

## **Terasi Puger dan Kekuatan Kuliner Tradisional Dalam Perspektif Etnopedagogi**

**Alfira Intan Dwi Cahyani<sup>1</sup>, Alfisyah Nurhayati<sup>2</sup>, Kholis Alfin Mas Ula<sup>3</sup>,  
M Ainur Rofiqi<sup>4</sup>, Nada Febrianti Kusuma<sup>5</sup>, Nivayatus Sayyadah<sup>6</sup>,  
Ricca Rahim<sup>7</sup>, Uswatun Hasanah<sup>8</sup>**

<sup>12345678</sup>Tadris Ilmu Pengetahuan Sosial, Fakultas Tarbiyah dan Ilmu Keguruan  
Universitas Islam Negeri Kiai Achmad Siddiq Jember  
(Diterima 30-10-2023; Disetujui 27-11-2023)  
Email : [alfiraintan08@gmail.com](mailto:alfiraintan08@gmail.com)

### **Abstak**

Artikel ini bertujuan untuk membahas tentang kekuatan kuliner tradisional terasi dalam perspektif Etnopedagogi serta proses produksi terasi, dan alasan masyarakat tentang produksi terasi. Metode penelitian yang digunakan adalah kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Terasi yang diproduksi menggunakan teknis dan alat yang sangat tradisional dan memanfaatkan Sumber Daya Alam (SDA) yang ada, sehingga Terasi Puger ini mempunyai cita rasa dan mutu yang tinggi. Selain itu, alasan masyarakat memproduksi terasi dikarenakan masyarakat yang bekerja di sektor perikanan dan hasil laut. Proses produksi terasi dilakukan oleh masyarakat di Puger untuk menambah penghasilan dan membuka lapangan pekerjaan sehingga dapat mengurangi pengangguran.

**Kata Kunci:** Kuliner, Terasi Puger, Etnopedagogi

### **Abstract**

*This article aims to discuss the power of traditional culinary shrimp paste in an ethnopedagogical perspective and the process of shrimp paste production, and the people's reasons for shrimp paste production. The research method used is qualitative with a descriptive approach. The shrimp paste is produced using very traditional techniques and tools and utilizes existing Natural Resources (SDA), so that this Puger Terasi has a high taste and quality. In addition, the reason why people produce shrimp paste is because people work in the fisheries and marine products sector. The shrimp paste production process is carried out by the community in Puger to increase income and create jobs so as to reduce unemployment.*

**Keywords:** Culinary, Puger Shrimp, Ethnopedagogy

### **PENDAHULUAN**

Di dunia kuliner tradisional Indonesia yang akhir-akhir ini namanya tumbuh berkembang dengan sangat pesat yaitu terasi, terasi sebagai penyedap makanan tidak pernah kehilangan tempat. Warung-warung atau kafe-kafe yang bertumbuh dengan gaya-gaya kekinian, millennial, juga menyediakan sajian berbumbu terasi. Sebut saja misalnya kangkung tumis terasi. Sayur kangkung dengan resep ini cukup digemari oleh pelanggan warung-warung atau kafe di perkotaan seperti, misalnya di kota Medan. Begitu juga dengan nasi goreng terasi, nasi goreng terasi ini banyak sekali peminatnya khususnya di penjurukotaan seperti, misalnya di kota Jember. Sebuah laman menyajikan sedikitnya 499 resep sambal tumis terasi, sehingga ini menandakan bahwa terasi tidak dapat digantikan cita rasanya hingga saat ini oleh bumbu

penyedap makanan yang lain. Pergantian generasi dari generasi X, Y dan Z, tidak menyebabkan lidah orang Indonesia melepaskan terasi.

Terasi adalah produk khas masyarakat dalam memanfaatkan hasil laut. Salah satu wilayah di Jawa Timur yang dikenal dengan produk-produk sektor perikanan khususnya hasil laut adalah Jember tepatnya di kecamatan Puger. Terasi merupakan produk hasil laut yang diproduksi beberapa daerah di Indonesia. Daerah satu dengan lainnya memiliki ciri khas tersendiri khususnya dalam proses pembuatan, alat, bahan yang digunakan dan cita rasa yang berbeda-beda. Terasi merupakan hasil produk olahan dari fermentasi udang rebon yaitu jenis *Schizopodes* atau *Mytilus sp* dan digunakan sebagai bahan tambahan makanan yang berfungsi sebagai penyedap rasa (Hajep & Jinap, 2012; Karim, Swastawati, & Anggo, 2014; Aristyan, Ibrahim, & Rianingsih, 2014) dan dalam proses pembuatannya masih sangat erat kaitannya dengan alat tradisional sebagai andalan dan kebiasaan orang pugger dalam proses pembuatannya. Jadi, dalam hal ini dilihat dari perspektif etnopedagogi terasi ini sendiri termasuk kearifan lokal karena dalam proses pembuatannya masih melestarikan alat dan kebiasaan tradisional yang berkaitan dengan tradisi dan budaya masyarakat.

Di Indonesia dinyatakan bahwa terdapat 370 suku bangsa sehingga penting untuk membangun (rekonstruksi) pengetahuan sosial ilmiah yang berbasis budaya atau etnopedagogik (Sudarmin, 2015). Alexander (2000) menemukan hubungan yang erat antara pedagogi dan kehidupan sosial budaya masyarakat. Etnopedagogi memandang kearifan lokal sebagai sumber inovasi dan keterampilan yang dapat diberdayakan demi kemaslahatan masyarakat. Kearifan lokal yang berisi koleksi fakta, konsep kepercayaan, dan persepsi masyarakat yang berkaitan dengan dunia sekitar diharapkan dapat menjadi alternatif penyelesaian masalah sehari-hari. Dengan demikian, kearifan lokal terkait dengan bagaimana pengetahuan dan keterampilan dihasilkan, disimpan, diterapkan, dikelola, dan diwariskan secara turun-temurun dari generasi ke generasi berikutnya.

## METODE

Penelitian dilakukan di Desa Puger Kulon. Jenis penelitian ini adalah penelitian kualitatif dengan pendekatan deskriptif, metode penelitian kualitatif deskriptif digunakan untuk memahami fenomena yang terjadi di lapangan secara alamiah dan natural (Sugiyono, 2020). Sumber data diperoleh dari data primer dan data sekunder. Data primer dikumpulkan melalui observasi, wawancara dan dokumentasi, yang berfungsi untuk mengamati objek secara langsung. Hasil observasi adalah informasi tentang proses produksi terasi, sedangkan wawancara mendalam dilakukan langsung dengan produsen terasi di Desa Puger Kulon. Pengumpulan data sekunder dilakukan melalui kajian literatur untuk mendapatkan landasan teori dan informasi pendukung terkait proses produksi terasi.

Dalam penelitian ini, peneliti sebagai alat utama mengumpulkan data sebanyak mungkin berdasarkan pengetahuan masyarakat, mengotentikasi, merekonstruksi, membentuk dan mengonsepkannya menjadi informasi ilmiah. Setelah proses verifikasi data primer dan sekunder selesai, langkah selanjutnya adalah menggabungkan penelitian ilmiah tentang terasi pugger dan kekuatan kuliner tradisional dalam perspektif etnopedagogi. Teori yang digunakan untuk menganalisis penelitian ini adalah teori mosaic analogy yang dikemukakan oleh Isaac Baer Berkson (1891-1975) yang berpandangan bahwa masyarakat yang terdiri dari individu-individu beragam yang berlatar belakang agama, budaya, etnis, bahasa, berbeda memiliki hak untuk mengekspresikan identitas budayanya secara demokratis sehingga dari proses tersebut akan

memunculkan keunikan tersendiri dari adanya dialektika antar tradisi dari komunitas yang berbeda.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Kuliner Tradisional**

Dalam catatan sejarah, relatif tidak ada dokumentasi yang jelas dan akurat tentang kuliner. Meski fakta berupa masakan warisan masalah masih bisa dinikmati, belum ada ahli sejarah kuliner yang menulis dengan lengkap. Kondisi ini diperburuk dengan kebijakan yang tidak mendukung kuliner asli. Bangsa Indonesia, terdiri dari berbagai suku. Tiap suku memiliki masakan dengan keunikannya sendiri. Jika dijumlahkan ratusan masakan yang ada tentunya merupakan sumber budaya yang tak ternilai harganya.

Kuliner memiliki keunikan tersendiri karena merupakan hasil dari interaksi budaya dalam sebuah komunitas. Tiap daerah akan memiliki jenis masakan khas tersendiri. Masakan bisa khas karena dipengaruhi oleh letak geografis daerah. Masakan daerah empat musim akan berbeda dengan daerah tropis. Kondisi sosial ekonomi juga memengaruhi masakan yang dihasilkan. Di daerah pantai yang banyak pedagangnya memiliki ciri makanan yang cepat saji (fast cook), sementara kelompok petani (pegunungan) cenderung memasak slow cook (butuh waktu lama). Kondisi alam sekitar juga memengaruhi jenis masakan yang dihasilkan. Kekayaan alam yang dimiliki satu daerah menjadi penyumbang terbesar jenis masakan yang dihasilkan. Dalam konteks ini kuliner memang tidak bisa menjadi "industrialisasi" makanan karena karakternya yang unik.

### **Terasi**

Terasi adalah jenis penyedap masakan berbentuk padat dan berbau khas yang merupakan hasil fermentasi udang, ikan atau campuran keduanya dengan garam (Ganie, 2003 dikutip Romawati et.al., 2014). Terasi yang bermutu baik mempunyai kekhasan yang terletak pada cita rasa, bau yang enak dan warnanya yang kemerahan. Mutu terasi ditentukan oleh kenampakan, bau, warna, ada tidaknya serangga, ulat dan belatung. Karakteristik organoleptik terasi ditentukan oleh udang rebon yang digunakan. Semakin segar dan seragam bahan baku maka akan didapat terasi yang mempunyai mutu yang lebih tinggi.

Terasi yang disukai konsumen berwarna coklat kemerahan. Terasi udang memiliki warna khas coklat kemerahan. Warna tersebut dipengaruhi oleh pigmen astaxanthin pada cangkang udang. Menurut Shahidi et. al. (2006) dikutip Rahmayati et. al. (2014). Kandungan astaxanthin dalam udang utuh beku sebesar 3,12 mg/ 100 g berat basah. Astaxanthin merupakan pigmen turunan dari karotenoid yang membawa warna merah. Warna merah terasi udang rebon terbentuk karena terlepasnya ikatan astaxanthin dari komponen lain di dalam tubuh udang, sehingga membentuk astaxanthin bebas. Proses pelepasan tersebut dibantu oleh enzim dari bakteri dan tubuh udang itu sendiri.

Menurut Badan Standardisasi Nasional (2009), terasi yang baik dan layak untuk dikonsumsi adalah terasi yang tidak terdapat cemaran bakteri *Salmonella* dan *V. cholera*, sedangkan cemaran *E. coli* < 3 MPN/g dan *S. aureus* harus < 1 x 10 koloni/gram. Dengan demikian bahan baku pembuatan terasi layak digunakan. Menurut Badan Standardisasi Nasional (2006), nilai organoleptik minimal untuk udang/rebon segar adalah 7. Ciri udang rebon tersebut mempunyai bentuk yang masih utuh, kokoh, bau yang spesifik dan tekstur yang

padat kompak. Nilai organoleptik terasi rebon terdiri dari spesifikasi kenampakan, bau, rasa, tekstur dan jamur.

Spesifikasi kenampakan merupakan komponen utama yang mempengaruhi penerimaan konsumen. Nilai rerata tingkat penerimaan terhadap kenampakan terasi rebon dapat diterima oleh apabila memenuhi persyaratan nilai minimum produk terasi menurut SNI yaitu 7,0. Hasil yang diperoleh menunjukkan bahwa semakin tinggi kadar garam kenampakan dari terasi semakin bagus, cemerlang dan bersih. Bau dan rasa khas terasi merupakan salah satu daya tarik konsumen. Bau yang terbentuk pada terasi dipengaruhi oleh adanya senyawa volatil pada terasi akibat proses fermentasi. Proses fermentasi membentuk rasa lain yang unik dan berbeda dari bahan baku awal. Terasi yang enak biasanya merupakan perpaduan antara rasa gurih dan manis (Aristyan et, al. , 2014).

Kualitas terasi berupa aroma dan cita rasa dapat dipengaruhi oleh lamanya waktu fermentasi. Semakin lama waktu fermentasi maka semakin tinggi kualitas terasi tersebut. Selain itu cita rasa terasi dipengaruhi juga oleh bahan baku yang dipergunakan. Cita rasa terasi dari bahan baku rebon/udang akan berbeda dengan terasi dari bahan baku ikan (Suprapti et, al., 2002).

### **Alasan Masyarakat Puger Dalam Memproduksi Terasi**

Puger pasti tidak asing di telinga masyarakat Jember. Puger terletak di Kabupaten Jember, Provinsi Jawa Timur dan pusat pemerintahannya terletak di Puger Kulon. Puger sangat terkenal dengan pelabuhan, perikanan dan tempat pelelangan ikan yg juga merupakan pelelangan terbesar di Jember. Puger Kulon kaya akan hasil laut yang sangat melimpah, karena dilihat dari letak geografisnya yang merupakan pantai selatan dan berbatasan langsung dengan Samudera Hindia di sebelah selatan, hal ini disebutkan mengapa Puger merupakan salah satu pantai selatan yang ada di Jember. Hal itu yang membuat masyarakat bekerja di sektor perikanan dan hasil laut. Masyarakat Kecamatan Puger lebih banyak bekerja di sektor pertanian dengan lahan sawah yang begitu luas, sedangkan di wilayah selatan yang mencakup desa Puger Wetan & Puger Kulon masyarakatnya banyak bekerja sebagai nelayan. Bukan hanya bekerja di sektor hasil laut namun masyarakat Puger juga banyak yang bekerja di sektor pertanian, sedangkan di wilayah selatan yaitu Puger Wetan dan Puger Kulon masyarakat lebih banyak bekerja sebagai nelayan dah memproduksi hasil laut.

Selain sebagai nelayan, masyarakat Puger memproduksi lebih lanjut hasil laut yang diperoleh. Seperti misalnya terasi yang akan dibahas pada artikel ini. Terasi merupakan hasil dari bahan utama udang yang diolah dan difermentasikan sehingga dapat menjadi berbagai macam tambahan makanan. Udang merupakan hasil alam yang berada di perairan seperti di sungai, laut dan danau. Namun, dalam pembuatan terasi ini terdapat jenis udang yang digunakan yaitu udang rebon yang biasa hidup di laut.

Jika melihat dari hasil laut yang diperoleh oleh masyarakat Puger khususnya nelayan, maka masyarakat tidak hanya menjual hasil tangkapan secara langsung. Namun, masyarakat Puger juga mengolah hasil tangkapan laut yang seperti udang rebon menjadi terasi. Hal ini merupakan salah satu faktor masyarakat Puger mengolah hasil laut yaitu udang rebon menjadi terasi untuk memperoleh penghasilan yang lebih. Pengolahan terasi biasanya dilakukan oleh seorang wanita atau ibu rumah tangga yang ingin mendapatkan penghasilan lebih. jadi para ibu rumah tangga di Desa Puger memanfaatkan waktunya untuk mengolah terasi sebagai sumber pendapatan lain.

### Proses Pembuatan Terasi Puger

Hasil observasi dan wawancara yang mendalam dengan pembuat terasi diperoleh informasi bahwa pengetahuan masyarakat tentang proses pembuatan terasi diperoleh berdasarkan pengalaman. Pengetahuan responden tentang proses pembuatan terasi diperoleh secara turun temurun dari nenek moyang.

Secara umum proses pembuatan terasi diawali dengan proses pencucian dan penyortiran udang. Proses pencucian dan penyortiran bertujuan untuk memisahkan kotoran. Tahap selanjutnya adalah proses penjemuran udang. Proses penjemuran dilakukan sehingga kadar air udang berkurang atau kondisi udang dalam setengah kering. Proses penumbukan dilakukan setelah udang setengah kering. Untuk menghaluskan udang menggunakan alat tumbuk tradisional. Pada proses penumbukan udang dilakukan penambahan garam secukupnya. Penambahan garam tidak ada takarannya tetapi berdasarkan pengalaman pekerja. Setelah itu dilakukan proses pemeraman atau fermentasi selama kurang lebih satu hari, selanjutnya dilakukan penumbukan dan pengeringan serta pencetakan terasi (Maflahah, 2013).

Berdasarkan wawancara yang telah kami lakukan, kemudian didapatkan hasil yaitu bahwa pembuatan terasi yang dilakukan masyarakat Desa Puger Kulon menggunakan bahan baku yaitu udang rebon segar yang didapat langsung dari nelayan-nelayan desa Puger Kulon, Puger-Jember. Sedangkan alat yang digunakan pada pembuatan terasi ini adalah alat penumbuk atau Alu. Proses awal pembuatan terasi adalah persiapan bahan baku. Bahan baku pembuatan terasi ini adalah udang rebon, kemudian bahan baku segar dijemur terlebih sampai setengah kering. Setelah itu ditambahkan air dan garam pada udang rebon yang telah dijemur setengah kering secukupnya dan ditumbuk, penumbukan ini untuk menghaluskan udang rebon menjadi adonan. Setelah ditumbuk, adonan dicetak dengan tangan diatas talenan berat 1,2 kg dan kemudian diaramkan sebelum bisa dijual.

### Kajian Etnopedagogi

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara dengan narasumber, maka dapat dikaitkan ke dalam pengetahuan masyarakat lokal dengan pengetahuan sosial.

**Tabel 1.** Transformasi dari pengetahuan masyarakat ke pengetahuan sosial

No	Tahap	Pengetahuan Masyarakat	Pengetahuan Sosial
1	Persiapan Bahan produksi menggunakan udang dari hasil melaut	a. Mengandalkan alat tradisional seperti jaring agar lebih mudah. b. Mengandalkan ramalan cuaca dari melihat mata angin laut, keadaan pasang surutnya laut.	a. Melestarikan dan menjaga ekosistem laut agar tetap terjaga.  b. Iklim dan cuaca akibat dari dampak letak astronomis Indonesia.
2	Pemilihan bahan baku terasi	Udang rebon yang dipilih karena kandungannya menjadikan rasa terasi lebih berkualitas.	Termasuk kekayaan alam yang dimiliki Indonesia sebagaimana juga Indonesia kaya akan hasil lautnya hal ini juga dampak dari letak astronomis Indonesia.
3	Proses produksi terasi secara bersama/ berkelompok.	a. Sistem produksi terasi produk rumahan lewat pembelajaran bersama-sama dari pengalaman para pembuat terasi penduduk	a. Adanya interaksi sosial didalamnya yang saling menguntungkan satu sama lainnya sehingga tidak adanya

		<p>Desa Puger Kulon, Pengalaman mereka membuat terasi merupakan kelanjutan dari pengalaman para pendahulu yang diwariskan secara turun temurun.</p> <p>b. Sebagai tambahan pasokan pendapatan ekonomi masyarakat.</p>	<p>kesenjangan sosial.</p> <p>b. Home industri juga merupakan kegiatan usaha yang mampu memperluas lapangan kerja dan memberikan pelayanan ekonomi secara luas kepada masyarakat, dan dapat berperan dalam meningkatkan perekonomian sehingga dapat membuka ladang pekerjaan dimasyarakat sekitar dan dapat meningkatkan perekonomian serta mengurangi pengangguran.</p>
4	Proses penumbukan dengan alat tumbuk tradisional.	Masyarakat mengatakan, bahwa penumbukan yang dihaluskan dengan alu dan lesung akan lebih enak, dibandingkan dengan mesin. Hal itu sudah diterapkan secara turun menurun.	Peralatan dapur tradisional sudah ada sejak manusia prasejarah mulai mengenal bercocok tanam. Seiring dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi, pemakaian peralatan dapur tradisional ini semakin ditinggalkan oleh masyarakat. Oleh karena itu perlu adanya upaya untuk melestarikan peralatan dapur tradisional tersebut sebagai salah satu warisan kekayaan bangsa.
5	Pengeringan dengan sinar matahari	Supaya bisa memanfaatkan peluang yang ada, sehingga lebih hemat biaya.	Salah satu contoh dari SDA yang dapat diperbaharui, karena matahari merupakan sumber energi yang tidak terbatas dan keberadaannya akan terus ada selama bumi masih ada. Pancaran sinar matahari dapat dimanfaatkan menjadi sumber energi buatan lainnya, dan terus mengalami pembaharuan energi.

### **Terasi Puger Dan Kekuatan Kuliner Dalam Perspektif Etnopedagogi**

Terasi udang khas puger merupakan terasi yang mempunyai kualitas terbaik. terasi udang yang di hasilkan oleh masyarakat Puger ini dinamakan terasi asli, karena pembuatannya asli berbahan baku udang. Udang yang di gunakan dalam pembuatan terasi adalah udang rebon. Udangrebon merupakan udang dengan ukuran yang sangat kecil. Terasi Puger dikenal dengan

aroma rasanya yang khas, enak, gurih dan diolah secara tradisional tanpa bahan pengawet. Pembuatan terasi Puger ini masih kental dengan caranya yang tradisional sehingga cita rasa masih terjaga dan kualitas bahan baku terjaga. Konon terasi Puger ini dengan kualitas tinggi dan harumnya telah terkenal hingga ke Belanda.

Manfaat terasi Puger selain penyedap rasa masakan, juga dapat meningkatkan nafsu makan, menguatkan tulang, gigi, dan menambah protein. Aroma terasi Puger yang khas ini menambah sensasi tersendiri jika diolah dalam kuliner khususnya masakan dengan porsi yang cukup, seperti sambal, tumis kangkung, kepiting bumbu terasi, nasi goreng, sayur lodeh, sayur asem, jengkol balado dan lain sebagainya.

Hal inilah yang menjadikan terasi Puger memiliki peran sangat besar dalam kuliner, terasi Puger merupakan pendukung kekuatan kuliner khususnya makanan yang memanfaatkan bahan utamanya terasi seperti sambal. Sebab umumnya memang masyarakat Indonesia sangat menyukai sambal, hal itu dikarenakan rasa sambal yang nikmat dan tidak tergantikan, terasi Puger ini biasanya digunakan untuk kuliner khususnya masakan dengan resep tradisional Indonesia. Terasi puger dalam kuliner itu sendiri berfungsi menambah aroma dan rasa sehingga akan jadi lebih kompleks dan kuat rasanya, seperti yang diketahui bahwa terasi Puger terbuat dari bahan-bahan yang sudah dikeringkan dan difermentasi yang selanjutnya akan bisa menghasilkan rasa wangi yang lebih kuat pada masakan.

Mutu Kualitas Kuliner khususnya masakan seperti sambal terasi sangat dipengaruhi dengan beberapa faktor yang menjadikan indikator berkualitasnya kuliner itu sendiri, baik dari faktor bahan pembuatnya maupun faktor proses pembuatannya. Faktor bahan yang sangat mempengaruhi sambal terasi ini adalah terasi, karena terasi merupakan bahan utama dalam pembuatan sambal terasi itu sendiri sehingga ketika terasi yang dipakai memiliki grade dan kualitas yang tinggi maka sambal terasi sebagai kuliner itu juga memiliki mutu kualitas yang tinggi juga. Berikut beberapa karakteristik Mutu Terasi sebagai bahan utama pembuatan Sambal Berdasarkan Indrawati :

1. Pigmen

Pigmen adalah zat warna yang umumnya diperoleh secara alami dari tumbuhan, hewan maupun organisme. Pigmen yang terkandung pada makanan terbentuk dari perlakuan pemanasan, penyimpanan maupun pengolahan pangan lainnya. Terasi memiliki pigmen warna berwarna coklat kemerahan. Warna tersebut dipengaruhi oleh pigmen astaxanthin pada cangkang udang. Kandungan astaxanthin dalam udang utuh beku sebesar 3,12 mg/100 g berat basah. Astaxanthin merupakan pigmen turunan dari karotenoid yang membawa warna merah. Warna merah terasi udang rebon terbentuk karena terlepasnya ikatan astaxanthin dari komponen lain di dalam tubuh udang, sehingga membentuk astaxanthin bebas. Proses pelepasan tersebut dibantu oleh enzim dari bakteri dan tubuh udang itu sendiri.

2. Aroma dan Rasa

Aroma Terasi dipengaruhi oleh adanya senyawa volatil pada terasi akibat proses fermentasi. Proses fermentasi itulah yang membentuk rasa lain yang unik dan berbeda dari bahan baku awal. Terasi yang enak biasanya merupakan perpaduan antara rasa gurih dan manis.

Kemudian berbicara dalam perspektif etnopedagogi, terasi Puger dengan segala kearifan lokalnya ini dapat menjadi sumber belajar yang menekankan pentingnya pelestarian budaya dan pendidikan yang berlandaskan kebudayaan agar tercipta generasi muda yang cerdas dan

berkarakter. Sumber belajar tersebut dapat dimanfaatkan dengan diimplementasikan dalam kehidupan sehari-hari, terlebih lagi dalam dunia pendidikan. Pendidikan yang berlandaskan pada kearifan lokal menjadi solusi di tengah degradasi moral generasi muda sehingga sejalan dengan penguatan pendidikan karakter dalam Kurikulum 2013 dan profil pelajar Pancasila dalam Kurikulum Merdeka. Hal tersebut dapat diimplementasikan dalam pelaksanaan kurikulum, terlebih lagi pembelajaran proyek kolaborasi dan proyek profil pelajar pancasila dalam Kurikulum Merdeka yang dapat mengintegrasikan beberapa mata pelajaran dalam satu topik pembahasan yang sama. Selain itu muatan materi di Kurikulum 2013 yang masih teoretis dapat disempurnakan pada kurikulum Merdeka yang memberikan peluang kepada siswa untuk mengembangkan segala potensi dengan menerapkan teori dalam kehidupan sehari-hari. Sehingga pembelajaran berbasis proyek kearifan lokal dapat diimplementasikan pada Kurikulum Merdeka di semua mata pelajaran.

## KESIMPULAN

Alasan masyarakat Puger dalam mengolah hasil alam dari laut dikarenakan oleh faktor geografis yang merupakan pantai selatan dan berbatasan langsung dengan Samudera Hindia, sehingga pekerjaan Puger masyarakat bekerja di sektor perikanan dan hasil laut. Salah satu hasil laut yang diolah dan merupakan kuliner tradisional khas dari hasil laut yaitu Terasi Puger. Terasi sudah umum di telinga masyarakat, namun yang menjadi kekuatan kuliner tradisional sendiri dalam Terasi Puger yaitu proses pembuatan yang dilakukan secara tradisional sehingga menghasilkan cita rasa dan mutu yang tinggi. Dengan adanya pengelolaan Terasi Puger ini juga berdampak pada pelayanan ekonomi masyarakat dengan meningkatkan perekonomian serta mengurangi pengangguran.

## DAFTAR PUSTAKA

- Aristyan, I., R. Ibrahim., dan L. Rianingsih. 2014. Pengaruh Perbedaan Kadar Garam Terhadap Mutu Organoleptik dan Mikrobiologis Terasi Rebon (*Acets sp.*). Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan Vol. 3 No. 2 Halaman 60-66.
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. Terasi Udang – Bagian 1: Spesifikasi SNI No. 2716.1-2009. Badan Standardisasi Nasional Indonesia (BSNI), Jakarta.
- Rahmayati, R., P. H. Riyadi., dan L. Rianingsih. 2014. Perbedaan Konsentrasi Garam terhadap Pembentukan Warna Terasi Udang Rebon (*Acets sp.*) Basah. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan Vol. 3 No. 1 Halaman 108-117.
- Romawati, M. D., W. F. Ma'ruf., dan Romadhon. 2014. Pengaruh Kadar Garam terhadap Kandungan Histamin, Vitamin B 12 dan Nitrogen Bebas Terasi Ikan Teri (*Stolephorus sp.*). Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan Vol. 3 No. 1 Halaman 80-88.
- Sugiyono. (2020). Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D. Penerbit Alfabeta.
- Sumaludin, M. Maman. Rahmawati, Fauzia. Pangestu, Iqbal Barkah. "Tradisi Kuliner Beras Singkong Kampung Adat Cireundeu Cimahi Sebagai Sumber Belajar Berbasis Etnopedagogi Di Sekolah Menengah Atas". (Jakarta : Museum Kebangkitan Nasional Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi Republik Indonesia, 2022). 89.