

Badrus Salim NIM 14.03.4.1.1.0004. Analisa kandungan NaCl dan H₂O pada garam untuk campuran pakan ternak sebelum dan setelah di Pamekasan. E-mail: badruss760@gmail.com. Dibimbing oleh **Dr. H. Makhfud Efendy S.Pi., M.Si.**

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kandungan NaCl dan H₂O yang terdapat pada garam untuk campuran pakan ternak sebelum dan setelah dioven. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode argentometri dan oven gravimetri. Hasil penelitian menunjukkan kandungan NaCl pada garam sebelum pengovenan sebesar 87.019 % dan setelah pengovenan yaitu sebesar 94.916 %. Sedangkan untuk kandungan kadar H₂O didapatkan hasil sebelum dioven sebesar 10.1 % dan setelah dioven sebesar 3.1 %.

Kata Kunci : NaCl, H₂O, Garam dan Garam ternak.

Badrus Salim NIM 14.03.4.1.1.0004. Analyze NaCl and H₂O content in salt to mix animal feed before and after in Pamekasan. E-mail: badruss760@gmail.com. Supervised by **Dr. H. Makhfud Efendy S.Pi., M.Si.**

ABSTRACT

This study aims to determine the content of NaCl and H₂O contained in salt to mix animal feed before and after oven. The method used in this study is argentometry method and gravimetric oven. The results of the research showed that the NaCl content of salt before oven was 87,019% and after the oven was 94,916%. Whereas the content of H₂O is obtained before the oven is 10.1% and after it is 3.1%.

Keywords: NaCl, H₂O, Salt and Livestock Salt.

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
RIWAYAT HIDUP	iv
PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
ABSTRAK	viii
ABSTRACT	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Batasan Masalah.....	3
1.3 Rumusan Masalah	3
1.4 Tujuan.	3
1.5 Manfaat	3
1.6 Hipotesis.....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Garam.....	4
2.2 Sumber dan Jenis Garam.....	4
2.3 Teknik Produksi Garam	6
2.4 Metode Pemanenan Garam	8
2.5 Kualitas Garam	9
2.6 Pakan Ternak	10
2.7 Manfaat Garam untuk Ternak	11
2.8 Natrium Klorida (NaCl)	12
2.9 Kadar Air (H ₂ O).....	14

III.METODOLOGI	16
3.1Tempat dan Waktu	16
3.2Metode Pengambilan Data	16
3.2.1Alat dan Bahan.....	16
3.2.2Data Primer	17
3.2.3Data Sekunder	19
3.3 Prosedur Penelitian.....	19
IV.HASIL DAN PEMBAHASAN.....	20
4.1Gambaran Umum Lokasi	20
4.2 Kandungan Natrium Klorida (NaCl) Pada Garam Campura Pakan Ternak	28
4.3 Kandungan Air (H₂O) pada Garam untuk Campuran Pakan Ternak	31
4.4 Pola Hubungan antara NaCl dan H₂O.....	35
V.PENUTUP	37
5.1Kesimpulan	37
5.2Saran.....	37
DAFTAR PUSTAKA	38
LAMPIRAN.....	40

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Peta Lokasi.....	16
Gambar 3.2 Alur Penelitian	19
Gambar 4.1 Proses giling basah pada garam krosok	20
Gambar 4.2 Garam krosok (kw 3)	21
Gambar 4.3 Tempat penggilingan garam	22
Gambar 4.4 Mesin pencuci garam.....	22
Gambar 4.5 Mesin ayakan	23
Gambar 4.6 Tempat penirisan 1 dan 2.....	23
Gambar 4.7 Tempat penirisan 1, 2, 3, dan 4.....	23
Gambar 4.8 Proses pengovenan sampai pengemasan	24
Gambar 4.9 Tempat penirisan 4	24
Gambar 4.10 Mesin screw	25
Gambar 4.11 Proses pengovenan	25
Gambar 4.12 Proses pengapian	26
Gambar 4.13 Mesin ayakan	26
Gambar 4.14 Proses pengemasan	27
Gambar 4.15 Proses penimbangan	27
Gambar 4.16 Proses penjahitan	27
Gambar 4.2.1 Hasil analisa NaCl sebelum dioven	29
Gambar 4.2.2 Hasil analisa NaCl setelah dioven	29
Gambar 4.2.3 Hasil uji kadar NaCl sebelum dan setelah dioven	29
Gambar 4.2.4 Kandungn kadar NaCl sebelum dan setelah dioven	30
Gambar 4.2.5 Pengovenan pada garam untuk campuran pakan ternak.....	31
Gambar 4.3.1 Rata – rata kadar air (H ₂ O) sebelum dan setelah dioven	33
Gambar 4.3.2 Proses pengovenan pada garam	34
Gambar 4.3.3 Pola Hubungan NaCl dan H ₂ O	35

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Tingkat kualitas garam dan kandungan di dalamnya	9
Tabel 2.2 Tahapan – tahapan pengendapan senyawa dalam air laut.....	9
Tabel 2.3 Beberapa sifat fisik Natrium Klorida (NaCl)	14
Tabel 3.1 Alat yang digunakan untuk analisa NaCl dan H ₂ O	16
Tabel 3.2 Bahan yang digunakan untuk analisa NaCl dan H ₂ O.....	17
Tabel 4.1 Hasil uji NaCl pada garam sebelum dan setelah oven	28
Tabel 4.2 Hasil uji H ₂ O pada garam sebelum dan setelah di oven.....	32

DAFTARLAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 Pengambilan sampel di pabrik	40
Lampiran 2 Analisa di laboratorium	44