



PRODUK INOVASI KEPITING “KAMBU” PULAU SALEMO-SPERMONDE, PANGKAJENE KEPULAUAN

Abu Bakar Tawali^{*1)}, Muhammad Yusri Karim²⁾, Meta Mahendradatta¹⁾,
Nurul Fathanah¹⁾, dan Desak Nyoman Riasutik¹⁾

*e-mail: abubakar_tawali@yahoo.com

- 1) Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Departemen Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin, Makassar.
- 2) Program Studi Budidaya Perairan, Departemen Perikanan, Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan Universitas Hasanuddin, Makassar.

Diserahkan tanggal 14 April 2023, disetujui tanggal 16 Mei 2023

ABSTRAK

Pulau Salemo merupakan daerah penghasil rajungan yang berada di Kabupaten Pangkep. Potensi rajungan yang melimpah dimanfaatkan oleh pengumpul untuk dijual ke unit pengolahan rajungan dan diambil daging rajungannya sedangkan cangkang rajungan terbuang tanpa pemanfaatan lebih lanjut. Oleh sebab itu perlu upaya untuk mengatasi penumpukan cangkang rajungan menjadi produk bernilai ekonomi, salah satunya diolah menjadi Kepiting Kambu. Tujuan kegiatan ini adalah untuk mendifusikan teknologi surimi sebagai pengganti daging rajungan dalam pembuatan Kepiting Kambu dan teknik pemasaran yang tepat pada kelompok usaha bersama (KUB) pulau Salemo sehingga produk yang dihasilkan bisa dipasarkan. Kegiatan ini dilakukan dengan beberapa tahapan yaitu melakukan survey lokasi, persiapan teknologi yang akan didifusikan kepada masyarakat serta sosialisasi dan pelatihan pembuatan Kepiting Kambu hingga pendampingan dan evaluasi program. Hasil pengabdian dikatakan berhasil berdasarkan nilai *pre-post test* masyarakat karena ada peningkatan pengetahuan setelah sosialisasi dan pelatihan yang dilakukan.

Kata kunci: Pangkep, rajungan, kepiting kambu, surimi.

ABSTRACT

Salemo Island is a crab-producing region in Pangkep Regency, South Sulawesi Province. Collectors take the benefit of the abundance of crabs by selling them to a processing unit that processes the crab meat and leaving the crab shells to be wasted. Therefore, it is necessary to make efforts to prevent the accumulation of crab shells by processing them into products which have economic value. Crabs can be processed into Kambu Crab. The objective of this project is to disseminate surimi technology as a substitute for crab meat in the production of Kambu Crab at Kelompok Usaha Bersama (KUB) Salemo Island and to identify appropriate marketing strategies so that Kambu Crab may be commercialized. This activity is carried out in several stages, namely conducting site surveys, preparing technology to be fused to the community as well as socialization and training on making Kambu Crab to mentoring and program evaluation. Based on the value of the community's pre-posttest, the outcomes of the



Abu Bakar Tawali, Muhammad Yusri Karim, Meta Mahendradatta, Nurul Fathanah, dan Desak Nyoman Riastutik: Produk Inovasi Kepiting "Kambu" Pulau Salemo-Spermonde, Pangkajene Kepulauan.

service are considered effective because there is an improvement in knowledge following socializing and training.

Keywords: *Pangkep, crab, kambu crab, surimi.*

PENDAHULUAN

Kabupaten Pangkajene Kepulauan (Pangkep) merupakan salah satu kabupaten yang berada di wilayah Sulawesi Selatan yang terletak di Pantai Barat Selat Makassar. Salah satu pulau yang berada di Pangkep adalah Pulau Salemo yang merupakan bagian dari 3 pulau di Desa Mattiro Bombang dan merupakan gugusan Pulau Spermonde. Pulau Salemo merupakan salah satu sentra penghasil rajungan terbesar di Kabupaten Pangkep (Nurdin et al., 2015). Menurut Ihsan et al., (2014), produksi rajungan tahun 2009-2014 mengalami fluktuasi, tercatat produksi rajungan tertinggi pada tahun 2010 yaitu 420.335,85 kg. Potensi rajungan yang dihasilkan tersebut dijual ke pedagang atau pengumpul untuk dipasarkan ke perusahaan ekspor ataupun pasar dalam negeri.

Beberapa pengumpul rajungan mendirikan unit pengolahan dengan mengambil isi rajungan sementara cangkang rajungan menjadi hasil samping yang tidak dimanfaatkan. Semakin banyak rajungan yang diperoleh maka cangkang rajungan juga semakin menumpuk. Berdasarkan hasil penelitian Suwandi et al. (2019), proporsi rajungan setelah proses pengupasan akan menghasilkan limbah cangkang 52,59%, daging 35,68%, dan jeroan 11,73%. Jika cangkang

rajungan tidak diolah lebih lanjut bisa menjadi limbah yang akan menimbulkan masalah kebersihan lingkungan di Pulau Salemo. Selain itu hasil tangkapan yang dihasilkan oleh nelayan setempat semakin lama memiliki ukuran semakin kecil dan banyak yang terbuang sebagai kepiting afkir yang berasal dari pengumpul rajungan tersebut. Sehingga dibutuhkan inovasi untuk memanfaatkan cangkang rajungan menjadi produk yang bernilai tambah bagi masyarakat setempat.

Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk memanfaatkan cangkang rajungan adalah diolah menjadi produk Kepiting Kambu khas Pulau Salemo. Kepiting Kambu merupakan makanan khas kabupaten Pangkep yang mana daging rajungan dipisahkan dari cangkangnya lalu dicampur sayuran seperti wortel atau kentang serta bumbu-bumbu dan dimasukkan kembali ke dalam cangkangnya kemudian dikukus dan digoreng. Olahan ini menjadi alternatif bagi masyarakat yang ingin mengonsumsi rajungan. Akan tetapi olahan Kepiting Kambu kini semakin langka dan sulit ditemukan sehingga dibutuhkan inovasi untuk mengembangkan kembali produk tersebut.

Harga rajungan di pasaran Kabupaten Pangkep memiliki harga yang fluktuatif. Berdasarkan penelitian Abdullah et al. (2021),

sebelum pandemi harga rajungan di Kabupaten Pangkep mencapai Rp.50.000/kg sedangkan selama pandemi berkisar Rp10.000,-/kg dan selama *new normal* memiliki harga Rp20.000,-/kg. Sehingga alternatif perlu dilakukan untuk menekan biaya produksi ketika harga rajungan melonjak naik. Salah satu caranya adalah dengan memanfaatkan surimi sebagai pengganti daging rajungan dalam pembuatan Kepiting Kambu.

Surimi merupakan produk pasta dari daging ikan yang merupakan bahan baku dalam pembuatan produk gel seperti bakso, nugget, kamaboko dan kepiting imitasi. Umumnya bahan baku surimi adalah ikan laut berdaging putih karena memiliki sifat kekenyalan atau gel dan warna yang sangat baik seperti ikan kurisi, ikan swangi, ikan beloso, ikan barakuda, ikan kuniran dan ikan gulamah (Wawasto et al., 2018). Namun kurangnya pengetahuan masyarakat mengenai teknologi surimi untuk diaplikasikan pada Kepiting Kambu perlu diatasi. Selain itu pengetahuan mengenai pemasaran produk Kepiting Kambu juga menjadi permasalahan yang dihadapi masyarakat Pulau Salemo saat ini.

Berdasarkan latar belakang tersebut maka perlu dilakukan sosialisasi/penyuluhan, pelatihan, praktek serta pendampingan agar produk yang dihasilkan dapat dipasarkan di daratan kabupaten Pangkep dan Makassar yang berpotensi dapat me-

ningkatkan pendapatan masyarakat di Pulau Salemo.

METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) dilaksanakan di Pulau Salemo Kabupaten Pangkep. Kegiatan ini dilakukan melalui beberapa tahapan yaitu; survey dan persiapan lokasi, persiapan teknologi yang digunakan, dan sosialisasi serta pelatihan. Tahapan pertama pada kegiatan ini adalah melakukan survey lokasi untuk meninjau pengadaan lokasi pelaksanaan kegiatan, bahan baku, sarana dan prasarana serta mengetahui keadaan masyarakat di Pulau Salemo. Hasil tinjauan tersebut akan menjadi pertimbangan dalam melakukan persiapan pelaksanaan pelatihan dan sosialisasi produk inovasi Kepiting Kambu di Pulau Salemo.

Tahapan kedua adalah persiapan teknologi yang akan digunakan dalam kegiatan produk inovasi Kepiting Kambu. Persiapan teknologi dilakukan di Laboratorium Pengembangan Produk, Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin. Persiapan tersebut meliputi persiapan alat dan bahan, sarana dan prasarana penunjang, persiapan teknologi pembuatan surimi dan uji coba produksi Kepiting Kambu.

Tahapan ketiga adalah kegiatan sosialisasi dan pelatihan. Kegiatan sosialisasi Program Kemitraan Masyarakat pada lokasi mitra Pulau Salemo Kabupaten Pangkep

Abu Bakar Tawali, Muhammad Yusri Karim, Meta Mahendradatta, Nurul Fathanah, dan Desak Nyoman Riastutik: Produk Inovasi Kepiting "Kambu" Pulau Salemo-Spermonde, Pangkajene Kepulauan.

dilakukan dalam bentuk ceramah/workshop dengan materi, yaitu: "Inovasi pengolahan kepiting kambu serta pendampingan agar produk yang dihasilkan dapat dipasarkan". Kemudian dilanjutkan pada praktik pelatihan pembuatan Kepiting Kambu menggunakan surimi. Peralatan dan mesin yang digunakan dalam pembuatan Kepiting Kambu adalah kompor, panci, mixer, kemas, dan peralatan rumah tangga lainnya. Tahapan-tahapan proses pembuatan Kepiting Kambu yaitu:

a. Pembuatan Surimi Barakuda.

Ikan barakuda dibersihkan kotorannya dan dikeluarkan isi perutnya lalu difilet untuk memisahkan antara daging, kulit dan tulang, selanjutnya daging ikan yang diperoleh kemudian dihaluskan menggunakan *meat grinder*. Daging lumat kemudian dicuci menggunakan air dingin (suhu $\pm 5^{\circ}\text{C}$) dengan penambahan garam sebanyak 0,3% pada akhir pencucian. Frekuensi pencucian dilakukan sebanyak 4x dengan perbandingan ikan dan air yaitu 1:3. Daging lumat yang telah dicuci kemudian di-press menggunakan kain untuk mengeluarkan airnya. Surimi yang dihasilkan kemudian dikemas dan disimpan dalam freezer.

b. Pembuatan Adonan Kepiting Kambu.

Pembuatan adonan Kepiting Kambu diawali dengan mempersiapkan bahan-bahan yaitu surimi 500 gram, tepung sagu 166 gram, tepung kanji = 332 gram, gula 105 gram, garam 30 gram, penyedap rasa 15

gram, merica 8 gram, bawang putih 5 biji, telur 2 butir, wortel 100 gram, minyak 1 gelas, air dingin 1 gelas. Semua bahan yang dibutuhkan ditimbang terlebih dahulu, kemudian dimasukkan ke dalam mixer lalu dikocok hingga tercampur merata dan homogen.

c. Pemasakan Adonan.

Adonan yang telah disiapkan kemudian dimasukkan ke dalam cangkang kepiting menggunakan sendok. Panci kukusan dipanaskan hingga mendidih kemudian Kepiting Kambu dikukus selama 20 menit. Dalam melakukan kegiatan, kontribusi mitra dalam kegiatan ini yaitu sebagai fasilitator penghubung antara pihak penyelenggara yakni Tim Pengabdian Universitas Hasanuddin dan masyarakat. Selain itu peran dari mitra (KUB Salemo) adalah menyediakan sarana dan prasarana, serta peserta pelatihan. Tindak lanjut kegiatan ini bertujuan untuk menjaga hubungan kerjasama antara pihak pelaksana dengan masyarakat dan mitra. Tindak lanjut dari pihak pelaksana berupa membuka layanan konsultasi atau konseling yang bertujuan untuk membantu masyarakat dalam menyelesaikan persoalan dan kendala yang dihadapi oleh masyarakat maupun mitra, serta melaksanakan monitoring dan evaluasi kegiatan. Monitoring dan evaluasi dilakukan dengan pendampingan langsung oleh pihak penyelenggara dari Tim Pengabdian Universitas Hasanuddin.

Konsultasi dapat dilakukan dengan sarana teknologi yang ada misalnya melakukan

komunikasi melalui telepon maupun pihak pelaksana terjun langsung ke masyarakat binaan di tempat. Hal ini dilakukan agar keberlanjutan dari kegiatan ini tetap berjalan dan mendapatkan hasil yang sesuai dengan yang diharapkan dalam mengatasi permasalahan yang ada.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Survey Lokasi dan Koordinasi dengan Mitra.

Berdasarkan hasil koordinasi bersama mitra di Pulau Salemo Kabupaten Pangkep diketahui bahwa potensi cangkang rajungan sangat melimpah namun masih belum maksimal dimanfaatkan. Koordinasi yang dilakukan dengan mitra terkait dengan pelatihan dilakukan secara virtual yang membahas tentang pelaksanaan kegiatan mulai dari penyiapan peralatan yang akan digunakan, tempat dan jumlah peserta latihan.

B. Persiapan Teknologi.

Persiapan teknologi dilakukan dengan percobaan produksi Kepiting Kambu dalam skala laboratorium berdasarkan formulasi yang sebelumnya telah diteliti (Gambar 1). Berikut tahapan pembuatan Kepiting Kambu:

a. Persiapan Alat dan Bahan.

Peralatan yang digunakan dalam pembuatan Kepiting Kambu terdiri dari kompor, panci pengukus, pisau, wadah plastik spatula kecil, dan mixer. Sedangkan bahan-bahan yang digunakan adalah surimi 500

gram, tepung sagu 166 gram, tepung kanji 332 gram, gula 105 gram, garam 30 gram, penyedap rasa 15 gram, merica 8 gram, bawang putih 5 biji, telur 2 butir, wortel 100 gram, minyak 1 gelas, air dingin 1 gelas.

b. Produksi Kepiting Kambu Skala Laboratorium.

Tahapan dalam pembuatan Kepiting Kambu adalah sebagai berikut:

- Pembuatan Surimi Barakuda

Ikan yang digunakan dalam pembuatan surimi adalah ikan barakuda sebanyak 4 kg. Ikan disiangi dan dicuci hingga bersih. Ikan selanjutnya difillet untuk memisahkan daging, kulit dan tulang, kemudian daging ikan yang diperoleh dihaluskan menggunakan *meat grinder*. Daging lumat kemudian dicuci menggunakan air dingin (suhu $\pm 5^{\circ}\text{C}$) dengan penambahan garam sebanyak 0,3% pada akhir pencucian. Frekuensi pencucian dilakukan sebanyak 4x dengan perbandingan ikan dan air yaitu 1:3. Daging lumat yang telah dicuci kemudian dipress menggunakan kain untuk mengeluarkan airnya. Surimi yang dihasilkan kemudian dikemas menggunakan plastik dan disimpan di dalam freezer.

- Pembuatan Adonan Kepiting Kambu.

Proses pembuatan adonan Kepiting Kambu diawali dengan menimbang semua bahan yang akan digunakan. Surimi kemudian digiling bersama dengan garam, merica, gula, penyedap rasa, dan bawang putih. Lalu ditambahkan 2 butir telur beserta tepung kanji dan sagu yang telah ditimbang kemudian

Abu Bakar Tawali, Muhammad Yusri Karim, Meta Mahendradatta, Nurul Fathanah, dan Desak Nyoman Riastutik: Produk Inovasi Kepiting “Kambu” Pulau Salemo-Spermonde, Pangkajene Kepulauan.

dimasukkan air dingin dan minyak lalu digiling hingga tercampur merata dan homogen. Adonan kemudian dimasukkan sedikit demi sedikit ke dalam cangkang rajungan

yang telah disiapkan. Selanjutnya Kepiting Kambu dikukus ketika air pengukusan telah mendidih. Waktu yang digunakan dalam proses pengukusan adalah 20 menit.



Gambar 1. Pembuatan Kepiting Kambu Skala Laboratorium.

C. **Prototype Teknologi.**

Produk Kepiting Kambu yang dihasilkan dalam skala Laboratorium dapat disajikan dengan menggunakan saos dan kecap agar hidangan lebih nikmat. Selain itu produk dapat dikreasikan dengan penambahan sayuran untuk menambah gizi dari produk yang dihasilkan. Penambahan wortel dalam pembuatan Kepiting Kambu bertujuan agar produk memiliki sumber gizi tambahan serta tampilan yang menarik dan rasa yang enak sehingga menggugah selera untuk mengkonsumsinya. Wortel merupakan sumber

antioksidan dan mengandung betakaroten yang lebih banyak daripada alpha karoten dan karoten lainnya yang penting bagi manusia (Angkat & Simatupang, 2022). Namun daya konsumsi wortel di kalangan masyarakat masih kurang, sehingga perlu dikreasikan melalui olahan yang disukai oleh masyarakat seperti Kepiting Kambu makanan khas Kabupaten Pangkep.

Surimi merupakan pasta ikan yang digunakan sebagai pengganti daging kepiting karena memiliki karakteristik yang dapat dibentuk menjadi produk imitasi (Gambar 2).

Menurut Tawali et al., (2018) surimi merupakan bahan baku dalam pembuatan olahan sosis, otak-otak, nugget ikan, bakso dan lain-lain sehingga surimi dapat digunakan sebagai pengganti daging kepiting dalam pembuatan Kepiting Kambu.

D. Pembuatan Leaflet Kepiting Kambu.

Leaflet digunakan sebagai media informasi berupa lembaran kertas cetak yang

berisi informasi pendek dan ringkas mengenai suatu topik tertentu. Dalam leaflet, terdapat informasi terkait bahan, dan proses pembuatan kepiting kambu sehingga mudah dan dipahami dan proses pelatihan (Gambar 3). Leaflet dalam pengabdian ini digunakan sebagai petunjuk untuk kemudahan dalam proses pembuatan kepiting kambu.



Gambar 2. Prototype Produk Kepiting Kambu.



Gambar 3. Leaflet Kepiting Kambu.

E. Sosialisasi dan Pelatihan.

Kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) dilakukan bersama KUB Salemo dengan sistem difusi teknologi berupa pelatihan pembuatan Kepiting Kambu. Ke-

giatan pelatihan diawali dengan sosialisasi dengan pemberian materi tentang potensi dan proses pemasaran Kepiting Kambu sehingga bisa dipasarkan di daerah Pangkep hingga Makassar.

Abu Bakar Tawali, Muhammad Yusri Karim, Meta Mahendradatta, Nurul Fathanah, dan Desak Nyoman Riastutik: Produk Inovasi Kepiting “Kambu” Pulau Salemo-Spermonde, Pangkajene Kepulauan.

Setelah kegiatan sosialisasi dilanjutkan dengan kegiatan pelatihan dengan praktek bersama dalam pembuatan Kepiting Kambu berbahan dasar surimi. Kegiatan dilakukan pada tanggal 6 Agustus 2022 dengan jumlah peserta sebanyak 10 orang. Kegiatan tersebut diikuti sangat antusias oleh ibu-ibu yang tergabung dalam Kelompok Usaha Bersama (KUB) Pulau Salemo (Gambar 4).

F. Publikasi Media Masa.

Kegiatan sosialisasi dan pelatihan telah dipublikasi di media massa UNHAS dan telah dibagikan kepada publik. Publikasi ini dilakukan bertujuan untuk membagikan informasi seputar kegiatan yang telah dilakukan di Pulau Salemo. Selain itu informasi proses pembuatan Kepiting Kambu dapat diakses melalui Google Drive dalam bentuk video (Gambar 5).



Gambar 4. Sosialisasi dan Pelatihan.



Gambar 5. Publikasi Media Masa Online melalui Identitas Unhas.

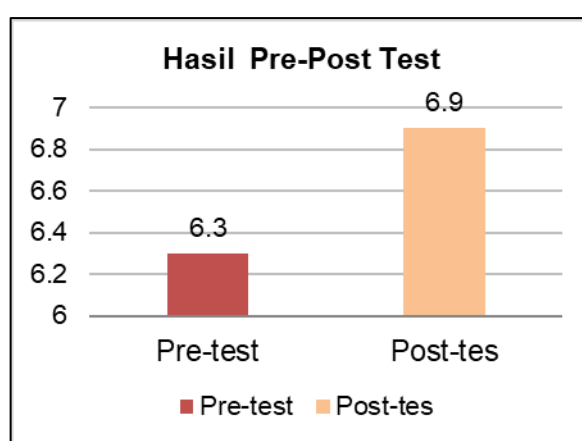


Gambar 6. Video Pembuatan Kepiting Kambu.

G. Keberhasilan Program Pengabdian dan Pelatihan.

Tes yang diberikan kepada masyarakat berjumlah 10 soal berisi pemahaman terkait pengolahan rajungan dan teknik pemasaran yang tepat untuk Kepiting Kambu. Tingkat keberhasilan peserta di-

ukur melalui kriteria penilaian amat sangat kurang (2.1-3.0), sangat kurang (4.1-5.0), cukup (5.1-7.0), cukup baik (7.1-8.0), Baik (8.1-9.0), sangat baik (9.0-10.0). berdasarkan data yang diperoleh maka angka keberhasilan pengabdian dapat dilihat melalui Gambar 7.



Gambar 7. Grafik Tingkat Keberhasilan Pemahaman Individu Hasil Pelatihan.

Tabel 1. Distribusi Skor Pemahaman Partisipan pada *Pre-Test* dan *Post-Test*.

	N	Mean	Std. Deviasi	Min	Max
<i>Pre-test</i>	10	6,3	1,33749	4,00	8,00
<i>Post-test</i>	10	6,9	1,96921	5,00	10,00

Berdasarkan hasil yang diperoleh pada Tabel 1 bahwa tingkat pengetahuan peserta mengenai pengolahan rajungan dan proses pemasaran produk tergolong cukup memahami. Hal tersebut terlihat dari nilai pengetahuan peserta *pre-test* berkisar

memiliki rata-rata 6,3 (cukup). Sedangkan hasil penilaian *post-test* memiliki nilai rata-rata 6,9 (cukup). Peningkatan pemahaman peserta terjadi ketika peserta telah diberikan materi melalui sosialisasi dan pelatihan yang dilakukan.

Tabel 2. Distribusi Skor Pemahaman Partisipan Berdasarkan *Wilcoxon Signed Rank Test*.

	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Post-test – Negative Ranks	3 ^a	3,00	9,00
Pre-test Positive Ranks	4 ^b	4,75	19,00
Ties	3 ^c		
Total	10		

Berdasarkan data yang terdapat pada Tabel 2 maka dapat diketahui ada 4 partisipan memiliki nilai *post-test* lebih tinggi. Hal tersebut terjadi karena ada peningkatan pemahaman setelah dilakukan sosialisasi dan pelatihan. Namun ada 3 parti-

pan memiliki nilai *post-test* yang sama dan 3 partisipan dengan nilai rendah. Hal tersebut terjadi karena beberapa partisipan mengalami kendala baca dan tulis sehingga kesulitan dalam memahami isi pertanyaan yang diberikan.

Tabel 3. Distribusi Skor Pemahaman Partisipan Berdasarkan Test Statistik.

Test Statistics ^a	
Post-test – Pre-test	
Z	-,857 ^b
Asymp. Sig. (2-tailed)	,391

Berdasarkan Tabel 3 di atas menunjukkan bahwa nilai Z sebesar -0,857 dengan nilai Asymp. Sig. (2-tailed) sebesar 0,391. Nilai tersebut lebih besar dari batas kritis 0,05 yang artinya tidak memberikan pengaruh yang berbeda nyata terhadap hasil *pre-test* dan *post-test*. Hal tersebut terjadi karena partisipan telah memahami secara empiris teknik pembuatan Kepiting Kambu. Namun belum memahami teknologi dan teknik pemasaran. Sehingga melalui pengabdian ini dilakukan difusi teknologi kepada masyarakat menggunakan bahan

surimi sebagai pengganti daging kepiting dan teknik pemasaran melalui sosialisasi dan pendampingan.

SIMPULAN

Program Kemitraan Masyarakat (PKM) pembuatan produk Inovasi Kepiting Kambu dilakukan pada kelompok mitra di Pulau Salemo Kabupaten Pangkep. Program pelatihan pembuatan Kepiting Kambu berbasis surimi ini sangat bermanfaat bagi masyarakat setempat yang didominasi masyarakat nelayan. Kegiatan ini memban-

tu meningkatkan pemahaman masyarakat terhadap olahan Kepiting Kambu dan cara pemasarannya.

Keberhasilan program ditandai dengan terlaksananya beberapa kegiatan meliputi koordinasi bersama mitra, penerapan teknologi pada masyarakat, pembuatan *prototype* produk, sosialisasi dan pelatihan pembuatan Kepiting Kambu kepada masyarakat KUB Pulau Salemo. Melalui pelatihan ini akan memberikan cara dan teknik pemasaran produk Kepiting Kambu yang tepat sehingga usaha masyarakat akan berkembang.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi atas pemberian hibah pengabdian masyarakat melalui Program Kemitraan Masyarakat (PKM). Terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Hasanuddin atas dukungannya dalam kegiatan pengabdian ini. Terima kasih kepada stakeholder di Pulau Salemo atas partisipasi dalam kegiatan pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, A., Ratnawati, & Abdullah. (2021). Tinjauan Pemasaran Kepiting Rajungan (*Portunus pelagicus*) di Masa Pandemi Covid-19. Prosiding Seminar Nasional Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan, 648–658.
- Angkat, A. H., & Simatupang, N. F. (2022). Pengaruh Penambahan Sari Wortel (*Daucus carota* L) Terhadap Daya Terima Donat. *Journal of Nursing and Health Science*, 1, 42–46.
- Ihsan, W. E. S., Wisudo, S. H., & Haluan, J. (2014). A study of biological potential and sustainability of swimming crab population in the waters of Pangkep Regency South Sulawesi Province. *International Journal of Sciences: Basic and Applied Research*, 16(1), 351–363.
- Nurdin, M. saleh, Ali, S. A., & Satari, D. Y. (2015). Mortalitas dan Laju Eksploitasi Rajungan (*Portunus pelagicus*) di Perairan Pulau Salemo Kabupaten Pangkajene Kepulauan. *Jurnal IPTEKS PSP*, 2(4), 316–321.
- Suwandi, R., Nurjanah, N., & Maharani, S. (2019). Perbedaan Waktu Penanganan Terhadap Bobot, Komposisi Proksimat, dan Asam Amino Rajungan Kukus. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(1), 128–135. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v22i1.25889>
- Tawali, A. B., Sukendar, N. K., Mahendaradatta, M., & Asfar, M. (2018). Ipteks Bagi Kreativitas dan Inovasi Kampus ; Produk Olahan Ikan Berbasis Surimi. *Jurnal Panrita Abdi*, 2(1), 8–14.
- Wawasto, A., Santoso, J., & Nurilmala, M. (2018). Karakteristik Surimi Basah dan Kering dari Ikan Baronang (*Siganus* sp.). *Jphpi*, 21(2), 367–376.