

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Garam adalah salah satu kebutuhan pelengkap dari kebutuhan pangan dan merupakan sumber elektrolit bagi tubuh manusia. Garam berfungsi sebagai pengatur aliran makanan dalam tubuh, garam juga mampu menciptakan kontraksi pada hati dan jaringan penting pada tubuh, berdasarkan pemanfaatannya garam di kelompokkan dalam dua kelompok utama yaitu garam konsumsi dan garam industri, pada garam konsumsi menurut SNI kandungan NaCl-nya minimal 95%, sedangkan pada garam industri membutuhkan kualitas garam yang lebih baik.

Garam sehat adalah garam konsumsi yang dikembangkan untuk mendapatkan keseimbangan sodium atau potassium dalam tubuh. Garam mempunyai sifat menahan air. Indikasi rendahnya asupan gizi mikro pangan pada sumber vitamin dan mineral dari menu sehari-hari yang dikonsumsi manusia, saat ini menjadi masalah penting terhadap gejala kekurangan gizi mikro yang masih cukup tinggi. Sehingga perlu adanya pengembangan untuk memenuhi kebutuhan gizi manusia dengan cara memberdayakan keanekaragaman sumberdaya makanan lokal untuk meningkatkan gizi masyarakat (soekirman 2003).

Ikan gabus (*channa striata*) merupakan jenis ikan yang memiliki nilai ekonomis. Ikan gabus memiliki protein berupa albumin yang memiliki kualitas jauh lebih baik dari albumin telur yang biasa digunakan dalam penyembuhan pasien pasca bedah. Albumin merupakan salah satu protein plasma darah yang disintesa di hati dan berperan penting menjaga tekanan osmotik plasma, mengangkut molekul-molekul kecil melewati plasma maupun cairan ekstrak sel serta mengikat obat-obatan. Selain itu, albumin dapat digunakan untuk mengatasi berbagai penyakit terutama yang disebabkan kurangnya protein darah, seperti luka bakar, patah tulang, pasca operasi dan infeksi paru-paru.

Fortifikasi merupakan salah satu strategi utama yang dapat digunakan untuk meningkatkan status mikro nutrient pangan. Pada umumnya fortifikasi pangan digunakan untuk mengatasi masalah kekurangan gizi mikro yang belum dipenuhi pada

jangka panjang. Fortifikasi berguna untuk memperbaiki kualitas pangan selain dari perbaikan praktek-praktek pertanian yang baik, perbaikan pengolahan pangan, dan memperbaiki pendidikan konsumen untuk mengadopsi praktek penyediaan pangan yang baik. Fortifikasi wajib adalah fortifikasi yang telah diatur oleh pemerintah atau undang-undang untuk mengatasi masalah kekurangan gizi, sedangkan fortifikasi sukarela merupakan fortifikasi yang dilakukan oleh produsen atau perusahaan pangan untuk meningkatkan produk yang dibuat, selain itu, untuk meningkatkan nilai jual produk dan menarik konsumen supaya lebih banyak tanpa diwajibkan oleh undang-undang atau pemerintah (Gustian 2013).

Fortifikasi garam sehat yang menggunakan ekstraksi ikan gabus selain mengandung asam amino ikan gabus juga memiliki kandungan albumin. Ikan gabus sendiri memiliki kandungan albumin tertinggi dibandingkan ikan laut dan ikan air tawar lainnya seperti patin dan gurami. Albumin merupakan jenis protein yang penting dan diperlukan tubuh manusia setiap harinya bahkan dalam proses penyembuhan luka. Ikan gabus memiliki potensi strategis serta kegunaan yang luas dalam industri pangan dan farmasi.

Berdasarkan hal diatas, peneliti tertarik untuk mengetahui cara melakukan fortifikasi dan ingin memformulasikan kandungan albumin yang terdapat pada ikan gabus guna menciptakan produksi garam yang bukan hanya untuk konsumsi saja melainkan untuk menciptakan garam sehat yang dapat menyehatkan bagi tubuh dan berguna pada bidang farmasi.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dari penelitian ini adalah:

1. Bagaimana kadar albumin pada ikan gabus?
2. Seberapa besar kandungan albumin yang terdapat pada garam rakyat dengan fortifikasi albumin ikan gabus (*channa striata*) ?

1.3 Batasan Masalah

Penelitian ini hanya memfokuskan pada cara melakukan fortifikasi dan melihat kandungan protein albumin pada ekstrak ikan gabus garam setelah dilakukan fortifikasi menjadi garam.

1.4 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah:

1. Mengetahui kadar albumin pada ikan gabus.
2. Mengetahui besaran kandungan NaCl dan albumin pada garam dengan penambahan ekstrak cair ikan gabus (*channa striata*).

1.5 Manfaat Penelitian

Manfaat yang di peroleh dari penelitian ini adalah:

1. Dapat mengetahui proses fortifikasi untuk menghasilkan garam sehat yang berguna bagi masyarakat.
2. Memberikan nilai dan kegunaan garam hasil fortifikasi terhadap masyarakat karena mengandung protein (Albumin).
3. Dapat memberikan solusi akibat kekurangan gizi yakni kekurangan protein yang di perlukan oleh tubuh manusia dalam proses penyembuhan luka.