

IDENTIFIKASI HASIL DIVERSIVIKASI DAN PENGEMBANGAN ANEKA PRODUK OLAHAN IKAN TERI KHAS MAKASSAR

Mutemainna Karim, Aryanti Susilowati dan Jawiana Saokani

Sekolah Tinggi Teknologi Kelautan (STITEK) Balik Diwa Makassar

Email: mut_stitek@yahoo.com

ABSTRAK

Besarnya potensi ikan teri di Indonesia serta adanya kecenderungan ekspor ikan teri gelondongan, maka diperlukan terobosan baru dalam upaya diversifikasi dan pengembangan aneka produk olahan ikan teri. Walau kita beranggapan bahwa ikan teri sangat terjangkau, sebenarnya ikan teri juga memiliki nilai ekonomis yang sangat tinggi di pasaran dan dapat disejajarkan dengan jenis komoditi laut lainnya baik di pasar domestik maupun internasional. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi berbagai jenis hasil diversifikasi dan pengembangan produk hasil olahan ikan teri khas makassar. Identifikasi jenis produk, alat, bahan serta metode pengolahan dilakukan melalui survey dan dokumentasi serta uji laboratorium. Hasil diversifikasi dan pengembangan produk olahan ikan teri yang teridentifikasi sebanyak lebih dari 27 macam. Produk olahan ikan teri antara lain adalah: Chao Teri, Tumisi Chao, Kapurung, Lawa Bale, Pallu Mara' Mairo, Teri Masak Pisang Batu, Sambala Mairo, Tempa-Tempa Lure, Onde-Onde Lure, Perkedel Ikan Teri, Peyek Ikan Teri, Langga Roko Mairo, Kering Tempe Teri, Sambal Teri Kacang, Sambal Goreng Teri Hijau, Orak-Arik Teri, Kaju Tettu, Sambala Kaniki, Sambala Settung, Sambala Pangi, Sambala Keddi', Gagape Teri Terong, Srispy Teri, Teri Gurih, Terasi, Tepung Bumbu Teri, Tepung Ikan Teri dan lain-lain. Produk olahan ikan teri ini sangat layak untuk dijadikan satu potensi dalam pengembangan usaha kuliner unik khas Sulawesi Selatan. Oleh karena itu perlu didukung dengan pembuatan satu outlet "RUMAH MISTERI" (Rumah Masyarakat Indonesia Suka Teri) yang bisa menjadi destinasi wisata kuliner dan oleh-oleh khas Makassar. Hasil Penelitian ini perlu dilanjutkan dengan penerbitan buku panduan pengolahan ikan teri selain sebagai buku ajar maupun sebagai base praktis yang dapat digunakan semua kalangan masyarakat. Keunggulan masing-masing hasil diversifikasi dan pengembangan produk olahan ikan teri khas Sulawesi Selatan ini dapat diuji secara ilmiah dengan lebih lanjut melakukan uji proksimat dan uji organoleptik.

Kata kunci : Identifikasi, Diversifikasi, pengembangan produk, ikan teri.

PENDAHULUAN

Ikan teri (*Stolephorus sp.*) merupakan salah satu ikan pavorit karena mulai dari kepala, daging sampai tulangnya dapat langsung dikonsumsi. Ikan teri terkenal memiliki kandungan gizi yang sangat tinggi. Tiap 100 gram teri segar mengandung energi 77 kkal; protein 16 gram; lemak 1,0 gram; kalsium 500 mg; fosfor 500 mg; besi 1,0 mg; Vit. A RE 47; dan Vit. B 0,1 mg (Anonymous, 2004).

Ikan teri merupakan salah satu sumberdaya ikan laut yang banyak digemari dan dikonsumsi oleh masyarakat. Selain mudah didapat, harganya juga sangat terjangkau. Ikan teri memiliki nilai

ekonomis yang sangat tinggi di pasaran dan dapat disejajarkan dengan jenis komoditi laut lainnya baik di pasar domestik maupun internasional.

Produksi ikan teri dalam negeri mulai dari tahun 2000 sampai tahun 2005 bervariasi yaitu tahun 2000 mencapai 173.944 ton; tahun 2001, 190.182 ton; tahun 2002, 168.959 ton; tahun 2003, 161.141 ton; tahun 2004, 154.811 ton dan tahun 2005 mencapai 151.926 ton. Untuk konsumsi dalam negeri, ikan teri banyak dipasarkan ke hampir seluruh kota di Indonesia.

Sementara itu, ikan teri dari Indonesia telah banyak diekspor ke beberapa negara seperti

Singapura, Malaysia, China dan Jepang. Volume ekspor ikan teri Indonesia tiap tahun mengalami peningkatan, yaitu pada tahun 2001 mencapai 1.980 ton dengan nilai 7.930.000 US\$, meningkat menjadi 1.999 ton pada tahun 2002 dengan nilai 11.890.000 US\$. Pada tahun 2005, volume ekspor ikan teri meningkat tajam menjadi 2.443 ton dengan nilai 16.287.284 US\$ dan tahun 2006 meningkat sebesar 5 % menjadi 2.579 ton dengan nilai 16.437.255 US\$.

Karena begitu besarnya potensi ikan teri di Indonesia serta adanya kecenderungan ekspor ikan teri gelondongan, maka diperlukan terobosan baru dalam upaya diversifikasi dan pengembangan aneka produk olahan ikan teri.

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi berbagai jenis hasil diversifikasi dan pengembangan aneka produk olahan ikan teri khas Makassar, Identifikasi alat dan komposisi bahan yang digunakan serta metode pengolahannya dan Uji proses pengolahannya dalam skala terbatas di laboratorium.

MATERI DAN METODE

Penelitian ini dilaksanakan selama 10 bulan yaitu bulan Maret hingga Desember 2013., di Workshop Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Sekolah Tinggi Teknologi Kelautan STITEK Balik Diwa Makassar. Penelitian ini menggunakan 2 metode yaitu, Pertama metode survey untuk melakukan identifikasi terhadap berbagai jenis hasil diversifikasi dan pengembangan produk ikan teri khas Makassar. Survey ini dilakukan pada beberapa toko oleh-oleh khas Makassar untuk melihat berbagai jenis produk berbahan baku ikan teri, selanjutnya dilakukan penelusuran produk hingga ke produsennya. Identifikasi produk

olahan khas Makassar melalui pencarian secara langsung, wawancara, pengamatan dan dokumentasi proses pengolahan yang dilakukan oleh produsen. Kedua Metode eksperimen dengan melakukan uji skala laboratorium secara terbatas dan terkontrol untuk melakukan dokumentasi bahan, metode, proses pengolahan dan pengemasan produk.

Analisis data dilakukan untuk menjawab permasalahan penelitian, dengan pendekatan berupa analisis deskriptif untuk menggambarkan jenis-jenis produk olahan ikan teri yang dihasilkan di berbagai kabupaten/kota di Sulawesi Selatan. Analisis deskriptif, untuk menggambarkan proses pengolahan, pengemasan dan penyajiannya serta alat dan bahan yang digunakan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. ANEKA OLAHAN IKAN TERI KHAS SULAWESI SELATAN

Aneka olahan ikan teri khas Makassar dapat dibedakan atas produk tradisional dan produk modern atau produk siap masak dan produk siap saji/siap konsumsi. Produk olahan ikan teri khas Makassar ini dapat ditemukan di Sulawesi Selatan dan biasanya memiliki penggemar atau kalangan konsumen sendiri-sendiri.

Hasil diversifikasi dan pengembangan produk olahan ikan teri yang didapatkan dari survey di wilayah Sulawesi Selatan dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Hasil diversifikasi dan pengembangan produk olahan ikan teri khas Makassar

1. Chao Teri	2. Sambal Teri Kacang
3. Tumisi Chao	4. Keripik Ikan Teri
5. Kapurung	6. Sambala Kaniki
7. Lawa Bale	8. Kaju Tettu
9. Pallu Mara Mairo	10. Oseng-Oseng Paria

11. Tempa-Tempa Lure	12. Langga Roko' Mairo
13. Onde-Onde Lure	14. Sambala Setting
15. Sambala Lure	16. Sambala Pangi
17. Gagape Teri Terong	18. Tepung Bumbu Ikan Teri
19. Kambu Paria	20. Tepung Ikan
21. Teri Masak Pisang Batu	22. Terasi Teri
23. Perkedel Ikan Teri	24. Oseng Teri Bunci
25. Peyek Teri	26. Kering Tempe Teri

Sumber : Data Primer (Hasil Survey), tahun 2013.

2. PENGOLAHAN PRODUK TRADISIONAL

Produk tradisional adalah produk yang memiliki kekhasan atau keunikan dari segi bentuk, bau dan rasa. Produk tradisional dari suatu daerah sulit untuk ditemukan di daerah lain, kecuali untuk produk-produk tertentu yang sudah dikenal secara luas, seperti ikan asin, ikan asap dan kerupuk ikan. Metode pengolahan tradisional hasil perikanan dapat dilakukan dengan cara pengasinan, fermentasi, pempindangan, pengasapan dan kombinasi dari beberapa metode tersebut.

Produk olahan ikan teri khas Sulawesi Selatan adalah sebagai berikut :

A. CHAO TERI

Salah satu bentuk olahan ikan teri secara tradisional yang dilakukan oleh masyarakat Sulawesi Selatan adalah "Chao Teri". Ikan teri chao merupakan produk hasil fermentasi yang memanfaatkan penguraian senyawa dari bahan protein kompleks (dari dalam tubuh ikan) yang diubah menjadi senyawa-senyawa yang lebih sederhana dengan bantuan enzim dari dalam tubuh ikan itu sendiri dan penambahan mikroorganisme (bakteri asam laktat) yang berlangsung dalam keadaan terkontrol atau diatur. Agar proses fermentasi dapat terkontrol

maka dilakukan penambahan garam dan larutan asam yang berfungsi untuk: 1) menghambat pertumbuhan bakteri pembusuk dan memberi kesempatan pada jamur atau ragi untuk tumbuh pesat: 2) larutan asam dan garam ini berfungsi sebagai pengawet terutama selama proses penyimpanan.

Dalam pembuatan ikan teri chao, proses fermentasi terjadi dengan adanya penambahan mikroorganisme, oleh karena itu harus dilakukan secara teliti terutama dalam memilih ikan harus yang berkualitas baik, serta kombinasi antara bahan pembantu yang digunakan harus seimbang. Faktor yang juga mempengaruhi proses fermentasi adalah suhu, oksigen, air dan substrat.

Bahan yang digunakan dalam pembuatan ikan teri chao antara lain adalah: ikan teri segar 1 ons, nasi 1 piring, ragi secukupnya, garam secukupnya, dan pewarna alami.

Bahan I adalah:

1. bersihkan ikan teri dengan memisahkan tulang dan isi perutnya lalu bilas dengan air bersih dan tiriskan;
2. tambahkan garam dan simpan dalam wadah tertutup rapat dan masukkan ke dalam lemari pendingin selama 2 hari.

Bahan II adalah :

1. nasi ditaburi ragi secukupnya,
2. kemudian dimasukkan dalam wadah kedap udara dan
3. simpan selama 3 hari hingga menjadi tape atau lembek.

Selanjutnya proses pencampuran :

1. Campurkan bahan I dan bahan II dan
2. tambahkan pewarna sesuai selera lalu aduk sampai merata.

3. Setelah tercampur rata, masukkan ke dalam botol dan
4. simpan selama 1 (satu) minggu.
5. Setelah satu minggu Ikan teri chao siap untuk dimasak.

Proses pengolahan Ikan Teri Chao dapat dilihat pada Gambar 1:



Gambar 1. Proses Pembuatan "Chao Teri"

B. TUMISI CHAO

Salah satu cara untuk menyajikan ikan teri chao adalah mengolahnya lebih lanjut dengan menambahkan bahan berupa bawang merah, minyak goreng, gula pasir, air dan kelapa parut. Caranya adalah: Iris bawang merah dan tumis hingga harum lalu masukkan ikan teri chao dan tambahkan sedikit air. Selanjutnya tambahkan kelapa parut dan gula pasir, masak hingga matang. Ikan Teri Chao siap dihidangkan, lebih nikmat lagi jika dimakan dengan irisan mentimun dan pisang batu yang masih muda. Produk ini banyak dibuat oleh masyarakat di musim panen raya untuk mengantisipasi kurangnya produksi ikan pada musim paceklik. Proses pembuatan "Tumisi Chao" dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Proses Pembuatan "Tumisi Chao"

C. KAPURUNG

Kapurung adalah salah satu makanan khas tradisional tanah luwu Sulawesi Selatan, di daerah Luwu (Kota Palopo, Kabupaten Luwu, Luwu Utara, Luwu Timur). Bahan dasar makanan tradisional ini diolah dari tepung sagu yang banyak mengandung karbohidrat, dimasak dengan campuran sayur-sayuran dan ikan atau daging ayam, dan lebih nikmat kalau ditambah campuran cabe muda membuat makanan ini banyak mengandung protein dan sumber vitamin lainnya sungguh ini makanan yang sangat bergizi. Bentuknya yang yang kenyal dan berkuah makanan tradisional ini Kapurung sangat populer, di daerah Luwu sendiri nama kapurung ini sering juga di sebut PUGALU.

Bahan dan cara membuat kapurung adalah sebagai berikut : 300 gr tepung sagu, 100 gr ikan teri, cuci, masak buang kelapa dan tulangnya, 50 gr udang segar, cuci dan buang kepala, 400 gr jantung pisang diiris- iris halus/tipis, 200 gr terong, di potong dadu, 100 gr jagung, 100 gr kacang tanah goreng lalu dihaluskan, 1 sdm jeruk nipis, 10 buah cabe rawik merah dihaluskan, 4 Gr terasi (dibakar), 30 gr bawang putih, Garam secukupnya'

Cara membuat:

1. Sagu dicairkan lalu disaring, masak air hingga mendidih, siram tepung sagu hingga kental lalu bentuk bulat-bulat kedalam kuah ikan
2. Masak jagung , jantung pisang, udang, terong, kangkung, dengan bumbu kacang tanah, cabe rawit, bawang putih, terasi dan garam dihaluskan. Aduk rata.
3. Tuang sayur kedalam adonan sagu dan tambahkan perasan jeruk nipis. Aduk rata.
4. Siap dihidangkan. Dokumentasi proses pengolahan kapurung dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Proses Pembuatan Kapurung

D. LAWA BALE

Lawa Bale merupakan hasil olahan komoditi perikanan yang biasa digunakan sebagai lauk pauk atau campuran makanan rakyat yang khas di Sulawesi Selatan. *Lawa Bale* adalah makanan tradisional yang dianggap sakral oleh kelompok-kelompok masyarakat tertentu. Makanan ini tidak hanya disukai masyarakat sehingga menjadi hidangan di tingkat keluarga akan tetapi menjadi makanan wajib pada berbagai acara-acara adat keluarga (Mahendradatta, 2009)

Lawa Bale merupakan pelengkap pada makanan tradisional sulawesi Selatan yaitu *kapurung*. Bahan bakunya adalah Ikan mentah diolah dengan Teknik pengasaman (air cuka, air jeruk atau air asam jawa) dan Blansir tanpa pemanasan. Pengasaman dan pemanasan dapat menyebabkan penurunan nilai gizi protein, daya cerna protein dan terdapat mikroba yang tahan asam, sehingga mempengaruhi daya terima masyarakat terhadap makanan tersebut.

Salah satu jenis ikan yang dijadikan bahan baku pembuatan lawa bale oleh masysrakat Sulawesi Selatan adalah ikan teri (ikan mairo). Dokumentasi proses pengolahan "*Lawa Bale*" dapat dilihat pada Gambar 4.

Adapun bahan yang digunakan untuk membuat "*Lawa Mairo*" adalah: 500 gr ikan mairo segar, buang kepala, durinya, cuci dan tiriskan, 200 gr kelapa sangrai (dihaluskan), 200 gr jantung pisang dikukus dan iris-iris halus, 150 gr racak mangga, 5 sdm cuka, 25 gr bawang merah di iris-iris, Garam secukupnya

Cara membuat:

1. Campur teri dengan cuka, rendam ± 10 menit

2. Tambahkan kelapa sangrai, jantung pisang, racak mangga, bawang merah dan garam, aduk hingga rata.
3. Hidangkan



Gambar 4. Proses Pembuatan Lawa Bale

E. TERI MASAK PISANG BATU

Bahan yang digunakan untuk membuat “teri masak pisang batu” adalah: 250 gr teri segar dibersihkan, 10 biji pisang batu mudah, 12 gr bawang merah, 20 gr minyak kelapa, 6 gr asam jawa, 3 gr kunyit halus, dan garam secukupnya.

Cara membuat:

1. Ikan teri dibersihkan dan buang kelapanya
2. Pisang batu dicuci dan dibelah dua
3. Asam dicairkan dan tambahkan kunyit serta garam
4. Bahan semua dicampur lalu di masak sampai matang dan mengental
5. Bawang diiris tipis dan digoreng sampai kering
6. Masukkan bawang goreng kedalam masakan ikan bersama dengan minyaknya
7. Angkat dan sajikan



Gambar 5. Proses Pembuatan Teri Masak Pisang Batu

F. SAMBALA MAIRO

Bahan yang digunakan untuk membuat “sambala mairo” adalah: 500 gr ikan teri nasi kering, 100 ml santan, 10 gr bawang putih, 20 gr bawang merah, 5 buah Lombok merah, 5 buah cabe hijau, 1 batang sereh memarkan, ½ sendok kunyit halus, daun kemangi, dan garam secukupnya.

Cara membuat :

1. Ikan teri kering dicuci, tiriskan
2. Tumis bumbu yang sudah dihaluskan lalu masukkan santan utama sampai mendidih tambahkan batang sereh.
3. Masukkan ikan teri nasi, lalu tambahkan irisan cabe merah dan daun kemangi.
4. Angkat dan hidangkan



Gambar 6. Proses Pembuatan Sambala Mairo

G. PALLU MARA' MAIRO

Bahan yang digunakan untuk membuat "pallu mara' mairo" adalah: 500 gr ikan teri basah, 300 ml air, 20 gr asam jawa larutkan kedalam air, 10 gr kunyit bubuk, 1 btg sereh, 2 lembar daun jeruk, 30 gr bawang merah, diirs halus, 10 buah cabe rawit merah utuh, 4 buah cabai besar hijau utuh, 5 gr garam, minyak untuk menggoreng.

Cara membuat (Asti dan Nurisysafa'ah, 2009):

1. Bersihkan ikan teri, buang kepalanya. Rebus ikan teri bersama semua bumbu dengan air panas hingga matang, ± 10 menit. Tiriskan dan sisihkan air perebusan.
2. Panaskan minyak goreng, goreng ikan teri hingga kering, angkat, tiriskan.
3. Panaskan 2 sdm minyak goreng, tumis bawang merah hingga harum. Tambahkan sisa air rebusan ikan teri. Aduk-aduk hingga sedikit mengental, angkat.
4. Tuang di atas ikan teri goreng. Sajikan



Gambar 7. Proses Pembuatan Pallu Mara' Mairo

H. TEMPA-TEMPA LURE (TETELU)

Salah satu bentuk olahan ikan teri tradisional khas Sulawesi Selatan adalah "Tempa-Tempa Lure". Bahan yang digunakan adalah: Ikan teri, kelapa agak muda yang sudah diparut, telur, tepung terigu, merica, kunyit, sereh, jahe, bawang merah, bawang putih, garam, gula, minyak untuk menggoreng. Alat yang digunakan adalah: kompor, penggorengan, kukusan, baskom, spatula, blender/cobekan, sutil, pisau, talenan, daun pisang/plastik, kemasan.

Proses pengolahan "tempa-tempa lure" adalah: Cuci ikan teri sampai bersih, Kemudian fillet ikan teri dan kelapa dihaluskan tambahkan sedikit kunyit, Blender daging dan kepala ikan teri hingga halus, Bumbu-bumbu yang telah disiapkan juga diulek/diblender, Daging ikan teri dan kelapa yang telah dihaluskan di simpan dalam baskom campurkan dengan bumbu-bumbu yang telah dihaluskan, aduk-aduk sampai tercampur rata menggunakan spatula. Masukkan kocokan telur, aduk-aduk lagi sampai rata. Tambahkan tepung terigu, aduk rata sampai terasa kenyal. Bentuklah adonan dengan menggunakan daun pisang yang diolesi sedikit minyak agar tidak melengket. Goreng dengan minyak panas dengan api sedang. Tunggu sampai matang dan berubah warna coklat keemasan. Angkat dan dinginkan. "Tempa-Tempa Lure" siap untuk nikmati.



Gambar 8. Proses Pembuatan “TETELU” (Tempa-Tempa Lure)

I. ONDE-ONDE LURE

Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan “*Onde-Onde Lure*” adalah: 500 gr Ikan teri segar, 300 gr kelapa paruti, 400 ml santan, 20 gr bawang merah, 20 gr bawang putih, 5 gr kunyit, merica secukupnya, 10 gr garam, 3 batang serai, 3 biji cabe rewit, dan penyedap rasa.

Cara membuat :

1. Pisahkan kepala dan tulang ikan dari dagingnya, kemudian cuci sampai bersih.
2. Ulek merica, bawang merah, bawang putih, serai, dan garam sampai halus, kemudian tambahkan masako secukupnya.
3. Masukkan daging ikan dan kelapa parut kedalam ulekan bumbu, tumbuk hingga lunak. Setelah itu adonan dibentuk menjadi bulatan-bulatan kecil.
4. Untuk kuah, masak santan cair sampai mendidih, setelah itu masukkan bulatan adonan yang sudah dibentuk. kemudian masukkan serai yang sudah dimemarkan, garam dan masako secukupnya, setelah agak

matang masukkan santan kental yang sudah dicampur dengan kunyit, tunggu sampai mendidih. Siap untuk disajikan.

5. Untuk hiasan, masukkan bawang goreng dan cabe yang sudah diiris tipis.



Gambar 9. Proses Pembuatan Onde-Onde Lure

J. PARIJA KAMBU

Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan “*paria kambu*” adalah: 400 gr paria/pare, 200 gr kelapa sangrai (dihaluskan), 400 ml santan kelapa, 1 butir telur ayam, 200 gr ikan teri segar buang kepala cuci dan masak, 20 gr bawang merah, 10 gr bawang putih, 5 gr merica, 10 gr kunyit, dan garam secukupnya.

Cara membuat;

1. Pare/paria dibersihkan lalu di potong menjadi 2-3 bagian, kemudian bijinya dibuang lalu dikukus selama 10 menit. Angkat dan tiriskan.
2. Campurkan ikan dengan merica, bawang merah, bawang putih, garam, kunyit, dan kelapa goreng yang sudah diharuskan
3. Setelah itu masukkan ikan yang telah di campur dengan bumbu kedalam buah paria lalu dicelupkan kedalam kocokanputih telur
4. Setelah itu masukkan kedalam air santan yang sementara mendidih

5. Masak sampai matang, tetapi jangan sampai mendidih terlalu lama agar santannya tidak pecah
6. Angkat dan siap dihidangkan



Gambar 10. Proses Pembuatan Kambu Paria

K. LANGGA ROKO' MAIRO

Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan "*langga roko' mairo*" adalah: 300 gr ikan teri segar, buang kepala, cuci dan tiriskan, 150 gr belimbing wuluh, potong-potong, daun pisang secukupnya, untuk membungkus, 100 gr kelapa parut, 30 gr bawang merah dihaluskan, 10 gr kunyit dihaluskan, 15 gr cabe merah iris, 15 gr cabe hijau iris, 2 lembar daun jeruk diiris halus, dan garam secukupnya

Cara pembuatan:

1. Campur ikan teri segar, belimbing, kelapa parut, dan bumbu bawang merah dan kunyit yang sudah dihaluskan
2. Ambil selembar daun pisang, beri 2 sdm adonan
3. Bungkus bentuk memanjang dan semat kedua ujungnya dengan biting lakukan hal yang sama hingga adonan habis

4. Kukus selama 15 menit dengan suhu 80-90°C. Angkat dan biarkan dingin. Panggang diatas bara api sambil di bolak-balik hingga matang dan berwarna kecoklatan. Angka. Hidangkan sebagai lauk nasi.



Gambar 11. Proses Pembuatan "*Langga Roko' Mairo*"

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Ikan teri adalah ikan yang dapat diolah menjadi berbagai produk olahan yang digemari oleh semua kalangan. Produk olahan ikan teri antara lain adalah: Chao Teri, Tumisi Chao, Kapurung, Lawa Bale, Pallu Mara' Mairo, Teri Masak Pisang Batu, Sambala Mairo, Tempa-Tempa Lure, Onde- Onde Lure, Perkedel Ikan Teri, Peyek Ikan Teri, Langga Roko Mairo, Kering Tempe Teri, Sambal Teri Kacang, Sambal Goreng Teri Hijau, Orak-Arik Teri, Kaju Tettu, Sambala Kaniki, Sambala Settung, Sambala Pangi, Gagape Teri Terong, Terasi, Tepung Bumbu Teri, Tepung Ikan Teri dan lain-lain

B. Saran

Produk olahan ikan teri ini sangat layak untuk dijadikan satu potensi dalam pengembangan usaha kuliner unik khas Sulawesi Selatan. Oleh karena itu perlu didukung dengan pembuatan satu outlet “RUMAH MIS’TERI (Masyarakat Indonesia Suka Teri)” yang bisa menjadi destinasi wisata kuliner dan oleh-oleh khas Makassar.

Hasil Penelitian ini perlu dilanjutkan dengan penerbitan buku panduan pengolahan ikan teri selain sebagai buku ajar maupun sebagai base praktis yang dapat digunakan semua kalangan masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonimous, 2004. *Direktori Ikan Konsumsi dan Produk Olahan*. Direktorat Jenderal Peningkatan Kapasitas Kelembagaan dan Pemasaran. Departemen Kelautan dan perikanan. Jakarta.
- Astawan, Made. 2008. *Sehat dengan Hidangan Hewani*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Asti, B. Muchlisin dan Nurisysafa’ah, L. 2009. *Lezat dan Tidak Amis: Aneka Resep Ikan dan Seafood*. PT. Buku Kita. Yogyakarta.
- Badan Ketahanan Pangan Sulsel. 2009. *Buku Makanan Khas Tradisional Sulawesi Selatan*. Badan Ketahanan Pangan Propinsi Sulawesi Selatan. Makassar.
- Dirjen P2HP-DKP, 2007. *Masalah dan Kebijakan Peningkatan Produk Perikanan untuk Pemenuhan Gizi Masyarakat*. Makalah: disampaikan dalam Seminar Nasional Hari Pangan Sedunia tahun 2007. Departemen Kelautan dan Perikanan. Bogor.
- Ditjen Perikanan Tangkap, 2006. *Statistik Perikanan Tangkap Indonesia*. Ditjen Perikanan Tangkap. Jakarta.
- DKP Sulawesi Selatan. 2013. *Laporan Statistik Perikanan Tangkap Sulawesi Selatan*. Makassar.
- Erwin, Lily. 2011. *25 Kreasi Masakan Ikan Teri*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Irianto, H.E., Subaryono dan Herlina, N., 2003. *Development of Gelatin Jelly Candy Enriched with Fish Flour*. Di dalam Proceeding International Seminar on Marine and Fisheries. Jakarta.
- Irianto, H.E. dan Susilo, I., 2007. *Dukungan Teknologi Penyediaan Produk Perikanan*. Makalah: disampaikan dalam Seminar Nasional Hari Pangan Sedunia tahun 2007. Departemen Kelautan dan Perikanan. Bogor.
- Karim, Mutemainna. 2013. *Diversifikasi dan Pengembangan Olahan Ikan Teri Khas Sulawesi Selatan*. Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan “Phinisi” Volume 8 Nomor 1, ISSN: 1907-6908. Kopertis Wilayah IX Sulawesi. Makassar.
- Murdinah, Fawziah, Y.N., Irianto, H.E. dan Wibowo, S., 1998. *Fortifikasi Tepung Ikan pada Makanan Ekstrusi dari Campuran Beras dan Kacang Hijau*. Di dalam: Proseeding Simposium Perikanan Indonesia II, Makassar, 2-3 Desember 1997. P.315-320.
- Nontji, A., 1987. *Laut Nusantara*. Penerbit Djambatan. Jakarta.
- Purnomo, Dwi dan Sukarti, Tati. 2009. *Teknik Pengembangan Produk Pangan Baru*. Widya Padjadjaran. Bandung.
- Rahmadani, Ria. 2012. *Mempelajari Formulasi Bumbu Penyedap Berbahan Dasar Ikan Teri dan Daging Buah Picung dengan Penambahan Rempah-Rempah*. Skripsi Ilmu dan Teknologi Pangan, Faperta-Unhas. Makassar.
- Saparinto, Cahyo. 2011. *Fishpreneurship. Variasi Olahan Produk Perikanan Skala Industri dan Rumah Tangga*. Lily Publisher. Yogyakarta.
- Wikipedia Foundation. 2006. Ikan Teri [online] “<http://en.wikipedia.org/wiki/ikanteri>” [diakses 25 Februari 2013].