

## RINGKASAN

**ARIS YUDHA PAMUNGKAS. Kandungan EPA (*Eicosapentaenoic acid*) Dan DHA (*Docosahexaenoic acid*) Pada Kerang Darah Yang Tertangkap Nelayan Sedati, Sidoarjo, Jawa Timur. Dosen Pembimbing Boedi Setya Rahardja, Ir., MP. dan Dosen Pembimbing Kustiawan Tri Pursetyo, S.Pi, M.Vet.**

Kerang laut menjadi sumber asam lemak omega-3, omega-6 serta menjadi sumber vitamin A, vitamin D dan mineral. Asam lemak omega-3 termasuk didalamnya *Eicosapentaenoic acid* (EPA) dan *Docosahexaenoic acid* (DHA), sangat bermanfaat bagi kesehatan manusia. Selain itu asam lemak omega-3 EPA dan DHA juga bermanfaat dalam menurunkan kolesterol dalam darah, resiko *atherosclerosis*, serta selektif dapat membunuh sel-sel kanker dan menyembuhkan simptom-simptom rheumatoid arthritis.

Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan informasi tentang kadar EPA dan kadar DHA yang terkandung dalam kerang-kerang yang tertangkap oleh nelayan Sedati, Sidoarjo, Jawa Timur. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif, yaitu metode penggambaran keadaan atau kejadian pada daerah tertentu untuk membuat pencandraan secara sistematis, faktual dan akurat mengenai fakta-fakta dan sifat-sifat populasi atau daerah tertentu (Suryabrata, 1993).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kandungan EPA (*Eicosapentaenoic acid*) yang terkandung dalam kerang darah (*Anadara granosa*) dari hasil tangkapan nelayan memiliki rata – rata 0,14699 mg/g sedangkan kandungan DHA (*Docosahexaenoic acid*) yang terkandung dalam kerang darah (*Anadara granosa*) memiliki rata – rata 0,0766 mg/g. Pada kerang darah 4 dan 5 memiliki kandungan EPA (*Eicosapentaenoic acid*) yang tinggi di antara yang lain berkisar antara 0,1621 – 0,1657 mg/g, dan pada kerang darah 4 dan 6 memiliki kandungan DHA (*Docosahexaenoic acid*) yang tinggi diantara yang lain berkisar antara 0,0696 – 0,0766 mg/g. Semakin banyak EPA dan DHA dalam kerang secara klinis mampu menurunkan kadar kolesterol dalam darah.

## SUMMARY

**ARIS YUDHA PAMUNGKAS. Content of EPA (Eicosapentaenoic acid) and DHA (Docosahexaenoic acid) in the Blood Clams were Caught Fishing Sedati, Sidoarjo, East Java. Lecturer of Counsellor Boedi Setya Rahardja, Ir., MP. and Lecturer of Counsellor Kustiawan Tri Pursetyo, S.Pi, M.Vet.**

Sea shells become a source of omega-3 fatty acids, omega-6 as well as a source of vitamin A, vitamin D and minerals. Omega-3 fatty acids including Eicosapentaenoic acid (EPA) and Docosahexaenoic acid (DHA), is very beneficial to human health. Besides omega-3 fatty acids EPA and DHA is also beneficial in lowering cholesterol in the blood, the risk artherosclerosis, and can selectively kill cancer cells and cure the symptoms of rheumatoid arthritis.

This study aimed to obtain information on the levels of EPA and DHA levels contained in shells caught by fishermen Sedati, Sidoarjo, East Java. This research uses descriptive method, the method of depiction of circumstances or event on a specific area to make pencandraan systematic, factual and accurate information on the facts and the properties of the population or a particular area (Suryabrata, 1993).

The results showed that the content of EPA (Eicosapentaenoic acid) contained in the blood clams (*Anadara granosa*) of the catch has average - average 0.14699 mg / g whereas the content of DHA (Docosahexaenoic acid) contained in the blood clams (*Anadara granosa*) has average - average 0.0766 mg / g. In blood clams 4 and 5 contains EPA (Eicosapentaenoic acid) is high among the others ranged from 0.1621 to 0.1657 mg / g, and the blood clams 4 and 6 has a content of DHA (Docosahexaenoic acid) is higher among others range between 0.0696 to 0.0766 mg / g. The more EPA and DHA in a clinical shells capable of lowering cholesterol levels in the blood.