

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Garam merupakan salah satu bahan pelengkap yang dapat dikonsumsi untuk kebutuhan pangan sebagai bumbu atau penambah cita rasa. Selain itu garam juga dapat berfungsi sebagai pengawet dan dapat memperbaiki tekstur pangan olahan. Kelompok kebutuhan garam konsumsi antara lain untuk konsumsi rumah tangga, industri makanan, industri pengasinan, dan pengawetan ikan. Garam konsumsi beriodium memiliki kadar NaCl yaitu 94 % atas dasar bahan kering (*dry basis*), kandungan pengotor (sulfat, magnesium, dan kalsium) yaitu 2 %, dan pengotor lainnya (lumpur dan pasir) yaitu 1 %, serta kadar air maksimal yaitu 7 %.

Kadar air adalah banyaknya air dalam suatu bahan yang ditentukan dari pengurangan berat suhu bahan yang dipanaskan pada suhu pengujian. Pengurangan berat suatu bahan yang dipanaskan pada suhu 100 sampai 105 °C disebabkan karena hilangnya air dan zat-zat menguap lainnya, sehingga kekurangan berat tersebut dianggap sebagai berat air. Kadar air adalah hilangnya berat ketika bahan yang dikeringkan sesuai dengan teknik atau metode tertentu. Metode pengukuran kadar air yang diterapkan dirancang untuk mengurangi oksidasi, dekomposisi atau hilangnya zat yang mudah menguap bersamaan dengan pengurangan kelembaban sebanyak mungkin (ISTA 2006).

NaCl atau natrium klorida adalah istilah kimia dari garam. Umumnya garam yang kita konsumsi saat ini berasal dari air laut yang berbeda-beda, sehingga memiliki tingkat salinitas yang berbeda-beda pula. Maka perlu dilakukan analisis kadar NaCl pada masing-masing garam untuk mengetahui kemurnian senyawa NaCl dari garam tersebut.

Garam beriodium merupakan garam yang masuk dalam jenis garam konsumsi yang telah difortifikasi dengan kandungan zat iodium. Iodium memiliki peranan penting dalam tubuh manusia. Ada beberapa faktor yang menyebabkan berkurangnya kadar iodium dalam garam. Salah satunya yaitu penyimpanannya yang salah. Adapun cara menyimpan garam yang baik dan benar yaitu disimpan dalam wadah yang tertutup rapat dan kering, diletakkan di tempat yang sejuk, jauh dari panas api dan sinar matahari langsung (Departemen Kesehatan RI 2009). Dalam hal ini peran produsen juga sangat penting dalam penyimpanan garam sebelum sampai ke tangan konsumen, karena merupakan salah satu upaya penanggulangan yang efektif dalam mengurangi peredaran garam yang tidak memenuhi Standar Nasional Indonesia (SNI). Pada saat garam diproduksi, kemudian dipasarkan dan selanjutnya dikonsumsi oleh masyarakat harus memenuhi kadar iodium, kadar NaCl dan kadar air yang sesuai dengan SNI yaitu sebanyak minimal 30 ppm untuk kadar yodium, min 90 % untuk kadar NaCl dan maks 7 % untuk kadar air (SNI 3556-2016). Informasi tentang SNI 3556-2016 dapat dilihat pada Lampiran 3.

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkannya atau memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

1.2 Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) terbagi menjadi dua, yaitu tujuan umum dan tujuan khusus. Tujuan umum pelaksanaan PKL di Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan Bandung (BBPOM) adalah untuk mengaplikasikan ilmu yang diperoleh selama perkuliahan, menambah wawasan, keterampilan, dan pengalaman kerja. Tujuan khusus pelaksanaan PKL adalah mempelajari analisis kadar air, NaCl, dan KIO_3 dalam garam konsumsi.

2 METODE KAJIAN

2.1 Lokasi dan Waktu Praktik Kerja Lapangan

PKL dilaksanakan di BBPOM yang terletak di Jl. Pasteur No. 25, Pasir Kaki, Kecamatan Cicendo, Kota Bandung, Jawa Barat 40171 Indonesia. Kegiatan ini berlangsung selama 7 minggu mulai 27 Januari 2020 sampai 16 Maret 2020 dengan mengikuti hari dan jam kerja BBPOM, yaitu Senin-Kamis mulai pukul 07.30-16.00 WIB dan Jumat mulai pukul 07.30-15.30 WIB.

2.2



Jenis dan Metode Pengumpulan Data
Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Pengumpulan data yang dilakukan dalam penyusunan tugas akhir ini meliputi partisipasi aktif di lapangan, observasi, diskusi, dan studi pustaka. Adapun jenis data yang digunakan selama kegiatan PKL terbagi menjadi dua, yaitu data primer dan data sekunder.

2.2.1 Data Primer

Data primer merupakan data asli yang diperoleh secara langsung dari sumbernya dan bersifat objektif. Pengumpulan data primer dilakukan dengan partisipasi aktif di lapangan, observasi, dan diskusi dengan beberapa narasumber. Narasumber yang dipilih dalam pengumpulan informasi di antaranya pembimbing lapang dan staf lain yang terlibat dalam proses pengujian laboratorium suatu produk. Bentuk partisipasi aktif yang dilakukan adalah dengan terlibat langsung dalam kegiatan yang dilakukan di BBPOM Bandung.

2.2.2 Data Sekunder

Data sekunder merupakan data yang tidak diperoleh secara langsung dari sumbernya melainkan dari dokumen-dokumen resmi yang dimiliki BBPOM dan sumber sekunder lainnya. Data sekunder diperoleh melalui studi pustaka dengan melakukan pencarian informasi dari sumber-sumber yang dapat dipertanggung