

**ANALISIS KUALITAS GARAM KROSOK SEBAGAI BAHAN  
PEMBUATAN GARAM KONSUMSI DI KELOMPOK TUNAS BARU  
DESA BIPOLO KECAMATAN SULAMU KABUPATEN KUPANG**

**SKRIPSI**

**OLEH:**

**ANDREAS UMBU MUKA SABAKODI  
NIM. 19390029**



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

**2026**

**ANALISIS KUALITAS GARAM KROSOK SEBAGAI BAHAN  
PEMBUATAN GARAM KONSUMSI DI KELOMPOK TUNAS BARU  
DESA BIPOLO KECAMATAN SULAMU KABUPATEN KUPANG**

**SKRIPSI**

**OLEH:**

**ANDREAS UMBU MUKA SABAKODI  
NIM. 19390029**

*Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Perikanan pada*  
Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Kristen Artha Wacana, Kupang

**FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU PERIKANAN  
UNIVERSITAS KRISTEN ARTHA WACANA  
KUPANG  
2026**

## PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu 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/Disertasi orang lain/institusi lain maka saya bersedia melepaskan gelar sarjana Perikanan dengan rasa tanggung jawab serta siap dituntut secara hukum dipengadilan.

Kupang, 12 Februari 2026

Yang membuat pernyataan,



Andreas Umbu Muka Sabakodi  
NIM. 19390029

## LEMBARAN PENGESAHAN

PADA HARI KAMIS, 12 FEBRUARI 2026  
BERTEMPAT DI RUANG UJIAN SKRIPSI FAKULTAS PERIKANAN  
DAN ILMU KELAUTAN UKAW

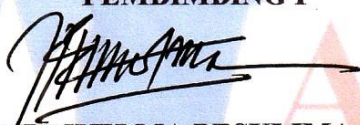
TELAH DILAKSANAKAN UJIAN SKRIPSI DENGAN JUDUL:  
“ANALISIS KUALITAS GARAM KROSOK SEBAGAI BAHAN PEMBUATAN  
GARAM KONSUMSI DI KELOMPOK TUNAS BARU DESA BIPOLO  
KECAMATAN SULAMU KABUPATEN KUPANG”

DIHADAPAN TIM PEMBIMBING DAN PENGUJI  
OLEH :

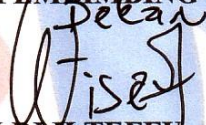
NAMA : ANDREAS UMBU MUKA SABAKODI  
NIM : 19390029  
PROGRAM STUDI : TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN

### TIM PEMBIMBING

#### PEMBIMBING I

  
Dr. Ir. WELMA PESULIMA, MP  
NUPTK. 3352745646230113

#### PEMBIMBING II

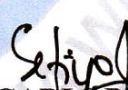
  
YUNIALDI H. TEFFU, S.Pi., M.Si  
NUPTK. 6941761662130202

### TIM PENGUJI

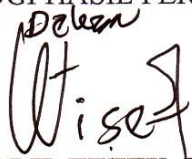
#### PENGUJI I

  
Dr. Ir. AYUB U. I. MEKO, M.Si  
NUPTK. 5753744645131162

#### PENGUJI II

  
DEWI S. GADI S.Pi., M.Si  
NUPTK. 5547766667230283

### MENGETAHUI

  
KETUA PROGRAM STUDI  
TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN

YUNIALDI H. TEFFU, S.Pi, M.Si  
NUPTK. 6941761662130202

DEKAN  
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU  
KELAUTAN

  
WILSON L. TISERA, S. Pi, M. Si, Ph.D  
NUPTK. 34748649130132



## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis persembahkan ke Hadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat bimbingan dan kasih-NYA, sehingga dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Analisis Kualitas Garam Krosok Sebagai Bahan Pembuatan Garam Konsumsi di Kelompok Tunas Baru Kecamatan Sulamu Kabupaten Kupang” dengan baik.

Penulisan skripsi ini bertujuan untuk mengetahui tentang Analisis kualitas garam krosok yang dihasilkan oleh Kelompok Tunas Baru Di Bipolo, Kecamatan Sulamu, Kabupaten Kupang. Penulis berharap tulisan skripsi ini memberikan informasi ilmiah dan bermanfaat bagi pembaca.

Kupang, 12 Februari 2026

*Penuliis*

## UCAPAN TERIMA KASIH

1. Tuhan Yesus Kristus Sang pemberi nafas kehidupan atas tuntun dan perlindungannya sehingga penulisan skripsi ini dapat diselesaikan.
2. Rektor Uversitas Kristen Artha Wacana Kupang.
3. Bapak Wilson Lodewyk Tissera, S.Pi, M.Si, Ph,D sebagai dekan Fukultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan.
4. Ibu Dr. Ir. Welma Pesulima, MP selaku Pembimbing I dan Bapak Yunialdi H. Teffu, S.Pi, M.,Si selaku Dosen Pembimbing II serta dosen Penasehat Akademik yang sudah memberikan kritik dan saran yang baik dalam penulisan skripsi ini dan penuh kesabaran membimbing dan menasehati penulis selama menuntut ilmu di Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan UKAW.
5. Bapak Dr. Ir. Ayub U. I. Meko, S.Pi, M.Si selaku penguji I dan Ibu Dewi S. Gadi, S.Pi, M.Si selaku penguji II yang telah memberikan masukan kepada penulis untuk perbaikan skripsi dan memberikan dukungan dalam menyelesaikan perkuliahan.
6. Bapak Umbu P. L. Dawa S.Pi, M.Sc, Ibu Mada M. Lakapu S.Pi, M. Sc sebagai Dosen pengasuh mata kuliah di Prodi Teknologi Hasil Perikanan.
7. Bapak/Ibu Dosen yang memberikan pengajaran, bimbingan dan motivasi khususnya dalam kegiatan akademik dan para pengawai Tata Usaha yang setia membantu demi kelancaran administrasi.
8. Bapak Samuel Durum dan Anggota Kelompok Tunas Baru Desa Bipolo Kecamatan Sulamu Kabupaten Kupang yang memberikan penulis untuk pengambilan sampel penelitian.

9. Kepala UPT, dan pengawai Laboratorium Eksakta Universitas Kristen Artha Wacana dalam pengujian sampel penelitian.
10. Orang tua tercinta, Bapak Yulius Umbu. P. P. Bani dan Mama Anggreni Yunita R. Heja yang selalu memberi dukungan kepada penulis dan selalu menjaga, mendidik dengan penuh kasih sayang, sabar, sejak dari kecil hingga saat ini sehingga penulis mampu menyelesaikan penulisan skripsi dan menjadi hadiah untuk mereka. Bapak dan mama yang rela bekerja keras dan menutup telinga untuk perkataan walaupun itu rasanya sakit demi masa depan penulis, tidak ada kata yang terindah selain doa dan ucapan terima kasih yang selalu penulis panjatkan pada Tuhan Yesus dan Bunda Maria, agar dapat memberikaan bapak dan mama umur panjang.
11. Saudara/i (Kakak Arlin, adik Angel, adik Aldis, Agga) yang selalu memberikan dukungan dan doa.
12. Bapak Mikael, Bapak Adwardus, Bapak Ben, Bapak Mau, Bapak Gusti yang selalu selalu mendukung penulis untuk menyelesaikan Studi.
13. Nenek Rabbu dan Mama Weda yang selalu dukung dalam doa untuk menyelesaikan studi.
14. Om Dominggus U.S. Pateduk dan Tante Magdalena R. P. Loya yang selalu dukung dalam menyelesaikan Studi
15. Kakak Gusta, kakak Awi, Aster, yandri yang selalu memberikan dukungan semangat dan Doa.
16. Teman-teman tersayang (Ermy, Yohan, Goris, Itha, Nova, Erik, Elite, Alin, Engge, anggi, kk alpis, Cis, Rio, Rio Radjang, Ita, Yatno, Jenar, Anggi, Yang

selalu mendukung dan membantu penulis dalam penulisan Skripsi dan motivasi selama ini.

17. Almamaterku tercinta .

Akhirnya kepada semua pihak yang telah membantu penulis dengan caranya tersendiri dalam penyelesaian Skripsi ini, hanya doa dan ucapan terima kasih sebagai sumber utama dalam hidup kiranya tuhan yang maha kuasa yang akan membalas semua kebaikan yang telah penulis terima selama ini.

Kupang, 12 Februari 2026

*Penulis*

## RIWAYAT PENDIDIKAN



Penulis dilahirkan pada tanggal 30 Oktober 2000 di Desa Wailawa, Kecamatan Katiku Tana Selatan, Kabupaten Sumba Tengah dari pasang Bapak Yulius U. P. P. Bani. Dan Ibu Anggreni Yunita R. Heja. Penulis merupakan anak kedua dari lima bersaudara. Pada tahun 2007 penulis masuk disekolah Dasar SDK Wailawa dan tamat pada tahun 2013. Pada tahun yang sama penulis melanjutkan pendidikan menanga pertama SMPK Matawoga dan tamat pada tahun 2016. Pada tahun yang sama penulis melanjutkan pendidikan ke Sekolah Menengah SMA Kristen Waibakul dan tamat pada 2019. Pada tahun yang sama penulis diterima sebagai mahasiswa Strata satu (S1) pada Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu kelauatan Universitas Kristen Artha Wacana Kupang melalaui jalur ujian masuk perguruan tinggi swasta (UMPTS). Pada 2026 penulis berhasil menyelesaikan penulisan skripsi Pada Program Studi Teknolgi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Keluatan Uversitas Kristen Artha Wacana Kupang.

# **MOTTO**

**“SEBAB BAGI ALLAH TIDAK ADA YANG MUSTAHIL”**

**(LUKAS 1: 37)**

**SKRIPSI INI KU PERSEMBAHKAN KEPADA:**

1. Tuhan Yesus Kristus
2. Orang tua tercinta, Bapak Yulius Umbu. P. P. Bani, mama anggreni yunita r. Heja
3. Kaka arlin, adik angel, adik aldis, adik angga
4. Almamater tercinta

## DAFTAR ISI

|                                                       | Halaman |
|-------------------------------------------------------|---------|
| COVER .....                                           | i       |
| HALAMAN JUDUL .....                                   | ii      |
| PERNYATAAN .....                                      | iii     |
| RINGKASAN .....                                       | iv      |
| SUMMARY .....                                         | v       |
| LEMBAR PENGESAHAN .....                               | vi      |
| KATA PENGANTAR .....                                  | vii     |
| UCAPAN TERIMA KASIH .....                             | viii    |
| RIWAYAT PENDIDIKAN .....                              | xi      |
| MOTTO .....                                           | xii     |
| DAFTAR ISI .....                                      | xiii    |
| DAFTAR TABEL .....                                    | xv      |
| DAFTAR GAMBAR .....                                   | xvi     |
| DAFTAR LAMPIRAN .....                                 | xvii    |
| BAB I PENDAHULUAN .....                               | 1       |
| 1.1 Latar Belakang .....                              | 1       |
| 1.2 Rumusan Masalah .....                             | 3       |
| 1.3 Tujuan Penelitian .....                           | 4       |
| 1.4 Manfaat Penelitian .....                          | 4       |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....                         | 5       |
| 2.1 Garam Rakyat dan Produksi .....                   | 5       |
| 2.2 Potensi dan Tantangan Produksi Garam di NTT ..... | 7       |
| 2.3 Kualitas Garam .....                              | 8       |
| 2.4 Garam Rakyat .....                                | 11      |
| 2.5 Produksi Garam di Indonesia .....                 | 13      |
| 2.6. Permasalahan Mutu Garam Rakyat .....             | 15      |
| 2.7 Nilai organoleptik .....                          | 17      |
| 2.8 Natrium Klorida (NaCl) .....                      | 18      |
| 2.9 Kadar Air .....                                   | 19      |

|                                         |    |
|-----------------------------------------|----|
| BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....     | 20 |
| 3.1 Waktu dan Tempat .....              | 20 |
| 3.2 Materi Penelitian .....             | 20 |
| 3.3. Metode Penelitian .....            | 21 |
| 3.4. Variabel Pengamatan .....          | 21 |
| 3.5. Analisis Data .....                | 23 |
| BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....       | 24 |
| 4.1 Proses Pembuatan Garam Krosok ..... | 24 |
| 4.2 Organoleptik .....                  | 29 |
| 4.3 Kadar Air .....                     | 34 |
| 4.4 NaCl .....                          | 36 |
| BAB V PENUTUP .....                     | 40 |
| 5.1. Kesimpulan .....                   | 40 |
| 5.2. Saran .....                        | 40 |
| DAFTAR PUSTAKA .....                    | 42 |
| LAMPIRAN .....                          | 47 |

## DAFTAR TABEL

| Nomor                                                                     | Halaman |
|---------------------------------------------------------------------------|---------|
| 1. Standar garam industri .....                                           | 9       |
| 2. Persyaratan mutu garam konsumsi beriodium (SNI:4435-2017) .....        | 10      |
| 3. Syarat mutu garam bahan baku untuk garam konsumsi beriodium .....      | 11      |
| 4. Perbandingan metode produksi garam di beberapa wilayah Indonesia ..... | 15      |
| 5. Sifat- sifat fisik NaCl .....                                          | 18      |

## DAFTAR GAMBAR

| Nomor                                                                                                                                              | Halaman |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 1. Skema alur pembuatan garam krosok di Kelompok Tunas Baru Desa Bipolo Kecamatan Sulamu Kabupaten Kupang .....                                    | 25      |
| 2. Rata-rata termperatur,kelembapan, tingkat kepekatan air garam dari air baku sampai MKG dan MKT.....                                             | 27      |
| 3. Persentase rata- rata nilai warna garam pada meja kristal berbeda di kelompok di Tunas Baru Desa Bipolo Kecamatan Sulamu Kabupaten Kupang ..... | 29      |
| 4. Warna garam krosok pada MKG di kelompok Tunas Baru Desa Bipolo Kecamatan Sulamu Kabupaten Kupang.....                                           | 30      |
| 5. Warna garam krosok pada MKT di kelompok Tunas Baru Desa Bipolo Kecamatan Sulamu Kabupaten Kupang.....                                           | 31      |
| 6. Persentase nilai rata-rata bau garam pada MKG dan MKT di Kelompok Tunas Desa Bipolo Kecamatan Sulamu Kabupaten Kupang .....                     | 32      |
| 7. Nilai rata-rata kadar air pada MKG dan MKT di Kelompok Tunas Baru Desa Bipolo Kecamatan Sulamu Kabupaten Kupang .....                           | 35      |
| 8. Rata-rata kadar NaCl garam krosok pada MKG dan MKT di Kelompok Tunas Baru Desa Bipolo Kecamatan Sulamu Kabupaten Kupang .....                   | 37      |

## DAFTAR LAMPIRAN

| Nomor                                                                                                                                   | Halaman |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 1. Daftar istilah .....                                                                                                                 | 47      |
| 2. Hasil penilaian penulis terhadap parameter warna pada MKG di Kelompok Tunas Baru Desa Bipolo Kecamatan Sulamu Kabupaten Kupang ..... | 48      |
| 3. Hasil penilaian panelis terhadap parameter warna pada MKT di Kelompok Tunas Baru Desa Bipolo Kecamatan Sulamu Kabupaten Kupang ..... | 49      |
| 4. Hasil penilaian panelis terhadap parameter bau pada MKG di Kelompok Tunas Baru Desa Bipolo Kecamatan Sulamu Kabupaten Kupang .....   | 50      |
| 5. Hasil penilaian panelis terhadap parameter bau pada MKT di Kelompok Tunas Baru Desa Bipolo Kecamatan Sulamu Kabupaten Kupang .....   | 51      |
| 6. Dokumentasi proses pembuatan garam krosok dan pengambilan sampel ...                                                                 | 52      |
| 7. Dokumentasi Proses Pengujian NaCl .....                                                                                              | 53      |