

## ABSTRAK

**Nama** : Rizma Ayu Apriliana  
**Program studi** : Teknologi Industri Pertanian  
**Judul** : *Traceability* Dan Keamanan Pangan Kerang Hijau ( *Perna Viridis* ) Di Wilayah DKI Jakarta Berdasarkan Standar Penanganan SNI No 3460 Tahun 2009  
**Dosen** : 1. Prof. Dr. Ir. Suhendar I Sachoemar, M.Si  
2. Ir. Muhami, MS, IPM

*Kerang hijau (Perna viridis) adalah hewan yang tidak bertulang belakang (invertebrata) yang bertubuh lunak (mollusca), mempunyai dua cangkang (bivalvia). Berdasarkan survei pasar permintaan kerang hijau relatif meningkat. Hal tersebut dapat dibuktikan dengan banyaknya usaha olahan kerang hijau baik di rumah makan maupun pedagang kaki lima yang menyediakan dan menawarkan olahan kerang hijau. Adanya pelarangan mengkonsumsi kerang hijau menjadi alasan pentingnya dilakukan penelitian ini, yaitu menambah informasi dan manfaat untuk pihak yang membutuhkan. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk membuat bagan alir traceability dan mendapatkan nilai keamanan pangan kerang hijau yang dipasarkan di wilayah DKI Jakarta. Metode pengumpulan data yang digunakan yaitu observasi dan wawancara, responden terdiri atas nelayan, pengepul, dan pedagang. Penelitian bersifat deskriptif kuantitatif menggunakan analisis gap mengacu pada SNI 3460:2009. Rantai pasok pengadaan kerang hijau dimulai dari nelayan, pengepul, kemudian didistribusikan ke pedagang eceran, pasar swalayan, restoran dan pedagang keliling. Asal usul kerang hijau yang ada di wilayah DKI Jakarta 82 % berasal dari perairan Teluk Jakarta, 18% berasal dari Teluk Banten. Nilai kesesuaian kesegaran daging kerang hijau di pengepul 72% (hampir sesuai) dan di swalayan 83% (sesuai). Nilai penanganan kerang hijau di nelayan sebesar 87,5% (sesuai), di pengepul 60% (kurang sesuai), di pedagang eceran 67% (hampir sesuai), di pasar swalayan 85% (sesuai). di restoran 93% (sesuai) dan di pedagang keliling 84% (sesuai).*

**Kata kunci** : Keamanan Pangan, Kerang Hijau, SNI 3460 tahun 2009, *Traceability*

## ABSTRACT

**Nama** : Rizma Ayu Apriliana  
**Program studi** : Teknologi Industri Pertanian  
**Judul** : *Traceability* Dan Keamanan Pangan Kerang Hijau ( *Perna Viridis* ) Di Wilayah DKI Jakarta Berdasarkan Standar Penanganan SNI No 3460 Tahun 2009  
**Dosen** : 1. Prof. Dr. Ir. Suhendar I Sachoemar, M.Si  
2. Ir. Muhami, MS, IPM

*Green mussels (Perna viridis) are soft-bodied invertebrates (invertebrates), which have two shells (bivalves). Based on the survey, the market demand for green mussels is relatively increasing. This can be proven by the many businesses processed green mussels both in restaurants and street vendors who provide and offer processed green mussels. The existence of a ban on consuming green mussels is the reason for the importance of this research, which is to add information and benefits to those who need it. The purpose of this study is to create a traceability flow chart and obtain the food safety value of green mussels marketed in the DKI Jakarta area. Data collection methods used are observation and interviews, respondents consist of fishermen, collectors, and traders. This research is descriptive quantitative by using gap analysis which refers to SNI 3460:2009. The supply chain for green mussels starts from fishermen, collectors, then distributed to retail traders, supermarkets, restaurants and mobile traders. The origin of green mussels in the DKI Jakarta area 82% comes from the waters of Jakarta Bay, 18% comes from Banten Bay. The value of green mussel meat density in collectors is 72% (almost suitable) and 83% in supermarkets (appropriate). The value of handling green mussels in fishermen is 87.5% (appropriate), at collectors 60% (not suitable), at retail traders 67% (almost suitable), in supermarkets 85% (appropriate). in restaurants 93% (appropriate) and at street vendors 84% (appropriate).*

**Keywords:** *Food Safety, Green mussels, SNI 3460 of 2009, Traceability*