BAB III

GAMBARAN UMUM TENTANG DESA DAN PROSES PEMOTONGAN BAGIAN TUBUH KEPITING YANG MASIH HIDUP DI DESA BANJAR KEMUNING KECAMATAN SEDATI KABUPATEN SIDOARJO

A. Gambaran Umum Desa Banjar Kemuning Kecamatan Sedati Kabupaten Sidoarjo

1. Keadaan Demografis Desa Banjar Kemuning Kecamatan Sedati Kabupaten Sidoarjo

Wilayah Desa Banjar Kemuning Kecamatan Sedati merupakan salah satu desa yang ada di Kabupaten Sidoarjo dengan jarak tempuh ke Ibukota Kabupaten sekitar 15 Km. Desa Banjar Kemuning Kecamatan Sedati memiliki ketinggian tanah 5 M dari permukan air laut, yang memiliki luas wilayah 384.689 Ha.[52]

Adapun batas-batas wilayah Desa Banjar Kemuning Kecamatan Sedati sebagai berikut:

a. Batas wilayah sebelah Utara : Desa Segoro Tambak
b. Batas wilayah sebelah Timur : Selat Madura
c. Batas wilayah sebelah Selatan : Desa Gisik Cemandi
d. Batas wilayah sebelah Barat : Tanah Juanda (AL)

[52] Zainul Abidin, *Wawancara*, Kelurahan Banjar Kemuning, 21 Desember 2015.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

2. Keadaan Desa Banjar Kemuning Kecamatan Sedati Kabupaten Sidoarjo

Desa Banjar Kemuning Kecamatan Sedati memiliki 8 RT dan 4 RW. Berdasarkan data terakhir jumlah penduduk di wilayah Desa Banjar Kemuning Kecamatan Sedati untuk penduduk laki-laki berjumlah 883 orang, sedangkan penduduk perempuan berjumlah 888 orang. Sehingga jika dijumpai dari keseluruhan penduduk Desa Banjar Kemuning Kecamatan Sedati yaitu brejumlah 1.771 orang, yang terdiri dari 457 Kepala Keluarga (KK).[53]

a. Keadaan Sosial

Keadaan sosial masyarakat di Desa Banjar Kemuning Kecamatan Sedati cukup baik, karena selama ini memiliki jiwa kekeluargaan yang memang tertanam dan terbangun sejak lama antara warga yang satu dengan warga yang lainnya, baik dari pihak bapak-bapak, ibu-ibu maupun para remaja ataupun anak-anak muda. Hal ini terbukti ketika setiap diadakannya kegiatan kerja bakti masal mereka saling bergotong royong untuk membersihkan desa mereka. Tingkat keamanan yang ada di Desa Banjar Kemuning Kecamatan Sedati juga masih terkontrol dengan baik.

b. Keadaan Ekonomi

Kondisi ekonomi masyarakat Desa Banjar Kemuning Kecamatan Sedati bisa dikatakan cukup baik. Hal ini dapat dilihat dari tiap-tiap hari keluarga yang memiliki fasilitas dalam memenuhi

[53] Ibid.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

kebutuhan hidup, baik yang berupa sandang, pangan maupun papan untuk ditempati. Dalam usaha untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari, masyarakat Desa Banjar Kemuning Kecamatan Sedati yang terdiri dari berbagai macam sektor pekerjaan yang sesuai dengan bakat dan keahlian masing-masing, yaitu:

Jumlah Penduduk Menurut Pekerjaan

No	Pekerjaan	Jumlah
1	Pegawai Negeri Sipil	7 Orang
2	TNI	5 Orang
3	Swasta	18 Orang
4	Petani Ikan	71 Orang
5	Pertukangan	6 Orang
6	Buruh Tani Ikan	71 Orang
7	Nelayan	120 Orang

Dari bagan di atas dapat dilihat bahwa mayoritas penduduk Desa Banjar Kemuning Kecamatan Sedati mencari rizki sebagai petani ikan

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

dan nelayan karena letak wilayah Desa Banjar Kemuning Kecamatan Sedati berada di pinggiran pantai atau pesisir laut.[54]

c. Keadaan Pendidikan

Keadaan sosial pendidikan di wilayah Desa Banjar Kemuning Kecamatan Sedati dapat dikatakan cukup baik, hal ini dapat dilihat dari data penduduk menurut tingkat pendidikan umum dan pendidikan khusus.

Dari beberapa data yang telah diuraikan tersebut dapat disimpulkan bahwa hampir semua penduduk Desa Banjar Kemuning Kecamatan Sedati adalah orang yang pernah merasakan dunia pendidikan, sehingga dapat dikatakan bahwa masyarakat Desa Banjar Kemuning Kecamatan Sedati mempunyai ilmu yang cukup.

d. Keadaan Keagamaan\

Mayoritas masyarakat Desa Banjar Kemuning Kecamatan Sedati beragama Islam bahkan seluruh penduduknya beragama Islam. Hal ini menunjukkan bahwa agama Islam yang dianut oleh seluruh penduduk sangat berpengaruh terhadap kehidupan masyarakat, sehingga corak dan tradisi budaya yang dilatar belakangi ajaran Islam juga sangat menonjol dalam kegiatan kemasyarakatan.

Adapun tempat ibadah yang ada di wilayah Desa Banjar Kemuning Kecamatan Sedati berdasarkan data yang masuk di Desa

[54] Ibid.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Banjar Kemuning Kecamatan Sedati terdapat 3 masjid dalam kondisi baik dan terdapat 4 mushalla dengan kondisi baik.

Adapun kegiatan-kegiatan keagamaan yang ada di wilayah Desa Banjar Kemuning Kecamatan Sedati Kabupaten Sidoarjo antara lain sebagai berikut:

1) Adanya pengajian agama untuk kaum muslimin dan muslimat setiap sebulan sekali setiap hari kamis legi, diadakan di masjid.
2) Adanya rutinan doa yasin dan tahlil untuk bapak setiap hari kamis malam dan ibu setiap hari rabu malam.
3) *Diba'iyah* setiap hari minggu siang untuk kalangan remaja perempuan.
4) Kumpulan ibu-ibu Ikatan Haji Muslimat (IHM) setiap dua minggu sekali pada hari selasa.
5) Pembacaan *mana>qib* oleh ibu-ibu pada hari sabtu malam.
6) Para Remaja Masjid (Remas) mengadakan khataman Al-Qur'an setiap 1 bulan sekali di hari minggu dan hari-hari besar Islam.
7) Adanya sedekah bumi (ruwat desa), wayangan dan istighosah akbar untuk masyarakat Banjar Kemuning yang dilaksanakan di desa dan bali kambang (lapangan dekat sungai) yang dilaksanakan setiap satu tahun sekali pada bulan *Ruwah*.[55]

Dari data mengenai kegiatan umat muslim di wilayah Desa Banjar Kemuning Kecamatan Sedati sebagaimana yang diuraikan di

[55] Sulistyaningsih, *Wawancara*, data diperoleh dari warga Banjar Kemuning, 21 Desember 2015.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

atas, maka dapat dikatakan bahwa penduduk Desa Banjar Kemuning Kecamatan Sedati merupakan masyarakat religius meskipun tidak semua warga mengikuti kegiatan-kegiatan tersebut.

Dalam hal ini dapat dikatakan bahwa masyarakat yang tinggal di Desa Banjar Kemuning Kecamatan Sedati merupakan masyarakat yan tergolong sangat berpegang teguh terhadap apa yang telah dibawa oleh orang tua mereka, sehingga dengan demikian bahwa baik buruknya segala bentuk kegiatan dalam masyarakat tergantung pada masyarakat yang menjalankannya, sejauh mana mereka dapat menerimanya dengan penuh ikhlas.

B. Proses Budidaya Kepiting Soka

1. Pengertian Kepiting Soka

Kepiting soka adalah jenis kepiting bakau yang bisa dikonsumsi oleh masyarakat bahasa ilmiah menyebutkan *Scylla Paramosain* akan tetapi kepiting soka dipanen pada saat kepiting baru saja ganti kulit atau *moulting* sehingga kondisi cangkang dan kulit kepiting masih sangat lembut atau masih lunak maka bahasa inggris menyebutnya *soft shell crab* lidah orang jawa menyebutnya "soka" dari pada menyebut *soft shell crab* kepanjangan makanya jadilah kepiting soka atau kepiting cangkang lunak.[56]

[56] https://hargakepitingoka.blogspot.com, diakses pada 25 Desember 2015.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

2. Sejarah Kepiting Soka

Di Desa Banjar Kemuning Kecamatan Sedati Kabupaten Sidoarjo tengah budidaya kepiting soka dimulai sejak tahun 2009. Bermulah dari adanya program penghijauan hutan mangrove yang dilaksanakan oleh sebuah LSM dari Negara Jepang yaitu OISCA sehingga pada saat orang jepang berkunjung ke Desa Banjar Kemuning untuk meninjau kegiatan penghijauan mangrove mereka tertarik untuk mengajak petani di Banjar Kemuning untuk memproduksi kepiting soka karena melihat bahwa petani tambak di Desa Banjar Kemuning banyak yang berbudidaya kepiting.

Budidaya kepiting soka di Banjar Kemuning ini merupakan salah satu tempat budidaya kedua setelah yang pertama ada di Sulawesi. Disana budidaya kepiting soka menjadi komoditas utama saat ini. Dan saat ini budidaya tersebut merupakan salah satu program kerja dan usaha dari Akademi Perikanan Sidoarjo.[57]

Lantaran cangkangnya lunak dan bisa dimakan, kepiting soka kini makin diminati konsumen. Tak heran, kepiting ini mulai ramai dibudidayakan. Pelanggan utamanya adalah restoran. Dengan harga jual Rp 55.000 - Rp 75.000 per kilogram, omzet budidaya kepiting soka bisa mencapai Rp 2,6 juta per hari.

Kepiting soka atau kepiting bakau memiliki cangkang yang lunak. Hewan ini digemari karena sanggup menghadirkan cara baru menyantap

[57] Teguh, *Wawancara*, pembudidaya kepiting soka, 22 Desember 2015.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

kepiting. Dengan cangkang lunak, kita tak perlu lagi bekerja keras memecahkan cangkang dan mengorek-ngorek daging di dalam cangkang.

Dari segi fisik, bentuk kepiting ini sama dengan kepiting jenis lainnya. Hanya dalam proses budidaya, saat masih usia 10 - 12 hari, kepiting soka digunting kaki nya. Sehingga, yang tersisa hanyalah kaki renang dan capitnya saja.

Setelah itu, kepiting akan mengalami pergantian kulit yang lebih lunak atau moulting. Cangkang lunak itulah yang menjadi kelebihan dari kepiting soka.

Teguh, salah seorang pembudidaya kepiting soka dari Sidoarjo, Jawa Timur mengatakan, prospek usaha budidaya kepiting soka saat ini makin menggiurkan. Sebab, permintaan kepiting jenis ini terus meningkat. Selain rumah tangga, konsumen utama kepiting ini adalah hotel dan restoran.

Menurut Teguh, dalam sebulan ia bisa menjual lebih dari 300 kilogram (kg) kepiting soka. Kepiting itu ia jual dengan harga Rp 55.000 per kg. Tiap bulan, dia dapat meraup omzet sekitar Rp 17 juta hingga Rp 20 juta. Adapun laba bersihnya lebih dari 10% dari omzet.

Selain Sidoarjo, pelanggan Teguh selama ini datang dari Jakarta, Malang, Bali, bahkan Batam. "Popularitas kepiting soka semakin naik lantaran permintaan masyarakat semakin meningkat," ungkap Teguh.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Sebetulnya, dia menjelaskan, kepiting soka sudah lama ada. Tapi, baru belakangan ini mulai banyak dilirik seiring meningkatnya permintaan kepiting ini.

Khusnul Marom, pengelola kepiting soka bilang kepiting merupakan hasil rekayasa budidaya sehingga menghasilkan cangkang lunak. "Pemotongan kaki itu yang mempengaruhi pelunakan dengan pergantian kulit, sehingga tempurungnya tidak balik lagi. Kalau jenisnya, ya, jenis kepiting bakau."[58]

Dalam sehari, Marom bisa menerima pesanan sebanyak 40 kg hingga 50 kg. Dia melego kepiting soka dengan harga lebih tinggi, yakni Rp 65.000-Rp 75.000 per kg. Dengan harga jual tersebut, omzetnya dalam sehari bisa mencapai Rp 2,6 juta. "Kebanyakan pelanggan kami restoran dari Surabaya dan Jakarta," katanya.

Selain rasanya yang lezat, kepiting ini banyak peminat karena kandungan gizinya yang tinggi. "Kandungan kalsium dan zat besinya tinggi," tutur Marom.

3. Syarat Budidaya Kepiting Soka

Syarat yang harus dipersiapkan sebelum proses budidaya kepiting Soka meliputi:[59]

a. Tempat dan Waktu

1) Tempat

- Tanah pertambakan yang umumnya lumpur berpasir.

[58] Marom, *Wawancara*, Pengelola kepiting soka, 22 Desember 2015.
[59] Ibid.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

- Kondisi vegetasi mangrove yang cukup baik.

2) Waktu

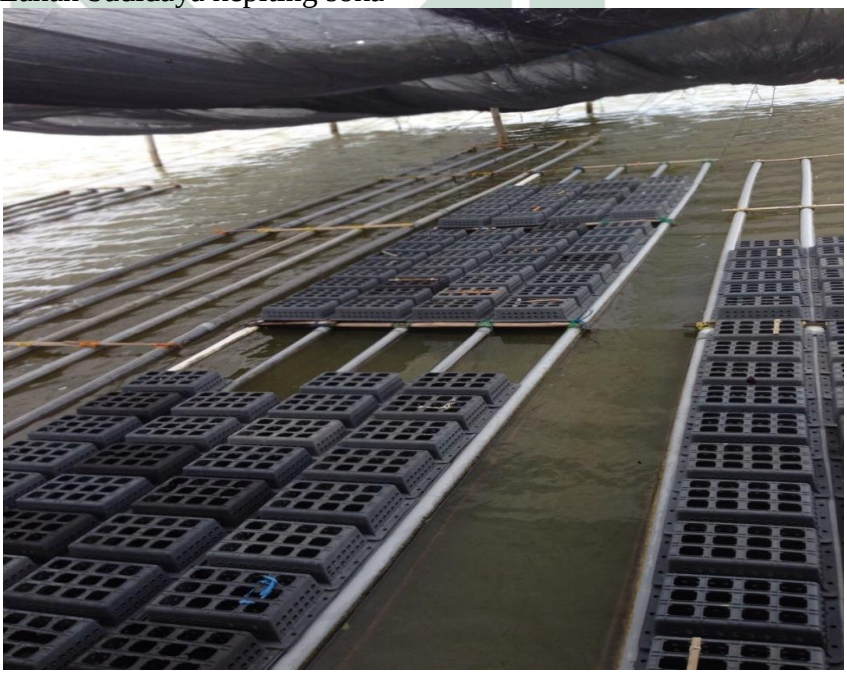
- Menjelang musim penghujan.
- Penangkapan kepiting dari alam meningkat (jenis kepiting kroyo/kecil size 8-12 ekor/kg) untuk bibit.

b. Persyaratan lahan tambak

Tambak yang cocok untuk budidaya kepiting soka :

- Pematang/tanggul tambak tidak banyak kebocoran.
- Mempunyai saluran masuk dan pembuangan air.
- Kedalaman air dari dasar tambak tidak kurang dari 80 cm.
- Ph tanah antara 6-7.
- Terdapat tanaman vegetasi mangrove pada sekeliling tambak.

Gambar 3.1
Lahan budidaya kepiting soka



Sumber foto: Ahmad Zulfikar Toga Ilmiah (22 Desember 2015)

c. Pemeliharaan

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Pemeliharaan Kepiting Soka sangat sederhana:

- Lebih ditekankan pada kontrol panen.
- Kontrol panen setiap 3 jam sekali (8 kali) dalam sehari semalam.
- Kontrol tersebut dilakukan agar kulit soka tidak mengeras.

d. Penanggulangan Hama dan Penyakit

Hampir tidak ada hama/penyakit

- Jika terjadi kematian/murtalitas disebabkan karena bibit kepiting kroyo terlalu lama di pengepul.
- Kematian banyak terjadi pada awal penebaran karena proses adaptasi.
- Antisipasi terhadap hama tetap dilakukan dengan obat-obatan ramah lingkungan (saphonin)untuk memberantas predator, bukan obat kimia.

e. Sirkulasi Air

- Dilakukan kontrol panen setiap 3 jam sekali, kualitas air akan cepat diketahui dengan melihat hasil kepiting yang ganti kulit(moulting).
- Pergantian air harus segera dilakukan ketika hasil produksi menurun sedangkan kematian/murtalitas meningkat.
- Harus ada petak tambak untuk tandon air/penampungan.
- Kadar garam/salinitas yang ideal sekitar 20 ppm, (tidak baik untuk air tawar maupun air hujan).

f. Penanganan panen dan pasca panen

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

- Setelah dipanen kemudian direndam di air tawar pada bak/ember selama 30 menit.
- Rendaman dilakukan untuk mengeluarkan lendir kadar garam pada kepiting yang baru *moulting*(ganti kulit baru)
- Setelah direndam ditempatkan pada keranjang khusus untuk mengemas yang diberi alas dan tutup dengan handuk basah.
- Tempatkan pada tempat yang bebas semut, lalat maupun nyamuk.

4. Proses budidaya kepiting soka

Untuk membudidayakan kepiting bakau menjadi kepiting soka atau kepiting cangkang lunak harus melalui beberapa tahap, yaitu:

a. Memilih kepiting bakau yang layak untuk dijadikan kepiting soka, dilihat dari segi kondisi fisik:
    - Kondisi tubuh lengkap (tidak cacat)
    - Tempurung/cangkang utuh (tidak retak/pecah)
    - Agresif (banyak gerak/sehat)
    - Pada mulut kepiting bakau tidak mengeluarkan busa
    - Tidak ditumbuhi bintik-bintik kecil pada kepiting
    - Ukuran kepiting yang layak untuk dijadikan kepiting soka adalah 70-150 gram/ekor

Gambar 3.2
Kepiting bakau

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Sumber foto: Ahmad Zulfikar Toga Ilmiah (22 Desember 2015)

b. Setelah memilih kepiting yang layak dijadikan kepiting soka, maka tahap selanjutnya adalah mutilasi atau memotong kaki kepiting. Kaki yang dipotong adalah semua kaki kecuali capit dan kaki renang. Adapun tujuan dari mutilasi ini adalah:

- Untuk menghilangkan stres pada kepiting
- Agar tidak keluar dari keranjang
- Agar kepiting fokus pada penyembuhan kaki
- Mempermudah proses pemberian makan
- Mempermudah proses pemanenan
- Merangsang pertumbuhan dan mempercepat proses *moulting* atau pergantian cangkang
- Merangsang pertumbuhan organ yang baru
- Agar dapat dijadikan kepiting soka

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Gambar 3.3
Proses mutilasi atau memotong kaki kepiting

Sumber foto: Marom (22 Desember 2015)

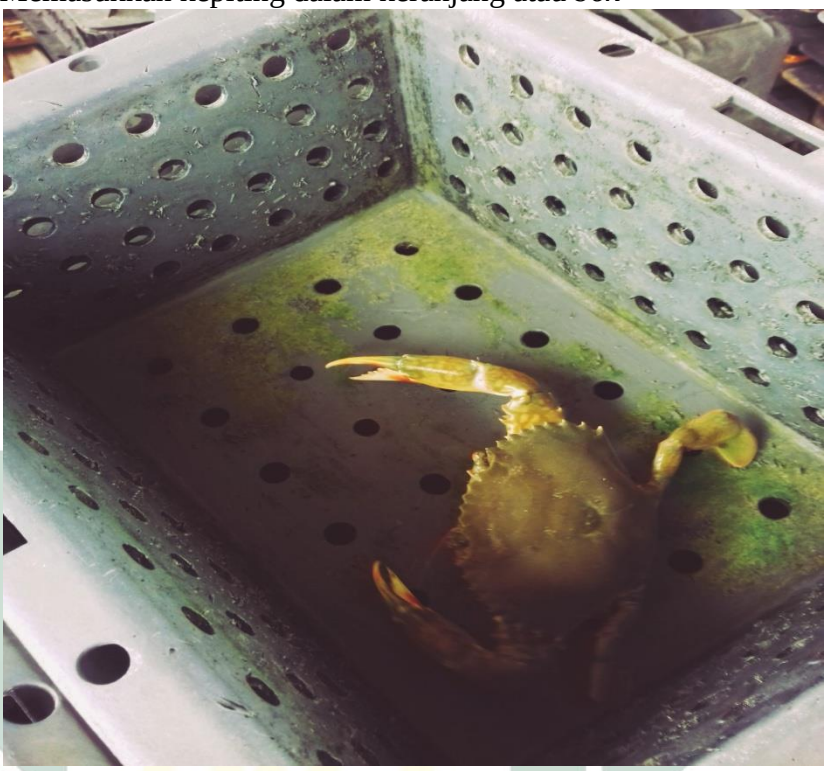
c. Memasukkan kepiting dalam keranjang atau *box*, tiap *box* berisi satu kepiting. Tujuan dari proses ini yaitu:

- Agar kepiting tidak lari kemana-kemana
- Mempermudah proses pemberian makan, makanan untuk kepiting ini
- Mempermudah proses pemanenan
- Agar kepiting tidak bertengkar, karena kepiting bersifat *canibal* atau saling memangsa satu sama lain

Gambar 3.4

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Memasukkan kepiting dalam keranjang atau *box*



Sumber foto: Ahmad Zulfikar Toga Ilmiah (22 Desember 2015)

d. Pemberian makan dan jenis makanan

Jadwal pemberian makan kepiting dilakukan pada sore hari yaitu pada pukul 15.00 – 16.00 WIB. Hal ini sesuai pendapat Marom yang menyatakan bahwa sebaiknya pemberian makan dilakukan pada sore hari atau menjelang malam karena kepiting bakau aktif mencari makan pada saat matahari terbenam. Pakan yang diberikan yaitu ikan rucah karena di dalam tubuh ikan rucah banyak mengandung protein sebnyak 44% yang dapat membantu penyembuhan kaki pada kepiting. Sebelum pemberian pakan tersebut dicincang kecil-kecil lalu baru diberikan ke kepiting satu per satu untuk satu bagian.

Gambar 3.4

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Ikan rucah (makanan kepiting soka)

Sumber foto: Ahmad Zulfikar Toga Ilmiah (22 Desember 2015)

e. Panen dan pasca panen

Panen dilakukan secara bertahap pada umur pemeliharaan kepiting sudah mencapai 15 – 20 hari kepiting sudah mengalami moulting satu persatu. Pemanenan dilakukan setelah kepiting ganti kulit *(moulting)* proses pemanenan diawali dengan pengukuran berat akhir dan pengukuran lebar dan panjang karapas. Pemanenan dapat dilakukan sangat mudah dengan cara mengontrol satu per satu kotak keranjang tiap 3 kali sehari, apabila dalam kotak keranjang tersebut terdapat dua cangkang itu berarti menunjukkan bahwa kepiting sudah mengalami proses *moulting.*

Gambar 3.5

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Setelah proses *moulting* (pergantian cangkang)

Sumber foto: Ahmad Zulfikar Toga Ilmiah (22 Desember 2015)

Setelah kepiting ganti kulit harus segera diambil dan direndam air tawar selama 25 menit hal ini dilakukan untuk menghindari kepiting akan keras kembali dan setelah itu kepiting harus segera di

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

bekukan atau dibungkus kedalam plastik pembungkus untuk dipasarkan.

Gambar 3.6
Kepiting soka

Sumber foto: Ahmad Zulfikar Toga Ilmiah (22 Desember 2015)

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Gambar 3.7
Pembungkusan dan pembekuan kepiting soka

Sumber foto: Ahmad Zulfikar Toga Ilmiah (22 Desember 2015)

Teknik Pemanenan dilakukan dengan cara selektif dimana kepiting yang telah melepaskan kulit harus segera diambil dan dimasukkan kedalam ember yang telah diisi air. Waktu pengontrolan pada saat panen dilakukan setiap pukul 06.00 – 11.00,– 16.00, 22.00 WIB. Kepiting akan segera ganti kulit apabila suhu, salinitas berubah dari tinggi kerendah atau sebaliknya dan juga dipengaruhi oleh faktor makanan yang mencukupi. Hal tersebut sesuai dengan pendapat Teguh yang menyatakan bahwa pada saat kepiting melakukan pergantian kulit *(moulting)* dipengaruhi oleh faktor luar yaitu suhu, salinitas dan makanan. Selain itu faktor dalam juga ikut mempengaruhi pergantian kulit pada kepiting. Penen pada saat proses ganti kulit *(moulting)* kepiting tidak boleh dipegang atau

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

diangkat dulu karena pada saat itu kepiting membutuhkan tenaga dan gerakan yang cukup kuat sehingga kondisi kepiting masih dalam keadaan lemah. pengontrolan harus segera ditingkatkan karena kepiting yang telah melepaskan cangkangnya harus segera diangkat karena apabila terlambat mengangkatnya dalam waktu diatas 4-6 jam maka kepiting tersebut akan keras atau utuh kembali dan apabila itu terjadi maka kepiting akan dengan mudah keluar dari sekat karena organ morfologinya sudah utuh atau normal kembali. Setelah dilakukan pemanenan kepiting disimpan di lemari es untuk dibekukan.

C. Manfaat dan tujuan kepiting soka

Dari proses budidaya di atas pasti ada manfaat dan tujuannya yang dinyatakan dalam wawancara kepada pembudidaya, bahwa:

"Saya sebagai pembudidaya telah merasakan manfaat dari budidaya kepiting soka, yaitu:

1. **Keuntungan lebih besar**
2. **Mudah dan cepat cara budidayanya**
3. **Resiko lebih kecil dibanding budidaya kepiting biasa**
4. **Banyak yang lebih suka mengkonsumsi kepiting soka dari pada kepiting biasa**
5. **Rasanya lebih gurih dan enak**
6. **Lebih bermanfaat karena banyak kandungan kalsiumnya dari cangkang yang dimakan**
7. **Mudah makannya karena seluruh anggota tubuh kepiting soka bisa dimakan**
8. **Tidak *mubadzir* karena cangkangnya bisa dimakan, jika kepiting biasa cangkang keras dan cangkangnya tidak bisa dimakan akhirnya cangkangnya dibuang**
9. **Bagi pembudidaya, cangkang hasil *moulting* atau cangkang yang lama bisa diolah menjadi tepung kalsium**

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

10. Membuka lapangan kerja, karena dalam proses budidaya kepiting soka membutuhkan rekan kerja."[60]

Selain itu pemilik restoran Cak Gundul yang bernama Machsun juga mengatakan dalam hasil wawancara, bahwa:

"Akhir-akhir ini restoran saya sangat banyak pengunjung, hampir 85% para pengunjung memesan menu kepiting soka cripsy. Dibanding sebelumnya di restoran saya hanya menyediakan menu kepiting biasa. Dalam sehari saya belanja kepiting soka ke pumbudidaya sekitar 20 kg dan omzet saya bisa mencapai hampir 10 juta per hari. Selain enak dan gurih juga banyak manfaat bagi kesehatan salah satunya terdapat kalsium pada cangkangnya."[61]

Begitu juga pendapat Noer Chayati sebagai konsumen kepiting soka yang mengatakan, bahwa:

"Kepiting soka ini sangat enak dan mudah untuk memakannya karena tidak perlu sulit untuk memisahkan antara daging dan cangkangnya. Saya dan keluarga saya sangat suka terutama anak saya yang dulunya tidak suka makan kepiting karena sulit makannya dan sekarang sangat suka karena ada kepiting soka."[62]

Selain Noer Chayati ada juga konsumen kepiting soka yaitu Khoiron, beliau juga berpendapat tentang kepiting soka bahwa:

"Saya sangat suka dengan menu ini (kepiting soka), hampir tiap minggu sekali saya dan keluarga datang kesini (restoran kepiting) untuk beli kepiting soka, selain rasanya yang enak, kepiting soka ini mudah untuk memakannya karena selurh tubuhnya langsung bisa dimakan tanpa memisahkan cangkang dan dagingnya."[63]

---

[60] Teguh, *Wawancara*, Pembudidaya kepiting soka, 22 Desember 2015.
[61] Machsun, *Wawancara*, Pemilik restoran Cak Gundul, 24 Desember 2015.
[62] Noer Chayati, *Wawancara*, Konsumen kepiting soka, 24 Desember 2015.
[63] Khoiron, *Wawancara*, Konsumen kepiting soka, 24 Desember 2015.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Dalam hal ini seluruhnya dapat mengambil manfaat dari kepiting soka, mulai dari pembudidaya, pemilik restoran sampai kepada para konsumennya.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id