

PELATIHAN PENGOLAHAN BABY CRAB KRISPI DI PROVINSI BANTEN

Mohammad Sayuti^{1*}, Heny Budi Purnamasari², I Ketut Sumandiarsa³,
Yuliati H. Sipahutar⁴, Simson Masengi⁵, Niken Dharmayanti⁶,
Resmi Rumenta Siregar⁷, Siti Zachro Nurbani⁸, Randi Bokhi S. Salampessy⁹,
Asriani¹⁰, Aef Permadi¹¹, Yudi Prasetyo Handoko¹², Achmad Poernomo¹³,
Rufnia Ayu Afifah¹⁴, Aghitia Maulani¹⁵, Nur Hidayah¹⁶, Rahmat Yuliandri¹⁷,
Sri Siswahyuningsih¹⁸, Anugerah¹⁹, M. Chotim²⁰

^{1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15,16,17,18,19,20}Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan, Politeknik Ahli Usaha Perikanan, Indonesia
mohsayut@gmail.com

ABSTRAK

Abstrak: Desa Pagedangan Ilir merupakan desa yang mempunyai potensi yang sangat besar di bidang perikanan khususnya *baby crab*. Perlu pemanfaatan potensi *baby crab* di Desa Pagedangan Ilir dengan mengolahnya untuk meningkatkan nilai tambah *baby crab*. Tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah untuk meningkatkan keterampilan masyarakat Desa Pagedangan Ilir dalam mengolah *baby crab* krispi. Kegiatan pengabdian dilakukan dengan dua tahap, tahap pertama yaitu pemberian materi yang dilakukan melalui ceramah dan diskusi secara tatap muka (*luring*) sedangkan tahap kedua yaitu kegiatan praktik pengolahan *baby crab* krispi yang dilakukan secara langsung. Kegiatan pengabdian ini diikuti oleh 15 orang peserta dengan 3 (tiga) kelompok dan masing-masing kelompok terdapat 5 orang peserta, evaluasi dilakukan setelah semua kegiatan pelatihan selesai. Tahapan kegiatan ini meliputi koordinasi awal kegiatan, pembukaan, pemberian materi (teori), praktik pengolahan *baby crab* dan evaluasi. Hasil pengabdian menunjukkan masing-masing peserta mampu mengolah *baby crab* krispi, mampu membuat desain kemasan, mampu menghitung analisa usaha dan mampu membuat pemasaran produk secara digital. Kegiatan pengabdian dapat meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah *baby crab* krispi krispi.

Kata Kunci: *baby crab*; krispi; kepiting; pelatihan; pengolahan.

Abstract: *Pagedangan Ilir Village is a village that has enormous potential in the field of fisheries, especially baby crab. It is necessary to utilize the potential of baby crab in Pagedangan Ilir Village by processing it to increase the added value of baby crab. The purpose of this service activity is to improve the skills of the people of Pagedangan Ilir Village in processing crispy baby crab. Service activities are carried out in two stages, the first stage is the provision of material through lectures and discussions face-to-face (offline) while the second stage is the practice of processing baby crab crispy which is carried out directly. This service activity was attended by 15 participants with 3 (three) groups and each group had 5 participants, the evaluation was carried out after all training activities were completed. The stages of this activity include initial coordination of activities, opening, providing material (theory), baby crab processing practices and evaluation. The results of the service showed that each participant was able to process crispy baby crab, able to make packaging designs, able to calculate business analysis and able to make product marketing digitally. Service activities can improve community skills in processing crispy baby crabs.*

Keywords: *baby crabs; crispy; crab; training; processing.*



Article History:

Received: 08-09-2022

Revised : 28-10-2022

Accepted: 02-11-2022

Online : 01-12-2022



This is an open access article under the
CC-BY-SA license

A. LATAR BELAKANG

Desa Pagedangan Ilir merupakan desa yang mempunyai potensi yang sangat besar di bidang perikanan, pertanian, dan beragam potensi lainnya seperti udang, kerang hijau, serta *baby crab* (anak kepiting) (Saribanon et al., 2020). Hal ini menjadi alasan Desa Pagedangan Ilir dicanangkan sebagai Desa Agrowisata oleh Pemerintah Kabupaten Tangerang pada tahun 2019 lalu. Luas wilayah Desa Pagedangan Ilir mencapai 739,6 km² dan merupakan desa dengan luas wilayah terluas dari beberapa desa lainnya di Kecamatan Kronjo. Mata pencaharian penduduk setempat didominasi sebagai nelayan dan petani. Luas lahan pertanian di Desa pagedangan Ilir mencapai 295 Ha. (Saribanon et al., 2020).

Jumlah penduduk Desa Pagedangan Ilir pada tahun 2018 berjumlah 6.702 jiwa. Jumlah ini merupakan jumlah yang cukup banyak sehingga dibutuhkan lapangan pekerjaan yang luas juga untuk memenuhi kebutuhan setiap rumah tangga. Mengembangkan Kelompok Usaha Bersama (KUBE) merupakan salah satu solusi dalam menciptakan lapangan pekerjaan. KUBE merupakan kelompok keluarga miskin yang dibentuk, tumbuh, dan berkembang atas prakarsanya dalam melaksanakan Usaha Ekonomi Produktif (UEP) untuk meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan sosial keluarga (Saribanon et al., 2020).

Kepiting dan rajungan juga memiliki peran strategis dalam sektor kelautan dan perikanan karena memiliki jumlah dan nilai ekspor tinggi dan menyerap banyak tenaga kerja pada industri pengolahan kepiting/rajungan (Khasanah et al., 2019; Riniwati et al., 2017). Kepiting/rajungan olahan merupakan jenis komoditas yang memiliki persentase ekspor terbesar, baik pada tahun 2016 maupun 2017 karena hampir semua kepiting/rajungan dengan kualitas *first grade* diekspor, sedangkan sisanya berupa rajungan dengan kualitas *second grade* dikonsumsi di dalam negeri (Bahtiar et al., 2016; Agustina et al., 2014). Tingginya volume ekspor kepiting/rajungan olahan mencerminkan bahwa industri olahan kepiting/rajungan masih menjadi primadona sektor usaha perikanan di Indonesia sehingga perlu dikembangkan untuk menggerakkan ekonomi nasional (Wulandari, 2018).

Baby crab merupakan makanan ringan yang berbahan dasar dari sejenis kepiting yang diolah menjadi produk yang memiliki nilai jual yang cukup tinggi (Faisal et al., 2021). Pengolahan *baby crab* menjadi makanan cemilan *baby crab* krispi merupakan salah satu upaya yang dilakukan untuk meningkatkan nilai tambah produk. Keberhasilan UMKM itu sendiri di tinjau dari pemasaran yang tidak luput dari strategi promosi untuk penunjang minat beli konsumen terhadap penjualan *baby crab* (Faisal et al., 2021). Keberhasilan UMKM itu sendiri di tinjau dari pemasaran yang tidak luput dari strategi promosi untuk penunjang minat beli konsumen terhadap penjualan *baby crab* (Faisal et al., 2021). Selain itu, teknologi kemasan juga memiliki peranan penting terhadap umur simpan produk

perikanan. Pada mulanya fungsi kemasan hanya sebatas untuk melindungi barang dan mempermudah waktu membawanya agar tidak rusak sampai tujuan (Mukhtar & Nurif, 2015). Teknologi kemasan dapat menghambat pembusukan, memperpanjang umur simpan, dan mengontrol kualitas produk tersebut. Fungsi lain dari kemasan selain menghambat kerusakan, juga berfungsi sebagai alat pemasaran dan komunikasi pasar. Adanya inovasi teknologi kemasan yang menarik akan meningkatkan nilai jual produk olahan. desain produk, bentuk kemasan dan bahan (material) kemasan berpengaruh signifikan terhadap minat beli konsumen (Mufreni, 2016). Selain kemasan metode pemasaran yang juga perlu diperluas, salah satunya dengan pemasaran digital yang dapat menjangkau pasar yang lebih luas. Selain hal tersebut, faktor harga juga mempengaruhi keberlangsungan dari sebuah usaha, harga sangat dipengaruhi oleh mutu/kualitas dari bahan baku. Terdapat korelasi antara harga dan kualitas (Rahmawati, 2021).

Dalam rangka memanfaatkan potensi *baby crab* di Desa Pagedangan dengan mengolahnya untuk meningkatkan nilai tambah menjadi produk olahan *baby crab* krispi, Politeknik Ahli Usaha Perikanan melakukan kegiatan pelatihan/pengabdian kepada masyarakat yang mengusung tema “Pelatihan Pengolahan *Baby crab* Krispi di Desa Pagedangan Ilir, Kecamatan Kronjo, Kabupaten Tangerang, Provinsi Banten”. Pelatihan memberikan peningkatan penjualan bagi pelaku usaha (Hakim et al., 2021). Manfaat pelatihan dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam memanfaatkan kepiting (Hidayatullah et al., 2022), dan tercapainya kesejahteraan masyarakat (Utama & Handayani, 2014). Tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah untuk meningkatkan keterampilan masyarakat Desa Pagedangan Ilir dalam mengolah *baby crab* krispi.

B. METODE PELAKSANAAN

1. Deskripsi Kegiatan

Kegiatan pelatihan melibatkan sebanyak 15 orang masyarakat Desa Pagedangan Ilir yang akan dibagi menjadi tiga kelompok dengan masing-masing kelompok berjumlah 5 (lima) orang. Kegiatan pelatihan ini merupakan bentuk kerjasama Dinas Pemberdayaan Masyarakat dan Pemerintahan Desa Kabupaten Tangerang dan PT. Wahana Prakarsa Mulya dengan Politeknik Ahli Usaha Perikanan.

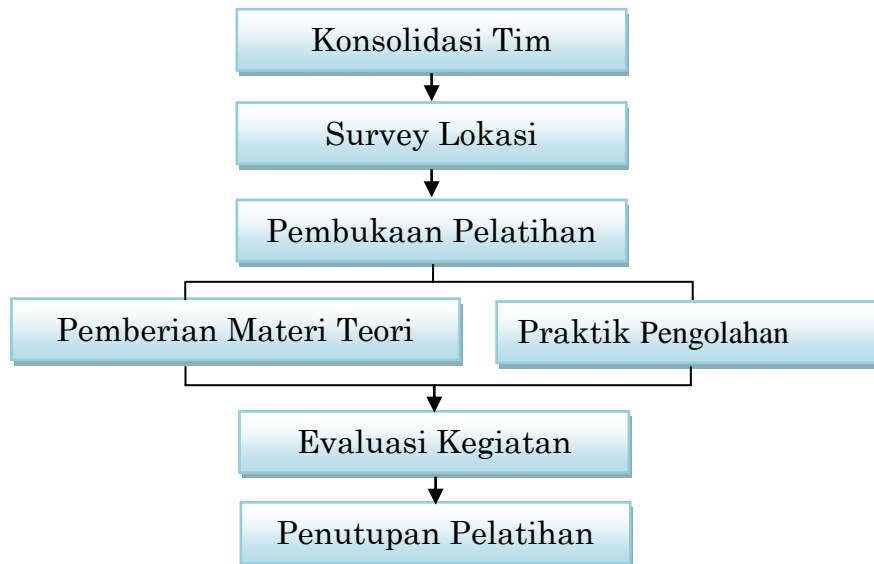
2. Metode Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian

Kegiatan pengabdian dilakukan dengan dua tahap, tahap pertama yaitu pemberian materi yang dilakukan melalui ceramah dan diskusi secara tatap muka (luring) sedangkan tahap kedua yaitu kegiatan praktik pengolahan *baby crab* krispi yang dilakukan secara langsung. Pada tahap ceramah/ pemberian materi, tim pengajar memberikan materi sesuai dengan topik atau tema pelatihan baik dalam bentuk paparan materi

maupun cetak/print. Selain itu, setiap kelompok juga akan diberikan bantuan alat untuk memproduksi produk *baby crab* krispi.

3. Tahapan Pelaksanaan Kegiatan

Tahapan pelaksanaan kegiatan pelatihan pengolahan *baby crab* krispi kepada masyarakat pesisir tersaji pada Gambar 1.



Gambar 1. Kerangka Pelaksanaan Pelatihan Pengolahan *Baby crab* Krispi

a. Pra Kegiatan

Sebelum kegiatan dilaksanakan, dilakukan konsolidasi antara Dinas Pemberdayaan Masyarakat dan Pemerintahan Desa Kabupaten Tangerang dan PT. Wahana Prakarsa Mulya dengan Politeknik Ahli Usaha Perikanan. Dalam kegiatan tersebut didiskusikan terkait jumlah peserta, jumlah kelompok dan tempat kegiatan pelatihan serta biaya yang akan dikeluarkan.

b. Tahapan Pemberian Materi dan Praktik Pengolahan *Baby crab* Krispi

Pemberian materi wajib diikuti oleh seluruh peserta, sehingga semua seluruh peserta memahami materi-materi yang diberikan dan dapat mempraktikkan pengolahan *baby crab* krispi. Alur proses pembuatan *baby crab* krispi dan kebutuhan alat dan bahan tersaji pada Gambar 2 dan Tabel 1.



Gambar 2. Alur Proses Pengolahan *Baby crab* Krispi

Alat dan bahan yang digunakan selama kegiatan pelatihan pengolahan *baby crab* krispi tersaji pada Tabel 1.

Tabel 1. Alat dan Bahan Pelatihan

Bahan-bahan	Alat
a) <i>Baby crab</i>	a) Set sodet sutil alat masak
b) Tepung terigu	b) Baskom Basin Stainless Jumbo 56 cm
c) Tepung tapioka	c) Baskom bolong peniris 32 cm
d) Tepung maizena	d) Hairnet
e) Lada	e) Sarung tangan latex
f) Bawang Putih	f) Masker
g) Penyedap	g) Apron
h) Garam	h) Tissue 250 sheets
i) Minyak goreng	i) Impulse Sealer Plastik 40 cm Mesin Press Plastik 40 cm Press Perekat
j) Come Food BBQ Bumbu Tabur Barbeque 1 kg	j) Mesin peniris minyak atau spiner kap. 2 liter
k) Come Food Bumbu Tabur Rumput Laut Seaweed 500 gr	k) Progas Kompor Gas Cor Komersial 1 Tungku Mawar 34 cm Type P-31A, regulator dan tabung gas 3 kg
l) Bumbu bubuk tabur kripik rasa jagung bakar 1 kg	l) Impulse Sealer Plastik 40 cm Mesin Press Plastik 40 cm Press Perekat
m) Vam seasoning & powder bumbu masak & tabur rasa sapi lada hitam 100 gram	
n) <i>Standing pouch</i> (aluminium)	
o) Label	

c. Monitoring dan Evaluasi

Kegiatan evaluasi terdiri dari dua kegiatan yaitu evaluasi pelaksanaan kegiatan dan evaluasi peningkatan kemampuan peserta pengabdian yang dilaksanakan di akhir kegiatan setelah semua rangkaian kegiatan pelatihan pengolahan *baby crab* krispi dilaksanakan. Evaluasi pelaksanaan kegiatan menggunakan lembar kuisioner yang diberikan kepada seluruh peserta dengan pertanyaan yang meliputi kegiatan pengabdian memberikan manfaat untuk peserta; materi (teori dan praktik) sesuai dengan kebutuhan peserta pelatihan; pelayanan yang baik diberikan selama kegiatan pelatihan; penanganan masalah selama pelatihan dilakukan dengan baik dengan jawaban sangat setuju, setuju, tidak setuju, sangat tidak setuju. Sedangkan evaluasi peningkatan kemampuan peserta berdasarkan *pretest* dan *posttest* yang diberikan kepada peserta. Soal *pretest* dan *posttest* terdiri dari 20 pertanyaan yang diambil dari materi teori maupun praktik. Peserta diberikan kebebasan untuk menjawab kuisioner yang telah diberikan sebagai evaluasi kegiatan dan peningkatan keterampilan peserta.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Koordinasi Pelaksanaan Kegiatan

Persiapan dilaksanakan mencakup semua kebutuhan dalam pelaksanaan baik administrasi tim pemateri, administrasi ke pihak kelurahan, persiapan tim, metode pelaksanaan serta bahan-bahan yang digunakan dalam pelaksanaan pengolahan *baby crab* krispi. Selain itu, dilakukan koordinasi tim dengan kepala desa terkait kesiapan peserta dalam pengolahan *baby crab* krispi. Koordinasi diselenggarakan dengan baik akan menciptakan hubungan yang baik (Amir dan Sailan, 2017).

2. Pembukaan Kegiatan

Pelatihan pengolahan *baby crab* krispi ini dibuka secara resmi oleh Kepala Dinas Pemberdayaan Masyarakat dan Pemerintahan Desa Kabupaten Tangerang yang didampingi oleh Kepala Desa Pagedangan Ilir. Kegiatan pembukaan juga dihadiri juga oleh sejumlah tokoh masyarakat Desa Pagedangan Ilir.

3. Pemberian Materi Kegiatan Pelatihan *Baby crab* Krispi

Materi yang diberikan kepada peserta pelatihan pengolahan *baby crab* krispi tersaji pada Tabel 2. Materi-materi tersebut wajib diikuti peserta sehingga peserta memahami konsep dasar dalam pengolahan pengolahan *baby crab* krispi, seperti terlihat pada Tabel 2 dan Gambar 3.

Tabel 2. Materi Kegiatan Pelatihan Pengolahan *Baby crab* Krispi

Materi	Keterangan
1) Cara Pengolahan Produksi yang Baik (CPPB) dan Sanitasi	Menjelaskan prinsip sanitasi higiene makanan mulai dari pemilihan bahan makanan sampai dengan penyajian makanan
2) Mutu dan Keamanan Pangan	Menjelaskan kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan fisik yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia.
3) Diversifikasi pengolahan	Menjelaskan pengolahan hasil perikanan dengan menerapkan teknologi tepat guna antara daging ikan dengan bahan tambahan lain yang diterapkan pada pengusaha ikan, untuk mendapatkan added value/nilai tambah pada produk perikanan atau menampung hasil panen yang berlebih, serta hubungan antara yang satu dengan lainnya
4) Analisis usaha	Menjelaskan analisis yang dilakukan pada usaha mulai dari perencanaan operasional, riset produk, memprediksi pasar, dan evaluasi suatu bisnis
5) Teknik pengemasan	Menjelaskan bahan yang digunakan untuk mawadahi dan atau membungkus pangan, baik yang bersentuhan langsung dengan pangan maupun tidak.
6) Pemasaran digital	Menjelaskan kegiatan pemasaran atau promosi sebuah brand atau produk menggunakan media digital atau internet

**Gambar 3.** Pemberian Materi Pelatihan Pengolahan *Baby Crab* Krispi

2. Praktik Pembuatan *Baby crab* Krispi

Kegiatan praktik pembuatan *baby crab* krispi dilakukan setelah semua materi diberikan sehingga semua peserta memahami terkait materi pelatihan yang diberikan. Proses pembuatan baby crab krispi yaitu pencucian, perebusan, pembuatan adonan basah dan kering, pencelupkan baby crab ke adonan basah, memasukkan baby crab ke dalam adonan kering, penggorengan, pengangkatan dan penirisan (Nariswari, 2022). Kegiatan praktik pembuatan dan produk *baby crab* krispi tersaji pada Gambar 4 dan Gambar 5.



Gambar 4. Proses Pembuatan *Baby crab* Krispi



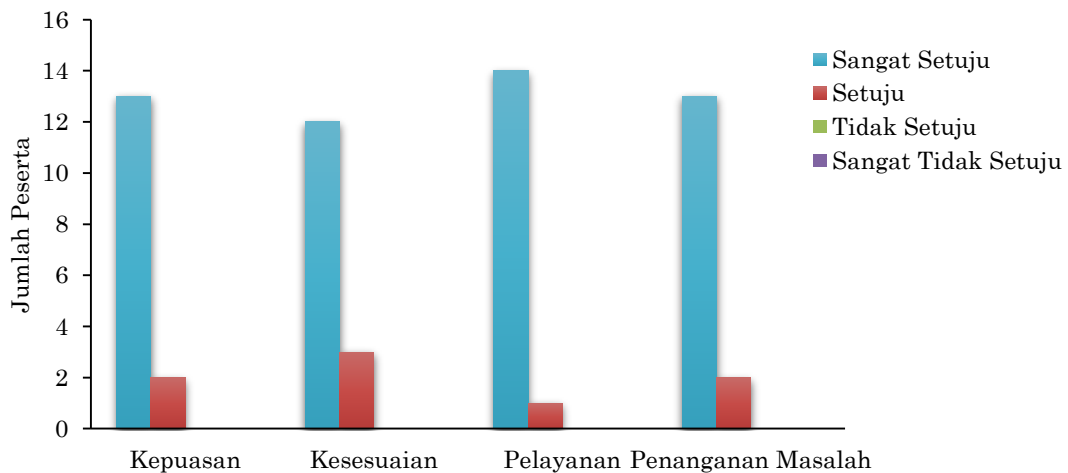
Gambar 5. Produk *Baby crab* Krispi

3. Monitoring dan Evaluasi

Evaluasi hasil kegiatan pelatihan pengolahan *baby crab* krispi dan praktik pembuatannya berdasarkan pendapat para peserta pelatihan dilakukan dengan menggunakan kuesioner.

a. Evaluasi Pelaksanaan Kegiatan

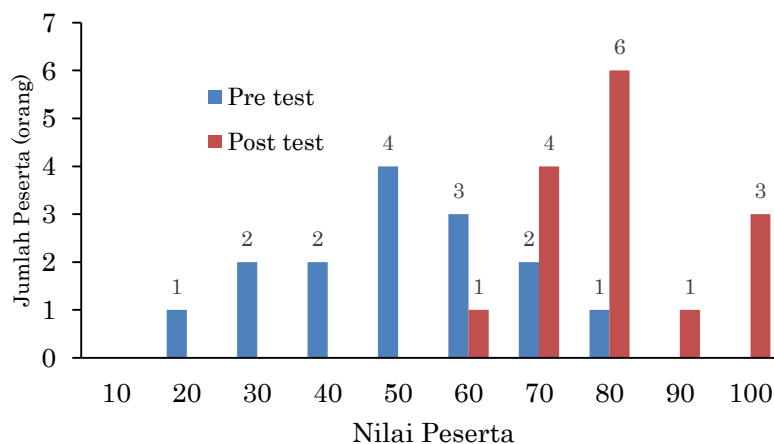
Kriteria evaluasi kegiatan pengabdian berupa kepuasan peserta, kesesuaian kegiatan pelatihan, pelayanan selama kegiatan pelatihan, penanganan masalah dalam kegiatan pelatihan dengan mengisi *checklist* sangat setuju, setuju, tidak setuju dan sangat tidak setuju. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa seluruh peserta menganggap materi ini sangat dibutuhkan hal ini terlihat bahwa hampir 90% dari seluruh peserta sangat setuju terhadap kriteria-kriteria yang dievaluasi. Evaluasi adalah suatu proses bukan suatu hasil (produk), hasil evaluasi diperoleh dari suatu evaluasi adalah gambaran gambaran kualitas dari suatu kegiatan, yang yang menyangkut tentang nilai atau arti (Asrul et al., 2014). Evaluasi merupakan proses sistematis untuk menentukan nilai sesuatu (ketentuan, kegiatan, keputusan, unjuk-kerja, proses, orang, objek dan yang lainnya) berdasarkan kriteria tertentu melalui penilaian (Mahirah, 2017). Secara umum evaluasi memiliki dua fungsi utama, yaitu untuk mengetahui pencapaian hasil belajar dan hasil mengajar (Qomari, 2008). Grafik evaluasi tersaji pada Gambar 6.



Gambar 6. Grafik Evaluasi Kegiatan Pelatihan

b. Evaluasi Peningkatan Kemampuan Peserta (*Pretest* dan *Posttest*)

Untuk mengukur kemampuan para peserta dilakukan pemberian soal *post test*, dengan soal yang sama dengan *pre test* dengan hasil perbandingannya tersaji pada Gambar 7.



Gambar 7. Grafik Nilai Evaluasi *Pretest* dan *Posttest*

Gambar 8 menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta pengabdian dimana sebelum diberikan pelatihan nilai peserta dengan sebaran 20, 30, 40, 50, 60, 70 dan 80, setelah diberikan pelatihan mengalami peningkatan nilai dengan sebaran nilai 60, 70, 80, 90 dan 100.

D. SIMPULAN DAN SARAN

Hasil kegiatan pengabdian menunjukkan para peserta dapat memahami materi dengan baik dengan adanya peningkatan nilai antara *pretest* dan *posttest* sehingga peserta mampu mengolah *baby crab* krispi. Selain itu peserta mampu membuat desain kemasan, mampu menghitung analisa usaha dan mampu membuat pemasaran produk secara digital. Dari kegiatan ini juga terbentuk 3 Kelompok Usaha Bersama (KUBE) yang

diharapkan menjadi pioneer untuk pembentukan kelompok-kelompok usaha lainnya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim penulis mengucapkan terima kasih kepada Dinas Pemberdayaan Masyarakat dan Pemerintahan Desa Kabupaten Tangerang dan PT. Wahana Prakarsa Mulya yang telah mendanai kegiatan pengabdian ini sehingga terlaksana dengan baik.

DAFTAR RUJUKAN

- Agustina, E. R., Mudzakir, A. K., & Yulianto, T. (2014). Analisis Distribusi Pemasaran Rajungan (*Portunus pelagicus*) di Desa Betahwalang Kabupaten Demak. *Journal of Fisheries Resources Utilization Management and Technology*, 3(3), 190–199.
- Amir, M. N., & Sailan, M. (2017). Fungsi Koordinasi Aparat Pemerintah Dalam Pelaksanaan Pemerintahan dan Pembangunan pada Kantor Kecamatan Pammana Kabupaten Wajo. *Jurnal Tomalebbi*, (1), 66-77.
- Asrul, Ananda, R., & Rosnita. (2014). *Evaluasi Pembelajaran* (1st ed.). Citapustaka Media.
- Bahtiar, R., Nuva, Anggraeni, D., & Hidayat, N. K. (2016). Economic Evaluation of Implementing Minimum Legal Size on Blue Swimming Crab Fishery in Indonesia. In *Marine and Coastal Ecosystem Valuation, Institutions, and Policy in Southeast Asia* (pp. 341–363). Springer Singapore. https://doi.org/10.1007/978-981-10-0141-3_17
- Faisal, A. L. M. H., Rachman S., A., Islam, N., Nurillah, S., & Ruminah. (2021). Strategi Promosi Dalam Meningkatkan Minat Beli Konsumen *Baby Crab*. *COMSERVA Indonesian Journal of Community Services and Development*, 1(3), 94–99. <https://doi.org/10.36418/comserva.v1i3.12>
- Hakim, I., Insana Salam, N., Mado, I., & Syafiuddin. (2021). Pelatihan Pengemasan Produk Kepiting Rajungan Untuk Meningkatkan Pendapatan IKM. *Jurnal Dinamika Pengabdian*, 7(1), 23–30.
- Hidayatullah, R. P., Fitri, A., Dharmas, A. P., Setiawan, E. R., Afdilla, S., Pratama, R. V., Sumayyah, U. N., Amar, R., Safira, O. P., Syahfirman, S., Lubis, D. M., & Purwati, R. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Kampung Teluk Dalam Desa Malang Rapat Dalam Pengolahan Kepiting. *JPPM Kepri: Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat Kepulauan Riau*, 2(1), 34–44. <https://doi.org/10.35961/jppmkepri.v2i1.340>
- Khasanah, U., Huang, W.-C., & Asmara, R. (2019). Indonesian Frozen and Processed Crab Export Performance and Competitiveness Analysis. *Agricultural Social Economic Journal*, 19(3), 165–171. <https://doi.org/10.21776/ub.agrise.2019.019.3.5>
- Mahirah. (2017). Evaluasi Belajar Peserta Didik (Siswa). *Jurnal Idaarah: Jurnal Manajemen Pendidikan*, 1(2), 257–267.
- Mufreni, A. N. F. (2016). Pengaruh Desain Produk, Bentuk Kemasan dan Bahan Kemasan Terhadap Minat Beli Konsumen (Studi Kasus Teh Hijau Serbuk Tocha). *Jurnal Ekonomi Manajemen*, 2(2), 48–54. <http://jurnal.unsil.ac.id/index.php/jem>
- Mukhtar, S., & Nurif, M. (2015). Peranan Packaging dalam Meningkatkan Hasil Produksi Terhadap Konsumen. *Jurnal Sosial Humaniora*, 8(2), 181–191.
- Nariswari, S. (2022). Resep Baby Crab, Jajanan Viral Super Renyah yang Bisa dijadikan Ide Usaha. suara.com. Diakses pada 31 Oktober 2022.

- <https://www.suara.com/lifestyle/2022/05/18/155249/resep-baby-crab-jajanan-viral-super-renyah-yang-bisa-dijadikan-ide-usaha>
- Qomari, R. (2008). Pengembangan Instrumen Evaluasi Domain Afektif. *Insania: Jurnal Pemikiran Alternatif Pendidikan*, 13(1), 1–15.
- Rahmawati, M. (2021). Analisis Kepuasan Konsumen Terhadap Hasil Olahan Laut (UKM Kepiting) di Kota Tarakan. *Jurnal Ekonomika*, 12(02), 81–98.
- Riniwati, H., Harahab, N., & Carla, T. Y. (2017). International Review of Management and Marketing Analysis of Indonesian Crab Export Competitiveness in International Market. *International Review of Management and Marketing*, 7(5), 23–27. <http://www.econjournals.com>
- Saribanon, N., Triani, R., Wisastra, D., Aryawa, W., Sidadipraja, G., Butarbutar, J. M., Hermawan, A., Siregar, Z., & Ilmi, F. (2020). *Pengembangan Potensi UKM di Kawasan Pesisir Kabupaten Tangerang* (Vol. 1).
- Utama, A., & Handayani, T. H. W. (2014). Model Pemberdayaan Perempuan Miskin Melalui Pelatihan Kewirausahaan Berbasis Potensi Lokal di Kecamatan Wedi Kabupaten Klaten. *Jurnal Penelitian Humaniora*, 19(2), 154–167.
- Wulandari, A. (2018). Quality Control Strategy on Crab Handling Process by Using Analytical Hierarchy Process Method. *Agricultural Science*, 1(2), 93–103.