



PENGUATAN STANDAR PRODUKSI TERASI MELALUI EDUKASI PENGOLAHAN HIGIENIS

Nurfatin Zalila, Fitri Idayanti, Laela Ardo, Yatmi Hijayanti, Firman Fajar Perdhana*

Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Universitas Mataram, Jln. Majapahit No. 62, Gomong, Mataram, Nusa Tenggara Barat 83115, Indonesia

*firmam.perdhana@unram.ac.id

ABSTRAK

Terasi merupakan produk fermentasi tradisional berbahan dasar udang rebon yang memiliki peran penting dalam kuliner dan ekonomi masyarakat pesisir Indonesia. Namun, proses produksinya yang masih bersifat tradisional menyebabkan kualitas dan higienitas produk belum memenuhi standar keamanan pangan. Program pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan kualitas dan keamanan produk terasi di UMKM Putri Pesisir Mandiri melalui edukasi dan pendampingan penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP). UMKM ini merupakan produsen terasi tradisional di Lombok Barat yang menghadapi tantangan dalam menjaga sanitasi selama proses produksi. Peserta merupakan anggota UMKM Putri Pesisir Mandiri yang berjumlah 10 orang. Kegiatan pengabdian dilaksanakan dalam bentuk observasi awal, edukasi, simulasi, dan evaluasi terhadap praktik produksi terasi yang mencakup seluruh tahapan mulai dari pemilihan bahan baku hingga pengemasan. Keberhasilan program dievaluasi dari peningkatan pengetahuan dan kesadaran peserta untuk menerapkan praktik GMP dalam pengolahan terasi yang ditunjukkan dari hasil perubahan kondisi lingkungan kerja dan penerapan teknik pengolahan terasi yang lebih higienis. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan kesadaran dan keterampilan pengrajin dalam menerapkan praktik pengolahan yang higienis, terutama dalam aspek seleksi bahan baku, fermentasi, penggunaan alat pelindung diri, serta teknik pengemasan yang sesuai standar keamanan pangan. Program ini memberikan dampak positif terhadap perbaikan mutu produk dan mendorong keberlanjutan usaha UMKM dalam menghadapi persaingan pasar.

Kata kunci: GMP; pengabdian masyarakat; pengolahan higienis; terasi; UMKM

STRENGTHENING TERASI (SHRIMP PASTE) PRODUCTION STANDARDS THROUGH EDUCATION OF HYGIENIC PROCESSING

ABSTRACT

*Terasi (Shrimp paste) is a traditional fermented product made from *Acetes spp.* that plays a vital role in Indonesian culinary culture and the coastal economy. However, traditional processing practices often result in inconsistent quality and inadequate hygiene standards. This community service program aimed to improve the quality and safety of terasi products at Putri Pesisir Mandiri MSMEs through education and assistance in implementing Good Manufacturing Practices (GMP). This MSME, located in West Lombok, produces terasi using traditional methods and faces challenges in maintaining sanitation during production. The program participants consisted of 10 members of the Putri Pesisir Mandiri MSME. The program included initial observation, education, simulation, and evaluation covering all production stages, from raw material selection to packaging. The program was evaluated based on the improvement in participants' knowledge and awareness in applying GMP practices to terasi processing, as reflected in improved working environment conditions and the adoption of more hygienic processing techniques. The results indicated improved awareness and skills among artisans in implementing hygienic processing practices, particularly in raw material handling, fermentation, use of personal protective equipment, and*

packaging techniques aligned with food safety standards. This program positively impacted product quality improvement and encouraged business sustainability in a competitive market.

Keywords: community service; GMP; hygienic processing; MSMEs; shrimp paste

PENDAHULUAN

Terasi merupakan produk fermentasi hasil laut yang telah lama menjadi salah satu komponen utama dalam kuliner nusantara. Terasi umumnya diolah menggunakan bahan dasar udang rebon (*Acetes sp.*) dengan penambahan garam atau bahan lainnya (Hidayati et al., 2021; Isdaryanti et al., 2022; Sumardianto et al., 2022). Keberadaan terasi memiliki peran penting dalam industri pangan tradisional Indonesia. Produk terasi tidak hanya dikenal karena aroma dan rasanya yang khas, tetapi juga karena kontribusinya dalam mendukung perekonomian masyarakat pesisir. Produk ini kaya akan senyawa volatil yang memberikan aroma dan cita rasa khas yang banyak digunakan dalam masakan di berbagai wilayah Indonesia (Desrianty, 2019). Produksi terasi umumnya dilakukan oleh usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) yang masih menggunakan metode tradisional dalam proses fermentasi, pengeringan, dan pengemasan. Dalam banyak kasus, aspek kebersihan dan standar keamanan pangan belum diterapkan dengan optimal sehingga dapat mempengaruhi kualitas produk dan keamanan konsumsi (Azmi et al., 2024).

Kabupaten Lombok Barat sebagai salah satu daerah penghasil terasi, memiliki potensi besar dalam pengembangan industri terasi lokal. Terasi yang dihasilkan dari daerah ini sering digunakan dalam berbagai hidangan dan dijual di pasar lokal maupun ke luar Pulau Lombok. Namun, meskipun memiliki potensi pasar yang besar, kualitas terasi dari produsen lokal masih menghadapi tantangan yang cukup signifikan (Masrun et al., 2018). UMKM Putri Pesisir Mandiri merupakan salah satu kelompok pengrajin terasi di Lombok Barat yang menghadapi berbagai tantangan dalam produksi, terutama dalam penerapan prinsip higienitas. Beberapa permasalahan utama yang ditemukan di UMKM ini adalah kurangnya pemahaman mengenai Good Manufacturing Practices (GMP), sanitasi lingkungan produksi yang belum optimal, serta tidak adanya standarisasi dalam proses pengolahan, penyimpanan, dan pengemasan.

Salah satu faktor utama yang menyebabkan rendahnya daya saing produk terasi di pasar nasional maupun internasional adalah belum diterapkannya standar keamanan pangan yang memadai. Pengolahan yang tidak higienis dapat menyebabkan kontaminasi mikrobiologis yang berisiko bagi kesehatan konsumen. Beberapa penelitian menunjukkan bahwa produk fermentasi terasi rentan terhadap pertumbuhan bakteri patogen seperti *Vibrio*, *Photobacterium*, *Psychrobacter*, *Pseudoalteromonas*, *Enterovibrio*, dan *Halanaerobium* (Helmi et al., 2022). Adapun persyaratan mutu dan keamanan untuk produk terasi yang dijual di Indonesia harus mengikuti Standar Nasional Indonesia (SNI 2716:2016), yang mencakup skor sensori minimal 7, kadar air maksimal 45% untuk terasi pasta, maksimal 35% untuk terasi kering, dan maksimal 10% untuk terasi bubuk, kadar abu tidak larut dalam asam maksimal 1,5%, kadar garam antara 12–20%, kadar protein minimal 15%, kontaminasi *Escherichia coli* tidak lebih dari 3 MPN/gram, dan hasil negatif terhadap *Salmonella* (BSN, 2016; Kadir et al., 2020; Herlina dan Setiarto, 2024).

Seiring dengan meningkatnya kesadaran konsumen terhadap keamanan pangan, penerapan standar produksi yang lebih baik menjadi suatu keharusan bagi UMKM agar dapat meningkatkan daya saingnya. Edukasi dan pendampingan terkait pengolahan pangan yang higienis dapat meningkatkan kualitas produk yang akan berdampak pada akses pasar yang semakin luas bagi UMKM (Leiwakabessy et al., 2022). Penguatan kapasitas produsen melalui pelatihan dan sosialisasi mengenai standar pengolahan yang higienis menjadi langkah strategis dalam

meningkatkan mutu dan keamanan produk terasi, termasuk di UMKM Putri Pesisir Mandiri. Hasil observasi awal menunjukkan adanya masalah terkait higienitas dan sanitasi proses produksi terasi yang meliputi pengrajin (pekerja), peralatan, tempat produksi, dan standar mutu pada bahan dan produk. Dengan demikian, program pelatihan dan sosialisasi pengolahan terasi yang higienis perlu dilakukan untuk meningkatkan pemahaman dan keterampilan pengrajin terasi di UMKM Putri Pesisir Mandiri. Pengabdian ini bertujuan untuk memberikan pelatihan tentang metode pengolahan terasi yang higienis guna meningkatkan pengetahuan dan kesadaran pengrajin terasi UMKM Putri Pesisir Mandiri dalam menerapkan praktik higienis dalam pengolahan terasi. Melalui program pengabdian ini, diharapkan UMKM Puteri Pesisir Mandiri mampu meningkatkan kualitas dan kuantitas produksi sehingga dapat meningkatkan mutu dan keamanan pangan produk terasi yang dihasilkan.

METODE

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan di UMKM Putri Pesisir Mandiri yang berlokasi di Desa Cemara, Kecamatan Lembar, Kabupaten Lombok Barat, Provinsi Nusa Tenggara Barat. UMKM Putri Pesisir Mandiri merupakan salah satu kelompok pengrajin terasi tradisional berbahan baku udang rebon. Sejumlah 10 warga yang tergabung dalam UMKM Putri Pesisir Mandiri, yang terdiri dari 1 orang ketua kelompok, 4 orang tim produksi, dan 5 orang tim perbaikan. Kegiatan ini juga disandingkan dengan program MBKM Kewirausahaan di UMKM yang dilaksanakan oleh tim yang terdiri dari mahasiswa dan dosen Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Universitas Mataram. Bersamaan dengan pelaksanaan program magang di UMKM Putri Pesisir Mandiri untuk memperdalam pengetahuan dan keterampilan terkait teknik pembuatan terasi tradisional oleh mahasiswa, tim juga melakukan kegiatan pengabdian ini sebagai upaya peningkatan kualitas sekaligus timbal balik konstruktif kepada UMKM Putri Pesisir Mandiri sebagai mitra.

Pelaksanaan program pengabdian meliputi beberapa tahap kegiatan antara lain (1) Observasi awal dan identifikasi masalah, (2) Penyusunan program pengabdian, (3) edukasi pengolahan terasi higienis, dan (4) evaluasi program pengabdian. Keseluruhan rangkaian kegiatan pada program pengabdian ini dilaksanakan pada bulan September-Desember 2024. Kelompok UMKM Putri Pesisir Mandiri menjadi sasaran program pengabdian. Pelaksanaan program mencakup setiap tahap produksi terasi di UMKM Putri Pesisir Mandiri, yaitu (1) penerimaan dan persiapan bahan baku, (2) pencampuran bahan baku dan bahan tambahan, (3) fermentasi, (4) penggilingan dan pencetakan, (5) pengeringan, dan (6) pengemasan. Metode pendampingan yang digunakan adalah metode sosialisasi dan pendampingan pada masyarakat sasaran program. Indikator keberhasilan program pengabdian ini ditunjukkan dari adanya peningkatan pengetahuan dan kesadaran pengrajin terasi UMKM Putri Pesisir Mandiri dalam menerapkan praktik higienis dalam setiap tahap pengolahan terasi. Hal tersebut diamati dari adanya perubahan kebersihan lingkungan dan pengamatan langsung terhadap penerapan teknik pengolahan terasi antara sebelum dan sesudah program dilaksanakan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Identifikasi Masalah Sasaran

Lokasi produksi UMKM Puteri Pesisir Mandiri terletak di daerah Pantai Cemare, Kabupaten Lombok Barat. Keberadaan tempat produksi yang berada di daerah kampung nelayan tersebut sangat menunjang kebutuhan bahan baku dalam proses produksi terasi yaitu udang rebon dan ikan. Keberadaan bahan baku cukup berpengaruh pada proses produksi terasi di UMKM Puteri Pesisir Mandiri. Selama produksi, para pengrajin terasi bergantung pada udang rebon hasil tangkapan nelayan yang berada di daerah tersebut ditambah dengan pembelian kekurangan bahan

baku serta bahan tambahan di pasar. Penangkapan udang rebon umumnya terjadi pada akhir musim penghujan. Hasil observasi awal menunjukkan bahwa kelompok ini memiliki potensi besar untuk meningkatkan kualitas dan kuantitas produksi, tetapi masih terkendala oleh beberapa faktor. Adapun beberapa hal yang perlu ditingkatkan tersebut antara lain: (1) kebersihan peralatan dan lingkungan produksi masih belum optimal, (2) pengolahan bahan baku dan produk jadi dilakukan tanpa standar prosedur operasi yang baku, dan (3) para pengrajin belum memiliki akses yang memadai terhadap pelatihan dan informasi tentang pengolahan makanan yang higienis.

Pelaksanaan Edukasi Pengolahan Terasi Higienis

Edukasi pengolahan terasi higienis dilaksanakan sebagai inti program pengabdian ini. Kegiatan edukasi tersebut ditempuh untuk meningkatkan pengetahuan dan kesadaran pengrajin terasi di UMKM Puteri Pesisir Mandiri terhadap berbagai aspek standar produksi. Kegiatan edukasi diawali dengan sosialisasi terkait dengan pentingnya standar mutu dan keamanan pangan pada proses pembuatan terasi. Aspek yang menjadi poin utama sosialisasi adalah pengenalan standar *Good Manufacturing Practices* (GMP). Proses produksi pada industri pangan yang menjalankan GMP dapat menjamin terpenuhinya persyaratan-persyaratan yang ditentukan guna menghasilkan produk pangan bermutu dan aman. Keamanan pangan yang diperhatikan dalam GMP antara lain (1) pencegahan cemaran fisik, kimia, dan biologis pada produk pangan olahan, (2) pencegahan adanya patogen pada produk pangan olahan dan langkah mematakannya, dan (3) pengendalian proses produksi. Sosialisasi dimaksudkan agar para pengrajin terasi lebih memahami 18 aspek GMP sekaligus meningkatkan pengetahuan dan tanggung jawab (Meghwal et al., 2017; Purwatiningrum et al., 2018).

Kegiatan dilanjutkan dengan simulasi penerapan GMP dan pendampingan dalam pengolahan produk terasi udang rebon. Secara umum, tahapan produksi terasi di UMKM Puteri Pesisir Mandiri dimulai dari proses pemilihan bahan baku, pembersihan bahan baku dari kotoran, pencampuran bahan baku dengan bahan tambahan, fermentasi udang rebon, penggilingan hasil fermentasi, pencetakan terasi, pengeringan, dan pengemasan produk. Kegiatan simulasi dan pendampingan secara lebih rinci antara lain sebagai berikut:

1. Penerimaan dan memilih bahan baku terasi yang berkualitas baik. Dalam tahapan ini penting untuk memperhatikan mutu dari udang rebon. Bahan yang digunakan yaitu udang rebon berukuran kecil. Udang rebon yang digunakan oleh UMKM Puteri Pesisir Mandiri memiliki kualitas yang standar (tidak terlalu baik atau buruk). Oleh karena itu, terkadang terdapat beberapa bahan lain (ikan kecil, kerang, dan lain-lain) dan pengotor (batu, pasir, dan lain-lain). Mutu bahan baku terasi harus diperhatikan untuk menghasilkan terasi yang baik dan berkualitas. Penggunaan bahan baku yang busuk dan sudah terkontaminasi oleh mikroorganisme berbahaya serta logam atau bahan kimia berbahaya lainnya sangat perlu dihindari. Para pengrajin terkadang kurang memperhatikan hal-hal tersebut sehingga perlu penekanan khusus saat simulasi agar dapat menerapkan GMP setelah pendampingan secara konsisten.
2. Pembersihan udang rebon dari sisa-sisa pasir atau kotoran yang berasal dari laut. Bahan baku yang masih tercampur kotoran akan dapat mengganggu keberhasilan tahapan pengolahan terasi berikutnya. Pada proses tersebut, diterapkan sanitasi melalui pembersihan udang rebon dari kotoran. Kondisi bahan baku yang masih tercampur kotoran menunjukkan GMP tidak dilaksanakan dengan baik sehingga akan menurunkan mutu dan keamanan pangan. Oleh karena itu, keterampilan pengrajin terasi UMKM Puteri Pesisir Mandiri perlu ditingkatkan agar dapat melakukan pembersihan bahan baku dengan lebih maksimal. Melalui simulasi

yang dilakukan dapat diketahui keterampilan pembersihan anggota UMKM Puteri Pesisir Mandiri beraneka ragam sehingga perlu pendampingan cara pembersihan yang intensif terhadap para pengrajin yang belum terlalu terampil membersihkan udang rebon. Hasil pembersihan bahan baku diperoleh berupa udang rebon yang memiliki kualitas yang baik dan layak diolah menjadi produk terasi (Gambar 1).



Gambar 1. Bahan baku terasi udang rebon

3. Pencampuran udang rebon dengan bahan tambahan berupa garam, pewarna makanan, dan air. Selain sanitasi bahan baku, berbagai bahan tambahan juga perlu dijaga sanitasinya agar tidak tercemar kontaminan. Penambahan garam dalam proses pembuatan terasi berfungsi sebagai pengawet alami pada saat dilakukan proses fermentasi. Konsentrasi mutu garam yang digunakan dalam proses fermentasi mempengaruhi mutu terasi yang dihasilkan (Anggo et al., 2014). Garam dapat membentuk kondisi fermentasi tertentu yang membantu pertumbuhan mikroorganisme halotoleran (tahan garam) dan memicu reaksi yang menghasilkan karakteristik tertentu pada terasi yang dihasilkan. Proses pembuatan terasi dengan penambahan garam yang berbeda mempengaruhi kualitas organoleptik dan mikrobiologis terasi rebon. Semakin tinggi kadar garam, semakin tinggi nilai kenampakan dan teksturnya, serta semakin rendah kandungan air terasi yang dihasilkan (Rusmiyati et al., 2022). Pencampuran bahan baku dengan pewarna bertujuan untuk menghasilkan warna yang merata dan menarik pada terasi yang dihasilkan. Pewarna yang digunakan adalah pewarna makanan berwarna merah cabe dan dipastikan *food grade*.
4. Fermentasi udang rebon selanjutnya dijalankan selama 1 (satu) hari. Tahapan fermentasi bertujuan untuk meningkatkan kualitas, aroma yang khas, dan nilai gizi dari udang rebon yang digunakan. Selama fermentasi, terjadi penguraian senyawa protein kompleks menjadi senyawa yang lebih sederhana, seperti asam amino dan peptida sehingga lebih mudah diserap oleh tubuh. Fermentasi merupakan titik kritis pada pengolahan terasi. Tahapan proses produksi ini perlu dikontrol dengan cermat agar menghasilkan terasi bermutu baik dan memiliki cita rasa yang khas. Kepatuhan pengrajin terasi terhadap prosedur fermentasi mendapat perhatian lebih saat simulasi dilakukan.
5. Tahapan pengolahan terasi selanjutnya yaitu melalui proses penggilingan hasil fermentasi dan pencetakan terasi yang sudah digiling (Gambar 2). Penggilingan udang rebon dimaksudkan untuk menghaluskan udang dan menyeragamkan partikel-partikel terasi sehingga mudah untuk dikonsumsi. Proses penggilingan terasi di UMKM Puteri Pesisir Mandiri telah menggunakan mesin penggiling sehingga lebih efisien waktu. Produk terasi setengah jadi yang dihasilkan adalah terasi batang dan sangrai. Pada tahapan ini pengrajin telah mematuhi standar sanitasi dengan mencuci tangan sebelum sebelum bekerja, tetapi belum terbiasa

menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) seperti sarung tangan, masker, celemek, dan penutup kepala. Hal tersebut sangat berpotensi menjadi sumber kontaminasi (Humairani et al., 2019). Penggunaan APD pada industri pangan bertujuan melindungi pengrajin terasi dari kecelakaan kerja sekaligus melindungi terasi dari kontaminasi biologis yang dibawa oleh pengrajin terasi. Pengrajin terasi UMKM Puteri Pesisir Mandiri yang tidak terbiasa menggunakan APD pada saat proses produksi dikarenakan pengrajin belum sepenuhnya memahami pentingnya penggunaan APD. Oleh karena itu, sosialisasi dan pendampingan pada program pengabdian ini sangat diperlukan untuk kemajuan produksi terasi UMKM Puteri Pesisir Mandiri di masa depan.



Gambar 2. Penggilingan udang rebon dan pencetakan terasi

6. Proses berikutnya adalah pengeringan produk terasi batang dan sangrai (Gambar 3). Pengeringan dilakukan dengan cara menjemur terasi memanfaatkan sinar matahari. Terasi dijemur menggunakan terpal dan *gelabang* (alat bantu menjemur dari bambu) di ruang terbuka tanpa adanya pelindung. Hal tersebut tidak sesuai dengan prosedur GMP karena penjemuran memungkinkan kontaminasi yang berasal dari debu, benda asing, kotoran hewan, dan gangguan manusia. Untuk menghindari kontaminasi saat penjemuran berlangsung, perlu diupayakan adanya alat bantu berupa loyang jemur yang higienis dan rak pengering yang tertutup sehingga terasi lebih mudah dipindahkan dan aman pada saat dijemur.



Gambar 3. Penjemuran terasi batang dan terasi sangrai

7. Terasi batang dan sangrai yang sudah kering sempurna selanjutnya dikemas untuk dipasarkan (Gambar 4). Terasi batang dikemas menggunakan wadah plastik kemasan bening biasa dengan perekat berupa selotip. Sementara terasi sangrai dikemas menggunakan *standing pouch*. Pengemasan produk juga dilakukan ala kadarnya sehingga perlu ditingkatkan dengan

peralatan dan kondisi kerja yang higienis. Pengemasan terasi dapat dilakukan setidaknya dengan menggunakan bahan yang memenuhi persyaratan berupa plastik *Polypropylene* (PP) dengan tebal 0,6 atau 0,8 mm (Koswara et al., 2017). Beberapa bahan kemasan terasi juga ditemukan beredar di pasar seperti *Polyethylene Tetrathalat* (PET), *Polyethylene* (PE), dan kemasan yang berlapis metalik (*metalized*). Terasi dapat juga dikemas dalam wadah kantong plastik atau *metalized*, botol atau kotak plastik, dan botol kaca (Setyaningtyas, 2014). Tim menemukan bahwa kemasan yang digunakan oleh UMKM Pesisir Mandiri masih sangat standar dan belum mencantumkan informasi produk yang diperlukan oleh konsumen seperti komposisi, tanggal kadaluarsa, dan tempat penyimpanan yang baik. Label yang sesuai berfungsi untuk memberi informasi produk, media komunikasi, petunjuk penggunaan, sarana promosi, dan jaminan keamanan pangan (Widyaningrum et al., 2022). Oleh karena itu, perlu adanya kegiatan lanjutan untuk mendampingi UMKM agar dapat menciptakan kemasan dan label yang sesuai standar, unik, dan menarik sehingga dapat menarik daya minat masyarakat untuk membeli produk.



Gambar 4. Pengemasan Terasi batang dan Sangrai

Evaluasi dan Dampak Program

Pelaksanaan kegiatan edukasi dan pendampingan melalui simulasi penerapan GMP dalam pengolahan terasi di UMKM Puteri Pesisir Mandiri memberikan dampak positif yang nyata, baik dari sisi pemahaman maupun praktik lapangan yang dilakukan oleh para pelaku usaha. Evaluasi dilakukan secara partisipatif melalui observasi langsung, diskusi kelompok, serta pendampingan intensif pada tiap tahapan produksi. Selama kegiatan simulasi GMP pada pengolahan terasi terdapat beberapa tanya-jawab dan diskusi terkait dengan hal-hal yang dirasa kurang jelas oleh seluruh peserta pelatihan. Kegiatan edukasi dan pendampingan yang telah dilaksanakan berhasil mengidentifikasi beberapa tahapan krusial yang membutuhkan pembenahan, antara lain:

1. Proses seleksi dan pembersihan bahan baku masih ditemukan bahwa udang rebon yang digunakan masih tercampur kotoran dan bahan asing. Setelah pendampingan, pengrajin mulai lebih teliti dalam memilah dan membersihkan bahan, meskipun keterampilan masih bervariasi.
2. Tahapan fermentasi sebagai titik kritis mutu produk perlu pengawasan lebih ketat. Sebelumnya, proses dilakukan tanpa memperhatikan waktu dan sanitasi. Simulasi berhasil meningkatkan kesadaran akan pentingnya fermentasi yang tepat.
3. Perlunya penggunaan Alat Pelindung Diri (APD) seperti masker dan sarung tangan belum menjadi kebiasaan. Pendampingan menekankan pentingnya APD dalam mencegah kontaminasi dan menjaga keamanan produk.
4. Penjemuran dan pengemasan masih dilakukan secara terbuka dan sederhana. Tim merekomendasikan penggunaan rak pengering tertutup serta perbaikan desain kemasan agar

produk lebih higienis dan menarik. Edukasi pengemasan dan pelabelan produk yang setidaknya sesuai standar Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) diketahui dapat memaksimalkan upaya meningkatkan daya jual produk pangan dan selera konsumen (Tadjuddin dan Mayasari, 2019; Nurliza, 2023; Pawestri et al., 2023).

Secara keseluruhan, kegiatan pengabdian ini berhasil memperkuat kapasitas kelompok pengrajin terasi tradisional UMKM Pesisir Mandiri dalam menerapkan prinsip higienitas pada proses produksi terasi. Meskipun masih terdapat beberapa tantangan, khususnya dalam ketersediaan sarana dan kebiasaan kerja, proses pendampingan telah membuka kesadaran akan pentingnya produksi pangan yang aman, berkualitas, dan sesuai standar. Ke depan, diharapkan ada program lanjutan untuk mendukung implementasi berkelanjutan dari praktik-praktik yang telah disosialisasikan. Melalui edukasi pengolahan pangan higienis ini, diharapkan UMKM Puteri Pesisir Mandiri dapat memperbaiki kualitas dan penerapan GMP sehingga mampu menghasilkan produk yang terjamin mutu dan keamanan pangan serta meningkatkan daya saing produk terasi khas Lombok di pasar.

SIMPULAN

Program edukasi dan pendampingan penerapan prinsip *Good Manufacturing Practices* (GMP) di UMKM Puteri Pesisir Mandiri memberikan dampak positif terhadap peningkatan mutu proses produksi terasi udang rebon. Melalui kegiatan ini, pengrajin mulai memahami pentingnya seleksi bahan baku yang higienis, penerapan sanitasi dalam setiap tahapan produksi, dan pengemasan produk yang sesuai standar keamanan pangan. Meskipun masih terdapat tantangan dalam praktik harian, peningkatan kesadaran dan keterampilan dasar yang diperoleh selama kegiatan ini menjadi langkah awal yang penting untuk mendukung keberlanjutan usaha dan daya saing produk terasi lokal di pasar yang lebih luas.

DAFTAR PUSTAKA

- Azmi, S., Pratama, R. I., Triwibowo, R., Dewanti, L. P., & Rostini, I. (2024). Quality and Microbiological Conditions of Small-Scale Shrimp Paste Processing in Cirebon Production Centers. *Jurnal Perikanan Unram*, 14(4), 1798–1809.
- Anggo, A. D., Swastawati, F., Ma'ruf, W. F. & Rianingsih, L. 2014. Mutu Organoleptik dan Kimiawi Terasi Udang Rebun dengan Kadar Garam Berbeda dan Lama Fermentasi. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 17(1): 53-59.
- BSN (Badan Standarisasi Nasional). 2016. *SNI 2716: 2016 – Terasi Udang*. Diakses pada 4 Mei 2025, dari <https://pesta.bsn.go.id/produk/detail/10920-sni27162016>.
- Desrianty, N. A. (2019). Studi Karakter Terasi Udang Rebun (*Acetes Sp.*) Dengan Penambahan Bakteri *Lactobacillus Plantarum* Pada Masa Simpan Hari Ke-0 Dan Hari Ke-14 (*Skripsi*). Malang: Universitas Brawijaya.
- Helmi, H., Astuti, D. I., Putri, S. P., Sato, A., Laviña, W. A., Fukusaki, E., & Aditiawati, P. (2022). Dynamic changes in the bacterial community and metabolic profile during fermentation of low-salt shrimp paste (terasi). *Metabolites*, 12(2), 118.
- Herlina, V. T., & Setiarto, R. H. B. (2024). Terasi, exploring the Indonesian ethnic fermented shrimp paste. *Journal of Ethnic Foods*, 11(1), 7.
- Hidayati, A., Sumardianto, S., & Fahmi, A. S. (2021). Karakteristik terasi ikan kembung (*Rastrelliger sp.*) dengan penambahan serbuk bit merah (*Beta vulgaris L.*) sebagai pewarna alami. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 3(1), 34-42.

- Humairani, R., Maritalia, D., Yuniza, A., & Ikhsan, S. M. 2019. Pendampingan Penerapan GMP Pada Pengolahan Terasi Tutok Di Desa Kuala Pusing Kapal. *Lumbung Inovasi: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 4(1): 1-7.
- Isdaryanti, I., Tahar, M., & Ismail, A. I. (2022). Effect of Storage Time on the Quality of Shrimp Paste. *Baselang*, 2(2), 79-83.
- Kadir, M. R. S., Asnani, A., & Suwarjoyowirayatno, S. (2020). Mutu Terasi Udang Rebon (*Acetes indicus*) Yang Diperdagangkan Di Beberapa Pasar Kota Kendari. *Jurnal Fish Protech*, 3(2), 207-213.
- Koswara, S., Purba, M., Sulistyorini, D., Aini, A. N., Latifa, Y. K., Yunita, N. A., Wulandari, R., Riani, D., Lustriane, C., Aminah, S., Lastri, N., & Lestari, P. (2017). *Produksi Pangan untuk Industri Rumah Tangga: Terasi Udang*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Leiwakabessy, P., Lahallo, F. F., Ferdinandus, A. Y., Pattiwael, M., Pakpahan, R. R., & Rupilele, F. G. (2020). Pendampingan usaha mikro kecil dan menengah dalam meningkatkan produktivitas usaha. *J-DEPACE (Journal of Dedication to Papua Community) Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(2), 231-239.
- Masrun, Akhmad Jufri, & Titi Yuniarti. (2018). Model Pemberdayaan UKM Berbasis Potensi Lokal Dalam Rangka Pengentasan Kemiskinan Di Kawasan Pesisir Pantai Cemara Lembar Kabupaten Lombok Barat. *Journal of Economics and Business*, 4(2), 58 - 68.
- Meghwal, M., Heddurshetti, U., & Biradar, R. (2017). Good manufacturing practices for food processing industries: Principles and practical applications. In *Food technology* (pp. 3-28). Apple Academic Press.
- Nurliza, N. (2023). Pelatihan Pemilihan dan Label Kemasan pada Produk Terasi Udang Rebon Kelompok Wanita Nelayan. *RESWARA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 1257-1265.
- Pawestri, S., Perdhana, F., Handito, D., Pertiwi, M., Sinaga, Y., Saputra, O., Fuadi, M., Antesty, S., Amaliyah, W., Yasa, I., Utama, Q., Unsunnidhal, L., Rasyda, R., & S., I. (2023). Edukasi Standar Kemasan, Label, dan PIRT sebagai Upaya Peningkatan Daya Jual Produk Pangan Masyarakat. *Alamtana: Jurnal Pengabdian Masyarakat UNW Mataram*, 4(3), 275-285.
- Purwantiningrum, I., Widyahastuty, W., Christian, J., & Sari, N. (2018). Assessment of good manufacturing practice for small scale food industry in Malang region, East Java, Indonesia. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 131(1), p. 012028).
- Rusmiyati, A., R. Susanti, R. S., Iswari, R., & Wardani, N. (2022). Pengaruh Kadar Garam dan Jenis Kemasan terhadap Mutu Terasi Rebon. *Life Science*, 11(1), 39-46.
- Setyaningtyas, M. I. (2014). Kajian Penggunaan Beberapa Jenis Bahan Pengemas Terhadap Sifat Fisiko Kimiawi Terasi Udang Instan Selama Penyimpanan (*Skripsi*). Semarang: Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata.
- Sumardianto, S., Azizi, M. Q., & Purnamayati, L. (2022). Karakteristik Terasi Udang Rebon (*Acetes sp.*) dengan Penambahan Pewarna Alami Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*) yang Berbeda. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 25(3), 494-503.

Tajuddin, T., & Mayasari, N. (2019). Strategi pengembangan umkm berbasis ekonomi kreatif di kota palopo. *Dinamis: Journal of Islamic Management and Bussiness*, 2(1).

Widyaningrum, M. E., Evawati, D., Saputra, E., & Widiana, M. E. (2022). *Pemasaran Produk Terasi Nusantara*. Banyumas: Pena Persada Kerta Utama.