

Jufriadi, 14.034.1.100056, Kadar Natrium Klorida (NaCl) Garam Rebus Untuk Garam Pangan Studi Kasus Produksi Garam Rebus di Desa Pademawu Timur Kecamatan Pademawu Kabupaten Pamekasan, dibawah bimbingan Dr. H. Makhfud Efendy. SPi. MSi

ABSTRAK

Proses produksi garam di lakukan dengan teknik perebusan dan pencampuran air tua. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui kadar NaCl garam yang diproduksi dengan teknik perebusan. Metode yang dilakukan dalam penelitian ini menggunakan metode prosedur pengujian kandungan Natrium Klorida (NaCl) berdasarkan SNI 01-3556 tahun 2000. Pengambilan sampel di laksanakan di Kelompok Usaha Bersama (KUB) Dusun Kebun Desa Pademawu Timur Kecamatan Pademawu Kabupaten Pamekasan. Pada penelitian NaCl ini dilakukan empat kali percobaan , yaitu 2(dua) kali percobaan pada garam rebus dan 2(dua) kali pada garam rakyat. Kandungan NaCl pada garam rakyat dalam percobaan pertama menghasilkan 83,6% dan dalam percobaan ke dua menghasilkan nilai 84,825%. Pada garam rebus dalam percobaan pertama menghasilkan nilai 89,797% dan pada percobaan ke dua menghasilkan nilai sebesar 90,382%.

Kata Kunci : Kadar Natrium Klorida, Garam Rebus, Garam Pangan

Jufriadi, 14,034.1.100056, Levels of Sodium Chloride (NaCl) Boiled Salt for Food Salt Case Study of Boiled Salt Production in East Pademawu Village, Pademawu District, Pamekasan Regency, under the guidance of Dr. H. Makhfud Efendy. SPi. MSi

ABSTRAC

The salt production process is carried out ripe salt water with boiling and drying techniques. The purpose of this study was to determine the salt levels of NaCl produced by boiling techniques. The method used in this study was the method of testing procedures for the content of Sodium Chloride (NaCl) based on SNI 01-3556 in 2000. Sampling was carried out in Joint Business Group (KUB) Kebun Area, East Pademawu Village, Pademawu Subdistrict, Pamekasan Regency. In this NaCl study there are four experiments were, 2 (two) trials on boiled salt and 2 (two) trials on raw salt. The content of NaCl in raw salt in the first experiment produced 83.6% and in the second experiment resulted in a value of 84.825%. In boiled salt in the first experiment the value result was 89.779% and in the second experiment the result value was 90.382%.

Keywords: Levels of Sodium Chloride, Boiled Salt, Food Salt.