udang rebon yang akan dipandang dibeli langsung dari para nelayan masyarakat Desa Bakambat.

b. Sortasi

Hal ini disampaikan oleh pemilik usaha berdasarkan wawancara yang dilakukan peneliti bahwasanya sortir itu perlu karena untuk menjaga kestabilan udangnya sebelum di proses udang rebon dipilah terlebih dahulu, karena kemungkinan udang yang langsung di beli dari nelayan walaupun para nelayan biasanya sudah melakukan penyortiran juga takutnya masih tercampur dengan benda-benda seperti batu, kadang sebelum sortir biasanya ada kotoran seperti sampah dan ikan-ikan lainnya, akan tetapi proses sortir terhadap ikan-ikan yang lembut dan kecil tidak dipisahkan karena akan memakan waktu yang lama hanya sebagian saja. Setelah itu dilakukan pencucian dengan menggunakan air bersih agar sisa-sisa lumut tidak ikut tercampur kedalam proses selanjutnya.

c. Perendaman atau Fermentasi

Setelah bahan baku didapat dari para nelayan dan sudah dilakukan pensortiran proses selanjutnya yaitu perendaman dengan air garam. Setelah perendaman air garam, udang rebon ditiriskan dan di diamkan selama satu malam atau lebih.

d. Proses Penjemuran Pertama

Setelah melakukan proses di atas dilakukan, maka udang rebon dijemur dibawah terik sinar matahari di atas jaring atau sering disebut terpal sampai kering dalam proses penjemuran pertama ini selam dua sampai empat hari. Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan peneliti dengan pekerja pengrajin penjemuran bisa saja tertunda karena terhalang cuaca yang tidak menentu.

e. Pengilingan

Proses pengolahan udang menjadi terasi, setelah sudah melewati proses-proses yang telah dijelaskan di atas maka selanjutnya udang rebon masuk ketahap penggilingan yang dilakukan tiga sampai lima orang untuk mempermudah menggiling udang-udang rebon tersebut.

f. Penambahan Pewarna

Penambahan pewarna makanan ini bertujuan untuk memberikan corak yang lebih cantik untuk hasil akhir dari terasi. Penambahan pewarna ini menggunakan pewarna makanan yang aman untuk di konsumsi. Dengan menambahkan sedikit air dan di campurkan ke adonan hasil penggilingan terasi. Lalu adonan tersebut di diamkan selama semalaman agar pewarna yang ditambahkan tercampur dan meresap.

g. Proses Penjemuran Kedua

Pada proses ini udang rebon yang sudah menjadi adonan maka dijemur untuk mengurangi kadar air yang tersisa agar benar-benar

kering. Dari proses inilah terasi menjadi awet dan tahan lama. Proses penjemuran tahap kedua ini memerlukan waktu selama empat sampai tujuh hari tergantung kondisi cuaca.

h. Penumbukan

Sebelum di bungkus atau pengepakan terasi terlebih dahulu melewati proses penumbukan agar tekstur dari terasi benar-benar halus dalam proses ini dilakukan secara manual oleh para pekerja disana.

i. Pengepakan atau Pengemasan

Karena produksi terasi di gudang acan Hj. Bani ini tidak menggunakan kemasan plastik seperti yang biasanya dijual di warung atau toko, maka pengepakan atau pembungkusannya masih menggunakan bahan dari daun yang sebelumnya telah di anyam. Walaupun demikian pembungkusan yang masih tradisional ini menghasilkan terasi yang kualitasnya tidak kalah saing dengan merk-merk terasi diluaran sana.

Selain memproduksi terasi, di tempat ini juga menjual udang rebon kering dalam skala besar karena di Desa Bakambat ini merupakan penghasil udang rebon yang paling banyak di antara desa-desa yang lain di Kecamatan Aluh-Aluh, tidak akan tersia siakan hasil yang sudah didapat apabila tidak langsung di tindak lanjuti. Berbeda dengan proses pembelian bahan baku udang rebon dari nelayan untuk pembuatan terasi, udang rebon yang kering ini

di beli dari nelayan tetapi sudah dalam keadaan kering sedangkan untuk pembuatan terasi udang rebon yang di beli dalam bentuk basah.

Hasil dari observasi dan wawancara yang telah penulis lakukan di lapangan menunjukan bahwa Gudang Acan hj Bani, merupakan salah satu usaha yang sudah puluhan tahun dilakukan, dan bahkan merupakan salah satu usaha warisan turun menurun, usaha ini juga merupakan usaha satu-satunya yang ada di sembilan belas Desa yang ada di Kecamatan Aluh-Aluh.

1. Proses pengolahan terasi di Desa Bakambat Kecamatan Aluh-Aluh

Adapun tahap pembuatan terasi menurut suprpti (2002), tahap pembuatan terasi rebon tradisional yakni, pertama dilakukan pembersihan, pencucian, pengukusan, penjemuran pertama (setengah kering), penggaraman, penumbukan pertama, pemeraman (fermentasi) 24 jam, penjemuran kedua, penumbukan kedua, pemeraman 24 jam, penjemuran ketiga, penumbukan ketiga, pemeraman ketiga selama empat sampai tujuh hari hingga berbau khas terasi, dicetak dipotong-potong dan terakhir pengemasan. Cara pembuatan terasi rebon modern, yakni pertama pembersihan, pencucian, penggaraman, penggilingan, pemanasan (mendidih lima menit), pemeraman pertama (fermentasi) tujuh hari, penjemuran pertama (setengah kering) (Suprpti, 2002).

Jika dibandingkan dengan metode pembuatan terasi yang telah dijelaskan sebelumnya, tahap pembuatan terasi di Desa Bakambat terlihat lebih sederhana. Meskipun begitu, kualitas terasi yang dihasilkan tetap tinggi karena digunakan udang rebon berkualitas baik sebagai bahan

utama. Dalam ringkasnya, proses produksi terasi di gudang acan Hj. Bani ini masih menggunakan peralatan sederhana dan belum mengadopsi teknologi modern. Proses pengepakan terasi juga melibatkan penggunaan bahan daun yang dianyam secara manual oleh para ibu-ibu yang bekerja di sana.

Berdasarkan informasi yang telah diungkapkan dalam wawancara dengan salah satu karyawan, terdapat beberapa langkah yang perlu dipersiapkan sebelum memulai proses pembuatan terasi. Persiapan ini melibatkan peralatan seperti alat penggiling, tempat fermentasi, dan tempat penjemuran. Selanjutnya, tahapan proses produksi terasi melibatkan beberapa langkah, sebagai berikut:

- a. Penyediaan Bahan Baku: Bahan baku untuk terasi diperoleh dari para nelayan dalam kondisi basah, terutama udang rebon. Meskipun bahan baku ini dapat ditemukan dari para nelayan, ketersediaannya tidak selalu konstan karena hasil tangkapan nelayan di laut bersifat tidak pasti.
- b. Sortasi: Langkah ini melibatkan pemilahan dan penyortiran bahan baku untuk memastikan bahwa udang rebon tidak tercampur dengan benda-benda lain yang dapat merusak kualitasnya, proses ini biasanya dilakukan beberapa kali.
- c. Fermentasi: Setelah melalui tahap sortasi dan pembersihan, udang rebon akan ditiriskan dan masuk ke dalam tahap fermentasi. Proses fermentasi ini dapat berlangsung selama

beberapa hari, yang bertujuan untuk menghasilkan terasi yang tahan lama. Tahap ini sangat krusial dalam menjaga kualitas terasi.

- d. Penjemuran Awal: Udang rebon yang telah mengalami fermentasi akan dijemur untuk mengurangi kadar airnya. Proses ini bertujuan untuk mengurangi kandungan air dalam udang rebon.
- e. Penggilingan: Udang rebon yang telah dijemur akan digiling menjadi adonan yang mirip pasta. Tujuannya adalah untuk menciptakan tekstur halus.
- f. Penambahan Pewarna Makanan: Setelah udang rebon berubah menjadi adonan, pewarna makanan akan ditambahkan dengan sedikit air. Campuran ini akan dibiarkan selama satu malam agar pewarna meresap ke seluruh adonan.
- g. Penjemuran Kedua: Penjemuran ini dilakukan untuk mengurangi kadar air yang masih tersisa dalam adonan terasi. Proses ini memerlukan waktu sekitar empat hingga tujuh hari agar terasi benar-benar kering.
- h. Penumbukan: Adonan terasi yang telah dijemur akan ditumbuk untuk menciptakan tekstur yang lebih halus.
- i. Pengemasan: Terakhir, terasi akan dikemas menggunakan daun nipah yang dianyam. Bentuk kemasan ini sederhana dan

tradisional, berbeda dengan kemasan terasi lain yang menggunakan plastik atau wadah modern.

Untuk pengiriman terasi, ada beberapa perusahaan yang telah menjadi pelanggan tetap dari Gudang Acan Hj. Bani. Proses pengantaran terasi ini mencakup persinggahan di Dermagang Perikanan Banjar Raya, yang mana terasi diantar langsung oleh karyawan yang bekerja di Gudang Acan Hj. Bani. Mereka biasanya membeli terasi dalam jumlah besar, sekitar 1 ton atau mungkin lebih. Selain itu, ada juga yang membeli terasi secara eceran. Biasanya, pembeli eceran ini adalah para pedagang yang akan menjual terasi lagi di pasar. Mereka langsung membeli terasi dari tempat produksi, dan jumlahnya berkisar antara 10 Kg hingga 50 Kg.

Adapun beberapa faktor yang mempengaruhi pengolahan terasi di gudang acan Hj. Bani yang pertama, ketersediaan bahan baku karena berdasarkan wawancara dengan salah satu nelayan yang ada di Desa Bakambat para nelayan pergi melaut mencari udang rebon dalam kisaran satu tahun hanya enam bulan saja karena melihat kondisi pasang surutnya air dan kondisi angin, para nelayan melaut pada habis musim barat berganti dengan musim timur sekitaran bulan Maret sampai bulan Agustus, itulah yang menjadi masalah yang serius bagi pemilik usaha ini karena apabila tidak ada bahan baku maka proses pengolahan terasi tidak bekerja dan hanya menunggu bahan baku sampai ada. Faktor kedua yang menjadi penghambat dalam proses pengolahan terasi yaitu faktor cuaca yang tidak menentu yang akan memperlambat proses pengeringan. faktor ketiga yang

menghambat proses pembuatan terasi yaitu dalam teknik mesin yang bisa saja mengalami kerusakan ringan namun dalam situasi ini para pekerja dapat mengatasi yaitu dengan memperbaikinya. Faktor keempat yaitu pengiriman, dalam pengiriman ini transportasi yang digunakan adalah kapal atau yang sering masyarakat di Desa Bakambat menyebutnya dengan kelotok atau perahu, pengiriman bisa saja tertunda karena kondisi air laut yang sering mengalami gelombang pasang dan pasang surut air laut karena lokasi pembuatan terasi berdekatan dengan laut, sesudah tiba di tempat persinggahan terasi akan di angkut lagi menggunakan mobil truk jadi terasi ini mengalami dua kali perpindahan tempat saat pengiriman.

Dilihat dari hasil observasi dan wawancara di lapangan mengapa produk terasi rebon ini begitu banyak digemari para konsumennya, baik konsumen individu, kelompok, ataupun perusahaan. Pelanggan yang tidak mau berpaling di antaranya karena terasi berbahan baku dari udang rebon tersebut memiliki ke khasan di antaranya bau yang tajam, rasa, dan warna berbintik-bintik dari mata udang rebon yang mengindikasikan kualitas bahan baku yaitu udang rebon.

2. Penerapan prinsip-prinsip produk halal pada produksi terasi di Desa Bakambat

Menurut (Mohamed, 2011) makanan halal adalah makanan yang diperbolehkan dalam hukum syariah yang memenuhi syarat, yaitu tidak mengandung bagian atau produk hewan yang tidak halal, tidak mengandung bahan-bahan yang najis menurut hukum syariah, aman dan

tidak berbahaya, diproses atau di produksi menggunakan peralatan yang tidak terkontaminasi dengan hal-hal yang najis menurut hukum syariah dan selama penyimpanan, pengolahan, pengemasan, penyimpanan atau pengangkutan pangan dipisahkan secara fisik dari pangan lain yang tidak memenuhi persyaratan sebagaimana yang dimaksud di atas atau hal lain yang telah ditetapkan sebagai najis menurut hukum syariah.

Melihat proses produksi yang sudah dijelaskan di atas bahwa proses yang dijalankan dalam pembuatan terasi di Desa Bakambat di nilai sudah sesuai dengan produksi dalam Islam. Karena dalam Islam mengajarkan agar aktivitas produksi berlandaskan prinsip-prinsip etika yaitu dalam islam berproduksi haruslah dalam lingkaran halal. Secara umum, terasi ini sudah dilakukan dengan baik dan sejalan dengan syariat Islam yang mana proses produksi sesuai dengan prioritas kebutuhan yaitu dharuriyyat, hajjiyyat dan tahsiniyyat, pengelola sumber daya alam secara optimal, tidak boros, tidak berlebihan serta tidak merusak lingkungan. Selain dalam bentuk usaha, pemasaran (jual beli) juga merupakan hal yang menjadi perhatian dalam Islam. Dari segi pengadaan bahan baku terasi, pengolahan bahan baku terasi, sampai ke pemasaran, usaha produksi ini sudah sesuai dan sejalan dengan apa yang dianjurkan dalam syariat Islam.

Menurut (Rahmadani, 2015) untuk menentukan apakah sesuatu produk halal atau haram perlu diperhatikan sekurang-kurangnya unsur bahan, baik bahan baku, bahan tambahan, maupun bahan penolong dan proses produksinya. Jika semua unsurnya halal dan dalam produksinya

tidak menggunakan media yang haram, najis atau terkena najis yang tidak disucikan, maka produk tersebut dapat ditetapkan kehalalannya. Sebaliknya, jika suatu produk mengandung unsur bahan haram atau bahannya halal namun dalam proses produksinya menggunakan bahan haram, najis atau terkena najis yang tidak disucikan, maka produk tersebut adalah produk yang haram. Dan dalam proses produksi terasi di Desa Bakambat tidak ada menyalahi aturan dan sifatnya yang telah di jelaskan di atas walaupun demikian dalam proses produksi terasi ini masih ada kekurangan yaitu tidak adanya label kemasan atau label halal yang terdapat pada kemasan.

Akan tetapi menurut (Ambali & Bakar, 2013, hal. 14) menjelaskan bahwa label halal hanya untuk kebersihan, kualitas, kemurnian, dan keamanan untuk kelompok Muslim. Yang terpenting dalam proses produksinya perlu diperhatikan sekurang-kurangnya unsur bahan, baik bahan baku, bahan tambahan, maupun bahan penolong dan poses produksinya.

Hasil wawancara dengan beberapa narasumber bahwa mereka membeli terasi di gudang acan Hj. Bani berminat membeli terasi disana karena kualitas terasinya terjamin, tidak menggunakan bahan-bahan yang membahayakan kesehatan, yang pastinya tahan lama. Artinya terasi dengan bahan baku udang rebon ini memiliki keistimewaan selain dari aroma, rasa, juga warna dari terasi rebon yang khas (ke merah-merahan dengan bintik-bintik terlihat mata udangnya). Perhatian masyarakat

pencinta terasi adalah daya tahan produk terasi rebon, walau tidak ada pengawetnya karena menggunakan garam sebagai bahan pengawet yang aman. Kandungan bahan pengawet terasi rebon merupakan pertimbangan pertama yang diperhatikan sebagai kinerja dari indikator kualitas produk yang mendukung loyalitas pelanggan. Pembeli terasi rebon ini bukan saja masyarakat sekitar tetapi masyarakat di luar kecamatan Aluh-Aluh juga banyak yang menjadi pelanggan pembelian terasi rebon ini dan ada beberapa perusahaan yang bekerjasama dalam pembelian terasi dengan skala besar.

Dapat disimpulkan bahwa dalam proses produksi terasi di Desa Bakambat ini atau lebih tepatnya di Gudang Acan Hj. Bani sudah menerapkan tentang produk halal yang mana memenuhi syarat, yaitu halal zatnya, halal cara memperolehnya, halal cara memprosesnya, halal pada penyimpanannya dan halal pada penyajiannya atau pengemasannya. Dilihat dari hukum syariah yang mana proses produksi ini tidak mengandung bagian atau produk hewan yang tidak halal, tidak mengandung bahan-bahan yang najis, aman dan tidak berbahaya, diproses atau di produksi menggunakan peralatan yang tidak terkontaminasi dengan hal-hal yang najis menurut hukum syariah dan selama penyimpanan, pengolahan, pengemasan dan pengangkutan pangan dipisahkan secara fisik dari pangan lain yang tidak memenuhi persyaratan sebagaimana yang dimaksud di atas atau hal lain yang telah di tetapkan sebagai najis menurut hukum syariah. Ada beberapa kekurangan yang terletak pada label halal

dan sertifikat halal, namu dalam proses maupun bahan-bahan yang bersangkutan dalam proses produksi terasi tidak ada yang menyalahi aturan yang telah di tetapkan dalam proses produksi menurut syariat Islam.