

I. PENDAHULUAN

1.1. LATAR BELAKANG

Garam merupakan salah satu pelengkap dari kebutuhan pangan dan sumber elektrolit bagi tubuh manusia. Walaupun Negara Indonesia merupakan negara maritim, lebih dari 70% permukaan bumi berupa lautan mengandung garam, sedangkan 30% sisanya air tawar. Namun usaha peningkatan produksi garam belum banyak diminati termasuk dalam usaha peningkatan kualitasnya.

Peraturan Menteri Perdagangan Republik Indonesia nomor 20/M-DAG/PER/9/2005 berisi tentang garam yang merupakan komoditi strategis sebagai bahan pangan dan bahan baku industri, sehingga kegiatan produksi, penyediaan, pengadaan dan distribusi garam menjadi sangat penting dalam rangka menunjang masyarakat melalui program untuk memenuhi kebutuhan industri dalam negeri. Kebutuhan dalam negeri sampai saat ini belum terpenuhi dengan hasil produksi sendiri baik mutu maupun jumlah terutama sebagai bahan baku industri, sehingga masih diperlukan garam impor.

Pulau Madura adalah salah satu pulau kecil yang berada di Indonesia namun cukup berpotensi untuk bidang industri penghasil garam. Sumenep, Pamekasan dan Sampang merupakan penghasil garam terbesar di pulau Madura. Permintaan garam yang terus meningkat menyebabkan petani garam mengembangkan teknologi dalam proses pembuatan garam.

Petani garam masih mempunyai banyak masalah yang memerlukan perhatian dan penanganan berkaitan dengan mutu garam rakyat. Waktu, tempat, kadar air, suhu dan kelembaban udara merupakan faktor teknik yang dapat mempengaruhi dalam suatu kegiatan penirisan sebelum dilakukan penyimpanan, sehingga kemunduran mutu garam yang disimpan dapat ditekan serendah-rendahnya (Broto dan Heny 2009). Teknologi yang digunakan dalam produksi garam sangat berpengaruh terhadap mutu garam. Dibutuhkan suatu solusi agar penanganan garam untuk mendapatkan mutu yang baik tidak hanya saat produksi, tetapi dapat juga dilakukan saat pasca produksi.

Selama ini penelitian yang mempelajari tentang peningkatan mutu garam masih sedikit dilakukan. Aisyah (2013) mempelajari tentang kandungan NaCl dan

H₂O garam rakyat pada media penyimpanan yang berbeda. Penelitian lain juga dilakukan oleh Pamuji (2008) yaitu tentang studi laju pengeringan garam yang didalamnya membahas tentang pengeringan garam pasca pencucian yang biasa dilakukan oleh industri pengolahan garam. Proses penirisan pasca panen juga diduga akan berpengaruh terhadap mutu garam khususnya NaCl dan H₂O. Mengingat hal tersebut belum pernah dilakukan penelitian dengan melihat kebiasaan masyarakat melakukan penirisan garam pasca panen dalam kurun waktu beberapa hari (7 hari sampai dengan 10 hari) ditambah garam terbuka. Untuk itu perlu dilakukan penelitian guna mengetahui pengaruh waktu penirisan terhadap kadar NaCl dan H₂O.

Kabupaten Sumenep merupakan salah satu tempat yang berpotensi untuk dilakukan penelitian analisis NaCl dan H₂O pasca panen pada proses penirisan garam rakyat dilahan terbuka selama $\pm$ 7 hari. Dalam penelitian ini diharapkan dapat mengetahui pengaruh lama waktu penirisan pasca panen terhadap kadar NaCl dan H₂O guna mendukung perbaikan mutu garam Nasional di Indonesia.

1.2. BATASAN MASALAH

Proses penirisan pasca panen dilahan penggaraman dapat mempengaruhi kadar NaCl dan H₂O dari garam rakyat. Kadar NaCl dan H₂O dipengaruhi oleh berbagai faktor seperti lingkungan, proses pemungutan dan penanganan pasca panen. Penelitian ini berfokus pada pengujian kadar NaCl dan H₂O pada garam selama proses penirisan di lahan terbuka tambak garam rakyat.

1.3. RUMUSAN MASALAH

Dalam rangka untuk mengurangi permasalahan produk garam rakyat, perlu adanya inovasi baru yaitu waktu penirisan yang optimal untuk meniriskan garam rakyat pasca panen.

1.4. TUJUAN PENELITIAN

Untuk mengetahui lama waktu yang optimal pada proses penirisan pasca panen garam rakyat Desa Marengan Laok terhadap kadar NaCl dan H₂O.

1.5. MANFAAT

2. Bagi Petani bisa menggunakan lama waktu yang tepat untuk mengurangi kemunduran mutu garam, sehingga dapat menambah nilai jual.
3. Perguruan tinggi sebagai referensi untuk melakukan penelitian lanjutan dibidang penggaraman.