

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Garam merupakan komoditas strategis yang dibutuhkan secara luas oleh masyarakat, baik untuk keperluan konsumsi rumah tangga maupun industri pangan, farmasi, dan tekstil. Meski memiliki garis pantai panjang dan sinar matahari melimpah, produksi garam nasional Indonesia hingga saat ini belum mampu memenuhi seluruh kebutuhan, terutama untuk sektor industri. Menurut data Kementerian Perindustrian, pada tahun 2022 Indonesia masih mengimpor sekitar 2,6 juta ton garam industri, karena produksi garam local khususnya garam rakyat belum memenuhi standar kemurnian natrium klorida (NaCl) sebesar $\geq 94\%$ (Safitri dan Marzaman, 2024).

Produksi garam dunia stabil sekitar 270-280 ton per tahun, mencerminkan permintaan industri kimia, makanan, dan de-icing. Produksi garam dunia diperkirakan 270 juta ton pada 2023 dan 280 juta ton pada 2024, dengan peningkatan dari negara seperti China (55 juta ton di 2024), AS (40 juta ton), dan India (28 juta ton). Penggunaan utama industri kimia: 38-39% (terutama brine untuk klorin dan soda kaustik), *de icing-road*: 41% (tergantung cuaca dingin), dan makanan dan lainnya: 10-20% (Bolen 2024).

Produksi garam di Indonesia menurut KKP produksi garam krosok (atau garam rakyat/kasar) di Indonesia dalam 3 tahun terakhir (2023-2025) menunjukkan fluktuasi, dengan puncak di tahun 2023 dan penurunan signifikan di 2025 akibat cuaca buruk. Menurut Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP) (2025) , produksi garam nasional tahun 2023 adalah 2,5 juta ton, dan garam rakyat 2,2

juta ton (sektor dominan), produksi garam nasional tahun 2024 sebesar 2,04 juta ton dan garam rakyat 2 juta ton, tahun 2025 penurunan drastis dari 2024 karena cuaca.

Salah satu wilayah yang memiliki potensi besar dalam pengembangan garam rakyat adalah Provinsi Nusa Tenggara Timur (NTT), khususnya Kabupaten Kupang. Berdasarkan data Kementerian Kelautan dan Perikanan, total lahan potensial tambak garam di NTT mencapai 12.835 hektar dengan estimasi produksi maksimal 1.437.320 ton/tahun. Namun dalam praktiknya, hanya sebagian kecil lahan yang dimanfaatkan. Produktivitas aktual masih sangat rendah, yaitu sekitar 26 ton/ha/tahun dari potensi 112 ton/ha/tahun, yang menunjukkan bahwa pengelolaan tambak belum optimal (KKP, 2017; Peni et al.2023).

Di Desa Bipolo, Kecamatan Sulamu, Kabupaten Kupang, masyarakat telah lama memproduksi garam secara tradisional. Salah satu kelompok yang aktif melakukan produksi adalah Kelompok Tunas Baru, yang memanfaatkan metode penguapan air laut menggunakan sinar matahari, di atas meja tanah dan meja dengan terpal geomembran sebagai media kristalisasi. Meskipun metode ini sederhana dan sesuai dengan kondisi iklim lokal, hasil produksinya belum memenuhi standar mutu konsumsi yang baik. Penggunaan meja tanah menyebabkan kristal garam tercampur tanah, menurunkan kejernihan dan kualitas organoleptiknya (warna, bau, dan tekstur), serta menyebabkan kadar air tinggi.

Kualitas garam sangat dipengaruhi oleh lokasi lahan, kondisi air laut, media kristalisasi, dan teknologi yang digunakan dalam produksi. Menurut Suhelmi (2013) dan KKP (2017), lahan tambak harus bebas dari pencemaran limbah, memiliki sumber air jernih, dan berada jauh dari kawasan industri atau

pemukiman. Selain itu, penggunaan media kristalisasi tanah yang tidak kedap menyebabkan kontaminasi fisik, sehingga menurunkan kualitas dan nilai jual garam. Gemati (2013) juga menyatakan bahwa pengolahan rekristalisasi atau pemurnian menggunakan media yang lebih bersih akan menghasilkan garam dengan kadar NaCl lebih tinggi dan warna lebih putih.

Permasalahan yang muncul adalah belum adanya kajian ilmiah secara spesifik meneliti kualitas garam krosok yang diproduksi oleh Kelompok Tunas Baru di Desa Bipolo berdasarkan parameter organoleptik, kadar air, dan kandungan NaCl. Penelitian sebelumnya lebih menitikberatkan pada daerah lain atau hanya menganalisis kandungan logam dan mikroplastik, tanpa menilai aspek mutu garam krosok sebagai bahan baku, untuk menjadi garam konsumsi sehari-hari secara menyeluruh.

Hasil panen garam krosok Kelompok Tunas Baru berperan penting dalam penyediaan garam konsumsi lokal. Berdasarkan realitas tersebut, penting dilakukan penelitian ilmiah untuk mengetahui kualitas garam krosok hasil produksi Kelompok Tunas Baru, agar dapat digunakan sebagai bahan evaluasi peningkatan mutu produksi, penerapan teknologi tepat guna, dan penguatan ekonomi masyarakat pesisir. Oleh karena itu, dilakukan penelitian dengan judul: “Analisis Kualitas Garam Krosok sebagai Bahan Pembuatan Garam Konsumsi di Kelompok Tunas Baru Desa Bipolo, Kecamatan Sulamu, Kabupaten Kupang”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah

1. Bagaimana proses produksi garam krosok yang dilakukan oleh Kelompok Tunas Baru di Desa Bipolo, Kecamatan Sulamu, Kabupaten Kupang?
2. Bagaimana kualitas garam krosok yang diproduksi oleh Kelompok Tunas Baru Desa Bipolo Kecamatan Sulamu Kabupaten Kupang, berdasarkan uji organoleptik (warna dan bau), kadar air dan kadar Natrium Clorida (NaCl)?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini:

1. Mendeskripsikan proses produksi garam krosok yang dihasilkan oleh Kelompok Tunas Baru di Desa Bipolo, Kecamatan Sulamu Kabupaten Kupang.
2. Menganalisis kualitas garam krosok berdasarkan parameter uji Organoleptik, kadar air dan kadar Natrium Clorida (NaCl)

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian adalah:

1. Menambah referensi ilmiah mengenai mutu garam krosok di wilayah Nusa Tenggara Timur, khususnya terkait parameter organoleptik, kadar air, dan kandungan NaCl, yang masih jarang dikaji secara komprehensif.
2. Sebagai sumber informasi bagi: Kelompok Tunas Baru dalam mengevaluasi dan meningkatkan mutu garam yang diproduksi; pemerintah dan pembina UMKM, Sebagai dasar untuk pengembangan teknologi tepat guna dan penerapan produksi garam rakyat berkualitas; dan masyarakat umum dan pelaku usaha, agar lebih memahami mutu garam krosok local.