

**ANALISIS KUANTITAS DAN KUALITAS GARAM RAKYAT  
MENGUNAKAN ALAT MASAK TRADISIONAL DI KELOMPOK  
TIBERIAS DI KELURAHAN OESAPA BARAT KOTA KUPANG**

**SKRIPSI**

**Oleh**

**ELTON UMBU GIKU LODA  
NIM. 15390059**



**FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN  
UNIVERSITAS KRISTEN ARTHA WACANA  
KUPANG  
2021**

## PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar sarjana disuatu Perguruan Tinggi. Sepanjang pengetahuan saya, juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali secara tertulis diakui dalam naskah ini dan disebutkan dalam Daftar Pustaka.

Apabila dalam Skripsi saya ternyata ditemui publikasi, jiplakan (plagiat) dari Skripsi/Tesis/Disertasi orang lain/institut lain, maka saya bersedia menerima sanksi untuk dibatalkan kelulusan saya dan saya bersedia melepaskan gelar Sarjana Perikanan dengan penuh rasa tanggung jawab serta siap dituntut secara hukum di pengadilan.

Kupang, 29 Juli 2021

Yang membuat pernyataan



Elton Umbu Giku Loda

NIM. 15390059

**ANALISIS KUANTITAS DAN KUALITAS GARAM RAKYAT  
MENGUNAKAN ALAT MASAK TRADISIONAL PADA KELOMPOK  
TIBERIAS DI KELURAHAN OESAPA BARAT KOTA KUPANG**

**SKRIPSI**

**Oleh**

**ELTON UMBU GIKU LODA  
NIM. 115390059**

*Skripsi sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Perikanan  
pada Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Kristen Artha Wacana*

**FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN  
UNIVERSITAS KRISTEN ARTHA WACANA  
KUPANG  
2021**

**LEMBARAN PENGESAHAN**

PADA HARI INI SENIN, 29 JULI 2021  
BERTEMPAT DI RUANG UJIAN SKRIPSI FAKULTAS PERIKANAN DAN  
ILMU KELAUTAN UKAW

TELAH DILAKSANAKAN UJIAN SKRIPSI DENGAN JUDUL:

“ANALISIS KUANTITAS DAN KUALITAS GARAM RAKYAT  
MENGUNAKAN ALAT MASAK TRADISIONAL PADA KELOMPOK  
TIBERIAS DI KELURAHAN OESAPA BARAT KOTA KUPANG”

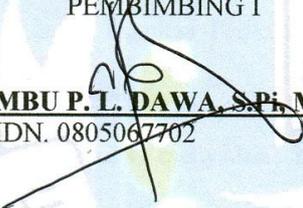
DIHADAPAN TIM PEMBIMBING DAN TIM PENGUJI

OLEH

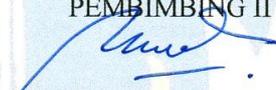
NAMA : ELTON UMBU GIKU LODA  
NIM : 15390059  
PROGRAM STUDI : TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN

**TIM PEMBIMBING**

PEMBIMBING I

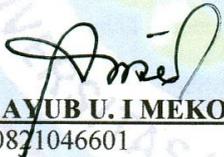
  
UMBU P. L. DAWA, S.Pi, M.Sc  
NIDN. 0805067702

PEMBIMBING II

  
MADA M. LAKAPU, S. Si, M.Si  
NIDN. 0809059002

**TIM PENGUJI**

PENGUJI I

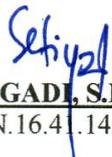
  
DR. Ir. AYUB U. I MEKO, M.Si  
NIDN. 0821046601

PENGUJI II

  
DEWI S. GADI, S.Pi, M.Si  
NIDN. 0801128802

**MENGETAHUI**

KETUA PROGRAM STUDI FAKULTAS PERIKANAN  
TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN

  
DEWI S. GADI, S.Pi, M.Si  
NIS/NIDN.16.41.14.043/0801128802



  
UMBU P. L. DAWA, S.Pi, M.Sc  
NIS/NIDN. 16.41.21.033/0805067702

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi ini dengan judul “**Analisis Kuantitas dan Kualitas Garam Rakyat Menggunakan Alat Masak Tradisional di Kelompok Tiberias Kelurahan Oesapa Barat Kota Kupang**” dengan baik.

Skripsi ini membahas tentang Analisis Kuantitas dan Kualitas Garam Rakyat Menggunakan Alat Masak Tradisional Pada Kelompok Tiberias di Kelurahan Oesapa Barat Kota Kupang. Selain itu, sebagai syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Perikanan pada Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Kristen Artha Wacana Kupang.

Penulis menyadari bahwa penulisan skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan, Oleh karena itu. Semoga skripsi ini bermanfaat bagi yang ingin mengetahui masalah tentang materi yang tersajikan dalam tulisan ini. Akhir kata penulis ucapkan limpah terima kasih.

Kupang, 29 Juli 2021

Penulis

## UCAPAN TERIMA KASIH

Terselesainya skripsi ini adalah karena karunia Tuhan Yang Maha Esa dan peran banyak pihak kepada penulis. Untuk itu pada kesempatan ini perkenankan penulis mengucapkan terima kasih kepada mereka yang telah banyak berpartisipasi secara langsung maupun tidak langsung dalam penyelesaian skripsi ini:

1. Tuhan Yesus Kristus karena atas tuntunan dan rahmat-Nya sehingga penulisan skripsi ini dapat diselesaikan.
2. Rektor Universitas Kristen Artha Wacana Kupang, serta seluruh jajaran.
3. Bapak Umbu P. L. Dawa, S.Pi, M.Sc selaku Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, dan juga sebagai penasihat akademik dan juga Pembimbing I yang selalu memberikan kritik dan saran yang membangun selama menempuh pendidikan serta dalam penulisan skripsi.
4. Ibu Mada M. Lakapu, S.Si, M.Si, selaku Dosen Pembimbing II yang sudah memberikan usul saran yang baik dalam penulisan skripsi dengan sabar dan penuh perhatian membimbing dan mengarahkan penulis hingga mampu menyelesaikan skripsi ini.
5. Bapak Dr. Ir. Ayub U. I. Meko, M,Si selaku Rektor Universitas Kristen Artha Wacana Kupang dan juga sebagai Dosen Penguji I dan Ibu Dewi S. Gadi, S,Pi, M,Si, selaku Ketua program Studi dan sebagai Dosen Penguji II yang telah banyak memberikan kritik, saran dan motivasi dalam penyempurnaan skripsi ini.
6. Bapak/Ibu Dosen yang memberikan pelajaran, bimbingan dan motivasi khususnya dalam kegiatan akademik (Ibu Ir. Welma Pesulima, MP; Ibu Mada

M. Lakapu, S.Si, M.Si; Bapak Dr. Ir. Yohanes Merryanto, M.Si; Bapak Dr. Alfred G.O. Kase, S.Pi, M.Si; Bapak Dr. Wilson L. Tisera, S.Pi, M.Si; Bapak Donny M. Bessie, S.Pi, M.Si; Bapak Rockie R. L. Supit, S.Pi, M.Si; Ibu Fanny I. Ginzal, S.Pi, M.Si; Bapak Imanuel J. Emola, S.Pi, M.Si; Ibu A. R. F. Anakotta, S.Pi, M.Si; Ibu Ovie Ningsih, S.Pi, M.Si; Bapak Ady T. Langga, S.Pi, M.Sc; Bapak Isaak Angwarmase; S.Pi, M.Si) dan para Pegawai Tata Usaha (Ibu Juliana Giri, SH, Ibu Yun M. Ndun, Bapak Daniel Pandie dan Bapak Samuel G. L. Adjid) yang setia membantu penulis dalam kelancaran administrasi kampus dari awal perkuliahan sampai akhir perkuliahan.

7. Bapak Marabi Dapa Ngadang dan Ibu Migu R Bera yang penuh cinta telah melahirkan, menjaga, mendidik dan membesarkan penulis sejak kecil hingga saat ini serta bekerja keras untuk memfasilitasi, memberikan suport dan doa kepada penulis serta dengan sabar menanti keberhasilan penulis selama perkuliahan tiada kata lain selain doa dan ucapan terima kasih yang saya panjatkan kepada Tuhan Yesus Kristus agar Bapak dan Ibu selalu diberikan kesehatan dan umur panjang.
8. Keluarga tersayang kakak Cristanto Uumbu Djama Tagumara serta adik-adik terkasih Sindy R Baba Nguda, Gotlif U.T Wauhangara, Tristan Manuel U Yami Pajojang dan istri tercinta Lesiawati Taba Leku, yang selalu memberikan doa, dukungan dan motivasi dengan penuh cinta kepada penulis selama perkuliahan.
9. Bapak Uumbu P.L Dawa bersama keluarga Uma Rara yang sudah mendukung penulis dari proses awal perkuliahan sampai akhir perkuliahan.

10. Keluarga Bahakoru dan Keluarga Besar Wangga yang sudah memberikan banyak hal dalam proses perkuliahan dari awal sampai akhir perkuliahan.
11. Ketua kelompok Tiberias Bapak Ayub M. Paa bersama keluarga yang sudah bersedia menerima penulis melaksanakan penelitian di kelompok Tiberias serta teman-teman tim penelitian di kelompok Tiberias (Kakak Tino, adik Juventus, Ito, Wanto, Santo, Arin dan Kakak Emilia) yang selalu membantu dan mendukung penulis selama penelitian.
12. Keluarga besar Maretren (kakak Benediktus Kasudu, Pelipus Uumbu Lata dan adik yang tidak sempat disebutkannya satu persatu yang selalu memberikan dukungan semangat dan motivasi dalam penulis menjali perkuliahan
13. Gilbert Uumbu Sebu, S.Pi dan Ayrton Tanggumara, S.Pi yang selalu membantu, memberikan motivasi, kritik dan saran yang membangun selama menempuh pendidikan dan penulisan skripsi ini.
14. Teman-teman seperjuangan FPIK (THP) angkatan 2015 (Glend, Yeron, Bony, Beny, Ans, Dodai, Demus, Yanto, Ryan, ) dan masih banyak lainnya yang tidak dapat disebutkan satu persatu, terima kasih atas waktu dan kebersamaan kita seperti keluarga dalam memperjuangkan masa depan di FPIK UKAW Kupang.
15. Semua pihak yang dengan kerelaan ikut terlibat membantu penulis dalam penyelesaian skripsi namun tidak sempat disebutkan satu persatu.

Akhir kata penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya atas semua dukungan dan doa yang tidak dapat penulis balaskan atas seluruh pengorbanan yang diberikan semoga Tuhan Yesus Kristus dan Bunda Maria membalas kebaikan yang penulis terima selama ini.

## RIWAYAT PENDIDIKAN



Penulis dilahirkan pada tanggal 09 Agustus 1996 di Kabondok, Kabupaten Sumba Tengah dari pasangan Bapak Marabi D. Ngadang dan Ibu Migu R. Bera. Penulis merupakan anak kedua dari lima bersaudara. Pada tahun 2002 penulis masuk di Sekolah Dasar SDN Laimajori, Kabupaten Sumba Barat. Dan tamat pada

Tahun 2008. Pada tahun yang sama penulis melanjutkan pendidikan di SMP Kristen Waibakul dan tamat pada tahun 2012. Pada tahun yang sama penulis melanjutkan pendidikan di SMA Kristen Waibakul (sumba tengah) dan tamat pada tahun 2014. Pada tahun 2015 penulis diterima sebagai mahasiswa Strata Satu(S1) di Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Kristen Artha Wacana, Kupang melalui jalur Ujian Masuk Perguruan Tinggi Swasta (UMPTS). Penulis berhasil menyelesaikan pendidikan pada Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Kristen Artha Wacana, Kupang pada tahun 2021 dengan judul “Analisis Kuantitas dan Kualitas Garam Rakyat Menggunakan Alat Masak Tradisional Pada kelompok Tiberias di Kelurahan Oesapa Barat Kota Kupang”.

# “MOTTO”

*“Janganlah pergi mengikuti kemana  
jalan akan berujung. Buatlah jalanmu  
sendiri dan tinggalkanlah jejak.”*

**Skripsi ini kupersembahkan kepada:**

1. Tuhan Yesus Kristus
2. Bapak Marabi Dapa Ngadang dan Ibu Migu R. Bera.
3. Kakak, Adik dan semua keluarga besar tercinta.
4. Almamaterku Tercinta.

## DAFTAR ISI

	Halaman
COVER.....	i
SURAT PERNYATAAN.....	ii
RINGKASAN.....	iii
SUMMARY.....	iv
HALAMAN JUDUL.....	v
LEMBAR PENGESAHAN.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
UCAPAN TERIMA KASIH.....	viii
RIWAYAT PENDIDIKAN.....	xi
MOTTO.....	xii
DAFTAR ISI.....	xiii
DAFTAR TABEL.....	xv
DAFTAR GAMBAR.....	xvi
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	2
1.3. Tujuan dan Manfaat.....	3
BAB II. TINJAUAN PUSATAKA.....	4
2.1. Pengertian Garam.....	4
2.2. Manfaat Garam.....	5
2.3. Jenis Jenis garam.....	6
2.4. Standar Kualitas Garam.....	8
2.5. Pengolahan Garam Rakyat Secara Tradisoanal.....	10
2.6. Rendemen.....	11
2.7. Organoleptik.....	12
2.8 Manfaat NaCl.....	13
2.9 Kandungan Cemar Logam Berat.....	13
BAB III METODE PENELITIAN.....	18
3.1. Waktu dan Tempat Penelitian.....	18
3.2. Materi Penelitian.....	18
3.3 Metode Penelitian.....	19
3.4 Analisis Data.....	24
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	25
4.1. Gambaran Umum Kelompok Tiberias.....	25

4.2. Alat Tradisional .....	26
4.3. Rendemen Garam.....	26
4.4. NaCl .....	28
4.5. Organoleptik.....	31
4.6. Logam Berat.....	35
BAB V PENUTUP.....	39
5.1. Kesimpulan.....	39
5.2. Saran.....	39
DAFTAR PUSTAKA.....	40
LAMPIRAN	44

## DAFTAR TABEL

Nomor		Halaman
1.	Komposisi Rata-rata Garam Dapur .....	7
2.	Persyaratan Mutu Garam Konsumsi Beriodium (SNI 3556-2016).....	9
3.	Syarat Mutu Garam Bahan Baku Untuk Garam Konsumsi Beriodium (SNI 4435-2017).....	9
4.	Standar Kandungan Senyawa Pembentuk Garam Beryodium (SNI 3556-2010).....	10
5.	Bentuk persenyawaan Pb dan Kegunaannya.....	15
6.	Penilaian Organoleptik Berdasarkan (SNI 4435-2017).....	22
7.	Rendemen Garam Masak yang Di Produksi Menggunakan Alat Masak Tradisiaonal Di Kelompok Tiberias, Kelurahan Oesapa Barat Kota Kupang.....	27
8.	Nilai Rata-Rata Kadar NaCl Garam yang Diproduksi Di Kelompok Tiberias, Kelurahan, Oesapa Barat Kota Kupang.....	29
9.	Hasil Pengujian Rata-Rata Kadar Nacl Garam Masak Tradisional yang Diproduksi Di Kelompok Tiberias Kelurahan Oesapa Barat Kota Kupang Jika .....	30
10.	Hasil Penilaian Panelis Terhadap Parameter Warna Garam Masak yang Diproduksimenggunakan Alat Masak Tradisional Di Kelompok Tiberias Kelurahan Oesapa Barat, Kota Kupang.....	32
11.	Hasil Penilaian Panelis Terhadap Parameter Bau Garam yang Diproduksi Menggunakan Alat Masak Tradisional, Di Kelompok Tiberias, Kelurahan Oesapa Barat, Kota Kupang.....	34

## DAFTAR GAMBAR

Nomor		Halaman
1.	Visualisasi Produksi Garam Masak Tradisional yang Diproduksi di Kelompok Tiberias, Kelurahan Oesapa Barat, Kota Kupang .....	20
2.	Prosedur Pembuatan Garam Tradisional.....	20
3.	Profil Nilai Rata-Rata Kadar NaCl Garam Yang Diproduksi Di Kelompok Tiberias Kelurahan Oesapa Barat, Kota Kupang .....	29
4.	Profil Penilaian Panelis Terhadap Parameter Warna Garam Yang Diproduksi Menggunakan Alat Tradisional Di Kelompok Tiberias, Kelurahan Oesapas Barat, Kota Kupang .....	33
5.	Warna Garam Krosok Dan Warna Garam Masak Di Kelompok Tiberias, Kelurahan Oesapa Barat, Kota Kupang.....	33
6.	Profil Penilaian Panelis Terhadap Parameter Bau Garam Garam Masak Di Kelompok Tiberias, Kelurahan Oesapa Barat, Kota Kupang .....	35