

ABSTRAK

Fortifikasi adalah metode penambahan mikronutrien yang umumnya digunakan pada bahan makanan dengan tujuan utama yaitu meningkatkan zat gizi pada suatu produk pangan dengan menambahkan bahan-bahan alami atau kimia untuk menghindari terjadinya gangguan yang diakibatkan kurangnya zat gizi. Garam salah satu kebutuhan pokok masyarakat sebagai konsumsi maupun kegiatan industri. Kebutuhan garam konsumsi pada tubuh manusia perhari yaitu 5 gram mengikuti aturan WHO(*World Health Organization*). Vitamin C dalam tubuh manusia sebagai *antioksidan* alami penangkal radikal bebas, inovasi garam fortifikasi kunyit yang tinggi akan kandungan vitamin C dapat memenuhi kebutuhan dalam tubuh manusia. Penjagaan mutu hasil fortifikasi merupakan salah satu cara untuk meminimalisir kandungan fortifikasi yang hilang saat proses penyimpanan. Kemasan merupakan wadah atau pembungkus yang digunakan dalam produk secara umum dengan fungsi memperpanjang umur simpan produk sebelum di pasarkan ke produsen. Perlakuan yang diberikan pada penelitian ini yaitu jenis kemasan *Aluminium Foil(AF)*, *Polypropylen* (ketebalan 0,45-0,6 mm) dan botol kaca dengan suhu 30°C, 45°C dan 60°C dengan massa simpan 30 hari. Kandungan garam fortifikasi kadar air 0,22908%, kadar NaCl 80,396% dan kadar vitamin C 2,86%. Hasil uji ANOVA kadar NaCl yang berpengaruh nyata terhadap jenis kemasan dan waktu penyimpanan. Bahan pengemasan terbaik untuk fortifikasi garam dengan kunyit (*Curcuma Domestica Val.*) terhadap kandungan vitamin C untuk menjaga produk fortifikasi agar kandungan vitamin C produk tetap terjaga dengan baik adalah kemasan plastik *polypropylene (PP)* dan kemasan botol kaca.

Kata Kunci: *Garam,fortifikasi,kemasan,vitamin C,kadar air dan kadar NaCl.*

ABSTRACT

Fortification is a method of adding micronutrients that are generally used in food ingredients with the main goal of increasing nutrients in a food product adding natural or chemical ingredients to avoid the disruption caused lack of nutrients. Salt is one of the basic needs of the community as both consumption and industrial activities. The need for salt consumption in the human body per day is 5 grams following the rules of the WHO (*World Health Organization*). Vitamin C in the human body as a natural *antioxidant* antidote to free radicals, turmeric fortification salt innovation which is high in vitamin C content can meet the needs in the human body. Maintaining the quality of the fortification results is one way to minimize the fortification content lost during the storage process. packaging is a container or wrapper used in products in general with the function of extending the shelf life of the product before it is marketed to the manufacturer. The treatments given in this research are the types of *Aluminum Foil* (AF), *Polypropylen* (0.45-0.6 mm thickness) and glass bottles with temperatures of 30⁰C, 45⁰C and 60⁰C with a mass of 30 days. The fortification salt content of water content is 0.22908%, NaCl content is 80.396% and vitamin C content is 2.86%. ANOVA test results for NaCl levels significantly affect the type of packaging and storage time. The best packaging material for salt fortification with turmeric (*Curcuma Domestica* Val.) Against vitamin C content to maintain fortification products so that the vitamin C content of the product is maintained properly is *polypropylene* (PP) plastic packaging and glass bottle packaging.

Key Word: *Salt, fortification, packaging, vitamin C, water content and NaCl.*