

LAPORAN AKHIR
PENELITIAN DOSEN PEMULA
DANA PNBP TAHUN ANGGARAN 2023



KARAKTERISTIK IKAN TUNA SIRIP KUNING (*Thunnus albacares*)
HASIL TANGKAPAN NELAYAN DI PERAIRAN TELUK TOMINI
PROVINSI GORONTALO

Oleh:

Ketua:

Wila Rumina Nento, S.Pi., M.Si. (0919049002)

Anggota:

Lukman Mile, S.Pi., M.Si. (0004128206)

Shindy Hamidah Manteu, S.Pi., M.Si. (-)

Dibimbing oleh:

Prof. Dr. Rieny Sulistijowati S. S.Pi., M.Si. (0009107103)

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
UNIVERSITAS NEGERI GORONTALO
2023

SISTEM INFORMASI PENELITIAN
HALAMAN PENGESAHAN
PENELITIAN PENELITIAN DOSEN PEMULA

Judul Kegiatan : KARAKTERISTIK IKAN TUNA SIRIP KUNING (*Thunnus albacares*) HASIL TANGKAPAN NELAYAN DI PERAIRAN TELUK TOMINI PROVINSI GORONTALO

KETUA PENELITI

A. Nama Lengkap : Wila Rumina Nento, S.PI., M.SI
B. NIDN : 0919049002
C. Jabatan Fungsional : Asisten Ahli
D. Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan
E. Nomor HP : 082292209090
F. Email : wila@ung.ac.id

ANGGOTA PENELITI (1)

A. Nama Lengkap : Lukman Mile, S.PI, M.SI
B. NIDN : 0004128206
C. Perguruan Tinggi : UNIVERSITAS NEGERI GORONTALO

ANGGOTA PENELITI (2)

A. Nama Lengkap : Shindy Hamidah Manteu, S.PI, M.SI
B. NIDN : -
C. Perguruan Tinggi : UNIVERSITAS NEGERI GORONTALO

Lama Penelitian Keseluruhan : 10 bulan
Penelitian Tahun Ke : 1
Biaya Penelitian Keseluruhan : Rp 5.000.000,-
Biaya Tahun Berjalan : - Diusulkan Ke Lembaga : Rp 5.000.000,-
- Dana Internal PT : -
- Dana Institusi Lain : -

Mengesahkan,
Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan

(Dr. Abdul Haniz Olli, S.PI, M.SI)
NIP/NIK. 197308102001121001

Gorontalo, 15 September 2023
Ketua Peneliti,



(Wila Rumina Nento, S.PI., M.SI)
NIP/NIK. 199004192022032008

Menyetujui,
Ketua Lembaga Penelitian

(Prof. Dr. Dra. Novri Y. Kandowanko, M.P)
NIP/NIK. 196811101993032002

IDENTITAS PENELITIAN

1. Judul Penelitian : Karakteristik Ikan Tuna Sirip Kuning (*Thunnus albacares*) Hasil Tangkapan Nelayan di Perairan Teluk Tomini Provinsi Gorontalo
2. Ketua Peneliti
- a. Nama Lengkap : Wila Rumina Nento, S.Pi., M.Si.
 - b. Bidang Keahlian : Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan
 - c. Jabatan Struktural : -
 - d. Jabatan Fungsional : Asisten Ahli
 - e. Unit Kerja : Jurusan Teknologi Hasil Perikanan (THP)
Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan
Universitas Negeri Gorontalo
 - f. Alamat : Jl. Jenderal Sudirman No 6, Kota Gorontalo
 - g. Telepon/Faks : 0435-821125
 - h. E-mail : wila@ung.ac.id

3. Anggota Peneliti

No	Nama dan Gelar Akademik	Jabatan Fungsional	Bidang Keahlian	Instansi	Alokasi Waktu (jam/minggu)
1	Lukman Mile, S.Pi., M.Si.	Lektor Kepala	Biokimia	THP FPIK UNG	15
2	Shindy Hamidah Manteu, S.Pi., M.Si.	Tenaga Pengajar	Teknologi Pengolahan	THP FPIK UNG	10

4. Objek Penelitian : Ikan Tuna Sirip Kuning di Perairan Teluk Tomini, Gorontalo
5. Masa Pelaksanaan Penelitian
- Mulai : Maret 2023
 - Berakhir : Desember 2023
6. Anggaran yang Diusulkan : Rp. 5.000.000,-
7. Lokasi Penelitian : Perairan Teluk Tomini, Provinsi Gorontalo
8. Hasil yang Didapat : Data kondisi fisik dan kualitas hasil tangkapan nelayan di Perairan Teluk Tomini
9. Keterangan lain yang dianggap perlu : -

DAFTAR ISI

RINGKASAN	4
BAB 1. PENDAHULUAN	5
BAB 2. KAJIAN PUSTAKA	7
BAB 3. METODE PENELITIAN	9
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN	11
BAB 5. PENUTUP	13
DAFTAR PUSTAKA	14
LAMPIRAN	16
Lampiran 1. Pengambilan sampel	
Lampiran 2. Hasil uji organoleptik	
Lampiran 3. Hasil uji ANOVA kadar TVB	
Lampiran 4. Biodata Ketua dan Anggota Peneliti	

RINGKASAN

Ikan tuna (*Thunnus albacares*) adalah jenis ikan pelagis yang banyak ditemukan di Teluk Tomini Provinsi Gorontalo dan salah satu komoditas unggulan yang memiliki nilai ekonomis tinggi. Ikan tuna biasanya menjadi bahan baku industri yang diekspor ke luar negeri dan sebagian kecil di pasar lokal. Penanganan yang masih tradisional tidak luput dari minimnya pengetahuan dan ketrampilan nelayan-nelayan kecil. Secara umum penanganan ikan segar, terutama yang dilakukan oleh nelayan masih sangat memprihatinkan. Penanganan yang kurang hati-hati serta kurang diterapkannya sistem rantai dingin sejak ikan ditangkap sampai ke tangan konsumen menyebabkan terjadinya proses kemunduran mutu yang cepat.

Berbagai proses perubahan fisik, kimia, dan organoleptik terjadi diakibatkan oleh aktivitas enzim dan mikroba yang dapat dijadikan sebagai indikator mutu. Kemunduran mutu daging tuna juga dapat dideteksi dengan pengujian secara kimiawi salah satunya dengan pengujian kandungan *total volatile base* (TVB). Penelitian ini akan menyajikan informasi terkait kualitas daging tuna hasil tangkapan nelayan yang masih menggunakan cara tradisional.

Penelitian ini dilaksanakan dengan dua tahap, yaitu tahap kegiatan di lapangan dan kegiatan di laboratorium. Kegiatan lapangan, yakni mengidentifikasi hasil tangkapan nelayan dengan melihat kerusakan fisik ikan tuna dan pengambilan sampel daging merah ikan tuna. Adapun pengambilan sampel daging tuna di lokasi Desa Taludaa dilakukan sebanyak 3 kali di masing-masing titik pengambilan sampel yang telah ditentukan.

Hasil analisis organoleptik daging tuna memiliki nilai 8 dengan kadar TVB di masing-masing bagian daging, yaitu bagian perut 5.97 mg N/100 g, bagian punggung 5.80 mg N/100 g, dan bagian ekor 5.70 mg N/100 g. Hasil analisis ini menunjukkan bahwa kualitas daging ikan tuna di Perairan Teluk Tomini dengan penanganan secara tradisional sesaat setelah berada di daratan memiliki kualitas yang baik.

Kata Kunci: Ikan Tuna, Kualitas, *Thunnus albacares*, Teluk Tomini

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Teluk Tomini merupakan salah satu teluk terbesar di Indonesia dengan luas sekitar 59.500 Km². Pantai dan perairan Teluk Tomini yang merupakan daerah pesisir (*coastal zone*), yakni wilayah peralihan antara ekosistem darat dan ekosistem laut yang saling berinteraksi. Provinsi Gorontalo merupakan provinsi hasil pemekaran dari provinsi Sulawesi Utara berdasarkan Undang-Undang (UU) No. 38 tahun 2000 (Achmad 2011). Latar belakang pemilihan Teluk Tomini karena pada perairan tersebut banyak tertangkap ikan tuna jenis sirip kuning, madidihang, dan mata besar. Wilayah tersebut saat ini merupakan lokasi penangkapan dan penampungan ikan tuna oleh beberapa perusahaan perikanan.

Nelayan di Perairan Teluk Tomini Provinsi Gorontalo sebagian besar adalah nelayan-nelayan kecil atau tradisional yang tidak memiliki modal cukup untuk penyediaan es atau sejenis pengawet lainnya dalam kegiatan penangkapannya. Nelayan dan pengumpul ikan di daerah ini juga masih kurang memperhatikan faktor-faktor yang dapat mempengaruhi penurunan mutu kesegaran ikan selama penanganan sejak ikan itu ditangkap. Kondisi penangkapan dan penanganan di atas kapal yang demikian mengakibatkan mutu tuna yang didaratkan menjadi rendah dan memungkinkan terbentuknya histamin. Masalah lain adalah penggunaan es yang kurang memadai sehingga pada saat hasil tangkapan didaratkan nelayan menggunakan kain atau karung goni yang dibasahi dengan air laut.

Secara umum penanganan ikan segar, terutama yang dilakukan oleh nelayan masih sangat memprihatinkan. Penanganan yang kurang hati-hati serta kurang diterapkannya sistem rantai dingin sejak ikan ditangkap sampai ke tangan konsumen menyebabkan terjadinya proses kemunduran mutu yang cepat. Sedangkan permintaan konsumen yang semakin tinggi menuntut kualitas perikanan yang aman dan bebas patogen.

Aspek utama yang melatarbelakangi penyelenggaraan penelitian ini adalah minimnya penelitian mengenai karakteristik hasil tangkapan nelayan tradisional mengingat pentingnya nilai ekologis dan ekonomis ikan tuna sirip kuning di perairan Teluk Tomini Provinsi Gorontalo. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian terkait karakteristik dan kualitas hasil tangkapan nelayan tradisional.

1.2 Tujuan Khusus Penelitian

Penelitian ini bertujuan mengetahui karakteristik tuna sirip kuning hasil tangkapan nelayan dari Perairan Teluk Tomini Provinsi Gorontalo. Luaran kajian penelitian ini akan dipublikasikan pada jurnal terakreditasi.

1.3 Urgensi Penelitian

Ikan tuna sebagai salah satu sumber bahan baku bagi perekonomian Provinsi Gorontalo memegang peran yang penting, mengingat potensi sumberdaya ikan tuna di perairan Teluk Tomini tersedia cukup besar dan belum dimanfaatkan secara optimal. Ikan tuna dan produk turunannya mempunyai keunggulan di pasar lokal maupun internasional. Dalam hal ini permintaan ekspor ikan tuna cenderung meningkat dibanding dengan sumberdaya lain. Namun, hal ini malah bertolakbelakang dengan kualitas ikan tuna hasil tangkapan nelayan. Nelayan penangkap ikan tuna masih kurang memperhatikan faktor kemunduran mutu, dimana metode dan alat tangkap yang digunakan masih tergolong tradisional yang mengakibatkan menurunnya mutu ikan tuna hasil tangkapan. Penggunaan rantai dingin selama proses transportasipun belum memperhatikan aspek sanitasi dan hygiene. Diharapkan apabila data penelitian ini mampu menunjukkan data bahwa hasil tangkapan nelayan memiliki grade di bawah standar yang dianjurkan, maka penanganan hasil tangkapan yang baik perlu dioptimalkan demi meningkatkan kesejahteraan nelayan.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi terkait karakteristik hasil ikan tuna sirip kuning, sehingga dapat memberikan referensi kepada khalayak terkait jenis tangkapan serta mutu sirip kuning hasil tangkapan nelayan tradisional.

BAB 2. KAJIAN PUSTAKA

2.1 Ikan Tuna Sirip Kuning di Perairan Teluk Tomini

Ikan tuna sirip kuning adalah jenis ikan tuna yang biasa ditangkap oleh nelayan di Perairan Teluk Tomini dalam kondisi yang masih segar maupun yang sudah mengalami kemunduran mutu dengan ditandai adanya memar atau luka yang terdapat di tubuh ikan. Ikan tuna sirip kuning atau yang biasa dikenal dengan sebutan *yellowfin* memiliki nama ilmiah, yakni *Thunnus albacares*. Sebagian besar ikan tuna ini masuk ke pabrik pembekuan untuk diolah menjadi tuna loin ataupun saku yang nantinya akan dikirim ke luar daerah atau diekspor. Harga ikan tuna yang masuk ke dalam pabrik mengikuti standar pabrik, yakni untuk ikan tuna yang memiliki Grade A akan dihargai Rp. 40.000 per kg, sedangkan ikan tuna yang memiliki Grade B atau C diharga Rp. 30.000 hingga Rp. 35.000 per kg. Rata-rata daging tuna yang masuk ke pabrik memiliki Grade B hingga A yang ditandai dengan warna daging tuna yang diambil dengan menggunakan alat *coring tube* dan bobot dari ikan tuna yang mencapai 40 kg per ekornya.

2.2 Penanganan Daging Tuna Sirip Kuning di Indonesia

Normawati et al. (2014) dalam Muqsalmina et al. (2022) menjelaskan tingkat kepehaman nelayan akan *Standar Operasional Prosedur (SOP)* penanganan hasil tangkapan tuna sangat rendah, sehingga berakibat menurunnya mutu dan kesegaran ikan. Oleh karena itu, langkah-langkah penanganan yang tepat dan sesuai ketentuan harus sangat dipahami oleh nelayan agar mutu dan kesegaran ikan terjaga guna meningkatkan harga jual ke konsumen ataupun ekspor ke luar negeri. Ketetapan dasar mulai dari penangkapan, penanganan di atas kapal, penyimpanan dan pemasaran.

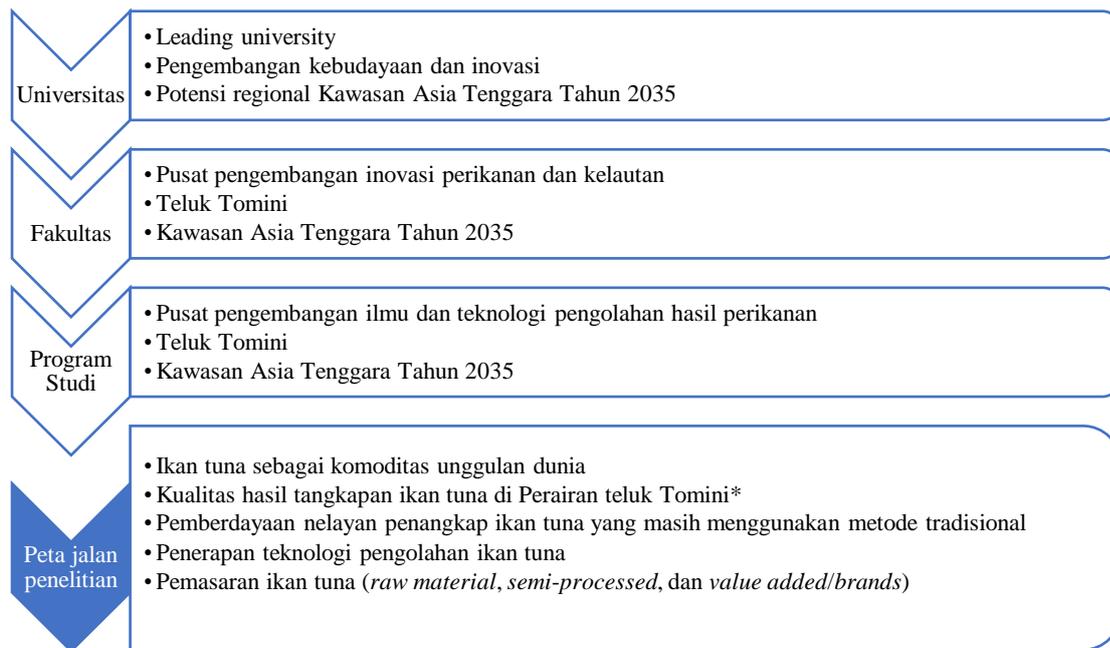
Menurut Siegers et al. (2022), nilai produksi hasil perikanan ikan pelagis besar pertahun cukup melimpah sehingga perlu adanya pengetahuan nelayan tentang penanganan mutu dengan menggunakan es batu yang disusun secara berlapis (*bulking*) di dalam boks. Hal ini dilakukan untuk pencegahan atau mempertahankan mutu ikan agar supaya tidak cepat busuk.

Kesegaran ikan tidak dapat ditingkatkan melainkan dipertahankan. Penurunan mutu kesegaran ikan tersebut dapat dipertahankan dengan melakukan proses penanganan yang tepat.

Teknik penanganan yang paling umum dilakukan adalah penggunaan suhu rendah atau chilling (Perceka, *et al.* 2020).

Peta Jalan penelitian

Secara umum, peta jalan penelitian karakteristik ikan tuna sirip kuning hasil tangkapan nelayan di Perairan teluk Tomini Provinsi Gorontalo yang merupakan bagian dari visi Universitas Negeri Gorontalo, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, dan Program Studi Teknologi Hasil Perikanan disajikan pada Gambar 1.



Gambar 1. Peta Jalan Penelitian secara Umum
Keterangan: *rencana penelitian yang dianggarkan dalam laporan ini

BAB 3. METODE PENELITIAN

3.1 Lokasi dan Pelaksanaan Penelitian

Lokasi penelitian adalah pesisir perairan Teluk Tomini, Provinsi Gorontalo. Penelitian ini dilaksanakan dengan dua tahap, yaitu tahap kegiatan di lapangan dan kegiatan di laboratorium. Kegiatan lapangan, yakni mengidentifikasi hasil tangkapan nelayan dengan melihat kerusakan fisik ikan tuna dan pengambilan sampel daging merah ikan tuna di Desa Taludaa. Adapun kegiatan analisis di laboratorium yang akan dilakukan, yaitu pengujian kesegaran ikan dengan penetapan TVB (*total volatile base*) di Laboratorium BPPMHP Provinsi Gorontalo.

3.2 Pengambilan Sampel

Pengambilan sampel ikan tuna dilakukan dengan mempertimbangkan waktu penangkapan nelayan, yakni pukul 06.00 sampai 06.30 WITA atau pukul 10.00 – 15.00 WITA. Pengambilan sampel ikan tuna sebanyak 3 kali dengan sampel yang berbeda dengan interval waktu selama 2 minggu selama Bulan Mei, Juni, dan Juli 2023. Adapun kegiatan analisis di laboratorium akan dilakukan segera setelah melakukan pengambilan sampel di lapangan guna mempertimbangkan potensi bias terjadi pada kondisi sampel.

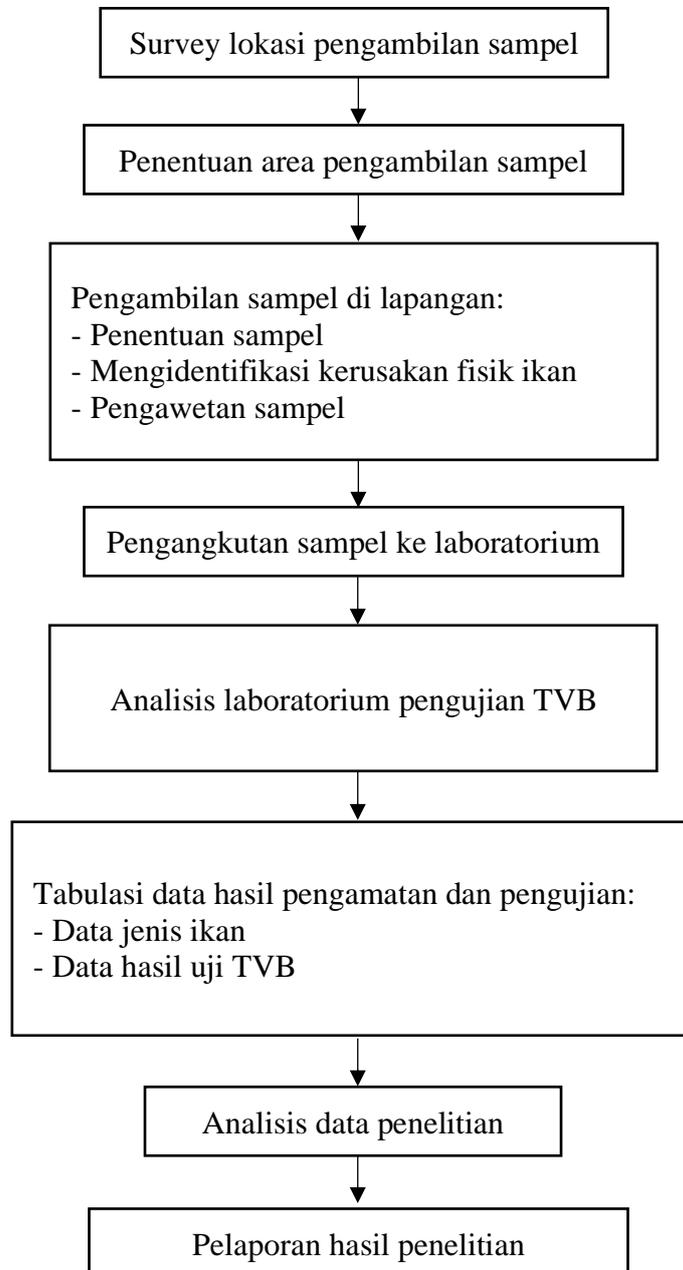
Pengujian laboratorium yang akan dilakukan, yaitu pengujian kesegaran ikan dengan penetapan TVB (*total volatile base*). Dimana bagian daging ikan yang diambil untuk diuji adalah daging ikan bagian perut, punggung, dan ekor. Metode pengujian TVB mengacu pada metode AOAC (1984).

3.3 Analisis Data

Data yang diperoleh dari hasil pengamatan di lapangan akan dianalisa secara kualitatif, sedangkan pengujian di laboratorium dianalisa secara kuantitatif menggunakan Rancangan Acak Lengkap *non factorial*. Perangkat lunak yang digunakan adalah Microsoft Excel dan SPSS 26.

3.4 Bagan Alir Tahapan Pelaksanaan Penelitian

Ketua dan anggota peneliti bertanggung jawab dan bertugas melakukan setiap tahapan kegiatan serta melakukan pendampingan terhadap mahasiswa yang dilibatkan dalam pelaksanaan penelitian. Berikut (Gambar 2) adalah bagan alir tahapan pelaksanaan penelitian.



Gambar 2. Bagan Alir Pelaksanaan Penelitian

BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Organoleptik Daging Ikan Tuna Sesaat Setelah Berada di Daratan

Hasil analisis organoleptik daging tuna sirip kuning sesaat setelah ditangkap masih memiliki kualitas daging yang tergolong segar. Hasil analisis organoleptik daging utuh ikan tuna yang diambil di lokasi Taludaa mempunyai nilai organoleptik, yakni 8. Nilai tersebut dapat dikatakan bahwa secara organoleptik ikan masih dikategorikan segar karena memiliki kenampakan yang baik, bau masih tergolong ikan segar, memiliki warna yang baik. Dimana parameter uji persyaratan mutu dan keamanan ikan segar yang menurut SNI (2729:2013) adalah minimal 7 dengan skor 1 sampai 9. Menurut Hasanah dan Ramadhani (2023), tuna memiliki nilai jual yang tinggi terutama karena kandungan gizi seperti protein dan asam omega 3 yang dominan dalam ikan tuna. Namun, penanganan yang kurang tepat menyebabkan kualitas ikan akan menurun kesegarannya.

Berdasarkan penelitian Maulana *et al.* (2012), tuna segar yellowfin dalam bentuk utuh dengan suhu ikan $\leq 0-4$ °C memiliki nilai 8 secara organoleptik, berarti dari hasil ini bahan baku yellowfin tergolong baik dan memenuhi persyaratan ekspor karena telah memenuhi standar perusahaan. Adapun menurut Zhang *et al.* (2011), suhu yang semakin meningkat menyebabkan penurunan nilai organoleptik secara signifikan.

4.2 Kadar Total Volatile Base (TVB) Daging Ikan Tuna Sesaat Setelah Berada di Daratan

Daging ikan tuna sesaat setelah ditangkap memiliki nilai *Total Volatile Base* (TVB) yang tergolong ikan sangat segar pada lokasi pengambilan sampel di Taludaa yakni bagian perut 5.97 mg N/100 g, bagian punggung 5.80 mg N/100 g, dan bagian ekor 5.70 mg N/100 g. Menurut Dalle *et al.* (2021), kadar TVB-N merupakan salah satu indikator yang digunakan dalam menentukan kesegaran ikan. Analisis TVB merupakan salah satu indikator dalam mengetahui kualitas suatu produk perikanan yang ditandai dengan total basa yang menguap. Farber (1965) dalam Nento *et al.* (2014) menjelaskan bahwa tingkat kesegaran hasil perikanan berdasarkan nilai TVB dikelompokkan menjadi empat, yaitu ikan sangat segar dengan kadar TVB ≤ 10 mg N/100 g, ikan segar dengan kadar TVB 10 sampai 20 mg N/100 g, ikan yang berada pada garis batas kesegaran yang masih dapat dikonsumsi dengan kadar TVB 20 sampai

30 mg N/100 g, dan ikan busuk yang tidak dapat dikonsumsi dengan kadar TVB >30 mg N/100 g.

Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa bagian daging ikan tuna memberikan pengaruh yang berbeda nyata terhadap peningkatan kadar TVB ($p < 0,05$). Berdasarkan uji lanjut Duncan perbedaan bagian sampel daging tuna menunjukkan hasil yang berbeda nyata terhadap peningkatan kadar TVB tuna (Lampiran 3). Hal ini menunjukkan bahwa bagian sampel daging tuna memiliki tingkat kemunduran mutu yang berbeda-beda dikarenakan kandungan yang ada dalam tiap sampel daging tersebut. Menurut Goulas & Kontominas (2007) dalam Nento *et al.* (2014), peningkatan jumlah TVB-N disebabkan meningkatnya aktivitas mikroba yang menghasilkan berbagai senyawa yang berbeda, dan sebagian besar di antaranya adalah basa. Nilai TVB-N dipengaruhi oleh jumlah non-protein nitrogen yang ada pada ikan, yang semuanya tergantung pada tipe makanan, musim penangkapan dan ukuran ikan. Menurut Pons-Sanchez-Cascado *et al.* (2006) dalam Liu *et al.* (2010), penolakan ikan segar berdasarkan konsentrasi TVB ditentukan berdasarkan penerimaan sensori dan jumlah total bakteri.

BAB 5. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Dari lokasi pengambilan sampel daging tuna yang didaratkan, dapat disimpulkan bahwa ikan tuna yang didaratkan di Desa Taludaa, Teluk Tomini dengan pengambilan bagian daging yang berbeda berpengaruh signifikan terhadap kadar TVB. Sebaliknya, pengujian organoleptic tidak memberikan pengaruh terhadap kualitas sensori bagian daging ikan. Secara keseluruhan, karakteristik tuna sirip kuning hasil tangkapan nelayan Gorontalo di Perairan Teluk Tomini menunjukkan kualitas yang tergolong segar yang didukung dengan pengujian kadar TVB yang rendah dan nilai sensori di atas standar minimum keamanan mutu ikan segar. Adapun permasalahan yang dihadapi oleh nelayan kecil penangkap tuna di Gorontalo umumnya berkaitan dengan penurunan jumlah hasil tangkapan ikan tuna di alam serta bantuan pemerintah yang belum optimal.

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, Z. (2011). Analisa pola arus dan kaju sedimentasi terhadap perubahan batimetri di Perairan Teluk Tomini Gorontalo [Tugas Akhir]. Fakultas Teknologi Kelautan Institut Teknologi Sepuluh November.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemists. 1984. Official Methods of Analysis. Association of Official. Agricultural Chemists. Washington DC. 1141 hal.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2006. Cara Uji Mikrobiologi-Bagian 3. Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) Pada Produk Perikanan. SNI 2332.3-2006. Jakarta (ID): Badan Standardisasi Nasional.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2013. Ikan Segar. SNI 2729-2013. Jakarta (ID): Badan Standardisasi Nasional.
- Dalle, D., Natsir, H., & Dali, S. 2021. Analisis Total Volatile Base (TVB) dan Uji Organoleptik Nugget Ikan dengan Penambahan Kitosan 2,5%. *IJCA (Indonesian Journal of Chemical Analysis)*, 4(1), 1–10.
- Hasanah, U., Ramadhani, F. 2023. Pengujian Kandungan Histamin Produk Olahan *Ground Meat* Ikan Tuna Beku Ekspor Amerika di PT. Yakin Pasifik Tuna Lampulo. *Jurnal Pertanian Agros*, 25(2): 1656-1666.
- Liu S, Fan W, Zhong S, Ma C, Li P, Zhou K, Peng Z, Zhu M. 2010. Quality evaluation of tray-packed tilapia fillets stored at 0° C based on sensory, microbiological, biochemical and physical attributes. *African Journal of Biotechnology* 9(5): 692-701.
- Maulana H, Afrianto E, Rustikawati I. 2012. Analisis bahaya dan penentuan titik pengendalian kritis pada penanganan tuna segar utuh di PT. Bali Ocean Anugrah Linger Indonesia Benoa-Bali. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*. 3(4): 1-5.
- Muqsalmina, Rianjuanda, Affan, J.M., Purnama, N.R. (2022). Identifikasi Teknik Penanganan Ikan Tuna Sirip Kuning (*Thunnus albacares*) Pada Alat Tangkap Hand Line Di Pidie Jaya. *Jurnal Kelautan dan Perikanan Indonesia*, 2(1): 39-50.
- Nento, W.R., Nurhayati, T., Suwandi, R. 2014. Perubahan Mutu Daging Terang Ikan Tuna Yellowfin di Perairan Teluk Tomini Propinsi Gorontalo. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 17(3): 225-232.
- Perceka, M.L., Asriani, Fauzan, I.R. (2020). Kemunduran Mutu Ikan Semar (*Mene maculata*) Selama Penyimpanan Suhu Chilling. *Jurnal Kemaritiman: Indonesian Journal of Maritime*, 1(2), 44-53.
- Siegers, W.H., Kurniawan, A., Dahlan, Prayitno, Y., Bariyyah, S.K., Tuhumury, R. A. N., Nur, I. S. M. (2022). Pelatihan Penanganan Ikan Tuna Sirip Kuning (*Thunnus albacares*)

Secara Bulking dengan Es Batu di PPI Hamadi Kota Jayapura. *DINAMISIA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(3): 835-845.

Zhang L, XLi, WLu, HShen, YLuo. 2011. Quality predictive models of grass carp (*Ctenopharyngodon idellus*) at different temperatures during storage. *Jornal Food Control* 22(8): 1197-1202.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Pengambilan sampel



Lampiran 2. Hasil uji Organoleptik

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.000	2	.000	.000	1.000
Within Groups	.280	6	.047		
Total	.280	8			

Uji lanjut *Duncan*

Bagian sampel	N	Subset for alpha = 0.05
		1
Ekor	3	8.000
Punggung	3	8.000
Perut	3	8.000
Sig.		1.000

Lampiran 3. Hasil uji ANOVA kadar TVB

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.089	2	.044	95.024	.000
Within Groups	.003	6	.000		
Total	.091	8			

Uji lanjut *Duncan*

Bagian sampel	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
Ekor	3	5.7267		
Punggung	3		5.7967	
Perut	3			5.9633
Sig.		1.000	1.000	1.000

Lampiran 4. Biodata Ketua dan Anggota Peneliti

1. KETUA PENELITI

A. Identitas Diri Ketua Tim Pelaksana

1.	Nama Lengkap	Wila Rumina Nento, S.Pi, M.Si
2.	Jenis Kelamin	Perempuan
3.	Jabatan Fungsional	Tenaga Pengajar
4.	NIP/NIK/Identitas Lain	199004192022032008
5.	NIDN	0919049002
6.	Tempat dan Tanggal Lahir	Gorontalo 19 April 1990
7.	Email	wila@ung.ac.id
8.	Nomor Telp/HP	082292209090
9.	Alamat Kantor	Jl. Jend. Sudirman No. 6 Kota Gorontalo
10.	Nomor Telepon/Fax	Tel (0435) 821125 Fax (0435) 821752
11.	Lulusan yang dihasilkan	S1 = - Orang; S2= - Orang ; S3 = - Orang
12.	Mata Kuliah yang Diampu	1. Bioteknologi Hasil Perikanan 2. Toksikologi Hasil Perikanan 3. Pemanfaatan Limbah Hasil Perikanan 4. Pengetahuan Bahan Baku Industri Hasil Perikanan 5. Sanitasi dan Hygiene

B. Riwayat Pendidikan

	S-1	S-2	S-3
Nama Perguruan Tinggi	Universitas Brawijaya	Institut Pertanian Bogor	-
Bidang Ilmu	Teknologi Hasil Perikanan	Teknologi Hasil Perairan	-
Tahun Masuk - Lulus	2008-2012	2012-2015	-
Judul Skripsi/Thesis/Disertasi	Pengaruh Bakteri <i>Bacillus</i> sp., <i>Enterobacter</i> sp., dan <i>Planococcus</i> sp. terhadap Pembentukan Histamin dari Histidin Murni secara <i>In Vitro</i>	Perubahan Mutu Daging Terang Ikan Tuna <i>Yellowfin</i> di Perairan Teluk Tomini Propinsi Gorontalo	-
Nama Pembimbing/Promotor	1. Dr. Ir. Happy Nursyam, MS 2. Dr. Ir. Yahya, MP	1. Dr. Tati Nurhayati, S.Pi, M.Si 2. Dr. Ir. Ruddy Suwandi, MS, MPhil	-

C. Pengalaman Penelitian Dalam 5 Tahun Terakhir (Bukan Skripsi, Tesis maupun Disertasi)

No	Tahun	Judul Penelitian	Pendanaan	
			Sumber	Jumlah (Juta Rp)
1	2023	Kajian Awal Potensi Pengembangan Perikanan Tuna di Teluk Tomini, Gorontalo	Bappeda Prov. Gorontalo	50.000.000
2	2022	Kajian Pemetaan Potensi Ekonomi dan Ketahanan Pangan Kabupaten Bone Bolango	DPA-SKPD Bappeda Kab. Bone Bolango	100.000.000
3	2022	Kajian Pemetaan/Pendataan Potensi Ekonomi dan Ketahanan Pangan Kabupaten Buol	DPA-SKPD Bappeda Kab. Buol	100.000.000
4	2018	Karakteristik Sosis Udang	Pribadi	5.000.000
5	2017	Analisa Kualitas Nugget Ikan Tuna (<i>Thunnus</i> sp.) Selama Penyimpanan Beku	Penelitian Terapan Internal Perguruan Tinggi-Dalam Negeri	9.094.000
6	2017	Mie Kering Rumput Laut	Pribadi	5.500.000

D. Pengalaman Pengabdian Kepada Masyarakat dalam 5 Tahun Terakhir

No	Tahun	Judul Pengabdian Kepada Masyarakat	Pendanaan	
			Sumber	Jumlah (Juta Rp)
1	2023	Peningkatan Produksi Budidaya Udang Vaname melalui Penerapan Metode SFA (<i>Stochastic Frontier Analysis</i>) dalam Pemberdayaan Masyarakat di Desa Mootinelo Kecamatan Kwandang Kabupaten Gorontalo Utara	Direktorat Riset, Teknologi, dan Pengabdian kepada Masyarakat, Dirjen Pendidikan Tinggi, Kemendikbudristek	56.695.000
2	2023	Mapping Sosial Ekonomi dan Kelembagaan PT. GLP Kab. Gorontalo Utara	PT. Gorontalo Listrik Perdana Kab. Gorontalo Utara	100.000.000
3	2023	Pemberdayaan Masyarakat Nelayan Desa Lamu Kecamatan Batudaa Pantai melalui Pelatihan Penanganan Hasil Tangkapan Ikan Sarden dan Diversifikasi Produk Mie sebagai Sumber Kalsium	DIPA-UNG	20.000.000

No	Tahun	Judul Pengabdian Kepada Masyarakat	Pendanaan	
			Sumber	Jumlah (Juta Rp)
4	2023	Strategi Membangun UKM dalam Urgensi Digitalisasi Informasi Keuangan dan Meningkatkan Produktivitas Kinerja Pemasaran di Desa Marisa Utara Kecamatan Marisa Kab. Pohuwato	DIPA-UNG	17.200.000
5	2023	Pemberdayaan Masyarakat melalui Penanganan Pascapanen Hasil Pertanian dan Perikanan di Desa Pinomontiga, Kecamatan Kabila Bone, Kabupaten Bone Bolango	DIPA-UNG	17.200.000
6	2023	Edukasi Penerapan Sanitasi dan Hygiene pada UMKM Pengolahan Produk Hasil Perikanan di Kecamatan Kwandang, Kabupaten Gorontalo Utara	DIPA-UNG	17.200.000
7	2023	Peningkatan Pengetahuan Masyarakat dan Nelayan tentang Perikanan Tuna Berkelanjutan	Bappeda Prov. Gorontalo	5.000.000
8	2023	Peningkatan Kapasitas Kelompok Nelayan Tuna tentang Cara Penanganan Ikan yang Baik (CPIB)	Bappeda Prov. Gorontalo	5.000.000
9	2022	Pemanfaatan Potensi Perikanan di Wilayah Pesisir	Internal Perguruan Tinggi-Dalam Negeri	15.000.000
10	2022	Pengabdian Kepada Masyarakat Bersama Membangun Kemandirian Masyarakat Nelayan di Bidang Pengolahan Hasil Perikanan	Internal Perguruan Tinggi-Dalam Negeri	15.000.000
11	2022	Strategi dan Peran Civitas Akademik dalam Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat Pesisir dan Pengotimalisasi Kawasan Teluk Tomini	Internal Perguruan Tinggi-Dalam Negeri	-
12	2022	Optimalisasi Tata Kelola Bumdes di Desa Polohungo	DIPA-UNG	12.700.000

No	Tahun	Judul Pengabdian Kepada Masyarakat	Pendanaan	
			Sumber	Jumlah (Juta Rp)
		Kecamatan Dulupi Kabupaten Boalemo		
13	2022	Peningkatan Ekonomi Masyarakat melalui Pelatihan Pembuatan Produk Berbasis Hasil Perikanan di Kawasan Teluk Tomini Desa Huangobotu Kecamatan Kabila Bone	DIPA-UNG	12.000.000
14	2022	Peningkatan Ekonomi Masyarakat melalui Pelatihan Pembuatan Produk Egg Roll Frozen Berbahan Daging Ikan di Desa Buhudaa Kecamatan Batudaa Pantai Kabupaten Gorontalo	DIPA-UNG	12.700.000
15	2022	Pembuatan Pie Rumput Laut di Ponelo Kepulauan, Gorontalo Utara	Pribadi	3.000.000
16	2021	Pembuatan Tortila dari Tepung Ikan Tuna (<i>Thunnus sp.</i>) di Tanjung Keramat, Kota Gorontalo	Internal Perguruan Tinggi-Dalam Negeri	4.000.000
17	2021	Pemanfaatan Diversifikasi Olahan Jagung untuk Meningkatkan Gizi dan Pendapatan Masyarakat Desa Bohulo, Kabupaten Gorontalo Utara di Desa Bohulo, Kab. Gorontalo Utara	Internal Perguruan Tinggi-Dalam Negeri	4.000.000
18	2021	Pelatihan Pembuatan Produk Teh Berbahan Dasar Jagung sebagai Antioksidan kepada Masyarakat di Desa Bualo, Kabupaten Gorontalo Utara di Desa Bualo, Kab. Gorontalo Utara	Internal Perguruan Tinggi-Dalam Negeri	4.000.000
19	2020	Coastal Clean Up dalam Rangka Sumpah Pemuda	Internal Perguruan Tinggi-Dalam Negeri	-
20	2020	Coastal Camp Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan	Internal Perguruan Tinggi-Dalam Negeri	-

No	Tahun	Judul Pengabdian Kepada Masyarakat	Pendanaan	
			Sumber	Jumlah (Juta Rp)
21	2019	Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Rumput Laut di Desa Tihengo Kecamatan Ponelo Kepulauan Kabupaten Gorontalo Utara	Internal Perguruan Tinggi-Dalam Negeri	
22	2018	Pemanfaatan Tebu dengan Penambahan Ekstrak Jahe dalam Pembuatan Sirup di Desa Lakeya, Kec. Tolangohula, Kab. Gorontalo	Internal Perguruan Tinggi-Dalam Negeri	4.500.000

E. Publikasi Artikel dalam Jurnal Ilmiah 5 Tahun Terakhir

No	Judul Artikel Ilmiah	Nama Jurnal	Volume/Nomor/ Tahun
1	Optimalisasi Tata Kelola Badan Usaha Milik Desa (BUMDes) di Desa Polohungo Kecamatan Dulupi Kabupaten Boalemo	Damhil: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat	Vol. 2, No. 1, Hal 16-21, 2023
2	Peningkatan Ekonomi Masyarakat Melalui Pelatihan Pembuatan Produk Egg Roll Frozen Berbahan Daging Ikan	DAS SEIN: Jurnal Pengabdian Hukum dan Humaniora	Vol. 1, No. 1, Hal 107-118, 2023
3	Karakteristik Organoleptik dan Kimia Sosis Berbasis Surimi Ikan Nila (<i>Oreochromis sp.</i>) dengan Penambahan Isolat Protein Kedelai	Jurnal Fish Protech	Vol. 6, No. 1, Hal 7-15, 2023
4	Pelatihan Pembuatan Produk Berbasis Hasil Perikanan di Desa Huangobotu	Damhil: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat	Vol. 1 No. 2, Desember 2022
5	Identifikasi Senyawa Saponin dan Antioksidan Ekstrak Daun Lamun (<i>Thalassia hemprichii</i>)	Jambura Fish Processing Journal	Vol. 4 No. 2 Tahun, Juli 2022
6	Pemanfaatan Diversifikasi Olahan Jagung untuk Meningkatkan Gizi dan Pendapatan Masyarakat Desa Bohulo, Kabupaten Gorontalo Utara	Abdimas: Jurnal Pengabdian Masyarakat Universitas Merdeka Malang	Vol. 6 Issue 1, 2021
7	Pelatihan Pembuatan Produk Teh Berbahan Dasar Jagung sebagai Antioksidan kepada Masyarakat Desa Bualo, Kabupaten Gorontalo Utara	Jurdimas (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat) Royal	Vol. 4 Issue 2, 2021

8	Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Kelautan dengan Pengolahan Karaginan di Desa Tihengo Kecamatan Ponelo, Kepulauan Kabupaten Gorontalo Utara	Jurnal Abdimas Gorontalo	Vol. 2 Issue 1, 2019
---	---	--------------------------	----------------------

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi. Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Laporan Kemajuan Penelitian Dosen Pemula UNG Tahun 2023.

Gorontalo, Agustus 2023
Ketua Tim Pengusul,



Wila Rumina Nento, S.Pi., M.Si

2. ANGGOTA TIM PENELITI

A. Identitas Diri Anggota Tim Pelaksana

1	Nama Lengkap (dengan gelar)	Lukman Mile, S.Pi, M.Si (L)
2	Jabatan Fungsional	Lektor
3	Jabatan Struktural	-
4	NIP/NIK/Identitas lainnya	198212042009121004
5	NIDN	0004128206
6	Tempat dan Tanggal Lahir	Manado, 4 Desember 1982
7	Alamat Rumah	Jl. Al Ihwan, Kel. Molosifat U, Kec. Sibatana Kota Gorontalo
9	Nomor Telepon/Faks/ HP	081356187477 / 08114347265
10	Alamat Kantor	Univ. Negeri Gorontalo Jl. Jend.Sudirman No.06 Kota Gorontalo
11	Nomor Telepon/Faks	Telp. 0435821125 Fax, 0435 821752
12	Alamat e-mail	Lukmanmile@ung.ac.id
13	Lulusan yang Telah Dihasilkan	S-1= 41 orang
14.	Mata Kuliah yang Diampu	1. Penanganan Hasil Perikanan 2. Dasar-Dasar Teknologi Pengolahan ikan 3. Biokimia Hasil Perikanan 4. Peralatan Pengolahan 5. Pengantar Teknologi Hasil Perikanan

B. Riwayat Pendidikan

	S1	S2
Nama PT	Univ. Samratulangi	Univ. Samratulangi
Bidang Ilmu	Teknologi Hasil Perikanan	Ilmu Perairan
Tahun Masuk-Lulus	2002-2006	2006-2008
Judul Skripsi /Tesis	Karakteristik Kemunduran Mutu Beberapa Jenis Ikan Herbivora dan Karnivora yang Di-Es	Penggunaan Es Air Kelapa Terhadap Awet Ikan Layang dan Ikan Kakap Merah
Pembimbing	<ul style="list-style-type: none"> • Prof. Dr. Ir. S. Berhimpon, M.App Sc • Ir. Albert Reo, M.Sc 	1. Prof. Frans. G. Ijong, M.Sc 2. Prof. Dr. Ir. S. Berhimpon, M.AppSc

C. Pengalaman Penelitian dalam 5 tahun terakhir (Bukan Skripsi, Tesis, maupun Disertasi)

No	Tahun	Judul Penelitian	Pendanaan	
			Sumber	Jumlah (juta Rp)
1	2022	Analisis Jumlah Mikroba Dan Tingkat Penerimaan Fillet Ikan Cakalang (<i>Katsuwonus Pelamis</i>) Terlapis Larutan Kombinasi Kitosan Dan Air Kelapa Selama Penyimpanan	PNBP UNG	4
2	2021	Analisis Jumlah mikroba dan tingkat penerimaan ikan cakalang terlapis larutan kombinasi kitosan dan air kelapa selama penyimpanan	UNG	4
3	2020	Karakteristik Produk Dendeng Ikan Nila pada Lama Perendaman Dalam Larutan Bumbu dan Lama Pengeringan Berbeda	UNG	15
4	2018	Pengembangan Model Pemberdayaan Perempuan Nelayan Melalui Kelompok Usaha Kreatif di Kawasan Minapolitan	PUPT Tahun Ke 2	120
5	2017	Pengembangan Usaha Ikan Julung-Julung (<i>Hemirhampus</i> Sp) Asap Sebagai Komoditi Lokal Unggulan Kabupaten Gorontalo Utara	MP3EI	185

D. Pengalaman Pengabdian Kepada Masyarakat dalam 5 tahun terakhir

No.	Tahun	Judul Pengabdian kepada Masyarakat	Pendanaan	
			Sumber	Jml (Juta Rp)
1	2022	Pemberdayaan Masyarakat Pesisir Melalui Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Berbasis Kawasan Teluk Tomini	PNBP UNG / KKN	12.5
2		Inovasi dan Manajemen Usaha Pengolahan Surimi Ikan sebagai Upaya SDGs Desa Ekonomi Tumbuh	PBNP UNG/ 2021	

No.	Tahun	Judul Pengabdian kepada Masyarakat	Pendanaan	
			Sumber	Jml (Juta Rp)
		Merata di Desa Hiyalo Oyile Kec. Anggrek Kab. Gorontalo Utara		
3	2017	Pemberdayaan Masyarakat Pesisir Di Desa Pasalae Melalui Wisata Bahari Berbasis Potensi Lokal	Sibermas UNG	25
4	2016	KKN-PPM Bagi UKM Pengasapan Ikan di Kecamatan Gentuma Raya Kabupaten Gorontalo Utara	KKN-PPM Dikti	65
5	2016	<i>Coastal Camp</i>	PNBP UNG	30
6	2015	Manajemen Mutu Pengemasan dan Pemasaran Ikan Asap Di Desa Pasalae Kec. Gentuma Raya, Kabupaten Gorontalo Utara	Sibermas UNG	25

E. Pengalaman Penulisan Artikel Ilmiah dalam Jurnal dalam 5 tahun terakhir

No.	Judul Artikel Ilmiah	Volume/ Nomor/ Tahun	Nama Jurnal
1	Edible Coating Berbahan Kitosan Dengan Penambahan Ekstrak Daun Kelor (<i>Moringa Oleifera</i>) Sebagai Pengawet Alami Bakso Sapi	Vol. 4 / No 2	Jambura Fish Processing Journal
2	Identifikasi Sifat Fisik Dan Gugus Fungsional Campuran Iota Caragenan-Fpm Kulit Ikan Patin (<i>Pangasius Sp</i>) - Tepung Buah Mangrove Jenis <i>Bruguiera Gymnoryza</i> Edible Film	Vol 5 No.3/ Tahun 2021	Journal of Fisheries and Marine Research
3	Studi Fitokimia Buah Mangrove (<i>Rhizophora mucronata</i>) Di Desa Langge Kabupaten Gorontalo Utara	Volume 3 Nomor 1, Januari 2021	Jambura Fish Processing Journal
4	The Effect Of Using Kappa-Carrageenan: Iota-Carrageenan: Mangrove Flour (<i>Avicennia marina</i>) In Ratio As Edible Film Material Toward Its Quality	Volume 1 Nomor 1, November 2020	Proceeding 1st International Conference on Fisheries and Marine Research (ICoFMR 2020)

5	Hedonic Quality Analysis of Flour-Based Longgi Brownies Cake substituted with Tilapia	Volume 7 Nomor 4, Desember 2019	Jurnal Nike (Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan)
6	Quality Characteristics of Tilapia Crackers Made with Sago Flour as Basic Ingredient	Volume 7 Nomor 1, Maret 2019	Jurnal Nike (Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan)
7	Analisis Nilai Gizi Produk Kaki Naga Ikan Nike (<i>Awaous melanocephalus</i>) Dengan Menggunakan Tepung Sagu (<i>Metroxylon</i> sp)	Vol 1/ Nomor 1/ Januari 2019	Jambura Fish Processing Journal

F. Pengalaman Penyampaian Makalah secara Oral pada Pertemuan/Seminar Ilmiah dalam 5 tahun terakhir

No	Nama Pertemuan Ilmiah/ Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1	International conference Sustainable blue economy	Proximate and Amino Acid Profile of Humpback Grouper (<i>Cromileptes altivelis</i>) from Tomini Bay, Gorontalo Indonesia	2022/ Universitas Pattimura
2	International Conference On Demography And Environment 2022	Physical-Chemical Characteristic and SPF Value of Sunscreen Cream Ethanol Extract of Seagrass Leaf (<i>Thalasia hemprichii</i>)	2022/UNG
3	2nd International Conference on Fisheries and Marine 15 July 2021, Khairun University, Ternate, Indonesia (Virtual)	Acceptability tilapia fish (<i>oreochromis niloticus</i>) jerky : an application of the many-facets Rasch Model	2021/ Universitas Khairun Ternate
4	International Conference of Sustainability Blue Economy	Proximate and Amino Acid Profile of Humpback Grouper (<i>Cromileptes altivelis</i>) from Tomini Bay, Gorontalo Indonesia	2022 / Pattimura University

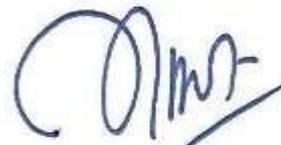
G. Pengalaman Penulisan Buku dalam 5 Tahun Terakhir

No	Judul Buku	Tahun	Jumlah Halaman	Penerbit
1	Pengemasan, Penyimpanan dan Pergudangan Olahan Hasil Perikanan	2018	101	CV. Athra Samudra

No	Judul Buku	Tahun	Jumlah Halaman	Penerbit
2	Produk Olahan Ikan Julung Julung Asap	2017	55	Ideas Publishing
3	Manajemen Usaha Pengasapan Ikan	2016	96	Ideas Publishing
4	Biopreservatif Bakteri Asam Laktat Dari Usus Ikan Bandeng	2015	62	Ideas Publishing

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila dikemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi. Demikian biodata saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan hibah penelitian Dosen Pemula Universitas Negeri Gorontalo tahun 2023.

Gorontalo, Februari 2023
 Anggota Pengusul



(Lukman Mile, S.Pi, M.Si)

A. Identitas Diri Anggota Tim Pelaksana

1.	Nama Lengkap	Shindy Hamidah Manteu, S.Pi, M.Si
2.	Jenis Kelamin	Perempuan
3.	Jabatan Fungsional	-
4.	NIP/NIK/Identitas Lain	- / 7501056712930001
5.	NIDN	-
6.	Tempat dan Tanggal Lahir	Gorontalo 27 Desember 1993
7.	Email	shindymanteu@ung.ac.id
8.	Nomor Telp/HP	082271501303
9.	Alamat Kantor	Fakultas Ilmu Perikanan dan Kelautan. Universitas Negeri Gorontalo. Jln. Jenderal Sudirman, Kota Gorontalo, Provinsi Gorontalo
10.	Nomor Telepon/Fax	Tel (0435) 821125 Fax (0435) 821752
11.	Lulusan yang dihasilkan	-
12.	Mata Kuliah yang Diampu	Teknologi Proses Thermal Fisiologi Pascapanen Hasil Perikanan Gizi Ikani Teknologi Pengemasan Hasil Perikanan Manajemen Industri Hasil Perikanan Manajemen/Perencanaan Usaha Hasper

B. Riwayat Pendidikan

	S-1	S-2
Nama Perguruan Tinggi	Universitas Negeri Gorontalo	Institut Pertanian Bogor
Bidang Ilmu	Teknologi Hasil Perikanan	Teknologi Hasil Perairan
Tahun Masuk - Lulus	2011-2015	2016-2019
Judul Skripsi/Thesis/Disertasi	Formulasi Kue Brownies Berbahan Dasar Tepung Longgi (<i>Xanthosoma sigittifolin</i>) yang disubstitusi dengan Tepung Ikan Nila (<i>Oreochromis niloticus</i>) dan Karakteristik Formula Terpilih	Pemanfaatan Karbon Aktif dalam Mereduksi Aroma Amis pada Garam Diet Berbahan Baku Rumput Laut <i>Sargassum polycystum</i> dan <i>Padina minor</i>
Nama Pembimbing/Promotor	Nikmawatususanti Yusuf, S.IK., M.Si Lukman Mile, S.Pi., M.Si	Prof. Dr. Ir Nurjannah, MS. Prof. Dr. Tati Nurhayati, M.Si

C. Pengalaman Pengabdian Kepada Masyarakat dalam 5 Tahun Terakhir

No	Tahun	Judul Pengabdian Kepada Masyarakat	Pendanaan	
			Sumber	Jumlah (Juta Rp)
1	2022	Peningkatan Pendapatan Ekonomi Masyarakat Melalui	PNBP UNG	13.700.000

No	Tahun	Judul Pengabdian Kepada Masyarakat	Pendanaan	
			Sumber	Jumlah (Juta Rp)
		Pelatihan Pemanfaatan Hasil Pertanian Di Desa Mustika Kecamatan Paguyaman		
2	2022	Pemanfaatan Potensi Perikanan di Wilayah Pesisir	Internal Jurusan Teknologi Hasil Perikanan UNG	15.000.000
3	2022	Bersama Membangun Kemandirian Masyarakat Nelayan di Bidang Pengolahan Hasil Perikanan	Internal Jurusan Teknologi Hasil Perikanan UNG	15.000.000

D. Publikasi Artikel dalam Jurnal Ilmiah 5 Tahun Terakhir

No.	Judul Artikel Ilmiah	Volume/Nomor/Tahun	Nama Jurnal
1	Karakteristik Rumput Laut Cokelat (<i>S. polycystum</i> dan <i>P. minor</i>) dari Perairan Pohuwato Provinsi Gorontalo	Vol 21, No. 2 : 396-405 Tahun 2018	Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia
2	Formulation of Longgi Flour-Based Brownies Substituted with Talapia Flour	Vol 7, No. 3: 55-59 Tahun 2019	Nike: Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan
3	Kajian Pra Kondisi dan Konsentrasi Asap Cair yang Berbeda Terhadap Mutu Produk Ikan Tembang (<i>Sardinella fimbriata</i>) Asap Cair	Vol 2; No 2: hal 57-67 Tahun 2020	Jambura Fish Processing Journal
4	Efektivitas Karbon Aktif dalam Pembuatan Garam Rumput Laut Cokelat (<i>S. polycystum</i> dan <i>P. minor</i>)	Vol 24; No 3; Tahun 2021	Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia
5	Identifikasi Senyawa Saponin dan Antioksidan Ekstrak Daun Lamun (<i>Thalassia hemprichii</i>)	Vol 4; No 2: 94-102 Tahun 2022	Jambura Fish Processing Journal

E. Pelatihan Profesional/Keahlian 5 Tahun Terakhir

Tahun	Jenis Pelatihan (Dalam/ Luar Negeri)	Penyelenggara/ Penerbit Sertifikat	Sertifikat	Jangka Waktu
2022	Penumbuhan Wirausaha Baru Pengolahan Hasil Kelautan dan Perikanan (Pelatihan Prausaha)	GoUKM Training Center - KKP	Sertifikat	-
2021	Food Safety on Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)	Expert Club Indonesia (ECI)	Sertifikat	-

Tahun	Jenis Pelatihan (Dalam/ Luar Negeri)	Penyelenggara/ Penerbit Sertifikat	Sertifikat	Jangka Waktu
2021	Hazard Analysis and Cartical Control Point (HCCP)	Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan- Pusat Pengendalian Mutu - KKP	Sertifikat	-
2018	Penyusunan Dokumen Sistem Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)	Lembaga Sertifikasi Profesi Jaminan Mutu dan Keamanan Produk	Sertifikat	2 Tahun
2017	Training Course: Good Laboratorium Practice	Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan - IPB	Sertifikat	-

F. Konferensi/Seminar/Lokakarya/Simposium 5 Tahun Terakhir

Tahun	Judul Kegiatan	Penyelenggara	Panitia/ Peserta/Pembicara
2023	Klinik Proposal Program Matching Fund Kedaireka 2023	Aliansi FPIK se-Teluk Tomini dan Maluku Utara	Peserta
2023	Aplikasi Bioteknologi dalam Mendukung Industri Perikanan	Pusat Riset Bioindustri Laut dan Darat - BRIN	Peserta
2022	FGD RPS (<i>Case Methode & Team Based Project</i>)	Aliansi FPIK se-Teluk Tomini dan Maluku Utara	Peserta
2022	Sosialisasi dan Pelatihan SPADA	UNG	Peserta
2022	Kegiatan Sharing dan Pendampingan Penyusunan Proposal PKM FPIK UNG	Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan UNG	Panitia
2022	Pengarus Utama Sektor Industri Pengelolaan Kelautan an Perikanan yang Berdaya Saing untuk Indonesia Maju	Pertemuan Ilmiah ke-14 Masyarakat Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia (MPHPI)	Peserta
2022	GMP Certification and Awareness	Himpunan Mahasiswa Teknologi Hasil Perikanan - IPB	Peserta

2022	HACCP Principles and Application in Seafood Industry	Himpunan Mahasiswa Teknologi Hasil Perikanan - IPB	Peserta
2021	Basic Sensory Evaluation to Improve Products Quality	Asosiasi Profesi Keamanan Pangan Indonesia	Peserta
2020	Webinar Quality Time with BBP3KP Inovasi Pengembangan Kolagen Berbasis Produk Perikanan: Fakta dan Solusi	Balai Besar Pengujian Penerapan Produk Kelautan dan Perikanan - KKP	Peserta
2018	Penggunaan Karbon Aktif untuk Mereduksi Garam Diet Rumput Laut Cokelat <i>Sargassum Polycystum</i> dan <i>Padina Minor</i>	Balai Besar Riset Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan - Jakarta	Narasumber
2018	EBSCOhost Training	CV. Sagung Seto	Peserta
2017	Word Class Proffesor Scheme a of Seminar on Bioinformatics	Institut Pertanian Bogor	Peserta
2017	Workshop on Mass Spectrometry as part of World Class Professor Scheme a Program	Institut Pertanian Bogor	Peserta

G. Karya Buku dalam 5 Tahun Terakhir

No.	Judul Buku	Tahun	Jumlah Halaman	Penerbit
1.	Kuliner Sambal Ikan	2020	37	Deepublish

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi. Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Laporan Kemajuan Penelitian Dosen Pemula UNG Tahun 2023.

Gorontalo, 31 Januari 2023

Yang Menyatakan,



Shindy Hamidah Manteu, M.Si

Lampiran 5. Bukti Submit Jurnal



**JURNAL
PASCAPANEN DAN BIOTEKNOLOGI
KELAUTAN DAN PERIKANAN**

ISSN. 1907 - 9133 e-ISSN. 2406-9284



BADAN RISET DAN SUMBER DAYA MANUSIA KELAUTAN DAN PERIKANAN
KEMENTERIAN KELAUTAN DAN PERIKANAN

[HOME](#) | [ABOUT](#) | [USER HOME](#) | [SEARCH](#) | [CURRENT](#) | [ARCHIVES](#) | [ANNOUNCEMENTS](#) | [SITEMAP](#) | [CONTACT](#)

CITATIONS

Citation indices

Index	All	Since 2018
Citations	2816	2054
h-index	26	20
i10-index	92	61

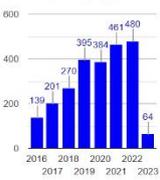


S2
Sinta score



2783
Citations

GS citations per year



Year	Citations
2016	139
2017	201
2018	270
2019	395
2020	384
2021	461
2022	480
2023	64

[Home](#) > [User](#) > [Author](#) > **Active Submissions**

Active Submissions

ACTIVE
ARCHIVE

ID	MM-DD SUBMIT	SEC	AUTHORS	TITLE	STATUS
1008	12-14		Nento, Mile, Manteu	TINGKAT KESEGERAN TUNA SIRIP KUNING (THUNNUS ALBACARES)...	Awaiting assignment

1 - 1 of 1 Items

Start a New Submission
CLICK HERE to go to step one of the five-step submission process.

Refbacks

ALL
NEW
PUBLISHED
IGNORED

DATE ADDED	HITS	URL	ARTICLE	TITLE	STATUS	ACTION
There are currently no refbacks.						

Publish
Ignore
Delete
Select All

Editorial Board

- [Aim & Scope](#)
- [Author Guidelines](#)
- [Online Submissions](#)
- [Author Statement](#)
- [Reviewer Acknowledgement](#)
- [Publication Ethics](#)
- [Article Template](#)
- [Visitor Statistics](#)

USER

You are logged in as...
wilarumina

- » [My Profile](#)
- » [Log Out](#)

LANGUAGE

Select Language

English

Submit

NOTIFICATIONS

JPBKP adalah Jurnal Ilmiah yang terindeks :

