

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Garam merupakan senyawa kimia yang terdiri dari mineral Natrium dan Klor, yang membentuk kristal dan menjadi Natrium Klorida (NaCl). Garam merupakan komoditas yang sangat penting bagi kehidupan masyarakat. Selain untuk konsumsi, garam banyak diperlukan dalam beberapa industri, diantaranya untuk pengawetan dan campuran bahan kimia. Banyaknya kebutuhan garam membuat negara harus memproduksi untuk memenuhi kebutuhan garam nasional. Ditunjang oleh kekayaan alam yang menjadi modal utama produksi garam, Indonesia seharusnya mampu untuk memproduksi garam sendiri, namun pada kenyataannya Indonesia masih mengimpor garam (Apriliana, 2013). Garam menjadi salah satu komoditas strategis nasional yang kedudukannya tidak kalah penting jika dibandingkan dengan kebutuhan pokok lainnya, mengingat peran dan fungsi yang dimilikinya. Oleh karena itu pemerintah terus berupaya untuk mengembangkan dan meningkatkan tingkat produksi garam di Indonesia agar dapat memenuhi kebutuhan baik untuk garam konsumsi maupun industri. Selain berfungsi sebagai bahan pangan, garam juga berfungsi sebagai bahan baku bagi industri dalam negeri (Rismana, 2014).

Kebutuhan garam secara nasional terus meningkat, hal ini sesuai dengan yang dilaporkan oleh KKP (2017) bahwa kebutuhan garam nasional pertahun yaitu sekitar 3,2 juta ton. Namun, garam yang diproduksi baru mencapai 2,5 juta ton dengan total penyusutan 25% tersisa sekitar 1,8 juta ton. Pada tahun 2019 kebutuhan garam nasional diperkirakan naik 5,98% menjadi 4,2 juta ton. Oleh

karena itu, pemerintah mengalokasikan impor garam pada tahun 2019 naik 0,2% menjadi 2,72 juta ton dibandingkan 2018 sebesar 2,71 juta ton. Kenaikan tertinggi impor garam terjadi pada 2017 yaitu sebesar 19% dari 2,1 juta ton menjadi 2,6 juta ton. Total produksi garam nasional pada 2019 diperkirakan menurun 14,4% menjadi 2,3 juta ton. Pada hal produksi garam pada 2017-2018 meningkat masing-masing sebesar 561,3% dan 144,7% menjadi 1,1 juta dan 2,7 juta ton. Penurunan terbesar produksi garam nasional terjadi pada 2016, yaitu mencapai 93,23% dari 2,5 juta ton menjadi 168 ribu ton (Kementerian Koordinator Bidang Perekonomian, 2019).

Secara fisik, garam K2 berwarna kecoklatan. Sedangkan garam K3 merupakan garam kualitas terendah. Garam ini merupakan sisa kristalisasi pada konsentrasi larutan di atas 35°Be dan memiliki kadar NaCl kurang dari 94,7%. Secara fisik, garam K3 berwarna coklat dan masih bercampur lumpur. Kandungan NaCl pada garam masak tradisional di tempat pengolahan garam pada Kelurahan Oesapa Barat yang dilaporkan oleh Diwa, (2018) kandungan NaCl 83,49 %-87,58%; Dawa dkk, (2018) juga melaporkan kandungan NaCl dibawah 90% pada garam krosok, semuanya belum memenuhi standar SNI garam konsumsi dan garam industri serta tergolong kategori mutu “sedang” (kandungan $\text{NaCl} \leq 90\%$).

Garam rakyat merupakan usaha komoditi yang diolah oleh petani garam, bahkan sudah menjadi rutinitas tahunan yang menjadi mata pencaharian utama yang menunjang kehidupan setiap harinya. Selain itu garam rakyat dapat membantu perekonomian rakyat pada saat musim kemarau. Salah satu pekerjaan yang memanfaatkan alam yaitu petani garam, dengan menggunakan bantuan

sinar matahari untuk pembuatan garam. Pembuatan garam rakyat umumnya tidak menggunakan peralatan atau teknologi yang tinggi, petani garam membutuhkan bantuan sinar matahari dan proses pembuatan garam ini masih menggunakan cara tradisional.

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. Kategori baik sekali jika mengandung kadar NaCl >95%, kategori baik kadar NaCl 90-95%, dan kategori sedang kadar NaCl antara 80-90% tetapi yang diutamakan adalah yang kandungan garamnya di atas 95% (Purbani, 2005).

Garam masak merupakan kegiatan pembuatan garam yang dilakukan oleh rakyat sebagian besar masyarakatnya membuat garam dan bahkan sudah menjadi rutinitas tahunan yang menjadi mata pencaharian yang menunjang kehidupan setiap hari. Produksi garam rakyat menjadi mata pencaharian utama pada saat musim kemarau melanda. Produksi garam sangatlah membantu perekonomian rakyat (Apriliana, 2013). Mata pencaharian masyarakat terkait dengan lingkungan sekitar masyarakat itu sendiri, alam sekeliling memberikan kemungkinan-kemungkinan pada masyarakat pekerjaan yang dapat atau bisa memanfaatkan alam sekitar. Salah satu pekerjaan yang memanfaatkan alam yaitu petani garam, dengan bantuan sinar matahari petani garam membuat garam.

Pembuatan garam tidak membutuhkan peralatan atau teknologi yang canggih, namun dalam pembuatan garam petani hanya membutuhkan sinar

matahari dan lahan (Apriliana, 2013). Kabupaten Belu merupakan salah satu kabupaten di Provinsi NTT yang ibukotanya berada di Atambua. Kabupaten Belu memiliki potensi perikanan baik laut maupun darat khusus yang berasal dari tambak untuk dikembangkan. Pada tahun 2017 ini, jumlah produksi perikanan laut sebesar 1.513,7 ton dan perikanan darat sebanyak 145,3 ton (BPS Belu, 2018). Desa Silawan, Kecamatan Tasifeto Timur, Kabupaten Belu merupakan salah satu daerah penghasil garam rakyat. Namun sampai saat ini yang menjadi permasalahan yang ada pada petani garam di Desa Silawan yaitu minimnya informasi mengenai kualitas garam rakyat yang diproses secara tradisional. Berdasarkan latar belakang diatas maka penulis ingin melakukan penelitian dengan judul **“Analisis Kandungan NaCl dan Iodium pada Garam Masak Tradisional di Desa Silawan Kabupaten Belu”**.

1.2. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sampai saat ini masih minimnya informasi mengenai kualitas garam masak yang diproses secara tradisional di Desa Silawan Kabupaten Belu.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui proses/teknik pembuatan garam masak yang diproduksi secara tradisional di Desa Silawan Kabupaten Belu.
2. Untuk mengetahui Karakteristik Kualitas Organoleptik, Kadar Air, Kadar NaCl, Bagian yang tidak larut dalam air, Kadar Iodium pada garam masak yang diproduksi secara tradisional di Desa Silawan.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Sebagai bahan informasi bagi masyarakat dan semua pihak yang memerlukan informasi khusus dalam menganalisis garam masak yang di produksi secara tradisional di Desa Silawan Kabupaten Belu.
2. Diharapkan hasil penelitian ini dapat menjadi informasi untuk pengembangan pengetahuan di bidang pengelolaan garam masak.