

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Data Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP), Provinsi Nusa Tenggara Timur memiliki potensi tambak garam dengan luas lahan yang dapat dikembangkan seluas 12.835 ha dengan produktivitas mencapai 1.437.320 ton, apabila dikembangkan dengan maksimal dalam satu tahun produksi 1 ha lahan dapat menghasilkan 112 ton garam. Tambak garam NTT pada tahun 2016/2017 tercatat 10 dari 23 kabupaten dan kota memiliki luas lahan 343,6 ha dengan produksi pertahun mencapai 8.945,78 ton sehingga 1 tahun 1 ha lahan hanya mampu memproduksi garam sekitar 26 ton. Jumlah ini menunjukkan bahwa belum maksimalnya dalam menggambarkan produksi garam di NTT (Anonim, 2017).

Garam rakyat merupakan kegiatan pembuatan garam yang dilakukan oleh rakyat yang sebagian besar masyarakatnya membuat garam dan bahkan sudah menjadi rutinitas tahunan dan menjadi mata pencaharian yang menunjang untuk kehidupan setiap harinya. Produksi garam menjadi mata pencaharian utama pada saat musim kemarau melanda. Produksi garam sangatlah membantu perekonomian rakyat (Apriliana, 2013).

Kelompok usaha garam Tiberias di Kelurahan Oesapa Barat merupakan salah satu kelurahan yang terletak di Kecamatan Kelapa Lima Kota Kupang Provinsi Nusa Tenggara Timur pada umumnya memproduksi garam dengan cara memasak yaitu menggunakan bahan bakar berupa kayu api. Garam krosok sebanyak 18 kg di masukkan kedalam bokor tempat penyaringan lalu ditambahkan air tawar sebanyak

100 liter dan di tiriskan dalam tempat penampungan. Tempat penyaringan itu telah lebih dahulu di isi kerikil, pasir, dan karung plastik. Air hasil penyaringan dimasak sampai menjadi garam.

Menurut (Rismana, 2016) menyatakan bahwa air pelarut, bahan baku garam dan larutan bahan baku garam 30-35% yang belum disaring masih mengandung cemaran mikroba yang cukup banyak yakni ratusan koloni/ml. Hal ini dipahami karena bahan baku garam yang digunakan adalah garam kasar kualitas 1 (satu) yang masih mengandung pengotor tidak larut air seperti tanah dan kotoran lainnya yang terbawah saat proses produksi diladang penggaraman. Kadar pengotor tidak larut air umumnya masih diatas 5% dan dengan kadar NaCl-nya berkisar 88-94%. Pengotor tidak larut ini merupakan media yang ideal untuk tempat mikroba sehingga harus dihilangkan.

Berdasarkan penelitian terdahulu Diwa (2018), menyatakan bahwa kualitas garam yang dihasilkan pada kelompok Tiberias Kelurahan Oesapa Barat tergolong dalam kategori mutu “sedang” dengan kadar NaCl 87,58 %, dan kadar air 10,19 %. Dari penelitian Diwa (2018) maka penulis melanjutkan penelitian tentang **“Analisis Kualitas Garam Rakyat yang Diproduksi Secara Tradisional di Kelompok Tiberias Kelurahan Oesapa Barat, Kota Kupang”**.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka perlu diketahui kualitas garam masak tradisional yang dapat mempengaruhi organoleptik (warna dan bau), kadar air, kadar NaCl dan Angka Lempeng Total (ALT) pada garam di kelompok Tiberias Kelurahan Oesapa Barat.

1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian

1.3.1. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan dari penelitian ini adalah, sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui teknik pembuatan garam rakyat menggunakan alat masak tradisional di Kelurahan Oesapa Barat, Kota Kupang.
2. Untuk mengetahui nilai organoleptik (warna dan bau), kadar air, kadar NaCl dan Angka Lempeng Total (ALT).

1.3.2. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai informasi untuk pengembangan pengetahuan di bidang pengelolaan garam tradisional atau garam rakyat bagi masyarakat dan semua pihak yang memerlukan informasi khusus untuk mengetahui kualitas garam rakyat yang di olah secara tradisional.