

Kata Kunci bersumber dari artikel. Lembar abstrak dapat dicuplik tanpa ijin dan biaya

Eli Nurlela, Afif Al Magribi, Eddy Sugriwa Husein, Tatty Yuniarty, Sarifah Aini, Robert Perangin Angin, Iya Pernama Sari, Angkasa Putra Mira Maulita

Komposisi Hasil Tangkapan Ikan Pada Alat Tangkap Bagan Perahu KM Puspa Sari 03 Di Perairan Sumatera Barat

The Effect of Fishing Time on Fishing Results at KM Puspa Sari 03 in West Sumatra Waters

Buletin Jalanidhitah Sarva Jivitam (JSJ) 3 (2), 2021, 53-62

Pelabuhan Perikanan Samudera Bungus memiliki potensi perikanan yang melimpah. Produksi hasil perikanannya semakin meningkat setiap tahunnya. Posisi Pelabuhan Perikanan Samudera Bungus juga sangat dekat dengan WPP 572. Alat tangkap yang banyak digunakan di Pelabuhan Perikanan Bungus adalah Bagan Berahu. Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui komposisi hasil tangkapan bagan perahu pada KM PUSPA SARI 03 di Perairan Sumatera Barat. Penelitian ini dilaksanakan selama 134 hari yaitu pada tanggal 11 Januari 2021 sampai dengan 25 Mei 2021 dengan melakukan operasi penangkapan ikan di perairan Sumatera Barat pada KM PUSPA SARI 03 yang berpangkalan di Pelabuhan Perikanan Samudra Bungus, Kota Padang, Sumatera Barat. Teknik pengambilan data yang digunakan yaitu observasi/pengamatan langsung di lapangan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat 3 jenis ikan hasil tangkapan utama kapal bagan perahu KM. Puspa Sari 03 yaitu: Tongkol (*Euthynnus affinis*), Tuna sirip Kuning (*Thunnus albacares*), dan Layang Deles (*Decapterus macrosoma*). Total hasil tangkapan sebanyak 62.674 kg, dengan komposisi hasil tangkapan yaitu ikan tongkol sebesar 49 % atau (30.840 kg) kemudian ikan layang deles sebesar 35 % atau (21.690 kg) dan ikan tuna sirip kuning sebesar 16 % atau (10.144 kg). Data tersebut di dapat selama 14 trip penangkapan dengan jumlah setting 96 kali.

Kata Kunci: Bagan Perahu, Komposisi Hasil Tangkapan, KM. Puspa Sari 03, Sumatera Barat

Bungus Ocean Fishing Port has abundant fisheries potential. Production of fishery products is increasing every year. The position of the Bungus Ocean Fishing Port is also very close to WPP 572. The fishing gear that is widely used at the Bungus Fishery Port is Boat Lift Net. This research was conducted with the aim of knowing the composition of the catch of the Boat Lift Net at KM PUSPA SARI 03 in the waters of West Sumatra. This research was carried out for 134 days, on January 11, 2021 to May 25, 2021 by carrying out fishing operations in the waters of West Sumatra at KM PUSPA SARI 03 which is based at the Bungus Ocean Fishing Port, Padang City, West Sumatra. The results showed that there are 3 types of fish that are the main catches of the KM Puspa Sari 03 are: Tuna (*Euthynnus affinis*), Yellowfin Tuna (*Thunnus albacares*), and Layang Deles (*Decapterus macrosoma*). The total catch was 62,674 kg, with the composition of the catch, namely tuna fish by 49% or (30,840 kg) then scad fish by 35% or (21,690 kg) and yellowfin tuna by 16% or (10,144 kg). The data can be for 14 fishing trips with a total of 96 settings.

Keywords: Boat Lift Net, Catch Composition, KM. Puspa Sari 03, West Sumatra

Kata Kunci bersumber dari artikel. Lembar abstrak dapat dicuplik tanpa ijin dan biaya

Aulia Azka, Muh. Suyono, Indah Sari Pratiwi

Karakteristik Sensori Kamaboko Cumi-Cumi (*Loligo* sp.) Dengan Variasi Penggunaan Tepung Tapioka Dan NaCl

Sensory Characteristics of Kamaboko Squid (*Loligo* sp.) With Variations of Use of Tapioka Flour And NaCl

Buletin Jalanidhitah Sarva Jivitam (JSJ) 3 (2), 2021, 63-69

Cumi-cumi (*Loligo* sp.) merupakan komoditas yang banyak ditemukan di perairan Indonesia. Cumi-cumi dapat diolah menjadi kamaboko. Kamaboko adalah olahan daging ikan yang memiliki kekuatan gel yang homogen. Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui karakteristik sensori kamaboko cumi-cumi (*Loligo* sp.) dengan variasi penggunaan konsentrasi tepung tapioka dan NaCl. Metode penelitian menggunakan metode eksperimental dengan 3 perlakuan, produk diuji sensori oleh 30 orang panelis untuk mengetahui karakteristik sensori kamaboko. Kamaboko cumi-cumi dengan variasi konsentrasi tepung tapioka dan NaCl terdiri dari tiga perlakuan yaitu tepung tapioka 6% & NaCl 3% (K1), tepung tapioka 9% & NaCl 6% (K2), tepung tapioka 12% & NaCl 9% (K3). Hasil penelitian menunjukkan bahwa kamaboko cumi-cumi dengan variasi penggunaan tepung tapioka dan NaCl memberikan pengaruh yang berbeda nyata terhadap penilaian panelis pada parameter rasa, tekstur, uji lipat dan uji gigit. Perlakuan yang terbaik yaitu perlakuan K2 dengan komposisi tepung tapioka 9% dan NaCl 6%, dimana semua parameter panelis memberikan penilaian tertinggi.

Kata Kunci: Cumi-cumi, Kamaboko, Sensori

Squid (*Loligo* sp.) is a commodity that is commonly found in Indonesian waters. Squid can be processed into kamaboko. Kamaboko is processed fish meat that has a homogeneous gel strength. The purpose of this study was to determine the sensory characteristics of squid kamaboko with variations in the use of tapioca flour and NaCl concentrations. The research method used an experimental method with 3 treatments, the product was sensory tested by 30 panelists to determine the sensory characteristics of kamaboko. Squid kamaboko with various concentrations of tapioca flour and NaCl consisted of 6% tapioca flour & 3% NaCl (K1), 9% tapioca flour & 6% NaCl (K2), 12% tapioca flour & 9% NaCl (K3). The result showed that squid kamaboko with variations in the use of tapioca flour and NaCl gave a significantly different effect on panelist assessment of the parameters of taste, texture, folding test, and bite test. The best treatment was K2 treatment with 9% tapioca flour and 6% NaCl, where all panelists gave the highest rating.

Keywords: Squid, Kamaboko, Sensory

Kata Kunci bersumber dari artikel. Lembar abstrak dapat dicuplik tanpa ijin dan biaya

Sujuliyani, Niken Dharmayanti, Nofi Sulistiyo Rini, Alfina Salma Lathifa

Penentuan Umur Simpan Abon Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) Di UMKM Maha Karya, Kabupaten Pangandaran

*Determination of The Shelf Life of Shredded Skipjack Tuna (*Katsuwonus pelamis*) at UMKM Maha Karya, Pangandaran*

Buletin Jalanidhitah Sarva Jivitam (JSJ) 3 (2), 2021, 71-81

Abon ikan cakalang mempunyai daya awet yang relatif lama dibandingkan dengan pengolahan tradisional perikanan lainnya. Pesisir pantai Pangandaran Jawa Barat merupakan salah satu penghasil produk abon ikan cakalang dikarenakan tingginya potensi hasil tangkap ikan cakalang. Salah satu penghasil produk abon ikan cakalang di Pangandaran adalah di UMKM Maha Karya. Untuk mengetahui daya awet produk harus dilakukan penentuan umur simpan dengan metode ASLT. Mutu abon cakalang pada kemasan alumunium mempunyai karakteristik dengan memiliki kadar air 5.42%, kadar abu 5.93%, kadar protein 28.42%, kadar lemak 8.23%, cemaran mikroba 201.8 koloni/g, organoleptik 8.95, dan TBA 0.15 Malonaldehida/kg sampel sedangkan mutu abon cakalang pada kemasan paper adalah kadar air 5.83%, kadar abu 8.39%, kadar protein 27.84%, kadar lemak 7.99%, cemaran mikroba 373.6 koloni/g, organoleptik 8.9, dan TBA 0.23 Malonaldehida/kg. Umur simpan pada produk abon berbeda-beda pada setiap jenis kemasan. Waktu umur simpan pada kemasan alumunium disuhu ruang adalah 222 hari, suhu 40°C 196 hari, dan suhu 50°C 175 hari. Sedangkan kemasan paper kraft didapatkan umur simpan pada suhu ruang adalah 212 hari, pada suhu 40°C 189 hari, dan suhu 50°C 169 hari. Dari hasil penelitian didapatkan produk terpilih dari kedua jebis kemasan adalah abon cakalang dengan kemasan alumunium karena memiliki kandungan protein yang tinggi yaitu 28.42%, kadar lemak 8.23%, cemaran mikroba yang sedikit 201.8 koloni/g, organoleptik 8.95. waktu simpan yang diduga untuk produk abon cakalang di UMKM Maha Karya yakni berdasarkan kadar air yaitu 222 hari/7,5 bulan pada suhu ruang.

Kata kunci: Ikan cakalang, abon, ASLT, umur simpan

Shredded skipjack tuna has a relatively long durability compared to other traditional fisheries processing. The Pangandaran coast of West Java is one of the producers of shredded skipjack tuna products due to the high potential for skipjack tuna catches. One of the producers of shredded skipjack tuna in Pangandaran is the UMKM Maha Karya. To determine the durability of the product, it is necessary to determine the shelf life using the ASLT method. The quality of skipjack tuna in aluminum packaging has the characteristics of having a moisture content of 5.42%, ash content 5.93%, protein content 28.42%, fat content 8.23%, microbial contamination 201.8 colonies/g, organoleptic 8.95, and TBA 0.15 malonaldehyde/kg sample while the quality of shredded skipjack tuna in paper packaging is water content 5.83%, ash content 8.39%, protein content 27.84%, fat content 7.99%, microbial contamination 373.6 colonies/g, organoleptic 8.9, and TBA 0.23 malonaldehyde/kg. The shelf life of shredded products is different for each type of packaging. The shelf life of aluminum packaging at room temperature is 222 days, at 40°C for 196 days, and at 50°C for 175 days. Meanwhile, the kraft paper packaging has a shelf life of 212 days at room temperature, 189 days at 40°C, and 169 days at 50°C. From the results of the study, it was found that the selected product from the two packaged jebis was skipjack tuna with aluminum packaging because it had a high protein content of 28.42%, fat content of 8.23%, microbial contamination was slightly 201.8

colonies/g, organoleptic 8.95. The estimated storage time for skipjack tuna products at MSME Maha Karya is based on the water content, which is 222 days/7.5 months at room temperature.

Keywords: Skipjack Tuna, shredded, ASLT, shelf life

Kata Kunci bersumber dari artikel. Lembar abstrak dapat dicuplik tanpa ijin dan biaya

Medal Lintas Perceka, Rufnia Ayu Afifah, Petrus Pieter Ringgo

Pengolahan Udang Putih (*Litopenaeus vannamei*) Kupas Mentah Beku di PT. Pulau Mas Khatulistiwa, Pontianak Kalimantan Barat

Frozen Raw Peeled and Deveined White Shrimps (Litopenaeus vannamei) Processing at PT.Pulau Mas Khatulistiwa, Pontianak-West Kalimantan

Buletin Jalanidhitah Sarva Jivitam (JSJ) 3 (2), 2021, 83-91

Udang vaname (*Litopenaeus vannamei*) merupakan udang yang saat ini dikembangkan di Indonesia. Produk udang beku merupakan produk yang digemari oleh masyarakat Indonesia. Tujuan dilakukannya penelitian ini yaitu untuk mengetahui mutu bahan baku udang, penerapan rantai dingin dalam proses pengolahan udang PND, mutu produk akhir, rendemen serta produktivitas tenaga kerja di PT.Pulau Mas Khatulistiwa. Bahan baku udang masih tergolong kedalam kategori udang segar dikarenakan rata-rata nilai organoleptiknya 7,6. Kandungan mikroba dalam bahan baku udang masih sesuai dengan standar SNI. Dalam bahan baku udang tidak ditemukan jenis antibiotik kloramfenikol, nitrofurantoin, maupun tetrasiklin. Produk akhir udang PND memiliki nilai organoleptik 8, kandungan mikrobiologi sesuai dengan standar SNI, dan rata-rata rendemen udang 82,54%. Nilai rata-rata produktivitas tenaga kerja di PT. Pulau Mas Khatulistiwa Pontianak-Kalimantan Barat yaitu 16,22 kg/jam/orang.

Kata Kunci: Produk olahan, Udang PND, udang vaname

White shrimp (Litopenaeus vannamei) is a shrimp that is currently being developed in Indonesia. Frozen shrimp products are products that are favored by Indonesian people. The aims of this study were to determine quality of raw materials; cold chain application of PND processing; quality of PND shrimps; yield of product and labor productivity at PT.Pulau Mas Khatulistiwa. Raw material of shrimps were still classified as fresh shrimps (the value of organoleptic test was 7,6). Microbial testing showed that raw shrimps microbial still fulfill SNI requirements. No antibiotic (chloramphenicol, nitrofurantoin, tetracycline) were found in raw materials. Raw PND shrimps had an organoleptic value of 8. Microbiology testing of PND shrimps still fulfill SNI requirements. Yield of PND was 82,54% and labor productivity was 16,22 kg/hour/labor at PT. Pulau Mas Khatulistiwa Pontianak-West Kalimantan.

Keywords: Processed Product, Raw PND, Vaname shrimps

Kata Kunci bersumber dari artikel. Lembar abstrak dapat dicuplik tanpa ijin dan biaya

Giban Samawi, Amyda Suryati Panjaitan, erni Marlina, Luchiandini Ika Pamaharyani, Ofan Bosman, Dewi Nuramlia Suseno

Efektivitas Penggunaan Automatic Feeder Pada Budidaya Udang Vaname (*Litopenaeus vannamei*) Di PT. Windu Marina Abadi Kecamatan Sambelia, Lombok Timur

*Effectiveness Using Automatic Feeder on Vaname Shrimp (*Litopenaeus vannamei*) Farming at PT. Windu Marina Abadi, Sambelia District, East Lombok*

Buletin Jalanidhitah Sarva Jivitam (JSJ) 3 (2), 2021, 93-99

Budidaya udang vaname menjadi primadona di Indonesia karena memiliki nilai komersil dan memberikan pendapatan bagi negara. Teknologi pemberian pakan salah satu faktor untuk keberhasilan budidaya. Saat ini teknologi berbasis IoT yaitu automatic feeder yang sedang tren pada budidaya udang vaname. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui efektivitas penggunaan automatic feeder pada budidaya udang vaname. Penelitian dilaksanakan pada bulan Maret-Mei 2021 di PT. Windu Marina Abadi, Lombok Timur dengan pengukuran pertumbuhan, kelangsungan hidup, dan FCR serta menganalisis kualitas air. Hasil penelitian menunjukkan pertumbuhan berat terendah terdapat pada petak A5 (7,79 g) dan tertinggi B5 (18,14 g) dengan rata-rata laju pertumbuhan perhari terendah yaitu A5 (0,09 g) dan B5 (0,21 g), kelangsungan hidup pada tambak menggunakan automatic feeder mencapai 97%, FCR tertinggi yaitu pada tambak (manual) A5 (2,45) dan terendah pada tambak B5 (automatic feeder) (1,08). Nilai kualitas air masih kisaran normal untuk budidaya. Tambak dengan penggunaan automatic feeder relatif lebih baik dibandingkan dengan tambak dengan pemberian pakan secara manual.

Kata kunci: Udang vaname, automatic feeder; pertumbuhan, teknologi

Vaname shrimp farming is excellent in Indonesia because it has commercial value and provides income for the country. Feeding technology is one of the factors for the success of cultivation. Currently, IoT-based technology, namely automatic feeders, is a trend in vaname shrimp cultivation. This study aims to determine the effectiveness of using an automatic feeder in vaname cultivation. The research was conducted in March-May 2021 at PT. Windu Marina Abadi, East Lombok by measuring growth, survival rate, and FCR as well as analyzing water quality. The results showed that the lowest weight growth was in plots A5 (7.79 g) and the highest B5 (18.14 g) with the lowest average growth rate/day, namely A5 (0.09 g) and B5 (0.21 g), survival rate in ponds using an automatic feeder reaching 97%, the highest FCR was in ponds A5 (manual) (2.45) and the lowest was in ponds B5 (automatic feeder) (1.08). Water quality values were still in the normal range for cultivation. Ponds with automatic feeding were relatively better than ponds with manual feeding.

Keywords: Vaname shrimp, automatic feeder, growth, technology



Buletin Jalanidhitah Sarva Jivitam

Sekretariat:

Pusat Penelitian dan Pengabdian Masyarakat

POLITEKNIK AHLI USAHA PERIKANAN

Jln. AUP Pasar Minggu - Jakarta Selatan

Abstracting & Indexing:

