

RINGKASAN

**RIZAL HASYIMI Kandungan kolesterol pada kerang darah (*Anadara granosa*) dari hasil tangkap di Kenjeran Surabaya, Sedati Sidoarjo dan Bancaran Bangkalan Dosen pembimbing Agustono,Ir.,M.Kes dan Dr.Widya Paramita L,MP.,drh**

Salah satu komoditas perairan yang digemari oleh masyarakat adalah kerang, selain bernilai ekonomis kerang darah juga mengandung berbagai macam kandungan gizi. Informasi mengenai kandungan gizi kerang darah ini masih sangat sedikit, padahal spesies ini memiliki kandungan gizi yang sangat baik, serta belum tersedianya data mengenai kandungan asam lemak dan kolesterol pada kerang darah menjadikan penelitian ini perlu dilakukan guna meningkatkan pengetahuan akan komposisi gizi hasil perairan untuk meningkatkan kesehatan melalui bahan pangan yang bergizi.

Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan jumlah perlakuan sebanyak tiga perlakuan dan jumlah ulangan sebanyak enam ulangan adapun tiga perlakuan adalah tiga lokasi pengambilan sampel kerang darah (*Anadara granosa*) yang di dapatkan dari tempat yang berbeda. Data yang diperoleh diolah menggunakan *Analysis of Variance* (ANOVA) dan dilanjutkan Uji Berjarak Duncan bila didapatkan hasil yang berbeda nyata.

Hasil dari penelitian menunjukkan bahwa diperoleh total kolesterol kerang darah (*Anadara granosa*) berbeda sangat nyata antar lokasi pengambilan sampel kerang darah (*Anadara granosa*) di Kenjeran dengan tempat yang lain. Total kolesterol tertinggi ditunjukkan pada lokasi pengambilan sampel kerang darah di Kenjeran (177,295 mg/100g) berbeda sangat nyata dengan total kolesterol kerang darah yang berasal dari Sedati dan Bancaran. Total kolesterol kerang darah pada lokasi pengambilan di bancaran (158,386 mg/100g) tidak berbeda nyata dengan total kolesterol kerang darah di sedati (159,431 mg/100g). Hal ini dipengaruhi oleh beberapa faktor diantaranya adalah pencemaran perairan di masing – masing daerah tersebut.

## SUMMARY

**RIZAL HASYIMI Contents Of Cholesterol Blood Cockle (*Anadara Granosa*) Results Of Capture In Kenjeran Surabaya , Sedati Sidoarjo and Bancaran Bangkalan Adviser Dosen pembimbing Agustono,Ir.,M.Kes dan Dr.Widya ParamitaL,MP.,drh**

One of the commodities waters favored by the people of the blood cockle, in addition to economic value blood cockle also contains a variety of nutritional content. Information about the nutritional content of the blood cockle is extremely low, but this species has nutrients that are very good, as well as the unavailability of data on the content of fatty acid and cholesterol in blood cockle makes this research needs to be done to improve the knowledge of the nutritional composition of aquatic product to improve health through nutritious food.

This research uses completely randomized design method to obtain information about the content of total cholesterol blood cockle (*Anadara granosa*) in getting from different places. The data obtained were processed with Analysis of Variance (ANOVA) and followed Test Duncan Located obtained significantly different results.

Results from the study showed that the obtained total cholesterol blood cockle (*Anadara granosa*) significantly different among sampling locations blood cockle (*Anadara granosa*) in Kenjeran than anywhere else. Total cholesterol was highest sampling locations are shown on the blood cockle in Kenjeran (177.295 mg / 100g) highly significant with a total cholesterol blood cockle coming from Sedati and Bancaran. Total cholesterol in the blood cockle capture location in Bancaran (158.386 mg / 100g) was not significantly different from the total cholesterol in the blood cockle Sedati (159.431 mg / 100g). This is influenced by several factors including the water pollution in each of the area.