

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Garam adalah senyawa kimia yang komponen utamanya mengandung natrium klorida (NaCl), senyawa air, ion magnesium, ion kalsium dan ion sulfat. Selain itu garam juga merupakan komoditas yang sangat penting bagi kehidupan masyarakat untuk konsumsi. Garam banyak diperlukan dalam beberapa industri, diantaranya untuk pengawetan dan campuran bahan kimia (Rismana *dkk*, 2014). Adapun komponen-komponen yang mempunyai peranan penting bagi tubuh manusia, sehingga diperlukan konsumsi garam dengan ukuran yang tepat untuk menunjang kesehatan manusia. Konsumsi garam per orang dalam per hari diperkirakan sekitar 5–15 g atau 3 kg per tahun per orang (Amalia, 2007).

Pembuatan garam rakyat pada umumnya tidak menggunakan peralatan atau teknologi yang tinggi. Masyarakat yang memproduksi garam dengan cara menguapkan air laut dan di tampung dalam tambak garam, di keringkan dengan bantuan angin dan sinar matahari kemudian tanah digaruk dan dikumpulkan dalam sebuah wadah yang di sediakan oleh masyarakat setempat. Sebelum garam masak diisi dalam karung dengan kapasitas 15 kg garam dimasak dan dikeringkan (Kabul, 2011).

Menurut Purbani (2000) kualitas garam yang dikelola secara tradisional pada umumnya harus diolah kembali untuk dijadikan garam konsumsi maupun untuk garam industri. Pembuatan garam dapat dilakukan dengan beberapa kategori

berdasarkan perbedaan kandungan NaCl nya sebagai unsur utama garam, jenis garam dapat dibagi dalam beberapa kategori seperti; kategori baik sekali, baik dan sedang. Dikatakan berkisar baik sekali jika mengandung kadar NaCl >95%, baik kadar NaCl 90–95%, dan sedang kadar NaCl antara 80–90% tetapi yang diutamakan adalah yang kandungan garamnya di atas 95%. Sistem penggaraman rakyat sampai saat ini menggunakan kristalisasi total sehingga produktifitas dan kualitasnya masih kurang atau pada umumnya kadar NaClnya kurang dari 90%.

Proses pengolahan garam di Desa Ngadu Bolu menggunakan jenis bahan baku tanah pada mauara kurang lebih 80 kg tanah, menggunakan jenis air payau yang jumlahnya kurang lebih 120 liter air, lama pemasakan 7-8 jam. Pemasak garam di desa tersebut sudah lama memproduksi garam dengan sistem pemasakan yang sangat sederhana, tetapi belum ada informasi tentang kualitas mengenai kadar air, kadar NaCl dan kandungan iodium yang terdapat pada garam masak tradisional. Oleh karena itu, peneliti akan melakukan penelitian tentang **“Studi Karakteristik Garam Masak yang Diproduksi Secara Tradisional di Desa Ngadu Bolu, Kecamatan Umbu Ratu Nggay, Kabupaten Sumba Tengah”**.

1.2. Rumusan Masalah

Adapun yang menjadi rumusan masalah adalah:

1. Bagaimana produksi garam masak tradisional di Desa Ngadu Bolu Kecamatan Umbu Ratu Nggay Kabupaten Sumba Tengah?

2. Bagaimana karakteristik garam masak tradisional yang dihasilkan khususnya kadar air dan NaCl di Desa Ngadu Bolu Kecamatan Umbu Ratu Nggay Kabupaten Sumba Tengah?
3. Bagaimana karakteristik organoleptik (warna dan aroma) pada garam masak di Desa Ngadu Bolu Kecamatan Umbu Ratu Nggay Kabupaten Sumba Tengah?

1.3. Tujuan dan Manfaat

1.3.1. Tujuan

Tujuan penelitian ini yaitu untuk :

1. Mengetahui produksi garam masak tradisional di Desa Ngadu Bolu Kecamatan Umbu Ratu Nggay Kabupaten Sumba Tengah.
2. Mengetahui karakteristik garam masak tradisional yang dihasilkan khususnya kadar air dan NaCl di Desa Ngadu Bolu Kecamatan Umbu Ratu Nggay Kabupaten Sumba Tengah.
3. Mengetahui karakteristik organoleptik (warna dan aroma) pada garam masak di Desa Ngadu Bolu Kecamatan Umbu Ratu Nggay Kabupaten Sumba Tengah.

1.3.2. Manfaat

Manfaat dari penelitian ini antara lain:

1. Sebagai bahan informasi bagi masyarakat dan semua pihak yang memerlukan informasi khusus dalam menganalisis garam masak secara tradisional.
2. Diharapkan hasil penelitian ini dapat berguna bagi pengembangan pengetahuan di bidang pengelolaan garam masak tradisional.