

NUR FAHMI BUDIAWAN, 130341100052, Fortifikasi Garam Rakyat Dengan Ekstraksi Senyawa (Protein) Teripang (*Holothuria atra*), di bawah bimbingan Dr. H. Makhfud Efendy, S.Pi., M.Si dan Dr. Apri Arisandi, S.Pi., M.Si

ABSTRAK

Garam menjadi komoditas penting yang tidak bisa ditinggalkan karena mempunyai peranan bagi kebutuhan rumah tangga manusia seperti pengolahan makanan, pengawetan ikan, dan penambahan cita rasa pada makanan, dan lain-lain. Sehingga dengan adanya penambahan ekstrak teripang diharapkan dapat memenuhi akibat kekurangan gizi khususnya protein, tujuan penelitian ini yaitu Mengetahui kandungan protein pada garam, Mengetahui kandungan protein pada garam dengan penambahan ekstrak teripang, Mengetahui warna garam dengan penambahan ekstrak teripang. metode yang digunakan adalah uji formol untuk mengetahui kadar protein dalam garam. Hasil penelitian ini yaitu Kandungan pada garam rakyat sebesar 0,04 %, Kandungan protein pada garam dengan ekstraksi teripang pada penambahan 2 ml ekstrak teripang : 200 ml air baku sebesar 0,14 %, 2 ml ekstrak teripang : 300 ml air baku sebesar 0,20 %, dan 2 ml ekstrak teripang 400 ml air baku sebesar 0,28 %, Warna garam pada tiga perlakuan, tidak ada perbedaan dengan garam pada umumnya yaitu putih.

Kata Kunci : Teripang, Senyawa Bioaktif, Protein, Fortifikasi dan Garam Rakyat.

NUR FAHMI BUDIAWAN, 130341100052 The Fortification Of Salt Extraction With Folk Compounds (Protein) Sea Cucumber (*Holothuria atra*), under the guidance of Dr. H.Makhfud Efendy, S, Pi., M, Si and Dr. Apri Arisandi, S.Pi., M.Si

ABSTRACT

Salt became important commodities that cannot be left behind because it has roles for human household needs such as food processing, preservation of fish, and the addition of taste in food, and others. So with the addition of sea cucumber extract are expected to meet the malnutrition especially proteins, research objectives is to know the protein content in salt, knowing the protein content in the salt with the addition of extracts sea cucumber, knowing the color of salt with the addition of sea cucumber extract. the method used is the test to find out which protein formol in salt. The results of this study, namely the content on people's salt amounted to 0.04%, protein content in salt with the extraction of sea cucumber in the addition of 2 ml of sea cucumber extract: 200 ml of raw water of 0.14%, 2 ml of sea cucumber extract: 300 ml of raw water of 0.20%, 2 ml and 400 ml water sea cucumber extract raw of 0.28%, salt on the three Color treatment, there is no difference with salt in General that is white.

Keywords: *Sea cucumber, Bioaktif Compounds, proteins, and the fortification of Salt people.*

DAFTAR ISI

SKRIPSI.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
SKRIPSI BERJUDUL	iv
PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH	v
RIWAYAT HIDUP.....	vi
ABSTRAK	ix
ABSTRACT.....	x
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR GAMBAR	1
DAFTAR TABEL.....	2
I. PENDAHULUAN	3
1.1 Latar Belakang.....	3
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Batasan Masalah.....	5
1.4 Tujuan Penelitian.....	5
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Garam	6
2.1.1 Proses pembuatan garam	7
2.1.2 Garam Sehat	8
2.2.1 Kandungan Kimia Teripang	10
2.3 Fortifikasi	10
2.3.1 Persyaratan makanan yang dapat di fortifikasi.....	11
2.5 Protein.....	15
2.5.1 Pengertian Protein	15
2.5.2. Fungsi dan Peranan Protein.....	16
3.1. Waktu dan Tempat	18
3.2. Alat dan Bahan	18
3.3 Bagan Alur Tahap pelaksanaan penelitian	19
3.6 Prosedur pembuatan Garam Fortifikasi.....	22
3.7 Analisa data	22
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	23
DAFTAR PUSTAKA	28

LAMPIRAN	32
----------------	----

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Bagan Proses Pembuatan Garam Evaporasi Kadar NaCl (Purbani, 2006)	7
Gambar 3.1 tahap –tahap pelaksanaan penelitian	19
Gambar 4 1 Grafik kandungan protein pada garam rakyat dan garam fortifikasi ekstrak teripang.	23
Gambar 4 2 hasil garam fortifikasi dengan ekstrak teripang dari tiga perlakuan .	26

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1Sifat fisika kimia pelarut yang umum digunakan dalam proses ekstrak bahan alam.....	14
Tabel 2. 2Kandungan Gizi Teripang.....	16
Tabel 3. 1Alat yang akan digunakan.....	18
Tabel 3. 2 Bahan yang akan digunakan	19