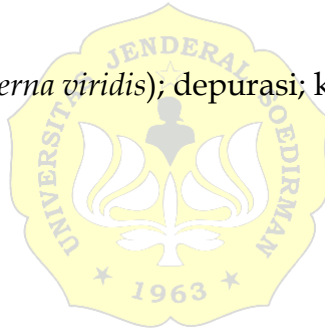


## ABSTRAK

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  $4,55 \pm 0,61$  kg/minggu. Hal ini agar tidak berpotensi menimbulkan dampak kesehatan yang buruk akibat kerang hijau dari pesisir Brebes yang telah terkontaminasi kadmium.

**Kata kunci:** Kerang hijau (*Perna viridis*); depurasi; kadmium.



## ABSTRACT

The application of the depuration method to green mussels (*Perna viridis*) in this study used variations in temperature and soaking time. The research aims to determine the heavy metal content of cadmium in green mussels on the Brebes Coast before and after depuration, percentage change in the heavy metal content of cadmium and safety standards for consumption of green mussels on the Brebes coast. The research method used is a quantitative method with analysis using the Kruskal-Wallis and Mann-Whitney test. The research results showed that the heavy metal content Cd before the depuration method was 0.10 mg/kg, while after the depuration method it showed varying values and all were still below the quality standard limit that had been set at 0.2 mg/kg. Soaking for 24 hours showed better results than soaking for 48 hours. The EDI and THQ value categories for all treatments are that has not health risks that can be caused. However, pay attention to the maximum consumption limit of  $4.55 \pm 0.61$  kg/week. This is so that there is no potential for bad health impacts due to green mussels from the Brebes coast which have been contaminated with cadmium.

**Keywords:** Green mussel (*Perna viridis*); depuration; cadmium.

