

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Garam yang kaya mineral merupakan hasil penguapan air laut yang murni dan bebas kontaminan. Proses pembuatan garam kaya mineral tidak menghilangkan unsur mineral yang terkandung dalam air laut, sehingga kandungan NaCl pada garam kaya mineral lebih rendah dan memiliki kandungan lebih tinggi dari garam konsumsi pada umumnya. Hal ini menyebabkan kualitas garam yang kaya mineral bergantung pada air laut yang digunakan dan proses penguapan selama produksi garam. Mineral yang terkandung dalam garam kaya mineral mampu menjaga keseimbangan elektrolit dalam tubuh untuk menstabilkan komposisi dan sirkulasi darah, kekuatan otot dan fungsi tubuh secara keseluruhan (Kartika *et al.*, 2019)

Produk substitusi berbahan dasar garam kaya mineral merupakan inovasi dari produk garam konsumsi. Indonesia kaya akan kuliner khas daerah, kuliner khas suatu daerah pada umumnya terbuat dari bahan-bahan yang melimpah di daerah tersebut. Garam konsumsi dapat disubstitusikan dengan produk dan juga sumber daya hayati khas suatu daerah. Garam kaya mineral disubstitusikan dengan kerang pisau yang merupakan jenis kerang yang melimpah di perairan Madura. Kerang kerang pisau dapat dengan mudah ditemukan di zona intertidal di perairan Madura.

Kerang pisau (*Solen sp*) merupakan salah satu jenis kerang yang mempunyai nilai ekonomi tinggi. Kerang pisau dapat ditemukan di zona intertidal yang dipengaruhi oleh pasang surut. Kerang pisau (*Solen sp*) di luar Pulau Madura biasa disebut kerang bambu. Kerang jenis ini dapat ditemukan di perairan Sumenep, Pamekasan, Bangkalan, Surabaya, Cirebon dan Jambi dalam berbagai ukuran, hal ini dipengaruhi oleh karakteristik habitat kerang dan cara penangkapannya. Kandungan gizi kerang pisau antara lain protein, karbohidrat, lemak, kadar abu, kalsium, fosfor dan magnesium (Primasoni, 2012)

Menurut penelitian yang dilakukan oleh kandungan nutrisi terdapat pada daging kerang pisau basah mengandung 78,59% air; 1,53% abu;

14,48% protein dan 1,72% lemak. Pada penelitian (Trisyani, 2019) ini akan dilakukan uji proksimat yang terdiri dari kadar air, kadar abu dan kadar protein pada produk substitusi garam kaya mineral kerang pisau (*solen sp*). Sehubungan dengan hal tersebut maka dilakukan penelitian pembuatan produk substitusi dengan mensubstitusi garam yang berbeda kadar NaCl yang berbeda dengan rempah-rempah dan kerang pisau sehingga dapat diketahui formula yang terbaik melalui uji organoleptik, tingkat kesukaan konsumen (penampilan, aroma, rasa, tekstur dan keseluruhan). .

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, terdapat beberapa rumusan masalah yang dapat diambil antara lain:

1. Bagaimana karakteristik bahan baku produk substitusi berbahan baku garam kaya mineral dengan kerang pisau?
2. Bagaimana kandungan proksimat pada produk substitusi berbahan baku garam kaya mineral dengan kerang pisau?
3. Bagaimana hasil uji organoleptik pada setiap formula produk substitusi berbahan baku garam kaya mineral dengan kerang pisau?
4. Bagaimana karakteristik formula terbaik pada uji organoleptik?

1.3 Batasan Masalah

1. Pengujian NaCl pada garam yaitu garam hasil produksi *salt house* yang telah direkristalisasi
2. Pengujian proksimat dilakukan pada serbuk kerang pisau dan produk substitusi.
3. Pengujian organoleptik menggunakan sampel produk substitusi kerang pisau terhadap garam kaya mineral.

1.4 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini yaitu:

1. Mengetahui karakteristik bahan baku produk substitusi berbahan baku garam kaya mineral dengan kerang pisau.
2. Menganalisis kandungan proksimat pada produk substitusi berbahan baku garam kaya mineral dengan kerang pisau.

3. Mengetahui hasil uji organoleptik pada setiap formula produk substitusi berbahan baku garam kaya mineral dengan kerang pisau.
4. Menentukan karakteristik formula terbaik pada uji organoleptik.

1.5 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah:

1. Manfaat bagi masyarakat

Memberikan petunjuk kepada masyarakat bahwa garam dan hasil sumberdaya laut yaitu kerang pisau memiliki potensi besar untuk meningkatkan harga jual garam dan kerang pisau. Penelitian ini dapat dijadikan sebagai sumber informasi terkait adanya garam kaya mineral sebagai pengganti garam dapur dalam produk guna mengurangi resiko hipertensi.

2. Manfaat bagi akademisi

Menambah wawasan baru terkait potensi pemanfaatan garam yang diproduksi *salt house* dan kerang pisau yang melimpah di perairan Madura. Menambah wawasan terkait modifikasi produk garam kaya mineral dengan kerang pisau yang meningkatkan nilai gizi produk

3. Manfaat bagi *stakeholder*

Menambah informasi untuk petambak garam maupun nelayan tentang adanya inovasi garam kaya mineral yang memiliki nilai jual dan kualitas yang lebih tinggi dibandingkan dengan garam dapur, serta memberikan informasi terkait pemanfaatan kerang pisau sebagai produk inovasi terbaru.