

I. PENDAHULUAN

1.1. LATAR BELAKANG

Indonesia sebagian wilayahnya adalah lautan yang terdiri dari pulau dan pesisir dengan garis pantai 81.000 km merupakan wilayah pesisir dan lautan yang sangat luas. Lautan yang merupakan 70% dari luasan total, maka dari itu perairan Indonesia memiliki potensi yang besar dan dapat dimanfaatkan oleh masyarakat, antara lain yaitu pemanfaatan air laut yang diproduksi menjadi garam. Proses pengolahan garam dilakukan pada saat musim kemarau karena pengolahan garam membutuhkan panas matahari sebagai *solar evaporation* agar dapat membentuk kristal garam. Garam dapat dielktrolisis ke dalam tubuh yang menghasilkan kalor, Natrium Hidroksida, dan Hydrogen (Upe 2000). Garam digunakan oleh masyarakat sebagai bahan bumbu dapur dan bahan baku pada berbagai proses industri. Hingga saat ini garam masih dipergunakan sebagai bahan bumbu dapur dalam rumah tangga, oleh karena itu standar dalam proses pengolahan garam masih sederhana dan bersifat tradisional dan harga jualnya juga relatif rendah (Lina 2003).

Di Indonesia garam diproduksi dengan cara menguapkan air laut yang diletakkan di atas sebidang tanah dengan bantuan sinar matahari sebagai sumber energi evaporasi. Kebutuhan garam nasional sangat bergantung terhadap usaha pegaraman rakyat karena berdasarkan Kementrian Perindustrian dan Perdagangan (2012) 72,9% dari total produksi garam nasional dihasilkan oleh usaha pegaraman rakyat. Walaupun demikian, masih banyak permasalahan yang timbul pada saat proses produksi garam yang sangat perlu mendapat perhatian serta penanganan yang berkaitan dengan garam rakyat. Permasalahan yang timbul pada garam rakyat yaitu:

Masalah teknologi produksi

- 1) Mutu garam yang dihasilkan
- 2) Penyimpanan garam
- 3) Pemasaran garam

Dari permasalahan yang ada, pada produksi garam rakyat dapat dikaji bersama dalam setiap permasalahannya. Hasil komposisi garam rakyat

menunjukkan bahwa kadar NaCl (rata-rata=79.47%) dan masih belum memenuhi standar garam nasional, sedangkan garam industri minimal 98.5%, garam konsumsi 94.7%, garam meja 97.1%. Hal tersebut terjadi dikarenakan petani garam lebih mementingkan kuantitas daripada kualitas garam (Lina 2003).

Kabupaten Sampang merupakan salah satu tempat yang memiliki potensi untuk dilakukan sebuah penelitian agar mengetahui perubahan kadar NaCl selama masa penyimpanan di dalam gudang garam rakyat. Penyimpanan garam tersebut dilakukan pada saat pasca panen setelah proses penirisan. Dalam penelitian ini diharapkan dapat mengetahui perubahan kadar NaCl garam yang disimpan di dalam gudang serta faktor-faktor yang mempengaruhi gudang penyimpanan untuk mempertahankan kualitas kadar NaCl garam.

1.2 BATASAN MASALAH

Penyimpanan garam di dalam gudang dapat mempengaruhi kadar NaCl. Pengaruh tersebut diakibatkan karena faktor fisik dan lingkungan pada saat penyimpanan di dalam gudang. Penelitian ini hanya difokuskan untuk memperhatikan kadar NaCl pada waktu yang berbeda saat proses penyimpanan garam di dalam gudang.

1.3 RUMUSAN MASALAH

Proses penyimpanan garam rakyat di dalam gudang tradisional dapat mempengaruhi kadar NaCl garam rakyat. Penyimpanan garam rakyat yang optimal dapat meningkatkan kualitas produk garam rakyat.

1.4 TUJUAN

Untuk mengetahui pengaruh lama penyimpanan garam di dalam gudang terhadap kadar NaCl.

1.5 MANFAAT

Petani garam dapat mengetahui dan memanfaatkan metode lama penyimpanan garam di dalam gudang untuk menjaga kadar NaCl garam.