

BURHANUDIN NPM. 13.03.4.1.1.00002. Fortifikasi Garam Rakyat dengan Ekstraksi Senyawa (Lemak) Teripang. Dibimbing oleh Dr. H. M. Mahfud Efendy., S.Pi., M.Si dan Dr. Apri Arisandi., S.Pi., M.Si.

ABSTRAK

Penelitian mengenai fortifikasi Garam Rakyat dengan Ekstraksi Senyawa (lemak) Teripang telah dilakukan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kandungan lemak garam sebelum difortifikasi dan untuk mengetahui kandungan lemak garam setelah difortifikasi. Metode analisa lemak yaitu metode sokhlet, dan pelarut menggunakan heksa. Sampel yang digunakan garam grosok, perlakuan 200 ml : 2 ml dan 300 ml : 2 ml. Pembuatan garam dengan metode pemanasan dengan *hot plate*. Hasil dianalisa secara deskriptif kualitatif. Hasil analisa kandungan lemak pada garam sebelum difortifikasi yaitu 0.19% dan kandungan lemak pada garam setelah difortifikasi dengan perlakuan 200 ml : 2 ml yaitu 0,24% dan 300 ml : 2 ml yaitu 0,33%. Hasil penguapan garam dengan metode pemanasan dengan *hot plate*, 200 ml : 2 ml yaitu 210 gram garam halus dan 300 ml : 2 ml yaitu 315 gram garam halus. Adanya peningkatan kandungan lemak karena garam sebelum difortifikasi ada kandungan lemak 0,19%.

Kata kunci: fortifikasi, garam rakyat, lemak, teripang

BURHANUDIN NPM. 13.03.4.1.1.00002. Fortification salt people by extraction a compound (fats) sea cucumber. Under guidance Dr. H. M. Mahfud Efendy., S.Pi., M.Si and Dr. Apri Arisandi., S.Pi., M.Si.

ABSTRACT

Research salt fortification of the people by the extraction of a compound (fats) sea cucumber has been done. This study aims to in order to understand the a fat content of salt before fortified town and to know a fat content of a salt after fortified town. A method of analysis that is a method of sokhlet fat , and solvent use hex. Sample used salt grosok treatment 200 ml 2 ml and 300 ml 2 ml. Salt making with the methods warm up by hot plate. The results of a sort of descriptive set qualitative were analysed. The results of the analysis a fat content on salt before fortified town namely 0.19 % and a fat content of on salt after fortified town with treatment 200 ml: 2 ml pt pgn promised to supply 0,24 % and 300 ml: 2 ml pt pgn promised to supply 0,33 %. The evaporation salt with the heating with hot plate, 200 ml: 2 ml namely 210 gram salt smooth and 300 ml: 2 ml namely 315 gram ethereal salt. A fat content of because of an increase in salt before there is a fat content of 0,19 % fortified todwn.

Keyword : fortification, salt people, fats, cucumbers

DAFTAR ISI

SKRIPSI BERJUDUL	iii
PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH.....	iv
RIWANYAT HIDUP	v
KATA PENGANTAR.....	vi
ABSTRAK	vii
DAFTAR ISI.....	ix
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Batasan Penelitian	3
1.4 Tujuan	3
1.5 Manfaat	3
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
3.1 Fortifikasi.....	4
2.2 Garam	5
2.2.1 Pengertian Garam.....	5
2.2.2 Metode Pembuatan Garam	7
2.3 Teripang	9
2.3.1 Morfologi Teripang	9
2.3.2 Komposisi Gizi Teripang	11
2.4 Lemak	12
2.5 Ekstraksi.....	13
III. METODOLOGI PENELITIAN	17
3.1 Tempat dan Waktu	17
3.2 Alat dan Bahan.....	17
3.3 Tahap Pelaksanaan Penelitian	18
3.4 Parameter Penelitian.....	19
3.4.1 Parameter Utama	19
3.4.2 Parameter Penunjang.....	20
3.5 Prosedur Ekstraksi Teripang	20
3.6 Analisa Data.....	21

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	22
4.2 Hasil Produksi Garam	24
V. KESIMPULAN DAN SARAN	26
5.1. Kesimpulan	26
5.2. Saran	26
DAFTAR PUSTAKA.....	27
LAMPIRAN.....	32

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Proses pembuatan garam dengan metode sistem kristalisasi total air laut (Purbani 2000).	6
Gambar 2.2. Teripang hitam (<i>Holothuria edulis</i>). (Karnila 2011).....	10
Gambar 4.2. A. Larutan garam B. Garam halus.....	25

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. Kandungan gizi teripang	12
Tabel 3.1 Alat penelitian yang digunakan.....	17
Tabel 3.2 Bahan penelitian yang digunakan	18
Tabel 4.1 Rekapitulasi data penelitian	22