

**ANALISIS KUALITAS GARAM RAKYAT YANG DIPRODUKSI SECARA  
TRADISIONAL DI KELOMPOK TIBERIAS KELURAHAN  
OESAPA BARAT, KOTA KUPANG**

**SKRIPSI**

**OLEH**

**SANTO PAULUS ARISANDO NALIAMA**

**NIM. 16393727**



**FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN  
UNIVERSITAS KRISTEN ARTHA WACANA  
KUPANG  
2022**

## 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/institute 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, 17 Desember 2021

Yang membuat pernyataan



Santo Paulus Arisando Naliama  
NIM. 16393727

**ANALISIS KUALITAS GARAM RAKYAT YANG DIPRODUKSI SECARA  
TRADISIONAL DI KELOMPOK TIBERIAS KELURAHAN  
OESAPA BARAT, KOTA KUPANG**

**SKRIPSI**

**OLEH**

**SANTO PAULUS ARISANDO NALIAMA**

**NIM. 16393727**

*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**

**2022**

**LEMBARAN PENGESAHAN**

PADA HARI INI JUMAT, 17 DESEMBER 2021  
BERTEMPAT DI RUANG UJIAN SKRIPSI FAKULTAS PERIKANAN  
DAN ILMU KELAUTAN UKAW

TELAH DILAKSANAKAN UJIAN SKRIPSI DENGAN JUDUL:

“ANALISIS KUALITAS GARAM RAKYAT YANG DIPRODUKSI SECARA  
TRADISIONAL DI KELOMPOK TIBERIAS KELURAHAN OESAPA BARAT  
KOTA KUPANG”

DIHADAPAN TIM PEMBIMBING DAN TIM PENGUJI

OLEH

NAMA : SANTO PAULUS ARISANDO NALIAMA  
NIM : 16393727  
PROGRAM STUDI : TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN

**TIM PEMBIMBING**

PEMBIMBING I

PEMBIMBING II

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

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

**TIM PENGUJI**

PENGUJI I

PENGUJI II

  
YUNALDI H. TEFFU. S.Pi. M.Si  
NIDN. 0809078301


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

**MENGETAHUI**

KETUA PROGRAM STUDI  
TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN

DEKAN  
FAKULTAS 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 kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi dengan judul **“Analisis Kualitas Garam Rakyat yang Diproduksi Secara Tradisional di Kelompok Tiberias Kelurahan Oesapa Barat, Kota Kupang”**.

Skripsi ini ditulis sebagai salah satu syarat dalam memperoleh gelar sarjana perikanan pada program studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Artha Wacana Kupang. Penyusunan skripsi ini dapat terlaksana dengan baik berkat dukungan dan doa dari banyak pihak.

Kiranya skripsi ini dapat bermanfaat sebagai sumber informasi bagi semua pihak yang membutuhkan, khususnya bagi pengolah garam masak tradisional di kelompok Tiberias dan berguna bagi yang mendalami masalah yang erat kaitannya dengan materi yang disajikan dalam tulisan ini.

Kupang, 17 Desember 2021

Penulis

## UCAPAN TERIMA KASIH

Terselesainya skripsi ini adalah karena karunia Tuhan Yang Maha kuasa 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. Kepada Tuhan Yesus 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 Dosen Pembimbing I juga Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan 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 Yunialdi H. Teffu. S.Pi, M.Si (Dosen Penguji I) juga sebagai dosen penasehat akademik dan Ibu Dewi S. Gadi S.Pi, M.Si (Dosen Penguji II) yang telah banyak memberikan motivasi dalam penyempurnaan skripsi ini.
6. Bapak/Ibu Dosen yang memberikan pelajaran, bimbingan dan motivasi khususnya dalam kegiatan akademik (Bapak Dr. Ir. Ayub U. I. Meko, M.Si, Ibu Ir. Welma Pesulima, MP, 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. Ginzl, 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. 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 Emilia, Kakak Elton, Kakak Tino, Yuven, Arinda, Ito dan Wanto) yang selalu membantu dan mendukung penulis selama penelitian.
8. Bapak Osias Naliama dan Ibu Amje Ton yang telah melahirkan, menjaga, mendidik dan membesarkan, semangat, mendoakan penulis sejak kecil hingga saat ini dan memberikan motivasi serta kesabaran kepada penyusun. Bapak dan Mama yang telah bekerja keras setiap hari agar dapat membiayai penulis, tiada kata lain selain do'a dan ucapan terima kasih yang selalu panjatkan kepada Tuhan Yesus.
9. Keluarga besar Naliama, Mama Berbelina Lesik Naliama, Bapak Yohanes Lesik, Bapak Anderias Naliama, Mama Marselina Naliama, kakak Ari, kakak Eliasar, kakak Santi Baun, kakak Nuel, kakak Yusak, adik Dian, Adik Mira, Andika yang sudah membantu dan mendukung penulis hingga ketahap ini.

10. Teman-teman seperjuangan FPIK angkatan 2016 (Yanuarinda Seuk Seran, Retha, Eman, Ersin, Eltin, Febi, Imel, Oni, Ria, Santi, Okta, Tomi, Mardo, Rolen, Elton, Nikson, Deki, Yuven, Fan, Moni, Ito, Reno).

Akhirnya kepada semua pihak yang telah membantu penulis dengan caranya tersendiri dalam menyelesaikan penulisan skripsi ini, tidak ada sesuatu yang berharga yang penulis dapat berikan. Teriring salam, do'a dan ucapan terima kasih melimpah semoga Tuhan Yesus membalas kebaikan yang penulis terima selama ini.



## **RIWAYAT PENDIDIKAN**



Penulis dilahirkan pada tanggal 29 September 1995 di Edalode, Kabupaten Rote Ndao dari pasangan Bapak Osias Naliama dan Ibu Amje Ton. Penulis merupakan anak pertama dari tiga bersaudara. Pada tahun 2004 penulis masuk di Sekolah Dasar Inpres Edalode, dan tamat pada tahun 2010. Pada tahun yang sama penulis melanjutkan pendidikan di SMP Negeri 1 Pantai Baru dan tamat pada tahun 2013. Pada tahun yang sama penulis melanjutkan pendidikan di SMK Negeri 1 Pantai Baru dan tamat pada tahun 2016. Pada tahun yang sama 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 Kualitas Garam Rakyat yang Diproduksi Secara Tradisional di Kelompok Tiberias Kelurahan Oesapa Barat, Kota Kupang”.

# MOTTO

*“Setiap kesulitan selalu ada kemudahan.  
Setiap masalah pasti ada solusi”*

**Skripsi ini kupersembahkan kepada:**

1. Tuhan Yesus Kristus
2. Bapak Osias Naliama dan Ibu Amje Ton
3. Kelompok Tiberias
4. Almamaterku Tercinta.

## DAFTAR ISI

Judul	Halaman
COVER .....	i
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 GAMBAR .....	xv
DAFTAR TABEL.....	xvi
DAFTAR LAMPIRAN .....	xvii
I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	3
1.3. Tujuan dan Manfaat.....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1. Asal Mula Garam .....	4
2.2. Jenis dan Manfaat Garam .....	5
2.3. Bentuk Garam.....	9
2.4. Kualitas Garam.....	10
2.5. Kandungan yang Terdapat pada Garam .....	10
2.6. Pengolahan Garam Secara Tradisional.....	14

2.7. Standar Mutu Garam .....	15
2.8. Gambaran Umum Lokasi .....	18
2.9. Organoleptik.....	19
2.10. Angka Lempeng Total.....	21
III. METODELOGI PENELITIAN .....	23
3.1. Waktu dan Tempat Penelitian .....	23
3.2. Materi Penelitian .....	23
3.3. Metode Penelitian.....	24
3.4. Variabel Pengamatan.....	25
3.5. Analisis Data .....	29
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	30
4.1. Gambaran Umum Kelompok Tiberias .....	30
4.2. Organoleptik.....	32
4.3. Kadar Air.....	37
4.4. Kadar NaCl.....	40
4.5. Angka Lempeng Total (ALT) .....	44
V. PENUTUP .....	49
5.1. Kesimpulan.....	49
5.2. Saran.....	49
DAFTAR PUSTAKA.....	50
LAMPIRAN .....	55

## DAFTAR GAMBAR

Nomor	Teks	Halaman
1.	Visualisasi Produksi Garam Masak Tradisioanl Yang Diproduksi di Kelompok Tiberias, Kelurahan Oesapa Barat, Kota Kupang.....	32
2.	Profil Penilaian Panelis Terhadap Parameter Warna Garam yang Diproduksi Menggunakan Alat Tradisional di Kelompok Tiberias, Kelurahan Oesapa Barat, Kota Kupang .....	33
3.	Warna Garam Krosok dan Warna Garam Masak yang Diproduksi Menggunakan Alat Masak Tradisional pada Kelompok Tiberias, Kelurahan Oesapa Barat, Kota Kupang .....	34
4.	Profil Penilaian Panelis Terhadap Parameter Bau Garam Yang Diproduksi Menggunakan Alat Tradisional Di Kelompok Tiberias, Kelurahan Oesapa Barat, Kota Kupang .....	36
5.	Hasil Pengujian Rata-rata Kadar Air Garam Krosok dan Garam Masak Tradisional di Kelompok Tiberias Kelurahan Oesapa Barat, Kota Kupang .....	38
6.	Nilai Rata-rata Kadar NaCl Garam Krosok dan Garam Masak Tradisional di Kelompok Tiberias Kelurahan Oesapa Barat, Kota Kupang.....	41

## DAFTAR TABEL

Nomor		Halaman
1.	Sifat Fisik NaCl .....	10
2.	Persyaratan Mutu Garam Konsumsi Beriodium (SNI 3556-2016) .....	16
3.	Syarat Mutu Garam Bahan Baku Untuk Garam Konsumsi Beriodium (SNI 4435-2017) .....	17
4.	Hasil Penilaian Panelis Terhadap Parameter Warna Garam yang Diproduksi Menggunakan Alat Modifikasi di Kelompok Tiberias, Kelurahan Oesapa Barat, Kota Kupang .....	32
5.	Hasil Penilaian Panelis Terhadap Parameter Bau Garam yang Diproduksi Menggunakan Alat Modifikasi di Kelompok Tiberias, Kelurahan Oesapa Barat, Kota Kupang .....	35
6.	Hasil Pengujian Kadar Air Garam Krosok dan Garam Masak Tradisional di Kelompok Tiberias, Kelurahan Oesapa Barat, Kota Kupang.....	37
7.	Nilai Rata-rata Kadar NaCl Pada Garam Rakyat Yang Diproduksi Secara Tradisional di Kelompok Tiberias Kelurahan Oesapa Barat, Kota Kupang.....	40
8.	Hasil Pengujian Angka Lempeng Total (ALT) Yang Diproduksi Menggunakan Alat Masak Tradisional di Kelompok Tiberias, Kelurahan Oesapa Barat, Kota Kupang.....	45

## DAFTAR LAMPIRAN

Nomor		Halaman
1.	Lembaran Penilaian Organoleptik Garam Rakyat Yang diproses Menggunakan Alat Masak Tradisional Dari Garam Krosok Pada Kelompok Tiberias di Kelurahan Oesapa Barat, Kota Kupang .....	55
2.	Daftar Istilah .....	56
3.	Hasil Penilaian Panelis Terhadap Parameter Warna Garam yang Diproduksi Menggunakan Alat Tradisional di Kelompok Tiberias, Kelurahan Oesapa Barat, Kota Kupang .....	57
4.	Hasil Penilaian Panelis Terhadap Parameter Bau Garam yang Diproduksi Menggunakan Alat Tradisional di Kelompok Tiberias, Kelurahan Oesapa Barat, Kota Kupang .....	58
5.	Hasil Pengujian Kadar air Garam Masak Tradisional yang Diproduksi Menggunakan Alat Modifikasi di Kelompok Tiberias, Kelurahan Oesapa Barat, Kota Kupang.....	58
6.	Hasil Pengujian Kadar NaCl Garam Masak Tradisional yang Diproduksi Menggunakan Alat Modifikasi di Kelompok Tiberias, Kelurahan Oesapa Barat, Kota Kupang.....	58
7.	Hasil Pengujian Angka Lempeng Total (ALT) yang Diproduksi Menggunakan Alat Masak Tradisional di Kelompok Tiberias, Kelurahan Oesapa Barat, Kota Kupang.....	59
8.	Dokumentasi Penelitian .....	60