

ANALISIS KADAR KALIUM IODAT (KIO_3) DALAM GARAM KONSUMSI BERYODIUM DENGAN METODE IODOMETRI DI BALAI STANDARDISASI DAN PELAYANAN JASA INDUSTRI BANDAR LAMPUNG

Oleh

Wina Viona

ABSTRAK

Garam merupakan salah satu suplemen makanan yang penting dan merupakan sumber elektrolit bagi tubuh manusia. Dalam skala nasional, garam merupakan salah satu bahan tambahan makanan yang digunakan manusia sebagai penguat rasa pada makanan. Garam memiliki kemampuan yang baik untuk mengikat iodium dan merupakan salah satu bahan tambahan makanan yang dikonsumsi orang setiap hari untuk memastikan jumlah iodium yang diinginkan masuk ke dalam tubuh. Kebutuhan iodium harian manusia sekitar 80 hingga 150 mcg hal ini dipengaruhi oleh berat badan, jenis kelamin, usia, gizi, iklim dan penyakit. Kalium iodat (KIO_3) merupakan bahan yang harus dimiliki dalam garam beriodium. Oleh karena itu, pengujian ini bertujuan untuk menganalisis kandungan kalium iodat (KIO_3) dalam garam dapur dengan metode iodometri. Hasil pengujian ini menunjukkan bahwa kandungan kalium iodat (KIO_3) pada 10 sampel garam yang dianalisis terdapat 8 sampel yang memenuhi persyaratan SNI dan 2 sampel yang tidak memenuhi persyaratan SNI 3556-2016 yaitu min 30 ppm.

Kata kunci: garam beriodium, iodometri, kalium iodat (KIO_3).