

DIMAS WILDAN PRADANA, 140341100072, Produksi Garam Sehat Melalui Fortifikasi Protein Albumin Ikan Gabus (*Channa striata*), di bawah bimbingan Dr. H. Makhfud Efendy, S.Pi., M.Si

ABSTRAK

Garam merupakan salah satu kebutuhan yang merupakan pelengkap dari kebutuhan pangan dan merupakan sumber elektrolit bagi tubuh manusia. Sehingga dengan adanya proses penambahan ekstrak albumin ikan gabus diharapkan dapat memenuhi asupan gizi pada tubuh terutama protein, Fortifikasi pangan dengan zat mikro adalah salah satu strategi utama yang dapat digunakan untuk meningkatkan status mikronutrien pangan. Tujuan dari penelitian ini yaitu Mengetahui cara melakukan fortifikasi garam, Mengetahui kadar albumin pada ikan gabus, Mengetahui besaran kandungan albumin dengan penambahan ekstrak ikan gabus pada garam. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah uji spektrofometri untuk mengetahui kandungan protein pada garam yang sudah di fortifikasi. Hasil dari penelitian ini yaitu kandungan protein pada garam rakyat pada percobaan 1 didapatkan 0,004 dan pada percobaan 2 didapatkan 0.001, Kandungan protein pada garam yang telah di ekstraksi dengan albumin ikan gabus pada percobaan 2 dengan penambahan 2 mL albumin dengan 200 mL airbaku didapatkan 1.339 dan 0.477 dan pada percobaan 3 dengan penambahan 4 mL albumin dengan 200 mL air baku didapatkan 1.483 dan 2.202. warna garam pada tiga perlakuan terdapat perbedaan pada percobaan 2 dan 3 dimana garam berwarna agak kekuningan dengan tekstur lebih -lembut dari pada garam pada umumnya

Kata Kunci : *Ikan Gabus, Albumin, Fortifikasi dan Garam Rakyat.*

DIMAS WILDAN PRADANA, 140341100072, Healthy Salt Production Through Fortification of Cork Fish Albumin Protein (*Channa striata*), under the guidance of Dr. H. Makhfud Efendy, S, Pi., M, Si

ABSTRACT

Salt is one of the needs that is a complement to food needs and is an electrolyte source for the human body. So that with the process of adding cork fish albumin extract, it is hoped that it can meet the body's nutritional intake, especially protein, food fortification with micro-substances is one of the main strategies that can be used to improve food micronutrient status. The purpose of this study was to find out how to do salt fortification, to find out albumin levels in cork fish, to find out the amount of albumin content by adding cork fish extract to salt. The method used in this study is a spectropometric test to determine the protein content of fortified salts. The results of this study are that the protein content in people's salt in experiment 1 was 0.004 and in experiment 2 it was 0.001, the protein content of salt extracted with cork fish albumin in experiment 2 with the addition of 2 mL albumin with 200 mL of my water was 1,339 and 0.477 and in experiment 3 with the addition of 4 mL albumin with 200 mL of raw water obtained 1,483 and 2,202. the color of salt in the three treatments differed in experiments 2 and 3 where the salt was slightly yellowish with a texture softer than salt in general

Keywords: *Cork Fish, Albumin, Fortification and People's 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
1.1Latar Belakang	1
1.2Batasan Masalah	3
1.3Rumusan Masalah	3
1.4Tujuan.	3
1.5Manfaat	3
II.TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1Garam Rakyat	4
2.1.1 Pengertian Garam.....	4
2.1.2 Cara Pembuatan Garam.....	5
2.1.3 Manfaat Garam.....	7
2.1.4 Jenis-jenis Garam.....	9
2.1.5 Faktor yang Mempengaruhi Produksi Garam.....	10
2.2Garam Sehat.....	12
2.3Fortifikasi	12
2.4 Albumin	16
2.4.1 Fungsi Albumin.....	16
2.4.2 Farmakologi.....	18
2.4.2.1 Distribusi Albumin.....	18

2.4.2.2 Degradasi Albumin.....	18
2.4.2.3 Ekskresi Albumin.....	18
2.5 Ikan Gabus	19
2.5.1 Morfologi Ikan Gabus	19
2.5.2 Kandungan Gizi Ikan Gabus... ..	20
2.5.3 Albumin Ikan Gabus	21
2.6 NaCl Pada Garam	23
III.METODOLOGI	25
3.1 Tempat dan Waktu	25
3.2 Alat dan Bahan.....	25
3.3 Bagan Alur Pelaksanaan Penelitian	26
3.4 Parameter Penelitian	27
3.5 Prosedur Ekstraksi Albumin Ikan Gabus	27
3.6 Prosedur Pembuatan Garam Fortifikasi	28
3.7 Prosedur Analisa Albumin Pada Garam Hasil Fortifikasi	28
3.8 Prosedur Analisa Kandungan NaCl.....	29
IV.HASIL DAN PEMBAHASAN.....	30
4.1Gambaran Umum Lokasi	30
4.2 Ekstrak Albumin Ikan Gabus	31
4.3 Kadar Albumin pada Garam Hasil Fortifikasi	32
4.4 Analisa Kaandungan NaCl Pada Garam Fortifikasi.....	33
4.5 Analisa Organoleptik.....	36
V.PENUTUP.....	38
5.1Kesimpulan	38
5.2Saran... ..	38
DAFTAR PUSTAKA.....	39
LAMPIRAN.....	41

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Ikan gabus.....	19
Gambar 4.1 Lahan tambak garam	30
Gambar 4.2 Grafik hasil kandungan protein	33
Gambar 4.3 Hasil fortifikasi garam dengan ekstrak albumin.....	34
Gambar 4.4 Grafik uji organoleptik	37

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Perbandingan Protein Ikan gabus	20
Tabel 2.2 Komposisi Nutrisi Ikan Gabus	21
Tabel 3.1 Alat yang digunakan untuk Fortifikasi.....	25
Tabel 3.2 Alat yang digunakan untuk fortifikasi.....	26
Tabel 4.1 Hasil ekstraksi albumin ikan gabus	31
Tabel 4.2 Hasil analisa NaCl pada garam fortifikasi.....	32
Tabel 4.3 Hasil uji organoleptik dalam persen.....	35

DAFTARLAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 Proses pembuatan garam fortifikasi	42
Lampiran 2 Perhitungan kadar NaCl garam fortifikasi	43
Lampiran 3 Kuisisioner penelitian.....	44