

**PENAMBAHAN TEPUNG UDANG REBON TERHADAP
UJI ORGANOLEPTIK BAKSO IKAN BANDENG (*Chanos chanos*)**

SKRIPSI

*diajukan untuk memenuhi sebagian syarat untuk memperoleh gelar Sarjana
Pendidikan Kelautan dan Perikanan*



oleh:

FITHRI NUR'AINI

NIM. 1902808

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KELAUTAN DAN PERIKANAN

UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA

KAMPUS DAERAH SERANG

2023

**PENAMBAHAN TEPUNG UDANG REBON TERHADAP
UJI ORGANOLEPTIK BAKSO IKAN BANDENG (*Chanos chanos*)**

Oleh

**Fithri Nur'aini
1902808**

Sebuah Skripsi yang diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Pendidikan pada Program Pendidikan Kelautan dan Perikanan

© Fithri Nur'aini 2023

Kampus Universitas Pendidikan Indonesia

Agustus 2023

Hak cipta dilindungi undang-undang
Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruh atau sebagian
Dengan dicetak ulang, difotokopi, atau cara lainnya tanpa izin dari penulis

LEMBAR PENGESAHAN

Skripsi ini diajukan oleh:

Nama : Fithri Nur'aini
NIM : 1902808
Program Studi : Pendidikan Kelautan dan Perikanan (PKP)
Judul Skripsi : PENAMBAHAN TEPUNG UDANG REBON
TERHADAP UJI ORGANOLEPTIK BAKSO IKAN
BANDENG (*Chanos chanos*)

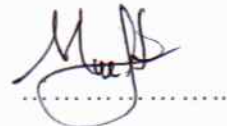
Telah berhasil dipertahankan dihadapan Dewan Penguji dan diterima sebagai persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Sarjana Pendidikan Kelautan dan Perikanan pada Program Studi Pendidikan Kelautan dan Perikanan Universitas Pendidikan Indonesia Kampus Serang.

DEWAN PENGUJI


Penguji I : Ferry Dwi Cahyadi, S. Pd., M.Sc.
NIPT. 920171219900902101



Penguji II : Mad Rudi, S.Pd., M.Si.
NIPT. 920200819900322101



Penguji II : Ahmad Beni Rouf, S.Pi., M.Si.
NIPT. 920230219931124101



Ditetapkan di : Serang
Tanggal : 1 Agustus 2023

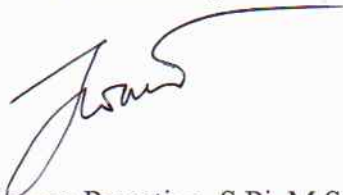
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

FITHRI NUR'AINI

PENAMBAHAN TEPUNG UDANG REBON TERHADAP
UJI ORGANOLEPTIK BAKSO IKAN BANDENG (*Chanos chanos*)

disetujui dan disahkan oleh pembimbing:

Pembimbing I



Himawan Prasetyo, S.Pi, M.Si
NIPT. 920200819890313102

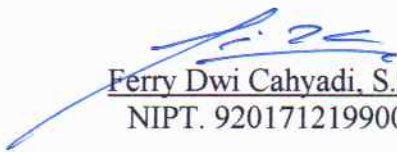
Pembimbing II



Agung Setyo Sasongko, S.Kel, M.Si
NIPT. 920190219880207101

Mengetahui,

Ketua Program Studi Pendidikan Kelautan dan Perikanan



Ferry Dwi Cahyadi, S.Pd, M.Sc.
NIPT. 920171219900902101

ABSTRAK

PENAMBAHAN TEPUNG UDANG REBON TERHADAP UJI ORGANOLEPTIK BAKSO IKAN BANDENG (*Chanos chanos*)

Fithri Nur'aini

Program Studi Pendidikan Kelautan dan Perikanan, Kampus Daerah Serang,
Universitas Pendidikan Indonesia

Diversifikasi produk hasil perikanan salah satunya adalah bakso ikan bandeng. Bakso ikan merupakan salah satu bentuk olahan hasil perikanan berbahan lumatan daging yang diperoleh dengan proses pencetakan menjadi bulat-bulat dan dilanjutkan dengan proses perebusan. Penambahan tepung udang rebon pada pembuatan bakso ikan bandeng dilakukan untuk meningkatkan mutu dan kualitas serta penerimaan produk. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung udang rebon dengan formulasi berbeda terhadap kandungan gizi dan uji organoleptik bakso ikan bandeng, serta menentukan formulasi terbaik. Uji organoleptik yang dilakukan meliputi kenampakan, aroma, rasa, dan testur serta pengujian kadar air, abu, lemak, protein, dan karbohidrat. Rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari 3 perlakuan. Faktor yang diteliti adalah perbedaan persentase daging ikan bandeng dengan tepung udang rebon sebagai berikut: F0 (bakso ikan komersil), F1 (100% ikan bandeng), F2 (50% ikan bandeng dan 50% tepung udang rebon), dan F3 (25% ikan bandeng dan 75% tepung udang rebon). Hasil analisis non parametrik *Kruskal-Wallis* menunjukkan bahwa penambahan tepung udang rebon memberikan pengaruh berbeda nyata ($p < 0,05$) terhadap kenampakan, aroma, rasa, dan tekstur bakso ikan. Bakso formulasi F2 menjadi formulasi terpilih karena penambahan 50% tepung udang rebon dapat meningkatkan aroma, tidak mempengaruhi kenampakan dan tekstur jika dibandingkan dengan formulasi F1. Hasil uji proksimat bakso formulasi F2 adalah sebagai berikut: kadar protein 13,97%, kadar lemak 2,24%, kadar air 64,16%, kadar abu 2,24%, dan kadar karbohidrat 17,39%. Penambahan tepung udang rebon sebanyak 50% pada bakso ikan bandeng dapat meningkatkan kandungan protein, dan karbohidrat.

Kata Kunci: Organoleptik, Gizi, Bakso Ikan Bandeng, Tepung Udang Rebon

ABSTRACT

ADDITION OF REBON SHRIMP FLOUR TO ORGANOLEPTIC TEST OF MILKFISH MEATBALLS (*Chanos chanos*)

Fithri Nur'aini

Marine and Fisheries Education Study Program, Serang Regional Campus,
Indonesian Education University

One of the diversification of fishery products is milkfish meatballs. Fish balls are one of the processed forms of fishery products made from meat moss obtained by molding into circles and continued with the boiling process. The addition of rebon shrimp flour to the manufacture of milkfish meatballs is carried out to improve the quality and quality and acceptance of products. The purpose of this study was to determine the effect of adding rebon shrimp flour with different formulations on the nutritional content and organoleptic test of milkfish meatballs, as well as determine the best formulation. Organoleptic tests performed include appearance, aroma, taste, and texture as well as testing for water content, ash, fat, protein, and carbohydrates. The experimental design used was a Complete Randomized Design (RAL) consisting of 3 treatments. The factors studied were the difference in the percentage of milkfish meat with rebon shrimp meal as follows: F0 (commercial fish balls), F1 (100% milkfish), F2 (50% milkfish and 50% rebon shrimp flour), and F3 (25% milkfish and 75% rebon shrimp flour). The results of *Kruskal-Wallis' non-parametric analysis* showed that the addition of rebon shrimp flour had a significantly different effect ($p < 0.05$) on the appearance, aroma, taste, and texture of fish balls. The F2 meatball formulation is the chosen formulation because the addition of 50% rebon shrimp flour can improve the aroma, does not affect the appearance and texture when compared to the F1 formulation. The results of the F2 formulation meatball proximate test are as follows: protein content 13.97%, fat content 2.24%, water content 64.16%, ash content 2.24%, and carbohydrate content 17.39%. The addition of 50% rebon shrimp flour to milkfish meatballs can increase the protein and carbohydrate content.

Keywords: Organoleptic, Nutrient, **Milkfish** Meatballs, Rebon Shrimp Meal

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iv
UCAPAN TERIMAKASIH	v
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	vii
SURAT PERNYATAAN TIDAK MELAKUKAN PLAGIAT	viii
ABSTRAK	ix
ABSTRACT	x
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Manfaat.....	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA	7
2.1 Ikan Bandeng (<i>Chanos chanos</i>)	7
2.2 Udang Rebon.....	11
2.3 Bakso Ikan	17
2.4 Pengujian Organoleptik	20
2.5 Analisis Proksimat.....	32
2.6 Uji Ranging Kesukaan.....	37
2.7 Hasil Penelitian yang Relevan.....	38

BAB III METODE PENELITIAN	43
3.1 Desain Penelitian	43
3.2 Partisipan	45
3.3 Objek Penelitian	45
3.4 Instrumen Penelitian	45
3.5 Prosedur Penelitian	46
3.6 Analisis Data	52
3.7 Alur Penelitian.....	53
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN	54
4.1 Kandungan Proksimat Bakso Ikan Bandeng (<i>Chanos chanos</i>) dengan Penambahan Tepung Udang Rebon	54
4.2 Uji Organoleptik Bakso Ikan Bandeng (<i>Chanos chanos</i>) dengan Penambahan Tepung Udang Rebon	57
4.3 Penentuan Bakso Ikan Bandeng (<i>Chanos chanos</i>) dengan Penambahan Tepung Udang Rebon Terbaik	66
4.4 Hubungan Proksimat dan Organoleptik Bakso Ikan Bandeng dengan Penambahan Tepung Udang Rebon	67
BAB V SIMPULAN, IMPLIKASI, DAN REKOMENDASI	70
5.1 Simpulan.....	70
5.2 Implikasi.....	70
5.3 Rekomendasi	71
DAFTAR REFERENSI	72
LAMPIRAN.....	76
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	101

DAFTAR REFERENSI

- Abdullah, A., Nurjanah, Hidayat, T., dan Chairunisah, R. (2017). Karakteristik Kimiawi dari Daging Kerang Tahu, Kerang Salju dan Keong Macan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 28(1): 78-84 hal. doi: <https://doi.org/10.6066/jtip.2017.28.1.78>
- Abriana, A., Indrawati, E., dan Rahman, R. (2020). Development of Regional Excellence Potentials Through Food Diversification Based on Local Resourch. *Advances in Engineering Reseach*, 194, 164-168 hal. doi: <https://doi.org/10.2991/aer.k.200325.033>
- Akbar, A., Nurmiah, S., dan Sushanti, G. (2021). Proporsi Penggunaan Kulit Pisang (*Musa paradisiaca* L) dan Daging Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) pada Pembuatan Abon. *Lutjanus*, 26(1), 20-28 hal. doi: <https://doi.org/10.51978/jlpp.v26i1.415>
- Amrullah, F., Ashari, A., Nurfaida, Nurlaelah, dan atnawati. (2019). Uji Proksimat Pakan Ternak Berprotein Tinggi Berbahan Dasar Cacing Tanag, Ampas Tahu, dan Daun Gama. *Jurnal Olmu Fisika: Teori dan Aplikasinya*, 1(2), 25-29 hal.
- Asmariyani, Amriani, dan Haslianti. (2017). Verifikasi Metode Uji Lemak Pakan Buatan. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 6(1), 92-96 hal. doi: <https://doi.org/10.36706/fishtech.v6i1.4455>
- Aventi. (2015). Penelitian Pengukuran Kadar Air Buah Proses Pengeringan (*Drying*). *Seminar Nasional Cendekiawan 2015*. 1(1), 12-27 hal.
- Badan Standarisai Nasional. (2014). SNI 7266:2014. *Syarat Mutu Bakso Ikan*.
- Dani, M. I., Anggrayni, Y. L., dan Siska, I. (2021). Pengaruh Level Pemberian Ekstrak Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*) terhadap Nilai Organoleptik Tahu Susu Sapi. *Jurnal Green Swarnadwipa*, 10(4), 617-626 hal.
- Dewanta, E. C., Wijayanti, I., dan Anggo, A. D. (2019). Karakteristik Fisiko Kimia dan Sensori Pasta Makaroni dengan Penambahan Tepung Ikan Gabus (*Channa striata*). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 1(2), 22-29 hal. doi: <https://doi.org/10.14710/jitpi.2019.6743>
- Fauziyah, L. N., Yulia, C., dan Nikmawati, E. E. (2022). Daya Terima Bakso Ikan Nila dengan Substitusi Tepung Talas. *Jurnal Gizi Dietetik*, 1(3), 210-215 doi: <https://doi.org/10.25182/jigd.2022.1.3.210-215>
- Fikriyah, Y. U., & Nasution, R. S. (2021). Analisis Kadar Air dan Kadar Abu pada Teh Hitam yang Dijual di Pasaran dengan Menggunakan Metode Gravimetri. *Amina*, 3(2), 50-54 hal.
- Fitriyono, A. (2014). Teknologi Pangan Teori dan Praktis. *Graha Ilmu, November*, 1-16 hal.
- Gobel, R. Van, Naiu, A. S., dan Yusuf, N. (2016). Formulasi *Cookies* Udang Rebon. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 4(3), 107-112 hal.
- Gultom, O. W., Lestari, S., dan Nopianti Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Pertanian, R. (2015). Analisis Proksimat, Protein Larut Air, dan Protein Larut Garam pada Beberapa Jenis Ikan Air Tawar Sumatera Selatan. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 4(2), 120-127 hal. doi:

<https://doi.org/10.36706/fishtech.v4i2.3506>

- Gusnadi, D., Taufiq, R., dan Baharta, E. (2021). Uji Organoleptik dan Daya Terima pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883-2888 hal.
- Hafiludin. (2015). Analisis Kandungan Gizi pada Ikan Bandeng yang Berasal dari Habitat yang Berbeda. *Jurnal Kelautan*, 8(1), 37-43 hal.
- Jamil, S. N. A. (2016). Pengaruh Penambahan Tepung Karagen terhadap Sifat Kimia Otak-otak Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). *Samakia: Jurnal Ilmu Perikanan*, 7(1), 12-21 hal.
- KKP. 2021. Total Produksi. *Statistik.kkp.go.id*. Diakses pada <https://statistik.kkp.go.id/home.php?m=total&i=2#panel-footer>
- Keer, U., Alim, H., Xavier, M., dan Balange, A. K. (2018). Quality Changes during Ice Storage of Acetes Species. *International Journal of Current Microbiology and Applied Sciences*, 7(1), 2063–2071 pp. doi: <https://doi.org/10.20546/ijcmas.2018.701.248>
- Khadijah, K. (2019). Analisis Kandungan Proksimat, Antioksidan dan Toksisitas Ekstrak Daun Samama (*Anthocephalus Macrophyllus*) dengan Penambahan Fuli Pala (*Myristica fragrant Houtt*) sebagai Minuman Fungsional. *Techno: Jurnal Penelitian*, 8(2), 287-296 hal. doi: <https://doi.org/10.33387/tk.v8i2.1320>
- Khoirin Maghfiroh, dan Iva Nur Halimah. (2022). Optimalisasi Peningkatan Protein dan Kualitas Organoleptik Mie Basah Melalui Fortifikasi Tepung Udang Rebon (*Acetes erytharaeus*). *Journal of Natural Sciences and Learning*, 1(1), 22-29 hal. doi: <https://doi.org/10.33387/tk.v8i2.1320>
- Mardiyah, S. (2021). *Potensi Produk Olahan Hasil Perikanan Laut Nelayan Kenjeran Surabaya*, 1.
- Mardiyati, S., & Amruddin. (2016). Diversifikasi Produk Olahan Udang Rebon pada Kelompok Wanita Nelayan. *Jurnal Al-Ikhlash*, 2(1), 1-10 hal.
- Minarseh, L., Suhaeni, dan Amrullah, S. H. (2021). Analisis Morfologi dan Kadar Protein Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) dari Tambak Budidaya Monokultur dan Polikultur (*Gracilaria sp.*) di Kecamatan Bua Kabupaten. *Prosiding Biologi Achieving the Sustainable Development Goals With Biodiversity in Confronting Climate Change, November*, 308-317 hal.
- Mukti, K. S., Rohmawati, N., dan Sulistiyani, S. (2018). Analisis Kandungan Karbohidrat, Glukosa, dan Uji Daya Terima pada Nasi Bakar, Nasi Panggang, dan Nasi Biasa. *Jurnal Agroteknologi*, 12(01), 90-99 hal. doi: <https://doi.org/10.19184/j-agt.v12i1.8333>
- Mulyani, S., (2016). *Petunjuk Praktikum Mata Kuliah Pengendalian Mutu*. Jurusan Teknologi Industri Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana. 4-5 hal.
- Munthe, I., Isa, M., Winaruddin, dan Sulasmi, Herrialfian, dan R. (2016). Analisis Kadar Protein Ikan Depik (*Rasbora tawarensis*) di Danau Laut Tawar Kabupaten Aceh Tengah. *Jurnal Medika Veterinaria*, 10(1), 67-69 hal. doi: <https://doi.org/10.21157/j.med.vet.v10i1.4044>
- Musttaqim, B., Surti, T., dan Wijayanti, I. (2016). Pengaruh Konsentrasi Egg White Powder (EWP) terhadap Kualitas Bakso dari Ikan Lele, Bandeng, dan Kembung. *Pengelolaan dan Biotek Hasil Perikanan*, 5(3), 9-16 hal.
- Nareza, M. (2022). Astaxanthin. *Alodokter*. Diakses dari

Fithri Nur'aini, 2023

PENAMBAHAN TEPUNG UDANG REBON TERHADAP UJI ORGANOLEPTIK BAKSO IKAN BANDENG (*Chanos chanos*)

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

<https://www.alodokter.com/astaxanthin>.

- Ndumuye, E., M., T., Langi, dan Taroreh, M. I. R. (2021). *Chemical Characteristic of Muate Flour (Pteridophyta filicinae) as Traditionally Food for The Community of Kimaam Island*. *Jurnal Agroteknologi Terapan*, 3(2), 261-268 hal.
- Nurhidayah, Soeskendarsi, E., dan Erviani, A. E. (2019). Kandungan Kolagen Sisik Ikan Bandeng (*Chanos-chanos*) dan Sisik Ikan Nilla (*Oreochromis niloticus*). *Biologi Makassar*, 4(1), 39-47 hal.
- Nursyirwani, N., Effendi, I., Yoswati, D., Suparmi, S., Aryani, N., dan Effendi, A. (2019). Peningkatan Pendapatan Nelayan melalui Diversifikasi Produk Berbahan Baku Udang Rebon di Desa Sialang Pasung Kabupaten Kepulauan Meranti. *Journal of Rural and Urban Community Empowerment*, 1(1), 24-28 hal.
- Nusantari, E., Abdul, A., dan Harmain, R. M. (2017). Ikan Bandeng Tanpa Duri (*Chanos chanos*) Sebagai Peluang Bisnis Masyarakat Desa Mootinelo, Kabupaten Gorontalo Utara, Provinsi Gorontalo. *Agrokreatif Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1), 78-87 hal. doi: <https://doi.org/10.29244/agrokreatif.3.1.78-87>
- Permadi, M. R., Huda Oktafa, dan Khafidurrohman Agustianto. (2019). Perancangan Pengujian Preference Test, Uji Hedonik dan Mutu Hedonik Menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network. *SINTECH (Science and Information Technology) Journal*, 2(2), 98-107 hal. doi: <https://doi.org/10.31598/sintechjournal.v2i2.282>
- Pratiwi, T., dan Nur Hakiki, D. (2021). Pengaruh Variasi Tepung Tapioka terhadap Tingkat Kesukaan Bakso Ikan Bandeng (*Channos channos Forsk*) Presto. *Food Scientia : Journal of Food Science and Technology*, 1(2), 131-141 hal. doi: <https://doi.org/10.33830/fsj.v1i2.2075.2021>
- Ramadhani, W., Indrawan, I., dan Sevelina. (2022). Formulasi Crackers Mocaf dengan Penambahan Tepung Udang Rebon serta Karakteristiknya. *Jurnal Bioindustri*, 4(2), 93-108 hal. doi: <https://doi.org/10.31326/jbio.v4i2.1238>
- Ridloudin, A., Raharja, S., dan Suryahadi. (2019). Strategi Peningkatan Daya Saing Ikan Bandeng Olahan di Kota Serang Banten. *Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah*, 14(1), 76-82 hal. doi: <https://doi.org/10.29244/mikm.14.1.76-82>
- Rochima, E., Pratama, R. I., dan Suhara, D. O. (2015). Karakterisasi Kimiawi dan Organoleptik Pempek dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Mas Asal Waduk Cirata. *Jurnal Akuatika*, 6(1), 79-86 hal.
- Setiabudi, FA. (2022, Juli 20). Resep Bakso Ikan [Video]. TikTok. <https://vt.tiktok.com/ZSLV1e1eC/>
- Sumardianto, Wijayanti, I., dan Swastawati, F. (2019). Karakteristik Fisikokimia dan Mikrobiologi Terasi Udang Rebon dengan Variasi Konsentrasi Gula Merah. *Jphpi*, 22(2), 287-298 hal.
- Suparmi, S., Sumarto, S., Sari, N. I., dan Hidayat, T. (2021). Pengaruh Kombinasi Tepung Sagu dan Tepung Udang Rebon terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Makaroni. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 24(2), 218-226 hal. doi: <https://doi.org/10.17844/jphpi.v24i2.35059>
- Suryono, C., Ningrum, L., dan Dewi, T. R. (2018). Uji Kesukaan dan Organoleptik terhadap 5 Kemasan dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif.

Fithri Nur'aini, 2023

PENAMBAHAN TEPUNG UDANG REBON TERHADAP UJI ORGANOLEPTIK BAKSO IKAN BANDENG (*Chanos chanos*)

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

- Jurnal Pariwisata*, 5(2), 95-106 hal. doi: <https://doi.org/10.31311/par.v5i2.3526>
- Syarif, W., Holinesti, R., Faridah, A., dan Fridayati, L. (2017). Analisis Kualitas Sala Udang Rebon. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 21(45-51).
- Tarwendah, I. P. (2017). Studi Komparasi Atribut Sensori dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2), 66-73 hal.
- Thalib, A., Istiqomah, T., Ristyanadi, B., dan Qomariyati, N. (2019). Uji Penerimaan Konsumen terhadap Cita Rasa Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) dari Beberapa Lokasi Budidaya di Indonesia. *Jurnal Grouper*, 10(2), 62-70 hal. doi: <https://doi.org/10.30736/grouper.v10i2.58>
- Untoro, N., Kusrahayu, dan Setiani, B. (2012). Kadar air, Kekenyalan, Kadar Lemak dan Cita Rasa Bakso Daging Sapi dengan Penambahan Ikan Bandeng Presto (*Chanos chanos Forsk*). *Animal Agriculture Journal*, 1(1), 567-583 hal.
- Wodi, S. I. M., Cahyono, E., dan Kota, N. (2019). Analisis Mutu Bakso Ikan Home Industri dan Komersil di Babakan Raya Bogor. *Jurnal Fishtech*, 8(1), 7-11 hal. doi: <https://doi.org/10.36706/fishtech.v8i1.7912>