

Garam merupakan salah satu kebutuhan pelengkap pangan yang dibutuhkan oleh masyarakat. Garam dapur harus memiliki kadar NaCl minimal 94%. Terlalu berlebihan dalam mengonsumsi garam akan rentan menimbulkan penyakit hipertensi. Garam sehat dengan kadar NaCl maksimal 60% akan lebih bermanfaat jika dibandingkan dengan garam dapur. Tanaman alur (*Suaeda maritima*) adalah salah satu jenis tanaman yang hidup di lahan lumpur rawa-rawa di daerah pesisir pantai. Garam sehat merupakan garam yang berfungsi untuk bahan tambahan dalam makanan serta dapat memberikan manfaat kesehatan bagi tubuh. Garam sehat tanaman alur (*Suaeda maritima*) merupakan garam yang terbuat dari tanaman alur yang memiliki salinitas yang tinggi. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui karakteristik garam sehat tanaman alur dengan perbedaan blanching dengan penambahan arang aktif. Desain penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) Non Faktorial dengan perlakuan perbedaan blanching (0 menit, 3 menit, 6 menit, dan 9 menit) dengan penambahan konsentrasi arang aktif sebanyak 1,5%. Parameter pengujian meliputi rendemen, kadar air, kadar abu, kadar NaCl, kadar mineral, salinitas, vitamin A, dan fitokimia. Hasil penelitian menunjukkan bahwa garam sehat tanaman alur (*Suaeda maritima*) dengan perbedaan lama blanching memiliki karakteristik garam yang berbeda nyata terhadap rendemen, kadar air, kadar abu, kandungan NaCl, mineral, salinitas, dan vitamin A. Hasil uji sensoris menyatakan bahwa untuk parameter rasa yang paling asin dan parameter warna yang cantik dan menarik yaitu warna hijau panelis memilih perlakuan blanching 0 menit. Parameter aroma tingkat keamisan yang paling rendah ditunjukkan pada perlakuan blanching 9 menit. Penilaian keseluruhan oleh panelis lebih menyukai perlakuan blanching 3 menit. Perlakuan terbaik untuk garam sehat menggunakan perlakuan blanching 3 menit.

Salt is one of the complementary food needs needed by the community. Table salt must have a minimum NaCl content of 94%. Too much salt consumption will be prone to cause hypertension. Healthy salt with a maximum NaCl content of 60% will be more beneficial than table salt. Seablite (*Suaeda maritima*) is a type of plant that lives in swamps in coastal areas. Healthy salt is salt that functions as an additional ingredient in food and can provide health benefits for the body. The healthy salt of Seablite (*Suaeda maritima*) is salt made from the groove plant which has a high salinity. The purpose of this study was to determine the characteristics of the healthy salts of furrow plants with differences in blanching with the addition of activated charcoal. The design of this study used a Non-Factorial Completely Randomized Design (CRD) with different treatments of blanching (0 minutes, 3 minutes, 6 minutes, and 9 minutes) with the addition of 1.5% active charcoal concentration. Test parameters included yield, moisture content, ash content, NaCl content, mineral content, salinity, vitamin A, and phytochemicals. The results showed that the healthy plant salt of Seablite (*Suaeda maritima*) with different blanching times had significantly different salt characteristics in terms of yield, moisture content, ash content, NaCl content, minerals, salinity, and vitamin A. The sensory test results stated that for taste parameters the saltiest and the most beautiful and attractive color parameter, namely the green color, the panelists chose the 0 minute blanching treatment. The lowest level of acidity aroma parameter was shown in the 9 minute blanching treatment. The overall assessment by the panelists preferred the 3-minute blanching treatment. The best treatment for healthy salts is using a 3 minute blanching treatment.