

ABSTRAK

Mahrhan K. Lalebo. 2015. Pengaruh Waktu Perendaman Asam Asetat (CH₃COOH) Terhadap Penurunan Kadar Merkuri (Hg) Dalam Daging Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) . Skripsi, Jurusan Kesehatan Masyarakat, Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan dan Keolahragaan, Universitas Negeri Gorontalo. Pembimbing I Dr. Hj. Rama P. Hiola, Dra., M.Kes dan Pembimbing II Sirajuddien Bialangi, SKM, M.Kes.

Merkuri (Hg) adalah logam berat berbentuk cair, berwarna putih perak, serta memiliki tingkat toksisitas tinggi. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh Dewi (2013), ikan nila di Perairan Danau Limboto telah tercemar merkuri. Salah satu cara yang mudah dilakukan oleh masyarakat untuk mengurangi masuknya logam berat merkuri (Hg) kedalam tubuh adalah perendaman dengan larutan asam cuka (*asam asetat*). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui adanya penurunan kadar merkuri berdasarkan waktu perendaman. Waktu perendaman yang digunakan adalah 30 menit, 60 menit dan 90 menit.

Penelitian ini merupakan jenis penelitian eksperimental dengan rancangan *One Group Pretest Posttest Design*. Populasi dalam penelitian ini adalah populasi ikan nila yang berada di Muara Alo. Teknik pengambilan sampel yang dilakukan yaitu *Simple Random Sampling*. Pengambilan sampel dari populasi dilakukan secara acak. Sampel ikan diperiksa dengan menggunakan alat *Spectofotometri Serapan Atom*, kemudian hasil yang diperoleh dianalisis menggunakan tehnik analisis *One Way Anova*.

Berdasarkan hasil analisis data, diperoleh nilai $p < 0,005$ yaitu $p = 0,001$. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa ada perbedaan bermakna nilai parameter Hg pada ikan nila berdasarkan variasi waktu perendaman. Penurunan optimum kadar merkuri terjadi pada waktu perendaman 90 menit yaitu sebesar 88,16 %.

Kata Kunci : Merkuri (Hg), Ikan Nila, Asam Asetat (CH₃COOH).