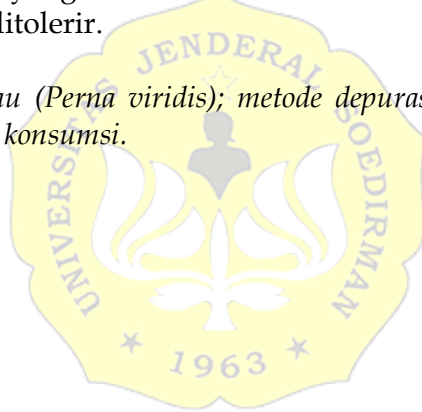


ABSTRAK

Penelitian metode depurasi pada kerang hijau (*Perna viridis*) dengan perlakuan variasi suhu dan lama perendaman bertujuan untuk mengevaluasi kandungan logam berat Pb dan standar kelayakan konsumsi kerang hijau di perairan pesisir Brebes. Metode penelitian yang digunakan adalah metode kuantitatif dengan analisis menggunakan uji nonparametrik *Kruskal-Wallis* dan uji lanjut *Mann-Whitney*. Hasil penelitian menunjukkan kandungan logam berat Pb sebelum metode depurasi sebesar 0,50 mg/kg sedangkan sesudah metode depurasi menunjukkan nilai yang bervariasi karena adanya penurunan dan peningkatan logam berat Pb. Perlakuan yang menunjukkan kandungan logam berat Pb terendah dan standar kelayakan konsumsi kerang hijau terbaik yaitu perlakuan suhu 30°C lama perendaman 24 jam yang menunjukkan nilai kandungan logam berat Pb sebesar $0,47 \pm 0,012$ mg/kg, serta nilai perkiraan EDI dan THQ masing-masing sebesar $11 \times 10^{-4} \pm 3 \times 10^{-5}$ dan $28 \times 10^{-2} \pm 7 \times 10^{-3}$ dengan nilai MTI sebesar $3,17 \pm 0,08$ kg/minggu. Oleh karena itu, dapat disimpulkan bahwa mengonsumsi kerang hijau dari perairan pesisir Brebes tidak berpotensi mengalami dampak kesehatan non-kanker yang buruk selama tidak melebihi batas konsumsi mingguan yang dapat ditolerir.

Kata kunci: Kerang hijau (*Perna viridis*); metode depurasi; logam berat Pb; pesisir Brebes; standar kelayakan konsumsi.



ABSTRACT

The research on the depuration method in green mussels (*Perna viridis*) with variations in temperature and soaking time aims to evaluate the heavy metal content of Pb and the feasibility standards for consuming green mussels in the coastal waters of Brebes. The research method used was a quantitative method with analysis using nonparametric *Kruskal-Wallis* test and subsequent *Mann-Whitney* test. The research results showed that the heavy metal content of Pb before the depuration method was 0.50 mg/kg, while after the depuration method, it showed varying values due to the decrease and increase in heavy metal content of Pb. The treatment that showed the lowest heavy metal content of lead and the best consumption feasibility standard for consuming green mussels was the treatment with a temperature of 30°C and 24 hours of immersion time, which showed a value of heavy metal Pb content of $0,47 \pm 0,012$ mg/kg, as well as the estimated EDI and THQ value of $11 \times 10^{-4} \pm 3 \times 10^{-5}$ and $28 \times 10^{-2} \pm 7 \times 10^{-3}$ consecutively with an MTI value of 3.17 ± 0.08 kg/week. Therefore, it can be concluded that consuming green mussels from the coastal waters of Brebes does not pose a potential risk of adverse non-cancer health effects as long as the weekly consumption limits are not exceeded.

Key words: Green mussels (*Perna viridis*); depuration method; heavy metal Pb; Brebes coast; consumption standards.

