

RIVANI ANANDA PUTRI NPM 21.03.4.1.1.00037. Produksi Garam Fortifikasi Bawang Putih (*Allium Sativum L.*). Pembimbing Prof. Dr. Makhfud Efendy, SPI., M.Si.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi karakteristik fisikokimia, kandungan vitamin C, dan penerimaan organoleptik dari produk garam yang difortifikasi dengan bawang putih serbuk (*Allium sativum L.*). Fortifikasi dilakukan menggunakan tiga formulasi perbandingan bawang putih dan garam (5:95, 10:90, dan 15:85) serta satu kontrol tanpa fortifikan. Uji proksimat dilakukan untuk mengetahui kadar air, abu, lemak, protein, dan karbohidrat, sedangkan kandungan vitamin C diuji menggunakan metode kolorimetri dengan spektrofotometer UV-Vis. Selain itu, dilakukan analisis kadar NaCl dan uji organoleptik terhadap rasa, aroma, warna, tekstur, dan penerimaan keseluruhan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan bawang putih meningkatkan kadar vitamin C secara signifikan, dengan formula 15:85 menghasilkan kadar tertinggi sebesar 11,05 mg. Kandungan protein dan karbohidrat juga meningkat seiring bertambahnya bawang putih, sementara kadar abu dan NaCl menurun. Uji organoleptik mengindikasikan bahwa formula F1 (5:95) memiliki penerimaan terbaik secara keseluruhan oleh panelis. Kandungan nutrisi yang diperoleh dari fortifikasi bawang putih ini memberikan kontribusi terhadap peningkatan nilai gizi garam serta potensi sebagai alternatif untuk memperbaiki kekurangan vitamin C di masyarakat. Fortifikasi dengan bawang putih dapat menjadi strategi pemanfaatan tanaman lokal bernilai gizi tinggi dalam meningkatkan kualitas produk garam konsumsi.

Kata Kunci: Fortifikasi, garam, bawang putih serbuk, vitamin C, uji proksimat, uji organoleptik, *Allium sativum L.*

ABSTRACT

*This study aimed to evaluate the physicochemical characteristics, vitamin C content, and organoleptic acceptance of salt fortified with garlic powder (*Allium sativum L.*). Fortification was carried out using three formulations with different garlic-to-salt ratios (5:95, 10:90, and 15:85), along with a control without fortification. Proximate analysis was conducted to determine moisture, ash, fat, protein, and carbohydrate levels, while vitamin C content was measured using a colorimetric method with UV-Vis spectrophotometry. Additionally, NaCl content and organoleptic properties (taste, aroma, color, texture, and overall acceptance) were analyzed. The results showed that the addition of garlic significantly increased vitamin C levels, with the 15:85 formulation yielding the highest content at 11.05 mg. Protein and carbohydrate contents also increased with more garlic, while ash and NaCl contents decreased. Organoleptic tests indicated that the F1 (5:95) formulation was the most preferred overall by the panelists. The nutritional enhancement provided by garlic fortification demonstrates its potential as an effective strategy to improve the nutritional quality of edible salt, particularly in addressing vitamin C deficiency in the community. Garlic fortification can be a practical approach to utilizing local bioresources with high nutritional value in food innovation.*

Keywords: *Fortification, salt, garlic powder, vitamin C, proximate analysis, organoleptic test, *Allium sativum L.**