

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Garam adalah bentuk padatan berwarna putih berbentuk kristal yang terdistribusi dari kumpulan senyawa Natrium Chlorida (>80%) dan senyawa lain seperti Magnesium Chlorida, Magnesium Sulfat dan Calcium Chlorida. Garam memiliki karakteristik higroskopis yang berarti mudah menyerap air. Stadium kepadatannya senilai 0,8 – 0,9 dan memiliki titik cair pada tingkatan suhu 801°C (Subiyantoro 2001). Garam menjadi salah satu komoditas yang sangat banyak dipakai untuk keperluan industri ataupun bahan pelengkap dapur rumah tangga. Garam termasuk jenis mineral halida yang memiliki komposisi natrium (Na) dan klorin (Cl). Jumlah natrium pada garam sebanyak 39,3% dan klorin sebanyak 60,7% (Adi *et al.* 2006). Garam diklasifikasi menjadi dua macam, yakni garam konsumsi dan garam industri. Garam konsumsi yaitu memiliki kadar NaCl 94,7% atas dasar berat kering dengan kandungan *impurities Sulfat, Magnesium* dan *Calcium* maksimum 2% dan ampas adalah kotoran (lumpur dan pasir) dan persentase air 7% maksimal (Rusiyanto *et al.* 2013).

Garam konsumsi terbagi menjadi tiga jenis : 1). *Food atau high grade*, yaitu garam konsumsi kualitas tinggi dengan kandungan NaCl 97% kadar air dibawah 0,05% warna putih bersih butiran kristal yang sudah dihaluskan. Garam jenis ini untuk garam meja, industri penyedap makanan, industri makanan mutu tinggi, pabrik sosis dan keju serta pabrik minyak goreng. 2). *Medium grade*, yaitu garam konsumsi kelas menengah dengan kadar NaCl 94,7-97% dan kadar air 3-7% untuk garam rumah tangga dan pabrik menengah seperti kecap, tahu, pakan ternak. 3). *Low grade* yaitu garam konsumsi kualitas rendah yang memiliki kadar NaCl 90-94,7% kadar air 5-10%, warna putih kusam yang digunakan petani dan pengasinan ikan.

Sedangkan garam industri memiliki kadar NaCl diatas 97%. Pabrik tekstil kulit, perusahaan es dan lain-lain, menggunakan garam dengan kadar NaCl >95%. Pada industri farmasi garam yang digunakan memiliki kadar NaCl diatas 98,5% untuk proses kimia dasar membuat soda dan klor. *Pharmaceutical Salt* dengan kadar NaCl diatas 99,5 %. Garam seperti ini dipakai dalam pembuatan cairan infus, analisis kimia dan cairan mesin cuci ginjal (Rusiyanto *et al.* 2013).

Tabel 1.1 Luas Lahan dan Pendapatan Garam dari 4 Kabupaten

No	Kabupaten	Luas lahan	Produksi (Ton)
1	Bangkalan (a)	155, 6 Ha	6.306,12
2	Sampang (b)	2.814 Ha	346.666
3	Pamekasan (c)	914 Ha	123.535
4	Sumenep (d)	2.068 Ha	236. 887

Sumber: a. KKP 2013, b. Dinas Perikanan 2018, c. Dinas Kelautan dan perikanan 2015, d. Dinas Perikanan 2018

Pulau madura terdiri dari empat (4) kabupaten yaitu Kabupaten Bangkalan, Sampang, Pamekasan dan Sumenep. Pada tabel 1.1 yaitu luas lahan dan pendapatan produksi di setiap Kabupaten, yang memiliki pendapatan terbanyak yaitu Kabupaten Sampang de sebesar 346.666 dengan luas lahan selebar 2.814 Ha adapun Kabupaten Sumenep adalah nomor dua terbanyak pendapatanya yaitu sebesar 236.887 dengan luas lahan sebesar 2.068 Ha. Dari data yang ada di tabel 1.1 membuktikan bahwa pulau madura memiliki potensi memproduksi garam.

Fortifikasi adalah sebuah usaha yang sengaja dilakukan untuk menambahkan mikronutrien yang penting, yaitu mineral dan vitamin kedalam makanan. Jenis bahan pangan atau makanan fortifikasi dapat meningkatkan kualitas nutrisi dari pasokan makanan dan bermanfaat bagi kesehatan masyarakat dengan risiko yang minimal untuk kesehata. Fortifikasi pangan adalah sebagai usaha peningkatan kualitas zat makanan (gizi) melalui makanan atau lebih zat gizi mikro tertentu pada bahan makanan atau makanan (Soekirman, 2008). Fortifikasi tidak hanya fortifikasi pangan akan tetapi juga pada Garam ditambahkan dengan mikronitrien ini akan meningkatkan mutu garam. Garam fortifikasi tidak hanya dibuat dengan penambahan iodium akan tetapi ada beberapa bahan yang dapat dipakai adalah kulit manggis, kulit buah naga dan kelor.

Menurut Kurniasih (2013) kelor mengandung vitamin A, C, dan B, kalsium, kalium, protein dan besi dalam jumlah yang begitu tinggi. Kelor juga ditemukan yang mengandung antioksidasi diantaranya vitamin A, C, E, K dan Vitamin B (cholin), vitamin B1 (*Thiamin*), vitamin B2 (*Riboflanin*), vitamin B3 (*Niacin*), vitamin B6, alain, alfa-karoten, dan sebagainya. lebih jauh adalah dalam manfaat tanaman kelor menurut Anwar *et, al* (2006) ada beberapa bagian-bagian sebagai berikut: 1. Akar, dapat menjadi stimulan bagi penderita lumpuh, sebagai obat

pencakar, mengobati rematik, nyeri punggung, gagal ginjal dan sembelit. 2. Daun, untuk obat pencakar, obat luka, obat sakit kepala, penurun demam, sakit tenggorokan, infeksi telinga dan mata untuk mengontrol glukosa darah 3. Batang, untuk menyembuhkan penyakit mata, mencegah pembesaran limpa, untuk menghancurkan tumor dan menyembuhkan bisul serta memiliki aktivitas anti TBC. 4. Getah, berguna untuk karies gigi, untuk meredakan sakit kepala, demam, disentri, asma, dan untuk mengobati *sifilis* dan rematik. 5. Bunga, untuk menyembuhkan radang, nyeri otot, tumor, menurunkan kolesterol, dan meningkatkan ekresi kolesterol 6. Biji, berguna untuk memberikan efek perlindungan pada hati.

Kabupaten sumenep merupakan salah satu wilayah yang berpotensi baik untuk mengembangkan sektor pertanian. Salah satunya pada bagian pertanian yang dapat di kembangkan adalah tumbuhan kelor. Umumnya tanaman kelor digunakan sebagai pakan ternak, tanaman hias, tanaman pagar dan sebagai pembatas tanah. Sedangkan untuk penggunaan bahan pangan masyarakat memanfaatkan tanaman kelor sebagai sayuran untuk pelengkap masakan sehari-hari (Nurcahyati 2016). Oleh karena itu dengan berkembangnya teknologi pengolahan produk menggunakan daun kelor dapat meningkatkan nilai ekonomis dari daun kelor. Pengolahan tersebut berupa produk industri maupun sebagai obat alami. Tahun 2016 dan 2017 permintaan daun kelor yaitu sebesar 100 ton perbulan. Sedangkan pada tahun 2018 dengan adanya pengolahan daun kelor menjadi produk permintaan daun kelor meningkat menjadi 40 ton setiap minggu (soetriono *et al* 2019).

Selain penghasil garam Kabupaten Sumenep jugaberpotensi dalam budidaya kelor. Salah satunya yang ada di Kabupaten Sumenep yaitu Kecamatan Bluto. Usaha Agro-industri daun kelor Cv. Pusaka Madura petani binaan yang tergabung organisasi kerja Nurul Jannah dan banyak pengusaha tanaman kelor di Kecamatan Bluto. Menurut kelompok kerajaan Nurul Jannah 2014 terdapat 5 Desa, Desa Pekandangan Barat 2.625 pohon, Kapedi 2.350 pohon, Pakandangan Sangra 2.800 pohon, Pakandangan Tengah 2.675 dan Aeng Dake 2.050.

Potensi garam dan kelor yang terdapat di Kabupaten sumenep dapat dikembangkan secara bersamaan serta Kabupaten Sumenep salah satu lokasi yang dapat mengembangkan usaha garam fortifikasi kelor. Untuk melakukan pengembangan usaha ini diperlukan sebuah analisis terkait dengan kekuatan

dan kelemahan yang dimiliki oleh suatu wilayah. Analisis kekuatan dan kelemahan dilakukan untuk menentukan strategi yang tepat untuk melakukan pengembangan usaha ini. Strategi yang cocok harus didasarkan pada peluang dan ancaman yang dimiliki oleh wilayah tersebut.

Salah satu metode yang dapat digunakan untuk melakukan analisis strategi pengembangan usaha yaitu metode analisis SWOT adapun dengan metode lain yaitu *Strenghts, Opportunities, Aspiration* dan *Result* (SOAR) yang menggunakan pendekatan al lebih menitik beratkan kepada pengenditifikasian dan pembangunan kekuatan dan peluang ketimbang pada masalah kelemahan dan ancaman dan *Participatory, Rual* dan *Appraisal*(PRA) adalah pendekatan dan metode yang memungkinkan masyarakat secara bersama-sama menganalisis masalah secara bersama (Heru, 2014). Analisis *SWOT* dipakai untuk menganalisis kelemahan, kekuatan, ancaman dan kesempatan dalam pengembangan bisnis garam fortifikasi kelor. *Strenghts* (kekuatan), *weakness* (kelemahaan), *Opportunities* (peluang) dan *Thereats* (ancaman) (*SWOT*). *SWOT* dijadikan sebagai suatu model dalam melihat kondisi kelompok secara konferensif baik organisasi profit maupun nun profit (Fahmi 2013) Peneliti lain yaitu (Istiqomah 2017) Analisis *SWOT* dalam pengembnagan bisnis (studi pada Sentra Jenang di Desa Wisata Kalipitu Kudus) penelitian ini menunjukkan bahwa dalam usaha pemasaran yang sudah dilakukan hendak perlu untuk terus dikembangkan dengan menggunakan media informasi yang sesuai dengan perkembangan jama agar menambah kelancaran dalam Usaha. Dengan melihat kekuatan yang dimiliki serta mengembangkan kekuatan tersebut dapat dipastikan bahwa perusahaan akan lebih maju dibanding pesaing yang ada. Demikian dengan kelemahan yang dimiliki harus dilakukan perbaikan agar perusahaan tetap eksis. Peluang yang ada harus dimanfaatkan sebaik mungkin oleh perusahaan agar volume penjualan dapat meningkat. Dan ancaman yang dihadapi oleh perusahaan harus dihadapi dengan mengembangkan strategi pemasaran yang baik.

Sistem pengembangn produk adalah upaya perusahaan untuk senantiasa menciptakan produk baru, dan memperaiki atau memodifikasi produk-produk lama, agar selalu memenuhi tuntutan pasar dan selera konsumen. Kegiatan produk tidak dapat dipisahkan dari konsep daur hidup produk (Nugroho *et al* 2018). Setiap produk mengalami suatu siklus hidup tertentu mulai dari saat dirancang, diproduksi, di pasarkan, kemudian melewati tahap-tahap pengenalan,

tahap puncak, tahap kematangan atau tahap kejenuhan. Perkembangan produk adalah salah satu bentuk pengembangan perusahaan

1.2 Batasan Penelitian

Batasan penelitian ini hanya terfokus pada strategi pengembangan usaha fortifikasi garam dengan menggunakan metode analisis SWOT. Karena metode analisis SWOT yang melihat Internal dan Eksternal.

1.3 Rumusan Masalah

1. Apa saja faktor yang menjadi kekuatan dan kelemahan pengembangan garam fortifikasi kelor di Kabupaten Sumenep
2. Apa faktor-faktor yang menjadi kesempatan dan ancaman kepada pengembangan usaha garam fortifikasi kelor di Kabupaten Sumenep
3. Bagaimana strategi pada pengembangan usaha garam fortifikasi kelor di Kabupaten Sumenep

1.4 Tujuan Penelitian

1. Untuk melihat kekuatan dan kelemahan pengembangan usaha garam fortifikasi kelor di Kabupaten Sumenep
2. Untuk mengetahui peluang dan ancaman pengembangan usaha garam fortifikasi di Kabupaten Sumenep
3. Untuk mengetahui strategi yang dilakukan pada pengembangan usaha garam fortifikasi kelor di Kabupaten Sumenep

1.5 Manfaat Penelitian

Melakukan penelitian ini diinginkan bisa mengambil kebaikan sebagai berikut:

1. Bagi Universitas
Hasil penelitian akan menambah perbendaharaan pustaka yang dapat digunakan sebagai sarana untuk memperluas wawasan pengetahuan mengenai usaha pengembangan usaha garam fortifikasi di Kabupaten Sumenep.