



# GARAM KROSOK



Sebagian orang mungkin mengenal jenis garam krosok sebagai garam kristal atau sebaliknya. Namun, bagi sebagian orang yang tidak tahu apa itu garam krosok mungkin merasa bingung bagaimana bentuknya. Sejak adanya garam beriodium di pasaran keberadaan garam krosok semakin langka dan sulit ditemukan di beberapa daerah. Garam krosok ini merupakan garam kasar yang sangat sederhana dan tidak dicampuri dengan iodium maupun berbagai mineral lainnya. Garam krosok juga sering disebut garam kristal atau garam batu (rock salt) karena bentuknya yang menyerupai kristal atau gula batu, oleh karena itu kita harus menemukannya terlebih dahulu sebelum menggunakannya.

Garam krosok dihasilkan secara turun temurun di wilayah Pantai Utara Jawa, terutama Kabupaten Rembang. Di Kabupaten Rembang ada lima kecamatan penghasil garam krosok, yaitu Kecamatan Kaliori, Rembang, Lasem, Sluke dan Sarang dengan jumlah keseluruhan 4.120 orang petani garam. Penghasil produk garam krosok terbanyak terdapat di Kecamatan Kaliori. Dalam Program Local Harvest, pendampingan produk garam krosok berpusat di wilayah Kecamatan Kaliori, pada Koperasi Tani dengan nama "Sari Makmur" yang beralamat di Desa Tambak Agung, Kecamatan Kaliori, Kabupaten Rembang. Koperasi ini beranggotakan 126 orang yang menyebar di 4 desa.

Garam krosok dihasilkan setiap tahun pada musim kemarau saja. Sedangkan untuk musim penghujan tambak garam krosok beralih fungsi menjadi lahan tambak udang atau bandeng dan ada pula yang dibiarkan kosong tidak memproduksi. Ada 2 jenis garam krosok berdasarkan proses pembuatannya, yaitu yang menggunakan geo isolator/geo membran (alas di lahan) sehingga garam yang dihasilkan relatif putih dan bersih. Yang kedua, tanpa geo isolator sehingga garam yang dihasilkan agak kecoklatan karena langsung terkena tanah.

Garam krosok yang dihasilkan anggota Koperasi Sari Makmur ini belum siap konsumsi karena belum ada pengolahan apapun. Garam krosok ini dibeli oleh para tengkulak dan masuk pabrik untuk diproduksi menjadi garam konsumsi. Dari para tengkulak ini, garam krosok dipasarkan ke seluruh Indonesia.

Kemasan yang digunakan hanya berupa karung sederhana dengan berat 50 kg per kemasan. Ada juga yang hanya disimpan langsung dalam gudang tanpa ada kemasan maupun label apapun yang digunakan.

Koperasi Sari Makmur pernah memproduksi garam konsumsi dengan kemasan 250 gram untuk kebutuhan pameran. Namun untuk produksi yang

lebih banyak membutuhkan biaya operasional yang tidak sedikit. Koperasi juga tidak memasarkan langsung dan hanya fokus pada memproduksi garam krosok saja. Saat ini Koperasi sudah melakukan peningkatan kapasitas berupa pelatihan, studi banding pembuatan garam meja serta persiapan alat produksi agar dapat membuat garam konsumsi.

Saat ini, kebutuhan akan garam krosok bukan hanya sebagai bahan baku utama untuk memproduksi garam dapur tapi juga sudah marak digunakan untuk keperluan kesehatan dan kecantikan. Garam krosok mengandung ion dan mineral seperti ion natrium ( $\text{Na}^+$ ), kalium ( $\text{K}^+$ ), magnesium ( $\text{Mg}^{++}$ ), kalsium ( $\text{Ca}^{++}$ ), karbonat – bikarbonat ( $\text{CO}_3^{2-}$  dan  $\text{HCO}_3^{2-}$ ), dan klorida ( $\text{Cl}^-$ ) yang sangat berperan penting dalam menjaga keseimbangan metabolisme tubuh. Mandi maupun berendam dengan menggunakan garam krosok sangat baik untuk menghilangkan kelelahan dan mengeluarkan racun dari dalam tubuh yang biasa dibuang lewat pori-pori dan keringat. Kristal garam ini kaya dengan tenaga bio, mineral dalam garam kristal berbentuk ion yang memudahkan proses serapan mineral dalam tubuh seseorang.

(<http://www.buhatiku.com/sejarah-pengertian-manfaat-garam-krosok-bagi-kesehatan/>).



Contact person:  
**Miranda**  
Local Harvest Project Manager  
Stichting Hivos  
[miranda@hivos.org](mailto:miranda@hivos.org)  
[www.hivos.org](http://www.hivos.org)

