

Artikel penelitian

Kajian Proses Pengolahan Garam Beryodium pada Usaha CV. Polewali Jaya Palla di Kecamatan Katobu, Kabupaten Muna

Wa Ode Aisyah^a, Dhian Herdhiansyah^{a*}, Weka Gusmiarty Abdullah^a

^a Fakultas Pertanian Universitas Halu Oleo Kendari

Abstract

This study aims to determine the process of processing iodized salt in CV. Polewali Jaya Palla in Katobu District, Muna Regency. This research was conducted intentionally (with a purpose). The types and sources of data used in this study are primary and secondary. Research data collection techniques include (a) interviews; (b) literature studies; (c) documentation; and (d) observation. Data analysis techniques used in descriptive analysis. The results showed that the stages in the processing of iodized salt include: (a) salt washing, (b) salt drying, (c) iodization, and (d) product packaging.

Keywords: Processing, salt, iodine.

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses pengolahan garam beryodium pada usaha CV. Polewali Jaya Palla di Kecamatan Katobu, Kabupaten Muna. Penelitian ini dilakukan secara sengaja (purposive). Jenis dan sumber data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu data primer dan sekunder. Teknik pengumpulan data penelitian antara lain: (a) wawancara; (b) studi pustaka; (c) dokumentasi; dan (d) observasi. Tekni analisis data menggunakan analisis deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tahapan proses pengolahan garam beryodium antara lain: (a) pencucian garam, (b) pengeringan garam, (c) iodisasi, dan (d) pengemasan produk.

Kata kunci: Pengolahan, garam; yodium

*Korespondensi:

Dhian Herdhiansyah
Fakultas Pertanian, Universitas Halu Oleo.

Jl. HEA Mokodompit Kampus Baru
Tridharma, Anduonohu Kendari,
Sulawesi Tenggara, Kode Pos 93232.

✉ dhian.herdhiansyah@uho.ac.id

Sitasi Artikel:

Aisyah, W.O., Herdhiansyah, D., & Abdullah, W.G., (2023). Kajian Proses Pengolahan Garam Beryodium pada Usaha CV Polewali Jaya Palla di Kecamatan Katobu, Kabupaten Muna. *Agrisurya*, 2(1), 20-24.

DOI: <https://doi.org/10.51454/agrisurya.v2i1.266>

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara yang mengandalkan sektor pertanian. Sektor agraris atau pertanian di Indonesia tidak hanya dapat digunakan sebagai mata pencaharian penduduk saja, tetapi dapat meningkatkan perekonomian Indonesia (Kusumaningrum, 2019). Pembangunan ekonomi pada bidang pertanian agroindustri adalah salah satu subsistem lain yang membentuk agribisnis. Sistem agribisnis terdiri dari subsistem input (agroindustri hulu), usaha tani (pertanian), sistem output (agroindustri hilir), pemasaran dan penunjang yang secara tidak langsung tidak dapat dilepaskan dari pembangunan agribisnis secara keseluruhan (Abdillah *et al.*, 2018). Pengelolaan sumber daya alam masing-masing kawasan agar lebih dioptimalkan secara berkelanjutan dan berkesinambungan sesuai dengan karakteristik potensi masing-masing daerah (Herdhiansyah *et al.*, 2012; Herdhiansyah dan Asriani, 2018).

Perekonomian Indonesia berdasarkan besaran produk domestik bruto (PDB) atas dasar harga berlaku triwulan II-2021 mencapai Rp 4.175,8 triliun. Berdasarkan sumber pertumbuhan ekonomi Indonesia triwulan II- 2021, sumber pertumbuhan tertinggi berasal dari lapangan usaha perdagangan dan reparasi sebesar 9,44% persen, dari sisi produksi, lapangan usaha pertanian, kehutanan dan perikanan mengalami pertumbuhan sebesar 12,93%. Pertumbuhan ekonomi Indonesia dari lapangan usaha lainnya mengalami pertumbuhan sebesar 10,37%.

Struktur PDB (produk domestik bruto) Indonesia pada triwulan II-2021 terhadap triwulan II-2020 mengalami pertumbuhan sebesar 7,07%. Sisi produksi dari lapangan usaha transportasi dan pergudangan mengalami pertumbuhan tertinggi sebesar 25,10 persen. Sisi pengeluaran komponen ekspor barang dan jasa mengalami pertumbuhan tertinggi sebesar 31,78% (Badan Pusat Statistik, 2021). Sektor pertanian merupakan sektor yang sangat penting dalam perekonomian. Pembangunan pertanian perlu mendapat perhatian lebih baik, sekalipun prioritas pada industrialisasi sudah diijutahkan, namun sektor pertanian dapat menghasilkan peningkatan pendapatan (Suradman, 2001).

Kemampuan dari sektor area pertanian yang bisa digali salah satunya merupakan garam. Garam merupakan senyawa ionik yang terdiri dari ion positif (kation) dan ion negatif (anion), sehingga membentuk senyawa netral (tanpa bermuatan) (Sulistyaningsih

et al., 2010). Garam merupakan komoditas strategis yang tidak hanya untuk memenuhi kebutuhan pokok tetapi juga merupakan makanan yang dikonsumsi manusia lebih kurang 4 kilogram per tahun garam pula digunakan selaku bahan baku industri. Volume impor garam pada tahun 2020 yakni 2,61 juta ton atau naik 0,58 persen dibandingkan tahun sebelumnya. Maraknya industri dalam negeri dan industri skala besar telah meningkatkan persaingan produsen yang semakin kompetitif. Karena persaingan yang semakin ketat, produsen diharapkan terus fokus pada kepuasan pelanggan dan berusaha untuk melampaui harapan pelanggan dengan memproduksi barang berkualitas lebih tinggi daripada pelaku bisnis lainnya (Herdhiansyah *et al.*, 2021, 2022).

Volume impor garam tertinggi sejak tahun 2014 terjadi pada tahun 2018 yakni 2,84 juta ton dan naik dari tahun sebelumnya 2,6 juta ton. Impor garam terendah terjadi pada tahun 2015 yakni 17,8% dari 2,3 juta ton menjadi 1,9 juta ton hingga Mei 2019, volume garam mencapai 1 juta ton. Nilai impor garam pada 2018 sebesar US\$ 90,7 juta. Angka tersebut kemudian naik menjadi 8,4% dari tahun 2017 sebesar US\$ 83,6 juta. Nilai impor garam pernah turun hingga lebih dari 23,5% yaitu pada 2015 sebesar US\$ 79,8 juta dari 2014 yang mencapai US\$ 104,3 juta (Badan Pusat Statistik, 2021).

Produksi garam yang dilakukan secara individual oleh petani garam sehingga proses produksinya mempunyai produktivitas yang rendah dan kualitas garam yang relatif rendah sehingga tidak memenuhi spesifikasi yang disyaratkan oleh industri di dalam negeri (Efendy *et al.*, 2016). Provinsi Sulawesi Tenggara belum termasuk ke dalam provinsi penghasil garam menurut Kementerian Kelautan dan Perikanan. Produk garam masih perlu diimpor dari wilayah lain.

Industri CV. Polewali Jaya Palla merupakan salah satu dari 5 industri pengolahan garam beryodium yang ada di Sulawesi Tenggara. Lokasi industri ini lebih dekat dan mudah dijangkau dibanding industri lainnya. Industri ini sudah berdiri lama di Kabupaten Muna sejak tahun 2014. Bahan baku garam yang digunakan dalam proses produksinya diimpor langsung dari Kota Bima Provinsi Nusa Tenggara Barat. Proses pemasaran produknya masih tradisional yaitu hanya memasarkan produk di area sentral pasar dan toko-toko lainnya, sehingga sulit mendapatkan konsumen dari luar kabupaten.

Industri CV. Polewali Jaya Palla sudah cukup lama didirikan, namun mengalami permasalahan yang berkaitan dengan persaingan dan pemasaran yang belum maksimal. Industri ini

memiliki beberapa pesaing bisnis yang berada di wilayah yang sama di Kabupaten Muna yaitu CV. Indo Mekar. Hasil wawancara dengan pemilik industri pengolahan garam CV. Polewali Jaya Palla pada bulan Januari-Juni 2022, untuk penjualan tiap bulannya hanya berkisar antara 200-250 kg garam atau pendapatan sebulan jika dihitung rata-ratanya sekitar Rp 1.200.000-Rp 1.500.000 dikarenakan terdapat beberapa pabrik di wilayah yang sama. Berdasarkan pemaparan diatas, maka penelitian ini bertujuan bagaimana proses pengolahan garam beryodium pada usaha CV. Polewali Jaya Palla di Kecamatan Katobu, Kabupaten Muna.

METODE PENELITIAN

Metode dan bahan objek penelitian adalah suatu tujuan ilmiah, memperoleh data untuk tujuan tertentu, dan menggunakan hak yang objektif, valid, dan dapat diandalkan tentang sesuatu (beberapa variabel) (Sugiyono, 2017). Metode yang digunakan dalam pengambilan sampel adalah studi kasus. Studi kasus merupakan salah satu metode penelitian dalam ilmu-ilmu sosial, yang secara khusus bertujuan untuk menjelaskan dan memahami objek yang diteliti secara khusus sebagai suatu kasus. Responden penelitian ini adalah proses pengolahan garam beryodium.

Lokasi dan Waktu Penelitian

Lokasi yang dijadikan sebagai tempat penelitian bertempat di Kecamatan Katobu, Kabupaten Muna. dilakukan secara sengaja (*purposive sampling*) dengan pertimbangan bahwa yang memiliki usaha garam beryodium di CV. Polewali Jaya Palla. Penelitian ini mulai dilakukan Bulan November Desember 2022.

Jenis dan Sumber Data

Data primer dan sekunder digunakan dalam penelitian ini. Data primer adalah informasi yang disaksikan dan didokumentasikan secara langsung pada nara sumber. Informasi langsung dari pemilik usaha di bidang pengolahan garam beryodium menjadi sumber data utama. Data sekunder adalah informasi yang telah tersedia untuk umum, sehingga kami mencari dan mengumpulkan informasi dari buku, studi, jurnal, dan sumber lain yang relevan dengan kebutuhan penelitian.

Teknik Pengumpulan Data

Wawancara semi terstruktur yang termasuk dalam kategori wawancara mendalam merupakan salah satu metode pengumpulan data yang digunakan. Wawancara semi terstruktur digunakan untuk mengidentifikasi masalah secara lebih jujur; (b) studi kepustakaan adalah pengumpulan informasi dari buku, jurnal, artikel, atau organisasi/instansi yang akan mendukung penelitian ini; (c) dokumentasi adalah kumpulan informasi yang penyelidikannya dimaksudkan untuk mengungkap dan menjelaskan dengan menggunakan sumber dokumen.

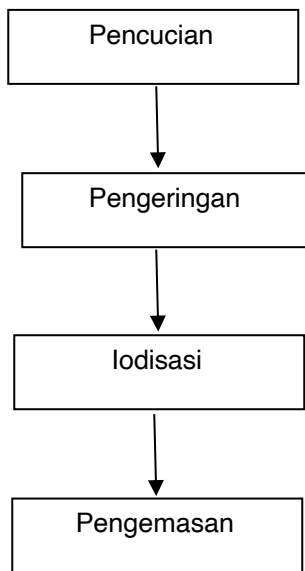
Dokumentasi juga merupakan tindakan pengumpulan data dari barang-barang seperti surat, buku harian, arsip gambar, notulen rapat, kenang-kenangan, jurnal kegiatan, dan sebagainya. Jenis data ini dapat digunakan untuk menyelidiki informasi tentang peristiwa sejarah. (d) Observasi adalah suatu metode pengumpulan data dengan cara mengamati secara langsung atau meninjau kegiatan yang dilakukan di lapangan, kemudian mencatat secara detail proses pengolahan garam beryodium. untuk memperoleh data yang akan diperlukan sehubungan dengan penelitian. Peneliti perlu memiliki kepekaan teoretis untuk menginterpretasikan semua dokumen tersebut sehingga tidak hanya menjadi item yang tidak berarti..

Metode penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif yang menggambarkan tahapan-tahapan proses pengolahan garam beryodium. Tahapan- tahapan proses pengolahan garam beryodium di awali dengan (1) pencucian garam, (b) pengeringan garam, (c) iodisasi, dan (d) tahap pengemasan. Analisis deskriptif adalah jenis data statistik yang digunakan untuk menganalisis data dengan cara mendeskripsikan atau mendeskripsikan data yang telah dikumpulkan, tanpa bermaksud menarik kesimpulan yang berlaku untuk umum atau umum (Sugiyono, 2017).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahap-tahap proses pengolahan garam beryodium

Proses pembuatan garam beryodium terdiri dari beberapa tahapan yaitu pencucian garam, pengeringan garam, iodisasi, dan pengemasan . Penggunaan garam beryodium di rumah tangga sangat dianjurkan karena fungsi karena fungsi iodium yang sangat penting bagi tubuh.



Tahapan-tahapan proses pengolahan garam beryodium antara lain:

a. Pencucian

Pencucian bertujuan untuk membersihkan garam dari berbagai kotoran seperti pasir dan Lumpur. Pencucian ini juga bertujuan untuk mengurangi kandungan kalsium (Ca) Sulfat (SO_4) dan senyawa tak larut lainnya. Proses pencucian ini dilakukan dengan memasukkan Kristal garam ke dalam bak-bak penampung yang sudah berisi larutan pencuci. Pencucian dilakukan sebanyak 5-6 kali. Pencucian garam dilakukan dengan bantuan alat Static drainer, screw conveyor atau mixing chamber. Proses pencucian yang optimum pada garam selain dapat menghilangkan zat pengotor, juga dapat melarutkan zat pereduksi pada garam. (Saksono, 2010).

b. Pengeringan

Pengeringan dilakukan dengan cara membuat gunungan-gunungan garam lalu dibiarkan selama beberapa hari. Mempersingkat pengeringan juga dapat dilakukan dengan menggunakan tungku atau oven hingga kadar air garam mencapai 5%. Proses pengeringan bertujuan untuk mengurangi kadar air dari garam yang telah dicuci dan untuk menyempurnakan pemisahan kotoran terlarut yang menempel pada garam (Nugroho *et al.*, 2016).

c. Iodisasi

Iodisasi merupakan tahapan pencampuran garam dengan iodium. Kadar iodium pada garam yang baik adalah 50 ppm per kilogram garam. Pencampuran

antara garam, kalium iodat dan air harus dilakukan di dalam mesin iodisasi. Proses iodisasi garam beryodium dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Proses iodisasi garam beryodium

Proses iodisasi dapat dilakukan secara manual dengan cara megaduk bolak-balik setumpuk garam, kemudian disemprotkan larutan iodat ke dalam garam tersebut dengan konsentrasi tertentu, misalnya konsentrasi 4% dalam jumlah 100 ml untuk kebutuhan 100 kg garam, sehingga akan diperoleh KIO_3 dalam garam tersebut sebesar 40 ppm (Sulistiyo *et al.*, 2018).

d. Pengemasan

Tahap akhir yang harus dilakukan adalah pengemasan garam. Syarat dari kemasan yang baik adalah kemasan atau wadah harus tertutup rapat, kedap air serta memiliki ketebalan plastik sekitar 0,45 sampai 0,6 mm dengan warna transparan. Proses pengemasan garam beryodium dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Proses pengemasan garam beryodium

Pengemasan garam beryodium dengan tujuan melindungi garam yang akan diperdagangkan agar tetap terjamin mutu dan berat isinya dengan menggunakan bahan dan teknologi pengemasan yang berstandar SNI (Hartini *et al.*, 2019).

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian di CV. Polewali Jaya Palla di Kecamatan Katobu, Kabupaten Muna, dimana tahapan – tahapan proses pengolahan garam beryodium antara lain: pencucian garam, pengeringan garam, iodisasi, dan pengemasan.

DAFTAR PUSTAKA

- BPS. (2021). Pertumbuhan PDB menurut lapangan usaha di Indonesia.
- Efendy M, Heryanto A, Sidik RF, & Muhsoni FF. (2016). Perencanaan Usaha Korporatisasi Usaha Garam Rakyat. Jakarta Sekretariat Direktorat Jendral Pengelolaan Ruang Laut, Kementerian Kelautan dan Perikanan
- Hartini, D., Sartono, A., & Mufnaetty. (2019). Kualitas dan Cara Pengelolaan Garam Iodium Keluarga. *Jurnal Gizi*, 8(1), 18–27.
- Herdhiansyah, D, Sutiarto L, Purwadi D & Taryono. (2012). Analisis Potensi Wilayah untuk Pengembangan Perkebunan Komoditas Unggulan di Kabupaten Kolaka Sulawesi Tenggara . *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 22 (2): 106-114.
- Herdhiansyah, D & Asriani, (2018). Strategi Pengembangan Agroindustri Komoditas Kakao di Kabupaten Kolaka – Sulawesi Tenggara. *Jurnal Agroindustri Halal*, 4 (1): 30-41. <http://dx.doi.org/10.30997/jah.v4i1.1124>.
- Herdhiansyah, D, Gustina, Ab Patadja, Asriani. (2021). Kajian Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada Pengolahan Keripik Pisang *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15 (3): 845-853.
- Herdhiansyah, D, Fitrawaty, T., & Asriani. (2022). Penerapan Sistem GMP (Good Manufacturing Practices) pada Usaha Mikro Tahu Tempe Benjo di Desa Lambusa Kabupaten Konawe Selatan. *Jurnal Warta Industri Hasil Pertanian*, 39(1) 9 – 15.
- Herdhiansyah, D., Sari, S. A., Sakir, & Asriani (2022). The implementation of life cycle assessment (LCA) in the processing industry Tofu: A case study of Konawe Selatan district, Indonesia. *Asia-Pacific Journal of Science and Technology*, 27(4): 1 – 11.
- Herdhiansyah, Dhian, Sutiarto L, Purwadi D dan Taryono. 2013. Kriteria Kualitatif Penentuan Produk Unggulan Komoditas Perkebunan dengan Metode Delphi di Kabupaten Kolaka-Sulawesi Tenggara. *Agritech* 33 (1): 60-69.
- Kusumaningrum, S. I. (2019). Pemanfaatan Sektor Pertanian Sebagai Penunjang Pertumbuhan Perekonomian Indonesia. *Transaksi*.11(1):80–89. <http://ejournal.atmajaya.ac.id/index.php/transaksi/article/view/477>.
- Kotler, Philip. (2000). Manajemen Pemasaran. Alih Bahasa: Benyamin Molan Jilid 2. Edisi Kesebelas. Jakarta: PT. Indeks Kelompok Media.
- Nugroho, M. S. E., Purwanto, P., & Suherman, S. (2016). Pengelolaan Lingkungan pada IKM Garam Konsumsi Beryodium di Kabupaten Rembang. *Jurnal Ilmu Lingkungan*, 14(2):88. <https://doi.org/10.14710/jil.14.2.88-95>
- Rukmana, M., Arifin, R., & Hufron , M. (2019). Pengaruh Kualitas Produk, Kualitas Pelayanan, Harga dan Word of Mouth terhadap Keputusan Pembelian Convenience Goods pada Konsumen Swalayan Kud Pakis. *E- Journal Riset Manajemen Prodi Manajemen*, 08(03), 73–89. www.fe.unisma.ac.id
- Saksono, N. (2010). Studi Pengaruh Proses Pencucian Garam Terhadap Komposisi dan Stabilitas Yodium Garam Konsumsi. *MAKARA of Technology Series*, 6(1), 6–16. <https://doi.org/10.7454/mst.v6i1.34>
- Sulistiyono, R. E., Khabib, M., & Winarso, R. (2018). Rancang Bangun Sistem Injeksi Yodium pada Mesin Screw dan Mixer Garam Sesuai Sni 3556. *Jurnal Crankshaft*, 1(1),65–72. <https://doi.org/10.24176/crankshaft.v1i1.2585>
- Sulistyaningsih, T., Sugiyono, W., & Sedyawati, S. M. R. (2010). Kristalisasi Air Tua dengan Bahan Pengikat. *Saintek*, 8(1), 26–33.
- Sugiyono. (2017). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung : CV. Alfabeta,
- Sujarweni, Wiratna V. (2015). Akutansi manajemen. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Suradman. (2001). Teori Ekonomi Mikro. Pusat Penerbitan Universitas Terbuka, Jakarta.