

Ruang 1. Azalia 1 (Lantai 2) :

A. KEANEKARAGAMAN SUMBERDAYA HAYATI PERAIRAN

Jam	Kode	Nama Pemakalah	Judul Makalah
Sesi Paralel 1: Sri Wahyuni Rahim (Moderator)			
13:30 – 14:30	A1	Abdul Gani	Identifikasi Jenis Ikan Gobioidae yang Terdapat di Sungai Biak dan Sungai Koyoan Luwuk Banggai Sulawesi Tengah
	A2	Andi Wakiah	Struktur Ukuran dan Ukuran Pertama Kali Matang Gonad Ikan Gabus (<i>Channa striata</i>) di Danau Tempe Kab. Wajo
	A3	Heru Setiawan	Keragaman Ikan di Perairan Ekosistem Mangrove Desa Karangsong, Kabupaten Indramayu
	A4	Nur Hasanah	Struktur Ukuran dan Performa Pertumbuhan Ikan Cakalang (<i>Katsuwonus pelamis</i>) yang Didaratkan di PPI Labuan Bajo, Kabupaten Donggala, Sulawesi Tengah
	A5	Nurjirana	Perbandingan Karakter Morfologi <i>Postlarva</i> Ikan Penja (<i>Amphidromous Goby</i>) di Perairan Sulawesi Barat dan Teluk Gorontalo
Sesi Paralel 2: Yuliana (Moderator)			
14:30-15:30	A6	Andi Nur Samsi	Distribusi Ukuran Kerang Bakau <i>Isognomon ehippium</i> Linnaeus, 1767 pada Ekosistem Mangrove Desa Tongke-Tongke Kabupaten Sinjai
	A7	Arief Setyanto	Jenis Ikan Karang dalam Perdagangan Ikan Hias Air Laut di Indonesia
	A8	Fera Saskiyah Lempang	Analisis Morfometrik Lamun <i>Enhalus acoroides</i> yang Tumbuh Secara Monospesies dan Multispesies di Pulau Barranglompo
	A9	Gatut Bintoro	Kajian Aspek Biologi Ikan Selar Kuning (<i>Selaroides leptolepis</i>) di Perairan Barru Selat Makassar Sulawesi Selatan
	A10	Muh. Arifin Dahlan	Musim Pemijahan Ikan Tongkol Lisong (<i>Auxis rochei</i> Risso, 1810) di Perairan Majene Sulawesi Barat
Sesi Paralel 3: Arief Setyanto (Moderator)			
15.30-16.30	A11	Nurdina A. Rahman	Analisis Keragaman Fitoplankton di Perairan Sekitar Area Reklamasi Pantai Losari Kota Makassar
	A12	Oce Astuti	Pola Distribusi Temporal Struktur Ukuran dan Jenis Kelamin Rajungan <i>Portunus pelagicus</i> di Perairan Sekitar Mangrove Selat Tiworo, Sulawesi Tenggara, Indonesia
	A13	Sara Haumahu	Pertumbuhan dan Potensi Reproduksi Gastropoda <i>Strombus luhuanus</i> Linnaeus, 1758 di Perairan Pantai Negeri Oma, Maluku Tengah
	A14	Sri Wahyuni Rahim	Kualitas Juvenil Kima <i>Tridacna derasa</i> sebagai Organisme Non Target Pasca Penangkapan Menggunakan Minyak Cengkeh
	A15	Yuliana	Keterkaitan antara Kelimpahan Zooplankton Dengan Fitoplankton dan Parameter Fisika-Kimia di Perairan Kastela, Ternate
17:00 – 17:30	Penutupan Simposium Nasional		
17:30 – 19:00	City Tour		
19:00 – 21:00	Welcoming Dinner		

Ruang 2. Azalia 2 (Lantai 2):

A. KEANEKARAGAMAN SUMBERDAYA HAYATI PERAIRAN & H. PARIWISATA LAUT

Jam	Kode	Nama Pemakalah	Judul Makalah
Sesi Paralel 1: Dewa Gede Raka Wiadnya (Moderator)			
13:30-14:30	H1	Amran Saru	Potensi Ekosistem Mangrove untuk Pengembangan Eduwisata di Sekitar Tambak Pendidikan Unhas Kecamatan Mallusetasi Kabupaten Barru
	H2	Immanuel Lamma Wabang	Analisis Kebijakan Pengembangan Ekowisata Bahari yang Berkelanjutan di Kawasan Konservasi Perairan Selat Pantar dan Laut Sekitarnya-Kabupaten Alor
	H3	Yulius	Ketahanan Masyarakat Pesisir dalam Menghadapi Perkembangan Wisata Bahari di Pulau Lombok, Indonesia
	H4	Haerunnisa	Optimalisasi Pemanfaatan Kawasan Danau Tempe untuk Meningkatkan Potensi Ekowisata Berbasis Komunitas (<i>Community Based Ecotourism</i>)
Sesi Paralel 2: Amran Saru (Moderator)			
13:20-15:20	A16	Nur Khairunnisa Armi	Komposisi dan Kelimpahan Fitoplankton Kaitannya dengan Karakteristik Parameter Fisika - Kimia di Perairan Estuaria Pantai Barat Sulawesi Selatan
	A17	Rahmawati D.	Hubungan Panjang – Bobot Tubuh dan Faktor Kondisi Ikan Kudu-Kudu (<i>Lactoria cornuta</i> Linnaeus, 1758) di Perairan Teluk Laikang, Kabupaten Takalar
	A18	Sri Panda Sari	Struktur Jenis dan Ukuran Ikan <i>Siganus</i> spp. pada Ekosistem Padang Lamun di Teluk Maccini Baji, Pulau Tanakeke, Kabupaten Takalar
	A19	Andi Asni	Kajian Aspek Biologi Ikan Layang (<i>Decapterus macrosoma</i>) yang Tertangkap dengan <i>Purse Seine</i> di Perairan Barru, Sulawesi Selatan
	A20	Burhanis	Pertumbuhan dan Mortalitas Tuna Bambulo <i>Gymnosarda Unicolor</i> (Ruppell) di Perairan Simeulue (Pulau Babi dan Lasia), Provinsi Aceh
Sesi Paralel 3: Andi Asni (Moderator)			
12:30-16:30	A21	Dewa Gede Raka Wiadnya	Spesies dan Parameter Biologi Ikan Kuniran (Famili: Mullidae) yang Tertangkap di Sekitar Perairan Laut Jawa (Wppnri-712)
	A22	Media Fitri Isma Nugraha	Study Biodiversity Tanaman Air di Kawasan Danau Tempe Sulawesi Selatan
	A23	Muhammad Bastri	Karakteristik Morfologi Lamun <i>Thalassodendro ciliatum</i> Berdasarkan Tipe Substrat di Perairan Pantai Timur Kabupaten Bulukumba
	A24	Moh. Tauhid Umar	Kajian Potensi Lestari Suber Daya Ikan Baronang (<i>Siganus</i> sp.) di Perairan Makassar
	A25	Agus Tumuljadi	Studi Laju dan Pola Pertumbuhan Ikan Tuna Sirip Kuning (<i>Thunnus albacares</i>) di Samudera Hindia (Kasus Kabupaten Malang)
	A26	Frijona F Lokollo	Biodiversitas Makroalga di Perairan Pantai Desa Wamsisi Kabupaten Buru Maluku
17:00 – 17:30	Penutupan Simposium Nasional		
17:30 – 19:00	City Tour		
19:00 – 21:00	Welcoming Dinner		

Ruang 3. Chryasant (Lantai 2):

B. EKOLOGI DAN KONSERVASI PERAIRAN

Jam	Kode	Nama Pemakalah	Judul Makalah
Sesi Paralel 1: Rahmadi Tambaru (Moderator)			
13:30-14:30	B1	Eghbert Elvan Ampou	Implementasi Propagasi Karang untuk Taman Terumbu Karang di Nusa Dua, Bali
	B2	Feby Asni Rahmadani	Perdagangan Sirip Hiu dan Sirip Pari Yang Tercatat di Balai Pengelolaan Pesisir dan Laut (BPSPL) Makassar
	B3	Nurul Asirah	Pengaruh Keterbukaan Gelombang dan Zona Pasang Surut Terhadap Biomassa Lamun di Perairan Pulau Barrangcaddi
	B4	Oktiyas Muzaky Luthfi	Penyakit Karang Keras (Scleractinia) di Perairan Teluk Prigi, Trenggalek, Jawa Timur
	B5	Charlotha Irenny Tupan	Produksi Lamun <i>Thalassia hemprichii</i> di Perairan Pantai Tanjung Tiram, Poka, Teluk Ambon Dalam
Sesi Paralel 2 : Supriadi Mashoreng (Moderator)			
14:30-15:30	B6	Muh Saleh Nurdin	Pertumbuhan dan Sintasan Karang Hasil Transplantasi di Lapangan Minyak Tiaka, Teluk Tolo, Sulawesi Tengah
	B7	Marini Soeid	Kemampuan <i>Biofilter Sponge Class Demospongiae</i> dengan Berbagai Bentuk Pertumbuhan Terhadap Kekeruhan dan <i>Total Suspended Solid</i>
	B8	Parman Parakkasi	Dampak Budidaya Rumput Laut Terhadap Sebaran dan Biodiversitas Makrozoobentos
	B9	Rosmini	Pengawasan Racun Hayati Laut dan Logam Berat Pada Wilayah Pengelolaan Perikanan (WPP 713)
	B10	Irwan	Kajian Kondisi dan Komposisi Vegetasi Hutan Mangrove di Wilayah Pesisir Kabupaten Bone
Sesi Paralel 3 : Oktiyas Muzaky Luthfi (Moderator)			
15:30-16:40	B11	Abu Bakar Sambah	Identifikasi dan Analisis Potensi Wilayah Pesisir Sebagai Dasar Pemetaan Kawasan Konservasi di Pesisir Kabupaten Banyuwangi, Jawa Timur
	B12	Fitra Jaya	Kondisi Terumbu Karang, Lamun, Mangrove di Teluk Mekongga Kabupaten Kolaka Provinsi Sulawesi Tenggara
	B13	Iskandar A.H Pelupessy	Produktivitas Primer dan Faktor DO (<i>Dissolved Oxygen</i>) dan BOD (<i>Biological Oxygen Demand</i>) di Teluk Ambon Dalam
	B14	Mirdayanti	Pengaruh Substrat Terhadap Morfometrik Lamun Jenis <i>Thalassia hemprichii</i> di Perairan Pulau Barrangcaddi Kota Makassar dan Perairan Teluk Laikang Kabupaten Takalar
	B15	Supriadi Mashoreng	Serapan Karbon Lamun <i>Thalassodendron ciliatum</i> di Perairan Panrangluhu, Kabupaten Bulukumba Sulawesi Selatan
	B16	Rahmadi Tambaru	Faktor Pemicu Kehadiran Fitoplankton Berpotensi Berbahaya (HABs) di Perairan Pesisir Maros
17:00 – 17:30	Penutupan Simposium Nasional		
17:30 – 19:00	City Tour		
19:00 – 21:00	Welcoming Dinner		

Ruang 4. Orchid (Lantai 2):

D. BUDIDAYA PERAIRAN BERKELANJUTAN

Jam	Kode	Nama Pemakalah	Judul Makalah
Sesi Paralel 1 : Zainuddin (Moderator)			
13:30 – 14:30	D1	Hasnawi	Kualitas Tanah Tambak untuk Budidaya Perikanan di Pulau Laut, Kabupaten Kotabaru, Provinsi Kalimantan Selatan
	D2	Kamariah	Karakterisasi <i>Spasio-Temporal</i> Kualitas Air di Tambak
	D3	Vini Desiyanti Monoarfa	Penambahan Tepung Temulawak (<i>Curcuma xanthorrhiza</i> Roxb) pada Pakan Komersil untuk Meningkatkan Pertumbuhan Benih Ikan Mas Koi (<i>Cyprinus carpio</i>)
	D4	Abdilah Salihin	Evaluasi Kesesuaian Lahan Budidaya Rumput Laut Jenis <i>Eucheuma cottonii</i> Berdasarkan Parameter Oseanografi di Perairan Pasiea Kecamatan Bonegunu Kabupaten Buton Utara
	D5	Fawzan Bhakti Soffa	Perubahan Warna dan Performa Pertumbuhan Juvenil Lobster Pasir (<i>Panulirus homarus</i>) yang Diberi Pakan Buatan dengan Konsentrasi <i>Spirulina</i> Berbeda
Sesi Paralel 2 : Indrayani (Moderator)			
14:30 – 15:30	D6	Zainuddin	Pengaruh Kombinasi Dosis dan Frekuensi Pemberian Pakan Terhadap Rasio Konversi Pakan Juvenil Udang Vaname di Tambak
	D7	Fitron Mitrawan Rantedongi	Pemberian Ampas Tahu yang Difermentasi Probiotik Kedalam Pakan Komersil pada Pembesaran Benih Ikan Nila (<i>Oreochromis niloticus</i>)
	D8	Lady Cindy Soewarlan	Identifikasi Infeksi Cacing Parasit pada Beberapa Jenis Ikan Konsumsi
	D9	Hamzah	Penilaian Kesehatan Udang pada Tambak Melalui Kaki Renang
	D10	Rustam	Pertumbuhan dan Kandungan Karaginan Rumput Laut <i>Kappaphycus alvarezii</i> Melalui Modifikasi Nutrisi Bibit
Sesi Paralel 3 : Rustam (Moderator)			
15:30 – 16:30	D11	Waode Safia	Pengembangan Budidaya Rumput Laut dengan Menggunakan Metode Rakit Gantung Terhadap Penempelan Biofouling dan Serangan Ice Ice
	D12	Indrayani	Pengaruh Intensitas Cahaya yang Berbeda Terhadap Pertumbuhan, Biomassa dan Produktivitas Lipid Mikroalga Laut <i>Skeletonema</i> sp.
	D13	Latif Sahubawa	Analisis Biokonversi dan Bioekonomi Air Limbah Budidaya Ikan Nila Merah Sebagai Sumber Hara (Nitrat) pada Pertumbuhan Biomasa Sawi Hijau (Budidaya Sistem Akuaponik)
	D14	Lisa Fajar Indriana	Pertumbuhan dan Sintasan Teripang <i>Holothuria atra</i> pada Padat Tebar yang Berbeda
	D15	Nurdera Aprillia Lestari	Komposisi Kimiawi Tubuh dan Kadar Glikogen dada Berbagai Dosis Ubi Jalar (<i>Ipomea batatas</i>) dalam Pakan Sebagai Prebiotik dari <i>Lactobacillus</i> sp. pada Pemeliharaan Udang Vaname (<i>Litopenaeus vannamaei</i>)
17:00 – 17:30	Penutupan Simposium Nasional		
17:30 – 19:00	City Tour		
19:00 – 21:00	Welcoming Dinner		

Ruang 5. Chataleya (Lantai 2):

D. BUDIDAYA PERAIRAN BERKELANJUTAN &

J. SISTEM INFORMASI GEOGRAFIS KELAUTAN DAN PERIKANAN

Jam	Kode	Nama Pemakalah	Judul Makalah
Sesi Paralel 1: Rahmad Sofyan Patadjai (Moderator)			
13:30-14:30	J1	Safruddin	Zona Potensial Penangkapan Ikan Pelagis Besar di Perairan Teluk Bone
	J2	Irman Rumengan	Analisis Spasial Kondisi Tutupan Karang di Kawasan Konservasi Perairan Daerah Kepulauan Kofiau-Boo, Kabupaten Raja Ampat, Papua Barat
	J3	Muhammad Banda Selamat	Karakterisasi Spektral Sedimen Tersuspensi di Perairan Muara Sungai Kota Makassar Menggunakan Citra Sentinel 2A
	J4	Tri Djoko Lelono	Analisis Pendekatan General Linear Model (GLM) Pada Hasil Tangkapan Ikan Pelagis Kecil Tahun 2004-2016 di Wilayah Pengelolaan Perikanan Republik Indonesia (WPP RI) 573 dan 712 Wilayah Jawa Timur
	J5	M. Iskandar Wijaya T	Karakteristik dan Peramalan Pasang Surut di Perairan Pagar Jaya, Lampung
Sesi Paralel 2: Muhammad Banda Selamat (Moderator)			
14:30-15:30	D16	Nurul Masriqah	Retensi Nutrien pada Berbagai Dosis Ubi Jalar (<i>Ipomea batatas</i>) dalam Pakan Sebagai Prebiotik dari <i>Lactobacillus</i> sp. pada Udang Vaname (<i>Litopenaeus vannamei</i>)
	D17	Sarah Amelia Rayidini	Konsumsi dan Efisiensi Pakan pada Berbagai Dosis Ubi Jalar (<i>Ipomea batatas</i>) dalam Pakan Sebagai Prebiotik dari <i>Lactobacillus</i> sp. pada Udang Vaname (<i>Litopenaeus vannamei</i>)
	D18	Zulfiani	Efisiensi Penyerapan Kuning Telur Pralarva Ikan Kakap Putih (<i>Lates calcarifer</i> , Bloch) Pada Suhu Yang Berbeda
	D19	Fadhil Mustafa	Penggunaan Bakteri Mix untuk Melawan Populasi Bakteri <i>Vibrio</i> sp. pada Budidaya Udang Vanamei (<i>Litopenaeus vannamei</i>)
	D20	Hasnidar	Penggunaan Tepung Bayam (<i>Amaranthus tricolor</i> Lin) dalam Pakan Buatan pada Budidaya Kepiting Bakau (<i>Scylla olivacea</i> Herbst, 1796)
Sesi Paralel 3: Hasnidar (Moderator)			
15:30-16:30	D21	Sukandar	Hubungan Diameter Telur Penyu Hijau (<i>Chelonia mydas</i>) Terhadap Daya Tetas Telur di Inkubator Telur Penyu Otomatis (Maticgator)
	D22	Rahmad Sofyan Patadjai	Potensi Ekstrak Daun Tembelean <i>Lantana camara</i> Sebagai Penghambat Tumbuh Bakteri pada Thallus Rumput Laut <i>Kappaphycuz alvarezii</i>
	D23	Ihsan	Kajian Kesesuaian Lingkungan Perairan untuk Kegiatan Budidaya Rajungan di Perairan Kabupaten Pangkep Provinsi Sulawesi Selatan
	D24	Siti Aslamyah	Suplementasi Ekstrak <i>Lumbricus</i> sp. sebagai <i>Feed Additive</i> dalam Pakan Fermentasi Terhadap
	D25	Mauli kasmii	Desain Sistem Budidaya Karang Hias Lestari Berbasis Masyarakat di Pulau Barrang Lompo Makassar, Sulawesi Selatan
17:00 – 17:30	Penutupan Simposium Nasional		
17:30 – 19:00	City Tour		
19:00 – 21:00	Welcoming Dinner		

Ruang 6. Tulip (Lantai 3) :

C. BIOTEKNOLOGI KELAUTAN DAN PERIKANAN &

F. TEKNOLOGI DAN KEAMANAN PANGAN HASIL PERIKANAN

Jam	Kode	Nama Pemakalah	Judul Makalah
Sesi Paralel 1: Mohamad Fadjar (Moderator)			
13.30 – 14.30	C1	Rahmayanti Supardi	Kepadatan Bakteri Symbion Rumput Laut <i>Eucheuma spinosum</i> yang Berasal dari Perairan Puntondo, Kabupaten Takalar, Sulawesi Selatan.
	C2	Sri Rahayu	Identifikasi Organisme Biofouling yang Menempel Pada Kapal yang Berlabuh di Galangan Kapal Kota Makassar
	C3	Yuliana Salosso	Kandungan Agar dan Fitokimia Makroalga Merah yang Ditemukan di Perairan Arubara Kabupaten Ende
	C4	Ardi Ardiansyah	Potensi Antijerawat pada Teripang <i>H. scabra</i> dari Pantai Sari Ringgung Lampung
Sesi Paralel 2: Nursinah Amir (Moderator)			
14.30-15.30	C5	Vonda M.N. Lalopua	Aktivitas Antioksidan dari Isolat dan Ekstrak Kasar Alga <i>Kappaphycus alvarezii</i> pada VCO
	C6	Indah Istiqomah	Pengembangan <i>Indirect Enzyme-Linked Immunosorbent Assay</i> untuk Skrining Antigenisitas dan Imunogenisitas Antigen Whole Cell <i>Vibrio</i> dan <i>Photobacterium</i>
	C7	Mohamad Fadjar	Pengaruh Pemberian Bubuk Ekstrak Tinta Cumi-Cumi (<i>Loligo</i> sp.) Terhadap Total Bakteri <i>Aeromonas hydrophila</i> pada Darah dan Kelulushidupan Ikan Nila (<i>Oreochromis niloticus</i>)
	C8	Media Fitri Isma Nugraha	Analisa Fitokimia dan Aktivitas Antibakteri <i>Staurogyne</i> sp. pada Bakteri Penyakit Ikan
Sesi Paralel 3: Yuliana Salosso (Moderator)			
15:30 – 16.30	F1	Nursinah Amir	Mutu dan Keamanan Pangan Produk Ikan Asap di Pantai Selatan Sulawesi Selatan
	F2	Yuliati Hotmauli Sipahutar	Kesukaan Konsumen Terhadap Udang <i>Vannamei</i> (<i>Litopenaeus vannamei</i>) dari Tambak Intensif dan Tambak
	F3	Eko Sulkhani Yulianto	Ketebalan Lapisan Insulasi Polyurethane Kotak Penyimpanan Ikan Terhadap Kemampuan dalam Mempertahankan Suhu Ikan
	F4	Mohammad Zamrud	Pengawasan Mutu Hasil Perikanan Domestik di Kota Makassar Melalui Instrumen Regulasi Inpres Nomor 1 Tahun 2017
17:00 – 17:30	Penutupan Simposium Nasional		
17:30 – 19:00	City Tour		
19:00 – 21:00	Welcoming Dinner		

Ruang 7. Walet Lily (Lantai 3):

E. PENANGKAPAN IKAN BERKELANJUTAN

Jam	Kode	Nama Pemakalah	Judul Makalah
Sesi Paralel 1: Alfa Nelwan (Moderator)			
13:30 – 14:30	E1	Achmar Mallawa	Aspek Perikanan Ikan Tenggiri (<i>Scomberomorus commerson</i>) di Perairan Teluk Bone, Sulawesi Selatan
	E2	Fachruqi Waris	Studi Pemanfaatan Lampu Light Emitting Diode (LED) Bawah Air Sebagai Alat Pemikat Ikan pada Alat Tangkap Bubu
	E3	M. Abduh Ibnu Hajar	Kajian Teknologi dan Operasi Penangkapan Ikan Demersal pada Alat Tangkap Rawai Dasar di Kabupaten Jenepono
	E4	Muhammad Arif Rahman	Pengaruh Penggunaan Celah Pelolosan (<i>Escape Gap</i>) pada Bubu Lipat Terhadap Hasil Tangkapan Rajungan (<i>Portunus pelagicus</i>)
	E5	Najamuddin	Analisis Aspek Teknis Jaring Payang di Perairan Mamuju, Sulawesi Barat
Sesi Paralel 2: M. Abduh Ibnu Hajar (Moderator)			
14:30 – 15:30	E6	Nurjannah Nurdin	Potensi dan Tingkat Pemanfaatan Sumberdaya Ikan Pelagis Provinsi Kalimantan Utara
	E7	Andi Adam Malik	Kesusain <i>Fishing Ground</i> Alat Penangkapan Ikan dengan Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia Nomor Per. 02/Men/2011 di Perairan Kabupaten Barru
	E8	Muslim Tadjuddah	Variabilitas Faktor Oseanografi di Daerah Penangkapan Ikan Kerapu Sunu dengan Menggunakan Alat Tangkap yang Berbeda di Perairan Kabupaten Wakatobi
	E9	Sunardi	Perhitungan <i>Gross Tonnage</i> (GT) Kapal Ikan dengan Metode Numerik (Pemodelan Dibantu Komputer) untuk Kapal Ikan Prigi dan Muncar
	E10	Alfa Nelwan	Produktivitas Penangkapan <i>Purse Seine</i> Berdasarkan Zonasi Kedalaman di Perairan Permonde
Sesi Paralel 3: Najamuddin (Moderator)			
15:30 – 16:40	E11	Ali Munthaha	Kajian Kecepatan Kapal <i>Purse Seiner</i> dengan Permodelan Operasional Terhadap Hasil Tangkapan yang Optimal
	E12	Andi Assir Marimba	Operasi Penangkapan Biota Dasar Laut dalam Menggunakan Bubu Lipat di Perairan Selayar
	E13	Femiliani Novitasari	Struktur Ukuran Ikan Madidihang (<i>Thunnus albacares</i>) Berdasarkan Rumpon di Teluk Bone Kabupaten Luwu
	E14	Alfan Jauhari	Analisis Penetapan Kuota Tangkap Sebuah Pendekatan Upaya Pengendalian Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan Ikan Cakalang di Perairan Selatan Jawa Timur
	E15	Eko Sulkhani Yulianto	Pengaruh Lama Penyinaran Lampu dan Kecepatan Melingkar Jaring Alat Tangkap <i>Purse Seine</i> Terhadap Ikan Hasil Tangkapan di Desa Branta Pesisir, Kecamatan Tlanakan, Kabupaten Pamekasan, Madura, Jawa Timur
	E16	Fanny Simatauw	Fishing Vessels and Fishing Gear of Flying Fish and Other Fisheries in Fakfak Waters
17:00 – 17:30	Penutupan Simposium Nasional		
17:30 – 19:00	City Tour		
19:00 – 21:00	Welcoming Dinner		

Ruang 8. Wind Flower (Lantai 3) : G. SOSIAL EKONOMI DAN BUDAYA KELAUTAN DAN PERIKANAN; I. HUKUM DAN KEBIJAKAN PEMBANGUNAN KELAUTAN DAN PERIKANAN; L. MITIGASI DAN ADAPTASI BENCANA ALAM; M. PENGABDIAN PADA MASYARAKAT BIDANG KELAUTAN DAN PERIKANAN

Jam	Kode	Nama Pemakalah	Judul Makalah
Sesi Paralel 1: Sutinah Made (Moderator)			
13:30-14:30	G1	Benny Audy Jaya Gosari	Strategi Pemasaran Bandeng Presto
	G2	Dian Purbarani	Peran Perusahaan dalam Pelestarian Lingkungan dan Pengetahuan Lokal Sebagai Upaya Pembangunan Berkelanjutan di Kabupaten Indramayu
	G3	Firman	Analisis Nilai Tambah (<i>Value Added</i>) Ikan Tuna di Kabupaten Bulukumba
	G4	Muh. Patekkai	Kondisi dan Karakteristik Usaha Pengasapan Ikan Cakalang di Kabupaten Bone
	G5	Evron Asrial	Minabisnis Ubur-Ubur Konsumsi (<i>Crambione mastigophora</i>) di Teluk Saleh, NTB: Implementasi Perikanan Berkelanjutan
Sesi Paralel 2: Ma'ruf Kasim (Moderator)			
14:30-15:40	G6	Muhammad Hairul Haj	Analisis Produksi dan Pemasaran Ikan Betutu (<i>Oxyeleotris marmorata</i>) di Kecamatan Polombangkeng Utara Kabupaten Takalar
	G7	Sahabuddin	Analisa Usaha Budidaya Udang Vaname (<i>Litopenaeus vannamei</i>) pada Kolam Terpal Bundar dengan Sistem Microbale
	G8	Mila Sri Wulan Dari	Prospek Pengembangan Budidaya Rumput Laut (<i>Kappaphycus alvarezzi</i>) di Kecamatan Nunukan Selatan Kabupaten Nunukan
	G9	Arie Syahrani Cangara	Peningkatan Produksi Rumput Laut Melalui Penguatan Kapasitas Perempuan Pengikat Rumput Laut
	G10	Selvi Tebay	Dampak Ekonomi dari Kegiatan Penangkapan Telur Ikan Terbang Bagi Masyarakat Pesisir di Kabupaten Fak Fak Provinsi Papua Barat
	G11	Adam Azhar Amirullah	Evaluasi Program Pengembangan Usaha Mina Pedesaan (PUMP) Perikanan Budidaya di Kabupaten Konawe Selatan
Sesi Paralel 3: Firman (Moderator)			
15:40-16:50	I1	Ma'ruf Kasim	Strategi Membangun Kemandirian Bangsa dengan Sumberdaya Rumput Laut
	I2	Bayu Vita Indah Yanti	Kebijakan Pemanfaatan Lahan untuk Usaha Budidaya di Pesisir
	L1	Andik Isdianto	Persepsi dan Pola Adaptasi Masyarakat Teluk Popoh Terhadap Perubahan Iklim
	M1	Nita Rukminasari	Pengenalan Penggunaan Biofilter Sebagai Upaya Mengatasi Pencemaran Bahan Organik di Perairan Tambak di Kelurahan Lakkang, Kota Makassar, Sulawesi Selatan, Indonesia
	M2	Rohani Ambo Rappe	Wisata Budaya dan Konservasi Laut
	M3	Sutinah Made	Strategi Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Agribisnis Rumput Laut (<i>Kappaphycus</i> sp.) Melalui Peningkatan Keterampilan dan Daya Saing Produk di Kabupaten Barru Provinsi Sulawesi Selatan
17:00 – 17:30	Penutupan Simposium Nasional		
17:30 – 19:00	City Tour		
19:00 – 21:00	Welcoming Dinner		

Ruang Poster

Kode	Nama Pemakalah	Judul Makalah
P1	Admi Athirah	Analisis Sarana Produksi Tambak di Kawasan Inti Minapolitan Kecamatan Suppa, Kabupaten Pinrang Sulawesi Selatan
P2	Edison Saade	Peningkatan Kualitas Rumput Laut, <i>Kappaphycus alvarezii</i> Melalui Fermentasi oleh Berbagai Kombinasi Fermenter Sebagai Bahan Pengental dan Sumber Nutrisi untuk Pakan Gel
P3	Ruzkiah Asaf	Karakteristik Sosial Ekonomi Masyarakat Nelayan Pesisir di Kabupaten Pulau Morotai
P4	Andi N Renita Relatami	Pengelolaan Limbah Berbasis Masyarakat Melalui Program Bank Sampah di Pulau Kodigareng

Kesukaan Konsumen Terhadap Udang Vannamei (*Litopenaeus vannamei*) dari Tambak Intensif dan Tambak Tradisional di Kabupaten Bulukumba, Sulawesi Selatan

Quality of consumer on vannamei shrimp (*Litopenaeus vannamei*) from intensive addition and traditonal pond Bulukumba District, South Sulawesi

Yuliati H Sipahutar^{1*}, Husnul K Ramli¹, Maria GE Kristiani¹, dan DH Guntur Prabowo¹

¹SekolahTinggi Perikanan, Jl. AUP, Pasar. Minggu, Jakarta Selatan,12520
Telepon+62 21 78830275

*Corresponding author: yuliati.sipahutar@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian bertujuan untuk mengetahui kesukaan konsumen pada udang hasil tambak intensif dan tambak tradisional. Penelitian dilakukan di tambak intensif di Desa Mariorenu, Kecamatan Gantarang, dan tambak tradisional di Desa Manjalling, Kecamatan Ujung Loe, Kabupaten Bulukumba, Provinsi Sulawesi Selatan dan Balai Penelitian dan Pengembangan Mutu Hasil Perikanan Makassar. Penelitian dilakukan dengan metode eksperimen dengan waktu penyimpanan 0 hari, 2 hari, 4 hari, 6 hari dan 8 hari. Parameter uji dilakukan dengan Hedonik. Analisa data menggunakan *non parametric test Kruskal wallis* dan dilanjutkan dengan *multiple comparison*. Hasil uji organoleptik pada perlakuan penyimpanan menunjukkan bahwa udang tambak intensif dan tambak tradisional sangat berbeda nyata pada parameter kenampakan, bau dan rasa. Uji organoleptik menunjukkan udang tambak intensif dan tambak tradisional tidak layak konsumsi dan tidak diterima pada penyimpanan hari ke-8 dengan kenampakan udang 6.54 dan 6.39, bau 6.47 dan 6.49 dan rasa 6.36 dan 6.38, sehingga udang ditolak dan tidak sesuai dengan standar nilai organoleptik yang telah ditetapkan yaitu 7. Kesimpulan adalah udang tambak tradisional lebih digemari masyarakat dibandingkan dengan udang tambak intensif.

Kata kunci: udang vannamei, tambak intensif, tambak tradisional, kesukaan konsumen

Pendahuluan

Kabupaten Bulukumba merupakan salah satu daerah sangat menggantungkan hidupnya pada sumberdaya Kelautan dan Perikanan. Hal ini dapat dilihat dengan meningkatnya pertumbuhan ekonomi bidang Kelautan dan Perikanan di Kabupaten Bulukumba melampaui pertumbuhan ekonomi daerah secara umum. Pertumbuhan ekonomi bidang kelautan dan perikanan mencapai 9,42%. Produksi udang vannamei di Kabupaten Bulukumba pada tahun 2015 adalah 2241.4 ton dan pada tahun 2016 sebanyak 2591.8 ton (DKP Bulukumba, 2017).

Penanganan udang dilakukan berdasarkan asal produksinya antara lain dari hasil tangkapan di laut, perairan umum ataupun hasil panen budidaya tambak. Penanganan udang harus dilakukan secara cepat, cermat, hati-hati, dan melalui sistem rantai dingin dengan tetap menjaga suhunya sekitar 0°C. Penanganan seperti ini dilakukan karena ciri produk udang yang sangat mudah rusak. Sifat mudah rusaknya bahan baku udang berkaitan dengan tingginya kandungan air (80%) dan kandungan asam amino bebas yang merupakan kondisi dan media yang sangat baik untuk pertumbuhan bakteri (Poernomo, *et al*, 2007). Pemanenan udang di tambak biasanya dilakukan pada malam hari supaya udang hasil tangkapan tidak terkena sinar matahari secara langsung (Purwaningsih, 1995).

Udang vaname selama ini menjadi primadona para petambak udang di Indonesia (Riani, 2012). Pengembangan udang vannamei dianggap jauh lebih menguntungkan dari pada jenis udang lain. Berdasarkan hal tersebut, diharapkan pengembangan komoditas ini dapat meningkatkan kesejahteraan petambak

Pola Budidaya Secara Tradisional merupakan pola budidaya yang biasa dilakukan oleh petambak di Indonesia, dengan sistem aerasi dalam tambak tidak dilakukan karena keterbatasan modal. Manajemen kualitas air yang dilakukan pada pola tradisional ini biasana hanya tahap awal, yaitu pola saat air ambak sudah berubah warna menjadi kehijauan dan pekat, petambak baru melakukan peninggian air dan penebaran benur. Pemberian pakan udang pada pola budidaya tradisional ini biasanya dilakukan ketika udang berumur satu bulan pemeliharaan sampai udang mencapai bobot panen yang diharapkan oleh petambak.

Pola Budidaya Secara Intensif biasanya dilakukan oleh petambak yang modalnya lebih banyak dibandingkan tradisional. Dengan sistem petambak memiliki 5-20 petak tambak dengan luas tambak yang bervariasi. Pakan yang diberikan merupakan pakan komplit dengan kandungan protein berkisar 25-35% dengan frekuensi pemberian yang sudah diatur disesuaikan dengan kebutuhan biomassa udang yang hidup di perairan tambak.

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui mutu & tingkat kesukaan konsumen terhadap udang vannamei dari tambak intensif dan tambak tradisional. Hal ini diharapkan agar dapat dijadikan sebagai acuan masyarakat baik produsen maupun konsumen dalam melakukan budidaya, pengolahan, dan mengkonsumsi udang tersebut

Metode Penelitian

Waktu dan tempat penelitian

Penelitian dilakukan pada tanggal 6 Februari 2017 sampai dengan 6 Mei 2017 dan bertempat di tambak intensif di Desa Mariorenu, Kecamatan Gantarang, Kabupaten Bulukumba dan non intensif yang terletak di Desa Manjalling, Kecamatan Ujung Loe, Kabupaten Bulukumba, Provinsi Sulawesi Selatan, dan Balai Penelitian dan Pengembangan Mutu Hasil Perikanan LPPMHP Makassar, Sulawesi Selatan.

Metode pengumpulan data

Sampel udang diambil dari tambak intensif dan tambak tradisional dengan size *size* yang sama. Sampel didistribusikan dari tambak kemudian dicuci bersih lalu dimasukkan ke dalam plastik. Setelah itu, udang dimasukkan ke dalam *coolbox* dengan perbandingan es dan udang 2 : 1. Udang disimpan dengan dilakukan penambahan atau pergantian es setiap harinya. Pengujian dilakukan pada hari ke-0, hari kedua, hari keempat, hari keenam, serta hari kedelapan agar didapatkan komposisi kimia pada udang yang dapat mempengaruhi perbedaan mutu pada udang tergantung dari waktu penyimpanannya. Selama proses

penyimpanan, suhu ruang *coolbox* dipastikan terkontrol dan dicek dengan menggunakan thermometer ($0 - 4^{\circ}\text{C}$).

Analisa data

Rancangan percobaan dilakukan dengan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan perlakuan jenis tambak dan lama penyimpanan. Variabel jenis tambak adalah tambak intensif dan tambak tradisional dan variabel lama penyimpanan adalah hari ke- 0, hari kedua, hari keempat, hari keenam dan hari kedelapan penyimpanan.

Uji organoleptik dilakukan oleh panelis non standar untuk lebih mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap udang tambak intensif, maupun udang tambak tradisional. Udang dilakukan proses perebusan terlebih dahulu tanpa penambahan bumbu dan lain-lain, agar rasa udang lebih alami dan lidah panelis bisa lebih sensitive

Analisa data dilakukan dengan Uji non parametrik *Kruskal wallis*, bila berbeda nyata dilanjutkan dengan uji *Multiple comparison*.

Hasil dan Pembahasan

Salah satu metode penilaian mutu produk udang yaitu dengan penilaian subjektif. Penilaian subjektif yang bisa disebut juga penilaian hedonik, menggunakan panca indera pengamat untuk menilai faktor-faktor mutu yang umumnya dikelompokkan atas penampakan, bau, cita rasa, dan tekstur. Sifat organoleptik yang berhubungan dengan sifat fisik, sangat memegang peranan penting terutama untuk menentukan komoditas yang masih segar atau sudah busuk (Muchtadi dan Sugiyono, 1992).

Karakteristik organoleptik berdasarkan skala hedonic untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis. Kriteria yang dinilai adalah kenampakan, bau dan tekstur. Pengujian hedonic ini dilakukan untuk mengetahui perbedaan tingkat kesegaran dari udang tambak intensif dan udang tambak tradisional

Tabel 1. Nilai rata-rata hasil uji organoleptik

Jenis tambak	Parameter	Pengamatan				
		Hari 0	Hari 2	Hari 4	Hari 6	Hari 8
Intensif (A)	Kenampakan	8.78 ± 0.15^{aA}	8.67 ± 0.2^{aA}	7.80 ± 0.13^{bA}	7.29 ± 0.44^{cA}	6.22 ± 1.4^{dA}
	Bau	8.78 ± 0.15^{aA}	8.58 ± 0.18^{aA}	7.76 ± 0.19^{bA}	7.35 ± 0.45^{cA}	5.97 ± 0.65^{dA}
	Tekstur	8.75 ± 0.19^{aA}	8.58 ± 0.23^{aA}	7.70 ± 0.24^{bA}	7.30 ± 0.43^{cA}	5.93 ± 0.59^{dA}
Tradisional (B)	Kenampakan	8.81 ± 0.14^{aB}	8.80 ± 0.17^{aB}	7.88 ± 0.17^{bB}	7.43 ± 0.42^{cB}	6.35 ± 0.47^{dB}
	Bau	8.82 ± 0.15^{aB}	8.78 ± 0.21^{aB}	7.92 ± 0.28^{bB}	7.53 ± 0.31^{cB}	6.37 ± 0.43^{dB}
	Tekstur	8.73 ± 0.18^{aB}	8.67 ± 0.22^{aB}	7.89 ± 0.28^{bB}	7.53 ± 0.4^{cB}	6.32 ± 0.59^{dB}
Standar		7	7	7	7	7

Keterangan:

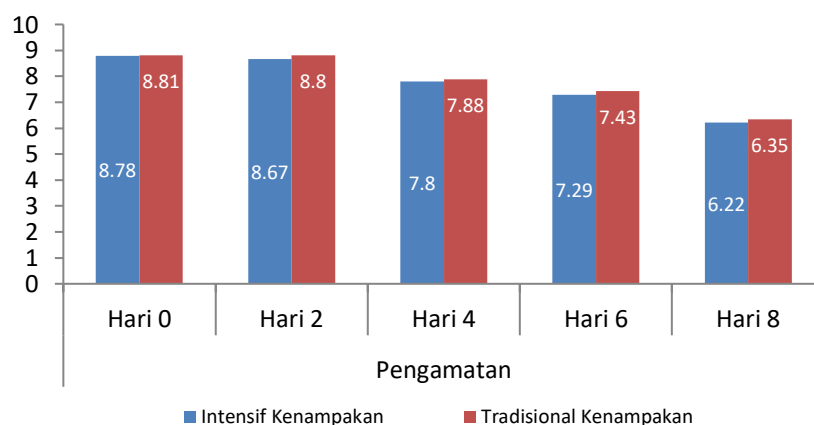
- Notasi huruf kecil yang sama pada baris menunjukkan lama penyimpanan tidak berbeda nyata
- Notasi huruf besar yang sama pada kolom menunjukkan tidak berbeda nyata pada jenis tambak

Tabel di atas menunjukkan bahwa udang tambak intensif dan tambak tradisional masih dinyatakan layak konsumsi sampai penyimpanan hari ke 6

dengan parameter kenampakan, bau dan tekstur dengan nilai rata-rata hedonik >7 . Hal ini menunjukkan nilai hedonic tersebut masih di atas nilai rata-rata standar yaitu 7. Pada penyimpanan hari ke-8, dengan nilai hedonik <7 maka udang sudah tidak memenuhi standar untuk dikonsumsi. Menurut Murniyati dan Sunarman (2000) Nilai rata-rata $<$ dari 7 tidak layak di konsumsi. Menurut SNI 01-2728.1-2006, bahan baku udang segar harus memenuhi syarat nilai organoleptik minimal 7.

Parameter Kenampakan

Kriteria kenampakan merupakan parameter organoleptik yang cukup penting dinilai oleh panelis. Hal ini disebabkan karena jika kesan kenampakan baik dan disukai, maka panelis akan melihat parameter yang lainnya (aroma, bau dan rasa) (deMan 1997). Kenampakan juga mempengaruhi penerimaan konsumen, meskipun kenampakan tidak menentukan tingkat kesukaan konsumen secara mutlak



Gambar 1. Grafik parameter kenampakan udang

Hasil analisis kruskalwallis

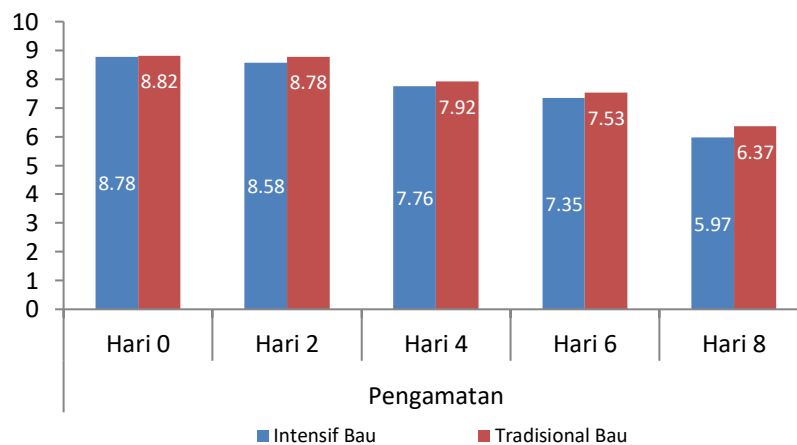
uji organoleptik untuk parameter kenampakan pada udang tambak intensif adalah lama waktu penyimpanan berpengaruh sangat nyata terhadap nilai kenampakan dimana ($p < 0.05$) dan untuk tambak tradisional, lama waktu penyimpanan juga berpengaruh sangat nyata terhadap kenampakan udang dimana ($p < 0.05$).

Hasil uji lanjut *Tukey* menyatakan bahwa kenampakan udang tambak intensif dan tambak tradisional pada penyimpanan hari ke-0 terhadap hari ke-2 tidak berpengaruh nyata, sedangkan pada penyimpanan hari ke-4, ke-6, dan ke-8 sangat berpengaruh nyata. Penyimpanan pada hari ke-2 sangat berpengaruh nyata dengan penyimpanan hari ke-4, ke-6, dan ke-8. Penyimpanan hari ke-4 sangat berpengaruh nyata dengan penyimpanan hari ke-6 dan ke-8. Penyimpanan hari ke-6 sangat berpengaruh nyata dengan penyimpanan hari ke-8. Udang tambak intensif dan udang tambak tradisional dengan lama waktu penyimpanan sangat berbeda nyata terhadap kenampakan udang. Nilai kenampakan udang tidak dapat diterima pada penyimpanan hari ke-8.

Kenampakan udang tambak intensif dan tambak tradisional masih dapat diterima oleh panelis hingga penyimpanan hari ke-6. Nilai kenampakan udang tambak intensif berkisar antara 8.78 – 6.22 dan kenampakan untuk udang tambak tradisional berkisar antara 8.81 – 6.32. Hal ini dikarenakan proses penanganan dan penyimpanan udang vannamei masih sesuai dengan prinsip penanganan yang seharusnya, sehingga kerusakan fisik pada udang masih dapat diminimalisir.

Parameter Bau

Bau adalah zat kimia yang tercampur di udara, umumnya dengan konsentrasi yang sangat rendah, yang manusia terima dengan indra penciuman. Bau dapat berupa bau enak maupun tak enak.



Gambar 2. Grafik parameter bau udang

Hasil analisis *kruskalwallis* uji organoleptik untuk parameter bau pada udang tambak intensif adalah lama waktu penyimpanan berpengaruh sangat nyata terhadap nilai bau dimana ($p < 0.000 < 0.05$) dan untuk tambak tradisional, lama waktu penyimpanan juga berpengaruh sangat nyata terhadap bau udang dimana ($p < 0.000 < 0.05$).

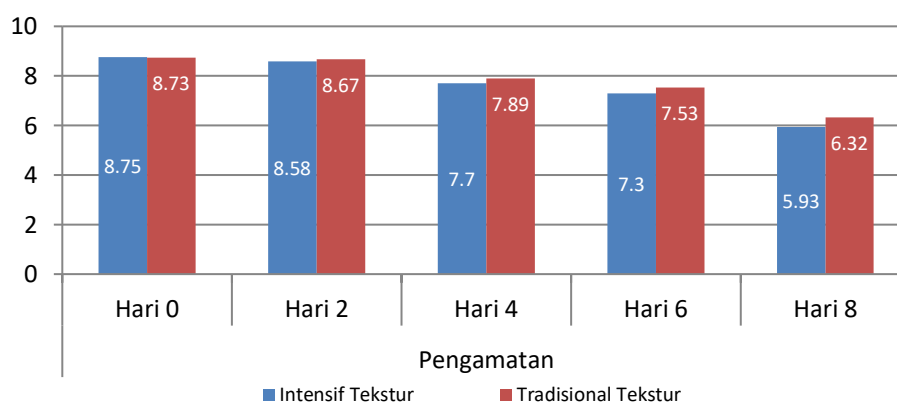
Hasil uji lanjut *Tukey* menyatakan bahwa bau udang tambak intensif dan tambak tradisional pada penyimpanan hari ke-0 terhadap hari ke-2 tidak berpengaruh nyata, sedangkan pada penyimpanan hari ke-4, ke-6, dan ke-8 sangat berpengaruh nyata. Penyimpanan pada hari ke-2 sangat berpengaruh nyata dengan penyimpanan hari ke-4, ke-6, dan ke-8. Penyimpanan hari ke-4 sangat berpengaruh nyata dengan penyimpanan hari ke-6 dan ke-8. Penyimpanan hari ke-6 sangat berpengaruh nyata dengan penyimpanan hari ke-8. Udang tambak intensif dan udang tambak tradisional dengan lama waktu penyimpanan sangat berbeda nyata terhadap bau udang.

Bau udang tambak intensif dan tambak tradisional signifikan pada hari penyimpanan ke-8. Nilai udang tambak tradisional masih dapat dikategorikan layak dari pada nilai udang dari tambak intensif. Nilai masing-masing tambak intensif dan tambak tradisional berkisar antara 8.78 – 5.97 dan 8.82 – 6.37. Hal ini dikarenakan proses pemeliharaan udang tambak intensif dan tambak tradisional sangat berbeda jauh. Proses pemeliharaan udang tambak intensif

banyak melibatkan penggunaan klorin, pakanbuatan, dan prebiotik yang memungkinkan dapat mengkontaminasi dan merusak bagian tubuh ikan sehingga menghasilkan bau amoniak. Gram *et al.*, (2002) menyatakan bahwa bau tidak sedap (*off odor*) pada produk udang merupakan hasil dari pembentukan senyawa amina (TMA), sulfida, alkohol, keton, aldehid dan asamorganik oleh mikroba pembusuk. Ketika proses pembusukan berlangsung, terjadi perubahan bau udang. Di awali bau udang itu sendiri, kemudian bau iodoform, bauamonia, bauasam sulfide, dan akhirnya bau busuk yang menusuk (Amri, 2003).

Parameter Tekstur

Menurut Winarno (2010) perubahan tekstur suatu bahan dapat merubah aroma dan rasanya. Hal ini karena tekstur akan mempengaruhi kecepatan timbulnya rangsangan terhadap selolfaktori dan kelenjar air liur. Hasil pengamatan tekstur pada udang dari tambak intensif dan tradisional dapat dilihat pada gambar berikut ini.



Gambar 3. Grafik parameter tekstur udang

Hasil analisis *Kruskal-Wallis* uji organoleptik untuk parameter tekstur pada udang tambak intensif adalah lama waktu penyimpanan berpengaruh sangat nyata terhadap nilai tekstur dimana ($p < 0.000 < 0.05$) dan untuk tambak tradisional, lama waktu penyimpanan juga berpengaruh sangat nyata terhadap tekstur udang dimana ($p < 0.000 < 0.05$).

Hasil uji lanjut *Tukey* menyatakan bahwa tekstur udang tambak intensif dan tambak tradisional pada penyimpanan hari ke-0 terhadap hari ke-2 tidak berpengaruh nyata, sedangkan pada penyimpanan hari ke-4, ke-6, dan ke-8 sangat berpengaruh nyata. Penyimpanan pada hari ke-2 sangat berpengaruh nyata dengan penyimpanan hari ke-4, ke-6, dan ke-8. Penyimpanan hari ke-4 sangat berpengaruh nyata dengan penyimpanan hari ke-6 dan ke-8. Penyimpanan hari ke-6 sangat berpengaruh nyata dengan penyimpanan hari ke-8. Udang tambak intensif dan udang tambak tradisional dengan lama waktu penyimpanan sangat berbeda nyata terhadap tekstur udang.

Hasil uji organoleptik parameter tekstur pada udang tambak intensif dan tradisional pada penyimpanan hari ke-0 hingga hari ke-8 adalah masing-masing 8.75 - 5.93 dan 8.73 - 6.32. Angka tersebut menunjukkan bahwa udang pada

penyimpanan hari ke 8 sudah tergolong tidak layak untuk diolah dan dikonsumsi. Sesuai dengan SNI 01-2728.1-2006, udang dengan nilai tersebut sudah tidak elastis, tidak kompak, dan tidak padat. Fase *postrigor* ditandai dengan daging akan menjadi lunak karena adanya kerja enzim pada tubuh udang (Suwetja 2013).



(A) Tambak Intensif



(B) Tambak Tradisional

Gambar 4. Kenampakan Udang Penyimpanan Hari ke-8

Suwetja (2013), menjelaskan bahwa setelah hasil perikanan mati akan terjadi perubahan biokimia dan mulai terjadi proses penurunan mutu atau deteriorasi yang disebabkan oleh autolisis, kimiawi, dan bakterial. Penentuan fase kemunduran mutu udang dilakukan untuk mengetahui kondisi dan tingkat kesegaran udang. Kemunduran mutu udang meliputi empat tahap yaitu *prerigor*, *rigor mortis*, *postrigor*, dan kebusukan. Penilaian organoleptik merupakan cara yang paling banyak dilakukan dalam menentukan tanda-tanda kesegaran udang karena lebih mudah dan lebih cepat dikerjakan, tidak memerlukan banyak peralatan, serta tidak memerlukan laboratorium (Hadiwiyoto, 1993).

Hasil analisis pada udang tambak intensif dan udang tambak tradisional dapat disimpulkan bahwa selama proses penyimpanan dari hari ke-0 hingga hari ke-8, udang menunjukkan pengaruh yang berbeda sangat nyata baik dari parameter kenampakan, bau, hingga tekstur, dimana interaksi terjadi pada nilai $p < 0.05$. Nilai organoleptik udang tambak tradisional lebih tinggi daripada udang tambak intensif, sehingga dapat dikatakan bahwa udang tambak tradisional lebih unggul dari udang tambak intensif.

Kesimpulan

Tingkat kesukaan konsumen pada udang tambak tradisional lebih unggul daripada udang tambak intensif. Tingkat penerimaan konsumen secara organoleptik pada udang tambak intensif dan tambak tradisional pada hari kedelapan dimana tidak layak konsumsi adalah nilai kenampakan udang 6.54 dan 6.39, nilai bau 6.47 dan 6.49 dan nilai rasa 6.36 dan 6.3. Hal ini tidak sesuai dengan nilai organoleptik standard konsumsi yaitu 7.

Daftar Pustaka

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI 01-2728.1-2006 Spesifikasi Udang Segar. Jakarta.
- Direktorat Usaha Budidaya. (2013). Budidaya Udang Vannamei Teknologi Intensif Plastik Mulsa. Direktorat Jenderal Perikanan Budidaya.
- Farchan M. (2007). Udang vanname (*Litopenaeus vannamei*). BAPPL STP. Serang.
- Hadiwiyoto, S. (1993). Teknologi Hasil Perikanan. Jilid 1. Liberty. Yogyakarta.
- John M. deMan 1997 Kimia makanan, Penerbit ITB, Bandung
- Muchtadi, T.R. dan Sugiyono. 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Murniyati. AS dan Sunarman. (2000). Pendinginan, Pembekuan Dan Pengawetan Ikan. Kanisius. Yogyakarta.
- Purwaningsih, S. 1995. Teknologi Pembekuan Udang. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Suwetja I.K. 2011. Biokimia Hasil Perikanan. Media Prima Aksara. Jakarta.
- Winarno F.G. 2010 Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.



PANITIA
SIMPOSIUM NASIONAL VI DAN INTERNASIONAL II
KELAUTAN DAN PERIKANAN
FAKULTAS ILMU KELAUTAN DAN PERIKANAN
UNIVERSITAS HASANUDDIN

Jl. Perintis Kemerdekaan, KM 10 Tamalanrea, Makassar, Indonesia 90245
Telp./Fax. +62-0411-586025, email : simnaskp.unhas@gmail.com

Makassar, 10 Juni 2019

Nomor : 089/SIMNASKP-VI/PS/VI/2019
Hal : Undangan sebagai Pemakalah
Lamp. : -

Yth. Bapak/Ibu/Sdr(i) **Yuliati Hotmauli Sipahutar**
di –
Tempat

Dengan hormat,

Berdasarkan hasil seleksi abstrak, maka kami mengundang kehadiran Bapak/Ibu/Sdr(i) untuk mempresentasikan makalah dengan judul "**Kesukaan Konsumen Terhadap Udang *Vannamei (Litopenaeusvannamei)* dari Tambak Intensif dan Tambak**", secara oral dalam kelompok bidang ilmu/topik **Teknologi dan Keamanan Pangan Hasil Perikanan** pada Simposium Nasional VI Kelautan dan Perikanan Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan Universitas Hasanuddin, yang akan dilaksanakan pada :

Hari/Tanggal : Jum'at, 21 Juni 2019
Tempat : Hotel Claro, Jl. Andi Pangerang Pettarani Makassar
Waktu : 08.00 – 17.00 WITA

Demikian undangan kami. Terima kasih atas partisipasi Bapak/Ibu/Sdr(i) pada Simposium Nasional VI Kelautan dan Perikanan Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan Universitas Hasanuddin. Sampai bertemu di Makassar "Kota Daeng".

Hormat kami,
Ketua Panitia ,



Dr. Sri Suro Adhawati, SE., M.Si.

**SUSUNAN ACARA SIMPOSIUM NASIONAL KELAUTAN DAN PERIKANAN
FAKULTUAS ILMU KELAUTAN DAN PERIKANAN UNHAS
HOTEL CLARO, 21 JUNI 2019**

Waktu	Kegiatan
07.30 – 08.30	Registrasi Simposium Nasional
08.30 - 09.15	Pembukaan(doa dan lagu Indonesia raya) <ul style="list-style-type: none"> ➤ Laporan Ketua Panitia (Dr. Sri Suro Adhawati.) ➤ Sambutan dan Pembukaan Simposium oleh Rektor Unhas (Prof. Dr. Dwia Aries Tina Pulubuhu, MA) ➤ Penyerahan cendera mata untuk sponsor utama
Plenary session <i>Makalah Kunci dan Makalah Utama dimoderatori oleh:</i> Dr. Ir. Siti Aslamyah, MP.	
09.15 – 09.50	Pembicara kunci Dr. Ir. Dwisuryo Indroyono Soesilo, MSc. Direktur Sumberdaya Perikanan dan Akuakultur FAO (2012-2014); Menteri Koordinator Bidang Kemaritiman (2014-2015).
09.50 – 10.25	Pembicara tamu 1 Dr. Agung Dharma Syakti, SPi, DEA Peneliti dan Dekan Fakultas Kelautan dan Perikanan, Universitas Maritim Raja Ali Haji
10.25 - 11.00	Pembicara tamu 2 Dr. Ir. Darhamsyah, MSi Kepala Pusat Pengendalian Pembangunan Ekoregion Sulawesi Maluku, Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan
11.00 – 11.35	Pembicara tamu 3 Prof Dr.Ir. Sudirman, MPi Peneliti Perikanan Tangkap Fakutas Ilmu Kelautan dan Perikanan, Universitas Hasanuddin
11.35 – 11.45	Penyerahan cendera mata untuk pembicara kunci dan pembicara tamu
11.35 – 13.30	ISHOMA / Sesi Poster Nasional
Parallel session	
13.30 – 14.30	Sesi Paralel 1
14.30 – 15.30	Sesi Paralel 2
15.30 – 16.30	Sesi Paralel 3
16.30 – 17.00	Pengumuman pemakalah dan poster terbaik
17.00 – 17.30	Penutupan simposium nasional
17.30 – 19.00	City Tour (Claro-Lapangan Karebosi-Benteng Rotterdam-Pantai Losari- Rumah Jabatan Walikota Makassar (welcoming Dinner)
19.00 – 21.00	Welcoming Dinner

Ruang 1. Azalia 1 (Lantai 2) :

A. KEANEKARAGAMAN SUMBERDAYA HAYATI PERAIRAN

Jam	Kode	Nama Pemakalah	Judul Makalah
Sesi Paralel 1: Sri Wahyuni Rahim (Moderator)			
13:30 – 14:30	A1	Abdul Gani	Identifikasi Jenis Ikan Gobioidae yang Terdapat di Sungai Biak dan Sungai Koyoan Luwuk Banggai Sulawesi Tengah
	A2	Andi Wakiah	Struktur Ukuran dan Ukuran Pertama Kali Matang Gonad Ikan Gabus (<i>Channa striata</i>) di Danau Tempe Kab. Wajo
	A3	Heru Setiawan	Keragaman Ikan di Perairan Ekosistem Mangrove Desa Karangsong, Kabupaten Indramayu
	A4	Nur Hasanah	Struktur Ukuran dan Performa Pertumbuhan Ikan Cakalang (<i>Katsuwonus pelamis</i>) yang Didaratkan di PPI Labuan Bajo, Kabupaten Donggala, Sulawesi Tengah
	A5	Nurjirana	Perbandingan Karakter Morfologi <i>Postlarva</i> Ikan Penja (<i>Amphidromous Goby</i>) di Perairan Sulawesi Barat dan Teluk Gorontalo
Sesi Paralel 2: Yuliana (Moderator)			
14:30-15:30	A6	Andi Nur Samsi	Distribusi Ukuran Kerang Bakau <i>Isognomon ehippium</i> Linnaeus, 1767 pada Ekosistem Mangrove Desa Tongke-Tongke Kabupaten Sinjai
	A7	Arief Setyanto	Jenis Ikan Karang dalam Perdagangan Ikan Hias Air Laut di Indonesia
	A8	Fera Saskiyah Lempang	Analisis Morfometrik Lamun <i>Enhalus acoroides</i> yang Tumbuh Secara Monospesies dan Multispesies di Pulau Barranglompo
	A9	Gatut Bintoro	Kajian Aspek Biologi Ikan Selar Kuning (<i>Selaroides leptolepis</i>) di Perairan Barru Selat Makassar Sulawesi Selatan
	A10	Muh. Arifin Dahlan	Musim Pemijahan Ikan Tongkol Lisong (<i>Auxis rochei</i> Risso, 1810) di Perairan Majene Sulawesi Barat
Sesi Paralel 3: Arief Setyanto (Moderator)			
15.30-16.30	A11	Nurdina A. Rahman	Analisis Keragaman Fitoplankton di Perairan Sekitar Area Reklamasi Pantai Losari Kota Makassar
	A12	Oce Astuti	Pola Distribusi Temporal Struktur Ukuran dan Jenis Kelamin Rajungan <i>Portunus pelagicus</i> di Perairan Sekitar Mangrove Selat Tiworo, Sulawesi Tenggara, Indonesia
	A13	Sara Haumahu	Pertumbuhan dan Potensi Reproduksi Gastropoda <i>Strombus luhuanus</i> Linnaeus, 1758 di Perairan Pantai Negeri Oma, Maluku Tengah
	A14	Sri Wahyuni Rahim	Kualitas Juvenil Kima <i>Tridacna derasa</i> sebagai Organisme Non Target Pasca Penangkapan Menggunakan Minyak Cengkeh
	A15	Yuliana	Keterkaitan antara Kelimpahan Zooplankton Dengan Fitoplankton dan Parameter Fisika-Kimia di Perairan Kastela, Ternate
17:00 – 17:30	Penutupan Simposium Nasional		
17:30 – 19:00	City Tour		
19:00 – 21:00	Welcoming Dinner		

Ruang 2. Azalia 2 (Lantai 2):

A. KEANEKARAGAMAN SUMBERDAYA HAYATI PERAIRAN & H. PARIWISATA LAUT

Jam	Kode	Nama Pemakalah	Judul Makalah
Sesi Paralel 1: Dewa Gede Raka Wiadnya (Moderator)			
13:30-14:30	H1	Amran Saru	Potensi Ekosistem Mangrove untuk Pengembangan Eduwisata di Sekitar Tambak Pendidikan Unhas Kecamatan Mallusetasi Kabupaten Barru
	H2	Immanuel Lamma Wabang	Analisis Kebijakan Pengembangan Ekowisata Bahari yang Berkelanjutan di Kawasan Konservasi Perairan Selat Pantar dan Laut Sekitarnya-Kabupaten Alor
	H3	Yulius	Ketahanan Masyarakat Pesisir dalam Menghadapi Perkembangan Wisata Bahari di Pulau Lombok, Indonesia
	H4	Haerunnisa	Optimalisasi Pemanfaatan Kawasan Danau Tempe untuk Meningkatkan Potensi Ekowisata Berbasis Komunitas (<i>Community Based Ecotourism</i>)
Sesi Paralel 2: Amran Saru (Moderator)			
13:20-15:20	A16	Nur Khairunnisa Armi	Komposisi dan Kelimpahan Fitoplankton Kaitannya dengan Karakteristik Parameter Fisika - Kimia di Perairan Estuaria Pantai Barat Sulawesi Selatan
	A17	Rahmawati D.	Hubungan Panjang – Bobot Tubuh dan Faktor Kondisi Ikan Kudu-Kudu (<i>Lactoria cornuta</i> Linnaeus, 1758) di Perairan Teluk Laikang, Kabupaten Takalar
	A18	Sri Panda Sari	Struktur Jenis dan Ukuran Ikan <i>Siganus</i> spp. pada Ekosistem Padang Lamun di Teluk Maccini Baji, Pulau Tanakeke, Kabupaten Takalar
	A19	Andi Asni	Kajian Aspek Biologi Ikan Layang (<i>Decapterus macrosoma</i>) yang Tertangkap dengan <i>Purse Seine</i> di Perairan Barru, Sulawesi Selatan
	A20	Burhanis	Pertumbuhan dan Mortalitas Tuna Bambulo <i>Gymnosarda Unicolor</i> (Ruppell) di Perairan Simeulue (Pulau Babi dan Lasia), Provinsi Aceh
Sesi Paralel 3: Andi Asni (Moderator)			
12:30-16:30	A21	Dewa Gede Raka Wiadnya	Spesies dan Parameter Biologi Ikan Kuniran (Famili: Mullidae) yang Tertangkap di Sekitar Perairan Laut Jawa (Wppnri-712)
	A22	Media Fitri Isma Nugraha	Study Biodiversity Tanaman Air di Kawasan Danau Tempe Sulawesi Selatan
	A23	Muhammad Bastri	Karakteristik Morfologi Lamun <i>Thalassodendro ciliatum</i> Berdasarkan Tipe Substrat di Perairan Pantai Timur Kabupaten Bulukumba
	A24	Moh. Tauhid Umar	Kajian Potensi Lestari Suber Daya Ikan Baronang (<i>Siganus</i> sp.) di Perairan Makassar
	A25	Agus Tumuljadi	Studi Laju dan Pola Pertumbuhan Ikan Tuna Sirip Kuning (<i>Thunnus albacares</i>) di Samudera Hindia (Kasus Kabupaten Malang)
	A26	Frijona F Lokollo	Biodiversitas Makroalga di Perairan Pantai Desa Wamsisi Kabupaten Buru Maluku
17:00 – 17:30	Penutupan Simposium Nasional		
17:30 – 19:00	City Tour		
19:00 – 21:00	Welcoming Dinner		

Ruang 3. Chryasant (Lantai 2):

B. EKOLOGI DAN KONSERVASI PERAIRAN

Jam	Kode	Nama Pemakalah	Judul Makalah
Sesi Paralel 1: Rahmadi Tambaru (Moderator)			
13:30-14:30	B1	Eghbert Elvan Ampou	Implementasi Propagasi Karang untuk Taman Terumbu Karang di Nusa Dua, Bali
	B2	Feby Asni Rahmadani	Perdagangan Sirip Hiu dan Sirip Pari Yang Tercatat di Balai Pengelolaan Pesisir dan Laut (BPSPL) Makassar
	B3	Nurul Asirah	Pengaruh Keterbukaan Gelombang dan Zona Pasang Surut Terhadap Biomassa Lamun di Perairan Pulau Barrangcaddi
	B4	Oktiyas Muzaky Luthfi	Penyakit Karang Keras (Scleractinia) di Perairan Teluk Prigi, Trenggalek, Jawa Timur
	B5	Charlotha Irenny Tupan	Produksi Lamun <i>Thalassia hemprichii</i> di Perairan Pantai Tanjung Tiram, Poka, Teluk Ambon Dalam
Sesi Paralel 2 : Supriadi Mashoreng (Moderator)			
14:30-15:30	B6	Muh Saleh Nurdin	Pertumbuhan dan Sintasan Karang Hasil Transplantasi di Lapangan Minyak Tiaka, Teluk Tolo, Sulawesi Tengah
	B7	Marini Soeid	Kemampuan <i>Biofilter Sponge Class Demospongiae</i> dengan Berbagai Bentuk Pertumbuhan Terhadap Kekeruhan dan <i>Total Suspended Solid</i>
	B8	Parman Parakkasi	Dampak Budidaya Rumput Laut Terhadap Sebaran dan Biodiversitas Makrozoobentos
	B9	Rosmini	Pengawasan Racun Hayati Laut dan Logam Berat Pada Wilayah Pengelolaan Perikanan (WPP 713)
	B10	Irwan	Kajian Kondisi dan Komposisi Vegetasi Hutan Mangrove di Wilayah Pesisir Kabupaten Bone
Sesi Paralel 3 : Oktiyas Muzaky Luthfi (Moderator)			
15:30-16:40	B11	Abu Bakar Sambah	Identifikasi dan Analisis Potensi Wilayah Pesisir Sebagai Dasar Pemetaan Kawasan Konservasi di Pesisir Kabupaten Banyuwangi, Jawa Timur
	B12	Fitra Jaya	Kondisi Terumbu Karang, Lamun, Mangrove di Teluk Mekongga Kabupaten Kolaka Provinsi Sulawesi Tenggara
	B13	Iskandar A.H Pelupessy	Produktivitas Primer dan Faktor DO (<i>Dissolved Oxygen</i>) dan BOD (<i>Biological Oxygen Demand</i>) di Teluk Ambon Dalam
	B14	Mirdayanti	Pengaruh Substrat Terhadap Morfometrik Lamun Jenis <i>Thalassia hemprichii</i> di Perairan Pulau Barrangcaddi Kota Makassar dan Perairan Teluk Laikang Kabupaten Takalar
	B15	Supriadi Mashoreng	Serapan Karbon Lamun <i>Thalassodendron ciliatum</i> di Perairan Panrangluhu, Kabupaten Bulukumba Sulawesi Selatan
	B16	Rahmadi Tambaru	Faktor Pemicu Kehadiran Fitoplankton Berpotensi Berbahaya (HABs) di Perairan Pesisir Maros
17:00 – 17:30	Penutupan Simposium Nasional		
17:30 – 19:00	City Tour		
19:00 – 21:00	Welcoming Dinner		

Ruang 4. Orchid (Lantai 2):

D. BUDIDAYA PERAIRAN BERKELANJUTAN

Jam	Kode	Nama Pemakalah	Judul Makalah
Sesi Paralel 1 : Zainuddin (Moderator)			
13:30 – 14:30	D1	Hasnawi	Kualitas Tanah Tambak untuk Budidaya Perikanan di Pulau Laut, Kabupaten Kotabaru, Provinsi Kalimantan Selatan
	D2	Kamariah	Karakterisasi <i>Spasio-Temporal</i> Kualitas Air di Tambak
	D3	Vini Desiyanti Monoarfa	Penambahan Tepung Temulawak (<i>Curcuma xanthorrhiza</i> Roxb) pada Pakan Komersil untuk Meningkatkan Pertumbuhan Benih Ikan Mas Koi (<i>Cyprinus carpio</i>)
	D4	Abdilah Salihin	Evaluasi Kesesuaian Lahan Budidaya Rumput Laut Jenis <i>Eucheuma cottonii</i> Berdasarkan Parameter Oseanografi di Perairan Pasiea Kecamatan Bonegunu Kabupaten Buton Utara
	D5	Fawzan Bhakti Soffa	Perubahan Warna dan Performa Pertumbuhan Juvenil Lobster Pasir (<i>Panulirus homarus</i>) yang Diberi Pakan Buatan dengan Konsentrasi <i>Spirulina</i> Berbeda
Sesi Paralel 2 : Indrayani (Moderator)			
14:30 – 15:30	D6	Zainuddin	Pengaruh Kombinasi Dosis dan Frekuensi Pemberian Pakan Terhadap Rasio Konversi Pakan Juvenil Udang Vaname di Tambak
	D7	Fitron Mitrawan Rantedongi	Pemberian Ampas Tahu yang Difermentasi Probiotik Kedalam Pakan Komersil pada Pembesaran Benih Ikan Nila (<i>Oreochromis niloticus</i>)
	D8	Lady Cindy Soewarlan	Identifikasi Infeksi Cacing Parasit pada Beberapa Jenis Ikan Konsumsi
	D9	Hamzah	Penilaian Kesehatan Udang pada Tambak Melalui Kaki Renang
	D10	Rustam	Pertumbuhan dan Kandungan Karaginan Rumput Laut <i>Kappaphycus alvarezii</i> Melalui Modifikasi Nutrisi Bibit
Sesi Paralel 3 : Rustam (Moderator)			
15:30 – 16:30	D11	Waode Safia	Pengembangan Budidaya Rumput Laut dengan Menggunakan Metode Rakit Gantung Terhadap Penempelan Biofouling dan Serangan Ice Ice
	D12	Indrayani	Pengaruh Intensitas Cahaya yang Berbeda Terhadap Pertumbuhan, Biomassa dan Produktivitas Lipid Mikroalga Laut <i>Skeletonema</i> sp.
	D13	Latif Sahubawa	Analisis Biokonversi dan Bioekonomi Air Limbah Budidaya Ikan Nila Merah Sebagai Sumber Hara (Nitrat) pada Pertumbuhan Biomasa Sawi Hijau (Budidaya Sistem Akuaponik)
	D14	Lisa Fajar Indriana	Pertumbuhan dan Sintasan Teripang <i>Holothuria atra</i> pada Padat Tebar yang Berbeda
	D15	Nurdera Aprillia Lestari	Komposisi Kimiawi Tubuh dan Kadar Glikogen dada Berbagai Dosis Ubi Jalar (<i>Ipomea batatas</i>) dalam Pakan Sebagai Prebiotik dari <i>Lactobacillus</i> sp. pada Pemeliharaan Udang Vaname (<i>Litopenaeus vannamaei</i>)
17:00 – 17:30	Penutupan Simposium Nasional		
17:30 – 19:00	City Tour		
19:00 – 21:00	Welcoming Dinner		

Ruang 5. Chataleya (Lantai 2):

D. BUDIDAYA PERAIRAN BERKELANJUTAN &

J. SISTEM INFORMASI GEOGRAFIS KELAUTAN DAN PERIKANAN

Jam	Kode	Nama Pemakalah	Judul Makalah
Sesi Paralel 1: Rahmad Sofyan Patadjai (Moderator)			
13:30-14:30	J1	Safruddin	Zona Potensial Penangkapan Ikan Pelagis Besar di Perairan Teluk Bone
	J2	Irman Rumengan	Analisis Spasial Kondisi Tutupan Karang di Kawasan Konservasi Perairan Daerah Kepulauan Kofiau-Boo, Kabupaten Raja Ampat, Papua Barat
	J3	Muhammad Banda Selamat	Karakterisasi Spektral Sedimen Tersuspensi di Perairan Muara Sungai Kota Makassar Menggunakan Citra Sentinel 2A
	J4	Tri Djoko Lelono	Analisis Pendekatan General Linear Model (GLM) Pada Hasil Tangkapan Ikan Pelagis Kecil Tahun 2004-2016 di Wilayah Pengelolaan Perikanan Republik Indonesia (WPP RI) 573 dan 712 Wilayah Jawa Timur
	J5	M. Iskandar Wijaya T	Karakteristik dan Peramalan Pasang Surut di Perairan Pagar Jaya, Lampung
Sesi Paralel 2: Muhammad Banda Selamat (Moderator)			
14:30-15:30	D16	Nurul Masriqah	Retensi Nutrien pada Berbagai Dosis Ubi Jalar (<i>Ipomea batatas</i>) dalam Pakan Sebagai Prebiotik dari <i>Lactobacillus</i> sp. pada Udang Vaname (<i>Litopenaeus vannamei</i>)
	D17	Sarah Amelia Rayidini	Konsumsi dan Efisiensi Pakan pada Berbagai Dosis Ubi Jalar (<i>Ipomea batatas</i>) dalam Pakan Sebagai Prebiotik dari <i>Lactobacillus</i> sp. pada Udang Vaname (<i>Litopenaeus vannamei</i>)
	D18	Zulfiani	Efisiensi Penyerapan Kuning Telur Pralarva Ikan Kakap Putih (<i>Lates calcarifer</i> , Bloch) Pada Suhu Yang Berbeda
	D19	Fadhil Mustafa	Penggunaan Bakteri Mix untuk Melawan Populasi Bakteri <i>Vibrio</i> sp. pada Budidaya Udang Vanamei (<i>Litopenaeus vannamei</i>)
	D20	Hasnidar	Penggunaan Tepung Bayam (<i>Amaranthus tricolor</i> Lin) dalam Pakan Buatan pada Budidaya Kepiting Bakau (<i>Scylla olivacea</i> Herbst, 1796)
Sesi Paralel 3: Hasnidar (Moderator)			
15:30-16:30	D21	Sukandar	Hubungan Diameter Telur Penyu Hijau (<i>Chelonia mydas</i>) Terhadap Daya Tetas Telur di Inkubator Telur Penyu Otomatis (Maticgator)
	D22	Rahmad Sofyan Patadjai	Potensi Ekstrak Daun Tembelean <i>Lantana camara</i> Sebagai Penghambat Tumbuh Bakteri pada Thallus Rumput Laut <i>Kappaphycuz alvarezii</i>
	D23	Ihsan	Kajian Kesesuaian Lingkungan Perairan untuk Kegiatan Budidaya Rajungan di Perairan Kabupaten Pangkep Provinsi Sulawesi Selatan
	D24	Siti Aslamyah	Suplementasi Ekstrak <i>Lumbricus</i> sp. sebagai <i>Feed Additive</i> dalam Pakan Fermentasi Terhadap
	D25	Mauli kasmii	Desain Sistem Budidaya Karang Hias Lestari Berbasis Masyarakat di Pulau Barrang Lompo Makassar, Sulawesi Selatan
17:00 – 17:30	Penutupan Simposium Nasional		
17:30 – 19:00	City Tour		
19:00 – 21:00	Welcoming Dinner		

Ruang 6. Tulip (Lantai 3) :

C. BIOTEKNOLOGI KELAUTAN DAN PERIKANAN &

F. TEKNOLOGI DAN KEAMANAN PANGAN HASIL PERIKANAN

Jam	Kode	Nama Pemakalah	Judul Makalah
Sesi Paralel 1: Mohamad Fadjar (Moderator)			
13.30 – 14.30	C1	Rahmayanti Supardi	Kepadatan Bakteri Symbion Rumput Laut <i>Eucheuma spinosum</i> yang Berasal dari Perairan Puntondo, Kabupaten Takalar, Sulawesi Selatan.
	C2	Sri Rahayu	Identifikasi Organisme Biofouling yang Menempel Pada Kapal yang Berlabuh di Galangan Kapal Kota Makassar
	C3	Yuliana Salosso	Kandungan Agar dan Fitokimia Makroalga Merah yang Ditemukan di Perairan Arubara Kabupaten Ende
	C4	Ardi Ardiansyah	Potensi Antijerawat pada Teripang <i>H. scabra</i> dari Pantai Sari Ringgung Lampung
Sesi Paralel 2: Nursinah Amir (Moderator)			
14.30-15.30	C5	Vonda M.N. Lalopua	Aktivitas Antioksidan dari Isolat dan Ekstrak Kasar Alga <i>Kappaphycus alvarezii</i> pada VCO
	C6	Indah Istiqomah	Pengembangan <i>Indirect Enzyme-Linked Immunosorbent Assay</i> untuk Skrining Antigenisitas dan Imunogenisitas Antigen Whole Cell <i>Vibrio</i> dan <i>Photobacterium</i>
	C7	Mohamad Fadjar	Pengaruh Pemberian Bubuk Ekstrak Tinta Cumi-Cumi (<i>Loligo</i> sp.) Terhadap Total Bakteri <i>Aeromonas hydrophila</i> pada Darah dan Kelulushidupan Ikan Nila (<i>Oreochromis niloticus</i>)
	C8	Media Fitri Isma Nugraha	Analisa Fitokimia dan Aktivitas Antibakteri <i>Staurogyne</i> sp. pada Bakteri Penyakit Ikan
Sesi Paralel 3: Yuliana Salosso (Moderator)			
15:30 – 16.30	F1	Nursinah Amir	Mutu dan Keamanan Pangan Produk Ikan Asap di Pantai Selatan Sulawesi Selatan
	F2	Yuliati Hotmauli Sipahutar	Kesukaan Konsumen Terhadap Udang <i>Vannamei</i> (<i>Litopenaeus vannamei</i>) dari Tambak Intensif dan Tambak
	F3	Eko Sulkhani Yulianto	Ketebalan Lapisan Insulasi Polyurethane Kotak Penyimpanan Ikan Terhadap Kemampuan dalam Mempertahankan Suhu Ikan
	F4	Mohammad Zamrud	Pengawasan Mutu Hasil Perikanan Domestik di Kota Makassar Melalui Instrumen Regulasi Inpres Nomor 1 Tahun 2017
17:00 – 17:30	Penutupan Simposium Nasional		
17:30 – 19:00	City Tour		
19:00 – 21:00	Welcoming Dinner		

Ruang 7. Walet Lily (Lantai 3):

E. PENANGKAPAN IKAN BERKELANJUTAN

Jam	Kode	Nama Pemakalah	Judul Makalah
Sesi Paralel 1: Alfa Nelwan (Moderator)			
13:30 – 14:30	E1	Achmar Mallawa	Aspek Perikanan Ikan Tenggiri (<i>Scomberomorus commerson</i>) di Perairan Teluk Bone, Sulawesi Selatan
	E2	Fachruqi Waris	Studi Pemanfaatan Lampu Light Emitting Diode (LED) Bawah Air Sebagai Alat Pemikat Ikan pada Alat Tangkap Bubu
	E3	M. Abduh Ibnu Hajar	Kajian Teknologi dan Operasi Penangkapan Ikan Demersal pada Alat Tangkap Rawai Dasar di Kabupaten Jenepono
	E4	Muhammad Arif Rahman	Pengaruh Penggunaan Celah Pelolosan (<i>Escape Gap</i>) pada Bubu Lipat Terhadap Hasil Tangkapan Rajungan (<i>Portunus pelagicus</i>)
	E5	Najamuddin	Analisis Aspek Teknis Jaring Payang di Perairan Mamuju, Sulawesi Barat
Sesi Paralel 2: M. Abduh Ibnu Hajar (Moderator)			
14:30 – 15:30	E6	Nurjannah Nurdin	Potensi dan Tingkat Pemanfaatan Sumberdaya Ikan Pelagis Provinsi Kalimantan Utara
	E7	Andi Adam Malik	Kesusain <i>Fishing Ground</i> Alat Penangkapan Ikan dengan Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia Nomor Per. 02/Men/2011 di Perairan Kabupaten Barru
	E8	Muslim Tadjuddah	Variabilitas Faktor Oseanografi di Daerah Penangkapan Ikan Kerapu Sunu dengan Menggunakan Alat Tangkap yang Berbeda di Perairan Kabupaten Wakatobi
	E9	Sunardi	Perhitungan <i>Gross Tonnage</i> (GT) Kapal Ikan dengan Metode Numerik (Pemodelan Dibantu Komputer) untuk Kapal Ikan Prigi dan Muncar
	E10	Alfa Nelwan	Produktivitas Penangkapan <i>Purse Seine</i> Berdasarkan Zonasi Kedalaman di Perairan Permonde
Sesi Paralel 3: Najamuddin (Moderator)			
15:30 – 16:40	E11	Ali Munthaha	Kajian Kecepatan Kapal <i>Purse Seiner</i> dengan Permodelan Operasional Terhadap Hasil Tangkapan yang Optimal
	E12	Andi Assir Marimba	Operasi Penangkapan Biota Dasar Laut dalam Menggunakan Bubu Lipat di Perairan Selayar
	E13	Femiliani Novitasari	Struktur Ukuran Ikan Madidihang (<i>Thunnus albacares</i>) Berdasarkan Rumpon di Teluk Bone Kabupaten Luwu
	E14	Alfan Jauhari	Analisis Penetapan Kuota Tangkap Sebuah Pendekatan Upaya Pengendalian Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan Ikan Cakalang di Perairan Selatan Jawa Timur
	E15	Eko Sulkhani Yulianto	Pengaruh Lama Penyinaran Lampu dan Kecepatan Melingkar Jaring Alat Tangkap <i>Purse Seine</i> Terhadap Ikan Hasil Tangkapan di Desa Branta Pesisir, Kecamatan Tlanakan, Kabupaten Pamekasan, Madura, Jawa Timur
	E16	Fanny Simatauw	Fishing Vessels and Fishing Gear of Flying Fish and Other Fisheries in Fakfak Waters
17:00 – 17:30	Penutupan Simposium Nasional		
17:30 – 19:00	City Tour		
19:00 – 21:00	Welcoming Dinner		

Ruang 8. Wind Flower (Lantai 3) : G. SOSIAL EKONOMI DAN BUDAYA KELAUTAN DAN PERIKANAN; I. HUKUM DAN KEBIJAKAN PEMBANGUNAN KELAUTAN DAN PERIKANAN; L. MITIGASI DAN ADAPTASI BENCANA ALAM; M. PENGABDIAN PADA MASYARAKAT BIDANG KELAUTAN DAN PERIKANAN

Jam	Kode	Nama Pemakalah	Judul Makalah
Sesi Paralel 1: Sutinah Made (Moderator)			
13:30-14:30	G1	Benny Audy Jaya Gosari	Strategi Pemasaran Bandeng Presto
	G2	Dian Purbarani	Peran Perusahaan dalam Pelestarian Lingkungan dan Pengetahuan Lokal Sebagai Upaya Pembangunan Berkelanjutan di Kabupaten Indramayu
	G3	Firman	Analisis Nilai Tambah (<i>Value Added</i>) Ikan Tuna di Kabupaten Bulukumba
	G4	Muh. Patekkai	Kondisi dan Karakteristik Usaha Pengasapan Ikan Cakalang di Kabupaten Bone
	G5	Evron Asrial	Minabisnis Ubur-Ubur Konsumsi (<i>Crambione mastigophora</i>) di Teluk Saleh, NTB: Implementasi Perikanan Berkelanjutan
Sesi Paralel 2: Ma'ruf Kasim (Moderator)			
14:30-15:40	G6	Muhammad Hairul Haj	Analisis Produksi dan Pemasaran Ikan Betutu (<i>Oxyeleotris marmorata</i>) di Kecamatan Polombangkeng Utara Kabupaten Takalar
	G7	Sahabuddin	Analisa Usaha Budidaya Udang Vaname (<i>Litopenaeus vannamei</i>) pada Kolam Terpal Bundar dengan Sistem Microbable
	G8	Mila Sri Wulan Dari	Prospek Pengembangan Budidaya Rumput Laut (<i>Kappaphycus alvarezzi</i>) di Kecamatan Nunukan Selatan Kabupaten Nunukan
	G9	Arie Syahrani Cangara	Peningkatan Produksi Rumput Laut Melalui Penguatan Kapasitas Perempuan Pengikat Rumput Laut
	G10	Selvi Tebay	Dampak Ekonomi dari Kegiatan Penangkapan Telur Ikan Terbang Bagi Masyarakat Pesisir di Kabupaten Fak Fak Provinsi Papua Barat
	G11	Adam Azhar Amirullah	Evaluasi Program Pengembangan Usaha Mina Pedesaan (PUMP) Perikanan Budidaya di Kabupaten Konawe Selatan
Sesi Paralel 3: Firman (Moderator)			
15:40-16:50	I1	Ma'ruf Kasim	Strategi Membangun Kemandirian Bangsa dengan Sumberdaya Rumput Laut
	I2	Bayu Vita Indah Yanti	Kebijakan Pemanfaatan Lahan untuk Usaha Budidaya di Pesisir
	L1	Andik Isdianto	Persepsi dan Pola Adaptasi Masyarakat Teluk Popoh Terhadap Perubahan Iklim
	M1	Nita Rukminasari	Pengenalan Penggunaan Biofilter Sebagai Upaya Mengatasi Pencemaran Bahan Organik di Perairan Tambak di Kelurahan Lakkang, Kota Makassar, Sulawesi Selatan, Indonesia
	M2	Rohani Ambo Rappe	Wisata Budaya dan Konservasi Laut
	M3	Sutinah Made	Strategi Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Agribisnis Rumput Laut (<i>Kappaphycus</i> sp.) Melalui Peningkatan Keterampilan dan Daya Saing Produk di Kabupaten Barru Provinsi Sulawesi Selatan
17:00 – 17:30	Penutupan Simposium Nasional		
17:30 – 19:00	City Tour		
19:00 – 21:00	Welcoming Dinner		

Ruang Poster

Kode	Nama Pemakalah	Judul Makalah
P1	Admi Athirah	Analisis Sarana Produksi Tambak di Kawasan Inti Minapolitan Kecamatan Suppa, Kabupaten Pinrang Sulawesi Selatan
P2	Edison Saade	Peningkatan Kualitas Rumput Laut, <i>Kappaphycus alvarezii</i> Melalui Fermentasi oleh Berbagai Kombinasi Fermenter Sebagai Bahan Pengental dan Sumber Nutrisi untuk Pakan Gel
P3	Ruzkiah Asaf	Karakteristik Sosial Ekonomi Masyarakat Nelayan Pesisir di Kabupaten Pulau Morotai
P4	Andi N Renita Relatami	Pengelolaan Limbah Berbasis Masyarakat Melalui Program Bank Sampah di Pulau Kodigareng



KEMENTERIAN PENDIDIKAN KEBUDAYAAN,
RISET, DAN TEKNOLOGI
DIREKTORAT JENDERAL PENDIDIKAN
TINGGI, RISET, DAN TEKNOLOGI

Jalan Jenderal Sudirman, Senayan, Jakarta 10270

Telepon (021) 57946104, Pusat Panggilan ULT DIKTI 126

Laman www.diktiristek.kemdikbud.go.id

Nomor : 1718/E4/DT.04.01/2023

27 April 2023

Hal : Undangan

Yth.

1. Direktorat Sumber Daya Manusia, Kementerian/Lembaga Mitra
2. Pimpinan Perguruan Tinggi Kementerian/Lembaga Mitra
3. Tim Teknis Pengelola Angka Kredit Dosen, Kementerian/Lembaga Mitra

seluruh Indonesia

Direktorat Sumber Daya Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Riset, dan Teknologi, bersama ini mengundang Bapak/Ibu untuk hadir pada:

hari, tanggal : Kamis, 4 Mei 2023

pukul : 10.00 WIB s.d selesai

media : Link zoom webinar:

<https://zoom.us/j/98804672072?pwd=UldzQjBFL1g1SndoKzJIRi9RRWdZdz09>
(passcode: 733598)

acara : Sesi Check Point dan Tanya Jawab Pelaksanaan Transisi Angka Kredit Dosen ASN sesuai PermenPANRB Nomor 1 Tahun 2023 Tentang Jabatan Fungsional

Atas perhatian dan kerja sama yang baik, kami ucapkan terima kasih.

Direktur Sumber Daya,



Mohammad Sofwan Effendi
NIP 196404031985031008

Tembusan:

Plt. Direktur Jenderal Pendidikan Tinggi, Riset, dan Teknologi

Catatan :

1. UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 Ayat 1 "Informasi Elektronik dan/atau Dokumen Elektronik dan/atau hasil cetakannya merupakan alat bukti yang sah."
2. Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh BSR