

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pulau Madura adalah salah satu pulau penghasil garam. Di Kabupaten Pamekasan yang banyak menghasilkan garam mulai dari sebelah selatan pantai kota Pamekasan di desa Branta sampai timur batas Kabupaten Sumenep. Untuk daerah Sumenep yang banyak menghasilkan garam yaitu desa Pinggir Papas sampai ke timur pulau Madura yaitu Kecamatan Kalianget. Sementara di Sampang dari selatan kota Sampang sampai ke desa Raghung dan Pangarengan (Ditjen 2011).

Kabupaten Pamekasan merupakan wilayah Madura yang berada di antara Kabupaten Sumenep dan Kabupaten Sampang yang memiliki potensi sangat besar dalam memproduksi garam yaitu garam rakyat dan garam rebus salah satunya adalah Desa kebun Kecamatan Pademawu Kabupaten Pamekasan. Garam rakyat itu sendiri adalah salah satu pelengkap kebutuhan pangan, dimana garam yang mengalami peningkatan dari tahun ke tahun seiring dengan peningkatan jumlah penduduk.

Petani garam masih mempunyai banyak masalah yang perlu di perhatikan khususnya pada garam rakyat. Permasalahan tersebut menyebabkan kualitas-kualitas dan nilai jual garam rakyat menjadi rendah. Sehingga di Desa Kebun Kecamatan Pademawu Kabupaten Pameksan memproduksi garam rebus sebagai upaya meningkatkan kualitas dan menjadi nilai jual garam rakyat. Produksi garam rebus dikarenakan garam rebus lebih mempuyai kualitas lebih baik dibandingkan dengan garam rakyat, bukan dengan kualitas saja bahkan dari segi penjualan dan pemasaran garam rebus memiliki lebih unggul dan bahkan lebih mahal dibandingkan dengan garam rakyat, warna lebih putih dan rasa lebih asin (Sarlam 1986).

Berrdasarkan Dewi nilasari (2018) menyatakan bahwa perebusan garam meningkatkan kadar NaCl pada garam rebus sedangkan kadar Air menjadi lebih sedikit serta penampakan fisiknya lebih baik (putih bersih). Produksi garam rebus di Desa Kebun Kecamatan Pademawu Timur Kabupaten Pamekasan berlangsung sepanjang tahun hal ini dikarenakan proses pembuatan garam rebus dilakukan

dalam ruangan. Sehingga garam rebus dapat tetap di produksi walaupun musim hujan sedang berlangsung.

Berdasarkan uraian diatas penelitian mengenai kandungan NaCl pada garam rebus di Desa Kebun Kecamatan Pademawu Timur Kabupaten Pamekasan perlu dilakukan untuk mengetahui kadar kelayakan garam rebus sebagai garam pangan.

1.2 Batasan Masalah

Dalam penelitian ini difokuskan terhadap pengaruh metode purifikasi garam (perebusan garam) terhadap kandungan NaCl. Sampel yang digunakan berupa garam krosok yang didapat dari petani di sekiatar lokasi pembuatan garam rebus tersebut. Setelah itu diukur kandungan NaCl di garam krosok sebelum dan yang sesudah di rebus melalui metode perebusan.

1.3 Rumusan Masalah

Bagaimana kandungan Natrium Klorida (*NaCl*) pada Garam Rebus.

1.4 Tujuan

1. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui kandungan Natrium Klorida (NaCl) Garam Rebus untuk Garan Pangan.
2. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui proses produksi garam rebus.

1.5 Manfaat

1. Penelitian ini bermanfaat untuk memberikan informasi tentang kandungan Natrium Klorida (NaCl) garam rebus untuk garan pangan.
2. Penelitian ini dapat digunakan sebagai acuan atau gambaran mengenai proses proses produksi garam rebus.