

Analisa Kualitas Produksi Garam di CV. Mutiara Laut Biru

Tri Prihatiningsih

Program Studi Teknik Elektro, Fakultas Teknik, Universitas Panca Marga
Jl. Yos Sudarso 107 Pabean Dringu Probolinggo 67271
Email : ft@upm.ac.id

Terima Naskah : 25 Juli 2015
Terima Revisi : 16 Agustus 2015

ABSTRAK

Kualitas merupakan jaminan yang diberikan perusahaan dan harus dipenuhi oleh perusahaan kepada pelanggan. Termasuk pada kualitas produk, karena kualitas suatu produk merupakan salah satu kriteria penting sebagai pertimbangan pelanggan dalam memilih produk. Kualitas juga merupakan salah satu indikator penting bagi perusahaan untuk dapat eksis dalam persaingan dunia industri. Oleh karena itu, diperlukan perbaikan dan peningkatan kualitas secara terus-menerus dari perusahaan sesuai dengan spesifikasi dan kebutuhan pelanggan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisa proses produksi garam agar menghasilkan garam yang berkualitas dan bisa bersaing di pasaran luas.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa untuk menunjang kualitas garam antara lain dilihat kondisi lahan yang digunakan, kemiringan, uji laboratorium, termasuk kondisi iklim, sehingga menghasilkan garam sesuai kualitas yang diharapkan. dalam melakukan campuran iodium, agar hasil garam itu lebih berkualitas yaitu harus melalui beberapa syarat : 50 kg garam + 5 gr KIO_3 + 0,10 liter air sehingga menghasilkan garam Kw 1.

Kata kunci: *Kualitas, Indikator, Garam, Iodium*

ABSTRACT

Quality is the guarantee given by the company and must be met by the company to customers. Including on the quality of the product, because the quality of a product is one of the important criteria for consideration of customers in choosing products. Quality is also one important indicator for companies to be able to exist in the competitive industry. Therefore, the necessary quality improvement continuously from the company in accordance with the specifications and customer needs. This study aims to analyze the salt production process in order to produce high quality salt and can be competitive in the marketplace.

Based on this research can be concluded that to support the quality of salt among others, viewed the conditions of land use, slope, laboratory tests, including climate conditions, resulting in a corresponding salt quality diharapkan. dalam put through a mixture of iodine, so that the results of the salt is more qualified to go through some conditions: 50 kg salt + 5 gr KIO_3 + 0.10 liters of water to produce 1 Kw salt.

Keywords: *Quality, Indicators, Salt, Iodine*

PENDAHULUAN

Kualitas merupakan jaminan yang diberikan perusahaan dan harus dipenuhi oleh perusahaan kepada pelanggan. Termasuk pada kualitas produk, karena kualitas suatu produk merupakan salah satu kriteria penting sebagai pertimbangan pelanggan dalam memilih produk. Kualitas juga merupakan salah satu indikator penting bagi perusahaan untuk dapat eksis dalam persaingan dunia industri. Oleh karena itu, diperlukan perbaikan dan peningkatan kualitas secara terus-menerus dari perusahaan sesuai dengan spesifikasi dan kebutuhan pelanggan.

Berdasarkan latar belakang yang ada sehingga penulis dapat merumuskan masalah, yaitu bagaimana analisa proses produksi pembuatan garam yang berkualitas Di CV Mutiara Laut Biru sehingga dapat bersaing di pasaran luas?

Pengertian Garam

Garam adalah benda padat berwarna putih berbentuk Kristal yang merupakan kumpulan senyawa dengan bagian terbesar Natrium Chlorida (>80%) serta senyawa lainnya, seperti Magnesium Chlorida, Magnesium sulfat, dan Calcium Chlorida. Sumber garam yang didapat di alam berasal dari air laut, air danau asin, deposit dalam tanah, tambang garam, sumber air dalam tanah. Komponen – komponen tersebut mempunyai peranan yang penting bagi tubuh manusia, sehingga diperlukan konsumsi garam dengan ukuran yang tepat untuk menunjang kesehatan manusia. Konsumsi garam per orang per hari diperkirakan sekitar 5 – 15 gram atau 3 kilogram per tahun per orang.

Ada tiga sumber utama garam, yaitu :

1. Garam solar ialah: garam yang diperoleh dengan cara penguapan dari air garam baik yang dari laut maupun yang dari danau garam daratan.
2. Tambang garam atau garam sumber ialah: garam yang biasanya dinyatakan sebagai batu garam, diperoleh dari pertambangan yang beroperasi sedalam seribu kaki atau lebih dibawah permukaan bumi.
3. Garam yang diperoleh dari penguapan dengan sinar matahari mengandung

kotoran kimia dan mikrobial halofisilis yang toleran terhadap garam. Garam tambang atau garam sumber pada umumnya bebas dari kontaminasi organisme ini.

Jenis dan kegunaan garam

Adapun jenis dan kegunaan garam antara lain :

1. Garam Industri
Kegunaan garam industri antara lain untuk industri perminyakan, pembuatan soda dan chlor, penyamakan kulit dan *pharmaceutical salt*.
2. Garam Konsumsi
Kelompok kebutuhan garam konsumsi antara lain untuk konsumsi rumah tangga, industri makanan, industri minyak goreng, industri pengasinan dan pengawetan.
3. Garam Pengawetan
Pada kondisi tertentu penambahan garam berfungsi mengawetkan karena kadar garam yang tinggi menghasilkan tekanan osmotik yang tinggi dan aktivitas air rendah. Pengolahan dengan garam biasanya merupakan kombinasi dengan pengolahan yang lain seperti fermentasi dan enzimatis. Contoh pengolahan pangan dengan garam adalah pengolahan acar (*pickle*), pembuatan kecapikan, pembuatan daging kering, dan pembuatan keju.
4. Garam dapur
Garam jenis ini mengandung $\pm 0,0016\%$ yodium.
5. Garam Meja
Kebanyakan dari garam meja di pasaran telah ditambahkan yodium, nutrisi penting yang terjadisecara alami dalam jumlah kecil dalam garam laut. Garam ini bebas yodium, Mg, Ca dan K₂.

METODE

Waktu Dan Tempat Penelitian

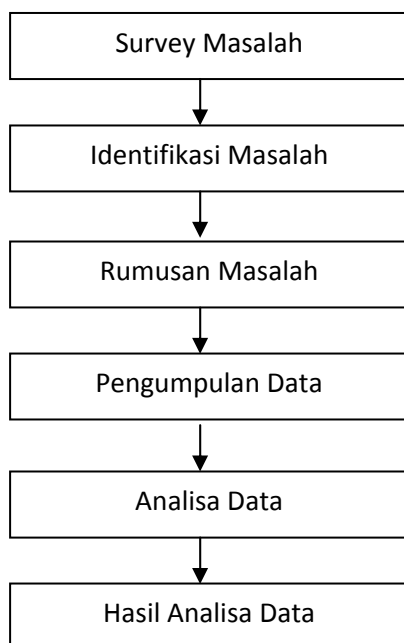
Adapun waktu dan tempat penelitian adalah sebagai berikut :

Tanggal : 15 Januari 2015

Tempat : CV MUTIARA LAUT BIRU
Desa Randutatah Kec,Paiton
Kab. Probolinggo

Blok Diagram Analisis Data

Adapun blok diagram dari penelitian ini ditunjukkan pada gambar 1.



Gambar 1 Blok Diagram Analisis Data

HASIL DAN PEMBAHASAN

Bill Off Material (BOM)

Salah satu proses pembuatan garam awalnya yaitu:

1. Penyiapan lokasi penggaraman
2. Sarana dan Prasarana
3. Lokasi penggaraman
4. Produksi garam

Produksi Garam

Salah satu proses pembuatangaramberjudiom di CV MutiaraLautBiruyaitumelalui proses:

1. Bahan Baku
Pertama harus memilih bahan baku garam yang putih, bersih dan kering dengan kadar air maksimal 5 %. Agar garam kualitasnya lebih bagus saat di proses.
2. Proses pencucian garam
Pencucian garam dimaksudkan untuk membersihkan garam dari kotoran yang terkandung dalam garam berupa pasir, lumpur dan untuk mengurangi kandungan

kalsium (Ca) Sulfat (SO₄) dan senyawa lainnya.

3. Proses pengeringan garam
Pengeringan garam dilakukan dengan maksud agar Lindi garam yang masih tercampurdengan air agar tuntas.
4. Proses penggilingan
Setelah proses pengeringan di lakukan penggilingan garam agar garam tersebut benar-benar menjadi halus
5. Proses pencampuran (Kio₃)
Setelah garam tersebut halus lalu di campurkan kalium Iodat s(Kio₃)
Persyaratan umum Kalium Iodat yang digunakan yakni:
 - Untukbahanpangan (*food grade*)
 - Kadar KIO₃ minimal 99%
 - Kehalusan 100 mesh
 - TidakmengandunglogamberatberbahayasepertiPb, Hg, Zn, Cu, As
6. Pencetakan
Setelah proses pencampuran selesai proses selanjutnya dilakukan pencetakan garam
7. Pengopenan
Setelah di cetak dengan rapi, garam tersebut di open selama (1) Jam setengah sampai kandungan air yang ada di dalam garam benar-benar habis dan mengering.
8. Pengemasan Dan Memberi Label
Setelah proses pencetakan dan pengopenan sudah selesai dilakukan pengemasan dan memberi label.
Syarat-Syarat Kemasan:
Garam konsumsi yang diproduksi untuk diperdagangkan harus dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, kedap air atau plastik yang memiliki ketebalan 0,45-0,6 mm, dengan warna transparan.
Syarat-syarat label:
Pada wadah/kemasan garam beriodium harus tertera keterangan-keterangan yang jelas/terang yang dicetaksebagai berikut:
 - Nama Perusahaan
 - KandunganKaliumIodat 30-80 ppm
 - Berat isi setiap kemasan dalam satuan gram atau kg.
 - Tanggal pembuatan/produksi (KodeProduksi)
 - Nomor pendaftaran dari Direktorat Jendral

Pengawasan Obat dan Makanan
Kementerian Kesehatan.

- Alamat Perusahaan

Standar berat isi kemasan (netto) garam konsumsi beriodium yang diijinkan untuk beredar pada tingkat pasar adalah:

- Isi bersih 5 kg (5.000 gram)
- Isi bersih 4 kg (4.000 gram)

SIMPULAN

Untuk menunjang kualitas garam antara lain dilihat kondisi lahan yang digunakan, kemiringan, uji laboratorium, termasuk kondisi iklim, sehingga menghasilkan garam sesuai kualitas yang diharapkan. dalam melakukan campuran iodium, agar hasil garam itu lebih berkualitas yaitu harus melalui beberapa syarat : 50 kg garam + 5 gr KIO_3 + 0,10 liter air sehingga menghasilkan garam Kw 1.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Adshead, Samuel A.M. *Salt and Civilization*. MacMillan, 1992.
- [2]<http://www.psychologymania.com/2012/08/pengertian-garam-beryodium.html>
- [3]<http://www.catatandokter.com/2012/06/manfaat-garam-beryodium.html>
- [4]<http://www.bppptegal.com/web/index.php/artikel/201-pembuatan-garam-beryodium>
- [5]http://irmateknikkimia.blogspot.com/2013/04/pembuatan-garam_9116.html
- [6]<http://jadikenal.blogspot.com/2015/01/Pengertian-Garam-Beryodium-dan-Proses-Pembuatan-Garam-Secara-Tradisional.html>
- [7]<http://chemedu09.wordpress.com/2011/04/28/pemurnian-garam-dapur/>
- [8] Ketut Arhie. 2010. <http://www.scribd.com/doc/76868720/Kristalisasi-garam-Kasar>
- [9] Multhauf, Robert P. *Neptune's Gift*. Johns Hopkins, 1978.
- [10] Rumahpintarkimia. 2011. <http://rumahpintarkimia.blogspot.com/2011/06/laporan-praktikum.html>