## PENGGUNAAN KEMASAN DAN LAMA PENYIMPANAN GARAM TRADISIONAL DI KELOMPOK TIBERIAS KELURAHAN OESAPA BARAT KOTA KUPANG

#### **SKRIPSI**

#### OLEH YANUARINDA SEUK SERAN NIM. 16392645



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

EB56CAJX607894709

Yanuarinda Seuk Seran

NIM. 16392645

## PENGGUNAAN KEMASAN DAN LAMA PENYIMPANAN GARAM TRADISIONAL DI KELOMPOK TIBERIAS KELURAHAN OESAPA BARAT KOTA KUPANG

#### **SKRIPSI**

#### **OLEH**

#### YANUARINDA SEUK SERAN NIM. 16392645

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:

"PENGGUNAAN KEMASAN DAN LAMA PENYIMPANAN GARAM TRADISIONAL DI KELOMPOK TIBERIAS KELURAHAN OESAPA BARAT, KOTA KUPANG"

DIHADAPAN TIM PEMBIMBING DAN TIM PENGUJI

OLEH

NAMA YANUARINDA SEUK SERAN

NIM 16392645

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN

TIM PEMBIMBING

PEMBIMBING I

PEMBIMBING II

UMBU P. 1. DAWA.

NIDM: 0805067702

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

TIM PENGUJI

PENGUJI I

PENGUJI II

YUNIALDI H. TEFFU. S.Pi. M.Si

NIDN. 0809078301

DEWI S. GADL, S.Pi. M.Si

NIDN. 0801128802

MENGETAHUI

DEKAN

KETUA PROGRAM STUDI

TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN

AKULTAS PERIKANAN DAN

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

NIS/NIDN.16.41.14.043/0801128802

TS/NIDN. 16.41.21.033/0805067702

#### KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi dengan judul "Penggunaan Kemasan dan Lama Penyimpanan Garam 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:

- Kepada Tuhan Yesus dan Bunda Maria 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 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.

- Ginzel, 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, Santo, Ito dan Wanto) yang selalu membantu dan mendukung penulis selama penelitian.
- 8. Bapak Rovinus Seran Nahak dan Ibu Prisila Luruk Seran 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 Uma Laksait, kakak Yan, kakak Diana, kakak Tilde, kakak Milik, kakak Tinus, kakak Natalia, kakak Anna, adik Dami, adik Santi, adik Osti, Doni Kolo, Mesak Kolo, Novan Kolo, Sunny Seran, Nona Seran dan om Viktor Nuak (Alm) yang sudah membantu dan mendukung penulis hingga ketahap ini.

10. Teman-teman seperjuangan FPIK angkatan 2016 (Santo Naliama, 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 13 Januari 1997 di Fahiluka, Kabupaten Malaka dari pasangan Bapak Rovinus Seran Nahak dan Ibu Prisila Luruk Seran. Penulis merupakan anak kelima dari delapan bersaudara. Pada tahun 2004 penulis masuk di Sekolah Dasar Inpres Fahiluka, dan tamat

pada tahun 2010. Pada tahun yang sama penulis melanjutkan pendidikan di SMP Negeri 1 Malaka Tengah dan tamat pada tahun 2013. Pada tahun yang sama penulis melanjutkan pendidikan di SMA Negeri Harekakae 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 "Penggunaan Kemasan dan Lama Penyimpanan Garam Tradisional di Kelompok Tiberias Kelurahan Oesapa Barat Kota Kupang".

## **MOTTO**

# "Selama ada niat dan keyakinan semua akan jadi mungkin"

### Skripsi ini kupersembahkan kepada:

- 1. Tuhan Yesus Kristus dan Bunda Maria
- 2. Bapak Rovinus Seran dan Mama Prisila Luruk
- 3. Kelompok Tiberias
- 4. Almamater tercinta

#### **DAFTAR ISI**

| Judul Hala                              |      |
|---|------|
| 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                            | XV   |
| DAFTAR LAMPIRAN                         | xvi  |
| BAB I. PENDAHULUAN                      | 1    |
| 1.1. Latar belakang                     | 1    |
| 1.2. Rumusan Masalah                    | 3    |
| 1.3. Tujuan dan Manfaat Penelitian      | 3    |
| BAB II. TINJAUAN PUSATAKA               | 4    |
| 2.1. Pengertian Garam                   |      |
| 2.2. Jenis dan Manfaat Garam            | 4    |
| 2.3. Pembuatan Garam Secara Tradisional |      |
| 2.4. Kualitas Garam                     | 9    |
| 2.5. Standar Kualitas Garam             | 9    |
| 2.6. Gambaran Umum Lokasi               | 11   |
| 2.7. Kemasan dan Manfaatnya             | 13   |

| BAB III. METODE PENELITIAN           | 16 |
|--------------------------------------|----|
| 3.1. Waktu dan Tempat Penelitian     | 16 |
| 3.2. Materi Penelitian               | 16 |
| 3.3. Metode Penelitian               | 17 |
| 3.4. Variabel Pengamatan             | 18 |
| 3.5. Analisis Data                   | 21 |
|                                      |    |
| BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN         | 22 |
| 4.1. Gambaran Umum kelompok Tiberias | 22 |
| 4.2. Kadar Air                       | 24 |
| 4.3. Suhu Ruang                      | 27 |
| 4.4. Kelembaban                      | 28 |
|                                      |    |
| BAB V. KESIMPULAN                    | 31 |
| 5.1. Kesimpulan                      | 31 |
| 5.2. Saran                           | 31 |
|                                      |    |
| DAFTAR PUSTAKA                       | 32 |
| LAMPIRAN                             | 36 |

#### **DAFTAR GAMBAR**

| Nom             |   | Halam             |
|-----------------|---|-------------------|
| 0               |   | an                |
| r<br>1.         | Prosedur Pembuatan Garam Tradisional di Kelompok<br>Tiberias<br>Kelurahan Oesapa Barat, Kota Kupang   | 24                |
| 2.              | Profil Hasil Pengujian Kadar Air dengan Penggunaan Kemasan dan Lama Penyimpanan Garam Tradisional di Kelompok Tiberias, Kelurahan Oesapa Barat, Kota Kupang | 25                |
| 3.              | Profil Pengukuran Suhu Ruang dengan Penggunaan Kemasan dan Lama Penyimpanan Garam Tradisional di Kelompok Tiberias, Kelurahan Oesapa Barat, Kota Kupang     | 27                |
| 4.              | Profil Pengukuran Kelembaban dengan Penggunaan Kemasan dan Lama Penyimpanan Garam Tradisional di Kelompok Tiberias, Kelurahan Oesapa Barat, Kota Kupang     | 28                |
|                 | DAFTAR TABEL  |                   |
| Nomo<br>r<br>1. | Persyaratan Mutu Garam Konsumsi Beriodium (SNI 3556-2016)   | Halama<br>n<br>10 |
| 2.              | Syarat Mutu Garam Bahan Baku untuk Garam  | 10                |
| 2.              | Konsumsi Beriodium (SNI 4435-2917)  | 11                |

|          | DAFTAR LAMPIRAN   |             |
|----------|---|-------------|
| Nom<br>o |   | Halam<br>an |
| r        |   |             |
| 1.       | Daftar Istilah  | 36          |
| 2.       | Hasil Pengujian Kadar Air dengan <b>Penggunaan Kemasan dan Lama Penyimpanan Garam Tradisional di Kelompok Tiberias, Kelurahan Oesapa Barat, Kota</b>          | 37          |
| 3.       | Kupang  Hasil Pengukuran Suhu Ruang dengan Penggunaan   | 31          |
| 4.       | Kemasan dan Lama Penyimpanan Garam Tradisional<br>di Kelompok<br>Tiberias, Kelurahan Oesapa Barat, Kota Kupang  | 37          |
|          | Tiberias, Keturahan Oesapa barat, Kota Kupang   | 37          |
| 5.       | Hasil Pengukuran Kelembaban dengan <b>Penggunaan Kemasan dan Lama Penyimpanan Garam Tradisional di Kelompok Tiberias, Kelurahan Oesapa Barat, Kota Kupang</b> | 38          |
|          | Dokumentasi Penelitian  |             |

Hasil Pengujian Kadar Air dengan **Penggunaan** 

Tradisional di Kelompok Tiberias, Kelurahan Oesapa

Lama

Barat, Kota Kupang .....

Penyimpanan

Garam

24

3.

Kemasan

dan