

PETANI TAMBAK GARAM DI DUDUN TAIPA DEESA SOREANG KABUPATEN TAKALAR

Hafsah Nirwana¹⁾, Ahyar¹⁾, Zaini¹⁾

¹⁾ Dosen Jurusan Teknik Elektro Politeknik Negeri Ujung Pandang, Makassar

ABSTRACT

The purpose of this activity is to provide insight to the local community, especially salt pond farmers so that the value of their crops can be increased. This activity is in the form of training in the packaging of clean and healthy kitchen salt, which so far has only been selling farmers to collectors at a very minimal price, which is only Rp. 20,000 to Rp 50,000 per bag containing 50 kg of harvested table salt. There are several models of packaging forms that are submitted to the public, which are equipped with logos or trademarks that have not been listed (just as an example). From the results of this activity, the sale value of the harvest of kitchen salt in the Taipa village will increase and will certainly add to economic income and no less important are women or mothers more empowered to help families earn a living.

Keyword: salt, packaging, economic value, salt farmer farmers

1. PENDAHULUAN

Garam dapur adalah sejenis *mineral* yang dapat membuat rasa asin. Biasanya garam dapur yang tersedia secara umum adalah Natrium klorida (NaCl) yang dihasilkan oleh air laut. Garam dalam bentuk alamnya adalah mineral kristal yang dikenal sebagai batu garam atau halite. **Garam** dapur di peroleh dari tambak penghasil garam, dimana proses pembuatan garam berasal dari air laut sebagai bahan dasar. Dengan bantuan sinar matahari dan kondisi udara yang memungkinkan untuk memperoleh/memanen garam. Sentra produksi garam di Indonesia, yaitu luas lahan garam 33.625 ha dan baru sekitar 17.625 ha yang dimanfaatkan untuk memproduksi garam (52,4%) dan di Sulawesi Selatan lahan garam yang di dimanfaatkan seluas 1.260 ha dari lahan 1.264 luas lahan garam [1].

Kabupaten Takalar salah satu kabupaten penghasil garam di Sulawesi Selatan, tepatnya di dusun Taipa desa Soreang Kecamatan Mampakkasunggu. Luas desa Soreang 174 Ha dengan empat buah dusun, yaitu dusun lampang, dusun soreang, dusun Lempong dan dusun Taipa. Masyarakat Desa Soreang rata-rata sebagai petani tambak, yaitu tambak ikan bandeng, Udang, rumput Laut dan garam. Luas tambak garam di dusun Taipa memang tidak terlalu luas, hanya seluas ±5 Ha, namun hasilnya garamnya lebih guruh dan lebih bersih dibandingkan garam dari daerah lain di Sulawesi Selatan [2].

Proses pengolahan tambak garam masih di kelola secara tradisional, yaitu hanya mengandalkan musim kemarau saja, sehingga kalau musim hujan tambak tersebut tidak menghasilkan kristal garam. Adapun hasil panen yang di peroleh dalam setahun bisa sampai 800 karung, dimana perkarungnya 50 kg (±40 ton). Hasil panen tersebut langsung diambil oleh pengumpul dengan harga sekitar Rp50.000 sd Rp80.000. Andai hasil panen 500 karung dengan harga Rp 80.000, berarti total harganya Rp40.000.000. Apabila garam tersebut di jual di pasar dalam bentuk kemasan kecil, yaitu 250gram/kemasan yang harganya Rp.1000/250gram, maka harga garam sebanyak 500 karung senilai Rp. 100.000.000,- Secara hitungan kasar nilai ekonomisnya bisa sampai 2 kali lipat, apabila garam tersebut di jual dalam bentuk kemasan.

Kemasan juga hendaknya bersahabat dengan lingkungan, baik dilihat dari bahan pengemas yang digunakan, cara pembuatan bahan pengemas, pengoperasian dan limbah kemasan. Pedoman ISO 14000 yang menyangkut lingkungan hidup berkaitan sangat erat dengan pengemasan. Ada 6 fungsi utama kemasan yang seharusnya dipenuhi oleh suatu bahan pengemas, yaitu: 1. Menjaga produk bahan pangan atau hasil pertanian agar tetap bersih dan terlindung dari kotoran dan kontaminasi. 2. Melindungi makanan dari kerusakan fisik, perubahan kadar air dan penyinaran. 3. Mempunyai kemudahan dalam membuka atau menutup, dan juga memudahkan dalam tahap-tahap penanganan, pengangkutan dan distribusi. 4. Mempunyai fungsi yang baik efisien dan ekonomis, aman untuk lingkungan. 5. Mempunyai ukuran, bentuk dan bobot yang sesuai dengan norma atau standar yang ada, mudah dibuang dan mudah dibentuk atau dicetak. 6. Menampilkan identifikasi, informasi, daya tarik dan penampilan yang jelas sehingga dapat membantu promosi atau penjualan [3].

¹ Korespondensi penulis: Hafsah Nirwana, 081283344670, email : hanir@poliupg.ac.id

Oleh sebab itu sangat diberikan penyuluhan dan pelatihan proses pengemasan garam dapur kepada masyarakat di dusun Taipa tersebut, utamanya kepada para ibu-ibu dan atau masyarakat perempuan dewasa. Dengan harapan kegiatan akan memberikan wawasan kepada masyarakat di desa Soreang untuk berusaha meningkatkan penghasilan perekonomiannya

2. PELAKSANAAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

Pelaksanaan kegiatan ini berlangsung selama empat bulan, mulai dari tinjauan lokasi sampai proses pengemasan garam dapur hingga ke pemasarannya. Adapun rincian kegiatan pelaksanaan sebagai berikut :

No	Rincian Kegiatan	Keterangan
1	Melakukan kunjungan ke lokasi pengabdian yaitu di dusun Taipa desa Soreang untuk menyampaikan kegiatan PKM yang akan dilaksanakan oleh tim.	Tim yang terdiri dari dosen dan mahasiswa meninjau lokasi dan bertemu dengan aparat desa dan para petani tambak garam serta masyarakat dusun Taipa
2	Penyuluhan kepada masyarakat di lokasi tersebut untuk beberapa materi	Materi penyuluhan yaitu Garam dapur sehat, manfaat garam dalam tubuh dan kemasan garam sehat serta efek ekonomis dari garam kemasan
3	Pengujian kadar/kandungan AW dan air garam Taipa	Kualitas garam Taipa telah di uji kadar AW dan air di laboratorium teknik Kimia PNUP, adapun hasilnya adalah penukuran AW 0,646 pada suhu 25°C dan kandungan airnya 4,88%.
3	Pelatihan pengemasan garam dapur yang bersih dan sehat	Tim melaksanakan pelatihan cara pengemasan garam sehat ke masyarakat dusun Taipa. Perangkat yang dibawa berupa timbangan digital, baskom undtuk wadah garam, sarung tangan, masker, sendok besar, alat seller dan kemasan plastik yang sudah logonya.
4	Melakukan penghitungan nilai ekonomis garam dapur kemasan	Tim memberikan informasi kepada masyarakat petani tambak garam terkait nilai ekonomis jikalau garam dapur dijual dalam bentuk kemasan.
5	Membantu memasarkan garam dapur kemasan tersebut	Garam dapur yang telah dikemas selanjutnya disosialisasikan dan dipasarkan. Tim berperan untuk hal tersebut.
6	Melakukan pembimbingan kepada Masyarakat desa Binaan/Mitra.	Tim tetap melakukan pembimbingan kepada Masyarakat dudun Taipa hingga saat ini, melalui kontak langsung maupun alat komunikasi.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil kegiatan ini berupa informasi atau pengetahuan sehubungan peningkatan nilai ekonomis hasil panen garam dapur. Adapun target luaran dari kegiatan ini adalah sebagai berikut :

a. Kunjungan Lokasi

Kunjungan ke Desa Soreang dan diterima oleh kepala Desa dan perangkat desa. Tim dan perangkat desa berdiskusi tentang potensi desa tersebut, utamanya dusun Taipa sebagai penghasil garam dapur. Kemudian mengunjungi dusun Taipa bertemu dengan petani tambak garam dan masyarakat setempat. Adapun gambar kunjungan lokasi seperti pada gambar 1 di bawah ini.



a. Tambak Garam b. Garam yang sudah di panen

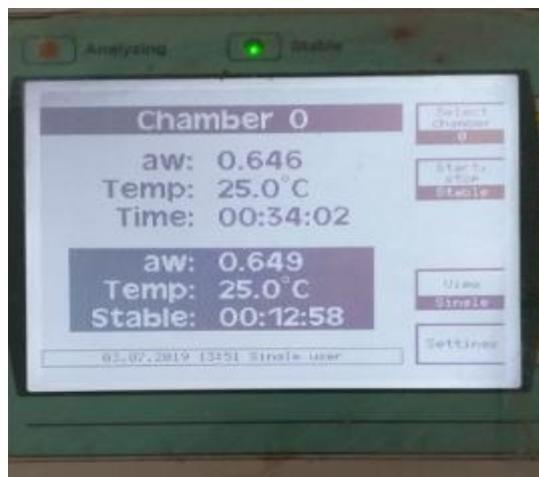


c. gudang garam d. Panen garam

Gambar 1. Tambak Garam dan Gudang Garam Dusun Taipa

b. Hasil Pengukuran kadar A_w dan Air Garam Taipa

Sebagai informasi kepada pengguna garam Taipa tentang kualitas garam tersebut, telah diuji/ diukur kadar A_w . Pengukuran tersebut dilakukan di Laboratorium Teknik Kimia PNUP. Adapun hasilnya adalah kadar A_w adalah 0,646 pada suhu 25°C dan kadar airnya 4,88%.



Gambar 2. Display Pengukuran A_w Garam dapur Dusun Taipa

c. Hasil Kemasan dan Logo Garam Dapur Taipa

Model kemasan yang telah dirancang oleh tim ada dua jenis yaitu model plastik regular dan model plastik eksklusif. Kemasan model plastik regular isinya 200gram dan kemasan model eksklusif ada yang berisi 500gram. Adapun logo kemasan dan model kemasan yang telah dibuat seperti gambar 3 di bawah ini.



Gambar 3a. Logo Merk Garam Taipa



Gambar 3b. Model Kemasan Garam dapur Sehat Taipa

d. Penyuluhan dan Pelatihan Garam Dapur Sehat

Kegiatan ini berupa pemberian informasi dan pengetahuan kepada masyarakat di dusun Taipa terkait garam dapur yang sehat, cara pengemasan garam dapur dan adanya peningkatan nilai ekonomis hasil panen tambak garam dapur. Gambar 4 di bawah ini kegiatan Penyuluhan dan Pelatihan Garam Dapur Sehat di dusun Taipa.



a. Pengisian garam dapur dalam kemasan



b. Penimbangan berat kemasan Garam Dapur



c. Proses Sealer kemasan

d. Peserta Pelatihan Pengemasan Garam Dapur

Gambar 4. Penyuluhan dan Pelatihan Garam Dapur Sehat dan Kemasannya

4. KESIMPULAN

Setelah melaksanakan kegiatan pengabdian ini, maka dapat diuraikan kesimpulan sebagai berikut :

- 1) Masyarakat di Desa Binaan Soreang khususnya di dusun Taipa telah mengetahui informasi dan pengetahuan garam dapur sehat
- 2) Masyarakat desa Soreang (dusun Taipa) sudah mengetahui kadar atau kandungan A_w dan Kandungan air dari hasil panen tambak garam dusun Taipa, yaitu A_w 0,646 pada suhu 25°C dan kandungan air 4,88%.
- 3) Peningkatan nilai jual Garam dapur dusun Taipa, karena telah di jual dalam bentuk kemasan.

5. DAFTAR PUSTAKA

- [1] Pemda Sulawesi Tenggara, “Studi Potensi Tambak Garam di Propinsi Sulawesi Tenggara” <https://www.scribd.com/doc/233939531/presentasi-tambak-garam-pptx>. Diakses 16 Oktober 2019
- [2] Tim Desa Sorenag, “Potensi Desa Soreang” tahun 2018
- [3] Prof. Dr. Ir. Rizal Syarief, M.S., DESS, Pengemasan dan Perlindungan Mutu Bahan Pangan, <http://repository.ut.ac.id/4605/1/PANG4227-M1.pdf> . Diakses 16 Oktober 2019

6. UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih dan penghargaan setinggi-tingginya kepada Direktur Politeknik Negeri Ujung Pandang atas pendanaan melalui DIPA Politeknik Negeri Ujung Pandang, sesuai dengan Surat Perjanjian Pelaksana Pengabdian Nomor : 019/PL10.13/PM/2019, tanggal 1 April 2019. Terima kasih juga disampaikan kepada Kepala Desa beserta aparat Desa Soreang serta masyarakat dusun Taipa.