

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Lajari merupakan sebuah dusun yang terletak di Desa Garessi, Kabupaten Barru, Sulawesi Selatan. Masyarakat Lajari menjalani kehidupan sehari-hari dengan beragam aktivitas, seperti bertani, menjadi nelayan, dan memelihara hewan ternak. Salah satu aktivitas yang telah menjadi ciri khas masyarakat Lajari sejak dahulu hingga kini adalah menambak tiram di Sungai Lajari. Tiram ini tumbuh secara alami di alam tanpa adanya pembudidayaan khusus oleh masyarakat setempat. Penambakan tiram di Lajari merupakan kegiatan yang sangat bergantung pada kondisi cuaca. Pada musim kemarau, masyarakat mulai menambak sejak pagi hari, sementara pada musim hujan, aktivitas ini menjadi lebih jarang dilakukan karena adanya risiko yang lebih tinggi saat mengambil tiram di muara sungai yang deras. Alat yang digunakan dalam proses penambakan ini sangat tradisional, seperti parang dengan ujung tumpul, sarung tangan, baskom, sepatu, dan topi.

Keberadaan tiram di Lajari telah menjadikan wilayah ini sebagai destinasi wisata kuliner yang menarik bagi masyarakat Barru dan pengunjung dari luar daerah. Dalam kurun waktu 20 tahun terakhir, tiram yang dahulu hanya diambil untuk konsumsi pribadi atau disajikan kepada keluarga yang berkunjung, kini telah menjadi bagian dari industri kuliner yang berkembang pesat. Perkembangan ini semakin dipercepat oleh peran media sosial dalam mempromosikan wisata kuliner Lajari, terutama dalam tujuh tahun terakhir. Sebagai respons terhadap meningkatnya popularitas wisata kuliner tiram, masyarakat Lajari dan dusun-dusun sekitarnya mulai membuka usaha tiram bakar dan membangun gazebo kecil untuk para pengunjung. Hidangan tiram bakar ini biasanya disajikan dengan nasi putih, sambal cabe, dan racca mangga, menciptakan pengalaman kuliner yang autentik dan berkesan. Proses pengolahan tiram bakar pun masih dilakukan dengan cara tradisional, di mana tiram dibakar di atas daun kelapa kering hingga cangkangnya menghitam. Cara membuka tiram yang juga tradisional, menggunakan besi panjang dan batu sungai, menambah daya tarik tersendiri bagi wisatawan.

Dengan semakin dikenalnya Lajari sebagai destinasi wisata kuliner, diharapkan potensi ini dapat terus dikembangkan untuk mendukung perekonomian lokal sekaligus melestarikan tradisi yang telah menjadi identitas masyarakat Lajari selama bertahun-tahun.

Dengan adanya dukungan dari Pemerintah Kabupaten Barru, berbagai upaya akan dilakukan untuk menangani tantangan yang ada, termasuk pembudidayaan tiram guna memperkaya bahan baku yang tersedia dan menjadikan tiram sebagai kuliner khas Barru. Pemkab Barru juga berkomitmen untuk membantu dalam penataan area wisata kuliner serta memperluas promosi agar daya tarik kuliner tiram semakin dikenal luas.

Sebagai bagian dari upaya ini, Pemkab Barru telah mengusulkan permintaan bantuan berupa fasilitas seperti tempat duduk, pendampingan pembinaan, serta pengembangan pusat kuliner tiram bakar. Pemerintah juga mendorong para penjual tiram untuk mengikuti pelatihan usaha, dengan harapan agar produk olahan tiram di Barru dapat lebih bervariasi dan memiliki nilai tambah. "Kami mendorong pelatihan bagi para penjual agar usaha mereka bisa berkembang. Olahan tiram juga dapat diolah dengan berbagai cara lain yang inovatif," jelas perwakilan dari Pemkab Barru. Selain itu, Dinas Kelautan dan Perikanan Barru juga siap membantu para penjual dalam upaya budidaya tiram, sehingga keberlanjutan usaha ini dapat terjaga dengan baik.

Gastrotourism atau wisata gastronomi merupakan minat wisatawan untuk mencicipi makanan dan minuman khas yang memberikan pengalaman unik dan berkesan. Di berbagai destinasi wisata, tersedia layanan transportasi yang menghubungkan wisatawan dengan kuliner khas setempat, sehingga mereka dapat merasakan pengalaman kuliner autentik. Setiap daerah di Indonesia memiliki keunikan kulinernya sendiri, terutama di wilayah pesisir yang terkenal dengan hidangan laut seperti ikan dan seafood. Indonesia, sebagai negara maritim, kaya akan sumber daya alam kelautan yang melimpah, didukung oleh garis pantai yang panjang serta ribuan pulau kecil dan besar. Keanekaragaman hayati laut Indonesia mencakup berbagai jenis ikan, kerang-kerangan, rumput laut, hutan bakau, dan biota laut lainnya. Perikanan merupakan salah satu hasil laut yang melimpah di

Indonesia, yang memiliki potensi untuk menjadi salah satu yang terbesar di dunia baik dari segi penangkapan maupun budidaya.

Potensi produksi perikanan di Indonesia mencapai sekitar 67 juta ton per tahun, yang terbagi menjadi dua sektor utama: perikanan tangkap dan perikanan budidaya. Perikanan tangkap Indonesia diperkirakan menghasilkan 10,2 juta ton per tahun, sementara perikanan budidaya berpotensi mencapai 56,8 juta ton per tahun. Pada tahun 2014, Indonesia merupakan produsen perikanan tangkap dan budidaya terbesar kedua di dunia setelah China, dengan produksi perikanan tangkap sebesar 7 juta ton dan perikanan budidaya sebesar 12 juta ton. Kalimantan Timur, salah satu provinsi terluas di pulau Kalimantan, terkenal dengan kekayaan hasil perairan air tawarnya. Ikan belida merupakan salah satu jenis ikan yang melimpah di daerah ini, tetapi pengolahannya masih terbatas. Ikan belida sangat diminati oleh penduduk Kalimantan Timur dan digunakan sebagai bahan utama dalam pembuatan makanan khas seperti kerupuk ikan dan amplang. Amplang, juga dikenal sebagai makanan ringan tradisional, dapat diklasifikasikan sebagai kue kering atau kerupuk, serupa dengan makanan tradisional lainnya seperti rengginang. Makanan ini terbuat dari campuran tepung tapioka, rempah-rempah, dan ikan belida atau ikan tenggiri sebagai bahan utama, dan merupakan hidangan khas dari Samarinda dan Balikpapan di Kalimantan Timur. Nama amplang yang terkenal amplang kuku macan.. Amplang sering disajikan saat perayaan Idul Fitri dan juga dijadikan oleh-oleh istimewa bagi wisatawan yang mengunjungi Kalimantan Timur dan sudah terkenal di seluruh Indonesia.

Di Sulawesi Selatan, khususnya di Kabupaten Barru, terdapat potensi perikanan yang melimpah, mencakup berbagai jenis kerang dan ikan. Kabupaten ini juga terkenal dengan kuliner khasnya, yaitu tiram bakar, yang menjadi daya tarik utama dalam wisata kuliner lokal. Dengan luas wilayah mencapai 1.174,72 km<sup>2</sup>, Kabupaten Barru memiliki sumber daya alam yang kaya, terutama di sektor kelautan dan perikanan. Salah satu daerah di Kabupaten Barru yang menonjol dalam hal wisata kuliner adalah Desa Lajari. Desa ini dikenal luas karena tiram bakar yang lezat dan unik dalam penyajiannya. Kuliner tiram bakar di Desa Lajari tidak hanya menarik wisatawan karena rasanya yang khas, tetapi juga menjadi

sumber pendapatan utama bagi penduduk setempat. Di tengah keterbatasan lapangan kerja, usaha kuliner ini memberikan peluang ekonomi yang signifikan bagi warga desa, membantu mereka meningkatkan taraf hidup. Potensi besar dalam sektor kelautan dan perikanan ini memberikan peluang bagi Kabupaten Barru untuk mengembangkan ekonomi lokal melalui inovasi dan diversifikasi produk. Penelitian mengenai penggunaan tiram sebagai bahan utama dalam pembuatan amplang adalah salah satu contoh upaya untuk memanfaatkan sumber daya alam setempat secara optimal. Dengan demikian, Kabupaten Barru tidak hanya dapat meningkatkan daya saing produk lokal di pasar yang lebih luas tetapi juga memberikan manfaat ekonomi yang berkelanjutan bagi masyarakatnya.

Kekayaan alam dan potensi perikanan yang dimiliki oleh Kabupaten Barru, ditambah dengan keahlian masyarakat setempat dalam mengolah dan menyajikan produk kuliner, menjadikan daerah ini sebagai salah satu pusat pengembangan industri makanan laut di Sulawesi Selatan. Kombinasi antara sumber daya alam yang melimpah dan inovasi dalam pengolahan produk perikanan dapat membuka jalan bagi Kabupaten Barru untuk menjadi destinasi wisata kuliner yang lebih dikenal, baik di tingkat nasional maupun internasional.

Tiram, sebagai bagian dari keluarga Mollusk, memiliki potensi besar sebagai bahan baku alternatif dalam pembuatan amplang. Sebelumnya, amplang umumnya dibuat dari ikan sebagai bahan utama. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi potensi penggunaan tiram dalam pembuatan amplang, dengan fokus pada Desa Lajari di Kabupaten Barru. Berdasarkan latar belakang yang di bahas maka peneliti mengangkat penelitian berjudul "Pembuatan Amplang dengan Bahan Dasar Tiram dari Desa Lajari, Kabupaten Barru."

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka permasalahan yang akan peneliti bahas adalah,

1. Bagaimana pembuatan kerupuk amplang dengan daging tiram?

**C. Tujuan Penelitian**

1. Mengetahui pembutaan kerupuk amplang dengan daging tiram
2. Bagaimana karakteristik hasil akhir kerupuk amplang dengan daging tiram

**D. Manfaat Penelitian**

1. Menambah wawasan masyarakat dalam pemanfaat daging tiram
2. Menambah wawasan penulisan terkait penelitian
3. Meningkatkan ekonomi masyarakat setempat dalam pengolahan tiram dan menjadikan amplang tiram daging tiram menjadi umkm