

DAPAT DI KLIK
DI SINI ----->>



MANUAL INOVASI DAERAH

“Upaya pertahanan ekonomi masyarakat Desa Bojongsana akibat dampak Covid-19 dengan memanfaatkan potensi hasil nelayan setempat berupa pengolahan *seafood* kepiting menjadi sayur nugget kepiting sebagai upaya dalam peningkatan imun tubuh di masa pandemi Covid-19”

KELURAHAN/DESA : BOJONGSANA

KECAMATAN : SURADADI

KABUPATEN : TEGAL

Disusun Oleh:

Dhea Anasita Azhmi

A. Nama Kegiatan

“Upaya pertahanan ekonomi masyarakat Desa Bojongsana akibat dampak Covid-19 dengan memanfaatkan potensi hasil nelayan setempat berupa pengolahan *seafood* kepiting menjadi sayur nugget kepiting sebagai upaya dalam peningkatan imun tubuh di masa pandemi Covid-19”

Guna memulihkan perekonomian masyarakat Desa Bojongsana akibat pandemi Covid-19 maka diperlukan adanya suatu upaya. Adapun upaya yang dilakukan salah satunya yaitu dengan memanfaatkan potensi yang dimiliki oleh Desa yaitu *seafood* kepiting. Pemilihan kepiting oleh mahasiswa KKN Tematik Undip beralasan pada kandungan yang dimiliki, kepiting tergolong hewan yang memiliki banyak nutrisi penting, dilansir dari (Klikdokter, 2020) menurut Nutrition Data, Amerika Serikat hewan ini mengandung protein, vitamin B12, selenium, sodium, zinc, triptofan, fosfor, magnesium, vitamin B6, dll. Adapun manfaat yang akan diperoleh apabila mengonsumsi kepiting dalam jumlah yang sesuai yaitu: meningkatkan imunitas tubuh, menjaga kesehatan tulang, menyehatkan jantung, mendukung kesehatan fungsi otak, melancarkan sirkulasi darah, dsb. Pada manfaat meningkatkan imunitas tubuhlah yang menjadi sorotan bagi mahasiswa KKN Tematik Undip ini untuk memanfaatkan hasil olahan kepiting tersebut menjadi makanan yang tepat fungsi terutama pada masa pandemi Covid-19 seperti ini. Selain memiliki segudang manfaat, maka kepiting ini juga kerap mudah ditemukan karena kepiting merupakan salah satu hasil dari tangkapan para nelayan yang ada di daerah pesisir Desa Bojongsana yang mana akhir-akhir ini sangat berlimpah ruah hasilnya. Mengingat letak Desa Bojongsana yang dekat dengan pesisir laut menjadikan para kepala keluarga disini mayoritas bermata pencaharian sebagai nelayan. Kemudian dari analisis tersebutlah mahasiswa ingin mencoba melakukan suatu inovasi yang dapat berkelanjutan guna mengembalikan kembali ekonomi yang lesu karena pandemi Covid-19. Adapun bahan kepiting tersebut akan di olah menjadi sebuah masakan yang kaya akan segudang manfaat serta enak yaitu berupa nugget sayur kepiting.

B. Keunggulan

1. Membantu mempertahankan ekonomi masyarakat Desa Bojongsana akibat pandemi Covid-19 dengan membuat olahan hasil laut yang bergizi.

2. Memanfaatkan potensi Desa dengan melakukan pengolahan terhadap kepiting dengan membeli hasil tangkapan para nelayan setempat.
3. Memberikan pengetahuan terkait pentingnya melakukan pola hidup sehat dengan mengkonsumsi hasil olahan *seafood* kepiting sebagai upaya dalam meningkatkan imun tubuh.
4. Dapat memberikan segudang manfaat bagi tubuh apabila dikonsumsi dengan jumlah yang sesuai.

C. Perhitungan Hasil Usaha

Modal

No.	Nama Bahan	Jumlah/Berat	Harga
1.	Kepiting segar	¼ kg	Rp. 25.000
2.	Wortel	3 pcs	Rp. 1.500
3.	Telur Ayam	2 pcs	Rp. 3.000
4.	Daun koci	2 ulir	Rp. 500
5.	Daun bawang	2 ulir	Rp. 1.000
6.	Tepung maizena	¼ kg	Rp. 3.000
7.	Tepung terigu	¼ kg	Rp. 2.000
8.	Tepung panir/Tepung roti	¼ kg	Rp. 3.000
9.	Mentega	¼ kg	Rp. 3.000
10.	Bawang Putih	1 ons	Rp. 2.000
11.	Garam	1 bungkus	Rp. 3.000
12.	Lada bubuk	1 bungkus	Rp. 1.000
13.	Penyedap rasa	1 bungkus	Rp. 500
JUMLAH			48.000

Keuntungan

- Harga 1 bungkus sayur nugget kepiting Rp. 14.000
- Hasil produk dari bahan-bahan diatas Rp. 14.000 x 5 bungkus

Jumlah = Rp. 70.000

Laba = Rp. 22.000

D. Mekanisme Kerja

Langkah-langkah dalam pembuatan keping Nugget Kepiting, yaitu sebagai berikut:

1. Pembuatan design kemasan



2. Siapkan wadah, masukan daging kepiting yang sudah dipisahkan cangkang dan dagingnya, wortel yang sudah di potong kasar, 1 telur ayam, daun koci yang di potong halus, daun bawang yang sudah dipotong kasar, tepung maizena 3 sendok makan, tepung terigu 6 sendok makan, mentega 1,5 sendok makan, 3 siung bawang putih yang sudah di cincang kasar, garam, lada bubuk, penyedap rasa sesuai selera kemudian campurkan dan aduk hingga merata sampai semua bahan tercampur menjadi satu, lalu siapkan loyang bersih yang sudah terolesi oleh minyak sayur, dan kemudian letakan adonan nugget.





3. Siapkan dandang kukus yang sudah panas, lalu masukan loyang yang sudah terisi nugget tersebut ke dalam dandang. Kemudian tunggu selama 30 menit sampai nugget menjadi keras dan matang.



4. Jika sudah matang, maka angkat dan dinginkan, kemudian potong-potong nugget sesuai selera.



5. Kemudian nugget yang sudah dipotong-potong dapat langsung dicelupkan ke dalam wadah yang sudah diberikan 1 buah telur. Lalu olesi nugget sampai merata, kemudian nugget dimasukan ke tepung panir/tepung roti secara merata.



6. Lalu dimasukan ke dalam mika plastik yang sudah diberikan label kemasan, kemudian nugget sayur kepiting sudah siap.



E. Produk Yang Dihasilkan

Produk yang dihasilkan dari bahan-bahan yang sudah di olah yaitu 2 bungkus mika nugget kepiting dengan kualitas tinggi.



F. Hasil Yang Diharapkan

Hasil yang diharapkan dari adanya kegiatan pelaksanaan program ini adalah masyarakat dapat mengetahui bahwa potensi Desa yang ada di lingkungan sekitar kita sangat kaya, sehingga kepiting yang biasa di olah menjadi masakan pun bisa dibuat menjadi sayur nugget. Mengingat manfaat yang dimiliki sangatlah banyak, sehingga pada masyarakat dapat memanfaatkan potensi desa yang ada, sekaligus mengkonsumsi hasil olahan makanan yang baik bagi peningkatan imun tubuh terutama seperti pada masa pandemi Covid-19 sekarang.

G. Lampiran Dokumentasi Kegiatan



Gambar 1. Pembelian kepiting segar pada nelayan di laut



Gambar 2. Kepiting segar hasil tangkapan dari laut



Gambar 3. Proses pengenalan bahan-bahan sayur nugget kepiting kepada ibu-ibu setempat



Gambar 3. Proses pembuatan sayur nugget keping bersama ibu-ibu setempat



Gambar 4. Melibatkan ketua PKK terkait produk inovasi potensi Desa berupa sayur nugget keping



Gambar 5. Pengenalan nugget kepiting sayur kepada warga Desa Bojongsana

Daftar Pustaka:

Klikdokter. (2020, September 9). 5 Manfaat Makan Kepiting yang Baik untuk Kesehatan. Retrieved November 28, 2021, from Klikdokter website: <https://www.klikdokter.com/info-sehat/read/3643772/ragam-manfaat-konsumsi-kepiting-yang-perlu-anda-tahu>