

EFEKTIFITAS LAMA WAKTU PERENDAMAN DAGING KERANG HIJAU *Perna viridis* DENGAN LARUTAN JERUK NIPIS 25% DALAM MENURUNKAN LOGAM BERAT TIMBAL

DESI HARYANI -- E2A607014
(2011 - Skripsi)

Kerang Hijau (*Perna viridis*) merupakan salah satu jenis kerang yang digemari masyarakat. Kadar timbal dalam daging kerang hijau *Perna viridis* 4,1568 mg/L dan kadar timbal pada kerang menurut SNI-01-2729.01-2006 adalah 0,3 mg/L. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui efektifitas lama waktu perendaman larutan jeruk nipis 25% dalam menurunkan kadar logam berat timbal (Pb) pada kerang hijau (*Perna viridis*) dengan berbagai variasi waktu perendaman. Jenis penelitian yang digunakan adalah *True Experimental* dengan *Randomized Control-Group Post Test Only Desain*. Populasi dalam penelitian ini adalah kerang hijau (*Perna viridis*) tangkapan nelayan di Pelabuhan Tanjung Emas Semarang. *Test Homogeneity of variances* didapatkan nilai *levene test* 0,855 dengan nilai $p=0,001$, karena $p<0,05$ maka kelima varians adalah tidak sama. Analisis data menggunakan analisis kruskal wallis. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa F hitung adalah $F=20,017$ dengan nilai $p=0,003$. Karena nilai $p<0,005$ maka H_0 ditolak berarti ada perbedaan rata-rata penurunan kadar timbal dari kelima variasi waktu perendaman. Waktu perendaman yang paling efektif dalam menurunkan kadar timbal adalah perendaman selama 75 menit yang mampu menurunkan kadar timbal sebesar 98,26%.

Kata Kunci: larutan jeruk nipisw 25%, perendaman, kerang hijau, timbal