

PENGARUH LAMA PERENDAMAN ASAM JAWA (*Tamarindus indica*) 25 %
TERHADAP PENURUNAN KANDUNGAN TEMBAGA (Cu) PADA UDANG PUTIH
(*Litopenaeus vannamei*)

MEIGA FATIMAH -- E2A009150
(2013 - Skripsi)

Udang putih merupakan salah satu biota laut yang sering dikonsumsi oleh masyarakat. Udang dipilih sebagai sampel karena merupakan indikator yang baik dalam memonitor suatu pencemaran lingkungan oleh logam terutama logam tembaga. Berdasarkan penelitian pendahuluan, kandungan tembaga (Cu) pada daging udang yang terdapat di perairan Tanjung Emas Semarang sekitar 2,9148 mg/l yang berarti sudah melebihi baku mutu yang ditetapkan oleh WHO yaitu sebesar 0,2 ppm. Tujuan penelitian menganalisis pengaruh lama waktu perendaman menggunakan larutan asam jawa 25 % dalam menurunkan kadar logam berat tembaga pada daging udang putih (*Litopenaeus vannamei*). Jenis penelitian menggunakan *Quasi Eksperimental Design* dengan rancangan penelitian adalah *pretest and posttest without control group design*. Populasi penelitian adalah daging udang putih hasil tangkapan nelayan di sekitar pelabuhan Tanjung Emas dan dijual di TPI Tambaklorok Semarang. Analisis statistik meliputi uji normalitas menggunakan Uji Shapiro-Wilk, selanjutnya uji *One Way Anova*. Hasil penelitian menunjukkan penurunan paling besar kandungan tembaga pada daging udang putih (*Litopenaeus vannamei*) dari pretest sebesar 5,604 mg/kg menjadi 2,244 mg/kg (59,96 %) dengan waktu perendaman 90 menit. Hasil analisis statistik menunjukkan nilai signifikansi $p = 0,0001$ berarti terdapat perbedaan yang sangat signifikan kadar logam berat tembaga pada udang putih (*Litopenaeus vannamei*) berdasarkan variasi lama waktu perendaman. Semakin lama waktu perendaman maka kandungan tembaga semakin turun. Waktu perendaman yang paling efektif dalam menurunkan kadar tembaga pada udang putih (*Litopenaeus vannamei*) adalah waktu perendaman 90 menit.

Kata Kunci: asam jawa, udang putih (*Litopenaeus vannamei*), tembaga