

I. PENDAHULUAN

I.I Latar Belakang

Pulau Madura adalah pulau kecil yang dikelilingi oleh lautan. Secara geografis Pulau Madura sebelah utara, timur dan selatan berbatasan dengan Laut Jawa, sedangkan barat langsung berbatasan langsung dengan Selat Madura. Berdasarkan letak geografisnya, Pulau Madura sangat berpotensi untuk bidang industri garam. Kabupaten Sumenep, Pamekasan, dan Sampang merupakan kabupaten penghasil garam terbesar di Pulau Madura. Pulau Madura sejak dahulu dikenal sebagai Pulau Garam, bahkan sampai sekarang Madura masih dikenal sebagai penghasil garam terbesar di Indonesia. Permintaan garam yang meningkat oleh industri menyebabkan petani garam mengembangkan teknologi-teknologi dalam proses pembuatan garam, salah satu teknologi yang digunakan adalah penggunaan geomembran dan keramik untuk alas pada tambak yang berfungsi untuk mendapatkan garam kualitas sangat baik.

Garam merupakan suatu kumpulan senyawa kimia yang terdiri atas NaCl, CaSO₄, MgSO₄, MgCl. Garam digunakan sebagai pelengkap makanan yang sangat dibutuhkan oleh tubuh manusia sebagai pengendali elektrolit dalam tubuh manusia membutuhkan ion ion garam untuk mengatur aliran makanan dan nutrisi dalam darah ke seluruh tubuh (Manalu 2007). Garam merupakan komoditas yang keberadaannya sangat penting dan belum ada produk tertentu yang dapat menggantikannya berdasarkan aspek fungsi dan kegunaannya. Garam disamping menjadi bagian kebutuhan terpenting dalam kehidupan (Suhelmi 2013).

Garam rakyat merupakan komoditas yang sangat strategis karena digunakan sebagai bahan untuk konsumsi manusia dan industri. Hingga saat ini di Indonesia potensi lahan pegaraman masih bersekala kecil (Edy 2016). Hal ini sebabkan oleh permasalahan dari sisi permodalan yang kurang mendukung, lemahnya permodalan yang dimiliki menyebabkan petambak garam masih belum optimal dalam mengakses sumber permodalan dari bank maupun nonbank, sehingga petambak garam terjerat pada bakul, tengkulak dan juragan yang menghargai garamnya di bawah Standard nasional. Teknologi yang masih cukup sederhana menjadikan produksi kualitas rendah sehingga sangat peka terhadap

goncangan pasar (Zainuri 2012). Petani garam di Kabupaten Sumenep masih banyak dan masih bertambah setiap tahunnya di bandingkan dengan daerah lain. Petani garam di daerah sumenep masih mempunyai banyak masalah yang memerlukan perhatian dan penanganan yang berkaitan dengan kualitas dan harga yang masih lebih kecil dari garam yang di produksi oleh PT.Garam (Nurdody 2016).

Kualitas garam yang dikelola secara tradisional pada umumnya harus diolah kembali untuk dijadikan garam konsumsi maupun garam industri karena memiliki kandungan NaCl yang masih dibawah Standarisasi yang telah ditentukan oleh badan Standart Nasional Indonesia maupun oleh standarisasi PT.Garam. Menurut Standar Nasional Indonesia (SNI) kualitas garam konsumsi adalah minimal mengandung NaCl sebesar 94,7% dan garam industri sebesar 97% (Pusriswilnon dalam Zainuri 2016). Sedangkan menurut standarisasi PT. Garam (persero) Sumenep kualitas garam konsumsi mengandung NaCl sebesar 94% dan garam industri sebesar 97%. Kualitas garam tergantung pada kandungan NaCl, kandungan NaCl tergantung pada lokasi dimana air laut yang di ambil, sebagian bahan baku utama terkait dengan kandungan NaCl kristal garam yang dihasilkan. Selain itu dasar tambak meja garam juga mempengaruhi kualitas garam yang dihasilkan (Arwiyah 2015).

Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan garam didapatkan dari air laut. Pembuatan garam di Pulau Madura menggunakan metode penguapan atau evaporasi dengan memanfaatkan energi matahari. Sistem ini banyak ditemukan pada pembuatan garam di sepanjang pantai Pulau Madura. garam rakyat di Pulau Madura ummunnya dibuat dengan carra mengalirkan air laut ke dalam waduk (penampungan), memasukkan ke dalam meja-meja peminihan, disalurkan ke dalam meja kristalisasi, melalui proses penguapan sehingga dihasilkan kristal garam. Metode dalam proses pembuatan garaam dapat mempengaruhi kualitas garam yang dihasilkan.

1.2 Batasan Masalah

Kualitas garam yang di produksi rakyat dan PT.Garam (persero) berbeda. Batasan masalah dari penelitian ini adalah mengkaji kualitas garam yang di hasilkan oleh rakyat dan PT.Garam (persero) sumenep.

1. Uji kualitas garam menggunakan garam rakyat dan garam PT.Garam
2. Garam rakyat yang digunakan pada penelitian ini di ambil di desa Nambakor
3. GaramPT.Garam di ambil di penggaraman II desa Gersik Putih

1.3 Rumusan Masalah

1. Bagaimana kualitas garam yang di produksi rakyat dan garam yang di produksi PT.Garam ?
2. Apa saja zat pengotor yang terkandung pada garam rakyat ?

1.4 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah:

1. Mengetahui kualitas garam rakyat dan garam produksi PT.Garam (persero) Sumenep.
2. Mengetahui kadar bahan pengotor yang terkandung pada garam rakyat dan garam produksi PT.Garam (persero) Sumenep.
3. Mengetahui perbedaan garam rakyat dan garam produksi PT.Garam (persero) Sumenep.

1.5 Manfaat Penelitian

Hasil dari penelitian ini diharapkan akan memberikan manfaat diantaranya:

1. Dapat memberikan informasi kualitas garam yang di di produkksi rakyat dan PT.Garam (persero) Sumenep
2. Dapat memberikan informasi kandungan zat pengotor yang terkandung pada garam rakyat.