

Kebiasaan Makan Udang Putih (*Penaeus merguensis* De Man, 1888) di Perairan Morodemak

Food Habits of White Shrimp (Penaeus merguensis De Man, 1888) in Morodemak Waters

Santi Juliarta Sigalingging¹, Siti Rudiyan¹, Kukuh Prakoso¹

¹Program Studi Manajemen Sumberdaya Perairan

Departemen Sumber Daya Akuatik, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Diponegoro

Jl. Prof. Jacub Rais, Tembalang, Semarang, Jawa Tengah-50275

Corresponding authors : juliantasanti9@gmail.com

Diserahkan: 28 November 2025; Direvisi: 10 Maret 2026; Diterima: 23 April 2026

ABSTRAK

Udang putih (*Penaeus merguensis*) merupakan salah satu komoditas utama dari sektor perikanan yang memiliki nilai ekonomi yang tinggi dan merupakan komoditas ekspor. Habitat alami udang putih yaitu berada pada perairan laut yang memiliki sedimen berlumpur atau berpasir. Ketersediaan sumber makanan alami udang sangat berpengaruh terhadap keberadaan komunitas udang di perairan terutama Perairan Morodemak. Perairan Morodemak memiliki hasil tangkapan utama salah satunya yaitu udang putih (*Penaeus merguensis*), oleh karena itu perlunya didukung dengan pengelolaan sumber daya yang baik sehingga dapat menjamin kelestarian biota dan habitatnya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pola kebiasaan udang putih dan kualitas Perairan Morodemak, yang dilaksanakan pada bulan Februari – Juli 2024. Metode penelitian yang digunakan dalam adalah metode kuantitatif. Penentuan titik lokasi pengambilan sampel dilakukan dengan metode *purposive sampling*, dengan pertimbangan tertentu yaitu berada di area laut, muara dan mangrove. Hasil ditemukan jenis makanan berupa Bacillariophyceae, Chlorophyceae, Cyanophyceae, Euglenophyceae, Dinophyceae, Zooplankton, Crustacea dan jenis makanan yang tidak teridentifikasi. Hasil analisis frekuensi kejadian didapatkan bahwa frekuensi paling tinggi berada pada area mangrove yaitu 85,7%, jumlah lambung kosong tertinggi area mangrove sebesar 30%. Indeks isi lambung udang putih tertinggi berada pada area laut yaitu sebesar 0,19% dan nilai indeks similaritas pada ketiga lokasi penelitian dikategorikan tinggi. Hasil variabel kualitas air di lokasi penelitian diketahui bahwa variabel kualitas air sesuai dengan baku mutu dan sesuai untuk pertumbuhan udang putih.

Kata Kunci: Kebiasaan Makan, Perairan Morodemak, Udang Putih.

ABSTRACT

White shrimp (Penaeus merguensis) is one of the main commodities of the fisheries sector that has a high economic value and is an export commodity. The natural habitat of white shrimp is in waters that have muddy or sandy sediments. The availability of shrimp natural food sources is very influential on the existence of shrimp communities in waters, especially Morodemak Waters. Morodemak waters have a main catch one of which is white shrimp (Penaeus merguensis), therefore the need to be supported by good resource management so as to ensure the preservation of biota and habitat. This study aims to determine the habit patterns of white shrimp and the quality of Morodemak Waters. The research method used is quantitative method. Determination of the sampling location point is done by purposive sampling method, with certain considerations that are in the area of the sea, estuary and mangrove. The results found in the form of food types, namely Bacillariophyceae, Chlorophyceae, Cyanophyceae, Euglenophyceae, Dinophyceae, Zooplankton, Crustacea and unidentified food types. The results of the frequency of occurrence analysis showed that the highest frequency was in the mangrove area, 85.7%, the highest number of empty stomachs in the mangrove area was 30%. The highest white shrimp stomach contents index was in the marine area, which was 0.19% and the similarity index value in the three research locations was categorized as high. The results of water quality variables at the study site found that water quality variables in accordance with quality standards and suitable for the growth of white shrimp.

Keywords: Food Habits, Morodemak Waters, White Shrimp.

PENDAHULUAN

Udang putih (*Penaeus merguensis*) adalah komoditas utama dalam sektor perikanan dengan nilai ekonomi tinggi dan sering diekspor. Habitat alami udang ini terletak di perairan berlumpur atau berpasir, khususnya di estuari dan area mangrove. Ketersediaan sumber makanan alami, seperti plankton, sangat mempengaruhi keberadaan udang di perairan.

Kebiasaan Makan Udang Putih (*Penaeus merguensis* De Man, 1888) di Perairan Morodemak

13

Udang termasuk biota demersal yang bersifat omnivora, memanfaatkan sumber daya makanan yang ada dan dapat menyebabkan interaksi antar spesies dan kompetisi. Perairan Morodemak, Kabupaten Demak, Jawa Tengah, merupakan daerah penangkapan utama udang putih dan memiliki potensi sumber daya perikanan yang besar. Namun, perairan ini juga terpengaruh oleh pencemaran akibat limbah domestik dan industri, yang dapat mempengaruhi kualitas air dan ketersediaan pakan alami. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kebiasaan makan udang putih serta kualitas perairan Morodemak, sehingga dapat memberikan informasi penting untuk pengelolaan sumber daya perikanan yang berkelanjutan. Penelitian dilaksanakan pada bulan Februari hingga Juli 2024 di Perairan Morodemak, dengan fokus pada kebiasaan makan udang putih terutama frekuensi kejadian, persentase jumlah lambung kosong, indeks isi lambung, dan kualitas perairan. Hasil diharapkan dapat memberikan referensi bagi pengelolaan perikanan dan penelitian selanjutnya.

METODE PENELITIAN

Materi

Materi yang digunakan yaitu udang putih (*Penaeus merguensis*) dan sampel air yang diambil dari 3 titik di Perairan Morodemak.

Metode

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode kuantitatif dengan cara survei secara langsung di lapangan. Menurut Nurlan (2019), pendekatan kuantitatif memiliki ciri utama yaitu data yang dikumpulkan berupa data yang berbentuk angka bukan kata-kata atau gambar.



Gambar 1. Lokasi Penelitian

Penentuan titik lokasi pengambilan sampel dilakukan dengan *purposive sampling*. Hal ini juga sama dengan penelitian Prianto *et al.* 2012, dimana metode yang digunakan dalam menentukan *food habits* yaitu *purposive sampling* dengan pendekatan tujuan tertentu. Penentuan titik sampling yang digunakan didasarkan pada karakteristik Perairan Morodemak yang terdiri dari 3 titik stasiun pengamatan yang berbeda, yaitu daerah mangrove, muara dan laut.

Analisis Data

Frekuensi Kejadian

Frekuensi kejadian dapat dihitung menggunakan rumus perhitungan dari Taunay *et al.* (2013), yaitu sebagai berikut :

$$FK = \frac{Ni}{I} \times 100\%$$

Keterangan :

FK = Frekuensi kejadian

Ni = Jumlah total satu jenis organisme

I = Total lambung yang berisi makanan

Indeks Isi Lambung

Indeks isi lambung didapatkan dengan cara membandingkan antara berat isi lambung udang dengan berat tubuh udang. Indeks ini merupakan metode untuk mengukur makanan udang yang ada di dalam lambung berdasarkan pada volume makanannya. Indeks isi lambung udang ini dapat di hitung dengan rumus dari Effendi (1979), yaitu sebagai berikut :

$$ISC (Index of Stomach Content) = \frac{Bc}{Bt} \times 100\%$$

Keterangan:

ISC = Indeks isi lambung

Bc = Berat isi lambung (gram)

Bt = Berat tubuh (gram)

Persentase Jumlah Lambung Kosong

Persentase jumlah lambung kosong dapat diperhitungkan dengan rumus yang dikemukakan oleh Romimohtarto dan Juwana (2001), yaitu sebagai berikut:

$$Cv = \frac{Ik}{N} \times 100\%$$

Keterangan :

- Cv = Persentase Jumlah Lambung Kosong
- Ik = Jumlah lambung kosong
- N = Jumlah total lambung yang dianalisis

Indeks Similaritas

Indeks similaritas digunakan untuk mengetahui kesamaan jenis makanan berdasarkan titik penangkapan udang. Perhitungan indeks similaritas didapatkan dengan membandingkan komposisi jenis makanan pada masing- masing stasiun pengambilan sampel udang putih. Rumus perhitungan yang digunakan yaitu indeks similaritas Sorensen (Ariefianti *et al.*, 2022) :

$$IS = \frac{3C}{A + B + C} \times 100\%$$

Keterangan:

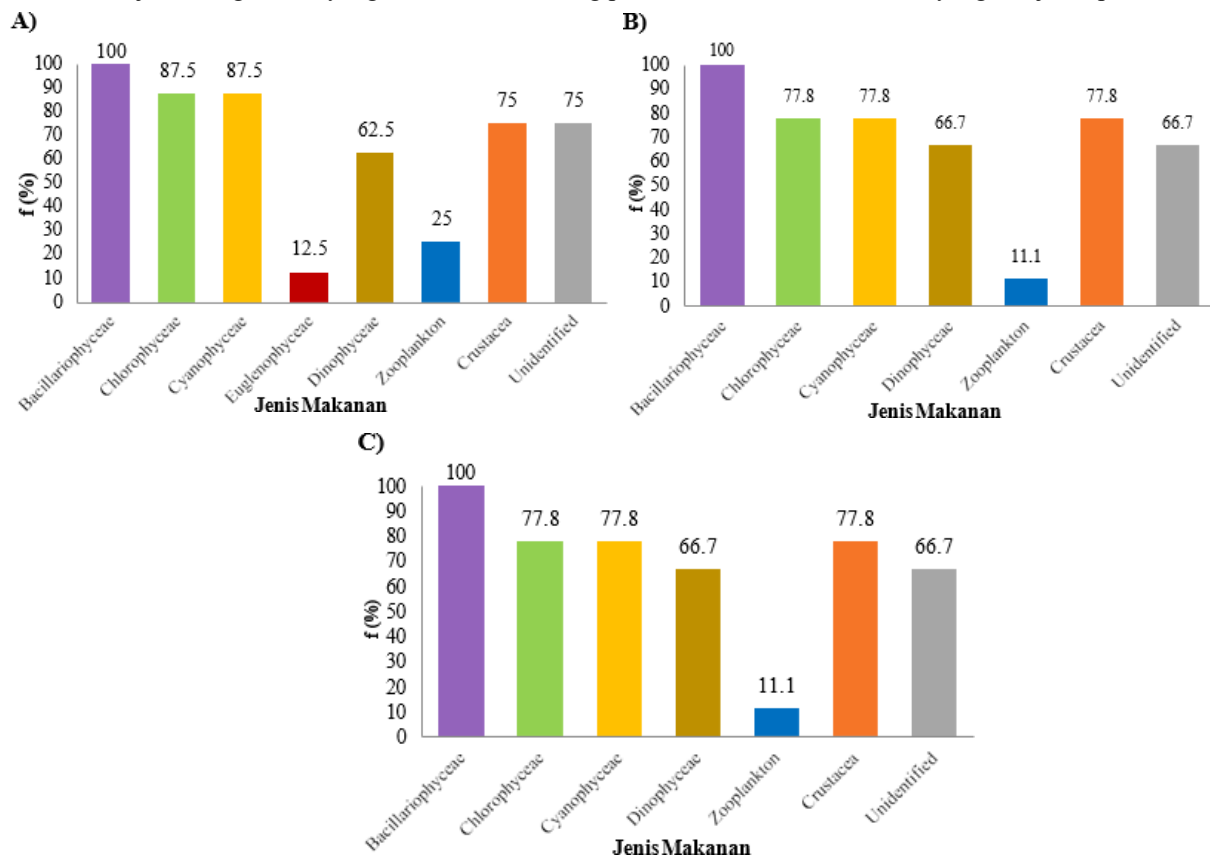
- IS = Indeks Similaritas
- 3C = Jumlah jenis makanan yang terdapat pada ke-3 stasiun sampel udang
- A,B,C = Jumlah jenis makanan yang terdapat pada masing- masing stasiun pengambilan sampel udang

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Frekuensi Kejadian

Hasil perhitungan frekuensi kejadian di tiga lokasi pengambilan sampel, didapat jumlah lambung yang berisi makanan pada stasiun 1 yaitu sebanyak 8 dan lambung kosong sebanyak 2. Pada stasiun 2 lambung yang berisi makanan sebanyak 9 dan lambung kosong sebanyak 1 dan pada stasiun 3 makanan yang berisi makanan sebanyak 7 dan lambung kosong sebanyak 3. Nilai frekuensi kejadian dinyatakan dalam persen dari seluruh lambung yang berisi. Berikut nilai frekuensi kejadian organisme yang dimakan oleh udang putih di Perairan Morodemak, yang disajikan pada **Gambar 2**.



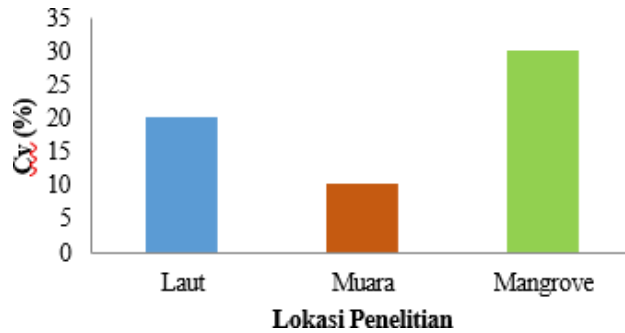
Gambar 2. Frekuensi Kejadian Udang Putih di Area Laut (A), Muara (B), Mangrove (C) Berdasarkan hasil yang didapatkan bahwa setiap stasiun memiliki hasil yang berbeda. Pada area laut terdeteksi

15

jenis makanan dengan jumlah paling tinggi yaitu sebesar 7 jenis makanan, yang meliputi Bacillariophyceae, Chlorophyceae, Cyanophyceae, Euglenophyceae, Dinophyceae, Zooplankton dan Crustacea. Komponen makanan udang putih di ketiga stasiun yang paling banyak terdeteksi adalah fitoplankton dari kelas Bacillariophyceae dengan frekuensi kemunculan 100% pada masing-masing area, sedangkan jenis makanan Euglenophyceae hanya ditemukan di stasiun 1 (Laut) dengan frekuensi kemunculan sebesar 12,5%. Pada ketiga stasiun juga ditemukan organisme yang sudah hancur (*unidentified food*) dengan frekuensi kemunculan paling tinggi berada pada area mangrove sebesar 85,7%, sedangkan pada area laut sebesar 75% dan pada area muara sebesar 66,7%.

Persentase Jumlah Lambung Kosong

Persentase jumlah lambung kosong pada udang putih dapat dilihat pada **Gambar 3**.



Gambar 3. Persentase Jumlah Lambung Kosong di Perairan Morodemak

Berdasarkan hasil analisis isi lambung udang putih pada **Gambar 3**, dari tiga lokasi pengambilan sampel yang berbeda, yaitu area laut, muara, dan mangrove, terlihat adanya perbedaan persentase jumlah lambung kosong di tiap lokasi. Persentase jumlah lambung kosong udang putih pada ketiga lokasi, diketahui pada lokasi area mangrove memiliki persentase yang paling tinggi yaitu sebesar 30%, sedangkan pada lokasi laut 20% dan paling rendah yaitu ada pada lokasi muara yaitu ketersediaan makanan yang lebih banyak dibandingkan dengan lokasi mangrove dan laut dikarenakan sedikitnya lambung yang kosong.

Indeks Isi Lambung

Berdasarkan hasil yang didapatkan bahwa kisaran nilai indeks isi lambung udang putih pada area laut memiliki nilai paling tinggi dibandingkan pada area muara dan mangrove. Kisaran indeks isi lambung udang pada area laut yaitu 0 – 0,36% dengan rata-rata 0,19% karena terdapat 2 lambung dalam kondisi kosong. Sedangkan untuk area muara berada pada kisaran 0 – 0,22% dengan rata-rata 0,10% dan terdapat 1 lambung dalam kondisi kosong dan pada area mangrove terdapat 3 lambung kosong dimana kisaran indeks isi lambung yaitu 0-22% dengan rata-rata 0,07% dan terdapat 3 lambung dalam keadaan kosong. Indeks isi lambung yang tinggi menunjukkan bahwa saat penangkapan, udang sedang aktif mencari makan serta proses pencernaan didalam lambung belum terjadi secara sempurna. Data analisis Indeks Isi Lambung tersaji pada **Tabel 1**.

Sampel	Indeks Isi Lambung (%)		
	Laut	Muara	Mangrove
Udang 1	0	0,05	0,04
Udang 2	0	0,08	0,07
Udang 3	0,32	0,08	0,20
Udang 4	0,36	0,11	0
Udang 5	0,37	0,02	0,22
Udang 6	0,27	0,14	0,06
Udang 7	0,25	0,13	0,07
Udang 8	0,17	0,13	0,08
Udang 9	0,08	0	0
Udang 10	0,02	0,10	0
Rata-rata	0,19	0,10	0,07

Tabel 1. Indeks Isi Lambung Udang Putih di Perairan Morodemak

Nilai indeks isi lambung menunjukkan jumlah lambung yang terisi dan tidak terisi (kosong). Nilai indeks isi lambung yang mendekati nol maka terdapat lambung udang yang tidak berisi, sedangkan jika nilai indeks isi lambung besar atau mendekati satu maka lambung udang dalam kondisi berisi atau penuh.

Indeks Similaritas

Berdasarkan hasil penelitian indeks similaritas disajikan pada **Tabel 2.**

Lokasi	Jumlah jenis makanan pada ke-3 titik sampling	Jumlah jenis makanan ara laut	Jumlah jenis makanan area muara	Jumlah jenis makanan area mangrove	Indeks Similaritas (%)
Jumlah	6	8	7	6	85,7%

Tabel 2. Indeks Similaritas Udang Putih Berdasarkan Titik Pengambilan Sampel

Dari data di atas tersebut mengindikasikan terdapatnya peluang kompetisi yang sangat tinggi dikarenakan tingginya nilai indeks similaritas yang diduga dipengaruhi oleh faktor ketersediaan dan kelimpahan makanan.

Variabel Kualitas Air

Hasil pengukuran variabel kualitas air disajikan pada **Tabel 3.**

Parameter	Stasiun 1	Stasiun 2	Stasiun 3	Baku Mutu (*)
Temperatur (°C)	28,4	28	28,5	Alami
DO (mg/l)	8,8	7,5	6,5	>5
pH	8,7	8,3	8,5	7-8,5
Salinitas (‰)	34	30	30	Alami

Tabel 3. Hasil Pengukuran Variabel Kualitas Air

Berdasarkan hasil pengukuran variabel kualitas air di perairan Morodemak pada ke-3 stasiun, diperoleh rentang suhu berkisar antara 28 – 28,5°C, DO perairan mempunyai rentang 6,5 – 8,8 mg/l, pH perairan mempunyai rentang antara 8,3 – 8,7 sedangkan salinitas air berada pada rentang antara 30 – 34‰. Pengukuran kualitas air ini dilakukan di area permukaan perairan.

Pembahasan

Frekuensi Kejadian

Hasil penelitian menunjukkan terdapat berbagai macam jenis makanan yang dikonsumsi udang. Adanya perbedaan jenis makanan yang dikonsumsi oleh udang putih disebabkan faktor ketersediaan makanan, ukuran makanan, serta kesukaannya terhadap makanan yang diinginkannya (Nasution *et al.*, 2018). Adanya komponen makanan berupa Crustacea, menunjukkan bahwa udang putih memiliki sifat kanibal. Sifat kanibal merupakan sifat umum pada semua Crustacea terutama pada udang putih, udang yang lebih besar cenderung akan memangsa jenis yang lebih kecil atau saat keadaan lemah seperti sedang dalam proses moulting, jika ketersediaan makanannya kurang (Sentosa *et al.*, 2018).

Hasil data frekuensi kejadian pada udang putih memiliki kisaran antara 11,1-100%. Menurut Nasution *et al.* (2018), jenis makanan kesukaan atau makanan utama pada udang ditandai dengan nilai frekuensi kemunculan melebihi 50%, namun jika nilai frekuensi kejadian berada pada rentang 10-50%, termasuk jenis makanan sekunder atau dimakan jika makanan utama tidak tersedia. Dari pernyataan tersebut, menunjukkan bahwa Bacillariophyceae, Chlorophyceae, Dinophyceae dan Crustacea dikategorikan sebagai makanan utama dikarenakan memiliki persentase kemunculan lebih dari 50% di semua stasiun. Sedangkan Cyanophyceae hanya menjadi makanan utama di stasiun 1 14,3% yang termasuk kategori makanan sekunder atau makanan pelengkap. Menurut Krisiyanto *et al.*, (2021), bahwa kelas Chlorophyceae dan Bacillariophyceae merupakan pakan alami yang baik bagi udang dan juga bagi kualitas perairan yaitu sebagai penambah oksigen di kolom perairan. Tingginya kelas Bacillariophyceae pada ketiga stasiun dikarenakan, plankton tersebut memiliki adaptasi yang baik pada perubahan kualitas lingkungan disekitarnya. Kelas Bacillariophyceae merupakan fitoplankton yang cepat berkembang, serta tersebar secara luas di perairan, dan paling umum dijumpai di laut, mulai dari area pantai hingga laut lepas (Samadan *et al.*, 2020). Tingginya jenis makanan fitoplankton pada udang juga diduga karena pengambilan sampel dilakukan pada pagi hari. Pada pagi hari berlangsungnya proses fotosintesis secara optimum, sedangkan jenis zooplankton memiliki presentase kemunculan yang lebih rendah daripada fitoplankton dikarenakan zooplankton lebih menyukai perairan yang lebih gelap dari fitoplankton untuk menghindari predator (Zainuri *et al.*, 2023).

Persentase Jumlah Lambung Kosong

Terdapatnya lambung kosong pada udang disebabkan oleh beberapa faktor yang mempengaruhi ketersediaan makanan serta kondisi makanan serta kondisi lingkungan. Jumlah lambung kosong terbesar terdapat pada stasiun 3 yaitu area mangrove. Menurut Rusmidin *et al.*, (2019), mangrove merupakan ekosistem yang berperan sebagai penyedia bahan organik dari serasah tumbuhan mangrove dan bukan fitoplankton seperti ekosistem lainnya. Hal tersebut dapat diduga bahwa kurangnya pakan alami seperti fitoplankton yang dapat dikonsumsi oleh udang di daerah tersebut. Dimana jika pakan tidak tersedia maka lambung udang akan cenderung kosong. Adanya proses molting dapat mempengaruhi terjadinya jumlah lambung kosong, dikarenakan pada saat molting udang cenderung mengalami penurunan nafsu makan. Selain itu juga pada udang yang sedang stress serta terkena penyakit akan cenderung mengalami penurunan nafsu makan atau bahkan tidak makan

(Se *et al.*, 2023). Menurut Bucholtz *et al.* (2009), terjadinya kondisi lambung yang kosong dikarenakan memiliki tingkat pencernaan yang cepat. Pada beberapa udang juga tidak makan saat sedang bermigrasi.

Indeks Isi Lambung

Hasil indeks similaritas yang didapatkan pada ketiga stasiun yang diteliti yaitu sebesar 85,7%. Hasil indeks similaritas tersebut termasuk dalam kategori tinggi. Menurut Rosalina dan Sofarini (2021), indeks similaritas dikatakan tinggi bila nilai >75%, kesamaan sedang bila nilai similaritas berada pada rentang 51 – 75 % dan jika kesamaan rendah bernilai 0 – 50%. Dari kutipan tersebut diketahui bahwa indeks similaritas udang putih yang ada di Perairan Morodemak dikategorikan tinggi di karenakan nilai indeks similaritas lebih dari 75%.

Tingginya kesamaan makanan yang dikonsumsi udang menandakan bahwa habitat dari udang pada tiap stasiun tidak banyak terdapat perbedaan. Hal ini sesuai dengan pernyataan Rahim dan Oetama (2024), bahwa kelompok habitat yang memiliki nilai kesamaan yang tinggi menunjukkan adanya kesamaan atau perbedaan yang tidak terlalu jauh pada parameter lingkungan di lokasi tersebut. Tingginya indeks similaritas juga dapat diartikan bahwa udang putih memiliki kesukaan pada jenis makanan yang sama dan tidak banyak perbedaan dalam hal keanekaragaman jenis makanan yang dikonsumsi. Jenis makanan yang selalu muncul di ketiga stasiun terdiri dari 6 jenis makanan yaitu terdiri dari beberapa jenis plankton dan crustacea, hal tersebut juga dapat menandakan bahwa kondisi lingkungan di ketiga stasiun tersebut sesuai dengan habitat makanan udang putih seperti plankton dan crustacea.

Variabel Kualitas Air

Hasil pengukuran kualitas air yang telah dilakukan di Perairan Morodemak dengan tiga lokasi yang berbeda yaitu sebagai berikut, temperatur perairan berkisar antara 28- 28,5°C. Suhu pada stasiun 1 yaitu sebesar 28,4°C, pada stasiun 2 sebesar 28°C dan pada stasiun 3 sebesar 28,5°C. Suhu merupakan salah satu faktor pembatas dalam perairan yang berperan penting dalam proses fotosintesis di perairan dan proses metabolisme serta siklus reproduksi udang putih (Pane dan Suman, 2020). Hasil pengukuran temperatur yang telah dilakukan masih dalam batas toleransi yang baik untuk kehidupan udang putih terutama dalam pertumbuhan dan perkembangannya. Menurut Widiani *et al.* 2021, kisaran suhu yang baik untuk mendukung kehidupan udang yaitu 27-35°C. Suhu perairan yang terlalu tinggi atau terlalu rendah dapat menghambat pertumbuhan udang. Suhu yang rendah dapat mempengaruhi sistem metabolisme pada udang, dan secara langsung berpengaruh terhadap nafsu makan udang (Akbar *et al.*, 2023).

DO (*Dissolved oxygen*) atau oksigen terlarut merupakan faktor pembatas bagi seluruh biota perairan. Berdasarkan hasil pengukuran di lokasi penelitian diketahui bahwa kadar oksigen terlarut (DO) berada pada kondisi yang optimal yaitu berkisar 6,5 – 8,8 mg/l. Berdasarkan Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No. 22 Tahun 2021 tentang *Penyelenggaraan Perlindungan dan Pengelolaan Lingkungan Hidup*, bahwa kadar oksigen terlarut (DO) untuk keberlangsungan hidup biota laut yaitu >5 mg/l. Nilai DO <2 mg/l dapat mempengaruhi produktivitas organisme perairan dikarenakan hal tersebut akan mempengaruhi ketersediaan plankton sebagai pakan alami udang dan organisme lainnya (Ighwerb *et al.*, 2021). Rendahnya kadar DO di perairan dipengaruhi oleh tingginya kekeruhan di perairan dan oksidasi bahan organik dan anorganik, sehingga menyebabkan sedikitnya sisa kandungan oksigen terlarut di dalamnya (Patty *et al.*, 2021).

Hasil pengukuran pH pada ketiga stasiun di Perairan Morodemak berada pada kisaran 8,3 – 8,7. Nilai pada ketiga stasiun tersebut masih berada pada kondisi yang optimal. Menurut Pane dan Suman (2020), pH yang baik untuk pertumbuhan udang putih yaitu 7,9 – 8,7. kondisi pH air merupakan salah satu faktor penting yang mempengaruhi kestabilan perairan. Terjadinya perubahan pH pada air dapat mempengaruhi organisme yang ada didalamnya. Hal tersebut dikarenakan setiap organisme yang ada di dalam perairan memiliki tingkat toleransi pada pH yang berbeda- beda (Setiyowati dan Mustofa, 2024).

Nilai salinitas yang didapatkan dari pengukuran di ketiga lokasi penelitian yaitu berada pada kisaran 30-34‰. Hal ini juga disebutkan oleh Pane dan Suman (2020), bahwa nilai salinitas yang baik untuk perkembangan udang putih yaitu berkisar 25-35‰. Oleh karena itu nilai yang didapatkan pada lokasi penelitian masih mendukung pertumbuhan udang putih. Menurut Syukri dan Ilham (2016), kisaran salinitas yang rendah dapat mempengaruhi pertumbuhan dan keberlangsungan hidup pada udang, jika salinitas rendah dapat menyebabkan tipisnya kulit udang sedangkan jika salinitas terlalu tinggi dapat menghambat proses molting pada udang.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, kesimpulan yang diperoleh yaitu dari hasil analisis jenis makanan yang telah dilakukan, pada lambung udang putih di Perairan Morodemak ditemukan jenis makanan berupa fitoplankton, zooplankton, crustacean kecil dan jenis makanan yang tidak teridentifikasi. Hasil analisis frekuensi kejadian didapatkan bahwa frekuensi paling tinggi berada pada area mangrove yaitu 85,7%, persentase jumlah lambung kosong tertinggi pada area mangrove sebesar 30%. Rata-rata indeks isi lambung udang putih tertinggi berada pada area laut yaitu sebesar 0,19%. Hasil analisis nilai indeks similaritas pada ketiga lokasi penelitian dikategorikan tinggi. Hasil pengukuran variabel kualitas air di lokasi penelitian diketahui bahwa semua nilai variabel kualitas air sesuai dengan baku mutu dan sesuai untuk pertumbuhan udang putih.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih atas pihak- pihak yang telah membantu dalam proses penyusunan dan memberikan dukungan dalam menyelesaikan penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, A., R. Rusaini, dan A. Rizal. 2023. Pertumbuhan dan Tingkat Kelangsungan Hidup Udang Kaki Putih (*Penaeus vannamei*) pada Suhu dan Salinitas yang Berbeda. *Jurnal Ilmiah AgriSains*, 24(2): 77- 84.
- Ariefianti, T. P., Y. Nugroho, dan D. Payung. 2022. Identifikasi Sebaran Jenis Tumbuhan Kayu Tingkat Tiang dan Pohon Berdasarkan Ketinggian Tempat Di Bukit Pandamaran KHDTK ULM Mandiangin Provinsi Kalimantan Selatan. *Jurnal Sylva Scientiae*, 5(6): 1015-1023.
- Atmaja, Y.Y.D. dan B. Kurniadi. 2023. Kebiasaan Makanan Ikan Tilan (*Mastacembelus erythrotaenia*) di Sungai Landak Desa Kuala Mandor A Kabupaten Kubu Raya. *Akuatik Tropis* 2(1): 9-23.
- Bucholtz, R.H., A.S. Meilvang, T. Cedhagen, dan J. T. Christensen. 2009. *Biological Observations on the Mudskipper Pseudapocryptes elongatus in the Mekong Delta, Vietnam. Journal Of World Aquaculture Society*. 40(6): 711- 723.
- Effendi, M.I. 1978. Biologi Perikanan, Bagian 1. *Study Natural History*, Fakultas Perikanan, IPB. Bogor, 105 hlm.
- Effendi, M.I. 1979. *Metoda Biologi Perikanan*. Cetakan I. Yayasan Dewi Sri. Bogor. 112 hlm.
- Effendi, M.I. 2002. *Biologi Perikanan*. Yayasan Pustaka Nusantara, Yogyakarta, 163 hlm.
- Ighwerb, M. I., J. Hutabarat, E. Yudiati, dan R. Pribadi. 2021. *Difference in Diet and Water Quality Influencing the Growth of the Newly Introduced Penaeus merguensis Larva Culture. Indonesian Journal of Marine Sciences/Ilmu Kelautan*, 26(3): 197-206.
- Krisiyanto, K., S. Sunaryo, dan S. Redjeki. 2021. Komunitas Fitoplankton dan Kualitas Air Budidaya Udang Vannamei di *Marine Science Techno Park* Jepara. *Journal of Marine Research*, 10(4): 501-507.
- Nasution, M. A., M. Mahendra, dan S. Suprizal. 2018. Kebiasaan Makan Ikan Layur (*Lepturacanthus savala*) di Perairan Desa Suak Indrapuri Kecamatan Johan Pahlawann Kabupaten Aceh Barat. *Jurnal Perikanan Tropis*, 5(1):105-118.
- Pane, A. R. P., dan A. Suman. 2020. Musim Pemijahan dan Ukuran Layak Tangkap Udang Jerbung (*Penaeus merguensis*) di Perairan Dumai dan Sekitarnya, Riau. *Dinamika Lingkungan Indonesia*, 7(2): 81-88.
- Pane, A. R. P., N. A. Pradisty, H. Widiyastuti, M. Fauzi, S. Mardlijah, R. Hanintyo, T. Noegroho, dan A. S. Panggabean. 2023. *Exploitation Status and Spawning Potential Ratio of Banana Prawn (Penaeus merguensis) After Trawling Ban in Kaimana, West Papua. Regional Studies in Marine Science*, 61: 102884.
- Patty, S. I., F. Y. Yalindua, dan P. S. Ibrahim. 2021. Analisis Kualitas Perairan Bolaang Mongondow, Sulawesi Utara Berdasarkan Parameter Fisika- Kimia Air Laut. *Jurnal Kelautan Tropis*, 24(1): 113-122.
- Prayitno, M. R. E., M. R. Hakim, dan A. Rahman. 2021. Dampak Rumpon terhadap Kebiasaan Makan dan Hubungannya dengan Keberlanjutan Sumberdaya Ikan. *Marlin: Marine and Fisheries Science Technology Journal*, 2(1): 43-54.
- Prianto, E., N. K. Suryati, dan M. M. Kamal. 2012. Keberagaman Jenis dan Kebiasaan Makan Ikan di Muara Sungai Musi. *Bawal*, 4(1): 35-43.
- Rahim, S. R., dan D. Oetama. 2024. Preferensi Habitat Udang Kipas (*Thenus orientalis*) di Perairan Selat Tiworo, Kecamatan Tiworo Utara, Kabupaten Muna Barat. *JSiPi (Jurnal Sains dan Inovasi Perikanan)*. 8(2): 109-121.
- Rosalina, D., dan D. Sofarini. 2021. Keanekaragaman Jenis Mangrove di Desa Rukam Kabupaten Bangka Barat. *EnviroScientiae*, 17(2): 57-61.
- Romimohtarto, K. dan S. Juwana. 2001. *Ilmu Pengetahuan Tentang Biota Laut*. Penerbit Djambatan. Jakarta, 98 hlm.
- Rusmidin, A. O., S. Bin, dan M. N. Nessa. 2019. Hubungan Faktor Lingkungan dan Kepadatan Plankton pada Ekosistem Mangrove di Desa Tongke-Tongke. *Lutjanus* 24(2): 23-30.
- Samadan, G. M., S. Supyan, R. Andriani, dan J. Juharni. 2020. Kelimpahan Plankton pada Budidaya Udang Vaname (*Litopenaeus vannamei*) dengan Kepadatan Berbeda di Tambak Lahan Pasir. *Jurnal Ilmu Kelautan Kepulauan*, 3(2): 222-229.
- Se, A. N., P. Santoso, dan F. C. Liufeto. 2023. Pengaruh Perbedaan Suhu dan Salinitas Terhadap Pertumbuhan Post Larva Udang Vaname (*Litopenaeus vannamei*). *Jurnal Vokasi Ilmu-Ilmu Perikanan (Jvip)*, 3(2): 84-89.
- Sentosa, A. A., D. A. Hediando, dan A. Suryandari. 2018. Kebiasaan Makanan dan Interaksi Trofik Komunitas Udang Penaeid di Perairan Aceh Timur. *BAWAL Widya Riset Perikanan Tangkap*, 9(3): 197-206.
- Setiyowati, D., dan A. Mustofa. 2024. Kualitas Perairan Pantai Seribu Ranting Jepara. *Jurnal Disprotek*, 15(1): 81-86.
- Syukri, M., dan M. Ilham. 2016. Pengaruh Salinitas Terhadap Sintasan dan Pertumbuhan Larva Udang Windu (*Penaeus monodon*). *Jurnal Galung Tropica*, 5(2): 86-96.
- Taunay, P. N., E. Wibowo, dan S. Redjeki. 2013. Studi Komposisi Isi Lambung dan Kondisi Morfometri untuk Mengetahui Kebiasaan Makan Ikan Manyung (*Arius thalassinus*) yang Diperoleh di Wilayah Semarang. *Journal Of Marine Research*, 2(1): 87-95.

Kebiasaan Makan Udang Putih (*Penaeus merguensis* De Man, 1888) di Perairan Morodemak

19

- Widiani, I., T. A. Barus, dan H. Wahyuningsih. 2021. *Population of White Shrimp (Penaeus merguensis) in A Mangrove Ecosystem, Belawan, North Sumatra, Indonesia. Biodiversitas Journal of Biological Diversity*, 22(12): 5367-5374.
- Zainuri, M., N. Indriyawati, W. Syarifah, dan A. Fitriyah. 2023. Korelasi Intensitas Cahaya dan Suhu Terhadap Kelimpahan Fitoplankton di Perairan Estuari Ujung Piring Bangkalan. *Buletin Oseanografi Marina*, 12(1): 20-26.