



ANALISIS KEPATUHAN PELAKU USAHA GARAM KONSUMSI DI KABUPATEN PATI TERHADAP REGULASI PANGAN

Kurnia Dwi Widyarini

Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan di Semarang

e-mail: kurnia.widyarini@pom.go.id

Diterima: 21/6/2026; Direvisi: 10/7/2026; Diterbitkan: 17/7/2026

ABSTRAK

Kabupaten Pati merupakan sentra produksi garam di Jawa Tengah yang didukung potensi geografis dan struktur demografis masyarakat sebagai petani tambak. Berdasarkan data Kementerian Kelautan dan Perikanan, Kabupaten Pati pada tahun 2025 mampu berkontribusi sebesar 211.544,23 ton dari jumlah produksi garam rakyat. Namun kualitas garam yang dihasilkan yang tidak konsisten dan belum mampu memenuhi spesifikasi garam industri, maka perlu ditarik ke belakang permasalahan yang menjadi penyebab inkonsistensi kualitas garam di Kabupaten Pati di tengah potensi yang begitu besar. Oleh karena itu dilakukan analisa kepatuhan pelaku usaha garam konsumsi di Kabupaten Pati terhadap regulasi melalui penelusuran data sekunder berupa legalitas produk dan pemenuhan persyaratan dalam registrasi produk untuk mendapatkan izin edar pada kurun waktu tahun 2019-2025, serta hasil pemeriksaan sarana produksi post-market pada tahun 2025. Berdasarkan hasil penelitian ini diketahui bahwa kepatuhan pelaku usaha garam konsumsi di Kabupaten Pati terhadap regulasi cukup rendah terutama pada penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB). Sistem Registrasi Pangan Olahan (e-reg.pom.go.id/ereg dan ereg-rba.pom.go.id) periode tahun 2019-2025 menunjukkan 39,74% pelaku usaha garam konsumsi tidak melanjutkan proses legalisasi produk dan hanya 15,38% yang sudah melakukan proses sertifikasi CPPOB. Hasil tersebut sejalan dengan hasil pemeriksaan post-market yang menunjukkan bahwa 83,33% sarana produksi garam konsumsi tidak menerapkan CPPOB sesuai ketentuan.

Kata Kunci: *Pati, Garam, CPPOB*

ABSTRACT

Pati Regency is a center of salt production in Central Java, supported by its geographical potential and the demographic structure of the community, which is largely composed of salt farmers. According to data from the Ministry of Marine Affairs and Fisheries, in 2025 Pati Regency contributed 211,544.23 tons to the total production of community salt. However, the inconsistent quality of the salt produced and its inability to meet industrial salt specifications necessitate a backward examination of the underlying factors causing the inconsistency in salt quality in Pati Regency despite its considerable potential. Therefore, an analysis was conducted on the compliance of consumption salt industry in Pati Regency with applicable regulations through the examination of secondary data, including product legality and fulfillment of registration requirements for obtaining distribution permits during the 2019–2025 period, as well as the results of post-market inspections of production facilities in 2025. Based on the findings of this study, it was determined that the compliance of consumption salt industry in Pati Regency with regulations remains relatively low, particularly in the implementation of Good Manufacturing Practices (GMP/CPPOB). Data from the Processed Food Registration System (e-reg.pom.go.id/ereg and ereg-rba.pom.go.id) for the 2019–2025 period indicate that 39.74% of consumption salt industry did not continue the product legalization process, while

only 15.38% had undertaken CPPOB certification procedures. These findings are consistent with the post-market inspection results, which showed that 83.33% of consumption salt production facilities did not implement CPPOB in accordance with regulatory requirements.

Keywords: Pati, Salt, GMP

PENDAHULUAN

Garam memiliki peran yang sangat vital di dalam kehidupan sehari-hari manusia, baik sebagai pemenuh kebutuhan nutrisi esensial tubuh maupun sebagai komoditas industri yang strategis. Organisasi kesehatan dunia menetapkan batas maksimal konsumsi garam harian bagi orang dewasa kurang dari lima gram per hari, sedangkan rata-rata konsumsi masyarakat Indonesia telah mendekati angka tersebut. Ketergantungan terhadap garam sangat tinggi karena tidak ada komoditas lain yang mampu menggantikan posisinya, serta memiliki nilai tambah ekonomi yang sangat besar bagi sektor manufaktur. Secara umum, alokasi penggunaan garam terbagi menjadi dua sektor utama, di mana sebagian kecil dimanfaatkan sebagai garam konsumsi rumah tangga dan pengolahan pangan, sementara porsi terbesar diserap oleh sektor industri kimia, pengolahan minyak, tekstil, farmasi, hingga pembuatan sabun (Hardinandar & Firmansyah, 2023; Sunoko et al., 2022; Usman, 2020). Luasnya spektrum pemanfaatan ini menghendaki ketersediaan pasokan garam nasional yang tidak hanya stabil secara kuantitas, tetapi juga memenuhi kualifikasi mutu baku teknis secara berkelanjutan. Pengondisian tata kelola produksi yang profesional dari hilir hingga hulu menjadi syarat mutlak agar komoditas lokal mampu bersaing dan mendukung kemandirian ekonomi nasional (Elizabeth & Anugrah, 2020; Feryanto & Feryanto, 2023; Suyadi et al., 2024)

Namun demikian, terdapat kesenjangan yang cukup nyata antara potensi ketersediaan pasokan garam yang melimpah dengan kenyataan objektif yang berlangsung di tataran praktis pengolahan lokal saat ini. Kondisi ideal menghendaki agar sentra-sentra produksi garam rakyat mampu menghasilkan komoditas dengan tingkat kemurnian kimiawi yang tinggi, serta menerapkan standar higienitas pengolahan pangan yang ketat sesuai regulasi pemerintah. Sayangnya, fakta empiris di lapangan menyingkapkan bahwa mayoritas produk garam rakyat belum mampu memenuhi standar kadar Natrium Klorida minimum untuk kebutuhan industri. Walaupun wilayah pesisir Kabupaten Pati tercatat sebagai salah satu kontributor garam rakyat terbesar yang memproduksi ratusan ribu ton per tahun, kualitas klorida yang dihasilkan masih tergolong rendah. Akibatnya, sebagian besar hasil panen tersebut harus melalui proses pemurnian ulang oleh pabrik pengolahan sekunder agar dapat terserap oleh pasar. Keterbatasan penerapan sistem manajemen mutu dalam rantai produksi ini mengakibatkan daya saing garam lokal kerap kalah bersaing dengan produk impor di pasar nasional (Akbar et al., 2023; Syah et al., 2022; Yulianto, 2021)

Kondisi kesenjangan standarisasi mutu dan kelayakan pengolahan pangan tersebut terkonfirmasi secara nyata melalui pengamatan pada tata kelola usaha garam rakyat di Kabupaten Pati. Di daerah sentra pengolahan tersebut, tampak jelas bahwa subjek penelitian yang merupakan para pelaku usaha garam rakyat senantiasa menghadapi tantangan serius di dalam memenuhi standar Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik. Berdasarkan data pengamatan awal, subjek penelitian masih memiliki tingkat kepatuhan yang rendah terhadap regulasi keselamatan pangan, terutama terkait aspek kebersihan dan higienitas fasilitas pengolahan. Minimnya penerapan pedoman teknis ini berdampak langsung pada sulitnya perolehan sertifikasi izin edar resmi dari lembaga pengawas obat dan makanan. Fenomena kelesuan standarisasi pada sentra pergaraman Kabupaten Pati ini menjadi masalah krusial yang mengancam keberlangsungan usaha warga, mengingat kepatuhan terhadap regulasi mutlak

diperlukan untuk menjamin mutu komoditas konsumsi yang beredar di masyarakat (Damanik et al., 2022; Khusnah et al., 2025; Prabawati & Reykasari, 2025)

Guna meretas hambatan standarisasi mutu dan mengurai masalah kepatuhan regulasi tersebut, diperlukan adanya penerapan sistem manajemen mutu berupa Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik atau *Good Manufacturing Practices*. Pedoman teknis yang diatur oleh kementerian perindustrian dan diawasi oleh badan pengawas obat dan makanan ini dirancang untuk memastikan bahwa setiap proses manufaktur pangan berjalan secara higienis, terstruktur, serta memenuhi standar keamanan kesehatan. Melalui pengadopsian pedoman ini, subjek penelitian dapat meminimalkan risiko kontaminasi fisik maupun kimiawi selama proses pengolahan, sehingga konsistensi mutu produk beryodium dapat dipertahankan sesuai dengan spesifikasi standar nasional Indonesia. Penerapan tata kelola produksi yang higienis ini dipercaya tidak hanya meningkatkan nilai tambah ekonomis produk garam rakyat, melainkan juga mempermudah pelaku usaha dalam mengakses pasar yang lebih luas. Implementasi kebijakan manajemen mutu yang konsisten dipandang sebagai langkah konkret untuk mentransformasi usaha tradisional menjadi industri skala menengah yang profesional dan kompetitif (Rinurwati et al., 2021; Sinaga et al., 2020)

Berpijak pada seluruh rangkaian latar belakang dan pemetaan masalah di atas, kajian ilmiah ini hadir dengan membawa nilai kebaruan serta inovasi berupa perumusan strategi peningkatan kepatuhan dan daya saing. Nilai inovasi dari penelitian ini memfokuskan sasarannya pada pemetaan komprehensif mengenai tingkat pemenuhan regulasi keselamatan pangan pada pengolahan garam rakyat di daerah sentra produksi utama. Fokus subjek penelitian ini diarahkan secara spesifik pada analisis perilaku tata kelola dan tingkat kepatuhan para pelaku usaha garam rakyat di Kabupaten Pati tanpa keterikatan pada nama sekolah ataupun tahun ajaran tertentu. Kebaruan kajian ini bersumber dari pengintegrasian evaluasi penerapan pedoman *Good Manufacturing Practices* dengan formulasi strategi taktis untuk mendongkrak posisi tawar garam lokal di pasar nasional. Melalui pembuktian empiris terhadap subjek penelitian ini, luaran riset diharapkan mampu menyajikan sebuah formula solusi praktis dan rekomendasi kebijakan yang segar bagi pengambil keputusan demi mewujudkan kedaulatan garam nasional.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif untuk menganalisa tingkat kepatuhan pelaku usaha garam konsumsi di Kabupaten Pati terhadap regulasi pangan dengan membandingkan data Nomor Izin Edar (NIE) yang terdaftar dan data sarana produksi garam konsumsi terhadap hasil pengawasan post-market Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan (BBPOM) di Semarang. Data dikumpulkan dari basis data Badan Pengawas Obat dan Makanan berupa data izin edar dan data sarana produksi garam konsumsi beryodium tahun 2019-2025 di Sistem Registrasi Pangan Olahan lama (e-reg.pom.go.id/ereg) dan Sistem Registrasi Pangan Olahan RBA (ereg-rba.pom.go.id), serta data hasil pemeriksaan sarana produksi garam konsumsi beryodium di Kabupaten Pati tahun 2025.

Data yang diperoleh akan menggambarkan proporsi kepemilikan izin edar dan pemenuhan persyaratan izin penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) pada proses registrasi produk terhadap hasil pengawasan post-market. Dengan demikian, metode kualitatif deskriptif dalam penelitian ini mampu memberikan gambaran komprehensif dan faktual mengenai realitas kepatuhan pelaku usaha garam konsumsi terhadap regulasi pangan, serta menjadi dasar dalam analisis kebijakan dan pemberian rekomendasi dalam mendorong peningkatan kepatuhan terhadap regulasi baik penerapan CPPOB maupun Izin Edar yang

merupakan bukti legalitas dan jaminan keamanan dan mutu produk untuk meningkatkan kepercayaan konsumen, memperluas pasar, dan meningkatkan daya saing.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan penelusuran Sistem Registrasi Pangan Olahan, hanya 15,38% sarana pelaku usaha garam konsumsi di Kabupaten Pati yang telah memenuhi persyaratan Sertifikasi Izin Penerapan CPPOB dan 39,74% sarana produksi sudah tidak memiliki izin edar. Hal tersebut sejalan dengan hasil pengawasan post-market Balai Besar di Semarang selama tahun 2025 terhadap 30 sarana produksi garam beryodium di Kabupaten Pati yang menunjukkan 83,33% sarana produksi tidak menerapkan CPPOB sesuai ketentuan.

Hasil

Pada Sistem Registrasi Pangan Olahan (e-reg.pom.go.id/ereg dan ereg-rba.pom.go.id) dalam periode tahun 2019-2025 (tabel 1), jumlah pelaku usaha garam konsumsi tercatat sebanyak 78 pelaku usaha. Dari jumlah tersebut, hanya 47 pelaku usaha yang masih memiliki nomor izin edar (NIE) yang masih berlaku dan NIE milik 31 pelaku usaha lainnya sudah tidak berlaku.

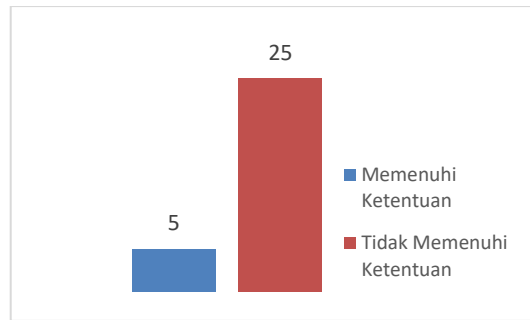
Tabel 1. Data Perizinan Produk Garam Konsumsi Kabupaten Pati Tahun 2019-2025 pada Sistem Registrasi Pangan Olahan

Jumlah Pelaku Usaha	Jumlah Sertifikasi Izin Penerapan CPPOB	Jumlah NIE	
		Berlaku	Tidak Berlaku
78	12	324	197

Peraturan BPOM No. 22 Tahun 2021 tentang Tata Cara Penerbitan Izin Penerapan CPPOB pasal 18 (3) mengatur pelaksanaan penerbitan Izin Penerapan CPPOB paling lambat tanggal 6 Oktober 2023 yang sejalan dengan pemberlakuan Peraturan Pemerintah No. 5 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko. Oleh karena itu, pada tahun 2023 diterbitkan Peraturan BPOM No. 23 Tahun 2023 tentang Registrasi Pangan Olahan Pasal 2 (3) yang mengatur bahwa produsen pangan olahan harus menerapkan cara produksi pangan olahan yang baik dan melakukan registrasi pada sistem baru dengan melampirkan izin penerapan CPPOB.

Berdasarkan hal tersebut, sebanyak 36 sarana produksi dari 78 pelaku usaha garam konsumsi telah terdaftar pada sistem Registrasi Pangan Olahan RBA dan hanya 12 sarana yang telah melampirkan Sertifikat Izin Penerapan CPPOB. 24 sarana lainnya masih menggunakan surat rekomendasi pemeriksaan sarana sebelumnya dalam proses registrasi di sistem baru.

Sasaran strategis BBPOM di Semarang untuk meningkatkan efektivitas pengawasan sarana produksi pangan fortifikasi merupakan fokus utama dalam rangka mendukung program gizi nasional dan penurunan stunting. Sarana Produksi Pangan Fortifikasi adalah sarana produksi pangan yang memproduksi minyak goreng sawit, garam konsumsi dan tepung terigu baik skala usaha mikro, skala usaha kecil, skala usaha menengah dan skala usaha besar. Pada tahun 2025 dilaksanakan pengawasan pada 49 sarana produksi pangan fortifikasi garam konsumsi di wilayah kerja Balai Besar POM di Semarang. Hasil dari pengawasan tersebut, 25 dari 30 sarana produksi garam konsumsi di Kabupaten Pati tidak menerapkan CPPOB secara konsisten (gambar 1).



Gambar 1. Hasil Pengawasan Sarana Produksi Garam Konsumsi Beryodium di Kabupaten Pati tahun 2025

Kabupaten Pati merupakan salah satu sentra produksi garam penting di Jawa Tengah, dengan potensi geografis yang didukung oleh wilayah pesisir serta struktur demografis masyarakat yang sebagian besar berprofesi sebagai petani tambak, maka petani garam di Pati memiliki pengalaman turun-temurun dalam budidaya garam tradisional. Di samping itu, luas tambak garam hanya dari 4 Kecamatan, yaitu Batangan, Juwana, Wedarijaksa, dan Trangkil yang merupakan Program Pengembangan Usaha Garam Rakyat (PUGAR) mencapai 2.901,62 Ha (Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Pati, 2026).

Tabel 2. Data Garam Program Pugar Kabupaten Pati Tahun 2025

No.	Kecamatan	Luas Tambak Garam (Ha)	Produksi Garam Pugar (Ton)	Jumlah Petambak (org)
1.	Batangan	1.321,06	50.254,16	1.187
2.	Juwana	658,71	19.747,87	858
3.	Wedarijaksa	521,68	14.872,54	877
4.	Trangkil	401,17	8.607,74	895
TOTAL		2.901,62	93.482,31	3.817

Sumber: Data Statistik Garam-DKP 2025

Berdasarkan tabel 2 kebutuhan garam nasional (baik konsumsi maupun industri) terus meningkat dari tahun ke tahun, kenaikan sekitar 2,5% per tahun karena pertumbuhan penduduk dan sektor industri. Pemerintah menetapkan rencana produksi domestik tahun 2025 sebesar 2,25 juta ton dan hanya mampu direalisasikan sebesar 1,04 juta ton, terdiri dari garam rakyat sebesar 0,83 juta ton, garam perusahaan swasta sebesar 0,115 juta ton dan PT Garam sebesar 0,85 juta ton. Produksi garam di Kabupaten Pati berkontribusi sebesar 211.544,23 ton yang merupakan jumlah terbesar diantara Kabupaten/Kota di Indonesia (Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2026). Berdasarkan data tersebut, maka Kabupaten Pati merupakan pemasok lebih dari 25% garam rakyat.

Sebagian besar garam konsumsi di Kabupaten Pati masih diproduksi oleh industri berskala mikro atau kecil yang menggunakan teknologi sederhana dan sangat tergantung pada kondisi cuaca alam sehingga garam yang dihasilkan pun sering kali berkualitas rendah (kadar NaCl berkisar 88-92,5%). Hal tersebut menyebabkan daya saing yang rendah dan tidak mampu terserap oleh konsumen industri yang kebutuhannya besar, namun memiliki spesifikasi tinggi yang akhirnya akan lebih memilih membeli garam impor.



Penerapan CPPOB juga merupakan kunci keamanan dan kualitas produk. CPPOB menitikberatkan pada pencegahan kontaminasi fisik, kimia, dan biologis selama proses produksi, sehingga produk akhir aman dikonsumsi. Selain itu juga penerapan sistem mutu dalam setiap prosesnya menghasilkan produk yang lebih konsisten, higienis, dan bermutu tinggi. Berdasarkan hasil penelitian ini diketahui bahwa kepatuhan pelaku usaha garam konsumsi di Kabupaten Pati terhadap regulasi cukup rendah terutama pada penerapan CPPOB. Sistem Registrasi Pangan Olahan (e-reg.pom.go.id/ereg dan ereg-rba.pom.go.id) periode tahun 2019-2025 menunjukkan 39,74% pelaku usaha garam konsumsi tidak melanjutkan proses legalisasi produk dan hanya 15,38% yang sudah melakukan proses sertifikasi CPPOB sesuai Peraturan BPOM No. 22 Tahun 2021 tentang Tata Cara Penerbitan Izin Penerapan CPPOB pasal 18 (3). Hasil penelusuran data registrasi ini juga sejalan dengan hasil pemeriksaan post-market yang menunjukkan bahwa 83,33% sarana produksi garam konsumsi tidak menerapkan CPPOB sesuai ketentuan.

Hal ini menjadi tantangan besar yang harus dituntaskan bersama-sama antara pelaku usaha garam, asosiasi, dan pemerintah agar potensi besar garam konsumsi di Kabupaten Pati mampu dimaksimalkan sehingga peran strategis produksi garam di Kabupaten Pati dalam mewujudkan kemandirian bangsa melalui swasembada pangan sejalan dengan Asta Cita presiden.

Pemerintah Indonesia menargetkan swasembada garam tercapai pada 2027 melalui Peraturan Presiden Nomor 17 Tahun 2025 tentang Percepatan Pembangunan Pergaraman Nasional dengan 3 strategi utama, yaitu intensifikasi, ekstensifikasi, dan teknologi lahan terbatas. Melalui strategi tersebut, tambak garam rakyat dan industri garam nasional diharapkan mampu berperan lebih optimal dalam pemenuhan kebutuhan garam nasional di masa mendatang. Ekosistem pergaraman nasional juga akan diperkuat melalui rencana pendirian Indonesia Salt Institute yang merupakan lembaga pusat riset dan inovasi kolaborasi antara akademisi, pelaku usaha, dan mitra pembangunan guna meningkatkan teknologi produksi dan kualitas garam. Peraturan tersebut juga mengatur penghentian impor garam konsumsi pada tahun 2025 dan garam industri pada tahun 2027.

Sejalan dengan target tersebut, Bupati Pati menetapkan program prioritas dalam bidang perikanan dan kelautan yaitu peningkatan kualitas bahan baku produksi garam dan peningkatan efisiensi rantai nilai dan jaring perdagangan produk garam. Selain itu dalam Rencana Pembangunan Jangka Panjang Daerah (RPJPD) Kabupaten Pati tahun 2025-2045 yang diintegrasikan dengan program Rencana Tata Ruang Wilayah (RTRW) tahun 2010-2030 disebutkan perwujudan kawasan peruntukan budidaya, pengembangan industri dan tambak garam.

Pengawasan komoditi garam konsumsi di Kabupaten Pati merupakan bagian tugas BBPOM di Semarang. Berbagai upaya telah dilaksanakan oleh BBPOM di Semarang untuk meningkatkan kepatuhan pelaku usaha garam di Kabupaten Pati terhadap regulasi, baik melalui pelaksanaan bimbingan teknis yang bekerjasama dengan lintas sektor, program jemput bola pendampingan pemenuhan persyaratan izin penerapan CPPOB dan registrasi produk, maupun pendampingan langsung oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan RI melalui Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan dan Direktorat PMPU Pangan Olahan. Bahkan BPOM menargetkan penambahan 17 Unit Pelaksana Teknis (UPT), termasuk di dalamnya Loka POM yang mencakup wilayah kerja Kudus, Pati, dan Jepara, untuk intensifikasi pengawasan dan pembinaan di bidang Obat dan Makanan. Penambahan UPT baru ini merupakan kesempatan yang strategis dalam pendampingan pelaku usaha garam konsumsi yang lebih intensif.

Kabupaten Pati memiliki kekuatan besar dari segi lokasi dan pengalaman petani, namun tertahan oleh infrastruktur termasuk teknologi pengolahan dan pemahaman pentingnya penerapan cara produksi pangan olahan yang baik yang akan berperan penting dalam peningkatan dan konsistensi kualitas garam. Berdasarkan hal tersebut, maka untuk memaksimalkan potensi produksi dan meningkatkan daya saing di tingkat nasional dan internasional perlu dilakukan perbaikan sarana teknologi, peningkatan kepatuhan terhadap regulasi, dan pemanfaatan dukungan pemerintah.

Pembahasan

Analisis terhadap tata kelola industri garam konsumsi di Kabupaten Pati menunjukkan adanya hambatan serius pada aspek legalitas dan penerapan standar higienitas. Berdasarkan data sistem registrasi pangan olahan dari 78 pelaku usaha, tercatat 324 nomor izin edar masih berlaku, sementara 197 nomor izin edar lainnya sudah tidak berlaku. Kesenjangan ini mengindikasikan bahwa 31 dari 78 produsen tidak lagi melanjutkan legalisasi produk mereka secara berlanjut. Kondisi ini bertambah krusial karena dari total 36 sarana produksi yang terdaftar pada sistem registrasi berbasis risiko, hanya 12 sarana yang berhasil mengantongi sertifikat izin penerapan cara produksi pangan olahan yang baik. Sementara itu, 24 sarana produksi sisanya masih bertumpu pada surat rekomendasi pemeriksaan lama tanpa melakukan pembaruan dokumen standar operasional. Ketimpangan ini mencerminkan minimnya kesadaran kolektif para pelaku usaha dalam memenuhi regulasi keamanan pangan formal yang ditetapkan otoritas pengawas. Implikasi dari keterbatasan regulasi ini berdampak langsung pada penjaminan mutu produk akhir yang didistribusikan kepada masyarakat luas secara umum (Agustini et al., 2025; Indriastuti et al., 2024; Putri, 2022)

Kondisi empiris di lapangan dipertegas oleh hasil pengawasan lapangan yang mengidentifikasi rendahnya kepatuhan produsen terhadap kriteria higiene. Dari total 49 sarana produksi pangan fortifikasi yang diperiksa di wilayah kerja pengawasan, sebanyak 30 sarana pengolahan garam beryodium berada di wilayah Kabupaten Pati. Hasil evaluasi laboratorium dan lapangan menunjukkan bahwa 25 dari 30 sarana produksi tersebut gagal menerapkan prinsip cara produksi pangan olahan yang baik secara konsisten. Angka kegagalan pelaksanaan standar yang mencapai 25 unit usaha ini menjadi bukti bahwa proses pengolahan garam rakyat masih dikelola secara tradisional tanpa mengindahkan prosedur keselamatan pangan. Mayoritas industri skala mikro dan kecil ini menghasilkan garam dengan kadar natrium klorida yang tergolong rendah, yakni berada pada kisaran 88 hingga 92,5. Rendahnya mutu spesifikasi teknis tersebut menyebabkan produk lokal sulit bersaing dan tidak mampu menyerap kebutuhan segmen industri yang menuntut kriteria pemurnian yang jauh lebih tinggi (Alamsjah et al., 2024; Harjono et al., 2024; Mardiyanta & Ermawan, 2023)

Meskipun menghadapi tantangan mutu yang kompleks, Kabupaten Pati sejatinya memegang peran geopolitik yang sangat vital dalam menyokong kebutuhan komoditas nasional. Luas lahan tambak garam rakyat yang tersebar di 4 kecamatan program penggaraman mencakup area seluas 2.901,62 hektar. Pada tataran makro, realisasi produksi garam nasional baru mencapai 1,04 juta ton dari target rencana pemerintah sebesar 2,25 juta ton. Pasokan tersebut berasal dari kontribusi garam rakyat sebesar 0,83 juta ton, perusahaan swasta sebesar 0,115 juta ton, serta Badan Usaha Milik Negara sebesar 0,85 juta ton. Dalam kaitan ini, Kabupaten Pati menyumbang volume produksi sebesar 211.544,23 ton yang menempatkannya sebagai produsen terbesar di tingkat nasional. Kapasitas pasokan yang melebihi seperempat dari total kebutuhan garam rakyat ini membuktikan bahwa wilayah Pati merupakan tulang punggung utama dalam pemenuhan komoditas pangan nasional yang tidak dapat diabaikan keberadaannya (Akbar et al., 2023; Estuti et al., 2022; Kurniawan & Basuki, 2023)



Implikasi teoretis dan praktis dari temuan ini menggarisbawahi urgensi transformasi teknologi dan penguatan pengawasan guna mendukung target pencapaian swasembada nasional. Ketergantungan petani pada metode kristalisasi tradisional dan faktor cuaca alam menjadi keterbatasan utama yang menghambat kestabilan mutu serta volume panen. Kehadiran pembentukan satuan kerja pengawas baru yang mencakup 3 wilayah operasional diharapkan dapat memperdekat jangkauan pembinaan teknis secara langsung kepada para pembuat garam. Secara praktis, penataan rantai nilai produksi perlu diselaraskan dengan rencana pembangunan jangka panjang daerah periode 2025 hingga 2045 demi menjamin kepastian kawasan industri tambak. Sinergi antara pemberian bimbingan teknis, kemudahan perizinan berbasis risiko, dan modernisasi peralatan sarana pengolahan akan mendorong peningkatan kualitas garam rakyat secara simultan. Langkah integratif ini menjadi faktor kunci untuk menghentikan ketergantungan impor sekaligus meningkatkan daya saing ekonomi para petani lokal (Akbar et al., 2023; Syah et al., 2022; Winda et al., 2025)

Riset ini memiliki keterbatasan ruang lingkup karena pengumpulan data sekunder dan pengawasan lapangan terfokus pada 78 pelaku usaha terdaftar di satu wilayah administratif saja. Keterbatasan sampel ini menyebabkan potret kepatuhan standar higienitas belum memotret secara menyeluruh kondisi pengolah garam tradisional yang belum terdaftar sama sekali di dalam sistem pemerintah. Selain itu, faktor fluktuasi iklim harian tidak diukur secara kuantitatif dalam memengaruhi variasi penurunan kadar kemurnian produk. Oleh karena itu, agenda penelitian mendatang disarankan untuk memperluas pemetaan hingga ke sektor informal serta mengukur efektivitas pendampingan teknologi bersih terhadap peningkatan kadar natrium klorida. Intervensi berbasis data yang presisi serta pemantauan berkala akan menjadi pijakan strategis bagi pemangku kebijakan dalam merumuskan regulasi pergaraman yang inklusif, aman, dan berdaya saing tinggi di masa depan.

KESIMPULAN

Penelitian deskriptif kualitatif ini menyimpulkan bahwa tingkat kepatuhan pelaku usaha garam konsumsi di Kabupaten Pati terhadap regulasi pangan masih tergolong cukup rendah, khususnya dalam pengadopsian standar Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (*CPPOB*). Evaluasi terhadap data legalitas produk terdaftar menunjukkan tingginya angka penghentian proses perizinan edar yang berdampak pada maraknya sarana pengolahan tanpa jaminan mutu resmi di pasaran. Hambatan tata kelola ini diperparah oleh keterbatasan infrastruktur teknologi pengolahan tradisional berskala mikro kecil serta ketergantungan ekstrem pada cuaca alam, sehingga kualitas yodium yang dihasilkan tidak konsisten dan sulit memenuhi spesifikasi pasar industri berskala besar. Padahal, wilayah pesisir daerah tersebut memegang pilar strategis sebagai pemasok utama garam rakyat nasional. Oleh karena itu, rendahnya pemenuhan standarisasi higienitas sarana manufaktur saat ini menjadi masalah krusial yang menahan laju hilirisasi pangan lokal di tengah besarnya potensi geografis wilayah.

Berdasarkan hasil analisis data sekunder dan pemantauan pasar, penelitian selanjutnya disarankan untuk menguji efektivitas model intervensi pendampingan regulasi secara kuantitatif melalui desain quasi eksperimen di sentra pergaraman rakyat. Penyelidikan masa depan perlu difokuskan pada pengembangan strategi bimbingan teknis yang terintegrasi dengan instrumen unit pelaksana teknis pengawasan Obat dan Makanan terdekat guna mengukur eskalasi kepatuhan sertifikasi secara waktu nyata. Peneliti berikutnya juga direkomendasikan untuk mengeksplorasi kelayakan implementasi inovasi teknologi pemurnian alternatif, seperti teknologi ozon atau pencucian mekanis, yang adaptif terhadap karakteristik permodalan industri mikro kecil. Selain itu, penambahan variabel pemoderat eksternal seperti kemudahan



akses modal usaha, efisiensi rantai nilai logistik, serta intensitas dukungan kebijakan asimetris dari pemerintah daerah penting diteliti guna melahirkan formula swasembada komoditas yang tangguh, kompetitif, serta berkelanjutan demi mendukung kedaulatan pangan nasional.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustini, S., Yoseva, W., Irdiwan, I., & Fernando, P. (2025). Efektifitas Undang-Undang No 8 Tahun 1999 dalam menjamin hak konsumen atas keamanan produk makanan olahan. *Journal of Global Legal Review*, 3(2), 69–76. <https://doi.org/10.59963/jglegar.v3i2.363>
- Akbar, M. A., Adrian, F., & Rahmatillah, L. F. (2023). Potensi dan tantangan produksi garam nasional. *ARMADA: Jurnal Penelitian Multidisiplin*, 1(12), 1433–1438. <https://doi.org/10.55681/armada.v1i12.1085>
- Alamsjah, M. A., Islamiyah, H. S., Rahmawati, G. A., Putri, F. A., Amalia, R., Triningtyas, P. H., Pujiastuti, D., & Nor, A. M. (2024). Integration of Tetraselmis chuii and Artemia sp. culture in industrial-scale salt production. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 16(1), 119–135. <https://doi.org/10.20473/jipk.v16i1.50514>
- Damanik, W. S., Siregar, G., Andriany, D., & Bismala, L. (2022). Peningkatan kapasitas produksi dan pengembangan kelembagaan pada usaha minuman tradisional Kostfood. *AKSIOLOGIYA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(3), 370–370. <https://doi.org/10.30651/aks.v6i3.9209>
- Elizabeth, R., & Anugrah, I. S. (2020). Akselerasi hilirisasi produk agroindustri berdayasaing mendorong kesejahteraan petani dan ekonomi pedesaan. *MIMBAR AGRIBISNIS: Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*, 6(2), 890–890. <https://doi.org/10.25157/ma.v6i2.3604>
- Estuti, E. P., Fauziyanti, W., & Hendrayanti, S. (2022). Salt productivity investigation from the human resources aspect. *Media Trend*, 17(1), 146–155. <https://doi.org/10.21107/mediatrend.v17i1.11509>
- Feryanto, F., & Feryanto. (2023). Komoditas pertanian unggulan untuk hilirisasi pangan. *Policy Brief Pertanian Kelautan dan Biosains Tropika*, 5(3), 632–638. <https://doi.org/10.29244/agro-maritim.0503.632-638>
- Hardinandar, F., & Firmansyah, F. (2023). Australian salt import policy in Indonesia: An analysis of public policy. *Agriekonomika*, 12(1), 117–131. <https://doi.org/10.21107/agriekonomika.v12i1.19032>
- Harjono, A. W., Wanta, K. C., Miryanti, Y. I. P. A., Witono, J. R., Nadut, A., & Santoso, H. (2024). Enhancing salt purification in Oli'o Village, East Nusa Tenggara: A case study on optimizing precipitating agent addition methods and salinity levels. *Engineering Journal*, 28(10), 1–12. <https://doi.org/10.4186/ej.2024.28.10.1>
- Indriastuti, C. E., Sarastani, D., Kusumanti, I., Siagian, T. B., & Permata, B. I. (2024). Improving the quality and safety of fish paste through education and implementation of CPPOB in Situbondo Regency. *Community Empowerment*, 9(2), 279–286. <https://doi.org/10.31603/ce.10719>
- Khusnah, H., Budiarti, D., & Humiati, H. (2025). Tinjauan yuridis pengawasan Badan Pengawas Obat dan Makanan terhadap peredaran makanan dari luar negeri legal review of supervision by the Food and Drug Supervisory Agency on the distribution of food from abroad. *Indonesian Journal of Islamic Jurisprudence, Economic and Legal Theory*, 3(2), 1798–1805. <https://doi.org/10.62976/ijjel.v3i2.1171>



- Kurniawan, N., & Basuki, Y. (2023). Identifikasi potensi tambak garam Kabupaten Pati dengan analisis kesesuaian lahan dan analisis landrent. *Jurnal Pembangunan Wilayah dan Kota*, 19(1), 118–134. <https://doi.org/10.14710/pwk.v19i1.21735>
- Mardiyanta, A., & Ermawan, D. (2023). Gray area between policy success and failure: Assessing the degree of success of Law Number 7 of 2016 in the salt industrialization program in West Nusa Tenggara Province. *Masyarakat, Kebudayaan dan Politik*, 36(1), 156–171. <https://doi.org/10.20473/mkp.v36i12023.156-171>
- Prabawati, A. I., & Reykasari, Y. (2025). Tanggung jawab Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) dalam pelaksanaan pengawasan “Minyak Kita” sebelum beredar dan selama beredar. *Indonesian Journal of Law and Justice*, 3(1), 13–13. <https://doi.org/10.47134/ijlj.v3i1.4797>
- Putri, S. A. (2022). Administrative enforcement of food safety regulation in Indonesia: Loopholes and recommendations. *LAW REFORM*, 18(2), 282–297. <https://doi.org/10.14710/lr.v18i2.47415>
- Rinurwati, R., Widiana, M. E., Widyaningrum, M. E., & Widyaswari, M. S. (2021). Eskalasi daya saing usaha kelompok wanita tani Jawa Timur di era revolusi industri 4.0 dengan model standarisasi produk. *IJECS: Indonesian Journal of Empowerment and Community Services*, 2(2), 60–60. <https://doi.org/10.32585/ijeecs.v2i2.1748>
- Sinaga, O., Antara, M., & Dewi, R. K. (2020). Strategi pengembangan usaha garam rakyat di Desa Kusamba, Kecamatan Dawan, Kabupaten Klungkung. *Agrisocionomics: Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 4(1), 96–110. <https://doi.org/10.14710/agrisocionomics.v4i1.6081>
- Sunoko, R., Saefuddin, A., Syarief, R., & Zulfainarni, N. (2022). Do the government support salt small and medium enterprises’ competitiveness? *Binus Business Review*, 14(1), 61–72. <https://doi.org/10.21512/bbr.v14i1.8580>
- Suyadi, S., Ardiarini, N. R., Kurniawan, A., & Arifin, A. G. (2024). Pembuatan pupuk organik sebagai upaya dalam mendukung pertanian berlanjut untuk kemandirian pangan. *AGROINOTEK: Jurnal Penelitian dan Pengabdian Masyarakat*, 5(2), 162–169. <https://doi.org/10.21776/ub.agroinotek.2024.005.02.10>
- Syah, A. F., Dwiwitno, D., Shodiq, S. J., Rini, R. L. T., & Simatupang, S. T. O. (2022). Evaluasi unit pengolahan garam washing plant dalam meningkatkan mutu dan daya saing garam rakyat. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 25(3), 464–474. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v25i3.43022>
- Usman, U. (2020). Pemanfaatan lumpur tambak garam untuk membuat telur asin di Desa Lembung Galis Pamekasan. *PERDIKAN (Journal of Community Engagement)*, 2(2), 125–134. <https://doi.org/10.19105/pjce.v2i2.4151>
- Winda, F., Utami, D. P., Puspa, J. P., Rahman, A., & Mahardeka, T. J. (2025). Analysis of salt policy regulations and their impact on salt farmers’ welfare: Achieving a balance between regulation and protection. *Greenation International Journal of Law and Social Sciences*, 3(2), 649–659. <https://doi.org/10.38035/gijlss.v3i2.512>
- Yulianto, D. N. (2021). Peningkatan kualitas garam dengan “green technology” ozon. *Dedikasi: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 2(1), 66–74. <https://doi.org/10.31479/dedikasi.v2i1.115>