

## JURNAL KELAUTAN DAN PERIKANAN TERAPAN (JKPT)

p-ISSN 1410-7694

e-ISSN 2654-9581

Volume 5 Nomor 1, 2022

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

Muliadin, Didit Kustantio Dewanto, Deddy Wahyudi, Wendy Alexander Tanod, Putut Har Riyadi, dan Firman Farid Muhsoni (Sekolah Tinggi Perikanan dan Kelautan Palu (STPL-Palu)

Skrining komponen bioaktif ekstrak bambu laut (*Isis hippuris*) dari perairan Sulawesi Tengah

*Screening bioactive components of sea bamboo (Isis hippuris) extract from Central Sulawesi*

Jurnal Kelautan dan Perikanan Terapan (JKPT) 5 (1), 2022, 1-9

Bambu laut (*Isis hippuris*) merupakan salah satu organisme laut penyusun ekosistem terumbu karang yang dilaporkan berpotensi sebagai sumber bahan bioaktif. Bambu laut mengandung bioaktif polioxygenasi steroid, hidrokarbon, fenol dan asam lemak. Penelitian ini bertujuan mengonfirmasi komponen bioaktif dari ekstrak bambu laut. Sampel bambu laut dikoleksi dari perairan Kabupaten Donggala, Sulawesi Tengah, dengan kondisi cuaca cerah. Pada sampel bambu laut dilakukan proses ekstraksi (maserasi MeOH : DCM), skrining komponen bioaktif (metode Harborne), dan determinasi kandungan total alkaloid (ekuivalen kafein - CE), fenol (ekuivalen asam galat - GAE), flavonoid (ekuivalen kuersetin - QE), dan steroid (ekuivalen kolesterol - ChE). Hasil skrining komponen bioaktif menunjukkan ekstrak bambu laut (*I. hippuris*) mengandung sejumlah komponen alkaloid, fenol, steroid dan flavonoid. Ekstrak bambu laut mengandung alkaloid  $11,61 \pm 0,24$  mg CE.g<sup>-1</sup> ekstrak kering; fenol sebesar  $18,92 \pm 0,24$  mg GAE.g<sup>-1</sup> ekstrak kering; flavonoid sebesar  $21,24 \pm 0,28$  mg QE.g<sup>-1</sup> ekstrak kering; dan steroid sebesar  $36,94 \pm 1,39$  mg ChE.g<sup>-1</sup> ekstrak kering. Penelitian ini mengonfirmasi keberadaan komponen bioaktif ekstrak bambu laut (*I. hippuris*) yang dikoleksi dari perairan Sulawesi Tengah. Hasil skrining komponen bioaktif menunjukkan kehadiran komponen alkaloid, fenol, steroid dan flavonoid. Oleh karena itu, perlu diidentifikasi lebih lanjut senyawa bioaktif (diduga turunan steroid, alkaloid dan fenolik) yang terkandung dari ekstrak bambu laut.

**KATA KUNCI: Alkaloid; Fenol; Flavonoid; Steroid**

*Sea bamboo (Isis hippuris) is one of the marine organisms that make up coral reef ecosystems which was reported to have potential as a source of bioactive materials. Sea bamboo contains bioactive polyoxygenated steroids, hydrocarbons, phenols, and fatty acids. This study aims to confirm the bioactive components of sea bamboo extract as a pharmaceutical raw materials. The sea bamboo was collected from the waters of Donggala, Central Sulawesi, during sunny weather conditions. The sea bamboo samples were extracted with MeOH : DCM (maceration), screening for bioactive components (Harborne method), and determination of the total of alkaloids (caffeine equivalent - CE), phenol (gallic acid equivalent - GAE), flavonoids (quercetin equivalent - QE), and steroids (Cholesterol equivalent - ChE). The screening for bioactive components showed that sea bamboo extracts (*I. hippuris*) contain alkaloids, phenols, steroids, and flavonoids. Sea bamboo extracts contain alkaloids of  $11.61 \pm 0.24$  mg CE.g<sup>-1</sup> dry extract; phenol at  $18.92 \pm 0.24$  mg GAE.g<sup>-1</sup> dry extract; flavonoids of  $21.24 \pm 0.28$  mg QE.g<sup>-1</sup> dry extract; and steroids of  $36.94 \pm 1.39$  mg ChE.g<sup>-1</sup> dry extract. This study confirmed the presence of bioactive components of sea bamboo extract (*I. hippuris*) collected from Central Sulawesi. The screening of bioactive components showed the presence of alkaloid, phenol, steroid, and flavonoid components. Therefore, bioactive compounds (suspected to be steroid, alkaloid and phenolic derivatives) contained in sea bamboo extracts need to be further identified.*

**KEYWORDS: Alkaloids; Phenols; Flavonoids; Steroids**

## JURNAL KELAUTAN DAN PERIKANAN TERAPAN (JKPT)

p-ISSN 1410-7694  
e-ISSN 2654-9581

Volume 5 Nomor 1, 2022

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

Repka Natalia, Rizky Muliani Dwi Ujjanti, Iffah Muflihati, dan Rini Umiyati (Universitas PGRI Semarang)

Pengaruh jenis pati dan konsentrasi karagenan terhadap karakteristik fisikokimia bakso ikan (*Pangasius hypophthalmus*)

*Effect of starch type and carrageenan concentration on physicochemical characteristics of catfish meatballs (Pangasius hypophthalmus)*

Jurnal Kelautan dan Perikanan Terapan (JKPT) 5 (1), 2022, 11-16

Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) merupakan salah satu jenis ikan air tawar yang ketersediaannya melimpah dan harganya terjangkau. Ikan patin dapat menjadi alternatif sumber protein hewani pengganti daging sapi pada pembuatan bakso. Karakteristik bakso dapat dipengaruhi oleh komposisi bahan penyusunnya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh variasi jenis pati (tapioka, sagu, maizena) dan konsentrasi karagenan (0%, 1%, 2% dan 3%) terhadap karakteristik fisikokimia bakso ikan patin. Metode penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap. Analisis fisikokimia meliputi: kadar air, lemak, dan protein, serta dilakukan pula analisis terstur yaitu: *cohesiveness* dan *hardness*. Hasil analisis kadar air berkisar antara 68.28-71.33%, kadar lemak 6.68-10.84%, kadar protein 7.52-9.85. Nilai *cohesiveness* dengan rata-rata paling tinggi terdapat pada jenis pati tapioka dengan konsentrasi karagenan 0%-2%. Rata-rata peningkatan nilai *hardness* paling tinggi terdapat pada perlakuan pati sagu pada konsentrasi karagenan 0%-2%. Hasil terbaik pada perlakuan pati maizena dengan konsentrasi karagenan 3%.

**KATA KUNCI:** ikan patin; karagenan; pati

*Catfish (Pangasius hypophthalmus) is a type of 'freshwater' fish that has abundant availability and affordable prices. Catfish can be used as an alternative source of animal protein as a substitute for beef in the manufacture of meatballs. Characteristics of meatballs can be influenced by the composition of their ingredients. This study aims to determine the effect of variations in starch types (tapioca, sago, cornstarch) and carrageenan concentrations (0%, 1%, 2%, and 3%) on the physicochemical characteristics of catfish meatballs. The research method uses a Completely Randomized Design. The physicochemical analysis includes water content, fat, and protein, as well as structured analysis: cohesiveness and hardness tests. The results of analysis of water content ranged from 68.28-71.33%, fat content from 6.68-10.84% and protein content from 7.52-9.85. Cohesiveness value with the highest average was found in tapioca starch type with carrageenan concentration 0%-2%. The highest average increase in hardness values was found in the treatment of sago starch at a carrageenan concentration of 0%-2%. The best results in the treatment of corn starch with concentration carrageenan 3%.*

**KEYWORDS:** carrageenan; catfish; starch

## JURNAL KELAUTAN DAN PERIKANAN TERAPAN (JKPT)

p-ISSN 1410-7694  
e-ISSN 2654-9581

Volume 5 Nomor 1, 2022

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

I Putu Sugiana, Elok Faiqoh, dan Dwi Budi Wiyanto (Bali Research Center)

Struktur komunitas mikroalga epifit pada substrat buatan di perairan Pulau Serangan, Bali

*Community structure of epiphyte microalgae on artificial substrate in Serangan Waters, Bali*

Jurnal Kelautan dan Perikanan Terapan (JKPT) 5 (1), 2022, 17-25

Mikroalga epifit merupakan organisme yang berperan penting sebagai produsen di lingkungan perairan. Organisme ini hidup menempel selamanya pada suatu substrat sehingga dapat menjadi bioindikator kesehatan lingkungan. Penelitian ini bertujuan mengetahui struktur komunitas mikroalga epifit dan hubungannya dengan parameter lingkungan. Metode substrat buatan digunakan sebagai media tempat menempel mikroalga epifit, yang kemudian dianalisis indeks struktur komunitasnya. Struktur komunitas mikroalga epifit terdiri dari kelimpahan, keanekaragaman, keseragaman dan dominansi, sedangkan parameter perairan diukur yakni suhu, pH, salinitas, total padatan terlarut, nitrat dan fosfat. Hasil penelitian menunjukkan rata-rata kelimpahan mikroalga epifit yakni  $112,62 \pm 230,25$  sel/mm<sup>2</sup> dan  $50,77 \pm 85,34$  sel/mm<sup>2</sup> berturut-turut pada substrat kasar dan halus. Secara keseluruhan, nilai indeks keanekaragaman mikroalga epifit termasuk dalam kategori sedang, indeks keseragaman kategori tinggi dan indeks dominansi rendah. Salinitas dan fosfat merupakan parameter yang berhubungan signifikan dengan kelimpahan mikroalga epifit. Hasil penelitian mengindikasikan bahwa kondisi perairan di Pulau Serangan masih tergolong bagus bagi pertumbuhan mikroalga epifit.

**KATA KUNCI:** Mikroalga epifit; struktur komunitas; Pulau Serangan

*Epiphytic microalgae are organisms that play an important role as producers in aquatic environments. These organisms are forever attached to substrates and their presence have been used as bioindicators of environmental health. This study was aimed to determine the community structure of the epiphytic microalgae and its relationship with environmental parameters. Epiphytic microalgae samples were collected using artificial substrate methods and analyzed to determine the community structure index value. Epiphytic microalgae community structure consisted such as: abundance, diversity, uniformity and dominance, while the water parameters measured were temperature, pH, salinity, total dissolved solids, nitrate and phosphate. The results showed that the average of epiphytic microalgae abundance was  $112.62 \pm 230.25$  cells/mm<sup>2</sup> and  $50.77 \pm 85.34$  cells/mm<sup>2</sup>, respectively on coarse and fine substrates. Overall, the epiphytic microalgae diversity index value was in the medium category, the uniformity index was in the high category and the dominance index was in the low category. Salinity and phosphate are parameters that were significantly correlated to the abundance of epiphytic microalgae. The results indicated that the water conditions on Serangan Island were still relatively good for the growth of epiphytic microalgae.*

**KEYWORDS:** Epiphytic microalgae; community structure; Serangan Island

## JURNAL KELAUTAN DAN PERIKANAN TERAPAN (JKPT)

p-ISSN 1410-7694  
e-ISSN 2654-9581

Volume 5 Nomor 1, 2022

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

Muhammad Alfid Kurnianto dan Hadi Munarko (Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jawa Timur)

Pengaruh penambahan kultur starter dan metabolit *Lactobacillus casei* terhadap mutu mikrobiologi sosis fermentasi ikan patin (*Pangasius sp.*)

*Effect of bacterial cultures and metabolites addition from Lactobacillus casei on microbiological quality of pangasius fish (Pangasius sp.) fermented sausage*

Jurnal Kelautan dan Perikanan Terapan (JKPT) 5 (1), 2021, 27-37

Sosis fermentasi ikan patin merupakan salah satu bentuk diversifikasi produk olahan ikan patin yang dibuat dengan teknologi fermentasi menggunakan bakteri asam laktat (BAL). Penambahan starter BAL pada pengolahan sosis fermentasi biasanya dilakukan untuk menghasilkan produk yang terstandar dan aman. Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi pengaruh penambahan kultur bakteri dan metabolit hasil produksi *Lactobacillus casei* secara individu dan campuran terhadap mutu dan keamanan mikrobiologi sosis fermentasi ikan patin. Hasil penelitian menunjukkan bahwa produk sosis fermentasi ikan patin memiliki pH dan aktivitas air ( $a_w$ ) dengan rentang 4,42 – 4,73 dan 0,967 – 0,978. Pemberian perlakuan secara signifikan mempengaruhi mutu mikrobiologi sosis fermentasi ikan patin. Perlakuan penambahan BAL maupun kombinasi BAL dan metabolit setelah pematangan 28 hari memiliki kandungan angka lempeng total (ALT) dan total Enterobacteriaceae tidak berbeda nyata, serta tidak ditemukan cemaran *E. coli* dan *Salmonella sp.* Sementara itu, perlakuan penambahan metabolit memiliki ALT dan BAL terendah, serta ditemukan cemaran *E. coli* pada produk setelah pematangan 28 hari. Perlakuan kombinasi BAL dan metabolit merupakan perlakuan terbaik karena mampu menjaga produk tetap memenuhi standar keamanan mikrobiologi sosis hingga masa pematangan selesai dengan kandungan BAL tertinggi.

**KATA KUNCI: Bakteri asam laktat; produk fermentasi ikan; metabolit bakteri; keamanan pangan; mutu mikrobiologis**

*Pangasius fish fermented sausage is one of the pangasius fish product diversification made by fermentation technology using lactic acid bacteria (LAB). The addition of LAB cultures on the fermented sausage processing is usually applied to meet the standard and safety of the product. This study aimed to evaluate the effect of adding bacterial cultures and metabolites produced by Lactobacillus casei both individually and in combination on the quality and microbiological food safety of pangasius fish fermented sausage. The results showed that the pangasius fish fermented sausage had pH and  $a_w$  in the range of 4.42 – 4.73 and 0.967 – 0.978, respectively. The treatments significantly affected the microbiological quality of fermented Pangasius fish sausage. Total plate count (TPC) and total Enterobacteriaceae of fermented sausage treated with LAB or the combination of LAB and metabolites after 28 days ripening were not significantly different, while *E. coli* and *Salmonella sp.* contamination were not detected. Meanwhile, the treatment of metabolites had the lowest TPC and LAB content, and *E. coli* contamination was found in the product after 28 days of ripening. The treatment of a combination of LAB and metabolites is chosen as selected treatment because it was able to maintain the product in compliance with the microbiological safety standards of sausages until the ripening period is complete with the highest LAB content.*

**KEYWORDS: Lactic acid bacteria; fish fermented product; bacterial metabolit; food safety; microbiology quality**

## JURNAL KELAUTAN DAN PERIKANAN TERAPAN (JKPT)

p-ISSN 1410-7694  
e-ISSN 2654-9581

Volume 5 Nomor 1, 2022

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

Jaulim Sirait, Yuliati H Sipahutar, Tatty Yuniarti, Aghitia Maulani, dan Anugrah Bertiantono (Politeknik Ahli Usaha Perikanan)

Komposisi kimia ikan gulamah (*Pseudocienna amovensis*) asin kering dengan perbedaan kadar garam

*Chemical composition of dried salted gulamah fish (Pseudocienna amovensis) with differences in salt content*

Jurnal Kelautan dan Perikanan Terapan (JKPT) 5 (1), 2022, 39-46

Ikan asin adalah hasil pengawetan ikan dengan menambahkan garam yang dilanjutkan pengeringan, untuk memperpanjang umur simpan serta membuat aroma, tekstur dan rasa yang khas. Ikan Gulamah (*Pseudocienna amovensis*) adalah salah satu hasil tangkapan nelayan di pesisir Kabupaten Tangerang, yang dijadikan bahan baku untuk membuat ikan asin. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui karakteristik kimia ikan Gulamah asin dengan perbedaan kadar garam 10%, 15%, 20% dan 25%. Metode penelitian menggunakan Rancangan Acak Kelompok dengan analisis ANOVA, dilanjutkan dengan uji *Tukey* bila ada yang berbeda. Hasil analisis kimia ikan Gulamah asin dengan penambahan kadar garam 10%, 15%, 20% dan 25%, menghasilkan kadar air 32,45%; 26,60%; 24,35%; 21,82%, kadar abu 10,21%; 9,65%; 10,11%; 9,19%, kadar lemak 6,88%; 7,65%; 9,34%; 10,81%, kadar protein 39,56%; 45,18%; 51, 61%, 55,26% dan kadar garam 8,12%; 13,22%; 15,17%; 18,64%. Uji kimia menunjukkan bahwa kadar garam yang ditambahkan hasilnya berbeda nyata pada kadar air, kadar lemak, kadar protein dan kadar garam, namun tidak berbeda nyata pada kadar abu. Semakin banyak kadar garam ditambahkan membuat kadar air semakin menurun dan semakin bertambah naik kadar lemak dan protein.

**KATA KUNCI:** Ikan Gulamah (*Pseudocienna amovensis*); komposisi kimia; mutu; penggaraman

*Salted fish is the result of fish preservation by adding salt and drying, to extend shelf life and create a distinctive aroma, texture and taste. Gulamah Fish (Pseudocienna amovensis) is one of the fish caught by fishermen on the coast of Tangerang Regency, which is used as raw material for processing salted fish. This research is to see the chemical characteristics, by adding salt content of 10%, 15%, 20% and 25%, The research method used a Randomized Block Design and ANOVA analysis, followed by the Tukey test if there were differences. Chemical analysis result addition of 10%, 15%, 20% and 25%, resulted in a water content of 32.45%; 26.60%; 24.35%; 21.82%, ash content 10.21%; 9.65%; 10.11%; 9.19%, fat content 6.88%; 7.65%; 9.34%; 10.81%, protein content 39.56%; 45.18%; 51. 61%, 55.26% and a salt content of 8.12%; 13.22%; 15.17%; 18.64%. Chemical test showed that the added salt content was significantly different in water content, fat content, protein content and salt content, but not significantly different in ash content. The more salt content is added, water content decrease and the fat and protein content increase.*

**KEYWORDS:** Gulamah Fish (*Pseudocienna amovensis*); chemical composition; quality; salting.

## JURNAL KELAUTAN DAN PERIKANAN TERAPAN (JKPT)

p-ISSN 1410-7694  
e-ISSN 2654-9581

Volume 5 Nomor 1, 2022

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

Aef Permadi, Resmi R Siregar, Widi Astuti, Niken Dharmayanti, I Ketut Sumandiarsa, Mohammad Sayuti, Siti Zachro Nurbani, Nofi Sulisty Rini, dan Yudi Prasetyo Handoko (Politeknik Ahli Usaha Perikanan)

Karakteristik mutu minyak ikan bandeng dengan penambahan antioksidan bht dan asam askorbat dalam makro kapsul

*Quality characteristics of milkfish oil with the addition of antioxidant bht and ascorbic acid in the macro capsules*

Jurnal Kelautan dan Perikanan Terapan (JKPT) 5 (1), 2022, 47-53

Ikan Bandeng merupakan ikan yang populer dikalangan masyarakat karena memiliki citarasa yang gurih dan enak. Ikan Bandeng mengandung 20,53% protein dan 6,73% lemak, sehingga digolongkan sebagai ikan berprotein tinggi dan berlemak sedang. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan antioksidan BHT 0,02% dan BHT + Asam askorbat (3:1) dengan konsentrasi 0,02% terhadap mutu minyak ikan bandeng. Minyak Ikan bandeng yang telah dikapsul, disimpan pada suhu ruang dan dilakukan pengujian mutu yang meliputi pengujian Asam Lemak Bebas, Bilangan Peroksida, Bilangan Iod. Pengujian Asam Lemak Bebas ( $\bar{u}$ -3,6 dan 9), Bilangan Peroksida, dan Bilangan Iod dilakukan setiap 4 hari sekali. Hasil pengamatan mutu minyak ikan selama 56 hari yang meliputi pengujian Kandungan Asam Lemak Bebas di peroleh data bahwa kenaikan yang sama terjadi pada tiga perlakuan hingga hari ke-24, sedangkan minyak ikan dengan penambahan BHT 0,02% mengalami laju kenaikan yang lebih lambat daripada minyak ikan dengan penambahan antioksidan BHT + Asam askorbat. Bilangan peroksida pada ketiga perlakuan mengalami trend kenaikan yang berbeda pada minyak ikan penambahan BHT 0,02% masih memenuhi standar hingga hari ke-24 sedangkan pada minyak ikan dengan penambahan antioksidan BHT + Asam askorbat hanya memenuhi standar hingga hari ke-12, sedangkan pada minyak ikan tanpa penambahan antioksidan 0% (kontrol) sudah mengalami kenaikan sejak penyimpanan pada hari ke-4. Bilangan Iod pada ketiga perlakuan tidak menunjukkan perbedaan baik pada minyak ikan BHT 0,02%, BHT + Asam askorbat maupun minyak ikan 0% (kontrol).

**KATA KUNCI:** Mutu; antioksidan; asam lemak; penyimpanan

*Milkfish is one of the popular fish because of delicious taste. According to the USDA National Nutrient database for Standard Reference, Milkfish contain 20.53% protein and 6.73% lipid, so it is classified as a high protein fish. The purpose of the study is to determine the effect of adding antioxidant BHT and BHT + 0.02% ascorbic acid (3:1) at a concentration of 0.02% to the fish oil quality. From the observation of fish oil quality during 56 days stored in room temprature shown that Free Fatty Acid Content increase at the same rate for three treatment until the 24<sup>th</sup> day, while FFA in fish oil with the addition of BHT 0.02% has increased but slower than fish oil with the addition of antioxidant BHT + ascorbic acid. Peroxide value for three treatment has increased in distinct trend for fish oil with the addition 0.02% BHT still meet the standard until the 24<sup>th</sup> day while the fish oil with the addition of antioxidant BHT + Ascorbic acid still meet the standard until the 12<sup>th</sup> day, and for the fish oil without the addition of antioxidants (control) has increased since the 4<sup>th</sup> day of storage. Iodine value shown that there is no differences between all treatment (fish oil with 0.02% BHT, ascorbic acid and BHT + and fish oil control).*

**KEYWORDS:** Quality; antioxidant; fatty acid; storage

## JURNAL KELAUTAN DAN PERIKANAN TERAPAN (JKPT)

p-ISSN 1410-7694

e-ISSN 2654-9581

Volume 5 Nomor 1, 2022

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

Rendy Setiawan, Retno Wimbaningrum, Arif Mohammad Siddiq, Arif Pratiwi, dan Hanif Roudhatul Firdausiyah  
(Universitas Jember)

Preferensi tipe substrat dan kepadatan populasi *Ophiomastix annulosa* (Muller & Troschel, 1842) di ekosistem intertidal Pantai Bilik Taman Nasional Baluran

*Type of substrate preferences and density of ophiomastix annulosa (Muller & Troschel, 1842) at intertidal ecosystem Bilik Coast Baluran National Park*

Jurnal Kelautan dan Perikanan Terapan (JKPT) 5 (1), 2022, 39-46

Spesies bintang mengular *Ophiomastix annulosa* termasuk dalam kelas Ophiuroidea yang berperan penting dalam ekosistem sebagai pemakan detritus dan partikel – partikel kecil yang berasal dari substrat (*surface deposit feeder*). Spesies ini mampu hidup dan menempati berbagai habitat dengan tipe substrat berupa karang hidup, karang mati, pecahan karang, dan daerah lamun. Tipe substrat tersebut dapat ditemukan di Pantai Bilik Taman Nasional Baluran (TNB). Tujuan dari penelitian ini adalah menentukan preferensi tipe substrat dan kepadatan populasi *O. annulosa*. Penelitian ini menggunakan metode jelajah terstruktur dengan analisis data penilaian tipe substrat berdasarkan kode benthik (*benthic code*) dan menghitung kepadatan dari *O. annulosa*. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa spesies *O. annulosa* banyak ditemukan pada tipe substrat karang mati (91.5%) dan karang masif (5.82%) dengan kepadatan tergolong rendah yaitu 0.0089 individu/m<sup>2</sup>.

**KATA KUNCI:** *Ophiomastix annulosa*; Tipe substrat; Taman Nasional Baluran

*Ophiomastix annulosa* consists to classes Ophiuroidea which has a function as surface deposit feeder. This Species can be live in various habitat with substrate type like massive coral, dead coral, rubbles, and lamun area. Substrate type like that can be found in Bilik beach baluran national park. The purpose of this study was to determine the preferences of substrate type and density population of *O. annulosa*. this experiment use structural adventure method with analitical data substrate type and count the density of *O. annulosa*. The value of this experiment show that o *annulosa* dominant found in dead coral (91.5%) and massive coral (5.82%) with low density 0.0089 ind/m<sup>2</sup>.

**KEYWORDS:** *Ophiomastix annulosa*, Type of substrate, Baluran National Park

## JURNAL KELAUTAN DAN PERIKANAN TERAPAN (JKPT)

p-ISSN 1410-7694  
e-ISSN 2654-9581

Volume 5 Nomor 1, 2022

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

Danu Sudrajat, Muhammad Handri, Muhammad Hery Riyadi Alauddin, Hery Choerudin, Eli Nurlaela, dan Jaulim Sirait (Politeknik Ahli Usaha Perikanan)

Zona aman pemasangan atraktor cumi-cumi

*Safety zone installation of squid attractors*

Jurnal Kelautan dan Perikanan Terapan (JKPT) 5 (1), 2022, 65-73

Pembuatan atraktor cumi-cumi harus memperhatikan arus yang bekerja baik secara vertikal maupun horizontal dengan kecepatan maksimal 5 knot sebagaimana arus yang sesuai dengan kondisi cumi-cumi bertelur. Selanjutnya hasil perhitungan tersebut akan disesuaikan dengan hasil perhitungan daya tahan statis yang telah dibuat, sehingga kinerja atraktor dapat maksimal. Kecepatan arus maksimal yang dapat ditahan agar atraktor cumi-cumi tersebut tetap berdiri/tidak terguling disebut zona aman penempatan atraktor cumi-cumi di perairan. Tujuan penelitian ini adalah menentukan zona aman peletakan atraktor cumi-cumi di perairan terhadap masing-masing tipe atraktor cumi-cumi. Perhitungan daya tahan statis atraktor cumi-cumi dalam penelitian ini menggunakan 2 (dua) buah tipe atraktor cumi-cumi. Tipe pertama disebut Tipe 1 yaitu atraktor cumi-cumi pada bagian atas dan sisi kiri dan kanannya sedangkan tipe kedua disebut Tipe 2 hanya pada bagian atasnya saja yang diberikan penutup jaring waring PE 40%. Waktu pertama kali ditempatkan dalam perairan digambarkan dengan  $t_0$  sedangkan  $t_1$  adalah yang telah ditempatkan selama 2 (dua) bulan. Atraktor cumi-cumi Tipe 2 perhitungan  $F$  dan  $C_d$  akan mengikuti perhitungan sebagai terumbu yang mana dilakukan dengan mengikuti prosedur Nakamura. Selanjutnya untuk Tipe 1 perhitungan jaring  $F$  dan  $C_d$  mengacu pada Puspito yaitu untuk rumus tahanan jaring dengan  $C_d$  jaring sebesar 1,4. Hasil perhitungan tersebut menyatakan zona aman peletakan atraktor cumi-cumi di perairan Tipe 1 untuk  $t_0$  pada 0,37 m/s dan  $t_1$  pada 0,27 m/s, sedangkan Tipe 2 untuk  $t_0$  pada 1,34 m/s dan  $t_1$  pada 1,26 m/s.

**KATA KUNCI: Atraktor cumi-cumi; zona aman**

*The manufacture of squid attractors must pay attention to currents that work both vertically and horizontally with a maximum speed of 5 knots as the current is in accordance with squid laying eggs. Furthermore, the results of these calculations will be adjusted to the results of the calculation of the static endurance that has been made, so that the performance of the attractor can be maximized. The maximum current speed that can be restrained so that the squid attractor remains standing/slipping is called the safety zone for placing the squid attractor in the waters. The purpose of this study was to determine the safety zone for placing squid attractors in the waters for each type of squid attractor. Calculation of squid attractor static resistance in this study used 2 (two) types of squid attractor. The first type is called Type 1, which is a squid attractor on the top and the left and right sides, while the second type is called Type 2, only on the top that is given a 40% PE net cover. The time it was first placed in the waters is represented by  $t_0$ , while  $t_1$  is the one that has been placed for 2 (two) months. Type 2 squid attractor calculations for  $F$  and  $C_d$  will follow the calculation as reef which was carried out following the Nakamura procedure. Furthermore, for Type 1, the calculation of nets  $F$  and  $C_d$  refers to Puspito, with a net  $C_d$  of 1.4. The results of these calculations indicate the safety zone for placing squid attractors in Type 1 waters for  $t_0$  at 0.37 m/s and  $t_1$  at 0.27 m/s, while Type 2 is for  $t_0$  at 1.34 m/s and  $t_1$  at 1.26 m/s.*

**KEYWORDS: safety zone; squid attractor**



## JURNAL KELAUTAN DAN PERIKANAN TERAPAN (JKPT)

p-ISSN 1410-7694  
e-ISSN 2654-9581

Volume 5 Nomor 1, 2022

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

Hery Choerudin, Eddy Sugriwa Husein, Muhammad Muhammad, Eli Nurlaela, Muhammad Yusuf Annur, Afriana Kusdinar, Robet Perangin-angin, Rahmat Mualim, Talim Sumarno, Goenaryo Goenaryo, dan Aman Saputra (Politeknik Ahli Usaha Perikanan)

Pengaruh waktu operasi terhadap komposisi hasil penangkapan ikan pukat cincin di Perairan Sabang Provinsi Aceh

The influence of operating time on the composition of the fishing of purse seine in Sabang, Aceh

Jurnal Kelautan dan Perikanan Terapan (JKPT) 5 (1), 2022, 75-81

Pukat cincin adalah alat tangkap ikan pelagis yang produktif dan banyak digunakan oleh nelayan Desa Pasiran Kabupaten Sabang Provinsi Aceh. Operasi penangkapan ikan dengan pukat cincin dilakukan pada periode siang dan malam hari. Perbedaan waktu operasi penangkapan ikan ini perlu dianalisis lebih lanjut untuk meningkatkan produktivitas penangkapan ikan agar keuntungan optimal dan berkelanjutan. Metode penelitian yang digunakan berbasis non eksperimental dengan pendekatan penelitian kasus terhadap unit penangkapan pukat cincin harian yang berbasis di PPI Pasiran. Data dianalisis secara deskriptif kuantitatif untuk menentukan volume dan komposisi setiap jenis hasil tangkapan pukat cincin berdasarkan waktu pengoperasian siang dan malam hari. Hasil penelitian menunjukkan bahwa jumlah ikan hasil tangkapan dan produktivitas penangkapan ikan lebih tinggi pada malam hari yang memperoleh hasil penangkapan ikan 23.189 kg dengan produktivitas penangkapan ikan sebesar 748 kg/haul, sedangkan pada siang hari jumlah ikan hasil tangkap 16.742 kg dengan produktivitas penangkapan ikan sebesar 197 kg/haul. Komposisi hasil penangkapan ikan terdiri dari Madidihang pada malam hari 15,31% dan pada siang hari tidak tertangkap, Cakalang siang hari 21 % malam hari 23,28 %, Layang siang hari 11,23 % malam hari 11,15%, Tongkol siang hari 38,50 % malam hari 41,72%, Cumi-cumi pada malam hari 1,86% dan pada siang hari tidak tertangkap, Kembung siang hari 21,71 % malam hari 6,68 %, Tenggiri siang hari 7,56 % dan pada malam hari tidak tertangkap.

**KATA KUNCI: Pukat Cincin; Ikan Pelagis; Komposisi Ikan Hasil Tangkapan**

*The purse seine is productive pelagic fishing gear and is widely used by fishermen from Pasiran Village, Sabang Regency, Aceh Province. Fishing operations with ring trawls are carried out during the day and night periods. This difference in fishing operation time needs to be analyzed further to increase fishing productivity so that profits are optimal and sustainable. The research method used is non-experimental based with a case study approach to daily purse seine fishing units based in PPI Pasiran. The data were analyzed descriptively quantitatively to determine the volume and composition of each type of purse seine catch based on the operating time of day and night. The results showed that the number of fish caught and the productivity of fishing was higher at night which caught 23,189 kg of fish with a fishing productivity of 748 kg/haul, while during the day the number of fish caught was 16,742 kg with a fishing productivity of 197. kg/haul. The composition of the catch consisted of yellowfin tuna at night 15.31% and not caught during the day, skipjack skipjack 21% at night 23.28%, kite 11.23% at night 11.15%, tuna during the day 38.50% at night 41.72%, Squid at night 1.86% and not caught during the day, Bloating during the day 21.71% at night 6.68% , Mackerel during the day 7.56% and at night not caught.*

**KEYWORDS: Purse Seine, Pelagic Fish, Composition of Captured Fish**

## JURNAL KELAUTAN DAN PERIKANAN TERAPAN (JKPT)

p-ISSN 1410-7694  
e-ISSN 2654-9581

Volume 5 Nomor 1, 2022

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

Juliana Pangaribuan, Danang Yonarta, dan Madyasta Anggana Rarassari (Universitas Sriwijaya)

Pengaruh penambahan bawang putih dan bawang hitam pada pakan terhadap kelangsungan hidup ikan lele

*Impact of additional onion and black garlic on fish feed to the life sustainability of lele*

Jurnal Kelautan dan Perikanan Terapan (JKPT) 5 (1), 2022, 83-88

Bawang putih dan bawang hitam merupakan salah satu tanaman herbal yang dapat menurunkan kadar kolesterol, penawar racun, anti bakteri, anti jamur, anti parasit, dan pengikat radikal bebas. bawang putih dan bawang hitam mengandung zat alisin yang memiliki fungsi sebagai antibakterial, penghilang rasa nyeri, serta memaju pergerakan alat pencernaan serta memperlancar pengeluaran enzim yang bermanfaat untuk mencernakan makanan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui aplikasi penambahan ekstrak bawang putih dan bawang hitam dapat meningkatkan produksi budidaya ikan lele. perlakuan yang digunakan pada penelitian ini yaitu P1 (tanpa penambahan ekstrak bawang putih dan bawang hitam), P2 (penambahan ekstrak bawang putih 10 mL/kg) dan P3 (penambahan ekstrak bawang hitam 10 mL/kg). ikan yang digunakan pada penelitian ini benih lele ukuran 6-8 cm dengan padat tebar 100 ekor/m<sup>2</sup>. selama pemeliharaan 30 hari, benih ikan lele diberikan pakan dengan frekuensi pemberian pakan sebanyak 2 kali sehari pagi dan sore hari. Hasil penelitian menunjukkan pertumbuhan harian ikan didapati P1 3,2 %, P2 3,5% dan P3 3,3%. Penambahan ekstrak bawang putih pada pakan memberikan hasil terbaik dengan pertumbuhan panjang 5,08 cm dan berat 7,22 g, FCR 1,07 serta nilai sintasan 100%. Kualitas air pada ketiga perlakuan selama pemeliharaan adalah suhu 26,4 – 29 °C dan pH sebesar 7 – 7,5.

**KATA KUNCI:** ekstrak bawang hitam; ekstrak bawang putih; ikan lele; pertumbuhan

*White garlic and black garlic are herbal plants that can reduce cholesterol levels, antidote, anti-bacterial, anti-fungal, anti-parasitic, and free radical scavengers. White garlic and black garlic contain allicin which has a function as an antibacterial, pain reliever, and promotes the movement of the digestive tract and facilitates the production of enzymes used to digest food. This study aims to determine the application of addition white garlic and black garlic extracts to increase the production of catfish culture. The treatments used in this study were P1 (control), P2 (addition of white garlic extract 10 mL/1 kg of feed) and P3 (addition of black garlic extract 10 mL/1 kg of feed). The fish used were catfish seeds measuring 6-8 cm with a stock density of 100 fish/m<sup>2</sup>. Catfish seeds were reared for 30 days and given feed with a frequency of feed 2 times a day in the morning and evening. The results showed the daily growth of fish, namely P1 3.2%, P2 3.5% and P3 3.3%. The addition of white garlic extract to the feed gave the best results with a length growth of 5.08 cm and a weight of 7.22 g, FCR 1.07 and a survival value of 100%. The water quality in the three treatments during maintenance was a temperature of 26.4 – 29 °C and a pH of 7 – 7.5.*

**KEYWORDS:** black garlic extract; catfish; growth; white garlic extract

# PETUNJUK PENULISAN DAN KIRIM ARTIKEL JURNAL KELAUTAN DAN PERIKANAN TERAPAN (12pt Bold)

## *SEND INSTRUCTIONS FOR WRITING AND PUBLISHING ARTICLES OF JURNAL KELAUTAN DAN PERIKANAN TERAPAN (12pt Bold)*

Mugi Mulyono<sup>1#</sup>, I Ketut Daging<sup>1</sup>, Nasirin<sup>1</sup>, Sinung Rahardjo<sup>1</sup>, Suharyanto<sup>1</sup>, Mufti Petala Patria<sup>2</sup>, dan I Made Joni<sup>3</sup> (12pt Bold)

<sup>1</sup>Sekolah Tinggi Perikanan

Jl. AUP Pasar Minggu, Jakarta Selatan

<sup>2</sup>Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Indonesia

Kampus Baru UI, Depok

<sup>3</sup>Universitas Padjadjaran

Jl. Raya Bandung Sumedang KM.21, Hegarmanah, Jatinangor (10pt Normal Italic)

*E-mail: mugi.mulyono@kkp.go.id (10pt Normal Italic)*

### **ABSTRAK (12pt Bold)**

Petunjuk ini merupakan format baru sekaligus template manuskrip/artikel yang digunakan pada artikel yang diterbitkan di **Jurnal Kelautan dan Perikanan Terapan** mulai penerbitan tahun 2018. Artikel diawali dengan Judul Artikel, Nama Penulis, Alamat Afiliasi Penulis, diikuti dengan abstrak yang ditulis dengan huruf miring (Italic) maksimal 250 kata. Khusus untuk Abstrak ditulis dalam satu paragraf dengan margin kiri 4 cm, margin kanan 3 cm, margin atas 3 cm dan margin bawah 3 cm dengan ukuran font 12 pt dan jenis huruf Times New Roman serta jarak antar baris satu spasi. Abstrak harus ditulis dalam bahasa Indonesia dan bahasa Inggris yang baik dan benar. Bagian Abstrak harus memuat inti permasalahan yang akan dikemukakan, metode pemecahannya, dan hasil-hasil temuan saintifik yang diperoleh serta simpulan.

**KATA KUNCI:** Petunjuk penulisan; jurnal kelautan; perikanan; template artikel

### **ABSTRACT (12pt Bold)**

This is a new author guidelines and article template of Jurnal Kelautan dan Perikanan Terapan since year 2018 publication. Article should be started by Title of Article followed by Authors Name and Affiliation Address and abstract. This abstract section should be typed in Italic font and font size of 12 pt and number of words of 250. Special for the abstract section in paragraph please use left margin of 4 cm, right margin of 3 cm, top margin of 3 cm and bottom margin of 3 cm. The single spacing should be used between lines in this article. Abstract should be typed in Indonesian and English. The abstract should be typed as concise as possible and should be composed of: problem statement, method, scientific finding results, and short conclusion.

**KEYWORDS:** *Author guidelines; marine journal; fisheries; article template*

## **PENDAHULUAN**

Pendahuluan harus berisi (secara berurutan) latar belakang umum, kajian literatur terdahulu (*state of the art*) sebagai dasar pernyataan kebaruan ilmiah dari artikel, pernyataan kebaruan ilmiah, dan permasalahan penelitian atau hipotesis. Di bagian akhir pendahuluan harus dituliskan tujuan kajian artikel tersebut. Di dalam format artikel ilmiah tidak diperkenankan adanya tinjauan pustaka sebagaimana di laporan penelitian, tetapi diwujudkan dalam bentuk kajian literatur terdahulu (*state of the art*) untuk menunjukkan kebaruan ilmiah artikel tersebut.

JURNAL KELAUTAN DAN PERIKANAN TERAPAN (JKPT) ISSN Print: [1410-7694](#), ISSN Online: [2654-9581](#) adalah Jurnal yang diasuh oleh Sekolah Tinggi Perikanan, Badan Riset dan Sumber Daya Manusia Kelautan dan Perikanan (BRSDMKP), Kementerian Kelautan dan Perikanan – KKP, dengan tujuan menyebarkan informasi tentang perkembangan ilmiah bidang kelautan dan perikanan di Indonesia. Yang dimaksud dengan perkembangan ilmiah,

inovasi dan teknologi bidang Kelautan dan Perikanan di Indonesia antara lain : Perikanan Tangkap, Perikanan Budidaya, Pasca Panen, Pengelolaan Sumberdaya Perairan, Permesinan Perikanan, Hukum dan Perundangan terkait Kelautan dan Perikanan.

Naskah yang masuk ke JKPT akan dicek mengenai pedoman penulisannya oleh Administrasi, apabila sudah sesuai akan direview oleh 1 (satu) orang Dewan Penyunting dan 1 (satu) orang Mitra Bestari (Peer-Reviewer) berdasarkan penunjukan dari Ketua Dewan Penyunting. Keputusan diterima atau tidaknya suatu naskah menjadi hak dari Ketua Dewan Penyunting berdasarkan atas rekomendasi dari Dewan Penyunting dan Mitra Bestari.

Judul Artikel harus dituliskan secara singkat dan jelas, dan harus menunjukkan dengan tepat masalah yang hendak dikemukakan, tidak memberi peluang penafsiran yang beraneka ragam, ditulis seluruhnya dengan huruf kapital secara simetris. Judul artikel tidak boleh mengandung singkatan kata yang tidak umum digunakan. Kemukakan terlebih dahulu gagasan utama artikel baru diikuti dengan penjelasan lainnya.

Judul artikel, nama penulis (tanpa gelar akademis), dan alamat afiliasi penulis ditulis rata tengah pada halaman pertama di bawah judul artikel. Jarak antar baris antara judul dan nama penulis adalah 2 spasi, sedangkan jarak antara alamat afiliasi penulis dan judul abstrak adalah 1 spasi. Kata kunci harus dituliskan di bawah teks abstrak untuk masing-masing bahasa, disusun urut abjad dan dipisahkan oleh tanda titik koma dengan jumlah kata 3-5 kata. Untuk artikel yang ditulis dalam bahasa Indonesia, tuliskan terjemahan judul dalam bahasa Inggris di bagian awal teks abstrak berbahasa Inggris (lihat contoh di atas).

Penulis Penanggungjawab atau Penulis Korespondensi atau Corresponding Author harus ditandai dengan tanda asterisk diikuti tanda koma (“<sup>1</sup>”) seperti contoh di atas. Di bagian bawah kolom kiri halaman pertama/ abstrak harus dituliskan tanda Penulis Penanggungjawab atau Penulis Korespondensi atau Corresponding Author dan dituliskan pula alamat emailnya (lihat contoh). Komunikasi tentang revisi artikel dan keputusan akhir hanya akan dikomunikasikan melalui email Penulis Korespondensi.

Jika penulis lebih dari satu, tuliskan nama-nama penulis dengan dipisahkan oleh koma (.). Jika nama penulis terdiri dari dua kata, kata pertama penulis (*first name*) sebaiknya tidak disingkat. Jika nama penulis hanya terdiri dari satu kata, tuliskan nama sebenarnya dalam satu kata, namun demikian di versi online (HTML) akan dituliskan dalam dua kata yang berisi nama yang sama (berulang) untuk keperluan indeksasi metadata (Camdali & Tunc, 2006; Fridman, 2008).

## **BAHAN DAN METODE**

Bahan dan metode berisi bahan-bahan utama yang digunakan dalam penelitian dan metode yang digunakan dalam pemecahan permasalahan termasuk metode analisis. Rancangan dan metode penelitian harus jelas sehingga dapat diulang oleh peneliti yang lain. Apabila menggunakan metode baku harus mencantumkan referensinya, dan jika dilakukan modifikasi harus dijelaskan bagian mana yang dimodifikasi. Peralatan-peralatan yang dituliskan di bagian ini hanya berisi peralatan-peralatan utama saja dilengkapi dengan merk (misalnya: Furnace elektrik (Carbolite)) dan tingkat ketelitian alat yang digunakan.

Naskah manuskrip yang sudah memenuhi petunjuk penulisan Jurnal Kelautan dan Perikanan Terapan (dalam format MS Word, gunakan template artikel ini) harus dikirimkan melalui salah satu cara berikut ini:

**1. Pengiriman naskah manuskrip melalui E-mail** ke email Editorial Jurnal Kelautan dan Perikanan Terapan (ojs.jkpt@gmail.com).

**2. Pengiriman naskah manuskrip dengan *Online Submission System*** di portal E-Journal Jurnal Kelautan dan Perikanan Terapan (<http://ejournal-balitbang.kkp.go.id/index.php/jkpt>) setelah mendaftarkan sebagai Penulis dan/atau Reviewer di bagian “*Register*”.

3. Petunjuk Penulisan Artikel dan template dapat diunduh di alamat berikut ini:

· **Template dan Petunjuk Penulisan Artikel dalam MS Word (.doc):**

<http://ejournal-balitbang.kkp.go.id/index.php/jkpt/about/submissions#authorGuidelines>

· **Template dan Petunjuk Penulisan Artikel dalam PDF (.pdf):**

<http://ejournal-balitbang.kkp.go.id/index.php/jkpt/about/submissions#authorGuidelines>

Petunjuk submit manuskrip secara daring dapat dilihat di bagian **Petunjuk Submit Online** di bawah. Naskah manuskrip yang tidak sesuai petunjuk penulisan Jurnal Kelautan dan Perikanan Terapan akan dikembalikan

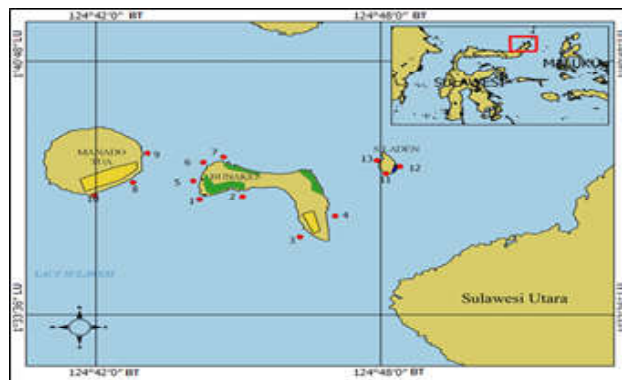
ke Penulis terlebih dahulu sebelum dilanjutkan proses penelaahan.

Naskah manuskrip dapat ditulis dalam Bahasa Indonesia dengan jumlah halaman maksimum 15 halaman termasuk gambar dan tabel. Artikel harus ditulis dengan ukuran bidang tulisan A4 (210 x 297 mm) dan dengan format margin kiri 4 cm, margin kanan 3 cm, margin bawah 3 cm, dan margin atas 3 cm. Naskah harus ditulis dengan jenis huruf Times New Roman dengan ukuran font 12 pt (kecuali judul artikel, nama penulis dan judul abstrak), berjarak dua spasi, dan dalam format satu kolom. Kata-kata atau istilah asing digunakan huruf miring (*Italic*). Sebaiknya hindari penggunaan istilah asing untuk artikel berbahasa Indonesia. Paragraf baru dimulai 1 cm dari batas kiri, sedangkan antar paragraf diberi 1,5 spasi. Semua bilangan ditulis dengan angka arab, kecuali pada awal kalimat. Penulisan satuan menggunakan International System of Units (SI). Contoh singkatan simbol satuan: gram (g), liter (L), meter kubik (m<sup>3</sup>), per meter kubik (m<sup>-3</sup>).

## HASIL DAN BAHASAN

Hasil dan bahasan digabung. Hasil penelitian disajikan secara jelas dan padat, dapat disajikan dalam bentuk tabel dan gambar namun tidak terjadi duplikasi. Narasi harus dapat menjelaskan tabel dan gambar. Tabel dan gambar harus diacu di dalam teks. Bahasan berisi penjelasan ilmiah yang ditunjang oleh referensi. Hasil dan bahasan harus dapat menjawab hipotesis penelitian. Hasil dan bahasan analisa statistik harus mencantumkan tingkat kepercayaan.

Tabel dan Gambar diletakkan di dalam kelompok teks sesudah tabel atau gambar tersebut dirujuk. Setiap gambar harus diberi judul gambar (*Figure Caption*) di sebelah bawah gambar tersebut dan bernomor urut angka Arab diikuti dengan judul gambar dalam bahasa Indonesia dan Inggris. Setiap tabel harus diberi judul tabel (*Table Caption*) dan bernomor urut angka Arab di sebelah atas tabel tersebut diikuti dengan judul table dalam bahasa Indonesia dan Inggris. Gambar-gambar harus dijamin dapat tercetak dengan jelas (ukuran font, resolusi dan ukuran garis harus yakin tercetak jelas). Gambar dan tabel dan diagram/skema sebaiknya diletakkan sesuai kolom diantara kelompok teks atau jika terlalu besar diletakkan di bagian tengah halaman. Tabel tidak boleh mengandung garis-garis vertikal, sedangkan garis-garis horizontal diperbolehkan tetapi hanya yang penting-penting saja.



Gambar 1. Stasiun Pengamatan.

Figure 1. Observation Stations.

Tabel 1. Hasil tangkapan berdasarkan ukuran mata pancing 16

Table 1. Catch based on the size of hook 16

No	Spesies	Ukuran mata pancing 16				Total
		Karet Pentil		Kain Kaca		
		Merah	Kuning	Merah	Kuning	
1	Kembung	100	85	215	220	620
2	Selar Bentong	326	292	213	214	1045
3	Layang	165	160	111	120	556
4	Layang Ekor Merah	163	160	113	111	547
5	Selar Kuning	223	217	119	131	690
	Total	977	914	771	796	3458

## KESIMPULAN

Kesimpulan menggambarkan jawaban dari hipotesis dan/atau tujuan penelitian. Kesimpulan bukan berisi perulangan dari hasil dan pembahasan, tetapi lebih kepada ringkasan hasil penelitian.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih terutama ditujukan kepada pemberi dana penelitian. Ucapan terima kasih dapat juga disampaikan kepada pihak-pihak yang membantu pelaksanaan penelitian dan penulisan naskah.

## DAFTAR PUSTAKA

Semua rujukan yang diacu di dalam teks artikel harus dicantumkan di bagian Daftar Pustaka. Daftar Pustaka harus berisi pustaka-pustaka yang berasal dari sumber primer (jurnal ilmiah dan berjumlah minimum 50% dari keseluruhan daftar Pustaka) diterbitkan 10 (sepuluh) tahun terakhir. Daftar Pustaka minimal berisi 15 (lima belas) pustaka. Penulisan sistem rujukan di dalam teks artikel dan penulisan daftar Pustaka menggunakan program aplikasi manajemen referensi APA.

Setiap mengambil data atau mengutip pernyataan dari Pustaka lainnya maka penulis wajib menuliskan sumber rujukannya. Rujukan atau sitasi ditulis di dalam uraian/teks dengan cara nama penulis dan tahun (Irwan & Salim, 1998). Jika penulis lebih dari dua, maka hanya dituliskan nama penulis pertama diikuti “*et al.*” (Bezuidenhout *et al.*, 2009; Roeva, 2012). Semua yang dirujuk di dalam teks harus dicantumkan di bagian Daftar Pustaka. Format penulisan daftar Pustaka mengikuti format *APA 6<sup>th</sup> Edition (American Psychological Association)*.

### **Pustaka yang berupa majalah/jurnal ilmiah:**

Handayani, A.S. (2010). Analisis daerah endemik bencana akibat cuaca ekstrim di Sumatera Utara, *Jurnal Meteorologi dan Geofisika*, 11(1), 52-57.

Lailiyah, U.S., Rahardjo, S., Kristiany, M.G.E., & Mulyono, M. (2018). Produktivitas budidaya udang vaname (*Litopenaeus vannamei*) tambak superintensif di PT. Dewi Laut Aquaculture Kabupaten Garut Provinsi Jawa Barat. *Jurnal Kelautan dan Perikanan Terapan*, 1 (1), 1-11.

### **Pustaka yang berupa judul buku:**

Fridman, A. (2008). *Plasma Chemistry* (p. 978). Cambridge: Cambridge University Press.

Trewartha, G.T., & Horn, L.H. (1980). *An introduction to climate*. New York: McGraw-Hill.

### **Pustaka yang berupa Prosiding Seminar:**

Roeva, O. (2012). Real-World Applications of Genetic Algorithm. In *International Conference on Chemical and Material Engineering* (pp. 25–30). Semarang, Indonesia: Department of Chemical Engineering, Diponegoro University.

Meilano, I., Abidin, H.Z., & Natawidjaya, D.H. (2009). Using 1-Hz GPS data to measure deformation caused by Bengkulu earthquake. *Proceeding of International Symposium on Earthquake and Precursor*, 153-158. Bukittinggi: Research and Development Center, BMKG.

### **Pustaka yang berupa disertasi/thesis/skripsi:**

Istadi, I. (2006). Development of A Hybrid Artificial Neural Network – Genetic Algorithm for Modelling and Optimization of Dielectric-Barrier Discharge Plasma Reactor. *PhD Thesis*. Universiti Teknologi Malaysia.

### **Pustaka yang berupa patent:**

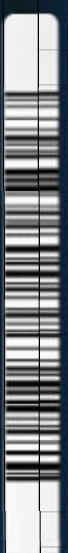
Primack, H.S. (1983). Method of Stabilizing Polyvalent Metal Solutions. *US Patent No. 4,373,104*.

### **Pustaka yang berupa HandBook:**

Hovmand, S. (1995). Fluidized Bed Drying. In Mujumdar, A.S. (Ed.) *Handbook of Industrial Drying* (pp.195-248). 2nd Ed. New York: Marcel Dekker.

# SERTIFIKAT

Kementerian Riset dan Teknologi/  
Badan Riset dan Inovasi Nasional



Periklan dari Keputusan Menteri Riset dan Teknologi/  
Kepala Badan Riset dan Inovasi Nasional

Nomor 148/M/K/PT/2020

Peringkat Akreditasi Jurnal Ilmiah Periode II Tahun 2020

Nama Jurnal Ilmiah

**Jurnal Kelautan dan Perikanan Terapan (JKPT)**

E-ISSN: 26549581

Penerbit: Sekolah Tinggi Perikanan

Ditetapkan sebagai Jurnal Ilmiah

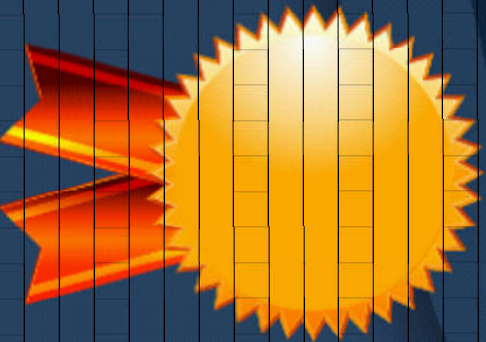
**TERAKREDITASI PERINGKAT 3**

Akreditasi Beraku selama 5 (lima) Tahun, yaitu  
Volume 12 Nomor 2 Tahun 2019 sampai Volume 17 Nomor 1 Tahun 2024

Jakarta, 03 Agustus 2020

Menteri Riset dan Teknologi/  
Kepala Badan Riset dan Inovasi Nasional  
Republik Indonesia

Bambang P. S. Brodjonegoro



JALAN AUP PASAR MINGGU JAKARTA SELATAN  
TELEPON. (021) 7806874, FAKSIMILE. (021) 7805030  
EMAIL: ojsjkpt@gmail.com

