



Article Number :

16-383-1-SM

Received :

13/02/2017

Accepted :

17/05/2017

Published :

Volume : 03

Issue : 01

June 2017

pp.420-428

IBPE INCREASING QUALITY OF EXPORT BLUE CRAB MEAT AT HOME INDUSTRY (UKM) FISHERIES MANUFACTURED IN PASURUAN

IBPE PENINGKATAN KUALITAS DAGING BLUE CRAB EKSPORT PADA USAHA KECIL MENENGAH (UKM) PENGOLAHAN PERIKANAN DI PASURUAN

Mimit Primyastanto¹, Hartati Kartikaningsih¹, Ali Muntaha¹

¹Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan,
Universitas Brawijaya

*Corresponding author:

*E-mail: mimitp@ub.ac.id

ABSTRACT

Pasuruan is a fisheries potential district. One of the potential product is blue crab. Blue crab is an export commodity in United States and Japan. From this, needed improvement on technical development, fast and precise handling for stabilizing quality of blue crab. This project is planning on two home industries, Home industry (UD) Surya Abadi and Home Industry (UD) Sari Laut at Kisik and Pasinan Village. This project was doing with spacious survey, interview, and observation. The problems on two home industries is sanitation and hygiene was not appropriating with export standars and conventional manufacturing. At Now, this project give an effectiveness technology such as crab cold box, ice cruiser, shelters meat blue crab and trolleys. From this technology, expectable that home industries can produce the best blue crab from long durability, best sanitier and hygiene, increasing markets area in United States, Japan to new markets such as Korea, China, Taiwan, and can increase the home industries's profit. Furthermore, home industries can manufacturing blue crab with hygienic, sanitary, and live with export standart where have a correlation with effectiveness technology.

ABSTRAK

Pasuruan adalah daerah potensial perikanan. Salah satu produk potensial adalah kepiting biru. Kepiting biru merupakan komoditas ekspor di Amerika Serikat dan Jepang. Dari sini, diperlukan perbaikan pada pengembangan teknis, penanganan cepat dan tepat untuk menstabilkan kualitas kepiting biru. Proyek ini merencanakan dua industri rumah tangga, industri rumah tangga (UD) Surya Abadi dan Home Industry (UD) Sari Laut di Desa Kisik dan Pasinan. Proyek ini sedang melakukan survei, wawancara, dan pengamatan yang luas. Masalah pada dua industri rumah tangga adalah sanitasi dan kebersihan tidak disesuaikan dengan standart ekspor dan manufaktur konvensional. Kegiatan ini memberikan teknologi efektifitas seperti kotak dingin kepiting, ice cruiser, shelter daging kepiting biru dan trolis. Dari teknologi ini, diharapkan industri rumahan dapat menghasilkan kepiting biru terbaik dari daya tahan lama, sanitasi dan kebersihan terbaik, meningkatkan area pasar di Amerika Serikat, Jepang ke pasar baru seperti Korea, China, Taiwan, dan dapat meningkatkan keuntungan industri rumah tangga.

KEYWORDS

blue crab, export, home industries

PENGANTAR

Blue crab merupakan mempunyai potensi besar untuk menjadi komoditi perikanan yang penting, bahkan komoditi ekspor. Menurut data BPS, nilai ekspor Blue Crab (*Callinectes sapidus*) atau rajungan mencapai US\$ 1,042 M dan nilai ini selalu meningkat dari tahun ke tahun. Sebagian besar rajungan ini diekspor dalam bentuk rajungan beku tanpa kulit dan kepala. Produksi Blue Crab (*Callinectes sapidus*) atau rajungan yang diekspor sebanyak 442,724 dalam bentuk tanpa kepala dan kulit, sedangkan yang dikonsumsi dalam negeri diperkirakan jauh lebih banyak Anonymous, 2006^a [1].

Dalam dunia usaha atau perdagangan, masalah mutu daripada daging Blue Crab (*Callinectes sapidus*) atau rajungan memegang peranan yang cukup penting. Menurut Junianto (2003) [3], salah satu faktor yang menentukan nilai jual ikan dan hasil perikanan yang lain adalah tingkat kesegarannya. Semakin segar produk tersebut sampai ke tangan pembeli maka akan semakin mahal. Tingkat kesegaran ini terkait dengan cara penanganannya. Oleh karena itu, diperlukan sistem produksi daging Blue Crab atau rajungan kualitas ekspor yang higienis, saniter dan berlanjut (*sustain*), produktivitas, mutu, dan harga yang bagus (Purnawijayanti, H.A. 2001) [8].

Kegiatan ini melibatkan 2 UKM Mitra, yaitu UD. Surya Abadi dan UD. Sari Laut yang terletak pada Desa Kisik dan Desa Pasinan. Kedua UKM tersebut telah melakukan operasi pengolahan daging Blue Crab (*Callinectes sapidus*) atau rajungan dengan alat konvensional. Kedua UKM tersebut membutuhkan Teknologi yang dapat meningkatkan kuantitas dan kualitas daging rajungan. Disamping itu mereka juga membutuhkan bimbingan standarisasi mutu produk (Winarno, F.G. 1993) [10], mengingat selama ini mereka hanya sekedar memproduksi tanpa memperhatikan mutu produk. Dokumen mutu produk ini sangat diperlukan untukantisipasi terhadap produk yang memenuhi sertifikasi produk, karena produk daging Blue Crab (*Callinectes sapidus*) atau rajungan ini merupakan komoditi ekspor.

Oleh karena itu, kegiatan ini dilakukan pada UD. Surya Abadi dan UD. Sari Laut dengan tujuan meningkatkan kualitas Daging Blue Crab (*Callinectes sapidus*) atau rajungan dari segi daya awetnya dan mempunyai nilai sanitier dan hygiene, memperluas daerah pemasaran ekspor, dan melakukan analisa sejauh mana peningkatan kualitas berpengaruh terhadap pendapatan pengolah.

METODE PELAKSANAAN

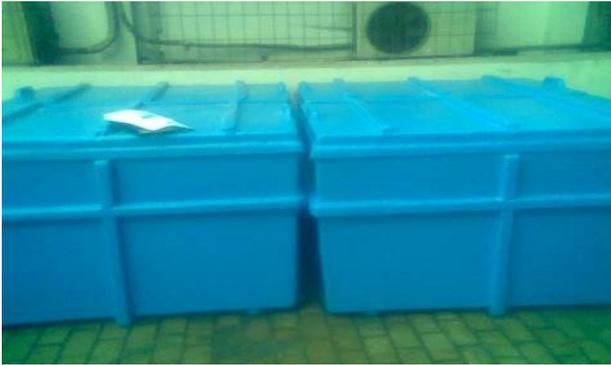
Pelaksanaan di lapang dengan melakukan survey terkait kondisi lapang dan melakukan wawancara serta observasi lapang (Muslimin. 2003) [7]. Dalam kegiatan ini ditemukan beberapa permasalahan yaitu pengolahan daging Blue Crab atau rajungan masih menggunakan teknologi konvensional yang efisiensinya rendah, UKM mitra belum menerapkan standart mutu produk, UKM yang belum memperhatikan *lay out* dengan baik, penanganan bahan baku yang belum optimal, belum diterapkannya pengelolaan manajemen dengan baik terutama pada manajemen produksi dan manajemen keuangan, administrasi dilakukan minimal dan parsial sehingga secara keseluruhan tidak dapat dilakukan assessment atas jalannya usaha, misalnya untuk keperluan pengajuan pembiayaan dari bank. Oleh karena itu, untuk mengatasi permasalahan tersebut dibutuhkan peralatan pada Tahun pertama adalah Blue Crab Cold Box, Ice Cruiser, dan Trolley serta Shelters Meat Blue Crab.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Teknologi yang Digunakan

Pada kegiatan penerapan ilmu pengetahuan dan teknologi (IPTEK) ini diterapkan alat yang berupa blue crab cold box, ice cruiser, dan trolley pada UKM mitra. Blue Crab Cold Box berinsulasi terdiri dari 2 lapisan yaitu lapisan luar dan dalam. Antara lapisan luar dan dalam diberi isolator streofoam dan lapisan ini terbuat dari fiberglass. Ukuran Blue Crab Cold Box adalah dengan panjang 90-100 cm, lebar 50-60 cm, dan tinggi 50-60 cm. Kapasitas memuat 100-150 liter (100 kg). untuk

gambar Blue Crab Cold Box ditampilkan pada gambar 1.



Gambar 1: Blue Crab Cold Box

Untuk ice cruiser, dibuat dari plat siku dan pipa bulat stainless steel. Ice cruiser terdiri dari tiga bagian yaitu inlet, pully, dan outlet dengan kapasitas alat sebesar 10 hingga 25 es balok per jam. Penggunaan ice cruiser yaitu dimulai dengan es balok yang dicuci dan dimasukkan ke inlet. Setelah itu, es balok akan dihancurkan di ice cruiser selama 30 detik dan menghasilkan ice cruiser. Gambar ice cruiser ditampilkan pada gambar 2.



Gambar 2: Ice Cruiser

Sedangkan, untuk trolley yang berfungsi sebagai pengangkut Blue Crab atau Rajungan terseusun atas kerangka pipa kotak (20 x 20 x 20/25x25x25) mm dan plat siku stainless(20x20x20 mm atau 25x25x25 mm). Bagian dinding dari stainless Steel dengan tebal 1-1.2 mm. bagian bawah berupa roda ban sepeda motor yang sudah diganti, pegangan tangan terbuat dari pipa bulat 2-3 inci. Kapasitas trolley adalah 100-200 kilogram dengan umur ekonomi 5 tahun. Gambar trolley ditampilkan pada gambar 3.



Gambar 3: Trolley Pengangkut Blue Crab

Adapun paket teknologi tepat guna (TTG) shelters meat blue crab berupa box/kotak dimana alat tersebut terbuat dari plat stainless steel tebal 1,5 mm dan ukuran tinggi 60 cm, panjang 80-90 cm dan lebar 50-60 cm . Alat tersebut dilengkapi 2 rak dalam/2 tingkat kawat sarangan antikerat, sebagaimana gambar 4 berikut :



Gambar 4. Shelters Meat Blue Crab

2. Proses Produksi

Penanganan Bahan Baku

Blue Crab atau rajungan diperoleh dari wilayah sekitar Kab.Pasuruan. Blue Crab atau rajungan yang telah tiba di unit pengolahan segera dibongkar dengan cepat agar tidak mengalami kerusakan atau kemunduran mutu (Sediaoetomo, A.J. 2003 [9] Bahan baku Blue Crab (rajungan) dari nelayan dibawa ke *cooking station* dan sesuai dengan standar mutu *raw material* yaitu jenis Blue Crab, segar dan hidup, panjang karapas minimal 11.5 cm, tidak kopong, tidak kondisi *moulting* (dapat menyebabkan kesusahan dalam *picking* dan tekstur daging yang dihasilkan lembek) dan tidak berbau asing (bau minyak tanah, solar, ammonia dan lain-lain). Blue Crab atau rajungan masak yang

menunggu proses *picking*. Setelah itu, Blue Crab atau rajungan masak dibungkus dengan kantong plastik kemudian ditutup rapat kemudian diletakkan di dalam bok plastik yang telah diberi es dengan perbandingan 1:1, dengan susunan es, Blue Crab atau rajungan, es dan begitu seterusnya.

Penimbangan

Penimbangan Blue Crab atau rajungan setelah diterima terdiri dari dua yaitu penimbangan I dan penimbangan II. Penimbangan I dilakukan setelah bahan baku disortir. Penimbangan II dilakukan setelah daging Blue Crab atau rajungan disortir. Penimbangan ini dilakukan berdasarkan jenis-jenis daging rajungan yang telah dikemas di toples.

Pencucian

Pencucian dilakukan dengan cara menyiram Blue Crab atau rajungan mentah (*raw material*) yang diletakkan dalam basket atau keranjang dengan air mengalir. Air yang digunakan adalah air PDAM yang telah diuji mutunya oleh Balai Laboratorium Pengujian Mutu Hasil Perikanan Surabaya. Maksimal pencucian dilakukan dua kali atau lebih tergantung tingkat kebersihan rajungan mentah. Setelah dicuci kemudian ditiriskan,



Gambar 5. Pencucian Blue Crab

selama penirisan rajungan tidak boleh menyentuh lantai dan tidak dibiarkan terlalu lama terkena matahari atau dekat dengan api perebusan. Tahap Pencucian ditampilkan pada gambar 5.

Pemasakan

Pemasakan daging Blue Crab atau rajungan haruslah benar-benar diperhatikan. Daging yang berkualitas baik adalah daging yang mengalami proses pemasakan yang tepat. Jika kurang masak ataupun terlalu masak akan mempengaruhi kualitas daging Blue Crab atau rajungan dan harganya pun turun. Pada tabel 1 ditampilkan perbedaan daging Blue Crab yang kurang matang dan terlalu matang.

Tabel 1: Perbedaan Daging Blue Crab yang Kurang Matang dan Terlalu Matang

Daging Blue Crab kurang matang	Daging Blue Crab terlalu matang
1. Yield yang dihasilkan tinggi (banyak air)	1. Yield rendah (selisih masak tinggi)
2. Daging sangat lunak, membubur dan tekstur hancur	2. Daging sangat kering atau pecah
3. Proses <i>picking</i> sulit, daging masih agak melekat pada kulitnya jumbo hancur	3. Jumbo pecah tinggi, warna daging kusam
4. Daging akan memburu (<i>blueing</i>)	4. Aroma daging tidak segar lagi, Mulai tidak beraroma (gosong)
5. Warna daging kusam	

Pendinginan

Blue Crab atau rajungan matang dari ruang pemasakan kemudian dibawa ke ruang pendinginan yang dilengkapi dengan *wall fan*. Pendinginan ini dilakukan sampai mendekati suhu ruang. Rajungan matang panas segera dipindahkan dari ruang pendinginan, diletakkan di atas meja pendinginan, diratakan dan dibalik. QC pemasakan mencatat suhu Blue Crab atau rajungan setelah beberapa saat (Blue Crab atau rajungan matang dibalik atau paling lambat 15 menit) setelah ditumpahkan di meja pendinginan. Setelah Blue Crab atau rajungan matang mendekati suhu ruang, sekitar 15 menit

kemudian baru bisa untuk di lakukan *deback*. Menurut, daging matang panas didinginkan sekitar 45 menit untuk membentuk tekstur dagingnya sekaligus memudahkan untuk mengupas, Anonymous, 2006^b[2].

Pemisahan Setiap Ruas Blue Crab (*Deback*)

Deback adalah memisahkan setiap ruas bagian dari Blue Crab atau rajungan matang yaitu terdiri dari badan, kaki jalan, kaki renang dan capit. Blue Crab atau rajungan matang dingin dimasukkan dalam basket atau keranjang kembali, dan dikirim ke ruang *deback*.

Bagian capit, kaki jalan dan kaki renang dipisahkan dengan hati-hati. Khusus untuk kaki renang, ruasterakhir disisihkan untuk menjaga keutuhan *jumbo lump*. Sisa-sisa buangan seperti lemi, insang, lemak dan telur disendirikan dibungkus kantong plastik untuk dibawa pulang tenaga *picker*. Cangkang atau karapak diletakkan di basket segera dikeluarkan dari ruangan *deback* secara bertahap, tidak menunggu menumpuk dan tidak bertebaran serta berjatuhan di lantai. Hasil *deback* kemudian dikirimkan ke ruang proses. Proses *deback* ditampilkan pada gambar 6.



Gambar 6. Proses Deback

Picking

Sarana produksi dalam proses picking adalah meja, pisau, keranjang(basket), nampan, serok meja, serok lantai, kipas angin (wall fan) dan lampu, semuanya dalam keadaan hygiene dan saniter. Blue Crab hasil proses deback diletakkan diatas meja picking, proses picking Blue Crab harus dalam kondisi dingin dengan suhu ruangan. Blue Crab hasil proses deback didinginkan diatas baskom dengan diberi es

curai dibagian bawahnya untuk menjaga suhu dingin dan proses picking hendaknya dilakukan dengan hati-hati, cermat, dan teliti. Daging Blue Crab hasil proses picking dimasukkan dalam toples berdasarkan jenis daging Blue Crab (badan, kaki renang, kaki jalan, capit) dalam nampan yang dibagian bawahnya diberi es curai. Selanjutnya bila toples terisi daging Blue Crab hampir penuh dilanjutkan kebagian proses penimbangan dan pencatatan. Proses Picking ditampilkan pada gambar 7.



Gambar 7. Proses Picking

Sortasi

Proses sortasi bertujuan untuk memisahkan bagian kulit cangkang serta benda asing lainnya selain daging Blue Crab yang terdapat dalam toples. Proses sortasi dilakukan dengan cara meletakkan nampan yang berisi daging Blue Crab dibawahnya ada es curai, proses sortasi dilakukan dengan tangan, tidak meremas dan tidak menghancurkan daging Blue Crab. Proses sortasi ditampilkan pada gambar 8.



Gambar 8. Proses Sortasi

Berdasarkan hasil sortasi, dihasilkan jenis daging Blue Crab. Jenis daging Blue Crab ditampilkan pada tabel 2.

Tabel 2: Jenis Daging Blue Crab

Jenis Jumbo	Jumbo besar berat (> 4gram)	Jumbo, Jumbo dengan berat (4 gram)	Back fin (Jumbo pecah) dengan berat (4gram)	Jumbo kecil, dengan berat (< 4gram)
Jenis Spesial	Spesial kembang berat (4 gram)	Super Lump atau spesial besar (> 4gram)		
Claw Meat	Claw finger atau daging capit	Menus atau carpus, daging pada kaki renang		
Colossal	Daging paha Blue Crab			

Packing

Setelah melalui tahapan proses yang ada, maka proses selanjutnya adalah proses packing, dimana daging Blue Crab yang sudah dalam toples sesuai jenisnya dimasukkan kedalam coolbox dengan posisi tegak, dengan susunan es-toples-es dengan perbandingan 1:1. Toples maximal tersusun dalam 1 coolbox adalah 24 buah toples. Gambar proses packing ditampilkan pada gambar 9.



Gambar 9. Proses Packing

3. Kegiatan Peningkatan Produk Blue Crab Ekspor

Untuk mencapai sasaran bahwa produk dapat memenuhi spesifikasi ekspor maka dirancang kegiatan berikut.

- a. Analisa *existing* proses di usaha pengolahan daging Blue Crab atau rajungan pada UKM, UD.Surya Abadi dan UD. Sari Laut untuk memastikan kebutuhan mendasar yang diperlukan dalam meningkatkan efisiensi proses produksi dan memperbaiki manajemen usaha secara keseluruhan.

- b. Menentukan proses dan kebutuhan alat mesin untuk memperbaiki produksi.
- c. Pengadaan fasilitas teknis baik berupa mesin maupun pekerjaan sipil yang diperlukan.
- d. Pelatihan penggunaan mesin untuk memproduksi mdaging Blue Crab atau rajungan sehingga dihasilkan produk yang sesuai dengan tuntutan pasar.
- e. Pengendalian kualitas proses agar mutu tetap terjaga sesuai standart secara berkesinambungan.
- f. Perbaikan kualitas SDM dalam aspek manajemen dan administrasi usaha.
- g. Membantu mengenal bank dan memperbaiki konsisi usaha menjadi *bankable*.
- h. Monitoring dan evaluasi.

Di dalam monitoring dan evaluasi akan dilakukan perbaikan administrasi, manajemen pemasaran, dan melakukan perencanaan peningkatan produktivitas setelah introduksi teknologi. Dengan teknologi yang diintroduksikan, usaha pengolahan daging Blue Crab atau rajungan akan dapat meningkatkan produksinya hingga 2-3 kali lipat dari kondisi saat ini. Salah satu hal penting selain peningkatan produksi adalah bahwa terjadi peningkatan efisiensi produksi sehingga keuntungan UKM dapat meningkat.

Selain dari sisi peningkatan produktivitas, keberlanjutan pemasaran produk daging Blue Crab atau rajungan juga terjaga yaitu dengan adanya standarisasi mutu produk yang akan memelihara kepercayaan buyer atau konsumen. Penerapan teknologi ini juga akan meningkatkan *economic scale* dari usaha pengolahan daging Blue Crab atau rajungan sehingga diharapkan suatu saat akan menjadi produsen daging Blue Crab atau rajungan yang mampu mengekspor sendiri hasil daging Blue Crab atau rajungannya.

4. Dampak Sosial Ekonomi

Sebagai produk ekspor, daging Blue Crab atau rajungan memberi dampak nyata bagi pengembangan ekonomi lokal. Meskipun secara tidak langsung, masyarakat yang

terlibat dalam industri ini dapat memberikan devisa melalui produktivitasnya yang laku dijual di pasar internasional. Selama ini, masyarakat nelayan dan pengolah produk perikanan kita termasuk rakyat kecil yang mengalami banyak kendala dalam hal melakukan ekspor sendiri. Dengan adanya produk lokal yang dapat diekspor maka akan menyeimbangkan aliran ekonomi dalam tataran antar negara. Terlebih lagi karena bahan baku maupun lokasi produksi ada di pedesaan, keuntungan ekonomis sebagian besar juga akan mengalir sampai ke pedesaan. Karena tidak adanya komponen import dalam produksi daging Blue Crab atau rajungan, maka devisa yang didapat seluruhnya menjadi keuntungan bagi Indonesia.

Manfaat lain adalah diseminasi teknologi yang diharapkan semakin sesuai dan tepat sasaran khususnya dalam pemrosesan daging Blue Crab atau rajungan kualitas ekspor. Perluasan produksi juga diharapkan memperluas lapangan kerja lokal. Walaupun pada pengolahan daging Blue Crab atau rajungan sendiri penyerapan tenaga kerja relatif sedikit, namun setidaknya dapat memberikan kesempatan kerja bagi para pemuda yang sebelumnya tidak produktif.

5. Pola Kemitraan antara UKM dengan Perusahaan Pengekspor Daging Blue Crab

Pola kemitraan yang telah terbentuk antara UKM pengolah daging Blue Crab dengan perusahaan pengekspor, seperti PT. PSI (Philips Seafoods Indonesia) dan BMI Bumi Menara Internusa (Wirjanti, et al. 1999). Dalam proses kemitraan tersebut ada beberapa hal yang perlu disepakati bersama, yaitu :

- **Bahan Baku Daging Blue Crab Terjamin Mutunya**

Perusahaan pengekspor membutuhkan jaminan mutu produk daging Blue Crab yang sesuai standar ekspor, sehingga UKM sebagai mitra usaha juga berupaya menjaga mutu bahan baku daging Blue Crab dalam proses produksinya. Dalam hal ini dilakukan pembinaan teknis mulai dari tingkat nelayan

penangkap Blue Crab, pedagang pengumpul, dan pengolah daging Blue Crab (UKM) sebagai supplier, serta Perguruan Tinggi. Dengan pola kemitraan tersebut akan terjalin proses pembinaan dan investasi oleh stake holder, sehingga tercipta alur bahan baku daging Blue Crab yang berkelanjutan (sustainable) sesuai dengan standard dan kriteria mutu yang terjamin.

- **Proses Produksi yang Higienis dan Saniter**

Berdasarkan karakteristik daging Blue Crab yang cepat dan mudah mengalami proses penurunan mutu (Winarno, F.G. 1993) [10] maka proses penanganan daging Blue Crab yang higienis dan saniter (Jenie, B.S.L. 1989) [4], sekaligus tepat dalam proses produksinya adalah suatu keniscayaan dan merupakan salah satu faktor yang urgen untuk diperhatikan UKM. Berdasarkan hal tersebut maka dilakukan kerjasama yang dilakukan oleh Universitas Brawijaya dengan UKM pengolah daging Blue Crab yang didanai dengan program IbPE DIKTI yang meliputi pemberian bantuan teknologi tepat guna bagi nelayan, pedagang pengumpul dan pengolah daging Blue Crab (UKM) sebagai satu kesatuan Agribisnis Blue Crab.

- **Pemberdayaan Masyarakat dan Potensi Daerah**

Pasuruan sebagai salah satu daerah yang memiliki potensi sumberdaya alam Blue Crab yang cukup besar, belum diusahakan secara optimal. Sehingga dengan pola kemitraan dari stake holder dalam rangka pemberdayaan masyarakat pesisir sebagai upaya pengelolaan dan pemanfaatan potensi Blue Crab yang ada (Mimit, P. 2006) [5]. Maka tim dari Universitas Brawijaya dengan Program IbPE DIKTI pada tahun pertama memberikan pembinaan dan bantuan Teknologi Tepat Guna (TTG) yang berupa Blue Crab Cold Box, Ice Cruiser, Shelters Meat Blue Crab dan Trolley, penyuluhan tentang HACCP, penyuluhan

tentang manajemen usaha terhadap UKM pengolah daging Blue Crab.

• Efisiensi Biaya Produksi

Salah satu syarat untuk upaya efisiensi biaya produksi adalah lokasi yang dekat dengan sumberdaya alam Blue Crab, termasuk sumberdaya manusia atau tenaga kerja. Hal ini akan berakibat alokasi biaya menjadi lebih murah karena biaya operasional dalam proses produksi pengupasan sehingga menjadi daging Blue Crab siap ekspor, biaya buruh, biaya transportasi bisa lebih efisien (Mimit, P. 2015) [6]

KESIMPULAN

Hasil dari kegiatan IbPE adalah adopsi teknologi tepat guna (TTG) mulai dari blue crab cold box, trolley, dan ice cruiser serta shelters meat blue crab sehingga mampu menghasilkan produk blue crab yang memiliki kualitas daging Blue Crab (*Callinectes sapidus*) atau rajungan yang baik, daya awet yang lama, mempunyai nilai sanitier dan hygiene, memperluas daerah pemasaran ekspor dari Amerika dan Jepang ke pasar baru yaitu Korea, RRC, Taiwan, serta berdampak meningkatkan omzet penjualan yang pada akhirnya dapat meningkatkan pendapatan UKM.

Objek dari kegiatan IbPE adalah UD. Sari Laut dan UD. Surya Abadi, berupa hibah TTG (Teknologi Tepat Guna) berupa alat trolley dan blue crab cold box serta shelters meat blue crab yang bisa membantu proses produksi rajungan dalam rangka meningkatkan kualitas daging blue crab dan memperluas pasar ekspor.

SARAN

UKM diharapkan mampu memahami proses pengolahan daging blue crab secara higienis, saniter, serta sesuai standar ekspor dengan adopsi Teknologi Tepat Guna (TTG) yang disarankan. Serta upaya untuk membuat pembukuan yang rapi agar performance usaha bisa diketahui tingkat keuntungan dan profitabilitas usahanya. Di samping itu bersama pemerintah mengupayakan perluasan pasar

ekspor ke negara-negara yang memiliki hubungan dagang dengan Indonesia.

UCAPAN TERIMA KASIH

Dalam kegiatan IbPE DIKTI ini, ucapan terima kasih sebesar-besarnya kepada :

- Allah SWT yang telah merahmati kami dalam penyusunan kegiatan IbPE DIKTI ini.
- DIKTI yang telah memberikan kesempatan untuk melakukan kegiatan mengenai peningkatan kualitas daging Blue Crab Ekspor pada UKM Pengolahan Perikanan di Pasuruan.
- Tim LPPM UB yang telah membantu dalam alur administrasi.
- Tim IbPE yang telah bekerjasama dalam menyelesaikan kegiatan ini.
- Tim Mahasiswa yang telah membantu dalam rangka kesuksesan kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] *Anonymous, 2006 a. Raup Dolar dengan Rajungan. <http://www.forek.or.id> Diakses tanggal 10 Mei 2006 pukul 09.45 WIB.*
- [2] *Anonymous, 2006 b. Rajungan Betina (Portunus pelagicus). <http://www.dkp.go.id> Diakses tanggal 20 November 2006 pukul 09.00 WIB.*
- [3] *Junianto. 2003. Teknik Penanganan Ikan. Penebar Swadaya. Jakarta.*
- [4] *Jenie, B.S.L. 1989. Sanitasi dalam Industri Pangan. Institut Pertanian Bogor.*
- [5] *Mimit Primyastanto, 2006. Potensi dan Peluang Bisnis PT. Bahtera Press. ISBN : 979-99974-4-5. Malang.*
- [6] *Mimit Primyastanto, 2015. Ekonomi Perikanan. Intelegensia Media. ISBN : 979-602-6874-01-4. Malang.*

-
- [7] Muslimin. 2003. *Metodologi Penelitian Bidang Sosial*. Bayu Media. Malang.
- [8] Purnawijayanti, H.A. 2001. *Sanitasi Higiene Keselamatan Kerja dan Pengolahan Makanan*. Kanisius. Yogyakarta.
- [9] Sediaoetomo, A.J. 2003. *Ilmu Gizi*. Dian Rakyat. Jakarta.
- [10] Winarno, F.G. 1993. *Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.