

**PENGARUH *Chlorella* sp. TERHADAP PERUBAHAN MASSA VISCERAL
DAN KANDUNGAN PROKSIMAT EMPAT JENIS KERANG**

Intisari

Kerang merupakan sumber protein hewani yang digemari masyarakat sehingga menjadikannya komoditas perikanan dan kelautan yang penting. Hal ini disebabkan rasa yang enak dan kandungan nutrisi berupa protein hewani yang tinggi. Kerang batik (*Paphia undulata*), kerang kemiri (*Peryglipha reticulata*), kerang tahu (*Meretrix meretrix*), dan kerang madu (*Codakia tigerina*) merupakan kerang konsumsi berasal dari pantai utara Jawa. Dalam upaya perbaikan kualitas kerang, *Chlorella* sp. ditambahkan sebagai pakan utama kerang karena kandungan nutrisinya. Kerang dipelihara selama 15 hari dalam keranjang bak pemeliharaan dengan substrat pasir halus dan diukur nilai salinitas dan temperatur air. Parameter perbaikan kualitas kerang menggunakan perubahan warna pada massa visceral dan perubahan kandungan proksimat (kadar air, protein, lemak, karbohidrat, dan abu). Dari penelitian ini menunjukkan terjadinya perubahan warna pada massa visceral kerang dan kandungan proksimat. Perubahan warna pada massa visceral terjadi pada bagian keseluruhan massa visceral dan insang, sementara perubahan kadar proksimat ditunjukkan dengan adanya peningkatan pada kadar protein dan kadar air dan penurunan pada kadar abu dan kadar karbohidrat di semua spesies kerang, sementara pada kadar lemak peningkatan hanya pada kerang batik dan madu. Kerang madu memiliki peningkatan proksimat terbaik dimana kadar air menjadi $71,43 \pm 0,03$ %, kadar protein menjadi $16,55 \pm 0,02$ %, kadar lemak menjadi $1,35 \pm 0,04$ %, kadar karbohidrat menjadi $2,59 \pm 0,03$ %, dan kadar abu menjadi $8,09 \pm 0,04$ %. Penelitian ini menunjukkan bahwa *Chlorella* memiliki pengaruh positif paling baik terhadap kerang madu, ditunjukkan dengan tingginya peningkatan kadar proksimat dan perubahan insang menjadi lebih bersih.

Kata Kunci :

Penambahan *Chlorella* sp., Perubahan Massa Visceral, Kandungan Proksimat, Kerang

THE EFFECT OF *Chlorella* sp. FOR THE CHANGES OF VISCERAL MASS AND PROXIMATE COMPOSITION ON FOUR SPECIES OF SHELLFISHES

Abstract

Shellfish contains animal protein that's popular in Indonesian, making it as an important fisheries and marine commodity. It caused by the good taste and high nutrient content in it. *Paphia undulata* or Kerang Batik, *Peryglipia reticulata* or Kerang Kemiri, *Meretrix meretrix* or Kerang Tahu, and *Codakia tigerina* or Kerang Madu, are consumption shells from northern coast of Java. To improve the quality of shellfish, *Chlorella* added as shellfish food preferences. It supported by the high nutrient content in *Chlorella* sp. Shellfish kept for 15 days in a basket with a sand substrate and drainage from sea. Therefore, the water quality had been controlled for the changed of salinity and water temperature. Parameters used to see the improvement shellfish quality is the color changes on visceral mass and the changes of proximate content (moisture, protein, fat, carbohydrate and ash). This study proves the color changes on visceral mass and proximate content. The color change occurs on the visceral mass and the gills. The changes of visceral mass occurs on kerang batik from white greyish to yellow while the more clearly gills occurs on kerang madu and kemiri. Meanwhile, the change of proximate shown by the increasing of protein and moisture on all the spesies while on the otherside the decreasing of carbohydrate and ash, but the increasing of fat only occurs on kerang batik and kerang madu. The higher proximate changes occur on kerang madu, where the ammount of moisture at $71,43 \pm 0,03$ %, the protein at $16,55 \pm 0,02$ %, the fat at $1,35 \pm 0,04$ %, the carbohydrate at $2,9 \pm 0,03$ %, and the ash at $8,09 \pm 0,04$ %. The conclusion of this research are kerang madu has the higher positive influences by addition of *Chlorella*, shown by the increasing of proximate contents and the clearly of gills.

Key Words:

Addision of *Chlorella* sp., Changing of Visceral Mass, Ammount of Proksimat, Shellfish