

Kajian Eksistensi Produk Garam Darat di Desa Jono, Kecamatan Tawangharjo, Kabupaten Grobogan, Jawa Tengah

Wafi Yoga Pratama^{1*}, Ali Zainal Abidin²

^{1*,2} Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Kabupaten Sukoharjo, Provinsi Jawa Tengah, Indonesia.

Abstrak. *Desa Jono, Kecamatan Tawangharjo, Kabupaten Grobogan merupakan salah satu daerah penghasil garam darat. Garam Jono merupakan produk garam yang unik dan memiliki cita rasa yang khas. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan analisis studi kasus, bertujuan untuk mengetahui eksistensi dari produk unik yaitu berupa garam darat, serta mengkaji kondisi para petani garam darat yang berada di Desa Jono, Kecamatan Tawangharjo, Kabupaten Grobogan, Jawa Tengah. Penelitian ini menggunakan metode observasi dan wawancara dengan jumlah narasumber sebanyak 12 orang. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Garam Jono memiliki eksistensi yang baik dalam segi rasa, popularitas, harga, dan distribusi. Namun, dengan kualitas garam yang berada dibawah SNI. Petani Garam Jono merasakan bahwa produk Garam Jono sangat menjanjikan dan daerah tempat produksi memiliki potensi menjadi desa wisata.*

Kata kunci: *Garam Darat; Eksistensi; Desa Jono.*

Abstract. *Jono Village, Tawangharjo District, Grobogan Regency is one of the ground salt producing areas. Jono salt is a salt product that is unique and has a distinctive taste. This study uses a qualitative approach with case study analysis, aims to determine the existence of a unique product, namely ground salt, and examines the condition of ground salt farmers in Jono Village, Tawangharjo District, Grobogan Regency, Central Java. This study used observation and interview methods with 12 informants. The results showed that Jono's Salt had a good existence in terms of taste, popularity, price and distribution. However, the quality of salt is below SNI. Jono's salt farmers feel that Jono's salt products are very promising and the area where they are produced has the potential to become a tourism village.*

Keywords: *Ground Salt; Existence; Jono Village.*

* Author. Email Corresponding: wafiyoga13@gmail.com^{1*}

Pendahuluan

Garam merupakan komoditas penting bagi manusia khususnya untuk memenuhi kebutuhan tubuh yang memerlukan zat yang terkandung dalam garam. Selain untuk konsumsi, garam juga digunakan dalam industri seperti proses pengawetan dan juga untuk campuran bahan kimia. Lokasi produksi garam biasanya terdapat pada sekitar wilayah yang berada dekat dengan laut karena bahan utama dari produksinya adalah air laut. Hampir seluruh provinsi di Indonesia berbatasan dengan laut dan samudera, salah satunya adalah Provinsi Jawa Tengah. Di Provinsi Jawa Tengah terdapat beberapa daerah yang menjadi sentra industri garam yang terdapat pada Kabupaten Rembang, Brebes, Cilacap, Demak, Batang, Kebumen, Purworejo, Jepara dan Pati. Namun, ada daerah di Provinsi Jawa Tengah yang secara geografis berada jauh dari lautan tetapi dapat memproduksi garam yang disebabkan oleh suatu fenomena jebakan air laut.

Di Jawa Tengah tepatnya di Desa Jono Kabupaten Grobogan dan Desa Ngaglik Kabupaten Boyolali terdapat suatu fenomena jebakan air laut (Sukmaya, *dkk.*, 2016). Fenomena jebakan air laut ini disebabkan oleh intrusi air laut. Intrusi air laut merupakan suatu peristiwa penyusupan atau meresapnya air laut atau air asin ke dalam air tanah (Indahwati *et al.*, 2012). Hal ini menyebabkan air tanah memiliki rasa yang asin. Air tanah asin adalah keadaan dimana air di dalam tanah memiliki struktur yang mengandung mineral berupa NaCl (natrium klorida) yang diperkuat oleh faktor-faktor tertentu. Faktor-faktor tersebut antara lain adalah pengaruh endapan mineral yang terperangkap dalam lapisan batuan dan terakumulasi dalam jangka waktu yang lama (Davis *et al.*, 1966). Peristiwa jebakan air laut ini juga terjadi di kawasan Bledug Kuwu Kabupaten Grobogan yang berlokasi tidak jauh dari Desa Jono Kabupaten Grobogan. Peristiwa intrusi air asin di Bledug Kuwu terletak pada akuifer dangkal. Lapisan bawah di daerah ini kemungkinan berupa pasir, sehingga pori-porinya terisi air asin (Atmiati, 2011). Fenomena jebakan air laut inilah yang menjadi faktor mengapa Desa Jono bisa memproduksi garam yang biasanya disebut dengan garam

darat. Desa Jono disebut desa ajaib menurut masyarakat Desa Jono karena dapat memproduksi garam, secara letak geografis Desa Jono berada jauh dari laut. Sumber bahan baku produksi garam darat Jono berasal dari sumur mata air asin, ada 6 sumur mata air asin dan saat ini petani garam hanya tersisa 43 petani. Sudah banyak masyarakat sekitar Kabupaten Grobogan yang mengenal produk unik tersebut. Pemasaran produk yang bergantung pada tengkulak menjadi salah satu penyebab tersebarnya produk garam darat Jono. Tempat dan alat produksi yang masih sangat sederhana sejak zaman Belanda belum ada pengembangan dari pemerintah. Pemerintah kurang memperhatikan potensi unggulan daerah yang menghasilkan produk unik ini, tentu eksistensinya dapat menjadi produk unggulan yang berada di Kabupaten Grobogan. Perlu adanya peran dinas kesehatan pula untuk meningkatkan kualitas garam darat Jono karena kandungan NaCl dan yodium kurang layak untuk dikonsumsi.

Research gap atau perbedaan penelitian ini dengan penelitian sebelumnya yang berkaitan dengan lokasi penelitian yaitu Desa Jono, Kecamatan Tawangharjo, Kabupaten Grobogan, Jawa Tengah, adalah: penelitian yang dilakukan oleh Murtono (2009), membahas tentang hubungan pengetahuan dan sikap ibu rumah tangga dengan pengelolaan garam. Sulastiono & Kelik Wardiono (2017), membahas tentang pola distribusi garam dan menganalisa perlindungan hukum bagi pelaku usaha yang terlibat dalam distribusi garam. Surya (2018), membahas tentang kelayakan Garam Indegenus Grobogan (GIG) sebagai bahan baku garam konsumsi beriodium menurut Standar Nasional Indonesia. Sutrisno, Widayati, & Radate (2018), membahas tentang hubungan pendidikan dan sikap terhadap perilaku pengendalian hipertensi pada lansia. Susanti (2019), membahas tentang pengaruh penerapan pola diet garam terhadap kejadian kekambuhan stroke. Ali (2020), membahas tentang keberadaan usaha garam rakyat dan bertujuan mengungkap kebenaran dari kejayaan Garam Jono pada masa lalu menggunakan metode sejarah. Safitri (2022), membahas tentang pengembangan desa wisata berbasis sentra industri garam. Ilham (2022), membahas tentang penggunaan warna analogous dalam film dokumenter klakah-

klakah Jono. Anggraeni (2022), membahas tentang penyutradaraan ekspositori klakah-klakah Jono. Penelitian sebelumnya ada yang membahas tentang keberadaan usaha garam rakyat dan bertujuan mengungkap kebenaran dari kejayaan Garam Jono pada masa lalu menggunakan metode sejarah. Namun, perbedaan penelitian ini dengan penelitian sebelumnya adalah penelitian ini mengkaji secara mendalam eksistensi dari produk garam darat dan mengkaji kegiatan eksistensi produksi berbasis petani garam darat yang lokasinya sama dengan penelitian sebelumnya yaitu di Desa Jono, Kecamatan Tawangharjo, Kabupaten Grobogan Jawa Tengah. Pertanyaan dalam penelitian ini berfokus pada kegiatan eksistensi produksi berbasis petani garam, bagaimana kondisi petani garam meliputi tantangan yang dihadapi, harapan para petani garam darat kepada pemerintah terhadap perkembangan industri garam darat di Desa Jono, Kecamatan Tawangharjo, Jawa Tengah serta upaya mempertahankan eksistensi Garam darat Desa Jono, Kecamatan Tawangharjo, Jawa Tengah. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengkaji eksistensi dari produk unik yaitu berupa garam darat, serta mengkaji kondisi para petani garam darat yang berada di Desa Jono, Kecamatan Tawangharjo, Kabupaten Grobogan, Jawa Tengah.

Tinjauan Literatur

Garam Secara Umum

Garam adalah benda padat berwarna putih berbentuk kristal yang merupakan kumpulan senyawa dengan bagian terbesar *Natrium Chlorida* (>80%) serta senyawa lainnya seperti *Magnesium Chlorida*, *Magnesium sulfat*, dan *Calcium Chlorida*. Sumber garam yang terdapat di alam berasal dari air laut, air danau asin, deposit dalam tanah, tambang garam, sumber air dalam tanah (Mohi, 2014). Garam merupakan salah satu sumber daya laut yang cukup banyak diperlukan sebagai bahan pelengkap pangan bagi masyarakat Indonesia, hal tersebut di dukung oleh karakteristik Negara Indonesia yang merupakan suatu negara maritime (Hariyanto, 2013). Garam juga komoditas yang sangat penting bagi kehidupan Masyarakat. Selain untuk dikonsumsi, garam banyak

diperlukan dalam beberapa industri, diantaranya untuk pengawetan dan campuran bahan kimia (Hoiriyah, 2019).

Manfaat Garam

Yodium yang terkandung dalam garam berfungsi untuk *sintesis hormone tiroid* yang berlangsung di dalam kelenjar *tiroid*. *Hormone tiroid* sangat berperan penting dalam pengaturan metabolisme tubuh (Cholik, 2017). Garam beryodium juga memiliki manfaat seperti membantu mencegah penyakit gondok, menghindari keguguran saat hamil, meningkatkan IQ (*Intelligence Quotient*), dan mencegah keterbelakangan pertumbuhan (Yulianto *dkk*, 2017). Asupan yodium yang dianjurkan dari makanan (atau AKG iodium) untuk berbagai kelompok umur dan bagi ibu hamil serta ibu menyusui. Dalam keadaan normal intake harian untuk orang dewasa berkisar 100 – 150 ug/hari. Iodium diekskresikan melalui urine dan dinyatakan dalam ug 1/g kreatinin. (Suchahyo *dkk*, 2015).

Kualitas Garam

Garam meja kualitas tinggi mengandung 97% NaCl, kadar air kurang dari 0,05%, warna putih murni, butiran halus, digunakan dalam garam meja, bumbu, makanan ringan, sosis, industri keju, industri minyak goreng. Garam konsumsi lapisan tengah memiliki kadar NaCl 94,7~97% dan kadar air 3~7% untuk garam dapur, industri kecap, tahu, pakan ternak. Garam konsumsi berkualitas buruk memiliki kandungan NaCl 90-94,7%, kadar air 5-10%, dan berwarna putih cerah yang biasa digunakan dalam pengasinan ikan dan pertanian (Jumaeri *dkk*, 2013). Kualitas garam bergantung pada kadar kandungan NaCl dalam garam sedangkan kandungan NaCl dalam garam bergantung pada seberapa pekat air laut yang akan di proses menjadi garam dan lokasi dari mana air laut tersebut di ambil, selain faktor air laut yang akan di proses, tempat pengkristalan juga sangat berpengaruh terhadap kualitas garam yang akan di produksi (Hoiriyah, 2019).

Pembuatan Garam

Proses pembuatan garam bahan baku di Indonesia yang berasal dari air laut menggunakan sistem penguapan (evaporasi) air laut dengan menggunakan sinar matahari (solar

energy) di atas tanah. Pada dasarnya pembuatan garam dengan bahan baku air laut berupa proses pemetakan (dengan menggunakan airnya) dan pemisahan garam (dengan kristalisasi). Pada saat terjadi kristalisasi komponen garam bahan baku tersebut diatur pada tempat yang berlainan secara berturut – turut, maka dapat dipisahkan komponen garam bahan baku yang relatif murni (Wahyuni, 2007 dalam Sartono *et al.*, 2012). Proses itu mulai dari penanganan pemasukan air laut hingga pemanenan garam berlangsung kurang lebih selama 1 bulan. Pada saat musim hujan apalagi dengan cuaca yang tidak menentu yang terkadang hujan turun sepanjang tahun menyebabkan produksi garam menurun drastis. Hal itu menjadi penyebab dan penghambat yang signifikan bagi pendapatan petani garam (Soemargono & Widodo, 2018).

Gangguan Akibat Kurang Yodium (GAKY)

Gangguan Akibat Kekurangan Yodium (GAKY) merupakan segala gangguan yang timbul pada suatu populasi dimana semua gangguan akan tercegah dengan asupan iodium yang cukup pada penduduknya. GAKY adalah semua akibat dari kekurangan iodium pada pertumbuhan dan perkembangan manusia yang dapat dicegah dengan pemberian unsur yodium (Ajinata *et al.*, 2015). Yodium merupakan mineral yang diperlukan oleh tubuh dalam jumlah yang relative kecil, namun memiliki peran penting dalam pembentukan hormon tiroksin. Kelebihan iodium dapat meningkatkan kejadian iodine-induced hyperthyroidism (IHH), penyakit autoimun tiroid dan kanker tiroid. Sedangkan kekurangan yodium dapat mengakibatkan gangguan pertumbuhan dan perkembangan fisik (Safitri, 2019). Jika terjadi pada wanita hamil mempunyai resiko terjadinya abortus, lahir mati, sampai cacat bawaan pada bayi yang lahir berupa gangguan perkembangan syaraf, mental dan fisik yang disebut kretin (Rizqie, 2015).

Penghasil Garam di Jawa Tengah

Indonesia merupakan negara kepulauan terbesar di dunia dengan potensi bahari dan mineral yang melimpah. Hampir seluruh provinsi di Indonesia berbatasan dengan laut dan samudera, salah satunya adalah provinsi Jawa Tengah. Di Jawa Tengah terdapat

beberapa daerah yang menjadi sentra petani garam terdapat di Kabupaten Rembang, Brebes, Cilacap, Demak, Batang, Kebumen, Purworejo, Jepara dan Pati. Total terdapat sebanyak 14.836 petani garam yang tersebar di beberapa wilayah di Jawa Tengah itu, petani garam terbanyak berada di Kabupaten Pati, dengan total 8.178 orang, disusul Rembang dengan 4.009 orang dan Demak 1.354 orang (<https://jatengprov.go.id>, 22 November 2022).

Review Penelitian Terdahulu

Beberapa penelitian yang relevan dengan lokasi penelitian yaitu Desa Jono, Kecamatan Tawangharjo, Kabupaten Grobogan, Jawa Tengah, yang dapat menjadi acuan peneliti dalam penelitian adalah sebagai berikut;

- 1) Sulastiono & Kelik Wardiono (2017). Dalam Tinjauan Yuridis Tentang Distribusi Garam di Daerah Jono (Studi Kasus di Desa Jono Kecamatan Tawangharjo Kabupaten Grobogan). Hasil penelitian menunjukkan bahwa: *Pertama*, pola distribusi garam di Desa Jono Kecamatan Tawangharjo Kabupaten Grobogan adalah menggunakan pola distribusi tidak langsung yaitu petani garam melibatkan pihak lain untuk membantu menyalurkan garam kepada konsumen (tengkulak, pedagang/agen, serta industri kecil dan menengah).
- 2) Surya (2018) Dalam Karya Tulis Ilmiah Studi Kelayakan Garam Indigenus Grobogan (GIG) Sebagai Bahan Baku Garam Konsumsi Beriodium Menurut Standar Nasional Indonesia. Berdasarkan hasil penelitian garam, Garam Indigenus Grobogan belum memenuhi syarat SNI untuk parameter organoleptis, kadar air, dan kadar NaCl.

Metodologi Penelitian

Lokasi penelitian dilaksanakan di Desa Jono, Kecamatan Tawangharjo, Kabupaten Grobogan, Jawa Tengah, sebagai lokasi adanya sentra industri garam darat. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan analisis studi kasus. Penelitian kualitatif yang dimaksud adalah suatu data yang mana tidak dipaparkan berupa angka, atau proses keadaan

dan kegiatan yang di ungkapkan dan di jelaskan pada suatu masalah serta keadaan (kemenkeu,2019). Studi kasus atas satu kasus khusus ataupun pada sebagian kasus secara terperinci dengan penggalian data secara mendalam. Beragam sumber informasi yang kaya akan konteks dilakukan untuk penggalian data (Creswell, 2015).

Data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder. Adapun cara yang digunakan untuk mendapatkan data dilapangan sebagai data primer dengan cara observasi langsung ke lokasi penelitian yaitu sentra industri garam darat di Desa Jono dan melakukan wawancara kepada petani garam darat dan warga penduduk lokal. Data sekunder diperoleh dari beberapa referensi untuk mendukung penyusunan penelitian seperti buku bacaan, jurnal yang berkaitan, dan informasi dari internet.

Teknik yang digunakan untuk mendapatkan sampel menggunakan teknik sampling non probabilitas yaitu *snowball sampling*. *Snowball sampling* merupakan cara penentuan sampel yang pada mulanya berjumlah kecil lalu lama kelamaan membesar, layaknya bola salju yang berguling-guling yang semakin lama akan semakin besar (Sugiyono, 2013). Sampel pertama kali peneliti memilih petani garam darat secara acak, lalu dari petani garam darat yang dipilih pertama peneliti bertanya siapa lagi petani garam darat sebagai sampel ke-2 yang kira-kira bisa diwawancarai untuk diambil pendapatnya, dan seterusnya hingga informasi dianggap memadai. Untuk menguji validitas data menggunakan teknik triangulasi sumber. Triangulasi sumber merupakan kegiatan menggali dan menganalisis informasi yang dilakukan terhadap beberapa sumber data (Barkah, Mardiana, & Japar, 2020). Teknik analisis data dalam penelitian dilakukan dengan cara mereduksi data yaitu dengan memilih hal-hal pokok yang sesuai dengan fokus penelitian, menyajikan data dalam teks naratif, dan menyimpulkan (Wahyuni, Arthamevia, & Haryo, 2018). Dalam penelitian ini peneliti mendapatkan responden wawancara yang berjumlah 12 orang, adapun daftar responden pada tabel 1 berikut:

Tabel 1. daftar responden

Nama	Status
Pak GT	Ketua usaha tani garam darat Desa Jono
Pak MHD	Petani garam darat
Pak MSL	Petani garam darat
Pak RHM	Petani garam darat
Ibu PNH	Petani garam darat
Pak ASRL	Petani garam darat
Pak GDL	Petani garam darat
Pak SHD	Petani garam darat
Pak RDN	Petani garam darat
Pak YN	Kepala Dusun Jono Kerajan
Pak SJN	Sekretaris Desa Jono
Pak ITHM	Juru Kunci Makam Mbah Krapyak

Sumber: Data Lapangan, Diolah.

Tabel 2. Pertanyaan Wawancara

No	Pertanyaan
1	Nama responden
2	Umur responden
3	Alamat responden
4	Sudah berapa lama tinggal di Desa Jono
5	Sudah berapa lama menjadi petani garam darat
6	Seberapa besar tempat produksi garam darat yang dimiliki
7	Apakah alat yang digunakan untuk produksi sudah modern
8	Apa bahan baku yang digunakan untuk memproduksi garam darat
9	Bagaimana proses produksinya
10	Berapa lama proses produksi hingga panen
11	Berapa banyak sekali panen
12	Berapa kali panen dalam satu tahun
13	Apa keunikan dan keunggulan garam darat dibandingkan dengan garam laut
14	Jenis apa saja garam disini (sentra industri garam darat Desa Jono)
15	Produk apa selain garam darat
16	Dapat digunakan untuk apa saja garamnya
17	Kandungan dalam garam darat
18	Apakah sudah ada izin dan pengawasan produksi garam darat
19	Bagaimana pemasarannya
20	Lancar atau tidak pemasarannya
21	Apa saja kendalanya
22	Permasalahan yang timbul akibat kendala

-
- 23 Apa saja kekurangan pada produksi garam dara
 - 24 Apa saja yang perlu ditingkatkan pada produksi garam darat
 - 25 Apa harapan petani garam darat kepada pemerintah
 - 26 Kenapa masih bisa bertahan bertani garam darat
 - 27 Kenapa tidak bertani yang lain
-

Sumber: Data Lapangan, Diolah.

Hasil dan Pembahasan

Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Kabupaten Grobogan secara geografis merupakan kabupaten terluas kedua di Jawa Tengah, setelah Kabupaten Cilacap, dan berbatasan langsung dengan 9 kabupaten lain. Letak geografis wilayah adalah 110° 15' BT – 111° 25' BT dan 7° LS - 7°30' LS, dengan jarak bentang dari utara ke selatan ± 37 km dan dari barat ke timur ± 83 km. Sedangkan batas wilayahnya adalah di sebelah utara berbatasan dengan Kabupaten Demak, Kudus, Pati dan Blora. Sebelah timur berbatasan dengan Kabupaten Blora. Sebelah selatan berbatasan dengan Kabupaten Semarang, Boyolali, Sragen dan Ngawi (Jatim). Serta di sebelah Barat berbatasan dengan Kabupaten Semarang dan Demak (Ernawati, 2013). Sebagian besar wilayah terletak pada permukaan yang relatif datar dengan kemiringan kurang dari 5%, daerah berbukit dan pegunungan terletak di bagian Utara dan Selatan, tepatnya di sekitar jalur pegunungan kendeng Utara dan Selatan (Permatasari, 2011).

Desa Jono merupakan sebuah Desa di Kecamatan Tawangharjo, Kabupaten Grobogan, Jawa Tengah yang terletak jauh dari laut sekitar 188 km dari Pantai Selatan Pulau Jawa dan 87,9 km dari pantai Utara Pulau Jawa. Namun, pada kenyataannya di desa ini merupakan desa penghasil garam dan mampu memproduksi garam yang bersumber dari sumur-sumur air asin. Hal tersebut membuat mata pencaharian banyak masyarakat Desa Jono adalah sebagai petani garam. Melihat dari sejarahnya, sejak pada zaman Belanda petani garam Desa Jono sudah memproduksi garam secara mandiri (Surya, 2018).

Peneliti melakukan wawancara dengan beberapa narasumber dan memperoleh hasil bahwa di Desa Jono memang banyak yang berprofesi sebagai petani garam. Sebagian masyarakat di Desa Jono meyakini bahwa penemu sumber mata air asin di Desa Jono lalu sebagai petani garam pertama kali diawali dari sejarah yang turun temurun yaitu tokoh Simbah Zaenuri. Namun, ada pula masyarakat yang tidak mempercayainya dan meragukannya. Kepastian yang bisa didapatkan adalah menurut beberapa narasumber, Desa Jono, Kecamatan Tawangharjo, Kabupaten Grobogan, Jawa Tengah memang sudah berpotensi penghasil garam sejak zaman penjajahan Belanda atau sejak zaman dahulu yang tidak dapat dipastikan kapan ditemukan dan siapa yang menemukan pertama kali karena tidak jelas sejarahnya dan tidak ada bukti yang kuat/tertulis. Sejarah merupakan bagian dari kehidupan manusia yang terjadi secara kronologis dan benar-benar terjadi pada masa lampau dengan didukung bukti-bukti yang nyata (Boham, & Sentinuwo, 2017). Tokoh tersebut tidak bisa diyakini kebenarannya karena tidak ada bukti yang jelas bahwa Mbah Zaenuri/Mbah Krapyak lah penemu sumber mata air asin dan petani garam pertama kali. Cerita mengenai tokoh tersebut merupakan cerita turun menurun yang tidak dapat dipastikan dan tidak semua masyarakat Desa Jono mempercayainya.

Eksistensi produk garam darat desa Jono

Eksistensi Garam darat produksi Desa Jono, Kecamatan Tawangharjo, Kabupaten Grobogan, Jawa Tengah sudah tidak diragukan lagi. Peneliti melakukan wawancara dengan beberapa warga yang bekerja sebagai petani garam dan memperoleh hasil bahwa dari segi kualitas dan rasa, garam produksi Desa Jono berkualitas dibawah SNI karena kandungan garamnya masih dibawah SNI disebabkan Tetapi, garam darat ini memiliki rasa yang lebih enak karena memiliki rasa asin dan gurih dibandingkan dengan garam laut. dari bahan bakunya adalah sumber mata air asin yang berada di Desa Jono bukan dari air laut. Pernyataan tersebut sesuai dengan hasil penelitian yang dilakukan oleh Surya, R. P. A. (2018) Dalam Karya Tulis Ilmiah Studi Kelayakan Garam Indigenus Grobogan (GIG) Sebagai Bahan Baku Garam Konsumsi

Periodium Menurut Standar Nasional Indonesia. Berdasarkan hasil penelitian garam, Garam Indigenus Grobogan belum memenuhi syarat SNI untuk parameter organoleptis, kadar air, dan kadar NaCl.

Saat panen para petani bisa menghasilkan 50-60kg garam dan 80-120 liter air garam/bleng, harga jual dari petani yaitu garam darat 9000/kg dan air garam 70.000/40liter, garam darat ini memiliki rasa yang lebih enak karena memiliki rasa asin dan gurih dibandingkan dengan garam laut yang hanya memiliki rasa asin. Melihat dari segi harga, garam produksi Desa Jono termasuk memiliki nilai jual yang lebih tinggi dari pada garam lain. Relefan dengan penelitian Surya (2018) yang menyebutkan bahwa menurut konsumen di sekitar wilayah Desa Jono, Garam Jono memiliki rasa yang lebih gurih dibandingkan garam laut. Desa Jono sudah di kenal banyak masyarakat Kabupaten Grobogan dan sekitarnya sebagai desa penghasil garam. Garam produksi Desa Jono dikenal dengan Garam Jono atau Garam Indigenus Grobogan (GIG) dengan harga garam Indigenus Grobogan berkisar antara Rp.10.000- Rp.12.000/ kg.

Mayoritas warga Desa Jono menggunakan garam darat untuk memasak makanan yang dikonsumsi sehari-hari walaupun secara kualitas masih dibawah SNI. Namun, di Desa Jono tidak ada yang mengalami gangguan yang dikarenakan kurang yodium atau disebut dengan GAKY (Gangguan Akibat Kurang Yodium) dapat menyebabkan gondok, kretin, kematian janin, dan gangguan kecerdasan (Murtono, 2019). Beberapa narasumber wawancara menyatakan bahwa masyarakat Desa Jono kebanyakan menggunakan garam darat untuk memasak karena dinilai rasanya lebih enak dibandingkan dengan garam laut. Tidak ada yang mengalami gangguan akibat kurang yodium tersebut, ada pun adalah kecacatan lahir seperti bibir sumbing yang sudah pernah ditelusuri Ketua Usaha Tani Garam Desa Jono lebih lanjut bahwa kecacatan tersebut merupakan faktor dari keturunan bukan karena kekurangan yodium.

Produksi garam darat Desa Jono masih secara tradisional dengan menggunakan bambu

petung yang dibelah dua untuk proses menjemur air garamnya, lalu menggunakan gelas plastik/melamin untuk memanen garam yang berada di dinding belahan bambu petung tersebut dengan cara dikeruk. Proses produksi hingga panen tergantung dari cuaca karena proses produksinya sangat membutuhkan panas matahari untuk proses penjemuran, jika cuaca sedang bagus/sering panas mereka bisa memanen garam dalam 10 hari Garam darat digunakan seperti garam laut pada umumnya yaitu dimanfaatkan sebagai bumbu masakan. Air garam/bleng bisa dimanfaatkan untuk membuat krupuk, puli pecel dan zaman dahulu sebelum terkenal sampo masyarakat Desa Jono menggunakan air *bleng* untuk keramas karena bisa mengeluarkan busa seperti menggunakan sampo, tetapi setelah itu efeknya kering pada rambut namun tidak merusak rambut.

Peneliti melakukan wawancara dengan Ketua Usaha Tani Garam Desa Jono dan memperoleh hasil bahwa eksistensi Garam Jono bukan hanya berkembang di masyarakat lokal saja tetapi juga luar kota dan mancanegara.

"Saya memiliki pembeli mas asal Depok, Yogyakarta yang kadang sekali memborong garam Jono bisa sampai 2 ton dan diekspor ke Jerman yang digunakan sebagai campuran skincare/kosmetik/untuk kesehatan lah pokoknya, tengkulak asal Depok itu mengekspor ke Jerman dengan harga 1\$/80gr, tengkulak itu memiliki merk dagang sendiri kalau gak salah namanya "SALT VOLCANO FROM JAVA"(GT, 3 Oktober 2022). Hal tersebut menunjukkan bahwa garam Desa Jono berpotensi tinggi secara ekonomis dan banyak manfaatnya tetapi pemerintah kurang mawadahi dan kurang mengarahkan para petani untuk lebih memasarkan produknya agar mendapatkan hasil yang lebih banyak.

Kondisi para petani garam darat yang berada di Desa Jono, Kecamatan Tawangharjo, Kabupaten Grobogan, Jawa Tengah.

Mayoritas masyarakat di Desa Jono, Kecamatan Tawangharjo, Kabupaten Grobogan, Jawa Tengah bekerja sebagai petani garam karena memang daerah ini menurut penelitian Surya (2018) sekaligus melihat fakta yang ada di lapangan Desa Jono sudah di kenal masyarakat Kabupaten Grobogan dan sekitarnya sebagai

desa penghasil garam. Eksistensi Garam Jono ini tentu turut mempengaruhi kondisi para petani garam di daerah tersebut. Peneliti melakukan wawancara dengan beberapa narasumber dan mendapatkan informasi bahwa nama tempat produksi garam disebut dengan *klakah*, nama *klakah* sendiri diambil dari nama bambu petung untuk produksi garam yang bernama *klakah*. Warga masyarakat di Desa Jono banyak yang bekerja sebagai petani garam karena memang daerah tersebut terkenal sebagai penghasil garam. Petani garam di Desa Jono tersisa 43 petani dengan pekerja 1 orang/petani, pekerja sendiri merupakan anggota keluarga, jadi total petani dengan pekerja adalah 86 orang, umur para petani berkisar 34-85 tahun. Sejak kecil para petani garam sudah ikut memproduksi garam dengan orang tuanya/ kakek ataupun buyutnya. Maka dapat disimpulkan bahwa usaha garam darat merupakan usaha turun menurun. Rata-rata petani garam bertani sejak umur 15 tahun. Para petani setiap hari berkegiatan di *klakah* tempat produksi garam jika cuaca sedang baik/panas. Terdapat 6 sumur yang menjadi sumber air asin, yaitu belik padas, belik pucuk, belik blarak, belik nganten, belik tengah, dan belik waruk dimana air tersebut merupakan air panas dan mengandung sulfur.

Kendala yang dialami oleh petani dalam produksi garam antara lain karena alat yang digunakan untuk produksi masih tradisional sehingga membutuhkan tenaga ekstra dan waktu yang lama, hasil panen sangat bergantung pada cuaca, pemerintah kurang memanfaatkan secara maksimal potensi unggulan yang berada di Kabupaten Grobogan, karena sudah sejak zaman dahulu tidak ada pengembangan apapun dari pemerintah, pengembangan/modernisasi juga hasil dari pemikiran petani, pemerintah hanya menjanjikan Desa Jono akan dirancang menjadi desa wisata. Berdasarkan hasil wawancara diperoleh informasi bahwa pemerintah tidak bisa merenovasi/mengembangkan lokasi industri garam karena tanahnya masih berstatus milik pribadi sehingga tidak dapat dikembangkan oleh pemerintah. Jika ingin segera dikembangkan surat tanah milik pribadi harus disetorkan ke desa agar menjadi banda desa yang setelah itu pemerintah baru bisa

melakukan pengembangan. Para petani berharap pemerintah segera mengembangkan Desa Jono untuk menjadi desa wisata agar bisa mempromosikan potensi desa ini lebih dikenal masyarakat luas, berharap ada bantuan pemerintah berupa bambu, terpal, gelas plastik untuk mengeruk garam, gayung untuk mengisi air, besek untuk meniriskan garam yang baru jadi/setelah panen, ember untuk tempat garam dan air garam, serta berharap agar pemerintah mewadahi para petani agar harga jual petani bisa lebih tinggi dan hasil produksi tidak langsung diambil oleh tengkulak, secara bersama-sama mengelola desa agar saling menguntungkan petani dan desa dan produksi lebih maksimal.

Para petani garam darat bisa dibilang sejahtera karena setelah panen mereka bisa cepat mendapatkan hasil dari panennya karena mereka sudah memiliki tengkulak masing-masing yang akan membeli hasil panen garam darat dan air garamnya/bleng. Mereka bisa bertahan dari dulu bertani garam dan tidak bertani yang lain karena dinilai dari hasil yang dinilai cukup untuk kehidupan sehari hari, waktu panen yang relatif lebih singkat dibandingkan dengan bertani yang lain, dan tenaga lebih ringan karena bertani yang lain lebih sering terkena panas matahari saat siang hari, dengan kendala utama yaitu hujan karena proses penjemuran air garam sangat membutuhkan sinar matahari, kegagalan panen garam sangat minim karena saat hujan turun *klakah* untuk menjemur garam diangkat kembali dimasukkan ke rumah produksi atau ditutup menggunakan terpal, yang sesuai dengan pernyataan narasumber.

Upaya Mempertahankan Eksistensi Garam Darat

Upaya untuk mempertahankan eksistensi garam darat Desa Jono adalah dengan menerapkan strategi bauran pemasaran yaitu memperhatikan beberapa aspek seperti Produk (*Product*), Harga (*Price*), Tempat (*Place*), Promosi (*Promotion*) (Alma, 2021). Untuk memahami strategi bauran yang diterapkan peneliti melakukan wawancara dengan beberapa narasumber. Bauran pemasaran disebut juga sebagai strategi acuan yang merupakan startegi yang dilakukan oleh sebuah perusahaan atau bisnis terkait dengan penentuan bagaimana

perusahaan menyajikan penawaran produk pada segmen pasar tertentu (Wijaya, 2022).

Peneliti melakukan wawancara dengan beberapa petani garam darkat terkait proses pemasarannya, pola distribusi garam di Desa Jono Kecamatan Tawangharjo Kabupaten Grobogan adalah menggunakan pola distribusi tidak langsung yaitu petani garam sudah memiliki tengkulak masing masing jadi tidak kesulitan memasarkannya karena sudah ada yang membeli langsung dan cepat mendapatkan hasil setelah panen. Pernyataan tersebut sesuai dengan penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Sulastiono & Kelik Wardiono (2017). Dalam Tinjauan Yuridis Tentang Distribusi Garam di Daerah Jono (Studi Kasus di Desa Jono Kecamatan Tawangharjo Kabupaten Grobogan). Dengan hasil penelitian bahwa pola distribusi garam di Desa Jono Kecamatan Tawangharjo Kabupaten Grobogan adalah menggunakan pola distribusi tidak langsung yaitu petani garam melibatkan pihak lain untuk membantu menyalurkan garam kepada konsumen (tengkulak, pedagang/agen, serta industri kecil dan menengah). Tengkulak merupakan pengepul yang membeli hasil panen dari para petani dan menyalurkannya ke agen-agen untuk dijual kembali (Megasari, 2019).

Dari segi kemasan sebenarnya petani pernah melakukan pembaharuan dalam segi kemasan atas saran pemerintah tetapi karena modal yang sedikit petani Kembali ke kemasan biasa namun memang tetap diberi merk dagang. Penggunaan plastik untuk pengemasan mempertimbangkan faktor modal dan tenaga. Apabila melalui pemerintah petani tidak langsung mendapatkan hasil setelah panen karena masih perlu disetorkan kepada koperasi yang akan disediakan pemerintah dan menunggu dipasarkan dahulu jika sudah laku para petani baru mendapatkan uang, jika para petani menjual sendiri ke pasar mereka hanya menggunakan plastik biasa yang dikemas per 1 kilo yang lebih murah dan tenaga untuk mengemas tidak terlalu ekstra dengan cara tersebut para petani lebih cepat mendapatkan hasil setelah panen. produksi garam darat masih tradisional dan alami, masyarakat amat sangat membutuhkan bantuan pemerintah untuk modernisasi agar produksi lebih maksimal,

dari segi promosi petani serta pengelolaan yang sudah melakukan distribusi yang baik dan membuka kesempatan yang luas untuk pihak luar kota dan mancanegara mengenal produk mereka dengan tidak menutup peluang kerja sama.

Kesimpulan

Desa Jono, Kecamatan Tawangharjo, Kabupaten Grobogan, Jawa Tengah memang sudah berpotensi penghasil garam non Laut. Melihat dari sejarahnya, sejak pada zaman Belanda petani garam Desa Jono sudah memproduksi garam secara mandiri. dari segi kualitas dan rasa, garam produksi Desa Jono memiliki rasa yang enak. Namun, dengan kualitas yang berada dibawah SNI. Melihat dari segi harga, garam produksi desa Jono termasuk memiliki nilai jual yang lebih tinggi dari pada garam lain. Garam Desa Jono berpotensi tinggi secara ekonomis dan banyak manfaatnya tetapi pemerintah kurang mawadahi dan kurang mengarahkan para petani untuk lebih memasarkan produknya agar mendapatkan hasil yang lebih banyak.

Bauran aspek produk (*Product*) petani berusaha meningkatkan kualitas dan mempertahankan rasa. Untuk aspek harga (*Price*), harga yang ditawarkan merupakan harga yang wajar dan sesuai dengan rasa yang diberikan namun tidak sesuai dengan kualitasnya, Tempat (*Place*) produksi garam darat masih tradisional dan alami, masyarakat sangat membutuhkan bantuan pemerintah untuk modernisasi agar produksi lebih maksimal, dari segi promosi (*Promotion*) petani serta pengelola sudah melakukan distribusi yang baik dan membuka kesempatan yang luas untuk pihak luar kota dan mancanegara mengenal produk mereka dengan tidak menutup peluang kerja sama. Pemerintah, petani dan warga sekitar harus senantiasa bekerja sama untuk meningkatkan produksi garam joglo dan agar produk ini dapat lebih dikenal lebih luas lagi serta Desa tersebut nantinya dapat berkembang menjadi desa wisata.

Daftar Pustaka

- Ali, R. S. (2020). *Produksi Garam Rakyat di Desa Jono Kecamatan Tawangharjo Kabupaten 1970an-1990an* (Doctoral dissertation, Universitas Gadjah Mada).
- Alma, B. (2021). *Kewirausahaan : untuk mahasiswa dan umum* (25th ed.). Alfabeta.
- Ajinata, A., Sareharto, T. P., & Purwanti, A. (2015). *Hubungan stimulus kognitif dengan prestasi belajar pada anak di daerah endemis gaky*. *Media Medika Muda*, 4(3), 218–228.
- Anggraeni, m. a. (2022). *penyutradaraan dokumenter ekspositori klakah-klakah JONO* (Doctoral dissertation, ISI Surakarta)
- Atmiati, S. 2011. *Aplikasi Metode Geolistrik untuk Menentukan Intrusi Air Garam di sekitar Bledug Kuru Grobogan*. Skripsi. Semarang: Universitas Negeri Semarang
- Barkah, A., Mardiana, T., & Japar, M. (2020). *Analisis implementasi metode pembelajaran dalam masa pandemi covid-19 pada mata pelajaran Bengi pkn*. *Pedagogi: Jurnal Penelitian Pendidikan*, 7(2).
- Boham, I. S., & Sentinuwo, S., (2017). *Rancang Bangun Aplikasi Game Pengenalan Sejarah Perang Tondano*. *Jurnal Teknik Informatika*, 11(1).
- Cholik, Intan Nabiela (2017) *perbedaan kadar kio3 telur asin berdasarkan metode dan lama pemasakan*.
- Creswell, J. W. (2015). *Penelitian kualitatif & desain riset*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Davis, S.N., De Wiest, & Roger J. M. (1996). *Hydrogeology*. University of California: Krieger Publishing Company. ISBN: 0894646389, 9780894646386.
- Ernawati. (2013) *penanggulangan kemiskinan melalui swasembada pangan di kabupaten grobogan tahun 1968-1992: suatu kajian sejarah perekonomian*. Under Graduates thesis, Universitas Negeri Semarang.
- Hariyanto. (2013). *Implementasi Program Penyaluran Dana PNPM KP PUGAR (Program Nasional Pemberdayaan Masyarakat Mandiri Kelautan dan Perikanan Pemberdayaan Usaha Garam Rakyat) Di Desa Asempapan Kecamatan Trangkil Kabupaten Pati Tahun 2011 - 2012*. In *Skripsi. Semarang: Jurusan Ekonomi Pembangunan Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Semarang*.
- Hoiriyah, Y. U. (2019). *Peningkatan kualitas produksi garam menggunakan teknologi geomembran*. *Jurnal Studi Manajemen dan Bisnis*, 6(2), 71-76.
- Ilham, P. M. (2022). *penggunaan warna analogous dalam film dokumenter klakah-klakah jono* (Doctoral dissertation, ISI Surakarta).
- Indahwati, N., Muryani C, Pipit, W. (2012). *Studi Salinitas Airtanah Dangkal Di Kecamatan Ulujami Kabupaten Pematang Tahun 2012*. *Jurnal UNS: Surakarta*.
- Kemenkeu. (2019). *memahami metode penelitian kuantitatif*, dari <https://www.djkn.kemenkeu.go.id/artikel/baca/12773/Memahami-Metode-PenelitianKualitatif.html>
- Megasari, L. A. (2019). *Ketergantungan petani terhadap tengkulak sebagai patron dalam kegiatan proses produksi pertanian (studi di Desa Baye Kecamatan Kayen Kidul Kabupaten Kediri)* (Doctoral dissertation, Universitas Airlangga).
- Murtono, d. (2009). *hubungan pengetahuan dan sikap ibu rumah tangga dengan pengelolaan garam di desa jono kecamatan tawangharjo kabupaten grobogan* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).

- Oktavian Mubi, R. A. 2014. *Analisis Potensi Pengembangan Tambak Garam di Desa Siduwonge Kecamatan Randangan Kabupaten Pohuwato*.
- Permatasari, A. (2011). *Analisis peranan sektor pertanian dalam perekonomian di Kabupaten Grobogan*.
- Produksi Garam Jateng melimpah, capai 1,043 Ton pada 2019. (2019, 20 November). Diakses pada Desember 15, 2022 dari artikel ilmiah: <https://jatengprov.go.id/publik/produksi-garam-jateng-melimpah-capai-1043-juta-ton-pada-2019/>
- Rizqie, n. l. h. (2015). *evaluasi implementasi peraturan daerah kabupaten magelang nomor 9 tahun 2004 tentang pelarangan peredaran garam konsumsi tidak beriodium*. Unnes Journal of Public Health, 4(3).
- Rusiyanto, R., Soesilowati, E., & Jumaeri, J. (2013). *Penguatan industri garam nasional melalui perbaikan teknologi budidaya dan diversifikasi produk*. Saintekno: Jurnal Sains dan Teknologi, 11(2).