

PENGARUH LAMA WAKTU PERENDAMAN DENGAN LARUTAN JERUK NIPIS
DALAM MENURUNKAN KANDUNGAN LOGAM BERAT TEMBAGA(Cu) PADA
DAGING KERANG HIJAU (*PERNA VIRIDIS*)

LATIFA SEPTI N.P -- E2A007069
(2011 - Skripsi)

Kerang hijau merupakan salah satu biota laut yang paling banyak dikonsumsi manusia. Kadar tembaga dalam daging kerang hijau 0,693 ppm sedangkan kadar tembaga pada biota laut menurut peraturan WHO adalah 0,2 ppm. Sebagai *chelating agent*, larutan jeruk nipis mengandung asam sitrat yang dapat mengikat logam berat sehingga dapat membebaskan bahan makanan dari cemaran logam berat. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama waktu perendaman dengan larutan jeruk nipis dalam menurunkan kadar tembaga pada kerang hijau dengan berbagai variasi waktu perendaman. Jenis penelitian ini adalah penelitian eksperimen sesungguhnya dengan menggunakan *the posttest only control group design*. Populasi dalam penelitian ini adalah kerang hijau yang terdapat di perairan Tanjung Emas Semarang yang diambil melalui tangkapan nelayan. Dengan banyak sampel 28, melalui pengulangan 4 kali dan 6 variasi lama waktu perendaman, 15 menit, 30 menit, 45 menit, 60 menit, 75 menit, dan 90 menit. Analisis data menggunakan analisis *Kruskall Wallis*. Hasil penelitian ini menunjukkan adanya penurunan kadar tembaga dari kontrol 0,693 ppm menjadi 0,199 ppm (71,284%). Hasil uji statistik menunjukkan nilai $p=0,0001$. Karena nilai $p < 0,05$ berarti ada penurunan kadar tembaga dengan enam variasi waktu perendaman. Lama waktu perendaman yang paling efektif dalam menurunkan kadar logam tembaga adalah perendaman 30 menit.

Kata Kunci: jeruk nipis, kerang hijau, tembaga, lama perendaman