Indo Green Journal
https://idngreen.com/index.php/green

e-ISSN: 3025 – 4574, p-ISSN: 3025 – 2679
Volume 4 Nomor 2 Tahun 2026
Halaman: 1 – 9

RESEARCH ARTICLE

Penguatan Kapasitas Produksi dan Pemasaran Garam Tradisional di Pulau Solor : Strategi Berbasis Potensi Lokal

Andriyani Widiyastuti
Perbankan Syariah, Sekolah Tinggi Ekonomi Islam Yogyakarta, Indonesia
widyastutiandriyani@gmail.com

Kata Kunci:
Garam Tradisional, Pulau Solor, Strategi Potensi, Berbasis Lokal

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis nilai tambah dan strategi usaha produksi garam di Desa Menanga Kecamatan Solor Timur Kabupaten Flores Timur. Metode Penelitian yang digunakan adalah deskriptif kualitatif dengan melakukan penelitian lapang melalui wawancara kepada Kepala Desa, dan Petani Garam Desa Menanga. Metode Penelitian yang digunakan adalah deskriptif kualitatif dengan melakukan penelitian lapang melalui wawancara kepada Kepala Desa, dan Petani Garam Desa Menanga. Analisis data yang digunakan dalam peneitian ini adalah metode deskriptif analisis, data yang terkumpul disusun, dijelaskan kemudian dianalisis dengan metode SWOT *Internal Factor Analysis Summary (IFAS)* dan *Eksternal Factor Analysis Summary (EFAS).* Hasil penelitian menunjukkan bahwa produksi garam tradisional di Desa Menanga, Pulau Solor, masih didominasi oleh metode perebusan air laut melalui penyaringan tanah yang dilakukan secara turun-temurun, dengan pelaku utama adalah perempuan berusia 44–55 tahun dan berpengalaman lebih dari enam tahun. Produksi ini memiliki kekuatan pada kearifan lokal, pola gotong royong, serta karakter produk garam yang khas dan bernilai budaya, namun menghadapi berbagai keterbatasan seperti teknologi produksi yang sangat sederhana, kualitas garam yang belum terstandarisasi, kemasan yang minim, keterbatasan modal, serta rendahnya regenerasi petani garam. Secara ekonomi, data menunjukkan penurunan pendapatan signifikan pada periode 2019–2021 yang dipengaruhi oleh perubahan iklim, ketergantungan pada cuaca, dan lemahnya pengelolaan produksi. Hasil analisis SWOT melalui matriks IFAS dan EFAS menempatkan industri garam tradisional Solor pada Kuadran I (Strength–Opportunity) dengan nilai IFAS 1,45 dan EFAS 1,54, yang mengindikasikan bahwa kekuatan internal dan peluang eksternal lebih dominan dibandingkan kelemahan dan ancaman. Temuan ini menegaskan bahwa industri garam Solor layak dikembangkan dengan strategi pertumbuhan yang menitikberatkan pada diferensiasi produk, penguatan branding sebagai garam alami dan tradisional, serta peningkatan kualitas produksi secara bertahap melalui dukungan kebijakan dan kolaborasi eksternal.

Key Word:
Traditional Salt, Solor Island, Business Strategy, Local-Based Development

Abstract

This study aims to analyze the value added and business development strategies of traditional salt production in Menanga Village, East Solor District, East Flores Regency. The research employed a descriptive qualitative approach, using field research through in-depth interviews with the village head and salt farmers in Menanga Village. Data were analyzed using descriptive analytical methods, in which the collected data were systematically organized, explained, and subsequently examined using a SWOT analysis framework through the Internal Factor Analysis Summary (IFAS) and External Factor Analysis Summary (EFAS).The findings indicate that traditional salt production in Menanga Village, Solor Island, is predominantly carried out using a hereditary seawater boiling method through soil filtration. The main actors in this activity are women aged 44–55 years with more than six years of experience. This production system demonstrates strong internal advantages, including local wisdom, collective labor practices, and the distinctive cultural characteristics of traditional salt products. However, it also faces several constraints, such as highly rudimentary production technology, the absence of quality standardization, minimal packaging, limited capital, and weak generational regeneration among salt farmers. Economically, the data reveal a significant decline in income during the 2019–2021 period, influenced by climate variability, heavy dependence on weather conditions, and suboptimal production management.The SWOT analysis based on the IFAS and EFAS matrices positions the traditional salt industry of Solor in Quadrant I (Strength–Opportunity), with an IFAS score of 1.45 and an EFAS score of 1.54. This indicates that internal strengths and external opportunities outweigh existing weaknesses and threats. These findings suggest that the Solor traditional salt industry is feasible to develop through a growth-oriented strategy that emphasizes product differentiation, strengthened branding as a natural and traditional salt product, and gradual improvements in production quality supported by policy interventions and external collaboration.

Information Production:
© 2026 *by the authors of this article. This work is licensed under an Attribution-ShareAlike 4.0 International (CC BY-SA*

e-ISSN: 3025 – 4574
p-ISSN: 3025 – 2679

PENDAHULUAN

Garam merupakan salah satu komoditas strategis yang memiliki peran penting dalam kehidupan sosial ekonomi masyarakat, baik sebagai kebutuhan konsumsi rumah tangga maupun sebagai bahan baku berbagai sektor industri seperti pangan, farmasi, dan kimia. Di Indonesia, garam termasuk dalam sembilan kebutuhan bahan pokok masyarakat, sehingga ketersediaan dan keberlanjutannya memiliki implikasi langsung terhadap stabilitas ekonomi dan kesejahteraan masyarakat. Seiring dengan pertumbuhan penduduk dan perkembangan industri, kebutuhan garam nasional cenderung mengalami peningkatan dari tahun ke tahun (Basri et al., 2020).

Meskipun demikian, produksi garam nasional masih menghadapi berbagai permasalahan struktural, terutama pada sektor garam rakyat. Produksi garam rakyat umumnya masih bergantung pada metode tradisional yang sangat dipengaruhi oleh kondisi iklim dan cuaca, sehingga menyebabkan fluktuasi produksi dan kualitas. Ketergantungan terhadap faktor alam ini menjadikan petani garam berada pada posisi rentan, khususnya ketika terjadi perubahan iklim yang ekstrem dan tidak menentu (Haryono, 2021). Kondisi tersebut berdampak pada ketidakstabilan pendapatan petani garam dan rendahnya daya saing produk garam tradisional di pasar.

Pulau Solor yang terletak di Kabupaten Flores Timur, Provinsi Nusa Tenggara Timur, merupakan salah satu wilayah pesisir yang memiliki tradisi panjang dalam produksi garam tradisional. Produksi garam di Pulau Solor dilakukan secara turun-temurun dengan memanfaatkan sumber daya alam lokal, seperti air laut, sinar matahari, serta tenaga manusia. Proses produksi ini tidak hanya memiliki nilai ekonomi, tetapi juga mengandung nilai sosial dan budaya yang kuat, seperti praktik gotong royong dan kearifan lokal dalam pengelolaan sumber daya alam (Nurdin & Susanto, 2019).

Namun demikian, industri garam tradisional di Pulau Solor masih menghadapi berbagai tantangan yang menghambat pengembangannya. Tantangan tersebut antara lain keterbatasan teknologi produksi, kualitas produk yang belum terstandarisasi, kemasan yang masih sederhana, keterbatasan modal usaha, serta rendahnya minat generasi muda untuk terlibat dalam aktivitas produksi garam. Rendahnya regenerasi petani garam menjadi persoalan serius yang dapat mengancam keberlanjutan industri garam tradisional di masa depan (Yanti et al., 2022).

Selain faktor internal, tantangan eksternal juga turut memengaruhi keberlangsungan industri garam tradisional. Persaingan dengan garam industri berskala besar yang diproduksi menggunakan teknologi modern menjadi ancaman nyata bagi garam tradisional. Garam industri umumnya memiliki kualitas yang lebih seragam, kemasan yang lebih menarik, serta jaringan distribusi yang lebih luas, sehingga lebih mudah diterima oleh pasar. Kondisi ini menyebabkan posisi tawar petani garam tradisional menjadi lemah dan harga jual produk cenderung rendah (Hayyi, 2015).

Di sisi lain, berkembangnya tren konsumsi produk alami, organik, dan ramah lingkungan membuka peluang baru bagi pengembangan garam tradisional. Konsumen modern mulai menunjukkan ketertarikan terhadap produk yang memiliki nilai keaslian, cerita budaya, dan proses produksi yang berkelanjutan. Garam tradisional Pulau Solor memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai produk unggulan berbasis kearifan lokal yang mampu menjawab kebutuhan pasar tersebut, apabila didukung oleh strategi inovasi yang tepat (Aisyah & Rahmawati, 2021).

Inovasi dalam konteks industri garam tradisional tidak selalu harus berarti penerapan teknologi modern yang kompleks, tetapi dapat dilakukan melalui pengembangan produk, peningkatan kualitas, perbaikan kemasan, serta strategi pemasaran yang lebih adaptif. Pendekatan inovasi berbasis potensi lokal menjadi penting agar proses modernisasi tidak menghilangkan nilai budaya dan kearifan lokal yang telah melekat dalam praktik produksi garam tradisional. Dengan demikian, inovasi diharapkan mampu meningkatkan nilai tambah produk sekaligus menjaga keberlanjutan sosial dan budaya masyarakat pesisir (Kumar & Singh, 2021).

Selain aspek inovasi produk, penguatan kapasitas sumber daya manusia juga menjadi faktor kunci dalam pengembangan industri garam tradisional. Keterbatasan pengetahuan dan keterampilan petani dalam manajemen usaha, pengolahan pascaproduksi, dan pemasaran menjadi hambatan utama dalam meningkatkan daya saing produk. Oleh karena itu, diperlukan upaya sistematis berupa pelatihan, pendampingan, serta kolaborasi dengan berbagai pihak, seperti pemerintah, perguruan tinggi, dan sektor swasta, untuk meningkatkan kapasitas petani garam secara berkelanjutan (Raningsih, 2023).

Kebijakan pemerintah juga memiliki peran strategis dalam mendukung pengembangan industri garam tradisional. Program pemberdayaan petani garam, dukungan akses permodalan, serta fasilitasi pemasaran produk lokal merupakan instrumen penting yang dapat memperkuat posisi petani garam di pasar. Namun, kebijakan pengembangan industri garam berskala besar perlu diimbangi dengan perlindungan terhadap

e-ISSN: 3025 – 4574
p-ISSN: 3025 – 2679

keberadaan industri garam tradisional agar tidak terjadi marginalisasi terhadap petani garam rakyat (Purwanto, 2020).

Secara akademis, kajian mengenai penguatan kapasitas produksi dan pemasaran garam tradisional masih relatif terbatas, khususnya yang berfokus pada wilayah Nusa Tenggara Timur. Sebagian besar penelitian sebelumnya lebih menekankan pada aspek produksi atau pendapatan petani, sementara kajian yang mengintegrasikan aspek inovasi, potensi lokal, dan strategi pemasaran masih perlu dikembangkan lebih lanjut. Oleh karena itu, penelitian ini memiliki urgensi akademik dan praktis dalam memberikan kontribusi terhadap pengembangan literatur serta perumusan strategi pengembangan industri garam tradisional yang kontekstual.

Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penguatan kapasitas produksi dan pemasaran garam tradisional di Pulau Solor melalui strategi inovasi berbasis potensi lokal. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan rekomendasi strategis yang aplikatif bagi pemangku kepentingan dalam upaya meningkatkan daya saing, keberlanjutan, dan kesejahteraan masyarakat petani garam tradisional.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif yang bertujuan untuk memperoleh pemahaman secara mendalam dan komprehensif mengenai kondisi aktual, permasalahan, serta strategi penguatan kapasitas produksi dan pemasaran garam tradisional di Pulau Solor. Pendekatan kualitatif dipilih karena penelitian ini berfokus pada eksplorasi fenomena sosial-ekonomi yang tidak dapat diukur secara kuantitatif semata, melainkan memerlukan pemaknaan terhadap pengalaman, persepsi, dan praktik yang dilakukan oleh pelaku industri garam tradisional.

Lokasi dan Subjek Penelitian, penelitian ini dilaksanakan di Desa Menanga, Kecamatan Solor Timur, Kabupaten Flores Timur, Provinsi Nusa Tenggara Timur. Pemilihan lokasi penelitian didasarkan pada pertimbangan bahwa Desa Menanga merupakan salah satu sentra produksi garam tradisional di Pulau Solor yang masih mempertahankan metode produksi turun-temurun dan memiliki potensi lokal yang kuat. Subjek penelitian meliputi petani garam tradisional, kepala desa, serta pihak-pihak terkait yang memiliki pengetahuan dan keterlibatan langsung dalam aktivitas produksi dan pemasaran garam tradisional.

Teknik Pengumpulan Data, pengumpulan data dilakukan melalui beberapa teknik untuk memastikan kelengkapan dan validitas informasi yang diperoleh. Pertama, observasi lapangan dilakukan untuk mengamati secara langsung proses produksi garam tradisional, mulai dari pengambilan air laut, proses perebusan, hingga pengemasan produk. Observasi ini bertujuan untuk memahami kondisi riil produksi serta mengidentifikasi potensi dan kendala yang dihadapi petani garam.

Kedua, wawancara mendalam dilakukan secara semi-terstruktur kepada informan kunci, yaitu kepala desa dan petani garam tradisional. Wawancara ini bertujuan untuk menggali informasi mengenai sejarah produksi garam, sistem kerja, aspek sosial budaya, kendala produksi dan pemasaran, serta pandangan informan terhadap peluang pengembangan industri garam tradisional. Teknik wawancara semi-terstruktur dipilih agar peneliti memiliki fleksibilitas dalam menggali informasi yang relevan sesuai dengan dinamika di lapangan.

Ketiga, studi dokumentasi dilakukan dengan mengumpulkan data sekunder berupa laporan produksi, data kependudukan, serta dokumen pendukung lain yang relevan dengan penelitian. Data dokumentasi digunakan untuk memperkuat dan melengkapi data hasil observasi dan wawancara.

Teknik Analisis Data analisis data dilakukan secara deskriptif analitik melalui beberapa tahapan. Tahap pertama adalah reduksi data, yaitu proses pemilahan dan penyederhanaan data mentah yang diperoleh dari hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi. Tahap kedua adalah penyajian data dalam bentuk narasi deskriptif yang sistematis agar mudah dipahami dan dianalisis.

Selanjutnya, data dianalisis menggunakan analisis SWOT untuk mengidentifikasi faktor internal dan eksternal yang memengaruhi industri garam tradisional di Pulau Solor. Faktor internal meliputi kekuatan (strengths) dan kelemahan (weaknesses), sedangkan faktor eksternal meliputi peluang (opportunities) dan ancaman (threats). Faktor-faktor tersebut kemudian disusun ke dalam matriks Internal Factor Analysis Summary (IFAS) dan External Factor Analysis Summary (EFAS) untuk menentukan posisi strategis industri garam tradisional.

Hasil analisis IFAS dan EFAS digunakan untuk merumuskan alternatif strategi pengembangan industri garam tradisional berbasis potensi lokal. Strategi yang dihasilkan difokuskan pada upaya peningkatan kapasitas produksi, penguatan kualitas dan nilai tambah produk, serta pengembangan pemasaran yang berkelanjutan tanpa mengabaikan kearifan lokal masyarakat setempat.

e-ISSN: 3025 – 4574
p-ISSN: 3025 – 2679

HASIL DAN PEMBAHASAN

Produksi garam tradisional di Desa Menanga, Pulau Solor, masih dilakukan dengan metode perebusan air laut yang disaring melalui media tanah. Teknik ini diwariskan secara turun-temurun dan sangat bergantung pada kondisi cuaca serta ketersediaan tenaga kerja manual. Pelaku utama produksi adalah perempuan berusia 44–55 tahun dengan pengalaman lebih dari enam tahun. Pola gotong royong masih kuat dan menjadi modal sosial penting dalam keberlanjutan usaha.

Penelitian ini mengkaji secara komprehensif kondisi produksi, nilai ekonomi, dimensi sosial-budaya, serta strategi pengembangan industri garam tradisional di Desa Menanga, Kecamatan Solor Timur, Nusa Tenggara Timur. Subjek penelitian berjumlah 11 orang yang terdiri atas 10 petani garam dan 1 kepala desa, dengan metode pengumpulan data melalui wawancara mendalam, observasi lapangan, dan analisis dokumen.

Karakteristik Petani dan Produksi Garam, hasil penelitian menunjukkan bahwa mayoritas petani garam merupakan perempuan berusia 44–55 tahun, berpendidikan dasar (SD), dan memiliki pengalaman lebih dari enam tahun. Produksi garam dilakukan secara turun-temurun sebagai bagian dari tradisi pesisir. Aktivitas ini tidak hanya dipandang sebagai sumber pendapatan musiman, tetapi juga sebagai identitas sosial dan budaya masyarakat Solor.

Proses produksi garam di Desa Menanga tergolong unik karena menggunakan metode perebusan air laut hasil penyaringan tanah pantai yang mengandung kadar garam tinggi. Proses ini meliputi persiapan media tanah, penyaringan air laut, perebusan selama ±2 jam menggunakan tungku berbahan bakar kayu, hingga pengkristalan dan pengemasan sederhana. Metode tradisional ini menghasilkan garam dengan karakter khas, namun memiliki keterbatasan dari sisi konsistensi kualitas dan higienitas.

Nilai Ekonomi dan Tantangan Produksi, secara ekonomi, industri garam Desa Menanga telah berkontribusi terhadap pendapatan masyarakat lokal. Namun, data keuangan periode 2019–2021 menunjukkan tren penurunan pendapatan yang cukup signifikan. Penurunan ini dipengaruhi oleh perubahan iklim, ketergantungan pada cuaca, tingginya biaya kayu bakar, serta belum optimalnya pengelolaan usaha dan pemasaran. Produksi garam masih bersifat konvensional dan belum mampu memenuhi kebutuhan garam wilayah Solor Timur secara keseluruhan.

Dimensi Sosial-Budaya, produksi garam di Pulau Solor sarat dengan kearifan lokal dan praktik gotong royong. Pengetahuan mengenai cuaca, pengelolaan air laut, serta teknik produksi diwariskan secara non-formal antar generasi. Meski demikian, penelitian menemukan rendahnya minat generasi muda untuk terlibat dalam produksi garam karena pekerjaan fisik yang berat, pendapatan yang tidak stabil, serta minimnya inovasi dan modernisasi usaha. Kondisi ini berpotensi mengancam keberlanjutan industri garam dalam jangka panjang.

Analisis SWOT menunjukkan bahwa industri garam tradisional Pulau Solor memiliki kekuatan internal yang lebih dominan dibandingkan kelemahannya, serta peluang eksternal yang lebih besar dibandingkan ancaman. Hasil perhitungan IFAS menghasilkan skor +1,45, sedangkan EFAS menghasilkan skor +1,54. Posisi ini menempatkan industri garam Solor pada Kuadran I (Strength–Opportunity), yang menunjukkan kondisi strategis untuk dikembangkan melalui strategi pertumbuhan.

Analisis SWOT digunakan untuk mengidentifikasi faktor internal dan eksternal yang memengaruhi pengembangan industri garam tradisional. Faktor internal mencakup kekuatan dan kelemahan, sedangkan faktor eksternal mencakup peluang dan ancaman.

Tabel 1. Faktor-faktor Kekuatan Industri Garam Tradisional Pulau Solor

NO	Faktor Kekuatan
1	Kearifan local dan tradisi produksi turun menurun
2	Produk garam alami tanpa bahan kimia
3	Pola gotong royong masyarakat
4	Karakter produksi garam unik dan bernilai budaya
5	Ketersediaan bahan baku air laut

Industri garam tradisional di Pulau Solor memiliki sejumlah kekuatan internal yang menjadi modal utama pengembangan. Kearifan lokal dan tradisi produksi garam yang dilakukan secara turun-temurun menunjukkan adanya akumulasi pengetahuan lokal yang telah teruji oleh waktu. Proses produksi yang diwariskan antar generasi tidak hanya menjamin keberlanjutan aktivitas produksi, tetapi juga memperkuat identitas sosial dan budaya masyarakat pesisir.

Selain itu, karakter produk garam yang alami tanpa penggunaan bahan kimia memberikan keunggulan kompetitif tersendiri di tengah meningkatnya kesadaran konsumen terhadap produk pangan sehat dan ramah lingkungan. Pola gotong royong masyarakat dalam proses produksi juga menjadi kekuatan sosial yang mampu menekan biaya produksi serta memperkuat solidaritas antarpetani. Keunikan karakter garam yang

e-ISSN: 3025 – 4574
p-ISSN: 3025 – 2679

bernilai budaya, ditambah dengan ketersediaan bahan baku air laut yang melimpah, menjadikan industri garam tradisional Pulau Solor memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai produk unggulan berbasis lokal.

Tabel 2. Faktor-faktor Kelemahan Industri Garam Tradisional Pulau Solor

NO	Faktor Kelemahan
1	Teknologi produksi sangat sederhana
2	Kualitas produksi belum terstandarisasi
3	Kemasan dan branding masih lemah
4	Keterbatasan modal usaha
5	Rendahnya regenerasi petani garam

Industri garam tradisional Pulau Solor masih menghadapi berbagai kelemahan internal. Teknologi produksi yang sangat sederhana menyebabkan rendahnya efisiensi dan produktivitas, serta ketergantungan yang tinggi terhadap kondisi cuaca. Kualitas produk garam yang belum terstandarisasi juga berdampak pada ketidakstabilan mutu, sehingga menyulitkan penetrasi pasar yang lebih luas.

Kelemahan lain yang cukup signifikan adalah aspek kemasan dan branding yang masih minim, sehingga nilai jual produk belum optimal. Keterbatasan modal usaha membatasi kemampuan petani untuk melakukan inovasi produksi maupun pemasaran. Selain itu, rendahnya regenerasi petani garam menjadi ancaman internal jangka panjang yang berpotensi mengganggu keberlanjutan industri garam tradisional di Pulau Solor.

Tabel 3. Faktor-faktor Peluang Industri Garam Tradisional Pulau Solor

NO	Faktor Peluang
1	Meningkatnya permintaan garam alami
2	Dukungan kebijakan pemerintah terhadap UMKM
3	Potensi pengembangan produk turunan
4	Pasar wisata dan oleh-oleh khas daerah
5	Peluang kolaborasi dengan perguruan tinggi

Terdapat berbagai peluang eksternal yang dapat dimanfaatkan untuk pengembangan industri garam tradisional Pulau Solor. Meningkatnya permintaan terhadap produk garam alami dan sehat membuka peluang pasar yang luas, baik di tingkat lokal maupun nasional. Dukungan kebijakan pemerintah terhadap pengembangan UMKM dan produk lokal juga menjadi peluang strategis yang dapat dimanfaatkan untuk penguatan kapasitas produksi dan pemasaran.

Selain itu, potensi pengembangan produk turunan, seperti garam konsumsi premium, garam herbal, dan produk olahan lainnya, memberikan peluang peningkatan nilai tambah. Pasar wisata dan oleh-oleh khas daerah juga membuka ruang bagi garam tradisional Solor untuk diposisikan sebagai produk khas bernilai budaya. Peluang kolaborasi dengan perguruan tinggi dan lembaga pendamping menjadi faktor penting dalam mendorong inovasi teknologi, peningkatan kualitas SDM, serta penguatan branding produk.

Tabel 4. Faktor-faktor Ancaman Industri Garam Tradisional Pulau Solor

NO	Faktor Ancaman
1	Perubahan iklim dan cuaca ekstrem
2	Persaingan garam industry skala besar
3	Fluktuasi harga pasar
4	Minimnya minat generasi muda
5	Masuknya produk garam import

Industri garam tradisional Pulau Solor juga dihadapkan pada berbagai ancaman eksternal. Perubahan iklim dan cuaca ekstrem menjadi ancaman utama karena secara langsung memengaruhi proses produksi yang sangat bergantung pada kondisi alam. Persaingan dengan industri garam skala besar yang memiliki teknologi modern dan kapasitas produksi tinggi juga berpotensi menekan posisi garam tradisional di pasar.

Fluktuasi harga pasar yang tidak stabil dapat berdampak pada pendapatan petani garam, sementara minimnya minat generasi muda terhadap profesi petani garam mengancam keberlanjutan industri di masa depan. Selain itu, masuknya produk garam impor dengan harga yang lebih kompetitif menjadi tantangan serius bagi daya saing garam tradisional Pulau Solor.

Kekuatan utama industri meliputi SDM berpengalaman berbasis kearifan lokal, produk garam khas tradisional, koordinasi sosial yang kuat, serta pasar lokal yang telah terbentuk. Di sisi lain, kelemahan utama terletak pada teknologi produksi yang sederhana, rendahnya standardisasi mutu, keterbatasan modal, dan minimnya regenerasi petani. Peluang eksternal yang signifikan berasal dari dukungan kebijakan pemerintah, tren pasar produk alami dan tradisional, potensi kolaborasi dengan akademisi dan lembaga pendamping, serta

e-ISSN: 3025 – 4574
p-ISSN: 3025 – 2679

perkembangan sektor pariwisata NTT. Ancaman utama berasal dari persaingan garam industri, ketidakpastian iklim, dan rendahnya keterlibatan generasi muda.

Tabel 5. Inventarisasi Strategi Industri garam Solor

Kode Strategi	Jenis Strategi	Kombinasi Faktor SWOT	Rumusan Strategi	Tujuan Strategis
SO-1	Strength–Opportunity	S1, S2 – O1	Memanfaatkan SDM berpengalaman dan produk garam khas untuk mengakses program pemerintah dalam peningkatan kualitas dan kapasitas produksi garam rakyat.	Meningkatkan daya saing produksi dan mutu produk.
SO-2	Strength–Opportunity	S2, S4 – O2, O4	Mengembangkan branding garam Solor sebagai produk alami dan tradisional untuk pasar niche serta pasar pariwisata lokal dan regional.	Menciptakan diferensiasi pasar dan nilai tambah.
SO-3	Strength–Opportunity	S1, S3 – O3, O5	Memperluas kolaborasi dengan akademisi, LSM, dan sektor swasta untuk pengembangan diversifikasi produk garam bernilai tambah.	Mendorong inovasi dan keberlanjutan usaha.
WO-1	Weakness–Opportunity	W1, W2 – O1, O3	Memanfaatkan dukungan kebijakan dan kemitraan eksternal untuk modernisasi teknologi produksi serta penerapan standar mutu dan kemasan.	Mengurangi kesenjangan kualitas dan meningkatkan akses pasar.
WO-2	Weakness–Opportunity	W4 – O3	Mengembangkan pelatihan pemasaran, manajemen usaha, dan riset produk melalui pendampingan akademik dan lembaga terkait.	Meningkatkan kapasitas manajerial dan pemasaran.
WO-3	Weakness–Opportunity	W5 – O4, O5	Mendorong keterlibatan generasi muda melalui program inkubasi usaha berbasis pariwisata dan diversifikasi produk garam.	Menjamin keberlanjutan SDM dan regenerasi petani.
ST-1	Strength–Threat	S2 – T1	Menerapkan strategi diferensiasi produk untuk menghindari persaingan harga langsung dengan garam industri skala besar.	Menjaga posisi pasar dan margin usaha.
ST-2	Strength–Threat	S3 – T2	Mengoptimalkan koordinasi sosial untuk mengatur pola produksi yang adaptif terhadap perubahan cuaca dan iklim.	Meningkatkan ketahanan produksi.
ST-3	Strength–Threat	S4 – T3	Memperkuat pasar lokal dan regional sebagai penyangga fluktuasi harga dan tekanan pasar nasional.	Menstabilkan pendapatan petani garam.
WT-1	Weakness–Threat	W1, W3 – T1	Membatasi ekspansi usaha hingga teknologi dan modal mencukupi untuk menghadapi persaingan industri skala besar.	Menghindari risiko kegagalan usaha.
WT-2	Weakness–Threat	W1 – T2	Mengembangkan sistem pengeringan dan penyimpanan sederhana untuk meminimalkan dampak ketidakpastian iklim.	Menjamin kontinuitas produksi.
WT-3	Weakness–Threat	W3, W5 – T4	Memperkuat kelembagaan kolektif (koperasi/kelompok usaha) guna menjaga keberlanjutan di tengah keterbatasan modal dan minim regenerasi.	Meningkatkan ketahanan kelembagaan.

Sumber : Data diolah 2025

Berdasarkan hasil analisis SWOT, dirumuskan berbagai alternatif strategi pengembangan industri garam tradisional Pulau Solor yang dikelompokkan ke dalam empat kategori utama, yaitu strategi Strength–Opportunity (SO), Weakness–Opportunity (WO), Strength–Threat (ST), dan Weakness–Threat (WT). Inventarisasi strategi ini disusun untuk memastikan bahwa pengembangan industri garam tidak hanya berorientasi pada pertumbuhan, tetapi juga pada keberlanjutan dan ketahanan usaha.

Strategi Strength–Opportunity (SO)

Strategi SO dirancang untuk memanfaatkan kekuatan internal guna menangkap peluang eksternal yang tersedia. Strategi SO-1 menekankan pemanfaatan sumber daya manusia yang berpengalaman serta karakter produk garam khas Pulau Solor untuk mengakses berbagai program pemerintah dalam peningkatan kualitas dan kapasitas produksi garam rakyat. Strategi ini bertujuan untuk memperkuat daya saing produksi sekaligus meningkatkan mutu produk secara berkelanjutan.

Strategi SO-2 diarahkan pada pengembangan branding garam Solor sebagai produk alami dan tradisional yang memiliki nilai budaya tinggi. Pendekatan ini ditujukan untuk menyasar pasar niche serta pasar pariwisata lokal dan regional, sehingga mampu menciptakan diferensiasi pasar dan meningkatkan nilai tambah produk. Sementara itu, strategi SO-3 menitikberatkan pada perluasan kolaborasi dengan akademisi, lembaga swadaya masyarakat, dan sektor swasta dalam rangka pengembangan diversifikasi produk garam bernilai tambah. Kolaborasi ini diharapkan dapat mendorong inovasi sekaligus memperkuat keberlanjutan

e-ISSN: 3025 – 4574
p-ISSN: 3025 – 2679

usaha garam tradisional.

Strategi Weakness–Opportunity (WO)

Strategi WO difokuskan pada upaya meminimalkan kelemahan internal dengan memanfaatkan peluang eksternal yang ada. Strategi WO-1 mengarahkan pemanfaatan dukungan kebijakan pemerintah dan kemitraan eksternal untuk melakukan modernisasi teknologi produksi serta penerapan standar mutu dan kemasan. Langkah ini diharapkan mampu mengurangi kesenjangan kualitas produk sekaligus meningkatkan akses pasar.

Selanjutnya, strategi WO-2 menekankan pengembangan pelatihan di bidang pemasaran, manajemen usaha, dan riset produk melalui pendampingan akademik dan lembaga terkait. Strategi ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas manajerial dan kemampuan pemasaran petani garam. Strategi WO-3 berfokus pada peningkatan keterlibatan generasi muda melalui program inkubasi usaha berbasis pariwisata dan diversifikasi produk garam, sehingga dapat menjamin keberlanjutan sumber daya manusia dan regenerasi petani garam di Pulau Solor.

Strategi Strength–Threat (ST)

Strategi ST dirumuskan untuk memanfaatkan kekuatan internal dalam menghadapi berbagai ancaman eksternal. Strategi ST-1 menekankan penerapan diferensiasi produk guna menghindari persaingan harga secara langsung dengan industri garam skala besar. Dengan strategi ini, garam tradisional Solor dapat mempertahankan posisi pasar dan margin usaha.

Strategi ST-2 memanfaatkan kekuatan sosial berupa gotong royong dan koordinasi masyarakat untuk mengatur pola produksi yang adaptif terhadap perubahan cuaca dan iklim. Pendekatan ini bertujuan meningkatkan ketahanan produksi. Sementara itu, strategi ST-3 diarahkan pada penguatan pasar lokal dan regional sebagai penyangga terhadap fluktuasi harga dan tekanan pasar nasional, sehingga pendapatan petani garam dapat lebih stabil.

Strategi Weakness–Threat (WT)

Strategi WT merupakan strategi defensif yang ditujukan untuk meminimalkan kelemahan internal sekaligus menghindari ancaman eksternal. Strategi WT-1 mendorong pembatasan ekspansi usaha hingga kesiapan teknologi dan modal memadai, guna menghindari risiko kegagalan usaha akibat persaingan dengan industri garam skala besar. Strategi WT-2 berfokus pada pengembangan sistem pengeringan dan penyimpanan sederhana untuk meminimalkan dampak ketidakpastian iklim dan menjamin kontinuitas produksi.

Adapun strategi WT-3 menekankan penguatan kelembagaan kolektif, seperti koperasi atau kelompok usaha bersama, untuk menjaga keberlanjutan industri di tengah keterbatasan modal dan minimnya regenerasi petani. Strategi ini bertujuan meningkatkan ketahanan kelembagaan serta memperkuat posisi tawar petani garam tradisional Pulau Solor.

KESIMPULAN

Produksi garam yang selama ini dijalankan secara tradisional memiliki kekuatan utama pada pengalaman petani, ketersediaan sumber daya alam, serta modal sosial berupa gotong royong dan koordinasi masyarakat. Namun, peningkatan produksi masih dibatasi oleh teknologi yang sederhana, belum adanya standardisasi kualitas, keterbatasan modal, serta ketergantungan terhadap kondisi cuaca. Peningkatan produksi tidak diarahkan pada industrialisasi penuh, melainkan pada perbaikan efisiensi proses produksi, penerapan standar mutu minimum, serta peningkatan higienitas dan konsistensi hasil produksi. Upaya tersebut diperkuat melalui dukungan kebijakan pemerintah dan potensi kolaborasi dengan pihak eksternal, sehingga kapasitas produksi dapat meningkat tanpa menghilangkan karakter tradisional yang menjadi identitas garam Desa Menanga, Solor, Flores Timur, NTT. Hasil analisis SWOT menunjukkan bahwa Produksi Garam Desa Menanga berada pada posisi kuadran I yaitu *Growth* (pertumbuhan), tetap melakukan peningkatan dalam mengembangkan produksi garam yang ditawarkan kepada masyarakat.

DAFTAR REFERENSI

Abdul Hayyi. (2015). *Faktor-faktor yang mempengaruhi tingkat pendapatan petani garam (Studi kasus pada petani garam Desa Astanamukti Kecamatan Pangenan Kabupaten Cirebon)* [Skripsi]. IAIN Syekh Nurjati Cirebon.

Adesy, F. (2006). *Ekonomi dan bisnis Islam: Seri konsep dan aplikasi ekonomi dan bisnis Islam*. Rajawali.

Agus Sartono. (2015). *Manajemen keuangan: Teori dan aplikasi* (Cetakan ke-4). Universitas Gadjah Mada.

Aisyah, R., & Rahmawati, D. (2021). Strategi diversifikasi produk garam tradisional untuk pasar global. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis, 18*(2), 134–145.

e-ISSN: 3025 – 4574
p-ISSN: 3025 – 2679

Ali, M. (2020). Prinsip equilibrium antara nilai materialisme dan spiritualisme sistem produksi dalam ekonomi Islam. *Al-Idarah: Jurnal Manajemen dan Bisnis Islam, 1*(2), 32–55.
Arikunto, S. (2010). *Prosedur penelitian: Suatu pendekatan praktik*. Rineka Cipta.
Assauri, S. (2008). *Manajemen produksi dan operasi*. Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
Basri, B., Ahmad, R., & Sari, M. (2020). Pengembangan produksi garam tradisional berbasis nilai tambah. *Jurnal Agribisnis, 15*(2), 101–112.
Basri, S., & Norman, E. (2020). Konsep produksi Islami. *El-Mal: Jurnal Kajian Ekonomi & Bisnis Islam, 1*(1), 161–187.
Basri, M., et al. (2020). Potensi peningkatan nilai tambah garam tradisional di Indonesia. *Jurnal Agribisnis, 22*(1), 45–59.
Chaerul, M. (2023). Pengembangan garam menjadi garam spa sebagai upaya peningkatan ekonomi masyarakat. *Jurnal Mandala Pengabdian Masyarakat, 4*(2), 444–449.
Daniel, M. (2002). *Pengantar ekonomi pertanian*. Bumi Aksara.
David, F. R. (2006). *Manajemen strategis* (Edisi ke-10). Salemba Empat.
Fadila, A. (2024). Pra desain pabrik garam farmasi. *Jurnal Teknik ITS, 13*(1). https://doi.org/10.12962/j23373539.v13i1.121421
Friedmann, J. (1992). *Empowerment: The politics of alternative development*. Blackwell.
Gaspersz, V. (2004). *Total quality management*. Gramedia.
Hadjisarosa, P. (2003). *Pendekatan sistem dalam manajemen dan bisnis*. BPFE.
Hardiati, N. (2021). Etika bisnis Rasulullah SAW dalam perspektif maqashid syariah. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam, 7*(1), 513–518.
Haryono, B. (2021). Dampak perubahan iklim terhadap produksi garam tradisional. *Jurnal Lingkungan Hidup, 16*(3), 213–220.
Hayyi, H. (2015). Faktor-faktor yang mempengaruhi tingkat pendapatan petani garam. *Jurnal Ekonomi Pertanian, 7*(1), 45–56.
Kotler, P., & Keller, K. L. (2009). *Manajemen pemasaran* (Edisi ke-13). Erlangga.
Kumar, A., & Singh, P. (2021). *Sustainable salt production and management*. Springer.
Mandasari, D. (2024). Strategi pemasaran digital produk garam tradisional. *Jurnal Manajemen Pemasaran, 9*(1), 22–34.
Mandasari, I. (2024). Pemberdayaan usaha garam dalam meningkatkan kewirausahaan masyarakat. *International Journal of Community Service Learning, 7*(4), 393–399.
Mulyadi. (2001). *Akuntansi manajemen*. Salemba Empat.
Nurdin, A., & Susanto, T. (2019). Kearifan lokal dalam produksi garam tradisional. *Jurnal Budaya Nusantara, 7*(1), 78–88.
Pranowo, S., & Muhadjir, M. (2015). Dukungan KIMBis pada program pemberdayaan usaha garam rakyat. *Buletin Ilmiah Marina, 1*(1), 19.
Purwanto, R. (2020). Analisis keberlanjutan produksi garam tradisional. *Jurnal Pengelolaan Sumber Daya Alam, 12*(4), 301–310.
Rahmat, F., et al. (2023). Kandungan mineral pada garam tradisional. *Jurnal Kesehatan dan Teknologi, 10*(2), 145–156.
Rakhman, A., Rosyid, A., & Supriyono, S. (2018). Improving traditional salt production. *Journal of Coastal Development, 21*(2), 45–53.
Rangkuti, F. (2001). *Analisis SWOT teknik membedah kasus bisnis*. Gramedia.
Riyanto, B. (2001). *Dasar-dasar pembelanjaan perusahaan*. BPFE.
Rodin, D. (2013). Khumus dalam perspektif mazhab Ja'fari. *Economica, 4*(2), 121–148.
Rodin, D. (2015). *Tafsir ayat ekonomi*. CV Karya Abadi Jaya.
Sawir, A. (2001). *Analisis kinerja keuangan*. Gramedia.
Schilling, M. A. (2020). *Strategic management of technological innovation* (6th ed.). McGraw-Hill.
Sugiyono. (2007). *Metode penelitian bisnis*. Alfabeta.
Sukirno, S. (2002). *Pengantar teori mikroekonomi*. RajaGrafindo Persada.
Supardi. (2005). *Metode penelitian ekonomi dan bisnis*. UII Press.
Suryani, E. (2016). Pengembangan agroindustri di Indonesia. *Forum Penelitian Agro Ekonomi, 24*(2), 92–106.
Swasta, B., & Irawan. (2005). *Manajemen pemasaran modern*. Liberty.
Teguh, M. (2010). *Ekonomi industri*. RajaGrafindo Persada.
Trott, P. (2017). *Innovation management and new product development* (6th ed.). Pearson.

e-ISSN: 3025 – 4574
p-ISSN: 3025 – 2679

Whitehurst, D. K., & Van Oort, M. (2010). *Salt production: Processes and technologies*. Wiley.

Wiraningtyas, A., Prasetyo, E., & Lestari, D. (2017). Teknologi geomembran pada garam rakyat. *Jurnal Teknologi Pertanian, 18*(3), 145–154.

Wiraningtyas, A., et al. (2017). Peningkatan kualitas garam menjadi garam industri. *Jurnal Karya Abdi Masyarakat, 1*(2), 138–145.

Wise, N. (2023). Pendampingan pengolahan garam krosok. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 3*(1), 1.

Yanti, S., et al. (2022). Minat generasi muda terhadap pengolahan garam tradisional. *Jurnal Sosial dan Pendidikan, 14*(2), 67–80.

Yin, R. K. (2018). *Case study research and applications*. Sage.