

PELATIHAN PRODUKSI BERSIH DAN MANAJEMEN USAHA KEPADA KELOMPOK USAHA GARAM RAKYAT DI GAMPONG KUALA IDI CUT KABUPATEN ACEH TIMUR

CLEAN PRODUCTION TRAINING AND BUSINESS MANAGEMENT FOR THE PEOPLE'S SALT BUSINESS GROUP IN KUALA IDI CUT VILAGE, EAST ACEH DISTRICT

Iswahyudi^{1,*}, Muslimah², Abdurrachman²

¹Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Samudra, Langsa, Indonesia

²Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Samudra, Langsa, Indonesia

^{*} Penulis Korespondensi: iswahyudi@unsam.ac.id

(Diterima 05-03-2021; Direvisi 13-04-2021; Disetujui 20-04-2021)

ABSTRAK

Tujuan kegiatan pengabdian ini adalah memberikan pelatihan produksi bersih dan manajemen usaha kepada kelompok usaha garam rakyat di Desa (*Gampong*) Kuala Idi Cut Kecamatan Darul Aman Kabupaten Aceh Timur. Prosedur pelaksanaan kegiatan terdiri dari; koordinasi kegiatan, sosialisasi, pelatihan, dan pendampingan. Kelompok masyarakat yang menjadi mitra pada kegiatan ini adalah Kelompok Putik Meulu. Kelompok tersebut merupakan salah satu kelompok usaha garam rakyat, dengan anggota kelompok terdiri dari *inong balee* (janda) yang kehidupan ekonominya serba kekurangan. Kelompok ini telah menjalankan usahanya sejak tahun 2000 dan mampu memproduksi garam setiap hari sekitar 200 kilogram dari lima dapur dengan aset sekitar Rp 23.500.000,- Hasil yang didapatkan, dengan adanya pelatihan produksi bersih garam dan berbagai macam manajemen pengelolaan usaha mampu merubah pola pikir mitra terkait dengan proses produksi garam seperti 1) dapur garam dibuat permanen, 2) diberi pagar keliling sehingga terhindar dari hewan yang masuk ke dapur garam, dan 3) dari aspek produksi, rata-rata produksi garam meningkat menjadi 90 kg/hari. Selain itu, garam yang dihasilkan juga berwarna putih dan bebas dari kotoran. Kesimpulan, dengan adanya pelatihan produksi bersih garam dan berbagai macam manajemen pengelolaan usaha dapat membuka pola pikir petani garam mitra untuk menggunakan teknologi yang maju agar produktivitas garamnya meningkat.

Kata kunci: garam rakyat, manajemen usaha, produksi bersih garam

ABSTRACT

The purpose of this service activity was to provide a training in the clean production and business management to the people's salt business group in Kuala Idi Cut Village, Darul Aman Sub-District, East Aceh District. The procedure for implementing activities consists the coordination of activities, socialization, a training, and mentoring. The community group that is a partner of this activity is the Putik Meulu Group. The group is one of the people's salt business groups, with group members consisting of inong balee (widows) whose economic life is completely deprived. This group has been running its business since 2000 and can produce around 200 kilograms of salt every day from five kitchens with assets of around Rp 23,500,000,-. The results of service activities, with a training in clean salt production and various kinds of business management were able to change the mindset of partners related to the salt production process such as 1) the salt kitchen was made permanent, 2) it was given a fence around to avoid animals entering the salt kitchen, and 3) from the production aspect, the average salt production increased to 90 kg/day. In addition, the salt production was also white and free from impurities. In conclusion, with the training in salt clean production and various kinds of business management, it has succeeded in opening the mindset of partner salt farmers to use advanced technology to increase their salt productivity.

Keywords: people's salt, business management, clean salt production

PENDAHULUAN

Kabupaten Aceh Timur yang terletak di pantai timur Aceh merupakan salah satu penghasil garam rakyat di Propinsi Aceh. Luas tambak garam di wilayah Kabupaten Aceh Timur 9.845 ha yang menyebar di enam kecamatan dan delapan desa (*gampong*) dengan produksi 433,85 ton/tahun (DKP Aceh Timur 2018). Usaha garam rakyat membuka kesempatan kerja dan kesejahteraan petambak garam melalui kegiatan

usaha produksi garam. Diharapkan ke depan, petambak garam akan berubah menjadi kelompok masyarakat yang mampu mengembangkan diri dalam peningkatan produksi garam (Bahagia dan Afrizal 2019).

Salah satu kelompok usaha garam rakyat di Kabupaten Aceh Timur merupakan usaha garam rakyat yang terdapat di *Gampong* Kuala Idi Cut Kecamatan Darul Aman, bernama Kelompok Putik Meulu yang diketuai oleh Ibu Suryani,

dengan jumlah anggota kelompok sebanyak sepuluh orang dan merupakan mitra dalam kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) ini. Usaha ini mulai beroperasi sejak tahun 2000. Saat ini, setiap hari mitra mampu memproduksi 200 kg garam dari lima dapur. Kontrol proses produksi dilakukan berdasarkan pengalaman, misalnya untuk mengetahui bahwa air tua (sari air laut yang akan diolah menjadi kristal atau butiran garam) salinitasnya sudah tinggi dan bisa digunakan dengan direbus sebagai bahan baku garam dilihat menggunakan telur yang direndam ke dalam genangan air tua. Apabila telurnya mengambang, maka air tersebut sudah dapat direbus, sebaliknya apabila telurnya tenggelam maka airnya belum dapat direbus untuk menjadi garam. Kondisi alamiah wilayah pesisir Kabupaten Aceh Timur pada umumnya memiliki iklim yang cenderung bersifat basah, sehingga produksi garam tidak bisa optimal, karena pembuatan garam membutuhkan iklim kering dan panas yang tinggi. Pada umumnya dalam sehari rata-rata perebusan air tua (bahan baku garam) dilakukan 2-3 kali di musim kemarau, untuk sekali perebusan menghasilkan 15-25 kg garam/dapur. Secara kuantitas, produksi sebesar ini jelas menjadi indikator masih rendahnya tingkat produktivitas usaha pembuatan garam oleh mitra. Rendahnya produktivitas ini disebabkan proses pembuatan garam masih dilakukan secara tradisional (sistem perebusan) (Rochwulaningsih 2017).

Melalui kegiatan PKM ini, direncanakan peralatan produk garam mitra sesuai standar *Good Manufacturing Practices* (GMP), tersedianya Sumberdaya Manusia (SDM) yang mampu memproduksi garam sesuai standar GMP sehingga produksi dan keuntungan mitra meningkat. Produk garam yang dihasilkan mitra adalah garam dengan spesifikasi: 1) tekstur kasar, 2) warna kusam dan 3) memiliki rasa gurih garam. Pemasaran produk yang dilakukan mitra selama ini dilakukan secara langsung. Pembeli dalam jumlah besar (pedagang/ pengecer), pembuat *asam thoe* (asam sunti) dan pembeli dalam jumlah kecil (konsumsi rumah tangga) langsung datang membeli garam ke rumah mitra. Mitra tidak menjadi pemasok untuk para pedagang di sekitar Kabupaten Aceh Timur, karena belum terfasilitasi kendaraan operasional dan SDM pemasaran belum memadai. Manajemen pembukuan masih dilakukan secara manual dengan pembukuan sederhana. Laporan keuangan hanya dibuat untuk laporan pertanggungjawaban kepada anggota kelompok usaha. Pada akhir tahun 2017, terjadi penurunan

penjualan produk garam dari usaha garam mitra, banyak konsumen yang biasa membeli garam beralih menggunakan garam meja yang dipasok dari luar Provinsi Aceh. Hal ini terjadi karena adanya pernyataan dari Ketua Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetik (LPPOM) Majelis Permusyawaratan Ulama (MPU) Provinsi Aceh bahwa sebagian besar garam yang diproduksi petani garam di Provinsi Aceh belum bebas dari najis, karena pada saat pembuatan dengan teknologi perebusan, kebanyakan lahan tambak yang disiapkan sebagai sentra produksi garam tidak diberi pagar pembatas, sehingga dapat dimasuki hewan ternak (kambing, sapi, ayam dan bebek) yang membuang kotoran dilokasi tambak garam. Proses tersebut tidak memenuhi syarat syariat, sehingga MPU Provinsi Aceh menyatakan bahwa garam produksi rakyat di Provinsi Aceh belum bebas dari najis (Serambi Indonesia 2017; Mahlil dan Akram 2019). Kualitas produksi garam rakyat juga masih rendah, bila ditinjau dari beberapa hal yang lain seperti manajemen dan penerapan teknologi produksi (Widiarto *et al.* 2013).

Permasalahan yang dihadapi mitra saat ini terdiri atas: 1) permasalahan produksi mencakup teknologi, peralatan produksi dan gudang tempat penyimpanan; dan 2) manajemen usaha, mencakup manajemen pembukuan, manajemen pemasaran dan manajemen keuangan. Berdasarkan hasil diskusi yang dilakukan antara Tim PKM ini dan mitra sasaran kegiatan pengabdian, dapat dijabarkan masalah utama yang akan diselesaikan adalah: proses produksi garam yang belum memenuhi standar GMP dan belum adanya manajemen usaha.

METODE PELAKSANAAN

Persiapan untuk kegiatan PKM ini dimulai sejak akhir bulan Juni 2020. Adapun kegiatan utama dari PKM ini dilakukan pada hari Rabu tanggal 5 Agustus 2020. Kegiatan PKM ini dilakukan di rumah Ketua Kelompok Usaha Garam Rakyat Putik Meulu yang berada di *Gampong* Kuala Idi Cut, Kecamatan Darul Aman Kabupaten Aceh Timur.

Partisipasi Mitra dalam Pelaksanaan Program

Partisipasi mitra dalam kegiatan PKM ini berupa:

1. Penyedia sarana dan prasarana pendukung untuk kegiatan yang akan dilaksanakan. Kegiatan ini merupakan pengembangan dari usaha pembuatan garam yang selama ini

telah mitra lakukan, sehingga mitra telah memiliki sarana dan prasarana dasar dalam upaya pengembangan usaha ini.

2. Menyediakan Sumber Daya Manusia yang akan dilatih.

Prosedur Kegiatan

Prosedur Kegiatan kegiatan dalam PKM ini sebagai berikut:

1. Koordinasi Kegiatan
Pada awal kegiatan, tim pelaksana PKM melakukan koordinasi kegiatan dengan aparat *gampong* dan masyarakat dalam rangka menganalisis permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat, khususnya kelompok usaha garam Putik Meulu. Hal ini akan membantu tim pelaksana dalam menawarkan solusi untuk menjawab permasalahan yang dihadapi mitra.
2. Sosialisasi
Sosialisasi kegiatan dilakukan dalam bentuk penyuluhan dengan memaparkan materi pelatihan secara tatap muka dengan tujuan untuk memberikan informasi yang lebih jelas kepada mitra, untuk memberikan informasi tentang maksud dan tujuan tim pelaksana untuk mengadakan pelatihan produksi bersih sesuai standar GMP dan manajemen usaha kepada kelompok usaha.
3. Pelatihan
Kegiatan pelatihan dilakukan dengan langsung mempraktikkan bagaimana memproduksi garam sesuai dengan standar GMP, kemudian peserta dilatih tentang manajemen usaha dan pemasaran, pelatihan pengurusan legalitas usaha dan cara-cara pembentukan koperasi garam rakyat
4. Pendampingan
Kegiatan pendampingan dilakukan oleh tim pelaksana PKM dengan mengunjungi lokasi pelatihan sebulan sekali. Hal ini bertujuan memonitoring dan mengevaluasi perkembangan hasil kegiatan. Pada saat kunjungan, tim pelaksana berdiskusi dengan mitra mengenai perkembangan kegiatan, pengolahan dan permasalahan yang dihadapi pada saat melakukan produksi garam serta tim pelaksana juga memberikan motivasi dan tambahan informasi terkait pengembangan kegiatan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahap awal pelaksanaan kegiatan PKM ini dilakukan dengan cara observasi dan wawancara dengan memahami kondisi aktual Kelompok Usaha Garam Rakyat Putik Meulu. Kegiatan ini

dilakukan selama satu hari. Adapun yang diwawancarai adalah seluruh anggota kelompok usaha garam rakyat Putik Meulu (mitra) yang berjumlah sepuluh orang, Sekretaris *Gampong* dan juga tokoh masyarakat di *Gampong* Kuala Idi Cut (Gambar 1). Selain itu, kegiatan ini juga bermaksud untuk menentukan waktu, tempat dan jumlah peserta untuk pelaksanaan kegiatan PKM yang akan dilakukan. Tim PKM juga meminta izin kepada Sekretaris *Gampong* Kuala Idi Cut untuk melakukan kegiatan PKM.



Gambar 1. Wawancara dengan mitra

Berdasarkan hasil wawancara diperoleh informasi bahwa teknologi pembuatan garam yang diterapkan selama ini sangat sederhana (teknik perebusan) yang hanya mengandalkan bahan baku air tua dari pengendapan air laut. Untuk mendapatkan bahan baku pembuatan garam (air tua) sangat tergantung kepada musim. Proses pembuatan garam pada musim kemarau tidak menjadi masalah, namun bila memasuki musim hujan maka air tua sulit untuk diperoleh sehingga proses pembuatan garam tidak dapat dilakukan. Air hujan dapat menyebabkan pencucian tanah menjadi terkendala sehingga salinitas air tua menjadi rendah. Hal ini sesuai dengan yang dikemukakan oleh Kumala dan Sugiarto (2012) dan Adiraga (2013) bahwa cuaca sangat memengaruhi produksi garam.

Proses perebusan air tua dilakukan dengan cara alamiah (tidak menggunakan bibit garam). Produksi garam yang dihasilkan dari metode perebusan ini sangat ditentukan oleh pasokan bahan bakar kayu (untuk perebusan) dan iklim sehingga berpengaruh terhadap kualitas garam yang dihasilkan (Gambar 2).



Gambar 2. Proses perebusan air tua menjadi garam

Lahan garam yang digunakan oleh mitra sebagai tempat penampungan air tua tidak dipagar sehingga rentan terhadap masuknya hewan ternak masyarakat. Selain itu, lahan garam tersebut juga dilewati oleh berbagai jenis limbah rumah tangga dari aktifitas masyarakat sehari-hari. Hal ini menyebabkan garam yang dihasilkan dikhawatirkan tidak bebas dari najis.

Meskipun sudah menekuni pekerjaan pembuatan garam selama sekitar 19 tahun, mitra selama ini belum pernah mendapatkan pelatihan dan transfer teknologi dari pihak pemerintah. Sehingga dalam proses produksi garam masih dilakukan secara tradisional dan menggunakan alat-alat produksi yang sederhana (Gambar 3). Alat-alat yang digunakan seperti bajak kayu (untuk membolak-balikkan tanah pada lahan garam), *inong* terbuat dari endapan tanah salin (untuk menghasilkan air tua yang nilai salinitasnya tinggi), tong plastik (tempat menyimpan air tua), drum bekas minyak goreng (untuk merebus air bahan baku garam), kotak kayu yang dilapisi seng (tempat penyimpanan garam) dan peralatan sederhana pendukung lainnya.

Tahap kedua dari kegiatan PKM ini adalah melakukan sosialisasi tentang pembuatan garam sesuai standar GMP (Gambar 4). Kegiatan ini dilakukan di rumah Ketua Kelompok Usaha Garam Rakyat Putik Meulu. Acaranya dilakukan pada tanggal 5 Agustus 2020 yang diikuti oleh 20 orang

peserta yang berasal dari anggota kelompok usaha garam rakyat Putik Meulu dan juga petani garam lain dari *Gampong* Kuala Idi Cut.



Gambar 3. Sarana produksi garam milik mitra



Gambar 4. Sosialisasi pembuatan garam sesuai standar GMP

Dalam sosialisasi ini diberikan pengetahuan tentang pembuatan garam yang sesuai standar GMP. Materi pelatihan disampaikan dengan alat bantu *infocus* dan pemberian modul pelatihan. Pada sosialisasi produksi garam sesuai dengan penerapan GMP telah dijelaskan tentang berbagai macam limbah dari pekerjaan produksi garam, pada sosialisasi tersebut dijelaskan bahwa petani garam harus melakukan pengelolaan dengan cara yang sesuai agar kualitas garam yang dihasilkan sesuai standar.

Limbah padat yang terdapat di dalam garam biasanya terdiri atas ceceran garam, garam gosong dan plastik sisa pengemasan. Adapun limbah cair biasanya berupa air garam yang dibuang ke lingkungan merupakan air tua sisa proses pencucian yang kepekatannya sudah sangat tinggi. Biasanya petani garam membuang air tersebut langsung ke tambak garam yang ada di belakang rumah mereka. Upaya daur ulang dalam penerapan produksi bersih berupa pemanfaatan limbah cair sisa pencucian yang diolah menjadi garam kembali, hal ini dilakukan dengan metode rekristalisasi. Setelah selesai

pemaparan materi sosialisasi, dilanjutkan sesi diskusi dan tanya jawab. Banyak pertanyaan yang diajukan oleh peserta terkait dengan sulitnya mereka untuk memenuhi produksi garam yang sesuai dengan standar seperti kendala minimnya modal usaha dan terbatasnya ilmu pengetahuan tentang pengolahan garam yang sehat.

Materi sosialisasi meliputi penjelasan tentang cara menghindari najis yang berasal dari hewan ternak dan limbah rumah tangga, lahan garam harus tertutup dengan pagar sehingga tidak dapat dimasuki oleh hewan ternak, dan sanitasi lingkungan disekitar lahan garam harus selalu dijaga kebersihannya. Limbah rumah tangga tidak lagi mengalir ke lahan garam, sehingga garam yang dihasilkan bebas dari najis dan bahan pencemar yang lain sesuai dengan syariat seperti yang diminta oleh MPU Provinsi Aceh dan standar kesehatan yang ditetapkan oleh pemerintah.

Minimnya modal usaha yang mereka miliki menjadi salah satu faktor penghambat bagi mitra yang ingin menerapkan teknologi tersebut. Selain itu, mitra selama ini tidak pernah mendapatkan bantuan modal usaha dan pelatihan-pelatihan tentang produksi garam yang sesuai dengan standar GMP baik dari Pemerintah Kabupaten Aceh Timur maupun dari pihak Pemerintah Provinsi Aceh.



Gambar 4. Praktek produksi garam sesuai standar GMP

Kemudian, kepada mitra juga diperlihatkan tentang teknik produksi garam sesuai standar GMP (Gambar 5). Materi disampaikan secara langsung dengan praktek pembuatan garam dan pengemasan garam yang baik sebelum dijual. Penyampaian materi dengan metode praktek oleh tim PKM diharapkan mampu meningkatkan kemampuan peserta dalam menguasai materi yang disampaikan. Adanya peneraan teknologi oleh mitra diharapkan produksi meningkat,

kualitas garam aman dan halal untuk dikonsumsi (Rusiyanto et al. 2013; Dinnur dan Efendy 2020).

Tahapan terakhir dari kegiatan PKM ini adalah melakukan pelatihan manajemen usaha (pembukuan, pemasaran dan keuangan) serta cara mengurus legalitas usaha sehingga petani garam dapat mengurus pendirian koperasi garam sehingga dapat mudah mendapatkan modal usaha dan pelatihan yang dilakukan oleh pemerintah. Untuk kegiatan ini, tim PKM mengundang pemateri Ibu Nazarina, SE., MM yang menjabat sebagai Kepala Bidang Perdagangan dan Koperasi pada Dinas Perindustrian, Perdagangan, Koperasi dan Usaha Kecil Menengah Kabupaten Aceh Timur (Gambar 5).



Gambar 5. Pelatihan manajemen pembukuan, pemasaran dan keuangan

Adapun materi yang disampaikan tentang pentingnya aspek produksi, manajemen, pemasaran, legalitas usaha dan koperasi dalam mendukung pengembangan usaha kecil menengah yang dilakukan oleh masyarakat, sehingga mitra mendapatkan akses informasi tentang produksi, manajemen dan pemasaran.

Pembeli dengan jumlah banyak (pedagang pengecer) menjual produk garam mitra secara keliling ke konsumen di sekitar wilayah Kecamatan Darul Aman, Kecamatan Idi Rayeuk dan Kecamatan Nurusalam Kabupaten Aceh Timur. Harga rata-rata garam yang dijual kepada pembeli dalam jumlah banyak adalah Rp 4.000,- per kg. Adapun harga jual kepada pembeli dalam jumlah sedikit sebesar Rp 5.000,- per kg.

Terkait legalitas usaha dan koperasi, disampaikan bahwa hampir di semua sentra produksi garam di Indonesia telah berdiri koperasi yang beranggotakan petani garam. Koperasi petani garam idealnya berperan sebagai penyangga hasil produk garam rakyat. Petani garam dapat menampung hasilnya di koperasi

dengan standar harga ekonomi yang layak. Koperasi membuat produksi garam olahan menjadi terpercaya dan dengan menjual garam yang berkualitas untuk konsumsi maupun industri. Kendala yang dihadapi di lapangan oleh koperasi petani garam adalah minimnya permodalan dan peralatan. Untuk membantu koperasi dan para petani garam, sejak tahun 2016 pemerintah telah membangun 12 unit gudang garam nasional dengan kapasitas 2.000 ton, dilengkapi dengan berbagai peralatan pendukung untuk menampung dan menghasilkan garam yang berkualitas. Gudang garam nasional dioperasikan dengan menerapkan sistem resi gudang.

Untuk peningkatan kualitas sumber daya manusia (SDM) dan kelembagaan koperasi primer petani garam, pemerintah juga telah menginisiasi berdirinya Koperasi Sekunder Induk Garam Nasional (KSIGN). Lahirnya KSIGN diharapkan dapat membuka jalan koperasi sebagai produsen utama garam nasional, baik untuk kebutuhan konsumsi masyarakat, maupun industri. Komitmen bersama juga dilakukan untuk mendampingi mitra agar garam yang dihasilkan lebih berkualitas, higienis, bebas dari najis, mempunyai legalitas dan dapat bersaing dipasaran dengan kompetitor yang lain. Tujuan akhir dari adanya koperasi dan pendampingan adalah produk garam rakyat yang dihasilkan oleh mitra dan petani garam lainnya yang terdapat di *Gampong* Kuala Idi Cut, dapat menjadi salah satu produk unggulan daerah Kabupaten Aceh Timur.

Setelah acara pelatihan dilakukan, tim PKM melakukan pemberian bantuan kuali besi dan alat press plastik kepada mitra (Gambar 6). Pemberian bantuan ini bertujuan untuk mengantikan kuali dari drum bekas yang selama ini dipakai oleh mitra untuk perebusan air tua sebagai bahan baku pembuatan garam dan untuk pengemasan garam yang lebih baik dengan menggunakan plastik putih transparan.



Gambar 6. Penyerahan bantuan kuali besi

Pemberian bantuan alat press plastik bertujuan agar garam yang dihasilkan mitra dapat dikemas dengan bagus. Selama ini garam yang diproduksi oleh mitra belum memiliki kemasan yang menarik. Garam yang dijual hanya dimasukkan kedalam karung beras berukuran 15 kg. Apabila ada orang yang membeli maka akan dikemas menggunakan kantong kresek berwarna hitam. Baiknya kualitas garam yang dihasilkan mitra, menyebabkan penjualan garam selalu meningkat setiap tahun. Tingginya permintaan garam juga disebabkan usaha garam mitra sudah dikenal oleh konsumen yang tersebar di Kecamatan Darul Aman, Kecamatan Idi Rayeuk dan Kecamatan Nurussalam Kabupaten Aceh Timur. Mutu garam yang dihasilkan dapat diketahui dengan melihat bentuk, warna garam serta dengan mencicipi rasanya.

Berdasarkan hasil wawancara dengan konsumen pada saat mereka datang membeli garam mitra, didapatkan hasil bahwa menurut konsumen mutu produk yang dihasilkan mitra bagus dan tidak kalah dengan produk garam meja yang berasal dari perusahaan besar. Konsumen yang mempunyai usaha pembuatan *Asam Thoe* (belimbing sayur yang dikeringkan dan dicampur garam sebagai pengawet) mereka hanya menggunakan garam produksi mitra untuk usahanya, karena apabila mereka menggunakan garam meja produksi perusahaan besar maka kualitas *Asam Thoe* yang dihasilkan sangat jelek (warna menjadi hitam dan kadar airnya tinggi).

Monitoring terhadap kegiatan PKM ini dilakukan satu minggu setelah pelatihan dilakukan. Tim PKM mengunjungi langsung dapur garam yang dimiliki mitra dan melihat langsung proses produksi garam yang dilakukan dan menanyakan tentang produktivitas garam yang dihasilkan mitra setelah menggunakan kuali besi.

Dari hasil observasi yang dilakukan, dapur garam mitra sudah dibuat permanen, diberi pagar keliling sehingga terhindar dari hewan ternak yang masuk ke dapur garam. Dari aspek produksi, setelah mitra menggunakan kuali besi hasil bantuan dari tim PKM, diperoleh informasi bahwa mitra dapat memasak air tua tiga kali sehari dengan rata-rata produksi garam 90 kg/hari. Dibandingkan dengan menggunakan kuali drum bekas minyak, ada peningkatan produktivitas garam hampir 60 kg/hari. Selain itu, kualitas garam yang dihasilkan lebih bagus, garamnya berwarna putih dan bebas dari kotoran sehingga dapat meningkatkan daya saing dengan produk garam yang lain.

KESIMPULAN

Proses produksi garam yang dilakukan oleh petani garam mitra PKM masih belum ada sentuhan teknologi sehingga sangat bergantung kepada alam, sehingga produktivitas garamnya rendah. Adanya pelatihan produksi bersih garam dan berbagai macam manajemen pengelolaan usaha mampu meningkatkan kualitas dan kuantitas garam yang dihasilkan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih disampaikan kepada Rektor Universitas Samudra dan LPPM-PM Universitas Samudra untuk pembiayaan kegiatan PKM ini, melalui DIPA Universitas Samudra tahun 2020 dengan Perjanjian Kontrak No. 760/UN54.6/PM/2020. Tim PKM juga mengucapkan terimakasih kepada Bapak M Insyah selaku Sekretaris *Gampong* dan seluruh masyarakat *Gampong* Kuala Idi Cut, Kecamatan Darul Aman, Kabupaten Aceh Timur yang telah mendukung terhadap kelancaran kegiatan PKM ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Adiraga Y. 2013. 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). *Skripsi*. Fakultas Ekonomika dan Bisnis Universitas Diponegoro. Semarang.
- Bahagia B, Afrizal A. 2019. Analisis kualitas air laut sebagai bahan baku garam di Provinsi Aceh. *Jurnal Serambi Engineering*. 4(2):542-548.
- Dinnur I, Efendy M. 2020. Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dalam produksi garam konsumsi beryodium di UKM Brondong Lamongan. *Juvenil: Jurnal Ilmiah Kelautan dan Perikanan*. 1(1):1-8.
- DKP [Dinas Kelautan dan Perikanan] Kabupaten Aceh Timur. 2018. *Profil Usaha Garam di Kabupaten Aceh Timur*. Idi.
- Kumala AR, Sugiarto Y. 2012. Analisis Pengaruh Curah Hujan terhadap Produktivitas Garam Studi Kasus: Pegaraman I Sumenep PT. Garam (Persero). *Di dalam: Prosiding Seminar Nasional Sains IV*. Bogor.
- Mahlil M, Akram N. 2019. Pemahaman petani garam tentang kehalalan produk di *Gampong* Cebrek Kecamatan Simpang Tiga Kabupaten Pidie. *Jurnal Al-Ijtima'iyah*. 5(1):85-104.
- Rochwulaningsih Y. 2017. Tipologi Usaha Garam Rakyat di Aceh dan Usaha Pengembangannya. *Makalah Seminar Nasional Kemaritiman Universitas Serambi Mekkah (USM) Tahun 2017*. Banda Aceh.
- 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):129-142.
- Serambi Indonesia. 2017. Garam Tradisional Belum Tentu Halal. <https://aceh.tribunnews.com/2017/07/04/garam-tradisional-belum-tentu-halal>
- Widiarto SB, Hubeis M, Sumantadinata K. 2013. Efektivitas program pemberdayaan usaha garam rakyat di Desa Losarang, Indramayu. *Manajemen IKM: Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah*. 8(2):144-154.