

SOP PENYIMPANAN GARAM

UNTUK MEMINIMALKAN PENYUSUTAN

Penyimpanan yang tepat menjaga kualitas garam tetap prima dan meminimalkan penyusutan selama disimpan di gudang.

KUNCI PENYIMPANAN YANG BAIK

- ✓ Kering
- ✓ Bersih
- ✓ Tertutup
- ✓ Terventilasi
- ✓ Teratur

TUJUAN

Menjaga kualitas garam tetap baik dan meminimalkan penyusutan selama penyimpanan.

LANGKAH SOP PENYIMPANAN GARAM

- 1 Pastikan Gudang Kering dan Bersih**
 - Lantai, dinding, dan atap harus kering.
 - Bersihkan gudang dari debu, kotoran, dan sisa bahan lain.
 - Pastikan tidak ada rembesan air atau kebocoran.
- 2 Gunakan Alas yang Kedap Air**
 - Gunakan palet kayu atau alas plastik.
 - Tambahkan geomembran bila perlu untuk mencegah rembesan dari lantai.
- 3 Bentuk Tumpukan Ideal**
 - Tinggi tumpukan maksimal 1,5 meter.
 - Bentuk piramida dengan kemiringan yang stabil.
 - Jarak antar tumpukan minimal 1 meter dari dinding dan antar tumpukan.
- 4 Lindungi dengan Terpal Berkualitas**
 - Gunakan terpal plastik (PE) yang tebal dan tidak mudah sobek.
 - Tutup rapat seluruh permukaan tumpukan.
 - Pastikan terpal dikait/ditahan agar tidak mudah terlepas oleh angin.
- 5 Kontrol Suhu & Kelembaban**
 - Suhu gudang ideal di bawah 30°C.
 - Kelembaban relatif (RH) sebaiknya di bawah 75%.
 - Pastikan sirkulasi udara berjalan baik.
- 6 Rotasi Stok (FIFO)**
 - Terapkan prinsip "First In First Out".
 - Garam yang lebih dulu masuk, lebih dulu digunakan.
 - Hindari penyimpanan terlalu lama.

PRAKTIK PENYIMPANAN YANG BAIK

✓ Jaga Kebersihan Gudang

✓ Pastikan Ventilasi Berfungsi

✓ Hindari Kontak Langsung dengan Dinding

✓ Periksa Kondisi Terpal Secara Berkala

✓ Cegah Kebocoran Atap & Dinding

✓ Jauhkan dari Sumber Air dan Bahan Kimia

HASIL PENYIMPANAN YANG BAIK

✓ Kualitas garam terjaga

✓ Penyusutan lebih minim

✓ Keuntungan meningkat

INGAT!

Penyimpanan yang baik hari ini, hasil panen garam berkualitas dan keuntungan maksimal di masa depan!

7 ALASAN UTAMA PENYUSUTAN JUMLAH GARAM DI GUDANG

TAHUKAH KAMU?

Meskipun sudah disimpan di gudang, garam tetap bisa berkurang jumlahnya. Berikut 7 alasan utama yang menyebabkan penyusutan garam.

PENYUSUTAN ADALAH BERKURANGNYA JUMLAH GARAM DARI BERAT AWAL SELAMA MASA PENYIMPANAN.

- 1 Penyerapan Kelembaban (Higroskopis)**

Garam mudah menyerap uap air dari udara lembab sehingga berat bertambah semu namun kualitas dan kuantitas menurun.
- 2 Penguapan Air (Evaporasi)**

Air yang masih terperangkap dalam kristal garam atau di permukaan garam akan menguap saat suhu gudang tinggi.
- 3 Tumpahan & Kehilangan Fisik**

Garam tercecer saat pengangkutan, penumpukan, atau pengambilan sehingga mengurangi jumlah bersih yang tersimpan.
- 4 Pengotoran**

Sampah, lumpur, atau bahan lain ikut tercampur dan menambah berat semu sehingga menurunkan kuantitas garam murni.
- 5 Reaksi Kimia**

Impuritas dalam garam bereaksi dengan udara lembab sehingga membentuk kotoran atau endapan yang menurunkan berat garam murni.
- 6 Sifting (Butiran Halus Hilang)**

Butiran halus lolos melalui celah lantai, karung, atau ventilasi sehingga jumlah garam berkurang dari waktu ke waktu.
- 7 Penyimpanan Tidak Tepat**

Ventilasi buruk, lantai tidak kedap, dan penutup tidak rapat memperparah penyusutan karena udara lembab mudah masuk.

INGAT!

Penyimpanan yang baik dimulai dari memahami penyebab penyusutan. Kenali alasannya, agar garam tetap berkualitas dan bernilai tinggi!