





sampai besar, dan selanjutnya panen. Relatif mudah Usaha kerang hijau meningkat ketika pada saat panen masyarakat bisa melihat hasil dari usaha tersebut sehingga usaha ini berkembang pesat saat ini jumlah petanitambak kerang hijau di Campurejo mencapai 89 orang usaha kerang hijau ini terbuka artinya siapa pun boleh mendirikan usaha kerang hijau

Budidaya kerang hijau dikembangkan di desa Campurejo. Mengingat akan melimpahnya potensi sumber daya kerang hijau dan mudah dibudidayakan serta modelnya relatif sederhana maka budidaya kerang hijau menjadi salah satu upaya dalam menyediakan lapangan kerja, meningkatkan pendapatan dan pemenuhan gizi atau protein hewani yang murah. Hal ini sangat membantu bagi peningkatan produksi perikanan pada umumnya.

Kerang merupakan sumber daya hayati laut yang banyak tersedia di perairan pesisir Kabupaten Gresik, kerang hijau mudah dibudidayakan dan bersifat ramah lingkungan antara lain karena dalam proses budidayanya tidak memerlukan pakan. Kerang hijau (*Perna viridis*) merupakan salah satu jenis kerang yang sangat digemari masyarakat. Kerang jenis ini juga mempunyai nilai ekonomis baik untuk kebutuhan dalam negeri maupun ekspor.

Menurut Abdun Na'im usaha ini adalah usaha yang sangat mudah. Yang bisa dilakukan oleh siapa saja, tanpa membutuhkan keahlian khusus. Oleh karena itu, tidak aneh kalau usaha kerang hijau ini dilihat sebagai potensi yang sangat besar untuk dikembangkan di wilayah-wilayah pantai. Setelah cukup lama berkembang di pantai utara pengembangan usaha ini sebagai peluang untuk mengurangi pengangguran.





makanan lezat dia juga dianggap sebagai sumber lemak sehat. Made Astawan, dalam artikelnya yang berjudul “Sehat dan Awet Muda bersama Kerang”, mengatakan bahwa kerang merupakan sumber protein hewani yang lengkap. Mengandung semua jenis asam amino esensial yang dibutuhkan tubuh. Asam amino esensial adalah asam amino yang tidak dapat dibuat di dalam tubuh, sehingga mutlak harus berasal dari makanan. Hal terpenting yang berkaitan dengan protein adalah kemampuannya untuk dicerna dan diserap tubuh setelah dikonsumsi. Kemampuan tubuh mencerna protein kerang adalah sekitar 85-95 persen. Hal ini berarti kerang dapat digunakan sebagai sumber protein yang baik bagi semua kelompok usia.

Kerang juga kaya akan vitamin larut lemak (A, D, E, dan K), serta vitamin larut air (B1, B2, B6, B12, dan niasin). Selain itu, kerang merupakan sumber utama mineral yang dibutuhkan tubuh, seperti iodium (I), besi (Fe), seng (Zn), selenium (Se), kalsium (Ca), fosfor (P), kalium (K), flour (F), dan lain-lain. Bahkan, mineral dari makanan laut lebih mudah diserap tubuh daripada kacang-kacangan dan sereal (padi-padian). Keunggulan kerang juga adalah memiliki kadar lemak total dan lemak jenuh yang rendah, tetapi kadar asam lemak tak jenuh {omega-3} cukup tinggi. Konsumsi omega-3 yang cukup akan































