

ABSTRAK

Penelitian ini berjudul Variasi Waktu dan Suhu pada Metode Transportasi Basah terhadap Profil Biokimia dan *Survival* pada Kerang Hijau. Kerang Hijau merupakan komoditas perikanan dengan produksi yang meningkat setiap tahun. Suhu dan lama waktu pengangkutan sangat berpengaruh terhadap kelangsungan hidup. Tujuan penelitian adalah mengetahui pengaruh waktu dan suhu yang berbeda dengan metode transportasi basah terhadap *survival* kerang hijau serta mengetahui profil biokimia dengan pengaruh waktu dan suhu berbeda. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan rancangan penelitian yakni RAL faktorial dengan dua faktor dan tiga kali ulangan. Faktor pertama perlakuan suhu yakni 10°C, 25°C, dan 35°C dan faktor waktu yakni 4 jam, 8 jam dan 12 jam. Hasil penelitian ini menunjukkan perlakuan waktu 4 jam dan pada suhu 10°C kerang hijau menghasilkan *survival* terbaik. Profil biokimia berupa protein dan lipid memiliki kandungan tertinggi pada waktu ke 12 jam dan suhu 25°C. Kandungan protein yang rendah terdapat pada waktu 4 jam dan suhu 10°C, sedangkan kandungan lipid terendah terdapat pada waktu 8 jam dan suhu 10°C. Perlakuan terbaik pada transportasi basah dapat dilihat dari 100% survival pada suhu 10°C, sedangkan kandungan lipid dan protein pada suhu 25°C dan waktu 12 jam.

Kata Kunci: *Perna viridis* ; Profil Biokimia; Suhu; Transportasi Basah; Waktu



ABSTRACT

This study is entitled Time and Temperature Variation in Wet Transportation Method on Biochemical Profile and Survival in Green Mussels. Green Mussels are a fishery commodity with increasing production every year. Temperature and transportation time greatly affect survival. The purpose of the study was to determine the effect of different times and temperatures with wet transportation methods on the survival of green mussels and to determine the biochemical profile with the influence of different times and temperatures. This study used an experimental method with a research plan, namely factorial RAL with two factors and three replications. The first factor of temperature treatment was 10°C, 25°C, and 35°C and the time factor was 4 hours, 8 hours and 12 hours. The results of this study showed that the treatment of 4 hours and at a temperature of 10°C green mussels produced the best survival. The biochemical profile in the form of protein and lipids had the highest content at 12 hours and a temperature of 25°C. The lowest protein content was at 4 hours and a temperature of 10°C, while the lowest lipid content was at 8 hours and a temperature of 10°C. The best treatment in wet transportation can be seen from 100% survival at a temperature of 10°C, while the lipid and protein content at a temperature of 25°C and a time of 12 hours.

Keywords: *Perna viridis*; Biochemical Profile; Temperature; Wet Transportation; Time

