

KAJIAN MORFOMETRIK DAN KANDUNGAN PROKSIMAT UNDUR-UNDUR LAUT DI PESISIR PANTAI TIAL SEBAGAI SUMBER PANGAN FUNGSIONAL

Nunun Ainun Putri Sari Banun Kaliky^{1*}, Muhammad Fatratullah Muhsin^{1,2},
Anugerah Saputra¹, Hartono Nurlette³, Saiful Alimudin³, Shafinaz Abubakar³

¹Program Studi Budi Daya Laut dan Pantai, Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan, Universitas Hasanuddin, Jln. Perintis Kemerdekaan Km 10, Makassar, 90245

²Higher Institution Centre of Excellence (HICoE), Institute of Tropical Aquaculture and Fisheries, Universiti Malaysia Terengganu, Kuala Nerus, Terengganu, 21030

³Program Studi Perikanan Tangkap, Universitas Muhammadiyah Maluku, Jl. KH. Ahmad Dahlan, Dusun Wara Air Kuning Kebun Cengkeh, Batu Merah Ambon, 97128

*e-mail: kalikynunun@unhas.ac.id

Indonesia merupakan negara megabiodiversitas dengan kekayaan ekosistem laut yang tinggi, termasuk wilayah pesisir yang menjadi habitat berbagai makrofauna bentik seperti *Hippa* sp. (undur-undur laut). Beberapa spesies yang ditemukan di Indonesia antara lain *Hippa ovalis*, *H. adactyla*, *H. marmorata*, dan *H. Celaeno*. Beberapa studi melaporkan kandungan protein, lemak, asam lemak omega-3, omega-6, omega-9, serta mineral Ca, Mg, dan Fe yang cukup tinggi (Silaban *et al.*, 2022). Penelitian ini dilakukan untuk mengkaji hubungan morfometrik dan kandungan proksimat *Hippa* sp. sebagai dasar pengelolaan berkelanjutan dan pengembangan pangan laut lokal, sekaligus mendukung ketahanan pangan berbasis sumber daya pesisir.

Identifikasi spesies dilakukan dengan mengamati ciri-ciri fenotip yang dimiliki spesimen. Analisis morfometrik pada spesimen undur-undur didasarkan pada pengukuran panjang karapas, Panjang tubuh, lebar tubuh dan bobot tubuh serta Sebaran Frekuensi panjang dianalisis menggunakan data panjang karapas undur-undur laut. Nisbah kelamin dihitung berdasarkan jumlah kelamin jantan dan betina. Rasio kelamin ini dihitung dengan menggunakan rumus (Effendie, 1979). Analisis proksimat yang dilakukan pada specimen, Spesimen undur-undur tersebut dicacah sebanyak 80-gram untuk di analisis kandungan gizinya berupa analisis kadar air, lemak, abu, protein dan karbohidrat yang di analisis dengan metode Oven, metode Soxhlet, dan metode Kjeldahl menggunakan prosedur standar (AOAC, 2005).



Gambar 1. *Hippa marmorata*. (A). tampak atas; (B). tampak bawah
Tabel.1 Hasil Analisis Proksimat *Hippa marmorata*

Parameter	Hasil Proksimat Undur-undur
Kadar Air (%)	80 %
Kadar Abu (%)	5.75 %
Kadar Lemak (%)	0.21 %
Kadar Protein (%)	8.75 %
Karbohidrat (%)	0.75 %

*48 ekor spesimen *Hippa adactyla*

Dari hasil penelitian ini didapatkan rata-rata panjang karapas ± 2.86 cm, lebar karapas ± 2.10 cm, panjang total ± 31.7 dan bobot tubuh ± 3.98 cm. Proporsi betina 98% dan jantan 2%. Kandungan gizi *Hippa marmorata* pada penelitian ini meliputi kadar air sebesar 80.08%, kadar protein 9,21%, karbohidrat 0,75%, lemak 0,21% dan kadar abu 5,75%. *Hippa marmorata* dapat dijadikan pangan yang bernilai ekonomis tinggi serta merupakan salah satu alternatif sumber protein yang rendah lemak selain ikan dan biota laut lainnya.

Daftar Pustaka

- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists. Published by the Association of Official Analytical Chemist. Marlyand.
- Silaban B, Nanlohy E E E M, 2022. The utilization of mole crab flour (*Hippa* sp) for the making of snack sticks. Jurnal Teknologi Hasil Perikanan. Volume 02 Nomor 01 Januari: 14-22.
- Effendie, M.I. 1979. Metode Biologi Perikanan. Yayasan Dewi Sri. Bogor. 112 hal.