

**PROSES PRODUKSI DAN VARIABILITAS MUTU GARAM
RAKYAT DI ATAPUPU KABUPATEN BELU PROVINSI NUSA
TENGGARA TIMUR**

SKRIPSI



Oleh :

**ELISABET ABUK
2017340019**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS TRIBHUWANA TUNGGADEWI
MALANG
2023**

**PROSES PRODUKSI DAN VARIABILITAS MUTU GARAM RAKYAT DI
ATAPUPU KABUPATEN BELU PROVINSI NUSA TENGGARA TIMUR**

Oleh :

ELISABET ABUK

2017340019

SKRIPSI

**Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh Gelar Sarjana
Pertanian Strata Satu (S-1)**



**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS TRIBHUWANA TUNGGADDEWI
MALANG
2023**

LEMBAR PERNYATAAN SKRIPSI

Saya, yang bertandatangan dibawah ini,

Nama Mahasiswa : ELISABET ABUK

Nim : 2017340019

Program Studi : Teknologi Industri Pertanian

Menyatakan bahwa Skripsi yang berjudul *“proses produksi dan variabilitas mutu garam rakyat di atapupu kabupaten belu provinsi nusa tenggara timur”* merupakan karya tulis yang saya buat sendiri menurut pengamatan serta keyakinan saya. Skripsi ini tidak mengandung bagian skripsi atau karya tulis yang pernah di terbitkan atau ditulis orang lain, kecuali kutipan referensi yang dimuat dalam naskah skripsi ini. Apabila ternyata kemudian hari pernyataan saya ini tidak benar, saya sanggup menerima sanksi akademik apapun dari Universitas Tribhuwana Tungadewi malang

Malang, 08 September 2023
Yang Menyatakan,

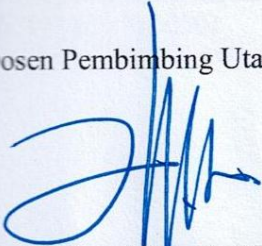


ELISABET ABUK
2017340019

LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI

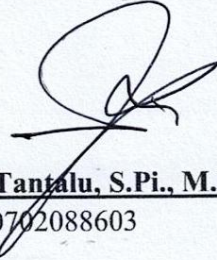
Judul Skripsi : Proses Produksi Dan Variabilitas Mutu Garam Rakyat
Di Atapupu Kabupaten Belu Provinsi Nusa Tenggara
Timur
Nama Mahasiswa : Elisabet Abuk
NIM : 2017340019
Program Studi : Teknologi Industri Pertanian
Menyetujui : Dosen Pembimbing

Dosen Pembimbing Utama



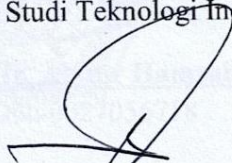
Dr. Ir. Kgs Ahmadi, MP
NIDN: 0027126501

Dosen Pembimbing Pendamping



Lorine Tantal, S.Pi., M.P., M.Sc
NIDN: 0702088603

Mengetahui:
Kepala Program Studi Teknologi Industri Pertanian



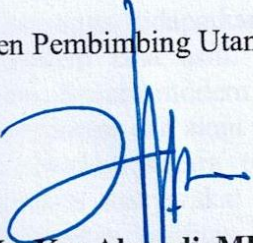
Lorine Tantal, S.Pi., M.P., M.Sc
NIDN: 0702088603

LEMBAR PENGESAHAN

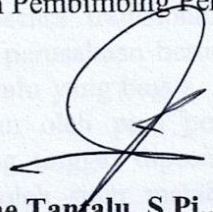
Mengetahui :

Pada tanggal : 08 September 2023

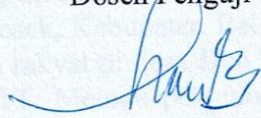
Dosen Pembimbing Utama


Dr. Ir. Kgs Ahmadi, MP
NIDN: 0027126501

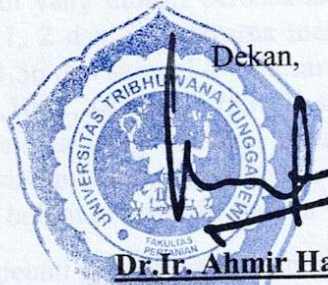
Dosen Pembimbing Pendamping


Lorine Tantal, S.Pi., M.P., M.Sc
NIDN: 0702088603

Dosen Penguji


Dr. Ir. Sri Handayani, MP
NIDN: 0723086404

Dekan,



Dr. Ir. Ahmir Hamzah, MP
NIDN: 0027056718

RINGKASAN

ELISABET ABUK. 2017340019. Proses Produksi Dan Variabilitas Mutu Garam Rakyat Di Atapupu Kabupaten Belu Provinsi Nusa Tenggara Timur. Pembimbing Utama: Dr.Ir.Kgs Ahmadi, MP. Pembimbing pendamping: Lorine Tantalu S.Pi., MP., M.Sc

Garam adalah zat yang berbentuk padat, kristal dan berwarna putih yang merupakan hasil dari laut. Garam dapat didapatkan dengan cara mengeringkan air laut sehingga didapatkan kristal-kristal mineral berasal dari air laut, garam sendiri mempunyai rasa asin. Garam dapat dikelola secara tradisional maupun secara modern. Secara modern biasanya dilakukan oleh perusahaan besar dengan bantuan alat evaporasi dan akan menghasilkan kualitas garam yang bagus. Sedangkan garam yang dikelola secara tradisional yakni dilakukan oleh para petani garam yang merupakan masyarakat dari sebuah wilayah yang tinggal dipesisir pantai dengan menggunakan fasilitas seadanya dan didukung oleh sinar matahari untuk proses evaporasi. Desa Dua Laus memiliki lahan tambak garam seluas 1.465,14 Ha dari hasil kerjasama antara investor dan juga petani tambak garam yang dapat menghasilkan lebih dari 80 ton per hektar setiap tahunnya ketika musim kemarau.

Tujuan penelitian untuk mempelajari teknik pengolahan garam yang digunakan di desa Dua Laus, Kecamatan Kakuluk Mesak, Kabupaten Belu, Propinsi NTT, mengkaji kualitas garam yang dihasilkan petani tambak garam rakyat di Desa Dua Laus, Kecamatan Kakuluk Mesak, Kabupaten Belu, Propinsi NTT, dan mempelajari permasalahan produksi garam rakyat di desa Dua Laus, Kecamatan Kakuluk Mesak, Kabupaten Belu, Propinsi NTT. Metode pengumpulan data, penulis menggunakan metode survey dan wawancara.

Hasil penelitian adalah sistem pengolahan garam di Kabupaten Belu Desa Dua Laus masih bersifat tradisional dan belum bisa sampai pada sistem yang modern. Untuk kualitas garam yang dihasil berdasarkan uji laboratorium yaitu, warna gram dan NaCl. Sampel 1, 2 dan 3 berwarna merah (a) sampel 1 = 13,64, sampel 2 = 13,52, sampel 3 = 13,56 dan sampel 4 sebesar =70,25 lebih putih (L) dan kadar NaCl sampel 1 sebesar 72,10% , sampel 2 75,61% sampel 3 sebesar 77,80%, dan sampel 4 sebesar 76,56%. Kendala yang dihadapi petani garam diantaranya produksi garam masih banyak dilakukan secara tradisional, bergantung pada faktor cuaca, serta kualitas garam yang belum memenuhi standar industri.

Kata kunci: garam; petani garam; warna garam; dan NaCl

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa karena rahmat dan penyertaan-Nya telah menuntun penulis sehingga dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Proses Produksi Dan Variabilitas Mutu Garam Rakyat Di Atapupu Kabupaten Belu Provinsi Nusa Tenggara Timur”. Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Bapak Dr. Ir. Kgs. Ahmada, MP selaku dosen pembimbing I dan Ibu Lorine Tantal, .Pi., MP., M.Sc selaku dosen pembimbing II atas segala kesabaran, nasihat, arahan dan bimbingan terhadap penulis. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada Ibu Lorine Tantal, S.Pi., MP., M.Sc selaku Ketua Program Studi atas segala nasehat dan bimbingannya kepada penulis beserta seluruh dosen atas bimbingan dan arahan yang selama ini diberikan serta kepada karyawan, Fakultas Pertanian, Universitas Tribhuwana Tungadewi atas fasilitas dan bantuan yang diberikan. Ucapan terima kasih juga kepada Masyarakat Di Desa Dua Laus Kecamatan Kakuluk Mesan, Kabupaten Belu atas izin yang diberikan sehingga penulis dapat melakukan penelitian dengan baik dan juga terima kasih kepada para petani tambak garam di Desa Dua Laus atas segala partisipasi dalam melancarkan kegiatan penelitian.

Penghargaan yang tulus penulis berikan kepada kedua orangtua, kaka dan adik atas doa, cinta, kasih sayang, pengertian dan dukungan yang diberikan kepada penulis. Juga kepada rekan-rekan Teknologi Industri Pertanian khususnya angkatan 2017 atas bantuan, dukungan dan kebersamaan selama ini. Penulis berharap semoga hasil dari penelitian ini dapat bermanfaat bagi banyak pihak, dan memberikan sumbangan pemikiran dalam kemajuan ilmu pengetahuan.

Malang, September 2023

Penulis

RIWAYAT HIDUP



Penulis dilahirkan di Dubasa , Kabupaten Belu, Nusa Tenggara Timur pada tanggal 28 Maret 1998, sebagai putri ketiga dari enam orang bersaudara dari almarhum bapak Zakharias Meni dan Ibu Imelda Fuka. Penulis menempuh pendidikan dasar di SDK Dafala, pada tahun 2004 sampai tahun 2010, kemudian penulis melanjutkan Sekolah Mengah Pertama di SMP Negeri Oenopu, pada tahun 2011 sampai dengan tahun 2013, pada tahun 2014 sampai dengan tahun 2016 penulis melanjutkan studi di SMA Negeri 1 Wedomu. Pada tahun 2017 penulis terdaftar sebagai Strata 1 pada program studi Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Tribhuwana Tungga Dewi Malang.

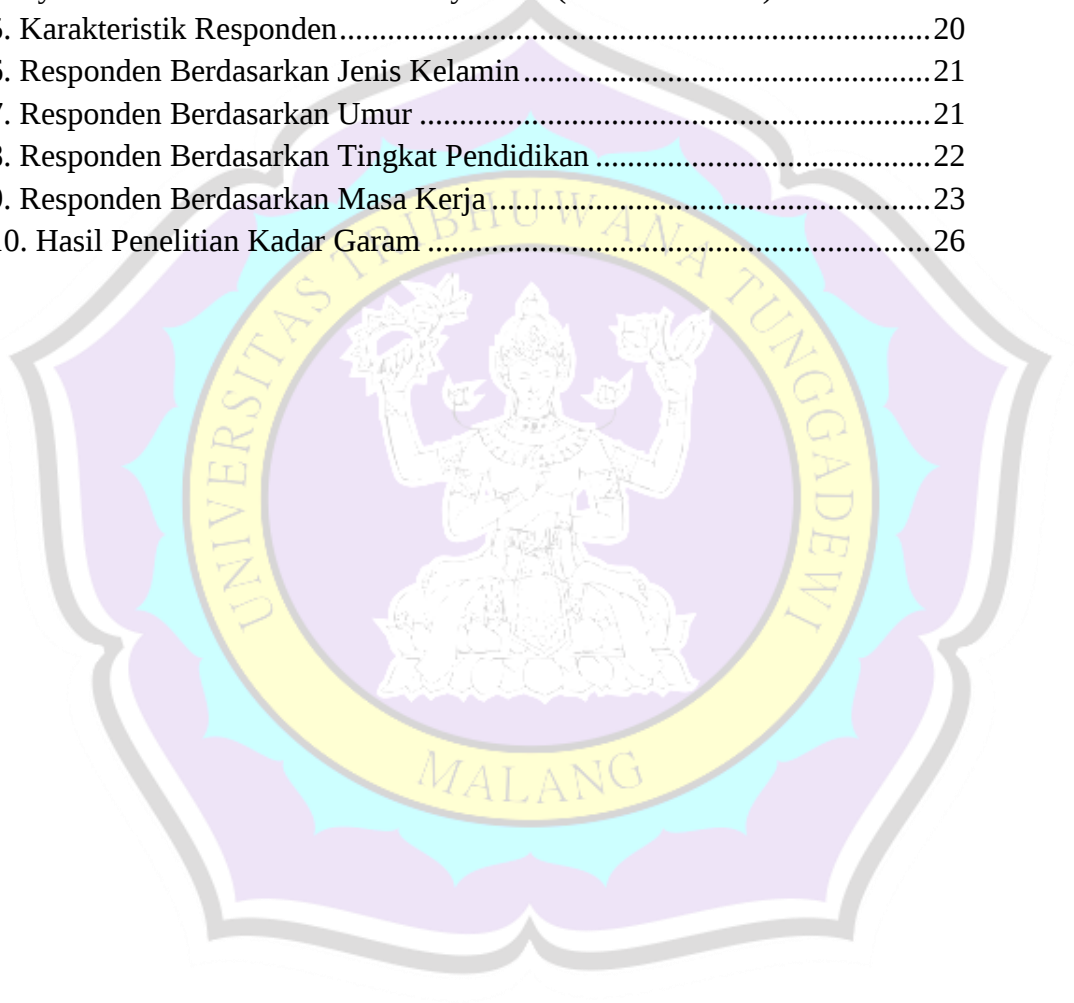


DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	iii
HALAMAN PERNYATAAN SKRIPSI	iiii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iv
HALAMAN PENGESAHAN	v
RINGKASAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
RIWAYAT HIDUP	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
I. PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	Error! Bookmark not defined.
1.2 Tujuan Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
1.3 Manfaat Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
II. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1. Garam	Error! Bookmark not defined.
2.2. Pengolahan Garam	Error! Bookmark not defined.
2.3. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Produksi Garam.....	Error! Bookmark not defined.
2.4. Proses Produksi Garam	Error! Bookmark not defined.
III. METODE PENELITIAN	
3.1.Tempat dan Waktu Penelitian	Error! Bookmark not defined.
3.2. Alat dan Bahan	Error! Bookmark not defined.
3.3. Jenis Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
3.4. Teknik Pengambilan Sampel.....	Error! Bookmark not defined.
3.5. Analisis Data	Error! Bookmark not defined.
3.6. Diagram Alir Proses Produksi Garam.....	Error! Bookmark not defined.
3.7. Tahap-tahap Proses Produksi Garam	Error! Bookmark not defined.
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1. Karakteristik Responden	Error! Bookmark not defined.
4.1.1 Responden Berdasarkan Jenis Kelamin.....	Error! Bookmark not defined.
4.1.2 Responden Berdasarkan Umur	Error! Bookmark not defined.
4.1.3 Responden Berdasarkan Tingkat Pendidikan.....	Error! Bookmark not defined.
4.1.4 Responden Berdasarkan Masa Kerja.....	Error! Bookmark not defined.
4.2. Uji Warna Garam	Error! Bookmark not defined.
4.3. Uji Kadar Garam / NaCl.....	Error! Bookmark not defined.
4.4. Upah Tenaga Kerja	Error! Bookmark not defined.
4.5. Pendapatan	Error! Bookmark not defined.
V. KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1. Kesimpulan.....	Error! Bookmark not defined.
5.2. Saran.....	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR PUSTAKA	Error! Bookmark not defined.
LAMPIRAN.....	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kualitas Garam Berdasarkan Kandungan NaCl	4
Tabel 2. SNI dan SII Garam Industri	4
Tabel 3. Standar Nasional Indonesia (SNI 2021) untuk garam konsumsi.....	11
Tabel 4. Syarat mutu Garam konsumsi beryodium (SNI 3556:2016)	11
Tabel 5. Karakteristik Responden.....	20
Tabel 6. Responden Berdasarkan Jenis Kelamin.....	21
Tabel 7. Responden Berdasarkan Umur	21
Tabel 8. Responden Berdasarkan Tingkat Pendidikan	22
Tabel 9. Responden Berdasarkan Masa Kerja.....	23
Tabel 10. Hasil Penelitian Kadar Garam	26



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Diagram Alir Proses Produksi Garam.....	Error!
Bookmark not defined.	
Gambar 2. Lahan Garam.....	Error!
Bookmark not defined.	
Gambar 3. Wadah Penampungan.....	Error!
Bookmark not defined.	
Gambar 4. Wadahh Penyaringan.....	Error!
Bookmark not defined.	
Gambar 5. Pemasakan Garam.....	Error!
Bookmark not defined.	
Gambar 6. Penjemura Garam.....	Error!
Bookmark not defined.	
Gambar 7. Desa Dua Laus.....	Error!
Bookmark not defined.	



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Jalan Penelitian	35
Lampiran 2. Hasil Uji Laboratorium	37
Lampiran 3. Koisioner Penelitian	39
Lampiran 4. Dokumentasi Sampel Garam	42
Lampiran 5. Dokumentasi Penelitian	43

