

**ANALISIS RANTAI PASOK (*SUPPLY CHAIN*) GARAM
RAKYAT DI LINGKUNGAN PACCELANGA
KELURAHAN PALLENGU KECAMATAN BANGKALA
KABUPATEN JENEPONTO**

**NUR ASMA HAYATI AL KHAR
105961115816**



**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR
2021**

**ANALISIS RANTAI PASOK (*SUPPLY CHAIN*) GARAM RAKYAT
DI LINGKUNGAN PACCELANGA KELURAHAN PALLENGU
KECAMATAN BANGKALA KABUPATEN JENEPONTO**

**NUR ASMA HAYATI AL KHAR
105961115816**



SKRIPSI

**Sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh Gelar Sarjana Pertanian Strata
Satu (S-1)**

13/09/2021

1 exp.
cimb-Alumni

R/0148/055/21 LP
KHA
a'

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR
2021**

HALAMAN PENGESAHAN

Judul : Analisis Rantai Pasok (*Supply Chain*) Garam Rakyat di Lingkungan Paccelanga Kelurahan Pallengu Kecamatan Bangkala Kabupaten Jeneponto

Nama : Nur Asma Hayati Al Khar

Stambuk : 105961115816

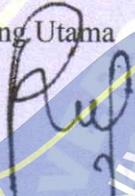
Program Studi : Agribisnis

Fakultas : Pertanian

Disetujui

Pembimbing Utama

Pembimbing Pendamping


Dr. Reni Fatmasari Syafruddin, S.P., M.Si
NIDN: 0928128602

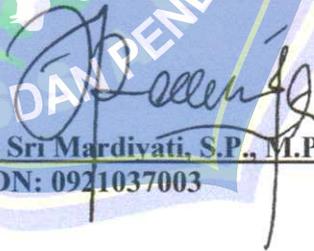

Sitti Khadijah Yahya Hiola, S.TP., M.Si
NIDN: 0923098305

Diketahui

Dekan Fakultas Pertanian

Ketua Program Studi Agribisnis


Dr. Ir. Hj. Andi Khaeriyah, M.Pd
NIDN: 0926036803


Dr. Sri Mardiyati, S.P., M.P
NIDN: 0921037003

PENGESAHAN KOMISI PENGUJI

Judul : Analisis Rantai Pasok (*Supply Chain*) Garam Rakyat di Lingkungan Paccelanga Kelurahan Pallengu Kecamatan Bangkala Kabupaten Jeneponto

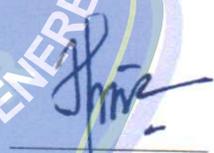
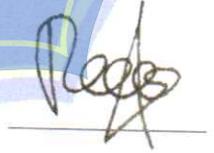
Nama : Nur Asma Hayati Al Khar

Stambuk : 105961115816

Program Studi : Agribisnis

Fakultas : Pertanian

KOMISI PENGUJI

Nama	Tanda Tangan
1. <u>Dr. Reni Fatmasari Syafruddin, S.P., M.Si</u> Ketua Sidang	
2. <u>Sitti Khadijah Yahya Hiola, S.TP., M.Si</u> Sekretaris	
3. <u>Dr. Jumiati, S.P. M.M</u> Anggota	
4. <u>Rahmawati, S.Pi. M.Si</u> Anggota	

Tanggal Lulus : 26 Agustus 2021

HALAMAN PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi yang berjudul **Analisis Rantai Pasok (Supply Chain) Garam Rakyat di Lingkungan Paccelanga Kecamatan Bangkala Kabupaten Jeneponto** adalah benar merupakan hasil karya yang belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun. Semua sumber data dan informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam daftar pustaka di bagian akhir Skripsi ini.



Makassar, Maret 2021

Nur Asma Hayati Al Khar

ABSTRAK

Nur Asma Hayati Al Khar.105961115816. Analisis Rantai Pasok (*Supply Chain*) Garam Rakyat di Lingkungan Paccelanga Kecamatan Bangkala Kabupaten Jeneponto. Dibimbing oleh RENI FATMASARI SYAFRUDDIN dan SITTI KHADIJAH YAHYA HIOLA.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses produksi dan rantai pasok yang mencakup aliran produk, aliran informasi dan aliran keuangan garam rakyat di Lingkungan Paccelanga Kecamatan Bangkala Kabupaten Jeneponto. Teknik penentuan informan ini dilakukan dengan sengaja pada produsen garam di Paccelanga. Jumlah informan yang digunakan yaitu 4 orang informan utama dan 4 orang informan pendukung. Data dianalisis secara deskriptif kualitatif. Hasil Penelitian ini ditemukan bahwa Proses produksi garam di Lingkungan Paccelanga Kelurahan Pallengu Kecamatan Bangkala Kabupaten Jeneponto yaitu penyediaan bahan baku, pengaliran air ke kolam air panas dan kolam air dingin, pengolahan lahan, pengaliran air ke lahan, proses evaporasi, pengkristalan garam, penggarukan garam, penyimpanan garam dan pengemasan. Rantai pasok garam rakyat di Lingkungan Paccelanga Kelurahan Pallengu Kecamatan Bangkala Kabupaten Jeneponto yaitu aliran produk, pemasok akan menjual garam ke industri lalu akan dijual ke distributor dan sampai ke konsumen akhir. Pemasok juga menjual ke pedagang pengecer dimana pedagang pengecer akan menjual ke pelaku rumah tangga. Aliran informasi, berjalan dua arah. Pemasok akan menghubungi mitra kerja perihal penyediaan produk atau mitra kerja akan menghubungi pemasok jika persediaan garam mulai menipis. Aliran keuangan, berjalan dari arah sebaliknya yaitu dari hilir ke hulu. Seperti industri akan membayar ke pemasok, pedagang pengecer ke pemasok, dan konsumen ke industry atau pedagang pengecer.

Kata Kunci : garam, proses produksi, rantai pasok, aliran produk, aliran informasi, aliran keuangan.

ABSTRAK

Nur Asma Hayati Al Khar.105961115816. Analysis of Supply Chain of People's Salt in Paccelanga District Bangkala Jeneponto. Guided by Reni Fatmasari Syafruddin and Sitti Khadijah Yahya Hiola.

This research aims to find out the process of salt production and supply chain flow such as product flow, information flow and financial flow of people's salt in Paccelanga Bangkala District Jeneponto Regency.

This informant determination technique is done deliberately on salt farmers in Paccelanga. The number of informants used is 4 main informants and 4 supporting informants. The data is analyzed descriptively qualitatively.

The result of this research is the process of salt production in the Paccelanga Environment Pallengu Subdistrict Bangkala Jeneponto district namely the provision of raw materials, water flow to hot springs and cold water ponds, land processing, water flow to the land, evaporation process, salt crystallization, salt scraping, salt storage and packaging. The flow of people's salt supply chain in Paccelanga Neighborhood Pallengu Subdistrict Bangkala Jeneponto district is the flow of products, suppliers will sell salt to the industry and then will be sold to distributors and up to the end consumer. Suppliers also sell to retailers where retailers will sell to householders. The flow of information, goes both ways. The supplier will contact the partner regarding the provision of the product or the partner will contact the supplier if the salt supply begins to deplete. Financial flow, running from the opposite direction that is from downstream to upstream. Such an industry will pay to suppliers, retailers to suppliers, and consumers to industry or retailers.

Keywords : salt, production process, supply chain, product flow, information flow, financial flow.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas segala rahmat dan hidayah yang tiada henti diberikan kepada hamba-Nya. Shalawat dan salam tak lupa penulis kirimkan kepada Rasulullah SAW. Beserta para keluarga, sahabat, dan para pengikutnya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Analisis Rantai Nilai dan Kelayakan Usaha Tambak Garam di Paccelanga Kecamatan Bangkala Kabupaten Jeneponto”.

Skripsi ini merupakan tugas akhir yang diajukan untuk memenuhi syarat dalam memperoleh gelar Sarjana Pertanian pada Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Makassar.

Penulis menyadari bahwa penyusunan skripsi ini tidak akan terwujud tanpa adanya bantuan dan dorongan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada yang terhormat :

1. Dr. Reni Fatmasari Syafuruddin, S.P., M.M selaku pembimbing I dan Sitti Khadijah Yahya Hiola, S.TP., M.Si selaku pembimbing II yang senantiasa meluangkan waktunya membimbing dan mengarahkan penulis, sehingga skripsi dapat diselesaikan.
2. Dr. Ir. Hj. Andi Khaeriyah, M.Pd selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Makassar.

3. Dr. Sri Mardiyati, S.P., M.P selaku Ketua Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Makassar.
4. Kedua Orangtua, Ayahanda Kaharuddin, S.Sos dan Ibunda Nurhayati, dan segenap keluarga yang senantiasa memberi bantuan, baik moril maupun materil sehingga skripsi ini terselesaikan.
5. Teman-teman Proker Demis dan IMM Fakultas Pertanian yang senantiasa memberi support dalam proses penyelesaian ini.
6. Seluruh Dosen Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Makassar yang telah membekali segudang ilmu kepada penulis.
7. Semua pihak yang telah membantu penyusunan skripsi dari awal hingga akhir yang penulis tidak dapat sebut satu persatu.

Akhir kata penulis ucapkan banyak terima kasih kepada semua pihak yang terkait dalam penulisan skripsi ini, semoga karya tulis ini bermanfaat dan dapat memberi sumbangan yang berarti bagi pihak yang membutuhkan. Semoga segala rahmat Allah senantiasa menghampiri kita semua, Aamiin.

Makassar, Maret 2021

Nur Asma Hayati Al Khar

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL.....	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN.....	v
ABSTRAK	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
I. PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Kegunaan Penelitian.....	4
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Teori Rantai Pasok.....	6
2.2 Garam	8
2.3 Areal Pembuatan Garam.....	13
2.4 Penelitian Terdahulu.....	16
2.5 Kerangka Berpikir	21
III. METODE PENELITIAN	24

3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian.....	24
3.2 Teknik Penentuan Sampel	24
3.3 Jenis dan Sumber Data.....	25
3.4 Teknik dan Pengumpulan Data.....	26
3.5 Teknik Analisis Data	27
3.6 Definisi Operasional.....	27
IV. GAMBARAN UMUM WILAYAH PENELITIAN.....	29
4.1 Letak Geografis	29
4.2 Kondisi Pertanian.....	29
V. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	31
5.1 Identitas Informan.....	31
5.2 Aliran Rantai Pasok Garam.....	33
VI. PENUTUP.....	51
6.1 Kesimpulan.....	51
6.2 Saran.....	52
DAFTAR PUSTAKA.....	53
LAMPIRAN.....	55

DAFTAR TABEL

Nomor	Teks	Halaman
1.	Produksi Garam di Kabupaten Jeneponto.....	2
2.	Penelitian yang Relevan.....	16
3.	Identitas Informan Penelitian.....	31
4.	Unsur Utama/Dominan Kadar dalam Air Laut.....	36
5.	Kuantitas dan Harga Garam dari Pedagang Kecil.....	48



DAFTAR GAMBAR

Nomor	Teks	Halaman
1.	Kerangka Pemikiran.....	23
2.	Proses Produksi Garam di Paccelanga	34
3.	Aliran Produk Garam	42
4.	Aliran Informasi Garam	45
5.	Aliran Keuangan Garam	47



I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan dengan luas wilayah laut sebesar 3,25 Juta km² lebih besar daripada luas wilayah daratan yaitu 2,01 Juta km², sehingga masa depan akan lebih banyak ditentukan pada kemampuan memanfaatkan sumber daya laut seperti garam. Garam merupakan salah satu komoditas pertanian yang mempunyai potensi untuk dikembangkan, karena tingginya kebutuhan akan garam (Lestina, 2016).

Bahan baku utama pembuatan garam adalah air laut. Indonesia memiliki laut yang sangat luas dibandingkan dengan negara-negara lain, tetapi keadaan ini tidak menjadi acuan bagi pemerintah untuk tidak mengimpor garam. Impor garam ke Indonesia sepanjang 2019 tercatat 2,6 juta ton. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS) angka ini setara dengan US\$ 95,52 juta. Ada beberapa penyebab sehingga impor garam ini dilakukan salah satunya adalah masalah rantai pasok (*supply chain*) garam (Athailah dan Nugroho Y, 2019).

Rantai pasok menggambarkan seluruh proses dan kegiatan yang bertujuan menyampaikan produk kepada konsumen (Wuwung, 2013). *Supply chain* menyangkut hubungan terus-menerus mengenai barang, uang dan informasi. Barang umumnya mengalir hulu ke hilir, uang mengalir dari hilir ke hulu, sedangkan informasi mengalir dua arah dari hulu ke hilir maupun dari hilir ke hulu (Assauri, 2011).

Kabupaten Jeneponto merupakan daerah yang terkenal sebagai penghasil garam terbesar di Sulawesi Selatan dengan luas areal tambak garam 622.660.000 m². Tambak garam Kabupaten Jeneponto tersebar di beberapa kecamatan salah satunya adalah Kecamatan Bangkala, dimana daerah ini merupakan areal tambak garam terbesar di Kabupaten Jeneponto dengan luas areal tambak garam 4.970.900 m².

Tabel 1.1 Produksi Garam di Kabupaten Jeneponto

No.	Tahun Produksi	Jumlah Produksi (Ton)
1	2014	72.864,42
2.	2015	51.237,9
3.	2016	21.316
4.	2017	19.731,82
5.	2018	38.769,55

(sumber : Badan Pusat Statistik, 2018)

Areal tambak garam di Kabupaten Jeneponto yang luas tidak dapat dijadikan acuan sebagai peningkatan produksi dan kualitas garam karena nyatanya produksi garam tiap tahun semakin merosot. Pada *Tabel 1.1 Produksi Garam di Kabupaten Jeneponto* mengalami jumlah yang tidak meningkat atau menurun. Dimana pada tahun 2014 produksi garam sebesar 72.864,42 ton, dan terjadi penurunan produksi yang sangat tajam pada tahun 2018 yaitu sebesar 46,8% jika dibandingkan dengan tahun 2014.

Penurunan produksi ini disebabkan karena adanya penurunan harga garam akibat pemberlakuan kebijakan impor garam industri. Selain itu, proses produksi garam yang masih menggunakan cara tradisional seperti penguapan air laut dengan bantuan cahaya matahari tanpa didukung penggunaan teknologi ini menyebabkan rendahnya kualitas garam.

Rendahnya kualitas garam yang dihasilkan berakibat pula pada proses penjualan garam. Petani melakukan penjualan garam setelah melalui pengemasan dengan memasarkan di depan rumah adapula beberapa petani yang menjual garam kepada perusahaan yang memerlukan pasokan garam walaupun kualitas garam ini masih dikatakan kurang tetapi perusahaan yang memasok garam dari petani akan menyesuaikan harga sesuai kualitas dan kesepakatan dengan petani.

Berdasarkan uraian diatas peneliti akan mengambil judul penelitian “Analisis Rantai Pasok (*Supply Chain*) Garam Rakyat di Paccelanga Kecamatan Bangkala Kabupaten Jeneponto”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas rumusan masalah yang dapat dikemukakan yaitu :

1. Bagaimana proses produksi garam rakyat di Lingkungan Paccelanga Kelurahan Pallengu Kecamatan Bangkala Kabupaten Jeneponto ?
2. Bagaimana aliran rantai pasok garam rakyat di Lingkungan Paccelanga Kelurahan Pallengu Kecamatan Bangkala Kabupaten Jeneponto ?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini yaitu :

1. Mengetahui proses produksi garam rakyat di Lingkungan Paccelanga Kelurahan Pallengu Kecamatan Bangkala Kabupaten Jeneponto.

2. Mengetahui aliran rantai pasok garam rakyat di Lingkungan Paccelanga Kelurahan Pallengu Kecamatan Bangkala Kabupaten Jeneponto.

1.4 Kegunaan Penelitian

1.4.1 Secara teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menghasilkan perkembangan konsep mengenai rantai pasok garam rakyat.

1.4.2 Secara Praktis

Penelitian ini mempunyai beberapa kegunaan baik bagi penulis, bagi universitas dan bagi masyarakat. Adapun kegunaan yang dapat diambil adalah sebagai berikut :

1). Bagi Penulis

Penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan, wawasan serta informasi bagi penulis terutama tentang rantai pasok garam rakyat.

2). Bagi Masyarakat

Penelitian ini diharapkan dapat memberi tambahan informasi serta digunakan sebagai masukan dan pertimbangan bagi masyarakat terkait rantai pasok garam rakyat.

II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Teori Rantai Pasok

Rantai pasokan merupakan hubungan keterkaitan antara aliran material atau jasa, aliran uang (*return/recycle*) dan aliran informasi mulai dari pemasok, produsen, distributor, gudang, pengecer sampai ke pelanggan akhir (*upstream* ↔ *downstream*). Dengan kata lain, *supply chain* merupakan suatu jaringan perusahaan yang secara bersama sama bekerja sama untuk menciptakan dan mengantarkan produk sampai ke tangan konsumen akhir. Rangkaian atau jaringan ini terbentang dari penambang bahan mentah (di bagian hulu) sampai retailer atau toko (pada bagian hilir). Aktifitas-aktifitas dalam rantai pasokan mengubah sumber daya alam, bahan baku, dan komponen-komponen dasar menjadi produk produk jadi yang akan disalurkan ke konsumen akhir (Nurfadillah, 2017)

Menurut Van der Vost (Purba, 2015) mendefinisikan rantai pasok adalah sebuah rangkaian dari aktivitas-aktivitas (fisik dan pengambilan keputusan) yang terhubung oleh saluran barang dan informasi serta terkait dengan aliran-aliran uang dan hak milik yang berseberangan dengan batasan organisasi. Oleh karena itu, manajemen terhadap rantai pasok penting untuk menciptakan integrasi dari perencanaan, koordinasi, dan pengawasan dari semua proses bisnis dan aktivitas di dalam rantai pasok untuk menyampaikan nilai yang diharapkan konsumen dengan biaya sekecil mungkin terhadap rantai pasok secara keseluruhan yang pada saat bersamaan memenuhi berbagai persyaratan dari pelaku lain dalam rantai pasok.

Menurut Chopra dan Meindl, rantai pasok memiliki sifat yang dinamis namun melibatkan tiga aliran yang konstan, yaitu aliran informasi, produk dan uang. Disamping itu Chopra dan Meindl juga menjelaskan bahwa tujuan utama dari setiap rantai pasok adalah untuk memenuhi kebutuhan konsumen dan menghasilkan keuntungan. Sementara Ling Li memaparkan bahwa rantai pasok lebih menekankan pada semua aktivitas dalam memenuhi kebutuhan konsumen yang di dalamnya terdapat aliran dan transformasi barang mulai dari bahan baku sampai ke konsumen akhir dan disertai dengan aliran informasi dan uang.

Salah satu faktor kunci untuk mengoptimalkan *supply chain* adalah dengan menciptakan alur informasi yang bergerak secara mudah dan akurat diantara jaringan atau mata rantai tersebut, dan pergerakan barang yang efektif dan efisien yang menghasilkan kepuasan maksimal pada para pelanggan. Dengan tercapainya koordinasi dari rantai supply perusahaan, maka tiap channel dari rantai supply perusahaan tidak akan mengalami kekurangan barang juga tidak kelebihan barang terlalu banyak.

Rantai pasok mencakup tiga bagian berdasarkan pendapat Anatan (Al Rasyid, 2015) sebagai berikut:

1. *Upstream Supply Chain*: bagian ini mencakup supplier *first-tier* dari organisasi dan supplier yang didalamnya telah terbina suatu hubungan.
2. *Internal Supply Chain*: bagian ini mencakup semua proses yang digunakan oleh organisasi dalam mengubah input yang dikirim oleh supplier menjadi

output, mulai dari waktu material tersebut masuk pada perusahaan sampai pada produk tersebut didistribusikan diluar perusahaan tersebut.

3. *Downstream Supply Chain*: bagian ini mencakup semua proses yang terlibat dalam pengiriman produk pada customer akhir.

Efektivitas suatu rantai pasok dapat ditingkatkan dengan cara:

1. Mengatur biaya kegiatan seperti manufaktur, asset, inventaris, transportasi.
2. Mengatur tingkat layanan seperti waktu respon yang terjadi dalam unit waktu yang ditentukan dengan pola permintaan.
3. Menyeimbangkan biaya dari inventaris dengan kebutuhan layanan pelanggan.
4. Menciptakan jaringan hubungan bisnis atau rantai pasok yang tepat, efisien dan rendahnya biaya, untuk membawa produk dari konsep ke pasar.

2.2 Garam

Garam merupakan komoditas strategis karena menjadi kebutuhan pokok. Menurut data Kementerian Perdagangan kebutuhan garam per kapita rata-rata 4 kg, sehingga dibutuhkan sekitar 2.87 juta ton garam konsumsi per tahun, belum termasuk kebutuhan industri (Rusliana, 2013). Lahan tambak garam yang merupakan penentu dari pengaruh faktor produksi produk garam rakyat. Secara umum dikatakan, semakin luas lahan (yang digarap / ditanami), semakin besar jumlah produksi yang dihasilkan oleh lahan tersebut. Ukuran lahan tambak garam dapat dinyatakan dengan hektar (ha) atau are (Rachman, 2011).

Petani garam rakyat adalah produsen garam yang skala kecil bukan industri dan hanya memproduksi musim kemarau saja. Pabrikan berharap agar petani garam mau meningkatkan kualitas garamnya sehingga sama dengan kualitas garam impor, sementara petani garam tidak mampu memenuhi kualitas karena tidak menambah harga jual secara signifikan yang artinya harga garam yang berlaku di tingkat petani garam tidak memberi insentif bagi petani garam untuk meningkatkan kualitasnya. Di sisi lain, pemerintah kesulitan menetapkan kebijakan *floor price* (harga dasar) garam atau harga minimum pada masing-masing daerah sentra produksi garam, harga dasar tidak memperhitungkan faktor persaingan, penetapan harga dasar biasanya dilakukan oleh suatu lembaga atau pemerintah untuk menjaga agar harga tidak merosot di tingkat produsen.

Petani garam dibedakan berdasarkan kepemilikan lahan garam yaitu pemilik, penyewa dan petani bagi hasil. Pemilik adalah petani garam yang memiliki lahan garam sendiri. Penyewa adalah para petani yang menyewa lahan garam dalam budidaya garam, sedangkan bagi hasil adalah petani yang menggarap lahan garam dan melakukan perjanjian bagi hasil dengan pemilik lahan garam (Adiraga, 2014).

Lahan tambak garam yang merupakan penentu dari pengaruh faktor produksi produk garam rakyat. Secara umum dikatakan, semakin luas lahan (yang digarap / ditanami), semakin besar jumlah produksi yang dihasilkan oleh lahan tersebut. Ukuran lahan tambak garam dapat dinyatakan dengan hektar (ha) atau are (Rachman, 2011).

Pada dasarnya jenis dan penggunaannya, garam dapat dibedakan menjadi:

1. Garam konsumsi adalah garam dengan kadar NaCl 94,7% atas dasar berat kering dengan kandungan impurities Sulfat, Magnesium dan Calcium maksimum 2% dan sisanya adalah kotoran (lumpur, pasir). Kadar air maksimal 7%. Garam konsumsi terbagi menjadi 3 jenis:
 - *food* atau *high grade*, yaitu garam konsumsi mutu tinggi dengan kandungan NaCl 97% kadar air dibawah 0,05%, warna putih bersih, butiran kristal yang sudah dihaluskan. Garam jenis ini digunakan untuk garam meja, industri penyedap makanan, industri makanan mutu tinggi (makanan camilan, chiki, taro, supermie dsb), industri sosis dan keju, serta industri minyak goreng.
 - *medium grade*, yaitu garam konsumsi kelas menengah dengan kadar NaCl 94,7-97% dan kadar air 3-7% untuk garam dapur dan industri menengah seperti kecap, tahu, pakan ternak.
 - *low grade*, yaitu garam konsumsi mutu rendah dengan kadar NaCl 90-94,7%, kadar air 5-10%, warna putih kusam, digunakan untuk pengasinan ikan dan pertanian.
2. Garam industri perminyakan adalah garam yang memiliki kadar NaCl antara 95-97%, impurities Sulfat maksimum 0,5%, impurities Calcium maksimal 0,2% dan impurities maksimum 0,3% dengan kadar air 3-5%. Garam memiliki 2 kegunaan,

yaitu sebagai penguat struktur sumur pengeboran dan bahan pembantu pembuatan uap.

3. Garam industri lainnya adalah garam yang digunakan dalam industri kulit, tekstil, pabrik es dsb. Garam jenis ini memiliki kadar $\text{NaCl} > 95\%$, impurities Sulfat maksimum 0,5%, impurities Calsium maksimum 0,2% dan impurities Magnesium maksimum 0,3% dengan kadar air 1-5%. Garam industri *Chlor Alkali Plant* (CAP) dan industri farmasi adalah garam dengan kadar NaCl diatas 98,5% dengan impurities Sulfat, Magnesium, Kalium dan kotoran yang sangat kecil. CAP memiliki kadar NaCl diatas 98,5%, impurities maksimum 0,2%, impurities Calsium maksimum 0,1% dan impurities Magnesium maksimum 0,06%. Garam jenis ini digunakan untuk proses kimia dasar pembuatan soda dan klor. Pharmaceutical Salt memiliki kadar NaCl diatas 99,5% dengan kadar impurities mendekati 0. Garam jenis ini digunakan untuk pembuatan cairan infus serta cairan mesin cuci ginjal serta analisis kimia.

Teknologi yang digunakan buat pembuatan garam pula bermacam-macam serta didasarkan oleh sumber dimana garam tersebut berasal. Proses pembuatan garam tersebut antara lain(Puska PDN, 2011):

1. Garam dari tambang

Pembuatan garam dari tambang bisa dicoba lewat 2 proses, yaitu

Proses 1: Penambangan langsung, setelah itu dicuci (*washing plant*), dihilangkan airnya hingga kandungan air menggapai 3- 5% dengan *centrifuge* (buat menciptakan tipe garam bahan baku/ garam agresif) serta dilanjutkan

dengan pengeringan (*drying*) serta penggilingan (*crushing*) buat menciptakan garam halus ataupun garam meja

Proses 2: Garam hasil penambangan dilarutkan dalam air (bisa ditambah dulu kemudian dicairkan ataupun dicairkan di dasar permukaan tanah dengan sedikit air dengan tekanan yang sangat besar). Larutan garam ini setelah itu diberikan perlakuan spesial supaya jernih serta seminimum bisa jadi memiliki kotoran (baik lumpur ataupun senyawa kimia yang tidak dikehendaki), setelah itu dikristalkan kembali dalam kolom Kristalisasi (*crystallization column*). Hasil re-kristalisasi setelah itu dikeringkan, diayak (*sleving*) serta terakhir dikantongi (*packing*).

2. Garam dari Air Laut

Garam dari air laut bisa terbuat lewat 2 proses, ialah:

Proses 1: Penguapan air Laut di ladang garam dengan tenaga cahaya matahari(Solar Evaporation). Air laut diuapkan di ladang-ladang garam dengan tenaga cahaya matahari. Hasil garam diambil, setelah itu dicuci supaya bersih dan sesedikit bisa jadi memiliki senyawa lain yang tidak dikehendaki serta lumpur.

Proses 2: Pembelahan NaCl dengan aliran listrik (*Elektrodialisa*). Air laut dimasukkan dalam sel-sel elektrolisa yang dialiri listrik sehingga didapatkan larutan NaCl jernih. Larutan ini setelah itu di kristalisasi dalam kolom kristalisasi. Hasil re-kristalisasi di keringkan, diayak serta terakhir dikantongi (*packing*).

3. Garam dari Air Danau Garam (*Salt Lake*)

Pada prinsipnya proses pembuatan garam yang berasal dari air danau sama dengan garam dari air laut, cuma sebab kandungan garamnya relatif lebih besar hingga hasil garam per satuan lahan ataupun per satuan *utility* (listrik, bahan bakar) hasilnya jadi lebih besar dibanding dengan penguapan air laut.

Proses pembuatan garam bergantung pada laju evaporasi air garam (Hernanto dan Kwartatmono 2001). Faktor-faktor iklim yang perlu diperhatikan pada saat produksi garam untuk meningkatkan laju evaporasi, antara lain :

- a. Suhu yang berfungsi memanaskan molekul-molekul air yang dibutuhkan untuk penguapan.
- b. Kelembaban udara yang dapat meningkatkan laju evaporasi. Jika kelembaban tinggi, laju evaporasi menjadi rendah karena kejenuhan udara akan lebih cepat tercapai .
- c. Radiasi surya yang dapat meningkatkan energi panas untuk evaporasi .
- d. Angin yang berfungsi menggantikan udara jenuh dengan udara belum jenuh untuk mendukung terjadinya evaporasi.

2.3 Areal Pembuatan Garam

Areal buat proses pembuatan garam paling utama buat garam yang berasal dari air laut dengan memakai tenaga matahari secara universal wajib diseleksi bersumber pada kriteria tertentu. Kriteria-kriteria yang digunakan dalam memilih posisi tersebut antara lain letak dari permukaan air laut, topografi, watak raga tanah

serta sebagainya(Puska PDN, 2011). Faktor-faktor desain posisi areal pegaraman yang memastikan merupakan “air laut” selaku bahan baku, “tanah” selaku aspek fasilitas utama serta “ hawa” selaku aspek sumber tenaga dan tenaga manusia selaku aspek bonus(Puska PDN, 2011).

1. Air Laut

Air laut buat pembuatan garam wajibenuhi persyaratan:

- Kadar garamnya besar, tidak tercampur aliran muara sungai tawar.
- Jernih, tidak tercampur dengan lumpur, sampah serta lain sebagainya.
- Mudah masuk ke areal ladang garam, pada dikala pasang air laut bisa masuk ke saluran/ petak penampungan sehingga gampang dipompa ke areal ladang garam.

2. Tanah

Selaku fasilitas utama, tanah buat ladang pegaraman wajibenuhi persyaratan:

- Kedap air, maksudnya tidak porous (rembes air) supaya air laut yang ditampung di atasnya tidak merembes (bocor) ke dalam tanah.
- Ketinggian maksimum 3 m di atas permukaan air laut rata-rata (*mean sea tingkat/ meter. s. l*) supaya gampang dan murah dalam perihal pemompaan air ke dalam ladang pegaraman.
- Harus lumayan luas. Buat ladang perorangan minimum 1 Ha, buat industri besar dibutuhkan tanah minimum 4000 Ha.

3. Iklim

Selaku sumber tenaga utama wajibenuhi persyaratan hawa:

- Curah hujan tahunan yang kecil, curah hujan tahunan wilayah garam antara 1000- 1300 milimeter/ tahun.
- Mempunyai watak kemarau panjang yang kering ialah sepanjang masa kemarau tidak sempat terjalin hujan(salah masa). Lama kemarau kering ini minimum 4 bulan(120 hari).
- Mempunyai temperatur ataupun penyinaran matahari yang lumayan ataupun tidak sering mendung/berkabut. Kian panas sesuatu wilayah, penguapan air laut hendak terus menjadi kilat.
- Mempunyai kelembaban rendah/kering. Kian kering hawa di wilayah tersebut, penguapan hendak kian kilat.

Proses pembentukan kristal garam dipengaruhi banyak faktor termasuk tingkat kejenuhan air bahan baku garam. Tingkat kejenuhan ini akan menentukan berapa lama waktu yang dibutuhkan untuk memproduksi garam. Nilai IKG ditentukan dengan melakukan skoring pada Sembilan indikator kesesuaian lokasi produksi garam tersebut. Adapun kriteria kesesuaian berdasarkan skor IKG adalah sebagai berikut :

- 85% : Sangat Sesuai (S1)
- 80 – 84% : Cukup Sesuai (S2)
- 75 – 79% : Sesuai Bersyarat (S3)

IKG berhubungan dengan kesesuaian lokasi produksi garam menggunakan metode produksi di lahan (*evaporasi*). Lokasi yang sesuai dengan metode *evaporasi* adalah S1 dan S2. Untuk produksi garam pada lokasi kriteria S3 perlu ada cara lain dalam produksi lahan, seperti penambahan rumah prisma atau rumah tunel (Direktorat Jenderal Pengelolaan Ruang Laut, 2020).

2.3 Penelitian Terdahulu

Penelitian terdahulu ini memuat tentang penelitian yang telah dilakukan mengenai analisis rantai pasok beberapa komoditas di Indonesia. Penelitian terdahulu ini sebagai rujukan penelitian yang penulis lakukan, beberapa penelitian terdahulu sebagai berikut :

Tabel 2.1 Penelitian yang relevan

No.	Nama/ Judul Penelitian	Metode Analisis	Hasil Penelitian
1.	Stevany Carter Wuwung/Manajemen Rantai Pasok Produk Cengkeh pada Desa Wawona Minahasa Selatan	Metode analisis yang digunakan adalah supply chain management (SCM).	Peranan biaya adalah merupakan masalah yang sangat penting bagi perusahaan, tanpa biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan dalam menunjang aktivitasnya dengan baik, sehingga dapat menghambat perusahaan dalam mencapai laba. Sehingga dapat dikatakan masalah biaya sangatlah

			diperlukan untuk menjalankan kegiatan dengan baik.
2.	Rusiyanto, Ety Soesilowati, Jumaeri/Penguatan Industri Garam Nasional Melalui Perbaikan Teknologi Budidaya Dan Diversifikasi Produk.	Data dianalisis secara interaktif dan uji laboratorium.	Hasil penelitian menunjukkan bahwa hasil produksi garam menggunakan membran HDPE lebih putih dan bersih daripada produk garam konvensional "solar evaporation".
3.	Yuda Adiraga/ Analisis Dampak Perubahan Curah Hujan, Luas Tambak Garam, Dan Jumlah Petani Garam Terhadap Produksi Usaha Garam Rakyat Di Kecamatan Juwana Kabupaten Pati	Teknik analisis data adalah analisis regresi linier berganda.	Angka <i>Adjusted R Square</i> sebesar 0,946 menunjukkan bahwa 94,6 persen variasi produksi garam dapat dijelaskan oleh variabel curah hujan, luas tambak garam, dan jumlah petani garam yang di gunakan dalam persamaan regresi. Sedangkan sisanya 5,4 persen dijelaskan oleh variabel lain diluar ketiga variabel yang digunakan dalam penelitian ini
4.	Teuku Athaillah/ Analisis Rantai Pasok (Supply Chain) Garam Rakyat di Kabupaten Pidie, Aceh.	Analisis akan mengikuti metode SCOR (Supply Chain Operation Reference) untuk melihat performance rantai pasok dengan melihat proses Plan, Source, Make, dan Deliver.	Hasil penelitian menunjukkan dua tipe rantai pasok, tergantung apakah petani memiliki kesepakatan dengan pedagang pengumpul atau tidak. Kendala

			utama pada rantai pasok garam adalah tidak sampainya informasi tentang harapan dari perusahaan besar terhadap garam yang dihasilkan petani.
5.	Ali Fahmi / Analisis Proses Rantai Pasok Distribusi Garam: Studi Kasus Pulau Madura	Perhitungan biaya dan pendapatan	<p>penelitian ini dilakukan analisis pada dua kondisi yaitu dari hulu sampai hilir. Dimana wilayah hulu yakni dari daerah produsen garam di Madura yakni Kabupaten Bangkalan, Sampang, Pamekasan dan Kabupaten Sumenep ke Pabrik Pengolahan Garam (PPG) menggunakan moda Truk Engkel 9 Ton, Truk Engkel 16 Ton, Kapal General Cargo 159 GT dan wilayah hilir dari PPG ke wilayah konsumen akhir di Jakarta dengan mod Truk Engkel 9 Ton, Truk Engkel 16 Ton, Truk Wing Box 30 Ton, Truk Petikemas 20 feet, Kapal Petikemas, serta Denpasar dengan pilihan moda Truk Engkel 9 Ton, Truk Engkel 16 Ton, Truk</p>

			Wing Box 30 Ton, Kapal General Cargo 54 GT, Kapal Petikemas.
6.	Mukri Syam / Pemanfaatan Citra Satelit Landsat 8 Untuk Inventarisasi Lahan Tambak Garam Kabupaten Jeneponto	Tahap identifikasi tambak garam dilakukan dengan menggunakan komposit band RGB 567.	Hasil penelitian menunjukkan bahwa tambak garam tersebar di empat kecamatan, yaitu Kecamatan Bangkala Barat, Kecamatan Bangkala, Kecamatan Tamalatea, dan Kecamatan Arungkeke. Kecamatan yang memiliki luas tambak garam terbesar adalah Kecamatan Bangkala seluas 4.970.900 m ² , diikuti oleh Kecamatan Arungkeke seluas 2.148.700 m ² , Kecamatan Tamalatea seluas 713.900 m ² , dan Kecamatan Bangkala Barat 114.500 m ² , sehingga luas total tambak garam di Kabupaten Jeneponto adalah 7.947.900 m ² .
7.	Lestina / Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Tingkat Produksi Garam Di Kabupaten Jeneponto	Metode penelitian yang digunakan adalah metode penelitian kuantitatif dan data yang digunakan dalam penelitian ini	Hasil penelitian menunjukkan bahwa variabel modal, luas lahan dan tenaga kerja berpengaruh positif dan signifikan

		adalah data primer.	terhadap produksi garam di Kabupaten Jeneponto sedangkan variabel tenaga kerja dan lama kerja tidak signifikan terhadap produksi garam di Kabupaten Jeneponto.
8.	Andi Putrianisa Nurfadillah / Analisis Rantai Pasok Dan Rantai Nilai Pada Jeruk Pamelos	Analisis kuantitatif	Hasil penelitian menunjukkan bahwa rantai pasok jeruk pamelos memiliki pelaku utama dan pelaku pendukung. Rantai nilai jeruk pamelos berdasarkan analisis kuantitatif menunjukkan margin tertinggi pelaku utama rantai nilai adalah industri rumah tangga pengolahan sebesar Rp 88.000 per buah (96,17%).
9.	Khairunnisa Noviantari / Analisis Rantai Pasok Dan Nilai Tambah Agroindustri Kopi Luwak Di Provinsi Lampung	Analisis sistem rantai pasok	Hasil penelitian menunjukkan bahwa pihak-pihak yang terkait dalam rantai pasok agroindustri kopi luwak di Provinsi Lampung ini adalah terdiri dari petani kopi, pedagang pengumpul, pedagang buah kopi, agroindustri kopi luwak, pedagang besar, pedagang pengecer, eksportir,

			dan konsumen. Saluran distribusi yang paling efisien adalah saluran 1, yaitu penyaluran langsung produk kopi luwak kepada konsumen dengan nilai efisiensi pemasaran sebesar 31,62 persen
10.	Junas S dan Fadhil Surur/Arahan Kesesuaian Lahan Pertambakan Garam Di Kecamatan Bangkala Kabupaten Jeneponto.	Analisis yang digunakan Meliputi Analisis Kesesuaian Lahan dan Analisis SWOT.	Hasil penelitian menunjukkan bahwa di Kecamatan Bangkala termasuk kategori cukup sesuai (S2) untuk dijadikan lahan tambak garam dalam meningkatkan produksi garam dengan luas lahan 658,25 Ha. Hal tersebut dapat dilihat dari hasil penelitian dan pengukuran terhadap kelima faktor fisik yaitu curah hujan, tekstur tanah, kelerengan lahan, jarak dari garis pantai, jarak dari sungai.

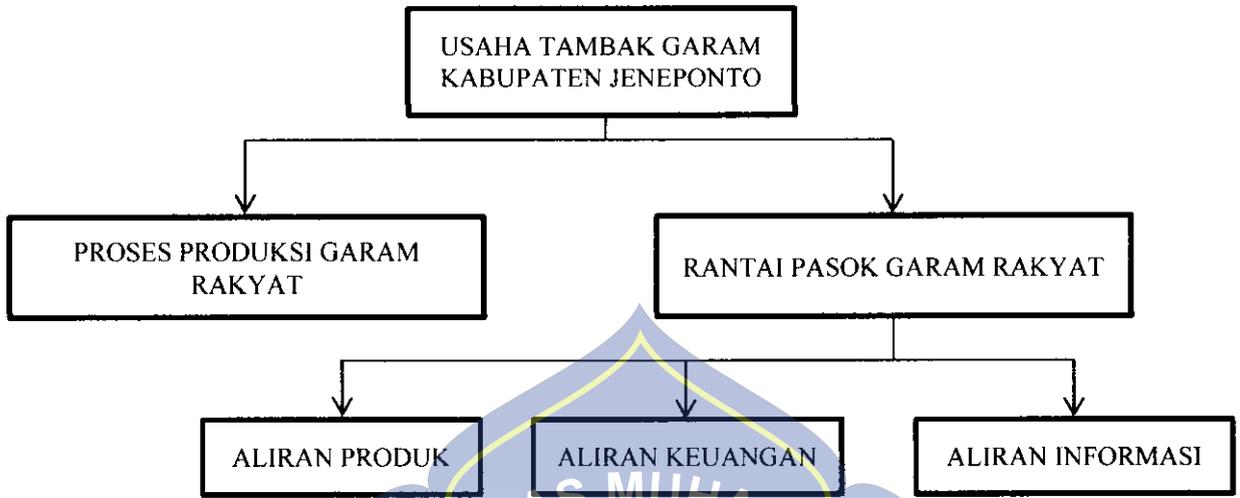
2.4 Kerangka Pemikiran

Usaha tambak garam rakyat merupakan bentuk usahatani garam dengan skala kecil yang berproduksi pada bulan kemarau. Produksi merupakan kegiatan yang

mentransformasikan masukan (input) menjadi keluaran (output), tercakup semua aktivitas yang menghasilkan barang atau jasa, serta kegiatan-kegiatan lain yang mendukung atau menunjang usaha untuk menghasilkan produk tersebut yang berupa barang-barang atau jasa (Assauri, 2008).

Rantai pasok merupakan sebuah sistem rangkaian kegiatan yang meliputi koordinasi, penjadwalan dan pengendalian yang terdiri atas organisasi, sumber daya manusia, aktivitas, informasi, dan sumber-sumber daya lainnya. Berdasarkan penjelasan ini, rantai pasok memiliki beberapa mekanisme aliran yaitu aliran produk, aliran informasi dan aliran keuangan.

Aliran produk atau barang dari hulu ke hilir contohnya bahan baku yang dikirim dari suplier ke pabrik, setelah produksi selesai dikirim ke distributor, pengecer, kemudian ke pemakai akhir. Aliran finansial dan sejenisnya yang mengalir dari hulu ke hilir. Aliran informasi yang bisa terjadi dari hulu ke hilir atau sebaliknya. Rantai pasokan merupakan hubungan keterkaitan antara aliran material atau jasa, aliran keuangan (*return/recycle*) dan aliran informasi mulai dari pemasok, produsen, distributor, gudang, pengecer sampai ke pelanggan akhir (*upstream* ↔ *downstream*). Dengan kata lain, supply chain merupakan suatu jaringan perusahaan yang secara bersama-sama bekerja sama untuk menciptakan dan mengantarkan produk sampai ke tangan konsumen akhir.



Gambar 1. Kerangka Pemikiran Analisis Rantai Pasok Garam Rakyat



III. METODE PENELITIAN

3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Lingkungan Paccelanga Kecamatan Bangkala Kabupaten Jeneponto Sulawesi Selatan. Waktu penelitian ini dilaksanakan selama kurang lebih 2 bulan dimulai dari bulan Maret sampai Mei 2021.

3.2 Teknik Penentuan Informan

Informan adalah orang yang dapat memberikan informasi mengenai latar penelitian. Informan dalam penelitian ini terbagi atas dua yaitu informan utama dan informan pendukung. Informan utama merupakan produsen garam sebanyak 4 orang dan informan pendukung yaitu 1 orang pengepul dan 3 orang pedagang pengecer. Pelaksanaan penelitian ini dipilih satu lingkungan secara sengaja (*purposive*) dengan pertimbangan lingkungan tersebut merupakan tempat pembuatan garam terbesar di Kabupaten Jeneponto.

3.3 Jenis dan Sumber Data

3.3.1 Jenis Data

Jenis data yang akan digunakan dalam penelitian ini yaitu Data kualitatif yang merupakan data dari penjelasan kata verbal tidak dapat dianalisis dalam bentuk bilangan atau angka dan data kuantitatif merupakan jenis data yang dapat diukur (*measurable*) atau dihitung secara langsung sebagai variabel angka atau bilangan.

Dalam penelitian ini, data kualitatif berupa gambaran mengenai objek penelitian dan data kuantitatif berupa atribut, karakteristik atau pengukuran yang mendeskripsikan suatu kasus atau objek penelitian.

3.3.2 Sumber Data

Sumber data merupakan subjek dari mana data dapat diperoleh. Dalam penelitian ini sumber data yang akan digunakan oleh peneliti yaitu :

1. Data Primer

Data primer adalah data yang diperoleh lewat pengamatan atau wawancara langsung dengan narasumber. Dalam hal ini adalah buruh tani tambak garam untuk mendapatkan info guna penyusunan karya ilmiah ini.

2. Data Sekunder

Data sekunder adalah data yang dikumpulkan oleh peneliti yang diperoleh lewat dokumentasi dan catatan-catatan yang berkaitan dengan objek penelitian, misalnya buku-buku, artikel dan karya ilmiah ataupun instansi pemerintah.

3.4 Teknik Pengumpulan Data

Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui observasi dan melalui wawancara langsung dengan responden menggunakan daftar pertanyaan (kuesioner) yang telah dipersiapkan terlebih dahulu. Data sekunder diperoleh dari literatur-literatur atau pustaka dan instansi atau lembaga-lembaga yang terkait dengan penelitian.

Teknik pengumpulan data merupakan suatu langkah yang harus digunakan dalam pengadaan penelitian, agar mendapatkan data sesuai dengan apa yang diinginkan. Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah.

1. Observasi

Teknik yang dilakukan dengan mengadakan pengamatan langsung terhadap objek penelitian sehingga didapatkan gambaran jelas mengenai daerah yang akan diteliti. Observasi dilakukan terhadap petani garam untuk mengamati berlangsungnya proses produksi hingga pemasaran garam di Kabupaten Jeneponto.

2. Wawancara

Teknik ini digunakan untuk mendapatkan data primer yang merupakan data utama dalam penelitian yaitu dengan melakukan wawancara langsung kepada responden yang berdasarkan daftar pertanyaan (kuesioner) yang telah disiapkan sebelumnya. Wawancara dilakukan untuk memperoleh informasi yang mendalam mengenai kondisi riil produksi di Kabupaten Jeneponto.

3. Dokumentasi

Metode dokumentasi yaitu mencari data atau variabel mengenai hal-hal atau variabel yang berupa catatan, buku, prasasti dan notulen rapat. Metode dokumentasi ini digunakan untuk mengumpulkan data fisik dan kondisi wilayah Paccelanga Kecamatan Bangkala Kabupaten Jeneponto, seperti luas wilayah, batas wilayah, jumlah penduduk, dan mata pencaharian penduduk.

3.5 Teknik Analisis Data

Data dianalisis secara deskriptif kualitatif, yaitu analisis gambaran secara lengkap tentang rantai pasok garam di Paccelanga. Ada 3 komponen yang akan diteliti yaitu aliran produk, aliran keuangan, dan aliran informasi pada rantai pasok garam.

3.6 Definisi Operasional

Beberapa definisi operasional dan konsep pengukuran variabel dalam penelitian ini adalah :

1. Usaha tambak garam merupakan mata pencaharian utama hampir seluruh masyarakat di Paccelanga Kecamatan Bangkala Kabupaten Jeneponto.
2. Paccelanga Kecamatan Bangkala merupakan daerah penghasil garam terbesar di Kecamatan Bangkala. Dimana Kecamatan Bangkala sendiri merupakan kecamatan penghasil garam terbesar di Kabupaten Jeneponto.
3. Aliran produk merupakan penyediaan bahan baku, persiapan lahan dan pemasaran produk.
4. Aliran keuangan merupakan biaya penyediaan bahan baku, biaya persiapan lahan, biaya pengemasan, biaya pemasaran dan harga produk.
5. Aliran informasi merupakan koneksi atau relasi dalam persiapan produksi hingga pemasaran.

6. Rantai pasok (*Suplly chain*) merupakan sistem yang menggambarkan proses dan kegiatan yang bertujuan untuk menyampaikan produk kepada konsumen.
7. Petani merupakan orang yang melakukan proses produksi garam di Paccelanga Kecamatan Bangkala Kabupaten Jeneponto.
8. Pengepul merupakan petani atau orang yang mengumpulkan garam di Paccelanga Kecamatan Bangkala Kabupaten Jeneponto.
9. Pedagang Besar merupakan orang yang membeli garam dalam jumlah besar dengan kapasitas karung 50kg/karung untuk keperluan industry.
10. Pedagang Pengecer merupakan orang yang menjual garam eceran dengan berbagai varian bentuk karung. Seperti karung ukuran 25 kg, 10 kg, 5 kg dan garam beryodium.



IV. GAMBARAN UMUM WILAYAH PENELITIAN

4.1 Letak Geografis

Pacelanga merupakan salah satu lingkungan dalam wilayah Kelurahan Pallengu Kecamatan Bangkala Kabupaten Jeneponto. Luas wilayah Kelurahan Pallengu dalam data tahun 2018 adalah 10 Km² dari luas wilayah keseluruhan Kecamatan Bangkala dengan jumlah penduduk sebanyak 4.345 Jiwa. Secara administrative, wilayah Pacelanga memiliki batas sebagai berikut :

Sebelah Timur : Kelurahan Bontorannu

Sebelah Utara : Kampung Beru

Sebelah Barat : Lingkungan Ruku-ruku

Sebelah Selatan : Desa Punagayya

4.2 Kondisi Pertanian

Jenis garam yang di kelolah oleh masyarakat di Pacelanga adalah garam air laut. Proses penggarapan garam masih menggunakan cara tradisional, mulai dari penggarapan lahan, pengairan air hingga pengemasan. Selain proses penggarapan garam yang masih tradisional, pembuatan garam di Pacelanga sangat bergantung pada cuaca. Cuaca sangat berperan penting dalam proses produksi garam, mulai dari pengolahan lahan hingga proses pengkristalan garam. Produksi garam dilakukan mulai dari bulan Agustus sampai bulan November dimana puncak produksi garam

yang paling maksimal didukung dengan cuaca yang memadai terjadi di bulan September sampai Oktober, bulan November masuk dalam musim pancaroba.

Sentuhan tangan pemerintah setempat belum dapat dirasakan oleh para petani, alat-alat tradisional yang digunakan petani dalam proses produksi tidak terlalu memadai untuk peningkatan kualitas garam hasil produksi. Teknik-teknik dan pengetahuan dari para leluhur atau orangtua merupakan modal utama dari proses pembuatan garam di Lingkungan Paccelanga Kelurahan Pallengu Kecamatan Bangkala Kabupaten Jeneponto.

Proses pendistribusian garam dilakukan petani dengan cara menjual ke mitra kerja dan dijual secara eceran di depan rumah. Lokasi rumah yang berada di pinggir jalan raya (Jl. Poros Jeneponto sampai Sinjai, Jl. Poros Jeneponto sampai Makassar) memudahkan petani untuk menjual atau memasarkan hasil produksi garam.



V. HASIL DAN PEMBAHASAN

5.1 Identitas Informan

Informan dalam penelitian ini terdiri atas dua jenis yaitu informan utama dan informan pendukung. Karakteristik informan dapat dilihat dari segi umur, pendidikan, jumlah tanggungan keluarga dan pengalaman dalam berusahatani.

Tabel 3. Identitas Informan Penelitian

No.	Nama	Status	Umur	Pendidikan Terakhir	Pengalaman UsahaTani	Tanggungan Keluarga
1.	Al Haris	Petani	36 Tahun	SMA	19 Tahun	2 Orang
2.	Muh. Idhan	Petani	40 Tahun	SMP	27 Tahun	3 Orang
3.	Hamka	Petani	46 Tahun	SMA	33 Tahun	4 Orang
4.	Saruddin	Petani	50 Tahun	SMA	36 Tahun	4 Orang
5.	Agus Salim	Pengepul	45 Tahun	SMA	19 Tahun	5 Orang
6.	Abd. Azis A.	Pedagang Pengecer	50 Tahun	SMA	31 Tahun	3 Orang
7.	Muh. Helyas	Pedagang Pengecer	35 Tahun	SMA	22 Tahun	4 Orang
8.	Hannaing	Pedagang Pengecer	54 Tahun	SMA	41 Tahun	4 Orang

Berdasarkan *Tabel 3* terkait identitas informan dalam penelitian ini dapat kita jabarkan karakteristik informan :

5.1.1 Informan Utama

1. Informan pertama merupakan seorang petani garam berumur 36 tahun bernama Al Haris dengan menempuh pendidikan terakhir di SMA. Beliau menggarap lahan garam sebanyak 4 petak dengan luas 20m x 7m / petak dan mulai menggarap lahan garam sejak umur 17 tahun. Merupakan tulang punggung keluarga dengan jumlah tanggungan 2 orang, 1 orang istri dan 1 orang anak.

2. Informan kedua merupakan seorang petani garam bernama Muh. Idhan berumur 40 tahun dengan pendidikan terakhir di bangku SMP. Beliau menggarap lahan sebanyak 4 petak dengan jumlah tanggungan sebanyak 3 orang, 1 orang istri dan 2 orang anak. Pengalaman menggarap garam ini dimulai sejak beliau masuk di bangku Sekolah Menengah Pertama.
3. Informan ketiga merupakan seorang petani garam bernama Hamka berumur 46 tahun dengan pendidikan terakhir di bangku SMA. Beliau menggarap lahan sebanyak 4 petak dengan jumlah tanggungan sebanyak 4 orang, 1 orang istri dan 3 orang anak. Pengalaman menggarap garam ini dimulai sejak beliau masuk di bangku Sekolah Menengah Pertama.
4. Informan keempat merupakan seorang petani garam bernama Saruddin berumur 50 tahun dengan pendidikan terakhir di bangku SMA. Beliau menggarap lahan sebanyak 4 petak dan menjadi tulang punggung keluarga dengan menafkahi 4 orang, 1 orang istri dan 3 orang anak. Usahatani garam ini sudah digeluti mulai dari duduk di bangku SMP.

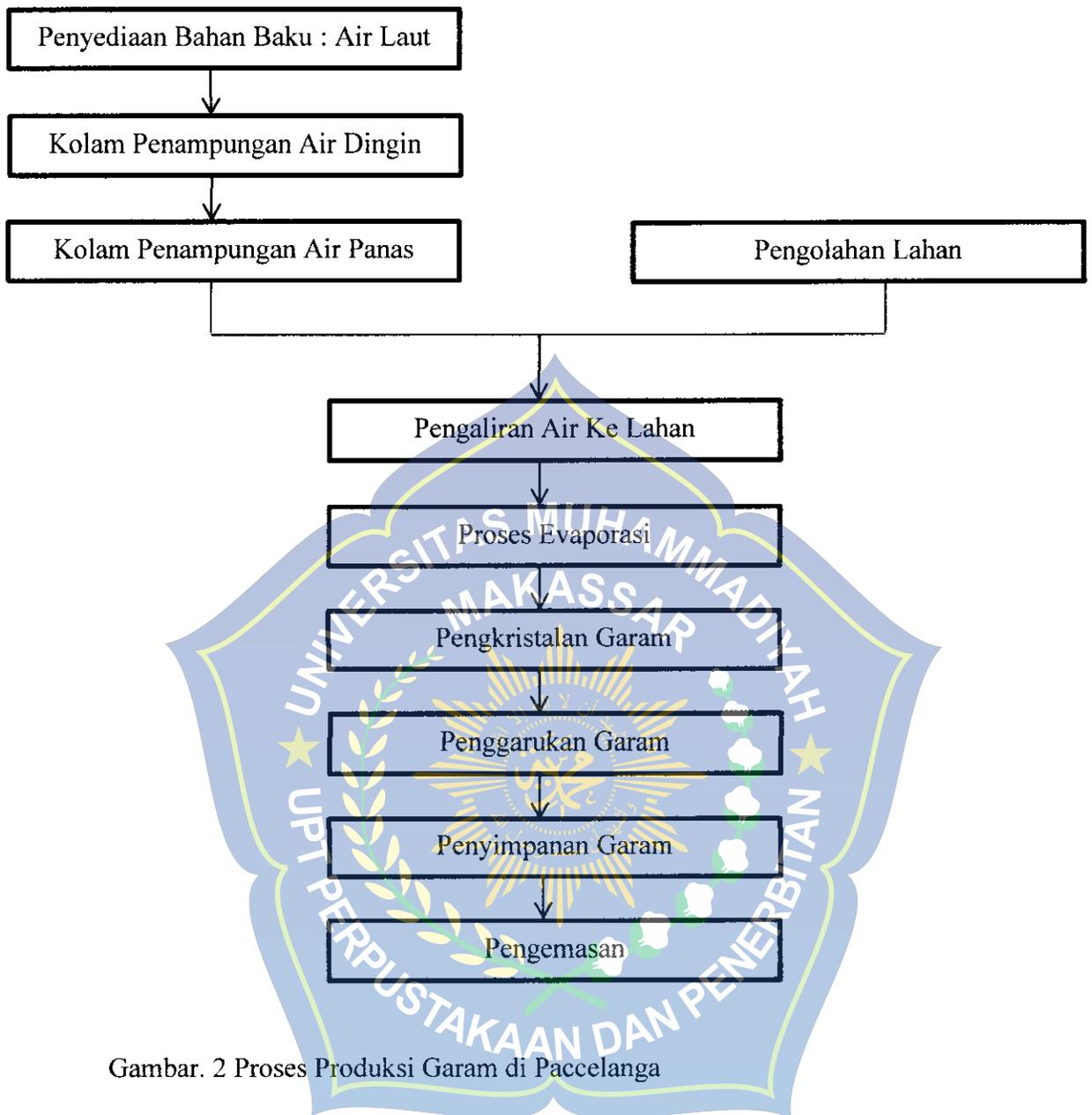
5.1.2 Informan Pendukung

1. Informan pertama merupakan seorang pengepul atas nama Agus Salim, pendidikan terakhir di bangku SMA, dengan umur 45 tahun dan pengalaman usahatani garam dimulai sejak tahun 2001. Dari hasil penjualan garam pak Azis menjadi tulang punggung keluarga dengan jumlah tanggungan 5 orang. Ibu, 1 orang istri dan 3 orang anak.

2. Informan kedua merupakan pedagang pengecer sekaligus kepala lingkungan Pacelanga atas nama Abd. Azis A, pendidikan terakhir dibangku SMA, dengan umur 50 tahun dan pengalaman usahatani garam mulai di bangku SMP pada tahun 1989. Dari hasil penjualan garam pak Azis menjadi tulang punggung keluarga dengan jumlah tanggungan 3 orang. Seorang istri, 1 orang putra dan 1 orang putri.
3. Informan ketiga merupakan petani garam atas nama Muh. Helyas, pendidikan terakhir di bangku SMA, dengan umur 35 tahun dan mulai berusahatani garam sejak bangku SMP. Dari hasil penjualan garam pak Helyas menjadi tulang punggung keluarga dengan jumlah tanggungan 4 orang.
4. Informan keempat merupakan petani garam atas nama Hannaing, pendidikan terakhir dibangku SMA, dengan umur 54 tahun dan pengalaman usahatani garam dimulai sejak sekolah menengah pertama. Dari hasil penjualan garam pak Hannaing menjadi tulang punggung keluarga dengan jumlah tanggungan 4 orang. 1 orang istri dan 3 orang anak.

5.2 Proses Produksi Garam Rakyat

Proses produksi garam rakyat di Lingkungan Pacelanga Kelurahan Pallengu Kecamatan Bangkala Kabupaten Jeneponto hampir sama dengan proses produksi garam rakyat dari air laut. Berikut adalah penjelasan proses produksi garam yang dilakukan oleh petani garam di Lingkungan Pacelanga Kelurahan Pallengu Kecamatan Bangkala Kabupaten Jeneponto :



Gambar. 2 Proses Produksi Garam di Pacelanga

Gambar 2. Menjelaskan tentang proses produksi garam rakyat yang terbuat dari bahan baku air laut :

1. Penyediaan Bahan Baku : Air Laut

Pada *gambar 2*. Proses produksi garam dapat kita lihat bahwa dalam aliran produk yang meliputi pengadaan bahan baku, dalam proses produksi bahan baku yang dibutuhkan adalah air laut. Seperti penjelasan dari informan :

"....Air laut ji dipakai kalau bikin ki garam, banyak air laut kah paccelang nga rampi tamaparang ji. Kalau mau dimasukkan air ke lahan pakai kincir air ki, biasa pakai mesin pompa ki juga. Itu pompa air dipakai kalau tidak na dapat mi kincir air itu air laut ka".

Terjemahan

"...air laut yang digunakan sebagai bahan baku pembuatan garam, letak lahan garap yang berdekatan dengan laut membuat bahan baku tidak sulit ditemukan. Kincir digunakan untuk mengalirkan air ke lahan garam dan juga menggunakan mesin pompa air. Mesin pompa digunakan ketika debit air laut tidak terjangkau oleh aliran ke arah kincir air"

Berdasarkan hasil wawancara, air laut sebagai bahan baku untuk pembuatan garam ini sangat mudah untuk didapatkan karena letak lahan penggarapan yang berdekatan dengan laut sehingga produksi garam tidak terkendala pada bahan baku. Proses produksi garam dimulai dari bahan baku air laut yang akan digunakan untuk proses pembuatan garam akan mempengaruhi kualitas garam yang dihasilkan karena kualitas air laut di masing-masing daerah berbeda (kadar $NaCl$). Hal ini dipengaruhi oleh iklim dan cuaca, juga ada tidaknya serta besar kecilnya sungai di daerah tersebut.

Bahan baku air laut mengandung beberapa unsur utama seperti pada tabel dibawah ini.

Tabel 4. Unsur Utama/Dominan Kadar Dalam Air Laut

No.	Unsur Kimia	Kadar dalam mg/kg Air Laut
1.	Chlorine – Cl	19.000
2.	Sodium – Na	10.500
3.	Magnesium – Mg	1.360
4.	Sulfur/Belerang – S	885
5.	Calsium – Ca	400
6.	Potassium – K	380
7.	Bromine – Br	65

Sumber : Bahan Diklat Demplot Pegaraman Depperin, 2001

Proses pembentukan Kristal garam NaCl akan diperoleh dari proses penguapan air laut melalui tahapan perubahan konsentrasi air laut yang diukur dalam $^{\circ}\text{Be}$ dari masing-masing kolam penguapan yang disesuaikan dengan tahapan proses kristalisasi dari seluruh jenis garam-garam yang terkandung dalam air laut agar diperoleh Kristal garam NaCl yang tinggi atau optimal.

Air laut yang digunakan oleh petani garam di Paccelanga belum pernah diuji tingkat kekadarannya. Ini dijelaskan oleh Kepala Lingkungan Paccelanga Bapak Abd. Azis A. beliau mengatakan

“...Belum pi ada orang pemerintah yang pernah pergi cek ki kadar air laut yang na pakai petani untuk bikin garam. Rata-rata petani na ikuti ji cara orangtuanya kalau mengolah garam. Kurang juga sosialisasi disini jadi tidak ditau mi apa-apa, kalau petani itu yang penting bisa dijual garam hasil produksi sesuai harga yang na minta”.

Terjemahan

"...Pemerintah belum melakukan pendataan tingkat kadar air laut untuk bahan baku garam di Paccelanga. Petani setempat menggunakan cara leluhur atau turun temurun dari orangtua. Pengadaan sosialisasi yang tidak memadai mengakibatkan pengetahuan petani menjadi tumpul, jadi petani hanya mementingkan harga yang sesuai dengan penawaran mereka"

Berdasarkan dari hasil wawancara, proses pemaksimalan kualitas garam di Paccelanga belum dibantu oleh pemerintah secara langsung. Upaya-upaya yang dilakukan petani agar memperbaharui pengetahuan adalah dengan cara mengikuti seminar-seminar yang dilakukan gapoktan-gapoktan kecamatan tetangga, dari hasil seminar tersebut petani menyeimbangkan dengan ilmu-ilmu yang diajarkan oleh orangtua – orangtua mereka. Teknik inilah yang digunakan sampai sekarang, segala proses pengolahan produksi garam dilakukan dengan cara leluhur.

2. Kolam Penampungan Air Dingin

Air laut sebagai bahan baku pembuatan garam tersebut kemudian dialirkan masuk ke dalam selokan dan diteruskan ke kolam penampungan air dingin yang berukuran 40x20m dengan kedalaman 80 cm dan diisi dengan debit air setinggi kedalaman kolam. Kolam ini berfungsi untuk mengendapkan lumpur dan menjernihkan air laut yang akan digunakan sebagai bahan baku pembuatan garam.

3. Kolam Penampungan Air Panas

Proses penguapan dimulai setelah air laut melewati kolam air dingin atau kolam pengendapan sekitar 4 hari dengan cara mengalirkan ke dalam kolam penampungan

air panas atau kolam penguapan. Proses penguapan ini berlangsung selama kurang lebih 15 hari atau paling lama 1 bulan tergantung cuaca yang terjadi. Jumlah air yang digunakan dalam proses pengendapan ini sebanyak 23 cm sesuai kedalaman kolam dengan target tingkat suhu air sebesar 70°. Seperti penyampaian informan :

“....jari inne untuk persiapan inne ee, air dingin 40x20m anunna tampa'na la naungi kinne ri air panas 20x10 na. baru dikasi kincir dari kaloro naik ri tampa' dingin nampa ri tampa' bambang. Kemudian setelahnya itu kita tampung dulu beberapa hari mungkin 15 hari atau sampai 1 bulan tergantung cuaca na injo nampa sambil pengolahan lahan mi injo”.

Terjemahan

“...Jadi untuk persiapan pengisian kolam air, kolam air dingin yang berukuran 40x20m akan dialirkan ke kolam air panas dengan ukuran 20x10m. proses pengairan ini dimulai dari air laut yang akan mengalir ke empang lalu dialirkan ke kolam air dingin dan diteruskan ke kolam air panas. Kemudian air tersebut akan ditampung selama 15 hari sampai 1 bulan tergantung cuaca. Sembari itu dilakukan pengolahan lahan”.

4. Pengolahan Lahan dan Pengaliran Air Ke Lahan

Selama proses pemanasan air terjadi maka akan dilakukan pula proses pengolahan lahan. Luas lahan garam adalah 20x7cm kedalam 5 cm dengan proses pengolahan lahan dilakukan secara bertahap dimulai dari pembuatan bedengan atau pematang, pengemburan atau penggarukan tanah lahan, lalu pemadatan tanah. Proses pengerukan untuk pembuatan bedengan atau pematang yang berfungsi sebagai batas petak dan tempat penimbunan garam sementara sebelum dikumpulkan dalam gudang penyimpanan. Setelah itu akan di lakukan proses penggarukan tanah agar

pada saat pemadatan tidak akan ada sela-sela atau bolongan tanah. Syarat tanah untuk lahan penggaraman adalah kedap air maka cara atau proses yang akan digunakan selanjutnya adalah proses pemadatan tanah. Proses pemadatan tanah ini berfungsi agar air laut yang akan digunakan dalam proses produksi tidak akan menerembes atau bocor ke dalam tanah.

Lahan yang bagus digunakan untuk proses penggarapan metode *evaporasi* adalah lahan dengan skor IKG 80-84% termasuk dalam kriteria kesesuaian S2 dan skor IKG 85% termasuk dalam kriteria kesesuaian S1 . IKG berhubungan dengan kesesuaian lokasi produksi garam menggunakan metode produksi di lahan (*evaporasi*). Lokasi yang sesuai dengan metode *evaporasi* adalah S1 dan S2. Paccelanga menggunakan produksi garam dengan metode *evaporasi* ini berarti lahan di Paccelanga merupakan lahan kriteria S1 dan S2 tetapi hal ini belum terbukti jelas karena belum adanya pendataan dari pemerintah setempat. Ini sesuai dengan hasil penelitian salah satu mahasiswa Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar menyatakan bahwa Potensi pengembangan kawasan pertambakan garam dalam meningkatkan produktivitas garam di Kecamatan Bangkala Kabupaten Jeneponto, Maka dapat disimpulkan bahwa di Kecamatan Bangkala termasuk kategori cukup sesuai (S2) untuk dijadikan lahan tambak garam dalam meningkatkan produksi garam dengan luas lahan 658,25 Ha. Hal tersebut dapat dilihat dari hasil penelitian dan pengukuran terhadap kelima faktor fisik yaitu curah hujan, tekstur tanah, kelerengan lahan, jarak dari garis pantai, jarak dari sungai. (Junas dan Surur, 2018)

5. Proses Evaporasi dan Pengkristalan

Setelah lahan telah dialirkan air panas, maka akan terjadi proses *evaporasi* atau proses pemanasan dan penyatuan air ke tanah pada meja garam. Seperti penyampaian informan :

“... karena air dingin ke air panas itu kan sudah kayak mengental dari air panas jadi masuk ke penggarapan untuk penguapan. Kalau tergantung dari cuacanya juga, kalau cuaca apa namanya bersahabat dengan petani bagus, cerah tanpa ada halangan daripada mendung maka airnya juga akan cepat panas. Tergantung dari angin juga, matahari juga jadi harus ada komponen-komponen dari situ tidak tergantung dari air, jadi harus tergantung dari angin, sinar matahari bagus”

Terjemahan

“...Air panas yang sudah mengental akan masuk ke lahan penggarapan untuk proses penguapan. Proses penguapan akan bergantung pada cuaca, jika cuaca seperti angin dan sinar matahari bagus maka proses penguapan akan berlangsung cepat”

Proses *evaporasi* ini berlangsung selama kurang lebih 5-8 hari terhitung dari mulai masuknya air panas ke lahan penggarapan. Proses *evaporasi* ini berlangsung cepat jika air panas yang dialirkan telah melalui proses penguapan atau pemanasan dengan ciri-ciri air yang mulai mengental. Tanda berhentinya proses *evaporasi* adalah ketika timbul atau mulcunya serbuk-serbuk putih dari dalam tanah maka disitulah akan dimulai proses pengkristalan. Proses pengkristalan ini berlangsung selama 3 hari atau kadang 5 hari jika angin bertiup kencang.

6. Panen : Penggarukan Garam

Kristal-kristal garam ini akan menjadi bongkahan-bongkahan garam, proses selanjutnya adalah panen. Panen garam dilakukan dengan cara digaruk menggunakan alat penggaruk yang terbuat dari kayu. Proses penggarukan garam dilakukan ketika debit air semakin sedikit tetapi tidak kering, jika air dalam lahan garam kering maka garam akan mengeras dan sulit untuk digaruk. Informan menjelaskan proses panen sebagai berikut :

“...jam 7 untuk menghancurkan garam dari tempat penggaraman sampai jam 10 biasanya. Kita tunggu lagi hasilnya itu, dari mulai selesai penghancuran dari tempat penggaraman kita tidak langsung ambil. Dikait dulu setengahnya, setengah lahan toh baru ditinggal, nanti kalau jam 1 sampai jam 2 baru pengambilan”.

Terjemahan

“...pukul 07.00 – 10.00 dilakukan penggarukan garam. Setelah digaruk, hasil garam ini tidak langsung diambil. Kita garuk setengah lahan lalu ditinggal, pukul 13.00 – 14.00 baru kita ambil garam”.

Berdasarkan hasil wawancara, proses panen garam dilakukan ketika debit air sudah berkurang. cara-cara yang dilakukan dalam proses panen pun tidak sembarangan. Tahap *pertama*, menghancurkan garam di lahan garap, lama waktu yang digunakan yaitu 3 – 4 jam untuk 4 petak garam. Tujuan dihancurkannya garam untuk mempermudah penggarukan dan pengumpulan garam, 1 petak garam akan digarap oleh 2 orang tenaga kerja. Tahap *kedua*, setelah penghancuran dan penggarukan maka garam akan dikumpulkan dengan cara di dorong ke sisi lain lahan. Proses penggarukan ini dilakukan bertahap pada setiap sisi yang telah sedikit kering. Tahap *ketiga*, jika penggarukan tahap pertama telah selesai maka lahan dari sisi lain

akan didiamkan selama 1 – 2 jam hingga air sedikit mengering seperti pada tahap pertama. Jika air telah mengering maka akan dilakukan proses penghancuran dan penggarukan lalu hasil penggarukan akan dikumpulkan di sisi lahan. Tahap *keempat*, setelah garam terkumpul maka garam akan dinaikkan ke pematang atau langsung diangkut ke gudang penyimpanan menggunakan keranjang anyam.

Tahap penggarukan dilakukan secara terpisah pada setiap sisi dikarenakan bentuk lahan yang miring sehingga ada lahan yang akan cepat mengering. Proses penggarukan ini harus selalu dikontrol karena jika lahan sudah terlalu kering maka akan susah untuk menggaruk garam karena garam akan mengeras. Proses panen ini dilakukan kurang lebih 15 kali dalam sebulan.

7. Penyimpanan Garam dan Pengemasan

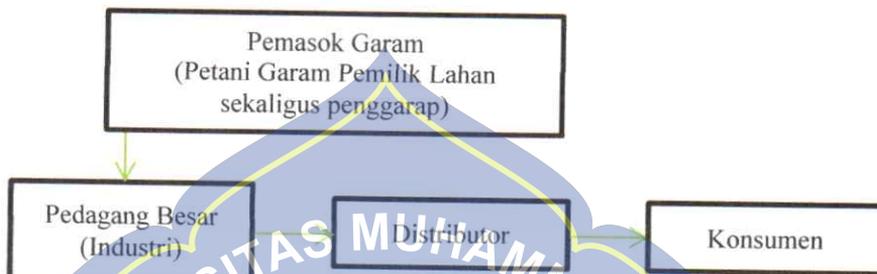
Garam hasil panen akan ditampung dalam gudang penyimpanan. Gudang penyimpanan garam terbuat dari anyaman bambu dengan beratapkan daun kelapa atau daun lontar. Gudang penyimpanan ini akan diisi dengan hasil pertanian dari 3 – 4 petak lahan tergantung banyaknya meja Kristal dalam 1 empang. Setelah proses pengangkutan ke gudang, maka garam yang akan dijual selanjutnya dikemas dalam karung dengan berbagai macam ukuran sesuai permintaan pembeli.

Proses pengemasan ini dilakukan ketika ada pembeli atau permintaan dari konsumen. Garam dikemas dalam berbagai kemasan dan dijual ke masing-masing pedagang. Untuk kemasan 50 kg ini dijual kepada pedagang besar, kemasan 25 – 5 kg dijual langsung ke pedagang kecil atau konsumen yang lewat di depan rumah petani. Petani juga menjual garam beryodium, penjualannya sama dengan garam berukuran 25 – 5 kg.

5.3 Aliran Rantai Pasok Garam

5.3.1 Aliran Produk

Aliran produk merupakan aliran yang menjelaskan dari hulu hingga hilir. Dimana dalam proses aliran rantai pasok ini akan mencakup beberapa komponen sebagai berikut :



Gambar 4. Aliran Produk Garam ke Pedagang Besar



Gambar 5. Aliran Produk Garam ke Pedagang Kecil

1. Aliran Produk Garam ke Pedagang Besar

Pada *Gambar 4*, terlihat aliran produk garam dari pedagang besar (industri) di Paccelanga. Proses aliran produk dimulai dari pemasok garam menjual kepada pedagang besar. Pedagang besar dalam hal ini adalah industri yang akan mengolah

kembali garam agar dapat didistribusikan ke supermarket, minimarket dan pasar. Lalu dari distributor ini yang akan menjual ke konsumen akhir.

2. Aliran Produk Garam Ke Pedagang Kecil

Gambar 5, menjelaskan aliran produk ke pedagang kecil atau pedagang pengecer. Pedagang pengecer dalam hal ini merupakan keluarga yang menjadi penjual garam dalam kemasan yang menjual di area rumah dan adapula pedagang kecil yang menjajakan garam di pasar tradisional. Pedagang kecil atau pedagang pengecer akan menjual garam ke konsumen akhir, dimana konsumen akhir ini ialah pelaku rumah tangga.

Hasil produksi garam langsung diambil oleh pedagang besar atau perusahaan yang telah lama bekerja sama dengan petani. Jika hasil produksi kurang dari permintaan pedagang besar atau perusahaan maka petani akan mengambil garam dari sanak saudara atau teman yang dianggap memiliki kualitas garam yang sama dengan kualitas garamnya. Ada peran petani pengepul dalam proses penjualan garam kepada pedagang besar, ini berlaku ketika kuantitas garam tidak mencukupi tapi hal tersebut tidak sering terjadi. Setelah pedagang besar telah mendapatkan garam sesuai kebutuhannya maka garam akan siap diangkut ke tempat pedagang besar, pedagang besar besar yang membeli garam dari petani ini berasal dari berbagai daerah diluar Kabupaten Jeneponto seperti, Kabupaten Gowa, Sorong Papua dan beberapa daerah lainnya. Garam dari pedagang besar ini pun akan digunakan sebagai garam industry dan akan dijual kembali kepada pedagang kecil atau pedagang pengecer. Selain

menjadi garam industry, garam yang dibeli dari petani akan dijadikan garam konsumsi setelah dikemas sedemikian dan semenarik mungkin.

Selain menjual kepada pedagang besar, petani juga menjual garamnya kepada pedagang kecil atau pedagang pengecer. Lokasi pedagang kecil ada di Paccelanga Kecamatan Bangkala Kabupaten Jeneponto dan konsumen yang membeli garam dari pedagang kecil juga bervariasi. Lokasi yang strategis tepat berada di pinggir jalan poros ini menjadikan nilai tambah tersendiri untuk pedagang pengecer. Konsumen yang membeli garam pada pedagang kecil merupakan masyarakat penumpang kendaraan yang melewati area penjualan garam. Konsumen ini ada yang berasal dari daerah Jeneponto sendiri, Kabupaten Bantaeng sampai Kabupaten Bone dan ada pula konsumen dari Kabupaten Takalar sampai beberapa daerah ke bawah yang menggunakan transportasi pribadi atau mobil sewa.

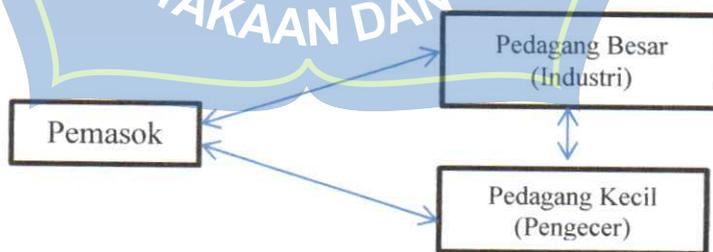
Jumlah garam yang dijual kepada pedagang besar dan pedagang kecil yaitu karung dengan kapasitas 5 Kg. Dalam proses penjualan pedagang kecil atau pedagang pengecer, garam yang dibeli dari produsen garam akan dikemas dengan berbagai ukuran, ada karung dengan ukuran 25 Kg, 15 Kg, 5 Kg dan adapula garam yang dikemas dengan ukuran gram.

Selain menjual garam kepada pedagang besar dan pedagang kecil, petani juga menjual garam kepada pengepul. Hal ini dilakukan jika petani membutuhkan uang untuk keperluan hidup atau pengepul yang datang kepada petani untuk membeli garam ketika ada permintaan dari langganannya. Jika petani yang mendatangi pengepul maka harga yang ditawarkan adalah harga dari pengepul tetapi jika

pengepul yang mendatangi petani maka harga yang digunakan adalah harga petani. Kisaran harga yang ditawarkan bisa memiliki selisih yang jauh, karena harga dari pengepul akan disesuaikan dengan permintaan pedagang. Lokasi pengepul ini ada di Paccelanga sendiri dan ada di Kecamatan Bangkala Barat.

Proses pemasaran garam yang dilakukan produsen belum dapat menembus pasar persaingan internasional dikarenakan kualitas garam yang dihasilkan belum memenuhi standar kualitas garam yang diperlukan. Hal ini disebabkan oleh proses produksi garam yang masih tradisional tanpa mempertimbangkan kualitas bahan baku yang digunakan. Hasil dari permasalahan ini berimbas kepada hasil produksi yang melimpah tetapi harga dan pembeli yang masih kurang, maka dari itu hal yang dilakukan oleh produsen garam adalah menimbun garam di gudang penyimpanan dan akan menjual kembali ketika harga garam sudah melonjak mahal atau akan dijual pada musim penghujan. Cara ini di nilai ampuh untuk mengembalikan modal dan mendapatkan keuntungan yang baik dalam penjualan garam.

5.3.2 Aliran Informasi



Gambar 6. Aliran Informasi Garam

Dapat dilihat pada *Gambar 6*, aliran informasi garam ini berlangsung secara timbal balik. Dimana semua elemen dalam proses pemasaran garam mendapat informasi sesuai penjelasan dari informan dalam penelitian ini. Aliran informasi bergerak mengalir baik dari hulu ke hilir maupun dari hilir ke hulu. Aliran informasi dari hilir ke hulu sebagai contoh adalah informasi persediaan barang disejumlah distributor atau mitra kerja sedangkan pihak yang membutuhkan informasi adalah pabrik atau petani. Informasi hulu ke hilir sebagai contoh adalah suatu distributor atau mitra kerja yang ingin mendapatkan informasi terkait kapasitas produksi pabrik atau petani. Seperti yang dijelaskan oleh informan

“...Selalu jaki produksi garam setiap tahun kah tidak bergantung ki ke pedagang besar, biasa juga dijual ki di depan rumah. Kalau butuh garam atau sedikit mami garam na itu yang biasa ambil garam sama saya biasa menelpon ji, na tau ji juga kapan nga bikin garam setiap bulan. Biasa pole nakke a'boya paballi kah punna eromaki doe tantu gitte boya paballi”.

Berdasarkan pernyataan informan, perihal aliran informasi dari hilir ke hulu atau dari hulu ke hilir, petani garam di Paccelanga akan menghubungi mitra kerja untuk menanyakan apakah persediaan garam mereka atau distributor yang menghubungi mereka ketika persediaan garam sudah menipis atau petani akan langsung menghubungi pedagang besar untuk menyampaikan bahwasanya petani telah melakukan produksi garam. Petani memproduksi garam dengan skala besar dengan memperhatikan keadaan cuaca, hasil produksi yang melimpah ini tidak langsung dijual habis oleh petani. Petani akan menyimpan sebagian dari hasil

produksi untuk dijual pada saat harga jual garam meningkat dalam hal ini ketika masuk musim penghujan.

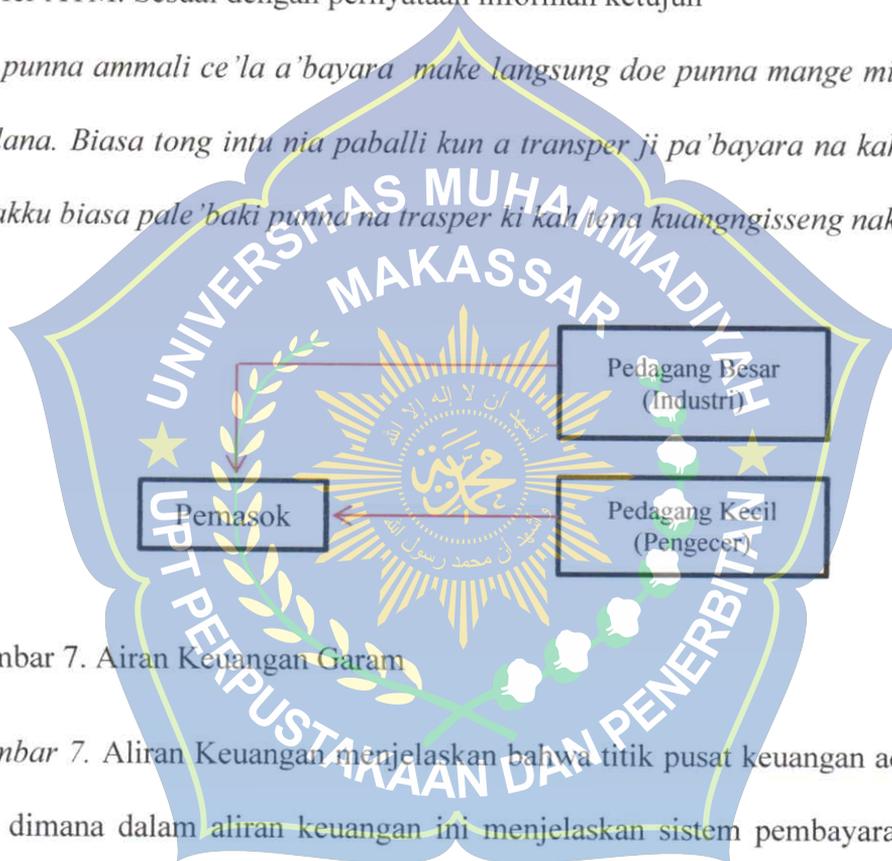
Aliran informasi dari proses produksi ini merupakan informasi dari turun temurun. Dimana informasi ini dimulai dari pada saat pengadaan bahan baku hingga panen, untuk pengadaan bahan baku petani sudah mengetahui sejak duduk dibangku sekolah dasar. Mayoritas anak dari petani akan diajarkan untuk membuat garam. Sarana dan prasarana penunjang produksi mulai dari pengadaan kincir air yang dibuat menggunakan kayu dan beberapa besi ini lalu dirakit hingga menjadi kincir air. Perakitan ini tidak dilakukan oleh petani, melainkan oleh pemilik jasa las dan rakit mesin dan untuk kemasan garam ini pun dibeli petani di toko alat pertanian atau di penjual plastik.

Pemasaran produk garam yang dilakukan oleh petani adalah dengan cara menyebarluaskan lewat mitra kerja, keluarga dan kerabat-kerabat. Untuk pemasaran produk garam yang dilakukan pedagang kecil hampir sama dengan pedagang besar melalui keluarga atau kerabat-kerabat seperti kerabat yang menjadi supir mobil sewa antar kabupaten atau daerah, penumpang yang ingin membeli garam akan diantarkan atau disinggahkan ke tempat jualan petani yang berada dipinggir jalan poros (Jeneponto sampai Sinjai dan Jeneponto sampai Makassar). Selain melakukan dengan cara tersebut, pedagang juga mulai melakukan pemasaran lewat kemasan-kemasan pada garam garam jualan.

5.3.3 Aliran Keuangan

Aliran keuangan akan bergerak dari hilir ke hulu, seperti dari pedagang besar ke petani, pedagang kecil ke petani dan konsumen ke petani. Proses pembayaran atau transaksi dilakukan secara tunai bagi distributor yang baru bermitra dengan petani, dan bagi mitra kerja yang telah lama bermitra melakukan transaksi dengan tunai atau via Transfer ATM. Sesuai dengan pernyataan informan ketujuh

"...punna ammali ce'la a'bayara make langsung doe punna mange mi na alle ce'lana. Biasa tong intu nia paballi kun a trasper ji pa'bayara na kah bellai. Anakku biasa pale'baki punna na trasper ki kah tepa kuangngisseng nakke".



Gambar 7. Airan Keuangan Garam

Gambar 7. Aliran Keuangan menjelaskan bahwa titik pusat keuangan ada pada pemasok, dimana dalam aliran keuangan ini menjelaskan sistem pembayaran yang dilakukan oleh pemasok dan pembeli. Proses transaksi yang dilakukan oleh industry ke pemasok dengan cara membayar tunai atau lewat transfer ATM dan proses transaksi dari pengecer ke pemasok dengan cara tunai atau dibayar cicil.

Petani garam di Paccelanga ini juga bisa dikatakan sebagai pelaku pedagang kecil atau penjual eceran. Hasil wawancara dengan Informan, 90% petani garam di wilayah Paccelanga menjadi penjual eceran garam dalam berbagai kemasan dari hasil penjualan garam ecer digunakan untuk menghidupi keluarga sehari-hari, berbeda dengan hasil penjualan garam dari pedagang besar yang diputar kembali sebagai modal untuk pembuatan garam selanjutnya. Untuk harga garam yang dipatok oleh petani ke pedagang besar dan pedagang kecil seharga Rp 40.000/50 Kg. Harga tersebut merupakan harga pada musim panen atau musim kemarau sedangkan pada musim penghujan harga garam akan naik hingga Rp 80.000-200.000/Karung 50 Kg, hal ini dikarenakan pada musim penghujan tidak ada proses produksi garam. Sedangkan harga yang dipatok oleh pedagang kecil ini sesuai dengan ukuran karung. Harga tersebut dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 5. Kuantitas dan Harga Garam dari Pedagang Kecil

No.	Kuantitas	Jumlah	Harga
1.	25 Kg	1 Karung	Rp 30.000
2.	15 Kg	1 Karung	Rp 20.000
3.	5 Kg	1 Karung	Rp 10.000

Hasil wawancara dengan informan, harga garam yang dijual, sama dari informan yang satu dengan informan yang lain. Harga jual garam yang dipasang petani bervariasi sesuai ukuran garam. Untuk karung kapasitas 25 kg seharga Rp. 30.000/Karung, kapasitas 15 kg seharga Rp 20.000/Karung, kapasitas 5 kg dijual dengan harga Rp. 10.000/Karung. pet garam 1 Pack seharga Rp. 20.000/Pack dengan isi 10 Pics.

Garam yang dijual kepada pedagang besar dan pedagang kecil adalah garam Non-Yodium. Adapun garam beryodium yang dijual merupakan hasil jualan dari pedagang kecil, garam yang telah dibeli dari petani akan di kemas kembali dengan berbagai ukuran. Untuk garam beryodium, pedagang kecil yang akan memberikan yodium lalu mengemasnya dalam plastik pembungkus yang berbeda dengan garam Non-Yodium yang dikemas dalam kemasan karung. Harga garam beryodium yaitu Rp 10.000/pack dengan berat per kemasan 250 gram.

Jika dicermati kembali, dari pembahasan di atas dapat dilihat bahwa harga garam per kilogram sebesar Rp. 1.000/Kg. Menyangkut revisi harga dasar garam rakyat sudah diatur lewat Peraturan Direktur Jenderal Perdagangan Luar Negara Nomor. 02/ DAGLU/ PER/ 5/ 2011, kalau harga garam rakyat ditingkat pengepul ataupun collecting point(keadaan curah hujan di atas truk) yang wajib dibeli oleh Importir Produsen(IP) buat KP1 minimum Rp 759,-/ kilogram serta KP2 minimum Rp 550,-/ kilogram. kebijakan tata niaga impor garam itu diperbaharui lagi dengan Permendag Nomor. 58/ M- DAG/ PER/ 9/ 2012 bertepatan pada 4 September 2012. Seluruh kebijakan tata niaga itu pada dasarnya lebih mengendalikan tata niaga garam impor, sebaliknya yang menyangkut garam rakyat cuma diselipkan jadi bagian integral dari kebijakan tersebut. Dengan begitu, sampai dikala ini belum sempat terdapat kebijakan yang secara spesial serta otonom mengendalikan tentang tata niaga garam rakyat. Oleh Karena itu, tidak mengherankan jika secara umum didapat gambaran bahwa kondisi tata niaga garam rakyat menjadi carut marut, tidak jelas arah mata rantainya.

Hal di atas di nilai masih merugikan produsen garam rakyat di Lingkungan Paccelanga karena keuntungan yang di dapatkan sangat minim bahkan kadangkala mendapat kerugian. Harga garam dapat melonjak naik ketika sudah memasuki musim penghujan, dimana harga garam per karung ukuran 50 kg bisa mencapai Rp 200.000 dan permintaan garam juga akan meningkat.

Biaya yang dikeluarkan petani untuk proses produksi ini dihitung mulai dari proses pengolahan lahan hingga pengemasan. Proses pengolahan lahan bisa menghabiskan dana Rp 500.000 sampai Rp 1.000.000 juta, dana tersebut sudah termasuk dengan upah tenaga kerja, pembuatan kincir air berkisar Rp 800.000 sampai Rp 1.000.000 untuk satu kincir air, mesin pompa air sebesar Rp 1.500.000. Pada proses pengemasan, harga karung bervariasi sesuai kapasitasnya. Karung kapasitas 50 kg dibanrol dengan harga Rp 2.000/Lembar, 25 kg seharga Rp 1.500/Lembar, 10 kg seharga Rp 1.000/Lembar dan untuk kemasan plastik garam beryodium seharga Rp 1.000/Lembar.

VI. PENUTUP

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan :

1. Proses produksi garam di Lingkungan Paccelanga Kelurahan Pallengu Kecamatan Bangkala Kabupaten Jeneponto yaitu penyediaan bahan baku, pengaliran air ke kolam air panas dan kolam air dingin, pengolahan lahan, pengaliran air ke lahan, proses *evaporasi*, pengkristalan garam, penggarukan garam, penyimpanan garam dan pengemasan.
2. Aliran rantai pasok garam rakyat di Lingkungan Paccelanga Kelurahan Pallengu Kecamatan Bangkala Kabupaten Jeneponto yaitu *aliran produk*, pemasok akan menjual garam ke industry lalu akan dijual ke distributor dan sampai ke konsumen akhir. Pemasok juga menjual ke pedagang pengecer dimana pedagang pengecer akan menjual ke pelaku rumah tangga. *Aliran informasi*, berjalan dua arah. Pemasok akan menghubungi mitra kerja perihal penyediaan produk atau mitra kerja akan menghubungi pemasok jika persediaan garam mulai menipis. *Aliran keuangan*, berjalan dari arah sebaliknya yaitu dari hilir ke hulu. Seperti industry akan membayar ke pemasok, pedagang pengecer ke pemasok, dan konsumen ke industry atau pedagang pengecer.

6.2 Saran

Kendala utama pada rantai pasok garam terdapat pada aliran informasi dimana tidak sampainya informasi tentang harapan dari perusahaan terhadap produk garam yang dihasilkan petani. Selain itu, perusahaan besar merasa bahwa kualitas produk yang dihasilkan petani tidak konsisten. Diharapkan kepada Pemerintah Kabupaten Jeneponto untuk membantu mencari solusi agar garam hasil produksi petani mencapai kadar kandungan NaCl 97% seperti yang dibutuhkan perusahaan.



DAFTAR PUSTAKA

- Adinugroho, Brahmantyo. 2010. *Manajemen Rantai Pasokan Sayuran (Studi Kasus : Firfa Agro, Kecamatan Lembang, Kabupaten Bandung Barat)*.
- Adiraga Y, dan Setiawan Achma H. 2014. Analisis Dampak Perubahan Curah Hujan, Luas Tambak Garam dan Jumlah Petani Garam Terhadap Produksi Usaha Garam Rakyat di Kecamatan Juwana Kabupaten Pati Periode 2003-2012. *Diponegoro Journal of Economics*. Vol. 3 No. 1.
- Al Rasyid, Rizaldy Gaffar. 2015. Analisis Rantai Pasokan (Supply Chain) Kopi Rakyat di Kabupaten Jember. *Skripsi*. Program Studi Agribisnis. Fakultas Pertanian. Universitas Jember. Jawa Timur.
- Assauri, S. 2011. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Lembaga Penerbit FEUI. Jakarta.
- Athaillah T, Hamid AH, Indra. 2018. Analisis Efisiensi Kinerja Rantai Pasok Ikan Tuna Pada CV. Buah Bahari dan PT. Nagata Prima Tuna di Banda Aceh. *Marine Fisheries*. 9 (2).
- Athaillah dan Nugroho Y. 2019. Analisis Rantai Pasok (Supply Chain) Garam Rakyat di Kabupaten Pidie, Aceh. *Jurnal Agribisnis Sumatera Utara* Vol. 12 No. 2. Universitas Teku Umar.
- BPS. 2018. *Statistik Indonesia 2018*. Badan Pusat Statistik.
- Chopra, Sunil., and Meindl, Peter. 2016. *Supply Chain Management : Strategy, Planning, and Operation*.
- Junas, S dan Fadhil Surur. 2018. *Arahan Kesesuaian Lahan Pertambangan Garam di Kecamatan Bangkala Kabupaten Jeneponto*. Jurnal OPTIMA Vol. 3 No. 2. Jurusan Teknik Perencanaan Wilayah dan Kota. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2020. *Direktorat Jenderal Pengelolaan Ruang Laut*.

- Lestina. 2016. *Faktor-faktor yang Mempengaruhi Tingkat Produksi Daram di Kabupaten Jeneponto*. Skripsi. Ilmu Ekonomi Fakultas Ekonomi dan Bisnis. Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Nurfadilah, Andi Putrianisa. 2017. *Analisis Rantai Pasok dan Rantai Nilai Pada Jeruk Pamelon*. Program Studi Agribisnis, Sekolah Pascasarjana Universitas Hasanuddin Makassar.
- Pujawan, I Nyoman. 2017. *Supply Chain Management Edisi 3*. Surabaya : Guna Widya
- Purba, Yona Octava. 2015. *Analisis Rantai Pasok Kubis di Kabupaten Simalungun Sumatera Utara*. Tesis. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor. Jawa Barat. (Tidak dipublikasikan).
- Pusat Kebijakan Perdagangan dalam Negeri (Puska PDN). (2011). *Analisis Kebijakan Harga Garam Nasional*. Jakarta: Badan Pengkajian dan Pengembangan Kebijakan Perdagangan.
- Rachman, A. 2011. *Evaluasi Kinerja Usaha Petani Garam Rakyat (Studi Kasus di Kabupaten Bima, Nusa Tenggara Barat)*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ruslana, R. 2013. *Tinjauan Pasar Garam*. Buletin kementerian perdagangan edisi garam/Agustus/2013. <http://ews.kemendag.go.id/> Diakses pada tanggal 12 November 2020.
- Sofjan, A. *Manajemen Produksi dan Operasi*, (Jakarta: Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia, 2008).
- Wuwung SC. 2013. *Manajemen Rantai Pasokan Produk Cengkeh pada Desa Wawona Minahasa Selatan*. Jurnal EMBA. 1 (3): 230-238.

RIWAYAT HIDUP



NUR ASMA HAYATI AL KHAR. Penulis dilahirkan di Rumah Sakit Umum Daerah, Kabupaten Jeneponto, pada tanggal 12 Desember 1998, dari Ayah Kaharuddin dan Ibu Nurhayati, penulis merupakan anak pertama dari empat bersaudara. Pendidikan

formal yang telah dilalui penulis adalah TK Darmawanita Allu II, SD Negeri No. 63 Allu II, SMP Negeri 1 Bangkala, SMA Negeri 1 Jeneponto dan lulus pada tahun 2016. Pada tahun 2016 penulis lulus seleksi masuk Universitas Muhammadiyah Makassar, Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian.

Selama masuk perkuliahan, pernah magang di Balai Penelitian Serealita Kabupaten Maros pada semester enam dan melakukan pengabdian kepada masyarakat melalui Kuliah Kerja Profesi (KKP) di Kelurahan Balang Beru, Kecamatan Binamu, Kabupaten Jeneponto.

Penulis aktif organisasi di Himpunan Mahasiswa Agribisnis Fakultas Pertanian sebagai Anggota Bidang Pengembangan dan Kaderisasi periode 2017-2018. Penulis juga aktif di Pimpinan Komisariat Ikatan Mahasiswa Muhammadiyah sebagai Departemen Bidang Kader periode 2017-2018, Ketua Bidang Media dan Komunikasi periode 2018-2019, dan Ketua Bidang Seni Budaya dan Olahraga periode 2019-2020. Penulis juga aktif di Badan Eksekutif Mahasiswa (BEM) Fakultas Pertanian sebagai Anggota Bidang Organisasi periode 2018-2019, dan sebagai Bendahara Umum periode 2020-2021. Penulis juga aktif di Pimpinan Cabang

Ikatan Mahasiswa Muhammadiyah Kabupaten Jeneponto sebagai Ketua Bidang Riset dan Pengembangan Keilmuan periode 2021-2022. Tugas akhir dalam pendidikan tinggi diselesaikan dengan menyusun skripsi yang berjudul “Analisis Rantai Pasok (Supply Chain) Garam Rakyat di Lingkungan Paccelanga, Kelurahan Pallengu, Kecamatan Bangkala, Kabupaten Jenepoto.”

