

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan, didapatkan kesimpulan sebagai berikut:

1. Kandungan logam berat Cr pada kerang hijau (*Perna viridis*) di Randusanga Kulon, Brebes sebelum diberikan metode depurasi sebesar 0,12 mg/kg dan setelah dilakukan metode depurasi dengan perlakuan perbedaan suhu dan lama perendaman memiliki nilai yang bervariasi dengan rentang nilai sebesar 0,09 mg/kg hingga 0,16 mg/kg. Nilai penurunan kandungan logam berat mengalami hasil yang signifikan terutama pada perlakuan depurasi dengan lama perendaman 24 jam dengan nilai sebesar 0,09 mg/kg dan 0,10 mg/kg. Namun, pada perlakuan depurasi dengan lama perendaman mengalami kenaikan dengan kenaikan tertinggi sebesar 0,16 mg/kg.
2. Persentase penurunan kandungan logam berat Cr setelah dilakukan metode depurasi menunjukkan adanya penurunan tertinggi terjadi pada perlakuan suhu 30°C dengan lama perendaman 24 jam sebesar 19%. Sementara, kenaikan tertinggi terjadi pada perlakuan suhu 35°C dengan lama perendaman 48 jam sebesar 33%.
3. Berdasarkan nilai perkiraan EDI, THQ, dan MTI pada kerang hijau yang berasal dari Randusanga Kulon masih layak untuk dikonsumsi dengan tetap memperhatikan batas konsumsi yang dapat ditolerir.

Setelah dilakukan metode depurasi didapatkan nilai perkiraan EDI kandungan logam berat Cr dengan rentang nilai 23×10^{-5} mg/kg/hari hingga 37×10^{-5} mg/kg/hari dan nilai perkiraan THQ memiliki rentang 8×10^{-2} hingga 12×10^{-2} . Nilai perkiraan MWI yaitu 2,6 mg/kg sehingga didapatkan hasil MTI dengan rentang 16,1 kg/minggu hingga 26,7 kg/minggu.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan diperlukan kajian lebih lanjut mengenai metode depurasi dengan perlakuan lama perendaman serta suhu yang tepat untuk mengurangi logam berat Cr pada kerang hijau. Selain itu, perlu dikaji lebih lanjut mengenai lama perendaman dan disarankan dengan perendaman lebih singkat saat metode depurasi. Kemudian, perlu dilakukan pergantian air, pengecekan kualitas air, serta desain bak depurasi yang digunakan. Kemudian, melakukan pemilihan sampel kerang hijau yang digunakan pada saat proses depurasi dengan menggunakan kerang hijau dengan ukuran yang umum dijual dan dikonsumsi oleh masyarakat.