

LAMPIRAN-LAMPIRAN

Lampiran 1. Uji logam berat Timbal (Pb) pada daging kerang hijau di ITS

	KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
	INSTITUT TEKNOLOGI SEPULUH NOPEMBER
	FAKULTAS SAINS DAN ANALITIKA DATA
	DEPARTEMEN KIMIA
	Kampus ITS Sukolilo - Surabaya 60111
	Telp : 031-5943353, Fax : 031-5928314, PABX : 1207-1208
	E-mail : kimia@its.ac.id, http://www.its.ac.id/kimia

Kepada Yth :
Nur Sa'diyah (Universitas Muhammadiyah Gresik)
Jl. Sumatra No. 101, Gn. Malang, Kec. Kebomas - Gresik

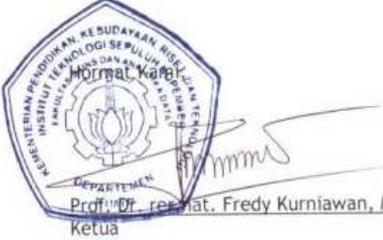
LAPORAN ANALISIS Subyek : Kerang Hijau	No : 340/IT2.IX.1.1.4/PM.05.02/2022
	Tanggal : 23 Desember 2022
	Metode : ---
	Diteliti Oleh : Fataty KR

Tanggal diterima sampel : 13 Desember 2022

No	Kode Sampel	Hasil Analisa (Pb)	Metode
1	C J16	Tidak Terdeteksi	AAS
2	K J0	0,009 %	
3	K J16	Tidak Terdeteksi	
4	A J16	Tidak Terdeteksi	
5	C J0	Tidak Terdeteksi	
6	A J0	Tidak Terdeteksi	

Catatan :

1. Hasil analisis ini mengacu pada sampel yang diterima laboratorium Kimia ITS dan tidak dapat digunakan sebagai alat bukti hukum
2. Pengambilan sampel tidak dilakukan oleh Laboratorium Kimia ITS


Prof. Dr. Fredy Kurniawan, M. Si.
Ketua

Keterangan : A (Ekstrak alginat), K (Kontrol), C (Serbuk cangkang kerang)

Lampiran 2. Kandungan bahan organik (mg/L) dalam air sebelum dan sesudah depurasi

Perlakuan	Ulangan	Jam ke-		Penurunan
		0	16	
A	1	31,60	25,28	6,32
	2	31,60	25,28	6,32
Rata-rata		31,60	25,28	6,32
±SD		0,00	0,00	0,00
B	1	37,92	31,6	6,32
	2	31,6	25,28	6,32
Rata-rata		34,76	28,44	6,32
±SD		4,47	4,47	0,00

Keterangan : A (Alginat), B (Kontrol)

Lampiran 3. Kualitas air selama proses depurasi kerang hijau selama 16 jam

Perlakuan	Ulangan	Jam ke-	parameter pengamatan					
			pH	Salinitas (ppt)	Suhu (°C)	DO (mg/L)	Amoniak	
A	1	0	7,5	30	29	9	0,15	
	1	4	7,4	28	29	9	0,25	
	1	8	7,5	27	29	8	0,25	
	1	12	7,2	28	28	8	0,15	
	1	16	7,3	28	29	6	0,15	
	2	0	7,2	30	30	9	0,25	
	2	4	7,3	30	29	10	0,15	
	2	8	6,9	28	29	10	0,25	
	2	12	6,7	28	29	10	0,25	
	2	16	6,3	28	28	10	0,15	
	Rata-rata			7,13	28,5	28,9	8,9	0,2
	±SD			0,39	1,8	0,57	1,29	0,05
B	1	0	7,9	30	28	10	0,15	
	1	4	7,6	30	29	10	0,15	
	1	8	7,1	30	29	10	0,15	
	1	12	6,9	29	28	10	0,15	
	1	16	6,8	29	27	10	0,15	
	2	0	6,4	30	27,5	10	0,15	
	2	4	7,5	26	30	9	0,15	
	2	8	7,1	26	28	9	0,15	
	2	12	7,1	29	29	6	0,25	
	2	16	7,1	31	28	6	0,15	
	Rata-rata			7,15	29	28,35	9,00	0,16

\pm SD	0,43	1,70	0,88	1,63	0,03
----------	------	------	------	------	------

Keterangan : A (Alginat), B (Kontrol)



Lampiran 4. Dokumentasi penelitian



Gambar 11. Proses pembuatan ekstrak alginat dari *Sargassum* sp.



Gambar 12. Proses pengambilan kerang hijau di keramba apung



Gambar 13. Proses pemotongan serabut bisus kerang hijau pada tali kolektor



Gambar 14. Penataan kerang hijau pada rak depurasi



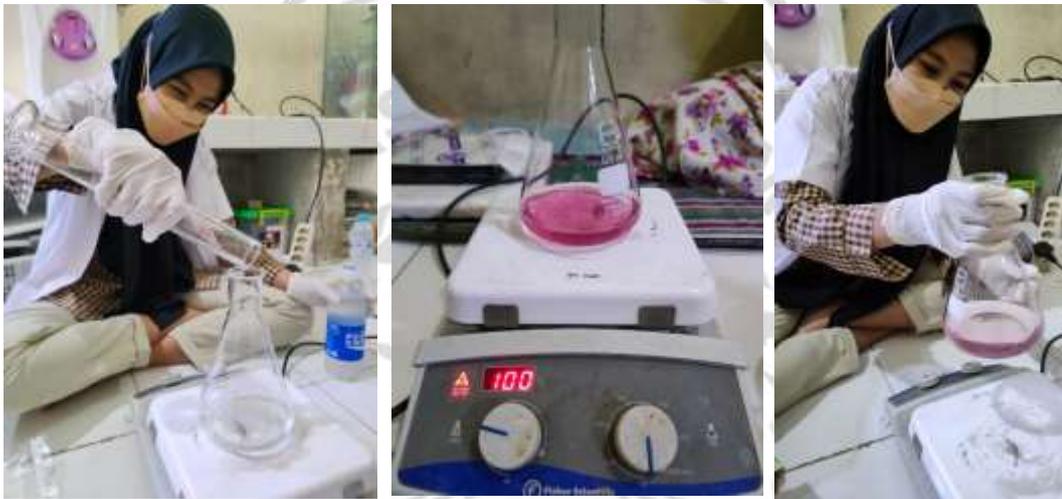
Gambar 15. Proses depurasi kerang hijau selama 16 jam



Gambar 16. Kerang hijau setelah 16 jam proses depurasi



Gambar 17. Proses uji total bakteri pada daging kerang hijau



Gambar 18. Proses uji bahan organik pada air media depurasi kerang hijau



Gambar 19. Koloni bakteri pada daging kerang hijau

Lampiran 5. Daftar Riwayat hidup



Penulis lahir di kota Lamongan pada tanggal 22 September 2001 dari pasangan yang bernama Bapak Mujid Hariyadi dan Ibu Muntamah, penulis merupakan anak ke-2 dari tiga bersaudara. Pendidikan formal yang ditempuh oleh penulis mulai dari tahun 2007-2011 di SD Negeri Banjarejo Karangbinangun Kab.Lamongan, dan tahun 2011-2013 di SD Negeri Pangkah Kulon Ujungpangkah, selanjutnya menempuh pendidikan di MTs. Islamiyah Ujungpangkah pada tahun 2013-2016, selanjutntnya pada tahun 2016 hingga 2019 menempuh pendidikan di SMK Negeri 1 Sidayu dengan kompetensi keahlian teknologi pengolahan hasil perikanan. Tahun 2019 bulan September penulis dinyatakan diterima sebagai mahasiswa di Universitas Muhammadiyah Gresik dengan peogram studi Budidaya Perikanan, Fakultas Pertanian. Organisasi yang pernah di ikuti penulis selama menjadi mahasiswa yaitu Himpunan Mahasiswa Program Studi Akuakultur (HIMAKUA) dan Ikatan Mahasiswa Muhammadiyah (IMM) Universitas Muhammadiyah Gresik. Selama menempuh studi penulis juga mengikuti beberapa kegiatan kemahasiswaan diantaranya Pengembangan Kreatifitas Mahasiswa (PKM) tahun 2020 dan 2021, kompetisi MIPA tingkat nasional tahun 2020, Pertukaran Mahasiswa (PMM DN) tahun 2021, dan Program *exchange summer course* Universitas Turku Firlandia tahun 2022. Sebagai syarat untuk memperoleh gelar sarjanaan strata 1, tahun 2022 penulis menyelesaikan Praktek Kerja Lapangan di Balai Besar Perikanan Budidaya Air Payau (BBPBAP) Jepara dengan judul “Teknik Pembesaran Udang Vannemi (*Litopenaeus vannamei*) Secara Intensif Di Balai Besar Perikanan Budidaya Air Payau (BBPBAP) Jepara”, serta penulis melakukan penelitian dengan judul “Pemanfaatan Ekstrak Kasar Alginat Dalam Depurasi Kerang Hijau (*Perna Viridis*) Terhadap Kadar Timbal, Total Bakteri dan Bahan Organik”.