

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Garam adalah salah satu pelengkap pangan yang merupakan sumber elektrolit bagi tubuh manusia. Berdasarkan pemanfaatannya garam dikelompokkan atas dua kelompok yaitu garam konsumsi dan garam industri. Garam konsumsi mengandung NaCl minimal 95%, sulfat, magnesium dan kalsium 2%, kotoran lain (lumpur dan pasir), serta kadar air maksimal 7%. Sumber garam didapatkan dari air laut, air danau asin, deposit dalam tanah/ tambang, dan dari sumber air garam. Komponen-komponen mempunyai peranan yang penting bagi tubuh manusia, sehingga diperlukan konsumsi garam dengan ukuran yang tepat untuk menunjang kesehatan manusia. Konsumsi garam per orang dalam per hari diperkirakan sekitar 5–15 g atau 3 kg per tahun per orang (Amalia, 2007).

Teknik pembuatan garam yang ada di kelompok Tiberias merupakan teknik tradisional dan belum beryodium umumnya merupakan sumber mata pencaharian beberapa kelompok di Kelurahan Oesapa Barat untuk memenuhi kebutuhan ekonomi keluarganya. Usaha tersebut sudah dilakukan kelompok Tiberias sejak tahun 1980 sampai dengan saat ini. Sebelum dijual garam tersebut diolah lagi menjadi garam yang lebih halus, sistem pengolahannya yaitu garam yang masih kasar (krosok atau belum bersih) di larutkan dalam air tawar. Selanjutnya air tersebut di filter (disaring) agar air menjadi jernih dan setelah melalui proses penyaringan air tersebut dimasak pada meja masak garam menggunakan api selama 6-7 jam, hingga membentuk

Kristal-kristal garam. Hasil garam masak kemudian ditiriskan dan siap untuk dijual. Salah satu cara agar bahan pangan aman dikonsumsi selama penyimpanan yaitu dengan cara dikemas dalam teknik pengemasan non vakum.

Pengemasan merupakan salah satu usaha atau cara yang dilakukan untuk memperpanjang masa simpan bahan pangan. Pengemasan yang biasa digunakan oleh masyarakat berupa kemasan daun lontar, plastik kemasan dan karung plastik. Pengemasan pada umumnya ada dua teknik pengemasan yaitu pengemasan vakum dan non vakum. Pengemasan vakum pada prinsipnya, dilakukan dengan cara mengeluarkan gas dan uap air dari bahan pangan yang dikemas. Sedangkan pengemasan non vakum dilakukan tanpa mengeluarkan gas dan uap air yang terdapat dalam bahan pangan (Nur, 2009). Selain pengemasan, suhu penyimpanan juga dapat mempengaruhi masa simpan suatu bahan pangan.

Penyimpanan pada suhu ruang berkisaran antara 29°C-32°C merupakan penyimpanan yang memiliki daya simpan yang terbatas. Penyimpanan suhu ruang juga merupakan kebiasaan yang dilakukan oleh kebanyakan masyarakat. Oleh karena itu, harus memperhatikan berbagai aspek, seperti karakteristik bahan pangan, pengontrolan kondisi lingkungan, kemasan dan lama penyimpanan agar dapat mempertahankan mutu bahan pangan (Buckle *dkk*, 1987 dalam Alinti *dkk*, 2018).

Persentase penurunan kadar iodat dan penguraian iodat menjadi spesi iodium lain terbesar dalam garam dapur yang dikemas dalam wadah plastik jenis *high-density polyethylene* (HDPE) selama penyimpanan 14 hari pada kondisi ruang (suhu 25,5°C dan kelembaban relatif 60-65%) menunjukkan persentase penurunan kadar iodat sebesar 45,51%. Penurunan kadar iodat yang diikuti pula dengan pembentukan iodida

sebagai hasil penguraian dari iodat di pengaruhi oleh suhu, kelembaban relatif, jenis pengemasan dan lama penyimpanan (Cahyadi, 2008).

Berdasarkan latar belakang diatas maka dilakukan penelitian tentang “Penggunaan Kemasan dan Lama Penyimpanan Garam Tradisional di Kelompok Tiberias, Kelurahan Oesapa Barat, Kota Kupang”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka perlu diketahui penggunaan kemasan dan lama penyimpanan garam tradisional diolah kelompok Tiberias di Kelurahan Oesapa Barat?

1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian

1.3.1. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian adalah untuk mengetahui pengaruh penggunaan kemasan dan lama penyimpanan garam tradisional di kelompok Tiberias.

1.3.2. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

- 1) Sebagai bahan informasi dan pengetahuan dibidang Teknologi Hasil Perikanan terhadap garam tradisional yang dikemas dan disimpan pada suhu ruang dan kelembaban.
- 2) Sebagai bahan informasi bagi masyarakat dibidang pengolahan hasil perikanan tentang penggunaan kemasan dan lama penyimpanan garam tradisional.