

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Lada yang juga dikenal sebagai merica (*Piper nigrum*) termasuk dalam keluarga Piperaceae. Lada hitam digunakan sebagai bumbu masakan, serupa dengan penggunaan lada putih. (Himawanti *et al.*, 2016). Lada hitam (*Piper nigrum*) adalah rempah yang dihasilkan dari buah tanaman merambat yang telah dikeringkan. Rempah ini memiliki cita rasa pedas yang khas dan sering digunakan untuk meningkatkan cita rasa makanan. Selain sebagai bumbu dapur, lada hitam juga dikenal memiliki manfaat kesehatan karena mengandung senyawa bioaktif seperti piperin yang berperan sebagai antioksidan dan antiinflamasi. Lada hitam juga mengandung berbagai zat gizi seperti mineral, vitamin, dan serat pangan yang baik untuk tubuh. Karena kandungan senyawa aktifnya, lada hitam banyak dimanfaatkan dalam industri pangan, obat-obatan herbal, serta sebagai bahan fortifikasi untuk meningkatkan nilai gizi suatu produk (Arief *et al.*, 2020).

Fortifikasi merupakan suatu metode penambahan zat gizi ke dalam bahan pangan dengan tujuan untuk meningkatkan nilai gizinya. Langkah ini dilakukan guna mencegah atau mengurangi kekurangan zat gizi tertentu di kalangan masyarakat, seperti vitamin, mineral, maupun senyawa bioaktif. Umumnya, fortifikasi diaplikasikan pada produk pangan pokok seperti garam, tepung, minyak, dan susu agar memberikan manfaat kesehatan tambahan bagi konsumen. Selain itu, fortifikasi juga berperan dalam meningkatkan kualitas dan daya saing produk dibandingkan dengan produk sejenis yang tidak mengalami proses fortifikasi. Oleh karena itu, fortifikasi menjadi salah satu solusi penting dalam upaya memperbaiki status gizi masyarakat (Budiarto & Rini, 2019). Fortifikasi adalah peningkatan atau penambahan suatu zat gizike dalam produk pangan. Fortifikasi dapat mencegah defisiensi zat pada gizi yang terkandung, dapat memulihkan zat yang semula memiliki jumlah yang signifikan yang mengalami pengurangan atau kehilangan dalam pengolahan, dan dapat memperbaiki kekurangan zat gizi (Asfan & Muflahah, 2021).

Garam berperan penting dalam memperbaiki kualitas gizi pada bahan pangan yang sering dikonsumsi sehari-hari. Garam merupakan kebutuhan pokok yang banyak digunakan sebagai bahan tambahan dalam makanan sebagai penambah rasa. Berdasarkan hal tersebut tidak dapat dipungkiri bahwa garam

berperan penting dalam kehidupan terutama pada ibu rumah tangga yang membutuhkan garam sebagai bahan masakan. Garam memiliki peran penting dalam tubuh manusia sebagai sumber elektrolit (Eftekhari et al., 2014). Kenaikan gizi seimbang pada garam biasanya dilakukan melalui fortifikasi. Penelitian sebelumnya juga telah mengimplementasikan fortifikasi pada garam Agustin et al. (2020) Penggunaan kunyit dalam memperkaya vitamin C pada garam, serta penelitian oleh Budiarto & Dyah (2019) yang mengkaji bawang dayak yang difortifikasi menggunakan garam untuk sumber antioksidan, menunjukkan beragam pendekatan dalam fortifikasi. Fortifikasi adalah proses penambahan gizi pada bahan makanan yang sebelumnya tidak mengandung zat gizi tersebut (Deborah et al., 2016).

Salah satu sumber pangan bergizi dapat ditemukan pada kelompok rempah-rempah, contohnya adalah lada hitam. Lada hitam berasal dari buah tanaman *Piper nigrum* yang telah melalui proses pengeringan dan memiliki cita rasa serta aroma yang khas. Sebagai rempah alami, lada hitam mengandung berbagai senyawa bioaktif yang berpotensi memberikan manfaat bagi kesehatan tubuh. Lada merupakan bahan alami yang mudah diperoleh dan harganya terjangkau. Di antara berbagai jenis lada, lada hitam adalah yang paling umum ditemukan sehari-hari. Kandungan gizi lada hitam pada penelitian ini menggunakan lada hitam sebagai bahan baku utama untuk fortifikasi garam, guna memperkaya nutrisi garam pangan. Penelitian ini akan menguji variasi formulasi antara lada hitam dan garam, dengan tujuan untuk menemukan kombinasi yang tepat yang menawarkan nutrisi terbaik dan diterima oleh panelis, sehingga produk yang dihasilkan dapat menarik minat masyarakat.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, terdapat beberapa rumusan masalah yang dapat diambil, antara lain:

1. Bagaimana formulasi produk fortifikasi garam sehat lada hitam (*Piper nigrum*) ?
2. Bagaimana kandungan proksimat dari fortifikasi garam sehat lada hitam (*Piper nigrum*) ?
3. Bagaimana kandungan vitamin C pada produk fortifikasi garam sehat lada hitam (*Piper nigrum*) ?
4. Bagaimana analisa uji organoleptik pada produk fortifikasi garam

sehat lada hitam (*Piper nigrum*) ?

5. Bagaimana perhitungan AKG dari produk fortifikasi garam sehat lada hitam (*Piper nigrum*) ?

1.3 Batasan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, terdapat beberapa batasan masalah yang dapat diambil, antara lain:

1. Penelitian ini di fokuskan pada formulasi produk fortifikasi garam sehat lada hitam (*Piper nigrum*) seperti NaCl dan kadar air
2. Penelitian ini difokuskan untuk uji kandungan proksimat dari fortifikasi garam sehat lada hitam (*Piper nigrum*)
3. Penelitian ini difokuskan pada uji kandungan vitamin C pada produk fortifikasi garam sehat lada hitam (*Piper nigrum*)
4. Penelitian ini difokuskan pada analisa uji organoleptik pada produk fortifikasi garam sehat lada hitam (*Piper nigrum*)
5. Penelitian ini difokuskan pada perhitungan AKG dari produk fortifikasi garam sehat lada hitam (*Piper nigrum*)

1.4 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini yaitu:

1. Mengetahui formulasi produk fortifikasi garam sehat lada hitam (*Piper nigrum*)
2. Mengetahui kandungan proksimat dari fortifikasi garam sehat lada hitam (*Piper nigrum*)
3. Mengetahui kandungan vitamin C pada produk fortifikasi garam sehat lada hitam (*Piper nigrum*)
4. Mengetahui analisa uji organoleptik pada produk fortifikasi garam sehat lada hitam (*Piper nigrum*)
5. Mengetahui perhitungan AKG dari produk fortifikasi garam sehat lada hitam (*Piper nigrum*)

1.5 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian adalah sebagai berikut:

1. Akademisi

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi, pengetahuan dan

dapat dijadikan sebagai referensi untuk formulasi fortifikasi garam sehat menggunakan lada hitam, sehingga nanti bisa dijadikan acuan dalam proses fortifikasi pada lada hitam dengan garam yang memiliki kualitas terbaik dan manfaat bagi kesehatan tubuh.

2. Masyarakat

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi dan pengetahuan baru bagi masyarakat, terutama masyarakat awam di Indonesia, mengenai fortifikasi lada hitam dengan garam krosok yang memiliki nilai ekonomis cukup tinggi untuk kesehatan tubuh dan dapat mencegah kerusakan pada organ dalam manusia.

3. Pemerintah

Penelitian ini diharapkan menjadi langkah awal pemerintah untuk memperhatikan nilai ekonomis formulasi fortifikasi pada lada hitam menggunakan garam krosok, sehingga pemerintah bisa memfokuskan dan menggerakkan para ilmuwan untuk menguji kandungan pada lada hitam sehingga dapat melakukan penemuan baru yang ada di seluruh Indonesia.