

BAB V

PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian di atas dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Teknik pembuatan garam masak yang diproduksi secara tradisional di Desa Silawan, Kabupaten Belu meliputi bahan baku berupa tanah tambak digaruk/dikumpulkan dan air laut ditampung dalam kolam jebakan, proses penyaringan 1 jam, pemasakan selama 7 jam, penirisan 1 jam, pengemasan dan distribusi.
2. Kualitas garam masak yang diproduksi secara tradisional di di Desa Silawan, untuk pengujian kadar air 44%. NaCl 48,3%. iodium 34,4% mg/kg. Bagian yang tidak larut dalam air 0,83%. Parameter warna (putih normal) 0%, (putih kecokelatan) 100%, dan parameter bau (Bau normal) 7%, (bau tidak normal) 93%.

5.2 Saran

Adapun saran dari penelitian ini yaitu:

1. Proses pengolahan garam lebih memperhatikan proses/teknik pembuatan garam masak yang baik. Perlu dilakukan pengujian lebih lanjut mengenai pengujian rendemen, mineral, (logam berat, zat pengotor) pada garam masak tradisional di Desa Silawan.
2. Perlu adanya program proses pelatihan pembuatan garam bagi petani pemasak garam agar garam tradisional yang dihasilkan memiliki kualitas yang sesuai dengan syarat mutu.
3. Bagi masyarakat pengolah garam perlu mengikuti pelatihan pembuatan garam agar menghasilkan garam yang lebih berkualitas.

