

## RINGKASAN

ANASTASIA YANUARIA MANEK (17393323). Analisis Kandungan NaCl dan Iodium Pada Garam Masak Tradisional di Desa Silawan Kabupaten Belu: YUNIALDI H. TEFFU, S.Pi. M,Si sebagai pembimbing I dan MADA M. LAKAPU, S.Si, M.Si sebagai pembimbing II. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Kristen Artha Wacana Kupang.

Garam mengandung natrium klorida (NaCl), ion magnesium, ion kalsium dan ion sulfat yang penting bagi tubuh manusia, sehingga diperlukan konsumsi garam dengan jumlah yang tepat untuk menunjang kesehatan manusia. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Mei-Juni 2022, di Desa Silawan, Kabupaten Belu untuk pengambilan sampel garam, sedangkan untuk pengujian Organoleptik, Kadar Air, Kadar NaCl, Bagian Yang Tidak Larut Dalam Air dan Iodium, dilakukan di Laboratorium Eksakta Universitas Kristen Artha Wacana (UKAW) Kupang.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa teknik pembuatan garam masak yang diproduksi secara tradisional di Desa Silawan Kabupaten Belu, meliputi tanah tambak digaruk/dikumpulkan dan air laut ditampung dalam kolam jebakan, penyaringan selama 1 jam, pemasakan atau perebusan selama 7 jam, penirisan selama 2 jam, pengemasan dan distribusi. Kualitas garam masak yang diproduksi secara tradisional di Desa Silawan, untuk pengujian kadar air : 4,44%, kadar NaCl : 48,2%, bagian yang tidak larut dalam air : 0,83 dan kadar iodium : 34,4% mg/kg, Parameter warna (putih normal) 0%, (putih kecokelatan) 100%, dan parameter bau (Bau normal) 7%, (bau tidak normal) 93%. Desa Silawan juga memperhatikan proses/teknik pembuatan garam masak yang baik dan garam masak yang sudah diproses harus dilanjutkan dengan proses penjemuran sehingga kadar airnya sesuai dengan standar SNI 4435-2017.

*Kata kunci: Bagian yang tidak larut dalam air, Garam Masak, Iodium, Kadar Air, NaCl dan organoleptik*

## SUMMARY

ANASTASIA YANUARIA MANEK (17393323). Analysis of NaCl and Iodine Content in Traditional Cooking Salt in Silawan Village, Belu Regency: YUNIALDI H. TEFFU, S.Pi. M,Si as first advisor and MADA M. LAKAPU, S.Si, M.Si as second advisor. Fishery Product Technology Study Program, Faculty of Fisheries and Marine Sciences, Artha Wacana Christian University, Kupang.

Salt contains sodium chloride (NaCl), magnesium ions, calcium ions and sulfate ions which are important for the human body, so it is necessary to consume the right amount of salt to support human health. This study was conducted in May-June 2022, in Silawan Village, Belu Regency for salt sampling, while for testing Organoleptic, Moisture Content, NaCl Content, Insoluble Part in Water and Iodine, it was carried out at the Exacts Laboratory of Artha Wacana Christian University (UKAW) Kupang.

The results of this study show that the technique for making cooking salt produced traditionally in Silawan Village, Belu Regency, includes raking/collecting pond soil and collecting seawater in a trap pool, filtering for 1 hour, cooking or boiling for 7 hours, draining for 2 hours, packaging and distribution. The quality of cooking salt produced traditionally in Silawan Village, for testing water content: 4.44%, NaCl content: 48.2%, the part that is insoluble in water: 0.83 and iodine content: 34.4% mg/kg, Color parameters (normal white) 0%, (brownish white) 100%, and odor parameters (normal odor) 7%, (abnormal odor) 93%. Silawan Village also pays attention to the process/technique for making good cooking salt and processed cooking salt must be followed by a drying process so that the water content is in accordance with SNI 4435-2017 standards.

*Keywords: Cooking salt, organoleptic, water content, NaCl, water insoluble part, iodine.*