

Pengolahan Garam Tradisional



Kawasan SULAWESI SELATAN

Kabupaten Jeneponto, Sulawesi Selatan

Garam adalah salah satu bahan pokok penyedap masakan, maka tak lengkap rasanya jika mencicipi menu tanpa garam. Rasanya akan terasa hambar. Maka dari itu, masyarakat jeneponto sangat antusias memproduksi garam beryodium. Proses pembuatannya pun masih sangat tradisional. Penasaran ingin melihatnya langsung?

Kabupaten Jeneponto terletak di bagian selatan Sulawesi. Jika berkunjung ke Jeneponto, maka anda akan menjumpai hamparan tambak garam yang membentang luas. Kampung Pallanga dan Kassi Kebo, Nasara, Kecamatan Bangkala, adalah tempat dimana air laut diolah menjadi garam secara tradisional.

Kualitas garam yang dikelola oleh masyarakat secara tradisional, bisa bersaing dengan garam yang dikelola secara modern. Pengolahan yang tradisional menjadikan garam asal Jeneponto cukup diminati oleh para pelaku bisnis yang berasal dari luar Sulawesi Selatan.

Pada umumnya, garam yang diproduksi oleh masyarakat Jeneponto diolah kembali untuk dijadikan garam kebutuhan rumah tangga/garam beryodium, maupun garam yang diproduksi untuk kebutuhan industri. Tapi bahan yang digunakan dalam mengolah garam tidak memiliki unsur kimia yang dapat merusak.

Lahan pembuatan garam di Jeneponto dibuat secara berpetak-petak dan bertingkat. Sehingga, bagi anda yang ingin tahu lebih jauh tentang cara membuat garam, anda cukup mengunjungi lokasi pembuatan garam di Kelurahan Nassara, Kabupaten Jeneponto.

sumber: exploresouthsulawesi.com,

Koordinat: [-3.7485833, 119.86416340000005](#)