



MANUAL BOOK INOVASI BAMBU GARAM

Oleh:
TARMIZI



**Dinas Kelautan & Perikanan
Kab. Dompu**

1. PEMBAHASAN

A. Bambu Garam

Bambu garam merupakan inovasi penambahan garam menggunakan bambu sebagai media ekstraksi. Menurut catatan sejarah, tata cara pembuatan garam seperti ini telah berlangsung sejak masa Kerajaan Klungkung sekitar tahun 1500 Saka atau tahun 1578 Masehi. Proses sederhana yang mereka jaga selama ratusan tahun itu menghasilkan garam yang sudah teruji kualitasnya. (Putra, 2025). Pembuatan garam menggunakan bambu ini di Kabupaten Dompu sendiri masih terbilang minim karena ketidaktahuan dan minimnya literasi sehingga membuat masyarakat tidak mengaplikasikan dalam kehidupan sehari-hari. Sedangkan sebagian besar wilayah di Kabupaten Dompu, seperti di kecamatan Hu,u, Pajo, Kempo, Manggelewa, serta Pekat memiliki potensi dalam penerapan metode ekstraksi garam dengan menggunakan bambu. Dengan adanya inovasi ini dapat mendorong kreativitas masyarakat untuk berinovasi dan menghasilkan garam rumah tangga sendiri.

B. Keuntungan Bambu Garam

Berikut adalah beberapa keuntungan bambu garam di antara lain:

- a. Pemanfaatan Sumberdaya : Pemanfaatan air laut yang berlimpah.
- b. Meningkatkan Efisiensi Produksi: Meningkatkan kontrol dan waktu yang singkat dalam proses produksi.
- c. Meminimalisir kontaminasi dengan kotoran : Menyediakan metode ekstraksi yang lebih bersih dan ramah lingkungan dengan mempertahankan kualitas garam
- d. Ekonomi: Menyediakan alternatif garam dan efisiensi biaya belanja rumah tangga.
- e. Lingkungan: Memanfaatkan bahan yang mudah di temukan dan mengurangi jejak karbon
- f. Sosial: Menciptakan Masyarakat yang inovatif dan mandiri.
- g. Portable : Bambu garam terbuat dari bambu yang memiliki bobot ringan sehingga mudah di pindahkan.
- h. Pemanfaatan pekarangan rumah : Bambu garam memiliki kontruksi yang minimalis dan hal ini membuat bambu garam dapat di tempatkan di lahan yang kecil.
- i. Terciptanya Masyarakat Mandiri : Mengurangi ketergantungan pada penambak garam

2. DESKRIPSI KEGIATAN

2.1 Rancangan Anggaran Biaya

Anggaran yang diperlukan dalam pembuatan Bambu garam yaitu:

RANCANGAN AGGARAN BIAYA (BAMBU GARAM)					
Alat dan Bahan	Qty.	Unit	Harga/Unit		Total
Bambu 4 meter	1	Btg	Rp	50.000	Rp 50.000
kayu reng	1	Btg	Rp	25.000	Rp 25.000
Botol bekas	4	pcs	Rp	2.500	Rp 10.000
Tali rafia (Rumput jepang)	1	pcs	Rp	5.000	Rp 5.000
Paku	2	ons	Rp	5.000	Rp 10.000
TOTAL					Rp 100.000

2.2 Regulasi tentang pembuatan garam

Meskipun tidak ada dasar hukum khusus yang mengatur penggunaan bambu dalam pembuatan garam, peraturan perundang-undangan terkait sumber daya alam, lingkungan hidup, dan pangan tetap menjadi acuan. Berikut adalah dasar hukum yang menjadi acuan penulis dalam pembuatan “Bambu Garam” di antara lain :

1. Undang-Undang Nomor 7 Tahun 2016 tentang Perlindungan dan Pemberdayaan Nelayan, Pembudidaya Ikan, dan Petambak Garam
2. Peraturan Presiden (Perpres) Nomor 17 Tahun 2025 tentang Percepatan Pembangunan Pergaraman Nasional, yang bertujuan untuk mendorong pembangunan industri garam nasional, termasuk garam rakyat.
3. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 54 Tahun 2020 tentang Perizinan Berusaha Pemanfaatan Air Laut Selain Energi.
4. Peraturan Pemerintah Nomor 27 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Kelautan dan Perikanan: Peraturan ini juga mencakup ketentuan tentang pemanfaatan sumber daya kelautan dan perikanan, termasuk air laut untuk pembuatan garam.
5. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan No. 7 Tahun 2021 tentang Tata Cara Penerbitan Sertifikat Garam Konsumsi: Peraturan ini mengatur tentang sertifikasi garam konsumsi, termasuk persyaratan mutu dan keamanan produk garam. Meskipun tidak mengatur media bambu, peraturan ini penting untuk memastikan kualitas garam yang dihasilkan dari berbagai metode produksi, termasuk yang menggunakan media bambu.

2.3 SOP (Standar Operasional Prosedur)

Dalam proses pembuatan garam menggunakan media bambu memiliki beberapa tahap yaitu; Pembuatan Kerangka, pengisian air pada bambu, proses ekstraksi, hingga masa panen. Berikut adalah tahapan-tahapan nya:

A. Cara membuat kerangka "Bambu Garam"

Cara membuat Bugar "Bambu Garam" sangat mudah, karena menggunakan bahan yang mudah di dapat dalam kehidupan sehari-hari. Berikut cara pembuatan bambu garam sebagai berikut:

a. Pembuatan wadah ekstraksi garam

- Siapkan bambu ukuran besar dengan panjang 1 meter per potongan bambu. (semakin banyak potongan bambu semakin banyak garam yang di hasilkan)
- Belah bambu menjadi 2 bagian seperti pada gambar berikut;



- Setelah di belah cuci bersih bambu dan proses penjemuran bambu.
- Ikat bambu dengan kayu reng atau belahan bambu agar kontruksi lebih kuat. Cara mengikat bambu bisa di liat di link berikut; <https://www.youtube.com/watch?v=RfsWMZGhGkU>



b. Pembuatan penyangga untuk bambu sebagai wadah ekstraksi

- Siapkan 6 batang kayu reng dengan ukuran 30 cm dan 1 batang bambu dengan ukuran 50 cm
- Paku 4 kayu reng membentuk persegi dan 2 kayu reng lainnya sebagai tempat berdiri nya bambu untuk penopang wadah ekstraksi garam.
- Tambahkan 2 belahan bambu sebagai siku dari penopang ke wadah agar konstruksi lebih kuat. Berikut tampilan dari bambu garam;



B. Wadah air laut

Pengambilan air laut menggunakan wadah ember atau barang bekas seperti botol air mineral

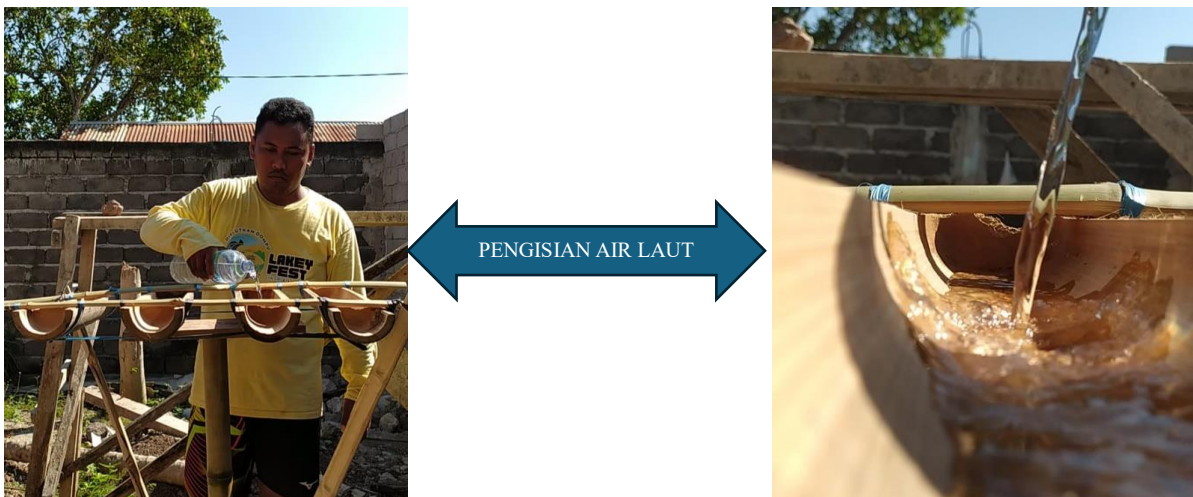
C. Pengambilan Air laut

Dalam proses pengambilan air laut perlu di perhatikan bahwa pemilihan air laut sangat penting dan menentukan hasil dari garam yang ingin kita ekstraksi dan setelah di ambil, endapkan selama 1 jam agar kotoran mengendap di dasar botol atau dapat dilakukan dengan cara menyaring menggunakan kain dengan serat kecil.



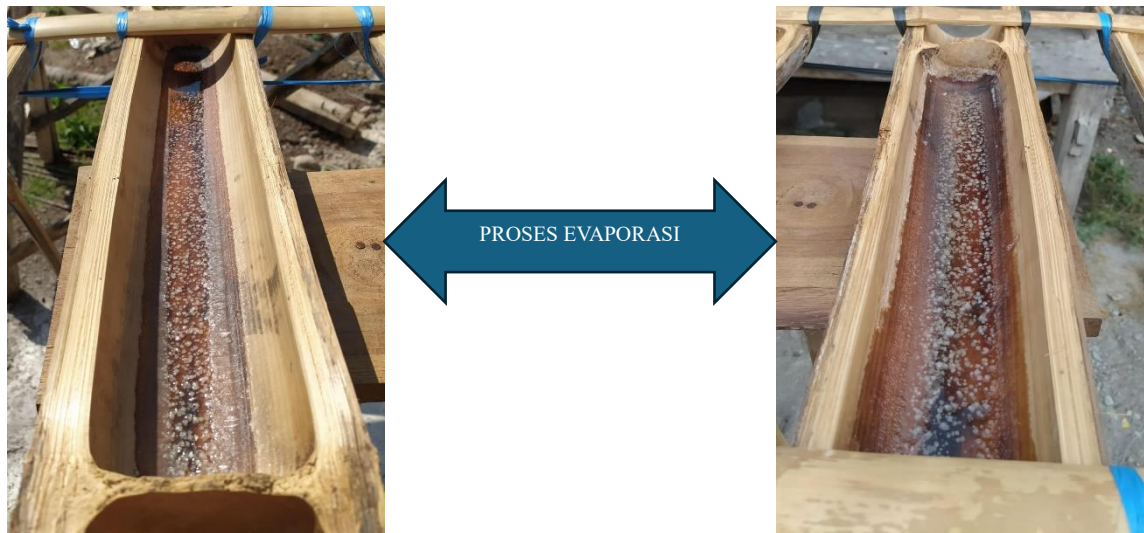
D. Pengisian air laut ke dalam bambu

Pengisian air laut dilakukan setelah proses pengendapan selesai dan memastikan alat “Bugar” sudah di tempatkan di posisi yang terkontaminasi langsung dengan matahari agar proses ekstraksi maksimal.



E. Evaporasi (penguapan)

Proses evaporasi adalah proses penguapan air laut yang terkena sinar matahari dan meninggalkan zat-zat yang terlarut di dalamnya termasuk garam. karena konstruksi bugar minimalis dan dapat ditempatkan di pakarangan rumah kita bisa melihat perubahan yang terjadi saat evaporasi.



F. Kristalisasi

Setelah melewati proses evaporasi konsentrasi garam dalam air yang tersisa meningkat hingga mencapai titik jenuh. Pada titik ini, garam akan mulai mengkristal dan membentuk butiran-butiran garam.



G. Panen

Panen adalah suatu tahap akhir dalam sebuah kegiatan pembuatan garam menggunakan media bambu. Proses panen sendiri dapat dilakukan dengan langsung mengambil garam dari dalam bambu untuk kebutuhan sehari-hari.

3. PENUTUP

3.1 Kesimpulan

Bambu garam adalah metode penambakan yang efisien untuk ekstraksi garam dari air laut. Dengan perencanaan dan manajemen yang tepat, metode ini dapat memberikan manfaat signifikan dalam hal efisiensi anggaran dan dampak lingkungan yang lebih rendah. Namun, tantangan terkait mindset masyarakat, keamanan, dan pemeliharaan harus diatasi dengan cermat untuk memastikan keberhasilan produksi. Pembangunan bambu garam merupakan investasi jangka panjang yang menjanjikan efisiensi produksi, keberlanjutan lingkungan, dan manfaat ekonomi yang signifikan. Dengan perencanaan dan pelaksanaan yang tepat, proyek ini dapat memberikan kontribusi positif bagi industri garam dan masyarakat secara keseluruhan.