

RINGKASAN

ANNISA NUR ROHMAH PURNAMASARI. Analisis Kadar Logam Berat Kadmium (Cd) Dengan Metode *Atomic Absorption Spectrophotometry* (AAS) Pada Produk Rajungan Kaleng di Balai Pengujian Mutu Hasil Perikanan (BPMHP) Semarang, Jawa Tengah. Dosen Pembimbing Dr. A Shofy Mubarak, S.Pi.,M.Si

Rajungan merupakan hasil perikanan yang potensial tetapi termasuk bahan yang cepat mengalami kemunduran mutu (*perishable food*). Kemunduran mutu terjadi jika tidak dilakukan penanganan dan pengolahan pascapanen yang baik sehingga terjadi aktivitas enzim dan bakteri yang berpotensi mengakibatkan penurunan mutu. Penerapan dan penanganan rajungan dapat dilakukan dengan pengolahan menjadi produk kaleng. Rajungan sangat mungkin tercemar oleh logam berat dalam perairan hal ini dikarenakan cemaran logam berat sudah sangat tinggi di lautan. Tujuan dari PKL ini adalah untuk mengetahui secara langsung metode pengujian kadar logam berat kadmium (Cd) pada produk rajungan kaleng serta mengetahui standar batas logam berat kadmium (Cd) di BPMHP Semarang, Jawa Tengah.

Praktek Kerja Lapangan ini dilaksanakan pada tanggal 23 Desember 2019 sampai 23 Januari 2020 di BPMHP Semarang , Jawa Tengah. Data yang diambil terdiri data primer dan sekunder yang diolah secara deskriptif. Teknik pengambilan data meliputi observasi, wawancara, dan partisipasi aktif.

Hasil Praktek Kerja Lapangan di BPMHP Semarang, Jawa Tengah tentang pengujian kadar logam berat kadmium (Cd) pada produk rajungan kaleng menggunakan analisis metode pada SNI 2354.5:2011 dengan dua kali pengulangan (duplo). Jumlah ambang batas kadmium (Cd) pada produk rajungan pasteuriasi kaleng diatur dalam SNI 6929:2016 dengan batas maksimum 0,5 mg/kg. Berdasarkan hasil pengujian produk rajungan (*Portunus pelagicus*) didapatkan hasil < 0,5 mg/kg. Sehingga produk aman dan layak dikonsumsi.

SUMMARY

ANNISA NUR ROHMAH PURNAMASARI. Analysis of Cadmium (Cd) Heavy Metal Using The *Atomic Absorption Spectrophotometry* (AAS) Method In Canned Crab Products at Balai Pengujian Mutu Hasil Perikanan Semarang, Central Java Province. Advisor Dr. A Shofy Mubarak, S.Pi., M.Si

Crab is fishery potential but includes material that quickly degenerated quality (perishable food). Quality setbacks occur if nothing is done post-harvest handling and processing both resulting activity of the enzyme and bacteria that could potentially lead to a decrease in quality. Application and handling can be done with a small crab processing into products Could kaleng. Rajungan highly polluted by heavy metals in the waters of this is due to heavy metal contamination is already very high in the ocean. The purpose of PKL is to find out directly assay methods of heavy cadmium (Cd) in canned crab product and know the standard limit of heavy metal cadmium (Cd) in BPMHP Semarang, Central Java.

This PKL was held on 23th of December 2019 through 23th of January 2020 in BPMHP Semarang, Central Java. Data taken comprising primary and secondary data were processed descriptively. Data collection techniques include observation, interviews, and active participation.

Result of this PKL in BPMHP Semarang, Jawa Tengah performed with analytical method used is the method set in SNI 2354.5: 2011 with two repetitions (duplo). Threshold amount of heavy metal cadmium (Cd) on the product rajungan pasteuriasi cans have been set in SNI 6929: 2016, with a maximum limit of 0.5 mg/kg. Based on test results crab products (*Portunus pelagicus*) showed <0.5 mg/kg. From those analysis have meaning that the canned crab products have security guarantee and good for consumption.

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas limpahan rahmat dan karunia-Nya, sehingga Laporan Praktek Kerja Lapang tentang Analisis Kadar Logam Berat Kadmium (Cd) Dengan Metode *Atomic Absorption Spectrophotometry* (AAS) Pada Rajungan Kaleng di BPMHP Semarang, Jawa Tengah pada tanggal 23 Desember 2019 sampai 23 Januari 2020 dapat terselesaikan.

Penulis menyadari bahwa Laporan Praktek Kerja Lapang ini masih jauh dari kata sempurna, oleh karena itu kritik dan saran sangat diharapkan demi penyempurnaan di masa mendatang. Penulis berharap semoga Laporan Praktek Kerja Lapang ini dapat bermanfaat dan memberikan informasi kepada semua pihak, khususnya bagi Mahasiswa Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga Surabaya.

Surabaya, 15 Februari 2020

Penulis

UCAPAN TERIMA KASIH

Penyusunan Laporan Praktek Kerja Lapang ini tidak dapat diselesaikan tanpa adanya bantuan, dukungan, dan doa dari berbagai pihak. Oleh sebab itu penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Prof. Dr. Mirni Lamid, drh. MP., selaku Dekan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga Surabaya.
2. Bapak Agustono, Ir., M.Kes., selaku koordinator Praktek Kerja Lapang (PKL) Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga.
3. Bapak Dr. Ahmad Shofy Mubarak, S.Pi.,M.Si selaku dosen pembimbing saya yang telah memberikan bimbingan sejak pengusulan proposal hingga penyelesaian Laporan Praktek Kerja Lapang dan memberikan masukan yang positif dan motivasi.
4. Seluruh staf pengajar dan pendidik Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga Surabaya.
5. Ibunda Tatik Poedjjarti dan Ayahanda Surono Hari Purnomo selaku orang tua penulis yang telah memberikan dukungan motivasi, doa, dan semangat selama Praktek Kerja Lapang.
6. Ibu Ir. Dyah Hartowati, MM selaku Kepala BPMHP Semarang, Jawa Tengah, Ibu Dewi Yuliawati, S.Pi., M.Si. selaku Kepala Seksi Pengujian, Bapak Bambang Supriyanto, SH. Selaku Kepala Sub. Bag. Tata Usaha dan Ibu Ir. Dwi Nastiti, M.Si. selaku Kepala Seksi Pengawasan BPMHP Semarang , Jawa Tengah
7. Segenap pegawai BPMHP yang telah memberikan pengajaran dalam pelaksanaan Praktek Kerja Lapang.
8. Maulida Agustina, Nanda Ghaluh Ary Nashir dan Savalda Rosca Pradipta, serta rekan sejawat dari Universitas Islam Indonesia yaitu Konaah dan Nadia. Serta adik - adik SMK Mojosongo Boyolali.
9. Rekan-rekan Teknologi Hasil Perikanan (THP) angkatan 2017, terima kasih atas semangat dan kebersamaannya.

10. Semua pihak yang telah membantu dalam pelaksanaan maupun penyusunan Laporan Praktek Kerja Lapang yang tidak dapat penulis tuliskan satu persatu.

Penulis menyadari laporan ini memiliki banyak kekurangan dalam penulisan maupun penyusunan, namun penulis berharap semoga laporan ini bermanfaat bagi pembaca, khususnya rekan-rekan Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Airlangga Surabaya.

Surabaya, 20 Januari 2020

Penulis