

Pengukuran dan identifikasi sumber asal senyawa polisiklikaromatik hidrokarbon (PAH) dalam kerang hijau (*Perna viridis* sp.) dari Pasar Cilincing, Jakarta Utara

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20407043&lokasi=lokal>

Abstrak

Penelitian kadar PAH dalam kerang hijau (*Perna viridis* L) dari Pasar Cilincing, Jakarta Utara telah dilakukan pada bulan Juni 2010. penelitian bertujuan untuk mengukur kadar total PAH, kadar individu senyawa PAH dan mengidentifikasi sumber asal kontaminasi PAH yang terdapat dalam kerang. Kadar PAH diukur menggunakan alat Gas Kromatografi dan identifikasi sumber kontaminasi PAH dengan metode diagnosa rasio. Hasil pengukuran kadar total PAH dalam daging kerang hijau (*Perna viridis* L.) berkisar antara 121,64 – 426,52 ug/g bobot kering (bk) dengan rata-rata total sebesar 273,90 ug/g bk. Kelimpahan terbesar kadar individu senyawa PAH pada kerang hijau yaitu benzo(a)pirena (BaP), di benzo(ah)antrasena (DBA), dan amtrasena (Ant). Sumber senyawa PAH dalam kerang hijau berdasarkan hasil analisis diagnosa rasio berasal dari proses pembakaran tidak sempurna (combustion mixture) bahan organik seperti kayu, bahan bakar kendaraan bermotor, kapal, dan industri.