

## Problematika Usaha Garam: Tantangan dan Peluang Petani Garam di Desa Jono, Kecamatan Tawangharjo, Kabupaten Grobogan

Rizkian Agung Permodo,\* Yety Rochwulaningsih

Departemen Sejarah, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Diponegoro

Jl. dr. Antonius Suroyo, Semarang, Jawa Tengah - Indonesia

\*rizkian.ra@gmail.com

### Abstract

*This article uses a historical method to discuss the salt business in a village located far from the coast, namely Jono Village, Tawangharjo District, Grobogan Regency. The salt business in Jono Village has been around for a long time and has survived for hundreds of years. The salt business in Jono Village began with the discovery of a salt water well in a farmer's rice field. This business has continued from generation to generation, making it a permanent job for some of the people in Jono Village. In its development, there are many obstacles as well as challenges for salt farmers. This article analyzes the problems of the salt business in Jono Village in relation to business sustainability due to natural factors and also the decreasing number of business successors. The research results show that the salt farmers in Jono Village are farmers who do not easily get involved in challenges. They try to seize opportunities amidst various challenges. One way is by producing bleng during the rainy season, so that the salt fields continue to provide income for them.*

**Keywords:** Jono Salt; People's Salt Enterprise; Salt Farmer.

### Abstrak

Artikel ini menggunakan metode historis yang membahas tentang usaha garam di sebuah desa yang terletak jauh dari pesisir, yaitu Desa Jono, Kecamatan Tawangharjo, Kabupaten Grobogan. Usaha garam di Desa Jono sudah ada sejak lama dan masih bertahan hingga ratusan tahun. Usaha garam di Desa Jono berawal dari ditemukannya sumur air asin di sawah milik petani. Usaha tersebut terus berlanjut secara turun temurun sehingga dijadikan pekerjaan tetap oleh sebagian masyarakat di Desa Jono. Dalam perkembangannya terdapat banyak kendala yang sekaligus juga tantangan bagi para petani garam. Artikel ini menganalisis problematika usaha garam di Desa Jono berkaitan dengan keberlanjutan usaha karena faktor alam dan juga penerus usaha yang terus berkurang. Hasil penelitian menunjukkan bahwa para petani garam di Desa Jono adalah petani yang tidak mudah larut dalam tantangan. Mereka mencoba meraih peluang di tengah berbagai tantangan. Salah satunya adalah dengan cara memproduksi bleng pada musim penghujan, sehingga lahan garam tetap memberikan penghasilan kepada mereka.

**Kata kunci:** Garam Jono; Usaha Garam Rakyat; Petani Garam.

### Pendahuluan

Garam merupakan salah satu bahan makanan yang sangat penting bagi masyarakat dunia, termasuk Indonesia. Banyak manfaat yang dapat diambil dari garam, salah satunya garam sebagai bahan pokok dalam rumah tangga sebagai bumbu dapur untuk memasak. Meskipun Indonesia memiliki potensi sumber daya alam garam yang melimpah, akan tetapi Indonesia belum mampu mencukupi kebutuhan garam nasional. Hal itu mengakibatkan Indonesia harus mengimpor garam untuk memenuhi kebutuhan garam nasional. Ketidakmampuan garam rakyat dalam memenuhi kebutuhan garam di Indonesia

diakibatkan kualitas dari garam rakyat yang belum memenuhi Standart Nasional Indonesia (SNI) (Gozan, 2018, pp. 8-9).

Sebagian besar wilayah penghasil garam di Indonesia masih menggunakan cara tradisional dengan hanya memanfaatkan cahaya matahari untuk proses penguapan. Data Kementerian Kelautan dan Perikanan menunjukkan bahwa lusa lahan tambak garam produktif di Indonesia mencapai 30,768 hektar dan terletak di berbagai kawasan. Namun, luasan tersebut masih belum dapat memenuhi kebutuhan garam konsumsi di Indonesia. Hal itu sebenarnya bisa menjadi peluang bagi para petani garam untuk terus meningkatkan produksinya sehingga dapat memenuhi kebutuhan garam di Indonesia. Adapun produksi garam di Indonesia dilakukan dengan berbagai cara. Garam-garam yang diproduksi di pesisir pantai umumnya diproduksi dengan memanfaatkan air laut dan cahaya matahari. Adapula teknik yang lain seperti membuat sumur resapan sebagai sumber air, garam rebus, dan juga garam tambang-teknik menggali dan membuat lubang untuk mendapatkan bongkahan batu di dinding yang memiliki kandungan NaCl tinggi (Rochwulaningsih, 2013, p. 2).

Teknologi pembuatan garam dapat dibedakan antara lain dilihat dari bahan baku, proses pembuatan, serta kandungan-kandungan yang terkandung. Teknologi pembuatan garam juga sangat dipengaruhi oleh kondisi geografis suatu kawasan. Kawasan penghasil garam sebagian besar terdapat di pesisir atau daerah sekitar pantai karena sangat mudah mendapatkan bahan baku yang berupa air laut. Namun demikian, sangat menarik karena ternyata di sebuah kabupaten di Indonesia, tepatnya di Jawa Tengah terdapat kawasan penghasil garam yang letaknya cukup jauh dari laut, yaitu di Kabupaten Grobogan. Grobogan terletak di antara dua Pegunungan Kendeng yang memiliki bahan tambang dan galian, seperti kapur, tanah liat, gips, batu, dan juga garam.

Artikel ini mengambil lokus sebuah kawasan penghasil garam di Kabupaten Grobogan, yaitu Desa Jono. Desa Jono telah lama menjadi kawasan penghasil garam yang cukup terkenal. Pemasarannya bahkan bukan hanya di Grobogan saja melainkan juga daerah di luar Grobogan. Oleh karena memiliki ciri khas yang tidak dimiliki oleh garam lain, garam dari Jono dapat dikategorikan sebagai Garam Indikasi Geografis (GIG) (Surya, 2018, p. 33).

Garam Indikasi Geografis (GIG) merupakan garam konsumsi non-yodium. Pelaku usaha sengaja tidak menambah yodium karena penambahan yodium oleh pelaku usaha dinilai akan mengubah karakteristik rasa dari garam yang khas (Surya, 2018, p. 33). Garam Jono sendiri memiliki pamor yang cukup baik dan memiliki pasar tersendiri hingga ke wilayah di luar Grobogan. Namun, dalam perkembangannya, petani garam Jono ternyata harus menghadapi kenyataan bahwa garam Jono kehilangan pamor yang disebabkan oleh banyak faktor, baik internal maupun eksternal. Artikel ini mengkaji usaha garam di Desa Jono dan faktor-faktor yang memengaruhi kehidupan sosial ekonomi para petani garam di Desa Jono. Dalam artikel ini dibahas mengenai maju mundurnya usaha garam di Jono yang juga sangat berpengaruh terhadap kehidupan sosial ekonomi masyarakatnya.

Kajian mengenai usaha garam rakyat telah banyak dilakukan. Salah satunya oleh Rochwulaningsih (2013) mengenai tata niaga garam. Garam rakyat sebagai salah satu komoditas perdagangan cukup penting hampir selalu menjadi isu nasional dan menjadi perhatian berbagai pihak, mulai dari pemerintah, pers, pelaku bisnis, hingga akademisi. Hal itu terkait dengan tren impor garam yang terus meningkat dan kurangnya keberpihakan pemerintah sehingga meresahkan para petani garam. Rochwulaningsih (2013) menyoroti ketidakberdayaan garam rakyat dalam memasok kebutuhan garam nasional dan fenomena tren impor garam tidak semata-mata terkait dengan *supply and demand an sich* atas komoditas garam. Lebih dari itu, juga tidak dapat dipisahkan dari tata niaganya.

## **Metode**

Dalam artikel ini, penulis menerapkan metode penelitian sejarah yang mencakup empat tahap. Tahap awal yaitu heuristik atau mengumpulkan sumber (Notosusanto, 1984, p. 22). Sumber sejarah dikategorikan menjadi dua macam, yaitu sumber primer yang meliputi hasil wawancara dan artikel koran sezaman. Hasil wawancara dalam penelitian sejarah dapat dijadikan sebagai pembandingan sumber-sumber primer lain (Gottschalk, 1983, p. 35). Dalam hal ini, hasil wawancara digunakan untuk merekonstruksi problematika yang dihadapi oleh para petani garam di Desa Jono serta cara mereka merespons problematika tersebut. Sementara itu, sumber sekunder digunakan untuk mendukung sumber primer dan juga memberikan konteks yang lebih komprehensif mengenai sebuah peristiwa sejarah. Adapun wawancara dilakukan dengan beberapa petani garam di Desa Jono, antara lain: Gudhel (Petani Garam), Muslim (Petani Garam), Nur Salek (Petani Garam), Romdoni, (Petani Garam), Satam (Petani Garam). Untuk melengkapi sumber primer, sumber sekunder yang digunakan adalah karya ilmiah yang berkaitan dengan penelitian, seperti skripsi mengenai garam Jono terutama yang berkaitan dengan kandungan dan perlindungan hukum atas garam Jono. Selain itu digunakan juga sumber-sumber dari artikel jurnal ilmiah yang relevan.

Tahap kedua adalah kritik sumber yaitu tahap pengujian sumber-sumber yang telah diperoleh. Kritik sumber meliputi kritik ekstern dan kritik intern (Gottschalk, 1983, pp. 80-117). Kritik ekstern dilakukan untuk menentukan otentisitas atau keaslian sebuah sumber sejarah (Garaghan, 1957, p. 168). Adapun kritik ekstern secara eksplisit tidak dilakukan. Namun karena dokumen-dokumen diperoleh dari instansi resmi pemerintah dan terdapat legalitas berupa tanda tangan pejabat yang berwenang maka sumber tersebut dapat dipertanggungjawabkan keasliannya.

Tahap selanjutnya setelah melakukan kritik sumber yaitu interpretasi. Interpretasi atau penafsiran sejarah sering kali disebut juga dengan analisis sejarah. Analisis sendiri berarti menguraikan, dan berbeda dengan sintesis yang berarti menyatukan (Kuntowijoyo, 2013, pp. 78-79). Namun demikian, baik analisis maupun sintesis merupakan hal yang sangat penting dalam melakukan interpretasi (Kuntowijoyo, 2013, 80). Fakta-fakta sejarah yang relevan dengan peristiwa sejarah dinamika usaha garam di Desa Jono Kecamatan Tawangharjo, Kabupaten Grobogan disintesis melalui imajinasi, interpretasi, dan teorisasi untuk menghubungkan antara satu fakta dengan fakta lainnya. Hasil interpretasi kemudian diungkap dalam kerangka hubungan kronologis dan kausalitas sehingga dapat dieksplanasikan dan dapat dipahami secara jelas. Dalam tahap ini, penggunaan konsep-konsep dan teori-teori sosial sangat dibutuhkan dan berguna untuk membantu menjelaskan hubungan antar fakta, yaitu hubungan antara dinamika usaha garam di Desa Jono dengan kondisi ekonomi dan kondisi sosial masyarakat.

Tahap keempat atau tahap terakhir dalam metode penelitian adalah historiografi. Historiografi merupakan puncak dari segala rangkaian penelitian sejarah, yaitu bahan-bahan yang telah dikumpulkan dalam tahap sebelumnya, kemudian dirangkai menjadi sebuah kronologi cerita sejarah yang sistematis dan menunjukkan hubungan kausalitas. Oleh karena itu, dalam artikel ini uraian cerita sejarah dilakukan dengan menggunakan tiga teknik dasar penulisan secara bersamaan yakni deskripsi, narasi, dan analisis (Sjamsudin, 2007, p. 157-158). Dengan menggunakan teknik seperti ini, maka proses rekonstruksi dan eksplanasi fakta-fakta menjadi narasi sejarah lebih komprehensif dan berimbang.

## **Perkembangan Usaha Garam di Desa Jono**

Desa Jono sudah terkenal sebagai salah satu daerah sentra pembuatan garam di Kabupaten Grobogan. Usaha garam di Desa Jono sudah sejak lama berdiri dan masih bertahan selama ratusan tahun. Usaha garam di Desa Jono bermula sejak penemuan sumur air asin yang berada di area persawahan petani. Sejak itu masyarakat di Desa Jono memproduksi garam sebagai usaha untuk mendapatkan penghasilan guna mencukupi kebutuhan hidup. Usaha garam di Desa Jono terus berlanjut turun-temurun sehingga dijadikan pekerjaan tetap oleh sebagian masyarakat di Desa Jono.

Lahan-lahan yang dimanfaatkan untuk memproduksi garam terbentang di sepanjang jalan desa. Pembuatan Garam di Desa Jono sudah ada sejak zaman penjajahan Belanda dan terus-menerus dilakukan hingga menjadi warisan turun-temurun. Usaha pembuatan Garam di Desa Jono berawal dari penemuan sebuah gelembung yang keluar dari dalam tanah di area persawahan dan terus digali hingga keluar air asin yang panas (Romdoni, wawancara, 9 November 2021). Air asin yang panas keluar semakin banyak dan membentuk kubangan air dan terbentuklah sumur alami. Sumur alami yang terdapat di tanah mengeluarkan air yang tidak lazim, yaitu air panas beserta gelembung dengan rasa yang asin yang khas. Sumur garam yang berada di Desa Jono dan areal pengolahan garam seluas kurang lebih tiga hektare tersebut lokasinya berjarak kurang lebih seratus kilometer dari pantai (Humas Jateng, 2017). Penemuan air asin tersebut dijadikan oleh warga sekitar menjadi bahan untuk membuat sambal pada masakan. Tanpa sengaja air asin tadi mengering dan mengkristal seperti garam pada cobek di salah satu masyarakat Desa Jono, sehingga menjadikan ide untuk dibuat garam. Garam yang berasal dari Desa Jono mempunyai rasa asin yang khas maka hampir semua warga di Desa Jono melakukan pembuatan garam, pada masa penjajahan Belanda semua pembuatan garam dikuasai oleh Belanda (Muslim, Wawancara, 8 Maret 2021).

Usaha pembuatan garam di Desa Jono dijadikan warisan turun-temurun kepada generasi muda. Oleh karena sangat terkenal dengan garamnya, Desa Jono banyak dikunjungi wisatawan yang ingin melihat air garam yang berada jauh dari wilayah laut dan bahkan ada juga pengunjung yang meyakini air garam Jono mempunyai banyak khasiat untuk mengobati berbagai penyakit seperti penyakit kulit (Nur Salek, Wawancara, 14 Januari 2021). Garam yang berasal dari Desa Jono memang memiliki kadar yodium rendah tetapi juga sudah diuji dalam laboratorium memiliki kandungan mineral yang bagus untuk tubuh manusia, seperti baik untuk otak dan jantung sehingga baik untuk dikonsumsi (Putranto, 2017). Pada akhirnya, usaha garam sangat lekat dengan masyarakat di Desa Jono. Hal itu juga dapat dilihat dari penanda sebelum masuk desa, yaitu sebuah gapura yang menjelaskan bahwa Desa Jono adalah desa penghasil garam yang khas dan berbeda dibanding dengan garam lain (Agustina, 2017).

Pada masa sebelum reformasi 1998, penduduk Desa Jono sebagian besar bermata pencaharian sebagai petani garam sehingga garam menjadi sektor penting. Lahan-lahan di Desa Jono hampir dipenuhi oleh garam (Romdoni, Wawancara, 9 November 2021). Garam sangat melekat dengan masyarakat di Desa Jono. Memproduksi garam di Desa Jono sama pentingnya dengan bercocok tanam di sawah sebagaimana karakter masyarakat agraris. Fakta itu bahkan dikuatkan dengan lahirnya pepatah lokal yang menggambarkan status sosial masyarakat ditentukan oleh seberapa banyak orang tersebut memiliki lahan garam. Diceritakan bahwa elite masyarakat Desa Jono terdiri atas orang-orang yang memiliki lahan dan usaha garam (Nur Salek, Wawancara, 14 Januari 2021). Adapun lahan area pembuatan garam merupakan milik perseorangan. Oleh karena itu, tanah di sekitar sumber air garam dijualbelikan layaknya lahan persawahan dengan harga jual yang tinggi. Luas lahan milik para petani terdiri atas satu petak depan, tengah, dan belakang. Bagian depan dan belakang merupakan tempat untuk mengeringkan garam, sedangkan bagian tengah merupakan

sebuah gubug yang berisi tempat penyimpanan *klakah-klakah* dan kolam penampungan air garam. *Klakah* adalah wadah/tempat untuk mengeringkan garam.

Ladang garam dengan dua area pengeringan-depan dan belakang-bertujuan agar proses produksi garam lebih efisien. Dikatakan efisien karena kolam penampungan dan tempat *klakah* berada di tengah, sehingga lebih mudah untuk mengeluarkan *klakah-klakah* dari gubug (Nur Salek, Wawancara, 14 Januari 202). Ketika musim hujan tiba, pengeringan garam dilakukan secara bergantian antara area depan dan belakang. Hal itu karena cuaca dan hujan yang tidak menentu sehingga *klakah-klakah* petani yang berisi air garam tidak bercampur air hujan. Selain digunakan secara bergantian, fungsi dari area pengeringan depan dan belakang bertujuan untuk mempercepat proses produksi garam Jono sehingga akan mendapatkan hasil yang lebih maksimal.

Pada 2017, terjadi penurunan jumlah petani secara drastis. Petani garam di Desa Jono yang semula berjumlah 100 orang menjadi 50 orang (Putranto, 2021). Penurunan jumlah petani ini juga merupakan akibat dari penurunan pendapatan salah satunya karena ketidakmampuan bersaing dengan usaha garam dari daerah lain. Namun demikian, persoalan persaingan ini sebenarnya hanya sedikit dari banyak persoalan yang harus dihadapi oleh para petani garam di Desa Jono. Permasalahan yang sebenarnya paling menjadi ancaman adalah regenerasi, di mana saat ini para petani garam di Desa Jono sebagian besar sudah tua sementara para pemuda lebih memilih merantau atau mencari pekerjaan selain menjadi petani garam (Muslim, Wawancara, 8 Maret 2021).

### Proses Produksi Garam di Desa Jono

Kualitas suatu produk sangat ditentukan oleh bahan baku dan proses produksi. Begitu juga dengan memproduksi garam. Proses produksi sangat bergantung kepada ketelatenan dan kesabaran para petani garam. Namun, di luar kendali para petani proses produksi juga sangat dipengaruhi oleh faktor cuaca sebagai salah satu tenaga alam yang sangat dibutuhkan dalam proses pembuatan garam. Garam yang berasal dari Desa Jono dihasilkan dengan cara diproses melalui langkah-langkah yang panjang sehingga dapat dihasilkan garam yang siap dikonsumsi dengan mutu yang bagus. Proses produksi garam memakan waktu yang cukup lama dikarenakan proses kristalisasi yang membutuhkan cahaya matahari yang terik. Dengan melihat pada cara dan alat yang digunakan, garam Jono merupakan garam yang diproses dengan cara tradisional. Meskipun cara yang digunakan sudah berusia ratusan tahun, namun cara pembuatan garam di Desa Jono masih sama sebagaimana cara yang digunakan oleh generasi pertama mereka (Agus, 2021).

Selain karena kualitas, keunikan garam Jono juga terletak pada cara pembuatannya yang masih memanfaatkan peralatan tradisional. Pembuatan garam di Desa Jono masih mempertahankan penggunaan alat bantu produksi dari alam sekitar, seperti batok kelapa, bambu, dan sebagainya. Para petani juga memiliki peralatan yang berbeda-beda sesuai dengan kebutuhan dan kebiasaan mereka. Pembuatan garam di Desa Jono lebih banyak menggunakan bambu sebagai alat utama dan bahkan menjadi bahan baku yang sangat penting mulai dari bahan untuk membuat pagar sumur garam, wadah pengering air garam atau *klakah*, gubug untuk menyimpan *klakah-klakah*, penampungan air garam yang berupa kolam, hingga tempat untuk meletakkan wadah pengering. Kolam penampungan air garam biasanya berukuran 2x3 meter dengan kedalaman sekitar 2,5 meter (Agus, 2021). Kolam penampungan air garam juga biasa disebut *blumbung* oleh masyarakat di Desa Jono (Darji, Wawancara, 9 November 2021).

Pada sumur garam atau yang biasa disebut masyarakat dengan nama "*belik*" juga terdapat bambu sebagai pijakan. Pada 2000, Sumur garam di Desa Jono berjumlah delapan dan menjadi enam pada 2017. Sumur-sumur yang tersebut memiliki jarak yang berbeda-beda. Namun semuanya memiliki kedalaman mencapai 25 meter. Pada sumur garam juga

dibuat gubug kecil dengan atap yang rapat. Hal itu bertujuan agar air garam dalam sumur tidak tercampur dengan air hujan (Nur Salek, Wawancara, 14 Januari 2021). Masing-masing *Belik* di Desa Jono juga mempunyai nama lagi, seperti: *belik pucuk*, *belik padas*, *belik watu*, *belik blarak*, *belik nganten*, dan *belik mayit* (Darji, Wawancara, 9 November 2021).

Proses pertama dalam pembuatan garam adalah menimba air dari *belik* untuk kemudian dialirkan ke kolam masing-masing melalui alat bantu bambu. Bambu-bambu yang berfungsi seperti pipa itu telah didesain sedemikian rupa dengan lubang di tengahnya. Pipa bambu sendiri dibuat untuk menghemat tenaga para petani. Oleh karena pipa dari bambu mudah rusak, sejak 2003 para petani garam mulai menggunakan pipa plastic (Romdoni, Wawancara, 9 November 2021). Meskipun sumur dimiliki secara berkelompok, namun setiap petani garam mempunyai kolam. Mereka biasa menyebutnya sebagai *blumbung*. *Blumbung* berfungsi sebagai tempat menyimpan air garam (Darji, Wawancara, 9 November 2021). Selain itu, kolam air garam juga berfungsi sebagai pendingin air garam. Para petani harus memiliki *blumbung* karena sumur garam hanya boleh ditimbah oleh 15 hingga 20 petani secara bergantian (Muslim, Wawancara, 8 Maret 2021).

Adapun alat-alat yang digunakan dalam proses pembuatan garam di Desa Jono dapat dikelompokkan sebagai berikut. *Pertama*, *klakah*, merupakan alat yang terbuat dari bambu yang sudah dibelah menjadi dua bagian. *Klakah* disusun berjajar dan diikat menggunakan tali yang terbuat dari serat bambu. Biasanya *klakah* terdiri atas dua bambu yang sudah di belah menjadi empat bagian. *Kedua*, *pokal*, merupakan alat yang digunakan untuk mengambil air garam dari kolam penyimpanan lalu dituangkan ke dalam *klakah-klakah*. *Pokal* terbuat dari tempurung kelapa. *Ketiga*, *susuk*, merupakan alat yang digunakan untuk mengambil garam yang sudah jadi dari dalam *klakah*. *Susuk* juga terbuat dari tempurung kelapa. Selain *susuk*, para petani juga dapat menggunakan *gondang* untuk mengambil garam yang sudah jadi dari dalam *klakah*. *Gondang* terbuat dari cangkang keong. *Keempat*, *dunak*, merupakan wadah yang terbuat dari anyaman bambu, berfungsi menyaring garam dari air garam (Muslim, Wawancara, 8 Maret 2021).

Setelah tahun 2000-an terdapat penambahan alat, yaitu *siwur* dan gelas plastik. *Siwur* digunakan untuk mengambil air garam dari kolam penyimpanan, terbuat dari kayu panjang sebagai pegangan dan gayung plastik sebagai tempat airnya. Alat ini adalah pengganti dari *pokal* dan *beruk*. Sementara itu, gelas plastik digunakan untuk mengambil garam yang sudah siap panen dari dalam *klakah* untuk menggantikan *susuk* dan *gondang* (Romdoni, Wawancara, 9 November 2021).

### **Kendala dan Tantangan Usaha Garam di Desa Jono: Respons Para Petani**

Usaha garam di Desa Jono yang sudah ada sejak zaman penjajahan Belanda dan masih bertahan dalam berbagai situasi telah membuktikan keberhasilan para petani garam dalam menjalankan dan mengembangkan usaha. Para petani garam di Desa Jono mampu bertahan dalam berbagai kondisi dan situasi disebabkan karena usaha garam hanya membutuhkan tenaga untuk proses produksinya. Adapun sumber utama pembuatan garam sudah tersedia, sehingga proses produksi hanya membutuhkan sedikit modal (Romdoni, Wawancara, 9 November 2021). Dalam periode tahun 2000 sampai tahun 2017, terdapat perkembangan dalam usaha garam di Desa Jono, seperti adanya teknologi terbaharukan yang meskipun tetapi sangat berdampak pada kehidupan para petani garam di Desa Jono. Penggunaan alat yang lebih modern dan praktis, tidak lantas membuat proses asli dari pembuatan garam di Desa Jono berubah. Proses produksi garam Jono masih mempertahankan proses secara alami dengan memanfaatkan cahaya matahari dalam proses pengeringan. Cara itu menjadikan para petani garam di Desa Jono sangat mengandalkan cuaca yang cerah (Agus, 2021). Agus (2021) menyebutkan bahwa pembuatan garam secara tradisional di satu sisi dapat menjamin keberlanjutan atau *sustainable* alam.

Namun demikian, ketergantungan terhadap cuaca menjadi kendala bagi para petani. Cuaca merupakan faktor utama yang menjamin keberlangsungan (*sustainable*) produksi garam. Ketidakpastian atau pergantian cuaca merupakan masalah yang dihadapi hampir oleh semua petani garam di berbagai wilayah. Herho, Firdaus, dan Siregar (2017) menguraikan pengaruh aspek meteorologi terhadap produksi garam. Sifat garam yang *higroskopis* membuatnya mudah larut dalam air dan mudah mengalami perubahan wujud saat bercampur dengan konsentrasi garam berbeda (Purbani, 2015). Kurniawan dan Azizi (2012) menjelaskan bahwa air garam rusak jika tercampur dengan air hujan, sehingga menyebabkan kegagalan dalam produksi garam. Tambak garam otomatis berhenti beroperasi jika musim penghujan tiba.

Pada musim penghujan, para petani garam di Desa Jono mengalami kesulitan (Satam, Wawancara, 9 November 2021). Padahal, untuk kebutuhan sehari-hari, masyarakat Desa Jono sangat mengandalkan penghasilan dari usaha garam. Selain itu, garam yang berasal dari Desa Jono juga masih laku di pasaran, sehingga jika para petani tidak berhasil memproduksi garam, hal itu juga menjadi kesulitan bagi para konsumen. Kendala lain yang dialami oleh para petani garam di Desa Jono adalah generasi penerus (Romdoni, Wawancara, 9 November 2021). Setelah tahun 2000, terjadi penurunan yang signifikan dalam jumlah pekerja produksi garam di Desa Jono. Para pemuda lebih memilih merantau ke kota-kota besar daripada tinggal di desa dan melanjutkan profesi orang tua mereka. Ketersediaan Sumber Daya Manusia (SDM) menjadi permasalahan yang cukup mengancam keberlangsungan usaha garam di Desa Jono (Nur Salek, Wawancara, 14 Januari 2021). Para petani garam di Desa Jono jumlahnya semakin sedikit. Pada 2000 petani garam di Desa Jono masih berjumlah 200. Namun, di akhir 2017 hanya tersisa kurang lebih 50 petani yang aktif.

Para Petani garam di Desa Jono dapat memanen garam tiga hingga empat kali sebulan pada musim kemarau. Itu adalah waktu panen ideal ketika cuaca mendukung (Nur Salek, Wawancara, 14 Januari 2021). Oleh karena ketergantungan terhadap garam sebagai mata pencaharian sangat tinggi, para petani garam di Desa Jono mencari cara agar tetap mendapat penghasilan dari lahan garam ketika musim penghujan. Para petani garam di Desa Jono yang tidak dapat panen garam karena tidak ada cahaya matahari untuk proses kristalisasi pada musim hujan kemudian memproduksi air tuah garam. Mereka menjual air garam yang kemudian oleh para konsumen diolah menjadi bleng atau boraks dengan nama ilmiah *sodium tetraborat decahydrate*.

Air garam ternyata sangat laku di pasaran, yang menjadi peluang bagi para petani garam di Desa Jono. Mereka kemudian terus memproduksi air garam guna mendapatkan penghasilan dari usaha pembuatan garam. Mereka bertahan dengan terus memproduksi bleng. Kadang-kadang pada musim kemarau yang semestinya dapat memproduksi garam, mereka memilih untuk memproduksi bleng karena perputaran uang yang lebih cepat. Para petani hanya membutuhkan waktu kurang lebih 10 hari hingga dapat menjual bleng ke pasaran (Gudhel, wawancara, 9 November 2021).

Hasil panen baik berupa garam maupun bleng kemudian didistribusikan oleh para Tengkulak. Tengkulak memiliki peranan besar dalam proses pemasaran dan pendistribusian hasil panen garam. Tengkulak biasanya mengunjungi gubug-gubug pembuatan garam untuk membeli hasil panen garam dari petani. Dalam hal pemasaran, tengkulak juga sering kali disebut sebagai dalang yang mengatur harga di pasaran. Hasil panen para petani garam di Desa Jono yang berada di tengkulak kemudian disebarluaskan ke pasar-pasar terdekat. Meskipun harga garam ditentukan oleh tengkulak, hal tersebut tidak membuat petani garam Jono dirugikan. Sebab, tengkulak membantu petani garam Jono menjual garam ke pengusaha atau pabrik yang membutuhkan.

Dalam hubungan jual beli, tengkulak menjadi perantara hubungan antara petani garam Jono dengan pembeli. Hubungan yang terjalin sebisa mungkin bersifat simbiosis mutualisme. Hubungan semacam itu ternyata telah terjalin antara tengkulak dan petani

garam sejak masa pembuatan garam yang pertama di Desa Jono. Petani garam memproduksi garam berdasar permintaan para tengkulak (Nur Salek, Wawancara, 14 Januari 2021). Meskipun tengkulak sangat berperan penting dalam pendistribusian garam, para petani garam juga sering kali menjual hasil panen secara langsung sehingga tidak hanya bergantung kepada tengkulak (Muslim, Wawancara, 8 Maret 2021).

## Simpulan

Dalam perkembangan usaha garam di Desa Jono yang sebenarnya dialami juga oleh petani garam dari wilayah lain setidaknya terdapat dua permasalahan yang mengancam eksistensi usaha garam. Pertama adalah faktor alam berkaitan dengan cuaca dan SDM dengan semakin berkurangnya petani garam karena tidak adanya regenerasi. Namun demikian, ketergantungan tinggi terhadap usaha garam telah memaksa para petani garam mencari cara agar tetap dapat mempertahankan lahan-lahan garam mereka sehingga tetap menghasilkan. Para petani garam telah berhasil menangkap adanya peluang di tengah tantangan-tantangan yang harus dihadapi. Salah satunya adalah dengan memproduksi bleng yang bahan dasarnya adalah air garam. Bleng yang tetap dapat diproduksi pada musim hujan telah membebaskan para petani garam dari ancaman tidak ada penghasilan di musim penghujan. Adapun persoalan yang hingga saat ini masih mengkhawatirkan adalah regenerasi. Para petani garam di Desa Jono selalu memiliki harapan agar pembuatan garam di Desa Jono dapat terus dilestarikan karena selain mendatangkan keuntungan ekonomi juga merupakan warisan nenek moyang.

## Referensi

- Agus, D. (10 November 2021). Pingin tahu proses pembuatan garam di Desa Jono Grobogan? Begini caranya. *Muria News*. Diakses dari <https://www.murianews.com/2016/11/23/101491/pingin-tahu-proses-pembuatan-garam-di-desa-jono-grobogan-begini-caranya>.
- Agustina, D. (3 Agustus 2017). Uniknya garam dari Desa Jono Grobogan, bahan bakunya air sumur di area persawahan. *Tribun News*. Diakses dari <https://www.tribunnews.com/regional/2017/08/03/uniknya-garam-dari-desa-jono-grobogan-bahan-bakunya-air-sumur-di-area-persawahan>.
- Garaghan, G. J. (1957). *A Guide to historical method*, New York: Fordham University Press.
- Gottschalk, L. (1983). *Mengerti sejarah* (Terjemahan: Nugroho Notosusanto). Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Gozan, M. (2018). *Hikayat si induk bumbu*. Jakarta: Gramedia Pustaka.
- Herho, S. H. S., G. A. Firdaus, & P. M. Siregar (2017). *Pengaruh aspek meteorology terhadap produksi garam air payau di Desa Losarang, Kabupaten Indramayu*. Manado: Universitas Sam Ratulangi.
- Humas Jateng (2 Agustus 2017). Dari air sumur, garam "Jono" berasa khas. *Jatengprov*. Diakses dari <https://jatengprov.go.id/publik/dari-air-sumur-garam-jono-berasa-khas/>.
- Kuntowijoyo (2013). *Pengantar ilmu sejarah*. Yogyakarta: Tiara Wacana.
- Kurniawan, T. & A. Azizi (2012). Dampak perubahan iklim terhadap petani tambak garam di Kabupaten Sampang dan Sumenep. *Jurnal Masyarakat & Budaya* 14(3), 499-518.
- Notosusanto, N. (1984). *Hakekat sejarah dan metode sejarah*. Jakarta: Mega Book Store, 1984), hlm. 22.
- Purbani, D. (2015). *Proses pembentukan kristalisasi garam*. Pati: Badan Riset Kelautan dan Perikanan Pati.



- Putranto, P. D. (18 Agustus 2017). Kandungan garam Desa Jono baik untuk otak. *Kompas*. Diakses dari <https://regional.kompas.com/read/2017/08/18/19151031/kandungan-garam-desa-jono-baik-untuk-otak-dan-jantung?page=all>.
- Rochwulaningsih, Y. (2013). "Instrumen sosial budaya dalam industrialisasi garam rakyat" (Makalah dalam Lokakarya Nasional Indonesia Menyongsong Swasembada Garam Industri 2015 yang diselenggarakan oleh DRPM-UI dan HAGI, Jakarta).
- Sjamsuddin, H. (2007). *Metodologi sejarah*. Yogyakarta: Ombak.
- Surya, R. P. A. (2018). *Studi kelayakan garam indigenus Grobogan (GIG) sebagai bahan baku garam konsumsi beriodium menurut standart nasional Indonesia* (Skripsi). Politeknik Kesehatan Bhakti Setya Indonesia, Yogyakarta.

#### **Daftar Informan**

- Gudhel (Petani Garam)  
Muslim (Petani Garam)  
Nur Salek (Petani Garam)  
Romdoni (Petani Garam)  
Satam (Petani Garam)