

**KAJIAN KANDUNGAN MERKURI PADA IKAN ASAP  
TENGIRI DAN KETING DI SENTRA IKAN BULAK  
KENJERAN SURABAYA**

**(Upaya Untuk Mengurangi Resiko Pencemaran Radikal Bebas)**

Oleh :

Widya Purnama

**ABSTRAK**

Ikan Tengiri dan Keting merupakan salah satu jenis hasil tangkapan nelayan di Indonesia. Salah satu perairan yang banyak ditemukan adalah pantai Kenjeran Surabaya. Merkuri merupakan salah satu logam berat yang mencemari perairan pantai Kenjeran. Merkuri dengan nama kimia *Hydragyrum* (Hg) yang berarti perak cair, berbentuk cair, berwarna putih perak, serta mudah menguap. Merkuri tersebar luas di alam, mulai dari batuan, air, udara dan bahkan dalam tubuh organisme hidup yang mungkin biota laut telah tercemar dengan adanya perkembangan industri yang berada di daerah sekitar pantai.

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi kandungan merkuri yang terdapat pada ikan asap yang dijual di Sentra Ikan Bulak Kenjeran Surabaya. Jenis penelitian yang dilakukan adalah observasional dengan pendekatan deskriptif dilakukan di Sentra Ikan Bulak Kenjeran Surabaya. Populasi dalam penelitian ini adalah semua ikan asap yang dijual di Sentra Ikan Bulak Kenjeran Surabaya. Sampel objek penelitian yaitu ikan asap jenis ikan asap tenggiri dan ikan asap keting dari 16 pedagang yang berasal dari 3 pengepul. Analisis merkuri, menggunakan AAS (*Atomic Absorbance Spectrophotometer*).

Hasil analisis ini menunjukkan bahwa sampel ikan asap tenggiri dan keting positif mengandung merkuri dengan jumlah yang berbeda yaitu ikan asap tenggiri 0,019 mg/kg, sedangkan ikan asap keting 0,0165 mg/kg. Dari hasil tersebut diketahui bahwa ikan yang berada di perairan laut Kenjeran Surabaya, sudah terkontaminasi oleh logam berat Merkuri (Hg) akan tetapi belum melebihi batas toleransi yang diperbolehkan oleh peraturan SNI 7387 tahun 2009 yaitu 0,5 mg/kg (ppm).

Kata kunci : *Ikan Asap Tenggiri, Ikan Asap Keting, Merkuri*

# **STUDY OF MERCURY CONTENTS IN SMOKED FISH OF TENGGIRI AND KETING IN SENTRA IKAN BULAK KENJERAN SURABAYA**

**(Attempting To Reduce The Risk of Free Radical Pollution)**

By:

Widya Purnama

## **ABSTRACT**

Tengiri and Keting fish are the catch type of fishermen in Indonesia. One of the waters that found many particular fish is in the Kenjeran Surabaya beach. Mercury is one of the heavy metals type which pollute the waters of the Kenjeran coast. Mercury with a chemical name *Hydragyrum* (Hg) which means liquid silver, liquid-shaped form, has silver white, and volatile. Mercury is widespread in nature, ranging from rocks, water, air and even in the body of living organisms that marine biota may have been contaminated along with the development of industries in the coastal areas.

The aim of the study is to identify the mercury contents found in smoked fish sold in Sentra Ikan Bulak Kenjeran Surabaya. The type of research conducted was observational with descriptive approach which was done in Sentra Ikan Bulak Kenjeran Surabaya. The population in this study were entire smoked fish sold in Sentra Ikan Bulak Kenjeran Surabaya. Samples of the research object were smoked fish of tengiri and keting type from 16 traders who came from 3 collectors. Analysis of mercury, using AAS (*Atomic Absorbance Spectrophotometer*).

The results of this analysis showed that samples of smoked tengiri and keting positively contained mercury with a different amount of smoked tengiri with 0.019 mg / kg, while the smoked keting was 0.0165 mg / kg. From these results, it is known that the fish in the waters of the Surabaya Kenjeran sea has already contaminated by heavy metals substances, Mercury (Hg) but not exceed the tolerance limits allowed by the regulation of SNI 7387 in 2009, which is 0.5 mg / kg (ppm).

Keywords : *Tengiri Smoked Fish, Keting Smoked Fish, Mercury*