

**ANALISIS KANDUNGAN NaCl DAN IODIUM PADA GARAM MASAK  
TRADISIONAL DI DESA SILAWAN KABUPATEN BELU**

**SKRIPSI**

**OLEH  
ANASTASIA YANUARIA MANEK  
NIM. 17393323**



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

## PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa Skripsi ini 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 duplikasi, jiplakan (plagiat) dari Skripsi/Tesis/Disertai orang lain/institute lain, maka saya bersedia menerima sanksi untuk dibatalkan kelulusan saya dan saya bersedia melepaskan gelar Sarjana Perikanan dengan rasa tanggung jawab serta siap dituntut secara hukum di pengadilan.

Kupang, 20 Desember 2022  
Yang membuat pernyataan,



Anastasia Yanuaria Manek

NIM.17393323

**ANALISI KANDUNGAN NaCl DAN IODIUM PADA GARAM MASAK  
TRADISIONAL DI DESA SILAWAN KABUPATEN BELU**

**SKRIPSI**

**OLEH**

**ANASTASIA YANUARIA MANEK  
NIM. 17393323**

*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**

**LEMBAR PENGESAHAN**

PADA HARI INI KAMIS, 20 DESEMBER 2022  
BERTEMPAT DI RUANG UJIAN SKRIPSI FAKULTAS PERIKANAN DAN  
ILMU KELAUTAN UKAW

TELAH DILAKSANAKAN UJIAN SKRIPSI DENGAN JUDUL :

“ANALISIS KANDUNGAN NaCl DAN IODIUM PADA GARAM MASAK  
TRADISIONAL DI DESA SILAWAN KABUPATEN BELU”

DIHADAPAN TIM PEMBIMBING DAN TIM PENGUJI

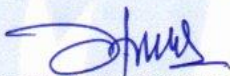
OLEH

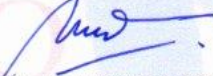
NAMA : ANASTASIA YANUARIA MANEK  
NIM : 17393323  
PROGRAM STUDI : TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN

**TIM PEMBIMBING**

PEMBIMBING I

PEMBIMBING II


  
YUNIALDI H. TEFFU, S.Pi, M.Si  
NIDN. 0809078301

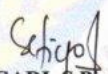
  
MADA M. LAKAPU, S.Si, M.Si  
NIDN. 0809059002

**TIM PENGUJI**

PENGUJI I

PENGUJI II

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

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

**MENGETAHUI**

KETUA PROGRAM STUDI  
TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN

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

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

***“MOTTO”***

***“Karena masa depan sungguh ada, dan  
Harapanmu tidak akan hilang.”***

**Skripsi ini ku persembahkan kepada:**

- 1. Tuhan Yesus**
- 2. Bapak Yosep Manek dan (Alm) Mama Dominika Min**
- 3. Kakak Walde, Kakak Asi, Kakak Melly, Kakak An, Kakak Lid, Kakak Roky, Adik Feli, Adik Yolan, Adik Irfan, Adik Hugo**
- 4. Keluarga Besar Manek**
- 5. Saudara-saudariku tersayang**
- 6. Almamater tercinta**

## **KATA PENGANTAR**

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan rahmatNya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi dengan judul **”Analisis Kandungan Nacl Dan Iodium Pada Garam Masak Yang Diproduksi Secara Tradisional Di Desa Silawan Kabupaten Belu”**.

Penulisan skripsi ini sebagai salah satu syarat dalam memperoleh gelar sarjana perikanan pada program studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Peikana dan Ilmu Kelautan, Universitas Kristen Artha Wacana Kupang,

Skripsi ini membahas tentang, pengujian organoleptik, kadar air, kadar nacl, bagian yang tidak larut dalam air, dan iodium pada garam masak yang diproses secara tradisional.

Penulis menyadari bahwa penulisan skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan. Semoga tulisan ini berguna bagi yang mendalami masalah yang erat kaitannya dengan materi yang disajikan dalam tulisan ini.

Kupang, 20 Desember 2022

Penulis

## UCAPAN TERIMA KASIH

Selesainya Skripsi ini adalah karena Karunia Tuhan Yang Maha Kuasa serta peran berbagai banyak pihak kepada penulis. Untuk itu disampaikan terimakasih kepada yang berpartisipasi secara langsung maupun tidak langsung dalam penyelesaian Skripsi ini:

1. Kepada Tuhan Yesus dan Bunda Maria karena atas tuntunan dan rahmat-Nya sehingga penulis skripsi ini dapat diselesaikan.
2. Rektor Universitas Kristen Artha Wacana Kupang serta jajarannya.
3. Ucapan terima kasih kepada Bapak Yunaldi H. Teffu, S.Pi, M.Si sebagai (pembimbing I) dan Mada M. Lakapu, S.Si, M.Si sebagai (pembimbing II) dan juga sebagai dosen pengasuh akademik yang memberikan arahan dan motivasi selama proses perkuliahan kepada penulis serta penuh kesabaran dan perhatian bagi penulis pada saat membimbing penulis selama proses penyelesaian skripsi ini.
4. Ucapan terima kasih kepada Bapak Umbu P. L. Dawa, S.Pi, M.Sc (Penguji I) juga Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan dan Ibu Dewi S. Gadi, S.Pi, M.Si (Penguji II) yang selalu kritis memberikan motivasi dalam penulisan skripsi.
5. Ucapan terima kasih kepada Bapak ibu Dosen yang memberikan pengajaran bimbingan dan motivasi khususnya dalam kegiatan akademik, para pegawai, Tata Usaha yang setia membantu kelancaran administrasi.
6. Terima kasih yang tak terhingga kepada kedua orang tua tercinta Bapak Yosep Manek dan Ibu Dominika Min (Alm) 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.

7. Sumber motivasi Keluarga besar Manek, kaka Walde, kakak Asi, kakak Meli, kakak Lid, kakak Roksi, kakak Arli, Imelda Aek, Om Fridus Manek, Tanta Nonci, serta adik Veli, Yolana, Irfan, Hugo, Berlian, Jevan, Forlam, Mihika dan yang selalu memotivasi, membiayai, mendoakan dan mendukung penulis dalam menyelesaikan skripsi.
8. Sahabat Baik Juwita Mau, Susana Haulilo, Devi kono, Oni roswita, Sara Rindi Malyoi, Ferry, Olandino terima kasih kebersamaan yang luar biasa selama proses perkuliahan hingga menyelesaikan tugas akhir.
9. Teman-teman seperjuangan FPIK angkatan 2017 (Susana, Devi, Nunia, Lilis, Juwita, Rossi, Maksimus, Wanto, Yerri, Yan, Yakop, Well, Sandi, Mario) dan masih banyak lainnya yang tidak dapat disebutkan satu persatu, terima kasih atas waktu dan kebersamaan kita seperti keluarga dalam memperjuangkan masa depan di Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan UKAW.
10. Keluarga besar Asrama Putri Herlin Adik Yolana, Ani, Ice, Sita, Rani, Elen, Yuven Manek, Herlina, Elvano, Yos yang sudah memberikan banyak hal dalam proses perkuliahan dari awal sampai akhir perkuliahan.
11. Semua pihak yang dengan tulus berpartisipasi membantu penulis dalam menyelesaikan skripsi namun tidak sempat disebutkan satu persatu. Akhir kata penulis mengucapkan terima kasih atas semua dukungan dan doa yang tidak dapat penulis balaskan untuk seluruh pengorbanan yang diberikan semoga Tuhan membalas kebaikan yang penulis terima selama ini.



## RIWAYAT PENDIDIKAN



Penulis dilahirkan pada tanggal 31 Januari 1996 di Halilulik, Kabupaten Belu dari pasangan Bapak Yosep Manek dan Ibu (Alm. Dominika Min) Penulis merupakan anak ke 7 dari 11 bersaudara. Pada tahun 2003 penulis masuk pendidikan di SDI Sukabitek dan tamat pada tahun 2011. Pada tahun yang penulis melanjutkan pendidikan ke SMA Negeri I Atambua dan tamat pada tahun 2017. Pada tahun 2017 penulis diterima sebagai mahasiswa strata 1 (satu) pada Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Kristen Artha Wacana Kupang melalui jalur Ujian Masuk Perguruan Tinggi Swasta (UMPTS). Pada bulan Agustus 2022 penulis berhasil menyelesaikan penulisan skripsi pada Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Kristen Artha Wacana Kupang.

## DAFRAR ISI

COVER .....	i
PERNYATAAN.....	ii
RINGKASAN .....	iii
SUMMARY .....	iv
HALAMAN JUDUL .....	v
LEMBAR PENGESAHAN .....	vi
KATA PENGANTAR .....	vii
UCAPAN TERIMAKASIH .....	viii
RIWAYAT PENDIDIKAN .....	xi
MOTTO .....	xii
DAFTAR ISI.....	xiii
DAFTAR TABEL .....	xv
DAFTAR GAMBAR .....	xvi
DAFTAR LAMPIRAN .....	xvii
I. PENDAHULUAN.....	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan .....	3
1.4 Manfaat .....	4
II. TINJAUAN PUSTAKA .....	
2.1 Garam .....	5
2.2 Jenis Garam .....	5
2.3 Bentuk-Bentuk Garam .....	6
2.4 Fungsi Garam Dalam Tubuh Manusia .....	6
2.5 Garam Rakyat .....	7
2.6 Pengolahan Garam Secara Tradisional .....	7
2.7 Standar Mutu Garam .....	8
2.8 Aspek Lingkungan Kabupaten Belu .....	11
III. METODE PENELITIAN.....	
3.1 Waktu dan Tempat.....	13
3.2 Materi Penelitian.....	13
3.3 Metode Penelitian .....	13
3.4 Prosedur Penelitian .....	14

3.5 Analisis Data.....	15
3.6 Variabel Pengamatan .....	16
IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	
4.1 Proses Produksi Garam Tradisional.....	20
4.2 Uji Organoleptik .....	22
4.3 Kadar Air .....	25
4.4 Bagian Yang Tidak Larut Dalam Air.....	29
4.5 Kadar Iodium .....	30
V PENUTUP.....	
5.1 Kesimpulan .....	33
5.2 Saran .....	33
DAFTAR PUSTAKA .....	34
LAMPIRAN .....	37

## DAFTAR TABEL

Nomor		Halaman
1.	Syarat Mutu Garam Bahan Baku Untuk Garam Konsumsi Beriodium (SNI 4435-2017) .....	8
2.	Syarat Mutu Garam Konsumsi Beriodium (SNI 3556 -2016)...	9
3.	Nilai skor Organoleptik Parameter Warna (%) garam rakyat yang diproduksi secara tradisional .....	23
4.	Nilai Rata-Rata Organoleptik Parameter Bau Garam Masak Tradisional .....	26
5.	Nilai Kadar Air (%) Pada Garam Masak yang Diproduksi Secara Tradisional .....	27
6.	Nilai Rata-rata Kadar NaCl (%) Pada Garam Masak yang Diproduksi Secara Tradisional .....	29
7.	Nilai Rata-Rata Bagian Yang Tidak Larut Dalam Air (%)pada garam masak tradisional .....	32
8.	Nilai kadar iodium garam masak yang diproduksi secara tradisional .....	33

## DAFTAR GAMBAR

Nomor	<i>Teks</i>	Halaman
1.	Proses Pengolahan Garam Rakyat Secara Tradisional .....	16
2.	Profil nilai organoleptik parameter warna garam yang diproduksi di Desa Silawan .....	24
3.	Profil nilai rata-rata kadar air garam yang diproduksi secara tradisional di Desa Silawan .....	28
4.	Profil nilai rata-rata kadar NaCl garam masak yang diproduksi di Desa Silawan .....	30
5.	Profil rata-rata nilai bagian yang tidak larut dalam pada garam masak tradisional di Desa Silawan .....	32
6.	Profil Nilai Rata-Rata Kadar Iodium (mg/kg) pada Garam Tradisional Desa Silawan .....	34

## DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Halaman
1. Daftar Istilah .....	36
2. Penilaian organoleptik analisis kandungan naCl dan iodium pada garam masak .....	38
3. Hasil penilaian terhadap Parameter Warna Pada Kualitas Garam Masak Yang Diproses Secara Tradisional .....	39
4. Hasil penilaian terhadap Parameter Bau Pada Kualitas Garam Masak Yang Diproses Secara Tradisional .....	40
5. Hasil analisis Kadar Air (%) Pada Garam Masak yang Diproduksi Secara Tradisional di Desa Silawan .....	41
6. Hasil analisis Kadar NaCl (%) Pada Garam Masak yang Diproduksi secara tradisional di Desa Silawan .....	41
7. Hasil analisis Bagian Yang Tidak Larut Dalam Air (%) pada garam masak tradisional di Desa Silawan .....	41
8. Hasil analisis kadar iodium garam masak yang diproduksi secara tradisional di Desa Silawan .....	41
9. Dokumentasi Penelitian .....	42