

PENGEMBANGAN MINA BISNIS BLUE CRAB (*Callinectes sapidus*) DENGAN TTG BLUE CRAB COOKER, BLUE CRAB STORAGE DAN HUMMER MILL PADA UD. SARI LAUT DAN SURYA ABADI UNTUK MENINGKATKAN DAYA SAING



Profil

Prof. Dr. Ir. Mimit Primyastanto, MP

Agrobisnis Perikanan
Universitas Brawijaya
mimitp@ub.ac.id

Mariyana Sari, S.Pi., MP

Statistika
Universitas Brawijaya

Mochammad Fattah, S.Pi., M.Si

Ilmu Sosial dan Ilmu Politik
Universitas Brawijaya

Jaisy Aghniarahim Putritamara, S.Pt., MP

Peternakan
Universitas Brawijaya
jaisyap@ub.ac.id

Hafida Ruminar, S.Pd., M.Pd

Universitas Brawijaya
hafidaruminar@ub.ac.id

**PRODUK LUARAN TTG
BLUE CRAB**

**NAMA MITRA
UD Surya Abadi**



Deskripsi Produk

Blue Crab (*Callinectes sapidus*) atau rajungan sebenarnya mempunyai potensi besar untuk menjadi komoditi perikanan yang penting, bahkan komoditi ekspor. Jika diperhatikan, di negara-negara maju seperti Amerika Serikat dan Jepang, perikanan beberapa jenis kepiting sudah menjadi perikanan andalan dan sudah menghasilkan devisa yang tidak sedikit. Mutu daging Blue Crab (*Callinectes sapidus*) atau rajungan ini dipengaruhi oleh kondisi pra panen dan pasca panen, sehingga keberhasilan usaha di bidang ini untuk peningkatan mutu daging Blue Crab (*Callinectes sapidus*) atau rajungan sangat ditentukan oleh pengelola dan tidak hanya dilakukan oleh manajer tetapi juga oleh para pekerja terkait serta peralatan-peralatan yang tersedia. Dalam hal ini harus diketahui cara-cara penanganan dan penerapan sanitasi dan higiene yang tepat agar produk daging Blue Crab (*Callinectes sapidus*) atau rajungan tetap exist dalam usahanya sehingga terhindar dari kebangkrutan.



Latar Belakang

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. Target luaran yang akan dilakukan adalah dengan menerapkan Teknologi Tepat Guna Blue Crab Cooker, Blue Crab Storage dan Hummer Mill.



Metode

Metode kegiatan yang akan digunakan dalam kegiatan penerapan program ini adalah PRA (Participatory Rural Appraisal) yaitu suatu kegiatan yang melibatkan partisipasi masyarakat secara langsung sehingga efektivitas program diharapkan akan

tercapai. yaitu dengan pelaksanaannya melalui: (1) pembuatan alat, (2) penyuluhan dan pelatihan, (3) demonstrasi dan (4) evaluasi untuk melihat efektivitas program sehingga program akan tersosialisasi secara efisien.



Hasil dan Manfaat

Hasil yang telah dicapai dalam Program Doktor Mengabdi (DM) Tahun 2021 ini adalah mitra dapat menerapkan pengetahuan dan teknologi dalam memproduksi tepung dari cangkang rajungan sehingga pengembangan usaha ini dapat meningkatkan keuntungan yang diperoleh mitra, dan penerapan zero waste.



TTG dan Spesifikasi Produk



Proses Produksi Baby Crab



Proses edukasi penggunaan alat