

RINGKASAN

MARIA MATILDA AEK (19390023). Analisis Kualitas garam masak pada kelompok Rai Meak di Desa Silawan Kabupaten Belu. Di bawah bimbingan Umbu P.L. Dawa, S.Pi., M.Sc. sebagai pembimbing I dan Mada M. Lakapu, S.Si., M.Si. sebagai pembimbing II. Progam Studi Teknologi Hasil, Perikanan Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan, Universitas Kristen Artha Wacana Kupang.

Garam merupakan senyawa kimia yang terdiri dari mineral natrium dan khlor, yang membentuk kristal dan menjadi natrium klorida (NaCl). Pembuatan garam pada Kelompok Rai Meak Di Desa Silawan Kabupaten Belu, alat yang digunakan untuk proses produksi garam masih bersifat tradisional. Sehingga masih belum menghasilkan garam yang dihasilkan masih belum memenuhi Standar Nasional Indonesia (SNI). Salah satu upaya dalam teknik pengolahan harus adanya perhatian dari pemerintah setempat untuk lebih memperhatikan program proses pelatihan pembuatan garam bagi petani masak garam agar garam tradisional yang dihasilkan memiliki kualitas yang sesuai dengan syarat mutu. Tujuan penelitian untuk mengetahui proses pembuatan garam pada kelompok Rai Meak Di Desa Silawan Kabupaten Belu, dengan pengujian (organoleptik, kadar air dan NaCl).

penelitian ini telah dilaksanakan pada bulan Juli-Agustus 2023 bertempat di kelompok Rai Meak Desa Silawan Kabupaten Belu. Untuk pengujian organoleptik kadar air dan NaCl di laboratorium Eksata Universitas Kristen Artha Wacana Kupang metode penelitian yaitu metode deskriptif, kualitatif dan kuantitatif dengan menggunakan analisis data deskriptif komparatif. hasil penelitian garam pada kelompok Rai Meak Di Desa Silawan Kabupaten Belu pengujian organoleptik parameter warna garam yaitu warna putih kecoklatan, parameter bau garam yaitu bau normal, kadar air yaitu 7,80 dan NaCl 71,86. Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa produksi garam secara tradisional masih tradisional meliputi tanah digaruk di kumpulkan sebanyak 150kg, dan air laut ditampung dalam kolam jebakan proses penyaringan 1 jam pemasakan selama 6 jam, penirisan 1 jam pengemasan garam ke dalam karung berkapasitas 50kg.

kata kunci: garam masak tradisional organoleptic, kadar air dan NaCl

SUMMARY

MARIA MATILDA AEK (19390023). Analysis of the quality of cooking salt in the Rai Meak group in Silawan Village, Belu regency. Under the guidance of Umbu P.L Dawa S.Pi.M.Sc. as supervisor I and Mada M. Lakapu, S.Si As supervisor II of the product technology Study Program, Fisheries, Faculty of fisheries and marine sciences, Artha Wacana Christian University, Kupang.

Salt is a chemical compound consisting of the minerals sodium and chlorine which form crystals and become sodium chloride (NaCl). Making salt in the Rai meak group in silawan village, belu regency, the tools used for the salt production process are still traditional so the resulting salt still does not meet the Indonesian national standard (SNI). One of the efforts in processing techniques must be attention from the local government. To pay more attention to the salt making training process program for salt cooking farmers so that the traditional salt produced has quality that meets quality requirements. The aim of the research is to investigate the salt making process in the Rai Meak group in Deva Silawan, Belu regency by testing (organoleptic water content and NaCl) in this research will be held in Juli-Augustus 2023 at. The Rai Meak group, Silawan Village, Belu Regency. For organoleptic testing of water content and NaCl in the Eksata Laboratory At Artha Wacana Christian University, Kupang the research method is descriptive, qualitative and quantitative methods using comparative descriptive data analysis, results of research on salt in the Rai Meak group in Silawan village, Belu regency, organoleptic testing of salt color parameters, namely brownish white. Salt odor parameters are normal odor, water content is 7,80 and NaCl 71,86 from the research results, it can be concluded that traditional salt production still involves collecting 150 kg of raked land. And sea water is collected in a trap pond, filtering process for 1 hour, cooking for 6 hours, draining for 1 hour, packing the salt into sacks with a capacity of 50kg.

Key words : organoleptic traditional cooking salt, water and NaCl.