

**PENGARUH TRANSPARANSI DAN KERAPATAN WADAH SERTA LAMA
PENYIMPANAN TERHADAP PENURUNAN KADAR IODIUM GARAM TERFORTIFIKASI**

**RISMA NOVIANI-25000121120053
2025-SKRIPSI**

Garam beriodium merupakan bentuk fortifikasi pangan untuk mencegah terjadinya gangguan akibat kekurangan iodium (GAKI). Kadar iodium dapat menurun selama penyimpanan tergantung pada jenis kemasan dan kondisi penyimpanan, sehingga menyebabkan berkurangnya efektivitas iodium tersebut sebagai sumber mikronutrien. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perubahan kadar iodium pada garam konsumsi berdasarkan transparansi dan kerapatan wadah serta lama penyimpanan. Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental laboratorik dengan penyajian secara deskriptif yang dilakukan di laboratorium dengan empat perlakuan yaitu transparan rapat (TR), transparan tidak rapat (TTR), buram rapat (BR), dan buram tidak rapat (BTR). Pengamatan dilakukan pada hari ke-7, 14, dan 21. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kadar iodium pada garam mengalami penurunan selama penyimpanan. Penurunan kadar iodium tertinggi terjadi pada perlakuan TTR (2,5%), TR (0,84%), BR (0,63%), dan BTR (0,21%). Faktor transparansi dan ketidakrapatan wadah berpengaruh terhadap stabilitas iodium selama penyimpanan. Disimpulkan bahwa semakin lama penyimpanan dalam wadah transparan tidak rapat, maka semakin besar penurunan kadar iodium dibandingkan dengan penyimpanan dalam wadah yang lain. Kemasan buram rapat (BR) mampu mempertahankan kadar iodium lebih baik dibanding jenis kemasan lainnya.

Kata Kunci : garam, kadar iodium, transparan, buram, lama penyimpanan