

ABSTRAK

Garam merupakan salah satu komoditas penting dalam dunia industri pangan untuk pemberi rasa asin pada makanan. Konsumsi garam oleh masyarakat dianggap berlebihan sehingga rentan menimbulkan penyakit seperti hipertensi. Salah satu faktor yang mempengaruhi penyakit hipertensi yaitu kelebihan asupan Natrium pada makanan. Penggunaan garam dapur biasa yang berlebihan dapat menyebabkan hipertensi. Berdasarkan hal tersebut untuk mengurangi konsumsi Natrium yang berlebihan pada garam dilakukan penelitian proses produksi garam rendah Natrium. Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui kadar NaCl yang terkandung pada hasil garam yang dihasilkan. Tahapan penelitian meliputi : pengambilan bahan baku air laut, percobaan proses produksi garam sehat rendah Natrium dengan ke-3 perlakuan, pengukuran parameter (kepekatan air laut, ketinggian air, intensitas cahaya dan suhu air), uji kualitas hasil garam serta analisis pengaruh pengukuran parameter. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kadar NaCl yang didapatkan berbeda signifikan antara perlakuan ke-1 kontrol, perlakuan ke-2 dengan penambahan air laut satu kali, dan perlakuan ke-3 dengan penambahan air laut hingga dua kali. Penambahan air laut pada penelitian ini menunjukkan bahwa dapat menurunkan hasil kadar NaCl dan Natrium pada garam yang dihasilkan. di mana hasil kadar NaCl perlakuan ke-1 didapatkan nilai sebesar 90%, perlakuan ke-2 didapatkan kadar NaCl nilai sebesar 66%, dan kadar NaCl perlakuan ke-3 didapatkan nilai sebesar 61%. Hasil penelitian ini dapat menunjukkan bahwa pemberian perlakuan yang berbeda mampu mempengaruhi kandungan kadar NaCl pada garam yang dihasilkan.

Kata Kunci : Garam sehat rendah Natrium, kualitas garam

ROMI ARIYANTO 16.03.4.4.4.00039 Pengaruh Perbedaan Pembuatan Garam Sehat Rendah Natrium Terhadap Kadar NaCl, Air, dan Sodium. **Ary Giri Dwi Kartika, S.Kel.,M.Si.**

ABSTRACT

Salt is one of the important commodities in the food industry for giving salty taste to food. Consumption of salt in public is considered too much, so that susceptible cause disease like hypertension. One of the factors that influence hypertension is too much sodium intake in food. Using too much regular salt can causing of hypertension. Based on this, to reduce sodium consumption in salt, research is carried out on low-sodium salt production processes. The purpose of this study was to determine the level of NaCl contained was generated of the salt. The research stages include: taking seawater raw materials, experimenting the production process of healthy low-sodium salt with the 3 treatments, measuring parameters (seawater density, water level, light intensity and water temperature), testing the quality of salt yields and analyzing the effect of parameter measurements. Show Generated that the NaCl levels obtained were significantly different between the first treatment control, the second treatment with addition of seawater once, and the third treatment with the addition of seawater up to two times. The addition of sea water in this study shows that it can reduce the results of NaCl and Sodium levels in the resulting salt. where the results of the NaCl content of the first treatment obtained a value of 90%, the second treatment obtained a NaCl value of 66%, and the NaCl content of the third treatment obtained a value of 61%. The results of this study can indicate that different treatments can affect the content of NaCl levels in the generated salt.

Keywords :Healthy low sodium salt, quality salt