

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Garam merupakan kebutuhan sehari-hari yang sering digunakan manusia khususnya untuk kebutuhan konsumsi. Garam menjadi komoditas penting yang tidak bisa ditinggalkan karena mempunyai peranan bagi kebutuhan rumah tangga manusia seperti pengolahan makanan, pengawetan ikan, dan penambahan cita rasa pada makanan, dan lain-lain. Selain untuk konsumsi rumah tangga, dalam skala industri garam juga memiliki peran penting seperti pada industri makanan, industri farmasi, industri tekstil, industri perminyakan, dan lain-lain. Sehingga kebutuhan garam semakin meningkat karena pemanfaatannya cukup banyak (Assadad dan Utomo 2011).

Garam umumnya dibuat dari air laut yang melalui tahapan evaporasi atau penguapan oleh sinar matahari langsung. Sehingga kandungan garam hampir sama dengan kandungan air laut yaitu NaCl (Natrium Clorida), MgCl₂ (Magnesium Clorida), MgSO₄ (Magnesium Sulfat), CaSO₄ (Kalsium Sulfat), K₂SO₄ (Kalium Sulfat), MgBr₂ (Magnesium Bromide), CaCO₃ (Kalsium Karbonat) dan masih banyak yang lainnya (Manalu 2007). Garam yang dihasilkan dari proses penguapan atau evaporasi memiliki kualitas yang berbeda beda tergantung pada media dan proses perlakuan yang dilakukan oleh petani garam diantaranya Kualitas baik sekali, Kualitas sedang, Kualitas baik. Kualitas baik sekali jika mengandung kadar NaCl >95%, kualitas sedang kadar NaCl antara 80–90%, dan kualitas baik jika kadar NaCl 90–95%, tetapi yang diutamakan adalah yang kandungan NaCl di atas 95% (Santosa 2014).

Banyaknya teripang yang ditemukan di perairan Indonesia karena secara geografis perairan Indonesia terletak diantara Samudera Pasifik dan Samudera Hindia yang merupakan habitat terbaik untuk hewan teripang (Conand dan Byrne 1993). Jumlah spesies teripang di dunia kurang lebih 2000 spesies, namun dari beberapa spesies teripang tersebut hanya tiga genus teripang yang ditemukan di Indonesia yaitu genus *Muelleria*, *Sticopus*, dan genus *Holothuria*. Teripang adalah salah satu biota laut yang mempunyai nilai ekonomis penting. Tripang merupakan komoditas lokal hasil laut yang banyak tersebar di Indonesia jenis tripang yang

dapat dimakan dan mempunyai nilai ekonomis penting sampai saat ini terbatas pada famili Holothuriidae dan Stichopodidae, yang meliputi marga Holothuria, Actinopyga, Bohadschia, Thelenota, dan Stichopus (Martoyo *et al.* 2006).

Protein berfungsi sebagai katalisator, sebagai pengangkut dan penyimpan molekul lain seperti oksigen, mendukung secara mekanis sistem kekebalan (imunitas) tubuh, menghasilkan pergerakan tubuh, sebagai transmittor gerakan syaraf dan mengendalikan pertumbuhan dan perkembangan. Analisa elementer protein menghasilkan unsur-unsur C, H, N dan O dan sering juga S. Disamping itu beberapa protein juga mengandung unsur-unsur lain, terutama P, Fe, Zn dan Cu (Soerodikoesoemo dan Hari 1989).

Fortifikasi pangan telah digunakan sebagai langkah yang menjamin keamanan pangan bagi masyarakat dengan biaya yang efisien dan berkelanjutan. Salah satu faktor sukses pada program fortifikasi adalah pemilihan makanan pembawa dan fortifikan yang tepat. Fortifikasi pangan dianggap sebagai suatu metode yang sukses untuk mengurangi defisiensi mikronutrien dan merupakan salah satu elemen penting dalam kebijakan pangan di negara-negara Asia dan Pasifik (Hunt 2002 *dalam* Fauziati 2011).sesuai dengan Kepres. RI. No.69/1994 tentang Pengadaan Garam Beriodium. Garam memang merupakan komoditi yang potensial untuk dijadikan sebagai bahan pangan pembawa fortifikan. Dasar pertimbangannya adalah garam dikonsumsi setiap hari oleh setiap orang, seluruh lapisan masyarakat dalam jumlah yang tidak jauh berbeda antara satu orang dengan yang lainnya.Pada perkembangan selanjutnya mulai dipikirkan untuk membuat garam yang difortifikasi dengan lebih dari satu zat gizi mikro.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan pemaparan ada beberapa masalah yang harus dirumuskan sebagai berikut :

1. Adakah kandungan protein dalam garam yang sudah difortifikasi dengan ekstrak tripang.
2. Dapatkah fortifikasi ekstrak tripang menambah kandungan protein dalam garam.

1.3 Batasan Masalah

Penelitian ini hanya dibatasi untuk meneliti kandungan protein pada ekstrak tripang sesudah dilakukan fortifikasi menjadi garam.

1.4 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk:

1. Mengetahui kandungan protein pada garam
2. Mengetahui kandungan protein pada garam dengan penambahan ekstrak teripang
3. Mengetahui warna garam dengan penambahan ekstrak teripang.

1.5 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini adalah Memberikan informasi kepada masyarakat dalam hal penyediaan pangan fortifikasi garam rakyat dengan ekstraksi senyawa bioaktif protein tripang yang bisa menghasilkan garam, Dapat digunakan sebagai dasar dalam peningkatan kandungan gizi garam.