

PEMANFAATAN LIMBAH DURI BANDENG SEBAGAI BAHAN PEMBUATAN KERUPUK KALSIMUM DALAM UPAYA PENERAPAN ZERO WASTE PADA UKM ANUGERAH MINA LESTARI



Profil

Dr. Ir. Hartati Kartikaningsih, M.Si

Teknologi Hasil Perikanan
Universitas Brawijaya

hartatikartikan@ub.ac.id

Dr. Ir. Yahya, MP

Perikanan dan Ilmu Kelautan
Universitas Brawijaya

yahya.unibraw@gmail.com

Rika Kurniaty, S.H., M.A., Ph.D

Hukum
Universitas Brawijaya

rika_kurniaty@ub.ac.id

Lina Asmara Wati, S.Pi., MBA., MP

Perikanan dan Ilmu Kelautan
Universitas Brawijaya

linaasmara@ub.ac.id

PRODUK LUARAN TTG

Mesin oven kerupuk dan mesin spinner
peniris minyak goreng

NAMA MITRA

UKM Anugrah Mina Lestari



Deskripsi Produk

Mesin oven kerupuk merupakan alat atau mesin yang digunakan untuk menggantikan sinar matahari dalam proses pengeringan kerupuk. Alat ini memiliki ukuran 75 cm x 60 cm x 120 cm, daya tampung 2 buah Loyang, kapasitas produksi 6 kg, bahan stainless steel. Mesin spinner merupakan alat peniris minyak goreng yang memiliki kinerja yang efisien dan dilengkapi dengan teknologi yang tepat guna yang dapat mengurangi kadar minyak yang terkandung di dalam kerupuk kalsium, praktis dan cepat. Alat ini memiliki ukuran 600 mm x 400 mm x 520 mm, bahan stainless steel, dan kapasitas produksi 5 kg / proses.

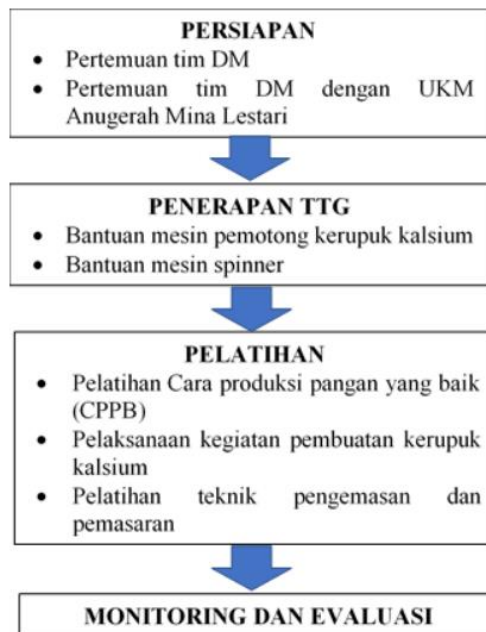


Latar Belakang

Adanya pandemi covid-19 yang terjadi di Indonesia sejak Maret 2020 menjadi perhatian bagi sektor industri olahan pangan. Keadaan yang tiba-tiba berubah tidak hanya perilaku pengusahanya tetapi juga aktivitas usahanya juga berubah membuat para pelaku usaha menemukan tantangan baru dalam menjalankan usahanya [6]. Covid-19 telah menimbulkan economic shock, para pelaku usaha olahan pangan juga merasakan dampak akibat adanya perubahan tersebut. Tantangan jangka pendek untuk mendukung berjalannya UMKM selama masa pandemi harus dihadapi. Salah satu tantangan utama yang dihadapi oleh UMKM yaitu turunnya permintaan. UKM Anugrah Mina Lestari yang merupakan unit usaha di bidang pengolahan perikanan di Kota Malang merasakan adanya perubahan yang harus dihadapi dan dijalani agar usahanya tetap berjalan demi memenuhi kebutuhan. Perubahan-perubahan yang dialami seperti adanya penurunan penghasilan, area pemasaran yang berkurang, ketersediaan bahan baku yang terbatas.



Metode



Hasil dan Manfaat

Dengan adanya mesin oven kerupuk dan spinner, dapat meningkatkan kuantitas dan kualitas hasil produksi kerupuk dan abon yang awalnya 30 kg/bulan menjadi 50 kg/bulan untuk kerupuk kalsium, dan 25 kg/bulan menjadi 40 kg/bulan untuk abon. Cara pengemasan kerupuk dan abon lebih baik dari sebelumnya sehingga kerenyahan kerupuk dan abon tetap terjaga. Selain itu juga adanya label pada kemasan membuat produk kerupuk dan abon memiliki identitas produsen dan tampilan yang menarik. Pemasaran produk telah menggunakan media social dan e-commerce. Hal ini dilakukan untuk mempertahankan penjualan produk pada masa pandemi Covid-19.



TTG dan Spesifikasi Produk



Alat yang digunakan



Produk yang dihasilkan