

BAB I

PENDAHULUAN

Bab satu pendahuluan akan menjelaskan mengenai latar belakang, rumusan masalah, tujuan penelitian, batasan masalah, asumsi penelitian, manfaat penelitian, serta sistematika penulisan laporan penelitian.

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan Negara kepulauan terbesar di dunia yang memiliki kekayaan sumber daya alam yang melimpah, salah satunya adalah mineral garam yang dimanfaatkan sebagai bahan baku dalam pembuatan garam. Luas garam produktif yang berada di Indonesia mencapai 20.089 Ha dari hasil keseluruhan penghasilan garam yang ada di Indonesia. Wilayah terbesar area garam berada di Jawa Timur tepatnya di Madura. Indonesia seharusnya dapat menciptakan produksi garam secara mandiri, apabila di tunjang dengan kekayaan alam Indonesia menjadi modal utama dalam produksi garam.

Pulau madura terletak di Provinsi Jawa Timur tepatnya di sebelah timur laut Jawa Timur dan berhadapan dengan kota Surabaya. Pulau Madura mempunyai luas wilayah mencapai kurang lebih 5.168 km² dan salah satu pulau yang kaya akan sumber alam baik di sektor industri, pertanian, maupun perikanan. Keunikan pulau Madura yaitu musim kemarau lebih panjang kurang lebih mencapai 4-5 bulan, tidak banyak sungai dan sumber air tawar, serta daratan relatif datar di sisi selatan. Madura dikenal sebagai pulau garam yang terbesar di Indonesia sebesar 11.170,96 Ha atau 60% dari keseluruhan lahan produksi garam nasional berada di Madura dengan produksi garam pada tahun 2012 tercatat lebih dari 2,1 juta ton. Indonesia seharusnya menciptakan garam secara mandiri apabila ditunjang dengan kekayaan alam yang terdapat modal utama dalam produksi garam, akan tetapi di Indonesia terdapat kendala yang mengharuskan mengimport garam untuk memenuhi kebutuhan garam industri. Hal tersebut dapat dilihat pada tabel 1.1.

Tabel 1.1 Kebutuhan garam nasional 2013
Sumber (Kementrian Perindustrian 2014)

Kebutuhan Garam Nasional Tahun 2013			
Kebutuhan Garam (ton)	Hasil Produksi (ton)	Import	
		Garam Komsumsi (ton)	Garam Industri (ton)
3.57 juta	1.08 juta	1.5 juta	2.3 juta
Total Import		3.87 Juta	

Tabel 1.1 merupakan kebutuhan garam nasional pada tahun 2013 sebesar 2.57 juta ton untuk garam konsumsi dan garam industri, namun indonesia mampu memproduksi garam sebesar 1.08 juta ton, dan untuk menutupi kekurangan garam nasional, indonesia mengimport garam sebesar 3.87 juta ton dengan rincian garam konsumsi rumah tangga sebesar 1.5 juta ton dan garam industri sebesar 2.3 juta ton.

Pulau Madura terdapat empat kabupaten yaitu Bangkalan, Sampang, Pamekasan, dan Sumenep dengan penghasilan garam keseluruhan mencapai lebih 643.743 ton. Adapun rincian luas lahan produksi garam di Madura yaitu Kabupaten Bangkalan mencapai 155,6 Ha, kabupaten Sampang mencapai 4.629,8 Ha, kabupaten Pamekasan mencapai 2.113,35, dan kabupaten Sumenep mencapai 4.272 Ha. Sebagian besar lokasi tambak untuk produksi garam terletak di bagian selatan yang memiliki topografi relatif landai (Kementrian Kelautan dan Perikanan, 2013).

Tabel 1.2 Luas lahan dan total produksi garam tahun 2018
Sumber: (Dinas perikanan dan kelautan)

Luas Lahan dan Total Produksi Tahun 2018			
Kabupaten	Luas Lahan (Ha)	Total Produksi (ton)	Tahun
Bangkalan	136.2	3.352	2018
Sampang	2.814	346.666	2018
Pamekasan	913.5	128.246	2018
Sumenep	1.460	236.887	2018

Tabel 1.2 merupakan luas lahan dan total produksi garam pada tahun 2018 dengan luas lahan pada kabupaten Bangkalan mencapai 136.2 Ha dengan total

produksi mencapai 3.352 ton, kabupaten Sampang mencapai 2.814 Ha dengan total produksi mencapai 346.666 ton, kabupaten Pamekasan mencapai 913.5 Ha dengan total produksi mencapai 128.887 ton, dan kabupaten Sumenep mencapai 1.460 Ha dengan total produksi mencapai 236.887 ton.

PT. Sumber Riski Barokah merupakan perusahaan yang bergerak dibidang industri garam dan pergudangan yang berbasis market di Madura tepatnya di desa Pengarengan Kabupaten Sampang dengan luas lahan mencapai 1.815 m2. PT. Sumber Riski Barokah memasarkan produk garamnya di area Jawa Timur, Jawa Barat, Jawa Tengah, bahkan hampir seluruh Indonesia, termasuk perusahaan besar seperti PT. Susanti Megah, PT. Unicarm, dan PT Elitstart Prima Jaya. Saat ini PT. Sumber Riski Barokah memproduksi produk garam permintaan rakyat sebesar 1.250.000 ton/ tahun dan bekerja sama dengan perusahaan besar untuk memperluas pemasarannya. Kabupaten Sampang terletak di lintang selatan dengan luas wilayah mencapai 1.233,33km2 serta memiliki lahan garam yang luas mencapai 4.629,8 Ha dan merupakan yang terbesar pertama di Indonesia karena jumlah industri petani lokal jumlahnya terbanyak di bandingkan dengan kabupaten lainnya yang ada di Madura seperti Bangkalan, Pamekasan dan Sumenep.

PT. Sumber Riski Barokah menghasilkan produk garam industri yaitu garam beryodium (rumah tangga) dan produk garam bahan baku mentah yang akan dikirimkan ke perusahaan-perusahaan untuk kelola kembali berupa produk garam konsumsi untuk memasak dan keperluan rumah tangga atau produk garam industri untuk kebutuhan industri farmasi, kosmetik, tekstil dan lain-lain. Teknologi industri yang digunakan oleh PT. Sumber Riski Barokah yaitu media tanah dan geomembran.

Kualitas merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi persepsi konsumen dengan salah satu kebijakan dalam meningkatkan daya saing produk, perusahaan harus memberikan kualitas produk kepada konsumen yang berbeda dari pesaing yang dilihat dari segi kandungan, tekstur, bahkan warnanya. Kandungan yang terdapat pada garam apabila kandungan NaCl semakin tinggi maka garam yang dihasilkan seperti tepung (halus) dan rasanya tidak asin melainkan gurih, terdapat

pada makanan seperti kentang goreng, dan lain-lain yang akan membahayakan bagi tubuh manusia apabila dikonsumsi terlalu banyak mengandung sodium atau natrium mengakibatkan sembelit, struk, bahkan riwayat penyakit jantung. Kualitas garam dapat di klasifikasikan berdasarkan kandungan NaCl dan kadar airnya. Berdasarkan hal tersebut, maka kualitas garam dapat dibedakan menjadi tiga yaitu kualitas I, kualitas II, dan Kualitas III. Hal tersebut dapat dilihat pada tabel 1.3.

Tabel 1.3 Kualitas Garam

Sumber (Kementrian Perindustrian 2013)

No	Substance	Ks
Kualitas I	NaCl >98%	Kandungan Air Maksimum 5%
Kualitas II	94.4% < NaCl < 98%	Kandungan Air Maksimum 5%
Kualitas III	NaCl < 94%	Kandungan Air > 5%

Berdasarkan dari hasil wawancara dengan Pemilik PT. Sumber Riski Barokah yaitu Bapak Jakfar Sodikin selaku ketua asosiasi garam Indonesia yang dikembangkan di pulau Madura tepatnya kabupaten Sampang mengatakan bahwa kualitas produk pada proses pembuatan garam menggunakan geomembran dan pembuatan garam secara tradisional berbeda, dapat dilihat dari segi fisualnya yaitu pembuatan garam menggunakan geomembran produk garam yang dihasilkan lebih bersih dibandingkan pembuatan garam secara tradisional (tanah). Apabila dilihat dari segi kecepatan, terdapat faktor yang mempengaruhi antara keduanya yaitu faktor pada geomembran tidak ada air yang keluar dan tidak ada air yang meresap, sehingga lebih cepat dalam proses pembuatan garam dibandingkan secara tradisional (tanah), karena unsur tanah yang bersifat porositas sehingga air tersebut cepat meresap atau berkurang. Sedangkan dilihat dari kandungannya produk garam geomembran atau tradisional tergantung dari operator yang memasukkan kadar airnya.

PT. Sumber Riski Barokah mempunyai masalah utama yang dihadapi yaitu kandungan garam yang berbeda, karena kandungan garam tergantung dari operator yang memasukkan kadar airnya. Kadar atau kepekatan air tua yang masuk ke meja kristalisasi akan mempengaruhi mutu hasil. Sehingga, kristalisasi pada garam berkonsentrasi air garam antara 25°Be-29°Be. Apabila konsentrasi air

tua belum mencapai 25^oBe maka gips (Kalsium Sulfat) akan banyak mengendap, dan apabila konsentrasi air tua melebihi dari 29^oBe Magnesium akan banyak mengendap. Air bittern merupakan air sisa kristalisasi yang sudah banyak mengandung garam Magnesium (pahit). Air tersebut sebaiknya dibuang untuk mengurangi kadar Mg (Magnesium) dalam hasil garam, meskipun masih dapat menghasilkan kristal NaCl. Sebaiknya kristalisasi garam dimeja terjadi antara 25^oBe-29^oBe dan sisa bittern $\geq 29^{\circ}\text{Be}$ dibuang. Garam yang di produksi oleh perusahaan PT. Sumber Riski Barokah belum memenuhi SNI.

Kualitas garam konsumsi menurut SNI 01-3556-2000 tentang mutu garam konsumsi beryodium mengandung kadar NaCl minimal 94,7%, Sulfat, Magnesium, dan Kalsium maksimum 2%, kotoran lain seperti lumpur dan pasir maksimum 1%, serta kadar air maksimal 5% yang masuk kedalam kristal baik atau setara dengan kualitas II. Sedangkan garam industri menurut SNI 01-4435-2000 tentang bahan baku industri garam beryodium mengandung kadar NaClnya >98% dengan tingkat kadar air maksimal 4%. Hal ini dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 1.4 Komposisi garam dapur menurut SNI 01-3556-2000

Senyawa	SNI 01-3556-2000	Senyawa	PT.Sumber Riski Barokah
Kadar Air (H ₂ O)	Maks 7%	Kadar Air	1,5%
Natrium Klorida (NaCl)	Min 94,7 %	Natrum Klorida (NaCl)	93%
Bagian yang tidak larut dalam air	Maks 0,5%	Kalsium (Ca)	0,13%
Kalium Iodat (KIO ₃)	Min 30 mg/kg	Magnesium (Mg)	0,19%
Cemaran Logam			
Kadmium (Cd)	Maks 0,5 mg/kg	Sulfat (SO ₄)	2,13%
Timbal (Pb)	Maks 10 mg/kg	Insoluble	0,4%
Raksa (Hg)	Maks 0,1 mg/kg	Timbal (Pb)	9 ppm (Mg/kg)
Tembaga (Cu)	Maks 10 mg/kg	Logam Tembaga (Cu)	0,9 ppm (Mg/kg)
Magnesium	Maks 0,1 %	Besi (Fe)	9,7 ppm (Mg/kg)
Kalsium (Ca)	Maks 0,1 %	Kalium (K)	0,19%

Hasil pengukuran pada PT. Sumber Riski Barokah kandungan NaCl yang terdapat pada garam yaitu sebesar 93% syarat mutu garam konsumsi beryodium SNI 01-4435-2000 minimal 94,7%, hal ini membuktikan bahwa kandungan garam tersebut belum memenuhi Standart Nasional Indonesia (SNI) dan syarat mutu garam konsumsi beriodium serta masuk dalam kategori kualitas III, karena PT. Sumber Riski Barokah belum melakukan uji kelayakan untuk konsumsi. Hal ini

menyebabkan garam rakyat tidak dapat memenuhi standar kualitas garam konsumsi untuk pembelian stok nasional, sehingga mempunyai harga jual yang rendah. Upaya yang dilakukan dalam meningkatkan kualitas garam yaitu memperbaiki proses produksi pada garam, dan pelatihan teknik produksi dalam pembuatan karam. Karena, Kualitas garam dapat di klasifikasikan berdasarkan kandungan NaCl dan kadar airnya. PT. Sumber Riski Barokah mengalami permasalahan pada kualitas produk pada proses produksi garam, sehingga terjadinya pesaing-pesaing perusahaan lainnya. Perusahaan ini belum menerapkan strategi peningkatan kualitas pada produk garam sehingga produk garam mengalami penurunan penjualan, karena kualitas garam belum memenuhi Standart Nasional Indonesia (SNI).

Berdasarkan uraian diatas, dalam menentukan strategi peningkatan kualitas produk dibutuhkan sebuah sistem pendukung kepuasan untuk mengelola dan manajemen sumber daya yang ada, sehingga suatu produksi dapat berjalan dengan efektif dan efisien. Dalam pembuatan sistem pendukung kepuasan ini maka peneliti menggunakan metode analisis SWOT yang digunakan untuk mengidentifikasi berbagai faktor secara sistematis dalam rangka perumusan strategi perusahaan dan metode AHP (*Analytical hierarchy process*) pengambilan keputusan dari berbagai keputusan yang ada. Maka berdasarkan permasalahan tersebut peneliti akan melakukan studi penelitian dengan judul : “Strategi Peningkatan Kualitas Produk Garam pada Proses Produksi Garam Menggunakan Metode Analisis SWOT dan *Analytical Hierarchy Process* (AHP)”

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan, maka perumusan masalahnya adalah sebagai berikut:

1. Faktor apa saja yang mempengaruhi lingkungan eksternal dan internal terhadap strategi peningkatan kualitas produk garam?
2. Bagaimanakah strategi peningkatan kualitas produk yang tepat untuk menentukan kualitas produk garam dengan analisis SWOT dan AHP?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah yang telah dijelaskan diatas, maka tujuan penelitian yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui Faktor yang mempengaruhi lingkungan eksternal dan internal terhadap strategi peningkatan kualitas produk garam
2. Mengetahui alternatif strategi peningkatan kualitas produk yang tepat untuk menentukan kualitas produk garam dengan analisis SWOT dan AHP.

1.4 Manfaat Penelitian

Dengan dilakukannya penelitian ini diharapkan akan memperoleh manfaat bagi perusahaan atau pihak-pihak lainnya. Berikut ini merupakan manfaat yang dapat diperoleh dari penelitian ini :

1. Dapat melakukan perbaikan kinerja perusahaan dalam meningkatkan kualitas produk dengan mengontrol kadar airnya.
2. Memberikan efektivitas waktu serta peningkatan kualitas terhadap produk yang dihasilkan sehingga dapat mendukung perusahaan dalam pencapaian target yang diinginkan.
3. Tersusunnya rencana proses produksi garam untuk meningkatkan produksi pada masa yang akan mendatang

1.5 Batasan Masalah

Batasan yang dibuat dalam penelitian ini merupakan upaya membatasi ruang lingkup masalah yang terlalu luas sehingga penelitian ini bisa lebih fokus, berikut merupakan batasan penelitian :

1. Studi kasus dalam penelitian ini dilakukan di PT. Sumber Riski Barokah Sampang.
2. Responden yang dipilih terbatas yaitu hanya 3 orang dibagian pimpinan perusahaan, dinas perindustrian, dan dosen fakultas pertanian.
3. Metode AHP hanya diterapkan untuk pengambilan keputusan dalam peningkatan kualitas produk garam di PT. Sumber Riski Barokah.

1.6 Asumsi-asumsi

Asumsi – asumsi yang akan ditetapkan oleh peneliti adalah sebagai berikut :

1. Semua konsumen diasumsikan dapat memenuhi kebutuhan.
2. Kualitas produk diasumsikan supaya tetap stabil atau tidak ada kenaikan dan penurunan pada kadar airnya.

1.7 Sistematika Penulis

Sistematika penulisan laporan merupakan langkah-langkah dalam penulisan laporan, yang berfungsi agar peneliti dapat menyelesaikan laporan penelitiannya dengan mudah dan pembaca akan mudah memahaminya.

BAB I PENDAHULUAN

Pada bab I pendahuluan menjelaskan bagian awal dalam penulisan tugas akhir yang berisi penjelasan tentang latar belakang, dan gambaran umum masalah yang akan diselesaikan dengan singkat dan jelas, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, manfaat penelitian, asumsi-asumsi yang digunakan dalam penelitian dan sistematika penulisan laporan

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Pada bab II tinjauan pustaka merupakan studi literature yang digunakan dalam penyusunan laporan penelitian. Pada bab ini berisi tentang teori-teori yang berkaitan dengan penelitian yang digunakan untuk mempelajari dan pengembangan pengetahuan serta penelitian yang akan digunakan. Sumber yang digunakan berasal dari sumber yang terpercaya.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Pada bab III metodologi penelitian menjelaskan langkah-langkah yang perlu dilakukan dalam penelitian. Metode penelitian berisi teknik pengumpulan data serta metode yang digunakan dalam penelitian.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada bab IV hasil dan pembahasan akan menguraikan proses pengumpulan data dan pengolahan data yang digunakan dalam menyelesaikan masalah yang disertai dari hasil pengolahan yang bertujuan untuk mendapatkan hasil yang ingin dicapai.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Pada bab V kesimpulan dan saran menjelaskan hasil yang diperoleh dari penelitian yang terdapat pada pengolahan data yang sesuai dengan tujuan yang diambil, serta memberikan saran kepada semua pihak yang bertujuan untuk memperbaiki penelitian selanjutnya.

DAFTAR PUSTAKA