

BAB V

PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa:

1. Proses pembuatan garam masak di Desa Ngadu Bolu Kecamatan Umbu Ratu Nggay Kabupaten Sumba Tengah mulai dari pengambilan bahan baku, pencucian dengan air payau, penyaringan, pemasakan, penirisan dan pengemasan tanpa penjemuran.
2. Karakteristik garam masak yang diproduksi secara tradisional di Desa Ngadu Bolu, Kecamatan Umbu Ratu Nggay, Kabupaten Sumba Tengah yang bahan dasarnya tanah muara dan bahan yang digunakan masi bersifat alamiah sehingga menghasilkan garam masak dengan kadar garam berkisar antara 81,54-82,01, kadar air 8,57-9,95 %.
3. Pengujian organoleptik dengan parameter warna menghasilkan garam putih kecoklatan 100 % dan parameter bau garam tidak berbau normal 100%.

5.2 Saran

Adapun saran dari penelitian ini yaitu:

1. Perlu adanya penelitian lanjutan yang mengkaji tentang kandungan iodium dan penggunaan bahan tradisional terhadap kualitas garam.
2. Pemerintah setempat dapat memperhatikan proses pembuatan garam masak secara tradisional di Desa Ngadu Bolu, Kecamatan Umbu Ratu Nggay, Kabupaten

Sumba Tengah apalagi bahan dasar yang digunakan untuk pembuatan garam adalah tanah muara

3. Perlu diperhatikan peralatan yang digunakan pada proses pemasakan garam yang belum layak dipakai, serta perlu dilakukan pengujian lebih lanjut mengenai zat pengotor yang mengendap dalam larutan air tanah muara.