

Depuration Method with Various Temperature and Soaking Time in Green Mussels (Perna viridis) Contaminated Cadmium

Title	Depuration Method with Various Temperature and Soaking Time in Green Mussels (Perna viridis) Contaminated Cadmium
Author Order	3 of 4
Accreditation	
Abstract	<p>Aplikasi metode depurasi pada kerang hijau (Perna viridis) pada penelitian ini menggunakan perlakuan variasi suhu dan lama perendaman. Penelitian bertujuan untuk mengetahui kandungan logam berat kadmium pada kerang hijau di Pesisir Brebes sebelum dan sesudah dilakukan depurasi, persentase perubahan kandungan logam berat kadmium pada kerang hijau dan standar keamanan konsumsi kerang hijau di pesisir Brebes. Metode penelitian yang digunakan adalah metode kuantitatif dengan analisis menggunakan uji nonparametrik Kruskal-Wallis dan uji lanjut MannWhitney. Hasil penelitian menunjukkan kandungan logam berat Cd sebelum metode depurasi sebesar 0,10 mg/kg sedangkan sesudah metode depurasi menunjukkan nilai yang bervariasi dan seluruhnya masih dibawah batas baku mutu yang telah ditetapkan sebesar 0,2 mg/kg. Lama perendaman 24 jam menunjukkan hasil yang lebih baik dibandingkan perendaman 48 jam. Kategori nilai EDI dan THQ untuk seluruh perlakuan ialah tidak ada resiko kesehatan yang dapat ditimbulkan. Namun perlu memperhatikan batas maksimum konsumsi sebesar 4,55 Å, Å± 0,61 kg/minggu. Hal ini agar tidak berpotensi menimbulkan dampak kesehatan yang buruk akibat konsumsi kerang hijau dari pesisir Brebes yang telah terkontaminasi kadmium.</p>
Publisher Name	Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan
Publish Date	2024-06-30
Publish Year	2024
Doi	DOI: 10.20884/1.maiyah.2024.3.2.11991
Citation	
Source	MAIYAH
Source Issue	Vol 3 No 2 (2024): Maiyah : Vol. 3 No. 2 Juni 2024
Source Page	118-129
Url	https://jos.unsoed.ac.id/index.php/maiyah/article/view/11991/5479
Author	Dr NUNING VITA HIDAYATI, M.Si