



MENELISIK PROSES EVAPORASI DAN PENGOLAHAN GARAM MADURA



Gambar: Petani Garam

Sumber: <https://share.google/images/JYH9I5htj2Mrp3nGW>

Pernahkah kalian membayangkan, butiran garam yang setiap hari digunakan untuk memasak di dapur ternyata melalui proses panjang di bawah teriknya matahari?



Menurut Survey National Geographic Indonesia, garam madura dikenal sebagai garam dengan kualitas yang terbaik karena memiliki kandungan mineral yang tinggi. Selain itu menurut survey SDGs UB garam Madura memiliki kristal yang lebih besar, bentuk pipih, dan rasa gurih yang menjadi ciri khas dibandingkan garam dari daerah lain, seperti Cirebon atau Pati.



Mengapa garam Madura terkenal memiliki kualitas yang baik? Bagaimana proses penguapan air laut dapat menghasilkan kristal garam yang putih dan besar?

Garam merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia yang selalu digunakan dalam kehidupan sehari-hari. Madura dikenal sebagai daerah penghasil garam terbesar di Indonesia. Hampir setiap musim kemarau, hamparan tambak garam di Madura dipenuhi kristal putih yang siap dipanen. Untuk memahami bagaimana garam diproduksi, penting bagi kita menelisik proses evaporasi dan pengolahan garam Madura.

Proses pembuatan garam di Madura dimulai dari air laut yang dialirkan ke petak-petak tambak. Tambak ini biasanya berupa lahan tanah luas yang dibatasi dengan pematang. Pada awalnya, air laut ditampung dalam petak besar yang disebut petak tandon. Kegiatan ini bertujuan untuk mengendapkan lumpur dan kotoran. Setelah itu, air laut dialirkan ke petak yang lebih kecil. Selanjutnya proses evaporasi, yaitu penguapan air oleh panas matahari. Semakin lama air terkena sinar matahari, kadar garamnya akan semakin pekat. Pada tahap ini, butiran kristal garam mulai terbentuk di dasar tambak.

Petani garam kemudian melakukan pengumpulan garam dengan menggunakan alat tradisional, seperti kayu penggaruk. Kristal garam dikumpulkan menjadi gundukan kecil di tepi tambak untuk dikeringkan kembali. Proses pengeringan ini penting agar garam tidak lembap dan lebih tahan lama. Setelah benar-benar kering, garam dimasukkan ke dalam karung atau gudang penyimpanan. Garam tersebut dijual langsung kepada pengepul dan sebagian diolah lebih lanjut untuk kebutuhan industri maupun konsumsi rumah tangga.

Dapat disimpulkan bahwa proses pembuatan garam Madura melalui tahapan sederhana tetapi membutuhkan kesabaran tinggi. Mulai dari pengaliran air laut, evaporasi, pembentukan kristal, hingga pengeringan, semuanya sangat bergantung pada panas matahari dan kondisi cuaca. Oleh karena itu, musim kemarau menjadi waktu yang tepat untuk menghasilkan garam berkualitas tinggi.

Selain menjadi komoditas unggulan, garam Madura juga berperan penting dalam ketahanan pangan. Garam tidak hanya memperkaya cita rasa, tetapi juga menjaga kualitas makanan agar lebih tahan lama. Hal ini dapat kita temukan dalam berbagai makanan khas Madura, seperti sate Madura, lorjuk, kerupuk ikan, hingga rengginang lorjuk yang gurih karena sentuhan garam lokal Madura. Oleh karena itu, menjaga keberlanjutan produksi garam Madura bukan sekadar menjaga tradisi, melainkan juga mendukung ketahanan pangan khususnya daerah Madura. **Mari mengonsumsi bahan pangan lokal sebagai bahan makanan kita sehari-hari.**

PROSES EVAPORASI

GARAM MADURA

1

Air laut masuk ke petak tandon dan mengalami penyaringan alami, air tersebut dialirkan ke petak peminihan.

2

Dalam petak peminihan, air mulai diuapkan dengan bantuan panas matahari dan tiupan angin. Proses ini menurunkan volume air dan meningkatkan kadar garam (salinitas).

3

Air yang sudah lebih pekat kemudian dialirkan ke petak penggaraman atau kristalisasi.

4

Semakin lama terkena sinar matahari, molekul air menguap, sementara mineral garam (NaCl) tetap tertinggal.

5

Proses selanjutnya dilakukan secara bertahap dari petak besar ke petak lebih kecil, agar penguapan lebih maksimal dan kadar garam bisa mencapai titik jenuh.

6

Tahap selanjutnya saat air mencapai kondisi jenuh, butiran kristal garam mulai terbentuk di dasar petak.