

## INSTRUMEN PENELITIAN

### Lampiran 1. Pedoman Observasi

#### A. Tujuan:

Mendesripsikan perencanaan (alat dan bahan) yang digunakan serta proses pembuatan garam kusamba di Desa Kusamba

No.	Kegiatan	Temuan	Hari/Tanggal
1.	Alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan garam kusamba di Desa Kusamba.	<u>Alat</u>	
		<u>Bahan</u>	
2.	Proses pembuatan garam kusamba.		

#### Pedoman Observasi

#### A. Tujuan:

Mendesripsikan perencanaan (alat dan bahan) yang digunakan serta proses pembuatan garam kusamba di Desa Kusamba

No.	Kegiatan	Temuan	Hari/Tanggal
1.	Alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan garam kusamba di Desa Kusamba.	<u>Alat:</u> 1. Galar: digunakan sebagai alat untuk meratakan permukaan pasir agar penyiraman air laut merata dan proses penguapan lebih optimal. 2. Teku: digunakan sebagai wadah untuk membawa dan menyiram air laut ke atas pasir menggunakan terpal	

		<p>yang ditopang rangka kayu.</p> <p>3. Penyacahan: digunakan sebagai alat untuk mengerok lapisan atas pasir yang telah mengering dan kaya garam, dilengkapi gerigi untuk efisiensi pengerokan.</p> <p>4. Penyaupan: digunakan untuk mengangkat dan memindahkan pasir hasil pengerokan ke bak penyongsoran secara manual.</p> <p>5. Sok Kenong: digunakan untuk menampung pasir dalam jumlah lebih banyak dan memudahkan pemindahannya karena bentuknya yang cekung.</p> <p>6. Bak Penyongsoran: digunakan sebagai tempat pelindian pasir dengan air laut agar menghasilkan larutan garam pekat dan</p>	
--	--	---	--

		<p>menyaring pasir.</p> <p>7. Sodo (Sekop): digunakan untuk mengambil pasir dari dalam bak penyongsoran, dibuat dari kayu dengan bentuk menyerupai sekop.</p> <p>8. Belong Penampungan: digunakan untuk menampung air laut dan air hasil pelindian sebelum masuk ke proses penguapan selanjutnya.</p> <p>9. Palungan: digunakan sebagai tempat penjemuran larutan garam, terbuat dari batang kelapa yang dibelah untuk mengendapkan kristal garam.</p> <p>10. Sinduk: digunakan untuk mengambil garam kering dari palungan atau mengambil air, terbuat dari batok kelapa yang dibentuk menyerupai gayung atau</p>	
--	--	---	--

		<p>sekop.</p> <p>11. Kukusan Tieng: digunakan untuk membantu proses pengeringan dan pengaliran air melalui anyaman bambu berbentuk kerucut.</p> <p>12. Tempeh: digunakan sebagai alas untuk menjemur garam agar mengering sempurna sebelum dikemas, dibuat dari bambu yang dirajut.</p> <p><u>Bahan:</u></p> <p>1. <u>Air Laut: digunakan sebagai bahan utama karena mengandung ion-ion seperti <math>\text{Na}^+</math>, <math>\text{Cl}^-</math>, <math>\text{Mg}^{2+}</math>, dan <math>\text{SO}_4^{2-}</math>. Air laut disiramkan ke pasir dan mengalami penguapan hingga membentuk kristal garam, terutama natrium klorida (<math>\text{NaCl}</math>).</u></p> <p>2. <u>Pasir Hitam: mampu menyerap panas dengan baik. Pasir ini membantu proses</u></p>	
--	--	---	--

		<p><u>penguapan air laut secara cepat dan merata, sekaligus berfungsi mensterilkan air dari mikroorganisme karena suhu permukaannya yang tinggi.</u></p>	
2.	<p>Proses pembuatan garam kusamba.</p>	<p>Proses pembuatan garam tradisional di Desa Kusamba dimulai sejak pagi hari, sekitar pukul 06.00 WITA. Aktivitas diawali dengan meratakan permukaan pasir. Perataan ini dilakukan menggunakan alat bernama <i>galar</i>, yang berfungsi untuk memastikan permukaan pasir menjadi datar dan siap menerima penyiraman air laut secara merata.</p> <p>Setelah permukaan pasir diratakan, para petani kemudian mengangkut air laut dari pesisir menggunakan alat bernama <i>teku</i>. Air laut tersebut kemudian disiramkan ke atas permukaan</p>	

		<p>pasir hingga mencapai sekitar lima puluh kali siraman. Proses ini biasanya memakan waktu hingga pukul 10.00 pagi. Setelah penyiraman selesai, pasir yang telah basah dibiarkan terpapar sinar matahari untuk mengalami penguapan alami.</p> <p>Setelah pasir dianggap cukup kering maka dilanjutkan dengan tahap pengerokan. Pengerokan dilakukan pada lapisan atas pasir sedalam kurang lebih 1–2 cm, menggunakan alat seperti <i>penyacahan</i>, <i>penyaupan</i>, dan <i>sok kenong</i>.</p> <p>Pasir hasil pengerokan kemudian dipindahkan ke dalam <i>bak penyongsoran</i>. Di dalam bak ini, pasir disiram kembali menggunakan air laut yang baru. Proses ini dikenal sebagai pelindian (<i>leaching</i>),</p>	
--	--	---	--

		<p>yang bertujuan untuk melarutkan sisa garam yang masih menempel pada butiran pasir sehingga menghasilkan larutan garam yang lebih pekat dan jenuh. Setelah penyiraman, larutan tersebut dibiarkan selama semalam untuk memberi waktu agar ion-ion dalam larutan bisa turun ke dasar.</p> <p>Keesokan harinya, larutan yang sudah turun akan dipindahkan ke dalam <i>palungan</i>, yaitu tempat kristalisasi akhir yang terbuat dari batang kelapa yang telah dibelah memanjang dan dibentuk menyerupai saluran. Di dalam <i>palungan</i>, larutan dibiarkan menguap secara alami oleh panas matahari. Proses penguapan ini akan menyebabkan air menghilang secara bertahap dan</p>	
--	--	--	--

	<p>meninggalkan endapan kristal garam di dasar palungan.</p> <p>Setelah terbentuk kristal garam, produk akhir akan dikeringkan kembali menggunakan alat bantu seperti <i>tempeh</i> atau dijemur ulang hingga benar-benar kering dan siap dikemas.</p>	
--	--	--



## Lampiran 2. Pedoman Wawancara

### A. Tujuan :

Mendeskripsikan dan menjelaskan alat dan bahan serta proses pembuatan garam kusamba

### B. Pelaksanaan Wawancara

Nama : Wayan Putri (65 tahun), Ketut Santa (70 tahun), Nengah Kertayasa (68 tahun),  
Nyoman Warta (73 tahun)

Alamat : Desa Kusamba, Kecamatan Dawan, Kabupaten Klungkung, Bali.

### Pertanyaan :

1. Sebelumnya saya berbicara dengan ibu siapa?
2. Kalau boleh tau ibu umur berapa?
3. Pendidikan terakhir ibu sampai jenjang apa?
4. Sejak kapan usaha garam kusamba milik bapak/ibu berdiri?
5. Berapa jumlah pekerja ditempat ini?
6. Apa saja alat dan bahan yang diperlukan untuk membuat garam kusamba?
7. Untuk penggunaan alat dan bahan tersebut, darimana anda memperoleh informasinya?
8. Berapa lama batas penggunaan alat alat tersebut?
9. Bagaimana proses pembuatan garam kusamba?
10. Berapa lama waktu yang diperlukan untuk membuat garam kusamba?
11. Apakah Benar garam kusamba memiliki rasa yang sedikit manis?

12. Apa saja kendala yang anda alami selama pembuatan garam kusamba ini?
13. Berapa harga jual garam kusamba ini?
14. Pemasaran produksi garam kusamba ini sudah sampai kemana saja?
15. Dalam sebulan berapa kilo garam yang sanggup ibu produksi?
16. Bagaimana cara anda mengatasi apabila terdapat pesanan yang berlebih?



### Lampiran 3. Transkrip Wawancara

Transkrip Wawancara Dengan Petani Garam Kusamba 1

---

Kode : Wan.PGK. 1.  
Pengusaha : Ibu Wayan Putri  
Hari dan Tanggal : Jumat, 22 November 2024  
Lokasi : Desa Kusamba, Kecamatan Dawan, Kabupaten Klungkung, Bali, Indonesia

---

#### **MEMBERCHECK**

#### ETNOKIMIA GARAM KUSAMBA DAN INTEGRASINYA KE DALAM PEMBELAJARAN KIMIA DI SMA

- P** : Sebelumnya saya berbicara dengan ibu siapa?  
**PGK. 1** : Nama saya wayan putri  
**P** : Kalau boleh tau ibu umur berapa?  
**PGK. 1** : Umur saya sudah 65 tahun  
**P** : Pendidikan terakhir ibu sampai jenjang apa?  
**PGK. 1** : Saya tidak pernah mengenyam pendidikan formal.  
**P** : Sejak kapan usaha pembuatan garam kusamba ini berdiri?  
**PGK. 1** : Usaha ini sudah dari zaman ayah saya dulu, sejak beliau masih muda sudah mulai membuat garam. Setelah itu, saya yang melanjutkan sampai sekarang.  
**P** : Berapa jumlah pekerja ditempat ini?  
**PGK. 1** : Biasanya hanya dua orang saja yang bantu secara tetap. Tapi kadang-kadang juga dibantu oleh cucu dan menantu kalau sedang ada banyak pekerjaan.  
**P** : Apa saja alat dan bahan yang diperlukan untuk membuat garam kusamba?  
**PGK. 1** : Wah, banyak sekali alat yang kami gunakan dalam proses pembuatan garam kusamba yaitu galar untuk meratakan pasir, ada teku yang merupakan alat untuk mengambil air laut, ada penyacahan untuk mengerok pasir yang sudah kering, ada penyaupan untuk mengangkat pasir, ada sok kenong sebagai wadah untuk menaruh pasir nya agar mudah untuk dipindahkan, ada bak penyongsoran yang dimana bak penyongsoran ini berguna sebagai tempat untuk menyaring air laut, lalu ada sodo/sekop untuk mempermudah memindahkan pasir, ada belong penampungan untuk menampung air dari bak penyongsoran, ada palungan juga untuk tempat menjemur air garam nya, sinduk untuk mengangkat garam yg udah mengkristal, kukusan tieng sebagai wadah untuk meniriskan air garam karena biasanya garam yg baru dipanen masih mengandung air dan terakhir ada tempeh yaitu alat untuk melakukan pengeringan kedua agar hasil garam yang dihasilkan lebih maksimal.

- P** : Untuk penggunaan alat dan bahan tersebut, darimana anda memperoleh informasinya?
- PGK. 1** : Awalnya dari orangtua saya. Saya lihat mereka kerja dari kecil, lama-lama saya diajari. Jadi semua saya pelajari dari pengalaman dan diwariskan secara turun-temurun.
- P** : Berapa lama batas penggunaan alat alat tersebut?
- PGK. 1** : Contohnya palungan, itu biasanya bisa dipakai sampai enam tahun, baru diganti kalau sudah rusak atau bocor.
- P** : Bagaimana proses pembuatan garam kusamba?
- PGK. 1** : Prosesnya itu biasanya kami mulai pagi-pagi sekali, sekitar jam enam. Begitu matahari mulai naik, kami langsung ke pantai untuk meratakan pasir terlebih dahulu. Pasir ini penting dirapikan supaya ketika disiram air laut, penyerapannya bisa merata. Setelah itu, kami angkut air laut pakai teku, lalu kami siramkan ke atas permukaan pasir itu. Nggak cukup sekali dua kali, bisa sampai lima puluh kali siram, lumayan capek juga, tapi sudah terbiasa. Biasanya untuk penyiraman itu selesai sekitar jam sepuluh. Habis itu kami istirahat sebentar, nunggu pasirnya kering kena matahari. Kalau cuacanya bagus, terang benderang, pasirnya cepat kering. Tapi kalau cuaca mendung, ya bisa molor waktunya. Nah, kalau pasirnya sudah cukup kering, biasanya siang atau sore, kami mulai pengerokan pakai alat Namanya penyacahan, penyaupan dan sok kenong. Itu alat tradisional dari kayu yang kami pakai untuk ambil lapisan pasir paling atas. Setelah itu, pasir yang sudah dikeruk tadi kami pindahkan ke bak penyongsoran. Di sana, pasirnya kami siram lagi pakai air laut baru. Tujuannya supaya sisa garam yang nempel di dalam pasir bisa larut keluar, biar hasilnya lebih banyak dan lebih pekat. Lalu, kami diamkan semalaman. Nah, besok paginya airnya biasanya sudah turun sendiri. Setelah itu, kami pindahkan larutan pekat itu ke tempat penjemuran yaitu palungan, dijemur lagi sampai benar-benar kering dan membentuk kristal garam, setelah itu kristal garam yang masih basah akan dikeringkan ulang agar hasilnya lebih maksimal.
- P** : Berapa lama waktu yang diperlukan untuk membuat garam kusamba?
- PGK. 1** : Normalnya empat hari, kalau cuacanya bagus ya. Tapi kalau mendung bisa lebih lama.
- P** : Apakah Benar garam kusamba memiliki rasa yang sedikit manis?
- PGK. 1** : Benar, garam kusamba ada memiliki sedikit rasa manis nya yang berasal dari batang kelapa
- P** : Apa saja kendala yang anda alami selama pembuatan garam kusamba ini?
- PGK. 1** : Kendala utamanya itu cuaca. Kalau matahari tidak muncul, mendung terus, ya lama keringnya. Jadi hasilnya juga ikut lambat.
- P** : Berapa harga jual garam kusamba ini?
- PGK. 1** : Kalau untuk warga lokal biasanya dijual Rp20.000. Tapi kalau ada tamu atau wisatawan, bisa Rp30.000.

- P** : Pemasaran produksi garam kusamba ini sudah sampai kemana saja?  
**PGK. 1** : Sudah sampai luar negeri juga. Banyak turis yang datang langsung ke sini dan beli garamnya.  
**P** : Dalam sebulan berapa kilo garam yang sanggup ibu produksi?  
**PGK. 1** : Ibu pernah menerima pesanan garam kusamba sebanyak 200 kg  
**P** : Bagaimana cara anda mengatasi apabila terdapat pesanan yang berlebih?  
**PGK. 1** : Biasanya saya terima saja dulu. Lalu kerjakan secepatnya. Kadang ajak anak-anak bantu supaya bisa selesai tepat waktu.

**Keterangan:**

**P** : Peneliti

**PGK. 1** : Petani Garam Kusamba 1



Kusamba, 22 November 2024  
Menantu Petani Garam Kusamba 1



Komang Intan Kurniasari, S.E

Transkrip Wawancara Dengan Petani Garam Kusamba 2

---

Kode : Wan.PGK. 2.  
Pengusaha : Ketut Santa  
Hari dan Tanggal : Jumat, 22 November 2024  
Lokasi : Desa Kusamba, Kecamatan Dawan, Kabupaten Klungkung, Bali, Indonesia

---

**MEMBERCHECK**

ETNOKIMIA GARAM KUSAMBA DAN INTEGRASINYA KE DALAM PEMBELAJARAN KIMIA DI SMA

- P** : Sebelumnya saya berbicara dengan bapak siapa?  
**PGK. 2** : Nama saya Ketut Santa  
**P** : Kalau boleh tau bapak umur berapa?  
**PGK. 2** : Umur saya sudah 70 tahun  
**P** : Pendidikan terakhir bapak sampai jenjang apa?  
**PGK. 2** : Pendidikan saya hanya sampai Sekolah Dasar (SD)  
**P** : Sejak kapan usaha pembuatan garam kusamba ini berdiri?  
**PGK. 2** : Usaha ini sudah ada sejak zaman penjajahan Jepang. Dulu yang mengelola adalah saudara saya, dan saya mulai mengelola sendiri sekitar tahun 2015.  
**P** : Berapa jumlah pekerja ditempat ini?  
**PGK. 2** : Biasanya ada tiga sampai empat orang yang bekerja. Selain itu, saudara dan anak saya juga sering ikut membantu.  
**P** : Apa saja alat dan bahan yang diperlukan untuk membuat garam kusamba?  
**PGK. 2** : Alatnya itu semua yang ada ditempat ini seperti teku untuk menimba air, penyacahan untuk mengerok pasir yang kering, bak penyongsoran untuk menampung pasir, belong penampungan untuk menampung air kegunaannya sama seperti bak, palungan untuk menjemur larutan garam.  
**P** : Untuk penggunaan alat dan bahan tersebut, darimana anda memperoleh informasinya?  
**PGK. 2** : Semuanya diwariskan secara turun-temurun.  
**P** : Berapa lama batas penggunaan alat-alat tersebut?  
**PGK. 2** : Seperti belong penampungan dan bak penyongsoran sudah dipakai sejak awal membuka usaha sampai sekarang belum pernah diganti, tetapi untuk alat yang lain jika ada kerusan maka langsung diganti  
**P** : Bagaimana proses pembuatan garam kusamba?  
**PGK. 2** : Awalnya pasir disiram dengan air laut kemudian ditunggu hingga kering, setelah kering dikerok lalu dipindahkan kedalam bak penyongsoran untuk pasir yang sisa semalam yang ada di bak penyongsoran akan dikeluarkan. Setelah semua pasir yang baru sudah dimasukkan kemudian akan disiram dengan air laut kembali

agar partikelnya ikut larut. Setelah itu larutan garam nya akan dijemur hingga kering

- P** : Berapa lama waktu yang diperlukan untuk membuat garam kusamba?
- PGK. 2** : Kalau cuaca bagus bisa selesai satu hari udah jadi garam tapi normalnya dua sampai tiga hari.
- P** : Apakah Benar garam kusamba memiliki rasa yang sedikit manis?
- PGK. 2** : Betul, rasanya lebih lembut dan tidak pahit seperti garam biasanya. Ada rasa manis sedikit.
- P** : Apa saja kendala yang anda alami selama pembuatan garam kusamba ini?
- PGK. 2** : Kendala utamanya adalah cuaca. Kalau musim hujan atau air pasang, itu bisa sangat mengganggu. Kadang air laut naik dan menutupi seluruh permukaan pasir.
- P** : Berapa harga jual garam kusamba ini?
- PGK. 2** : Kalau saya ngasih harga ke supplier itu Rp25.000 kalau untuk turis harganya berbeda kisaran Rp30.000 sampai Rp40.000. Ada juga yang ukuran kecil 200 gr tapi dipacking dengan bagus itu harganya Rp20.000
- P** : Pemasaran produksi garam kusamba ini sudah sampai kemana saja?
- PGK. 2** : Bisa dibilang sudah sampai ke seluruh dunia. Ada yang beli dari Prancis, Meksiko, dan banyak negara lain.
- P** : Dalam sebulan berapa kilo garam yang sanggup bapak produksi?
- PGK. 2** : Tergantung cuacanya, bisanya dalam sekali proses itu dapatnya 25kg sampai 30 kg
- P** : Bagaimana cara anda mengatasi apabila terdapat pesanan yang berlebih?
- PGK. 2** : Jika ada pesanan berlebih saya tetap mengambilnya, karna akan dikerjakan beramai ramai.

**Keterangan:**

- P** : Peneliti
- PGK. 2** : Petani Garam Kusamba 2

Kusamba, 22 November 2024

Petani Garam Kusamba 2



Ketut Santa

Transkrip Wawancara Dengan Petani Garam Kusamba 3

---

Kode : Wan.PGK. 3.  
Pengusaha : Nengah Kertayasa  
Hari dan Tanggal : Jumat, 22 November 2024  
Lokasi : Desa Kusamba, Kecamatan Dawan, Kabupaten Klungkung, Bali, Indonesia

---

**MEMBERCHECK**

ETNOKIMIA GARAM KUSAMBA DAN INTEGRASINYA KE DALAM PEMBELAJARAN KIMIA DI SMA

- P** : Sebelumnya saya berbicara dengan bapak siapa?  
**PGK. 3** : Nama saya Nengah Kertayasa  
**P** : Kalau boleh tau bapak umur berapa?  
**PGK. 3** : Umur saya sudah 68 tahun  
**P** : Pendidikan terakhir bapak sampai jenjang apa?  
**PGK. 3** : Pendidikan terakhir saya SD  
**P** : Sejak kapan usaha pembuatan garam kusamba ini berdiri?  
**PGK. 3** : Awalnya sekali saya kurang tau karena pekerjaan turun temurun mungkin sudah ada dari zaman penjajahan Belanda atau jepang. Saya mengelola usaha ini mulai dari tahun 1984  
**P** : Berapa jumlah pekerja ditempat ini?  
**PGK. 3** : Ada tiga orang, termasuk istri dan anak saya  
**P** : Apa saja alat dan bahan yang diperlukan untuk membuat garam kusamba?  
**PGK. 3** : Ada teku untuk menimba air, Palungan untuk menjemur air, penyaupan untuk mengambil pasir, alat pengerokan  
**P** : Untuk penggunaan alat dan bahan tersebut, darimana anda memperoleh informasinya?  
**PGK. 3** : Kalau saya sih belajarnya dari orang tua. Dulu waktu kecil saya sering ikut bantu-bantu, lama-lama jadi tahu sendiri cara pakainya. Semua alat dan caranya ya diwariskan turun-temurun.  
**P** : Berapa lama batas penggunaan alat alat tersebut?  
**PGK. 3** : Kalo palungan 9 tahun sekali diganti, kalo untuk belong penampungan itu belum pernah diganti sejak awal mulai membuat garam  
**P** : Bagaimana proses pembuatan garam kusamba?  
**PGK. 3** : Pagi hari pasirnya disirami kemudian ditunggu sampai kering biasanya keringnya sampe jam 12 siang, kalau sudah kering kita ambil semua gumpalan nya menggunakan alat penggaruk kemudian pasirnya diambil dengan alat yang bernama penyaupan, setelah itu dipindahkan kedalam penyaringan lalu disiram dengan air laut biasa, kalua airnya sudah turun semua baru dijemur sampai kering  
**P** : Berapa lama waktu yang diperlukan untuk membuat garam

kusamba?

**PGK. 3** : Dari awal sampai penjemuran itu 2 harian

**P** : Apakah Benar garam kusamba memiliki rasa yang sedikit manis?

**PGK. 3** : Iya, memang ada rasa manisnya sedikit. Nggak kayak garam biasa, rasanya tuh lebih lembut gitu. Katanya sih karena palungannya pakai batang kelapa, jadi ada pengaruhnya dikit ke rasa

**P** : Apa saja kendala yang anda alami selama pembuatan garam kusamba ini?

**PGK. 3** : Kendala nya pada pasang air laut kalua terjadi pasang semua tempat ini terendam air, curah hujan juga membuat garam nya lama kering ada juga kendala di pemasaran garam kusamba ini

**P** : Berapa harga jual garam kusamba ini?

**PGK. 3** : Untuk harganya Rp30.000 bagi penduduk lokal kalua untuk tamu bisa Rp35.000

**P** : Pemasaran produksi garam kusamba ini sudah sampai kemana saja?

**PGK. 3** : Garam kusamba ini sudah cukup terkenal, Cuma kalo saya pemasarannya masih ke penduduk lokal.

**P** : Dalam sebulan berapa kilo garam yang sanggup bapak produksi?

**PGK. 3** : Biasanya 1 harian itu hanya 15kg saja selain itu saya juga pernah mendapat pesanan ke sumatra sebanyak 140kg

**P** : Bagaimana cara anda mengatasi apabila terdapat pesanan yang berlebih?

**PGK. 3** : Jika ada pesanan berlebih biasanya saya akan berbagi pesanannya dengan petani yang lain, misalnya ada yang mesan 1000kg tetapi saya hanya sanggup memproduksi 500kg saja, jadi kekurangan yang 500kg nya akan dikerjakan oleh petani yang lain.

**Keterangan:**

**P** : Peneliti

**PGK. 3** : Petani Garam Kusamba 3

Kusamba, 22 November 2024

Petani Garam Kusamba 3



Nengah Kertayasa

Transkrip Wawancara Dengan Petani Garam Kusamba 4

---

Kode : Wan.PGK. 4.  
Pengusaha : Nyoman Warta  
Hari dan Tanggal : Jumat, 22 November 2024  
Lokasi : Desa Kusamba, Kecamatan Dawan, Kabupaten Klungkung, Bali, Indonesia

---

**MEMBERCHECK**

ETNOKIMIA GARAM KUSAMBA DAN INTEGRASINYA KE DALAM PEMBELAJARAN KIMIA DI SMA

- P** : Sebelumnya saya berbicara dengan bapak siapa?  
**PGK. 4** : Nama saya Nyoman Warta  
**P** : Kalau boleh tau bapak umur berapa?  
**PGK. 4** : Umur saya sudah 73 tahun  
**P** : Pendidikan terakhir bapak sampai jenjang apa?  
**PGK. 4** : Pendidikan terakhir saya di Sekolah Dasar  
**P** : Sejak kapan usaha pembuatan garam kusamba ini berdiri?  
**PGK. 4** : Usaha ini sudah dari zaman orang tua saya dulu, saya hanya meneruskan. Dulu waktu masih kecil sudah ikut bantu-bantu.  
**P** : Berapa jumlah pekerja ditempat ini?  
**PGK. 4** : Ada tiga orang yang bekerja disini  
**P** : Apa saja alat dan bahan yang diperlukan untuk membuat garam kusamba?  
**PGK. 4** : Alatnya macam-macam ya, ada teku buat angkut air laut, penyacahan buat ngerok pasir, sok kenong, palungan dari batang kelapa, bak penyongsoran, belong penampungan, sinduk, sama tempeh buat jemur garam.  
**P** : Untuk penggunaan alat dan bahan tersebut, darimana anda memperoleh informasinya?  
**PGK. 4** : Semua itu saya pelajari dari orang tua. Dulu sering lihat mereka kerja, lama-lama jadi paham sendiri.  
**P** : Berapa lama batas penggunaan alat alat tersebut?  
**PGK. 4** : Kalau palungan biasanya tahan sampai 5 atau 6 tahun. Tapi kalau alat lain kayak sinduk atau teku, kalau rusak ya langsung diganti.  
**P** : Bagaimana proses pembuatan garam kusamba?  
**PGK. 4** : Biasanya pagi hari kami mulai kerja. Pasir yang ada di tepi pantai itu kami siram dulu pakai air laut supaya menyerap garamnya. Setelah itu, kami tinggalin dulu, nunggu sampai benar-benar kering. Kalau cuacanya cerah, biasanya di siang hari pasirnya sudah mulai keras dan berkerak. Nah, bagian yang mengeras itu kami kumpulkan, pasirnya kemudian dipindahkan ke bak penyongsoran. Di sana kami siram lagi pakai air laut bersih supaya sisa-sisa garam yang nempel di pasir bisa ikut larut. Air garamnya nanti keluar

sendiri lewat dasar saringan itu. Kalau airnya sudah terkumpul, baru kami pindahkan ke tempat pengeringan, dijemur sampai airnya habis dan jadi kristal garam.

- P** : Berapa lama waktu yang diperlukan untuk membuat garam kusamba?
- PGK. 4** : Kalau cuaca bagus, bisa selesai dalam 3 sampai 4 hari. Tapi kalau sering mendung atau hujan, bisa lebih lama.
- P** : Apakah Benar garam kusamba memiliki rasa yang sedikit manis?
- PGK. 4** : Benar sekali, garam kusamba itu ada sedikit rasa manis nya, itulah keunikan dari garam kusamba yang menjadi pembeda dengan garam pada umumnya
- P** : Apa saja kendala yang anda alami selama pembuatan garam kusamba ini?
- PGK. 4** : Kendala paling besar itu kalau cuaca buruk, mendung atau hujan, garam nggak bisa kering. Sama kalau air laut pasang air nya tinggi sekali.
- P** : Berapa harga jual garam kusamba ini?
- PGK. 4** : Untuk harganya itu saya jual diharga Rp20.000 per kilo nya
- P** : Pemasaran produksi garam kusamba ini sudah sampai kemana saja?
- PGK. 4** : Sekarang pembeli nya bukan hanya penduduk lokal saja tetapi sudah banyak turis yang langsung datang ke sini untuk membeli garam
- P** : Dalam sebulan berapa kilo garam yang sanggup bapak produksi?
- PGK. 4** : Kalau cuaca mendukung, bisa sampai 200 kilo sebulan. Tapi kalau musim hujan bisa kurang.
- P** : Bagaimana cara anda mengatasi apabila terdapat pesanan yang berlebih?
- PGK. 4** : Kalau ada pesanan banyak, ya kami kerjakan sama-sama. Biasanya minta bantuan keluarga biar cepat selesai.

**Keterangan:**

**P** : Peneliti

**PGK. 4** : Petani Garam Kusamba 4

Kusamba, 22 November 2024

Petani Garam Kusamba 4



Nyoman Warta

#### Lampiran 4. Surat Keterangan Penelitian untuk Petani Garam Kusamba

##### SURAT KETERANGAN

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Komang Intan Kurniasari, S.E  
Umur : 29 tahun  
Jabatan : Menantu Petani Garam Kusamba 1

Menerangkan Bahwa:

Nama : Nikodemus Sangap Situmorang  
NIM : 2013031022  
Program Studi : Pendidikan Kimia  
Universitas : Universitas Pendidikan Ganesha

Memang benar mahasiswa tersebut di atas telah melakukan penelitian yang berjudul **“Etnokimia Garam Kusamba Dan Integrasinya Ke Dalam Pembelajaran Kimia Di SMA”**. Pada tanggal 22 November 2024 – 26 November 2024 di usaha pembuatan garam kusamba, Desa Kusamba, Kecamatan Dawan, Kabupaten Klungkung, Bali, Indonesia.

Demikian surat keterangan ini dibuat dengan sebenarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Klungkung, 26 November 2024



Komang Intan Kurniasari, S.E

## SURAT KETERANGAN

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Ketut Santa  
Umur : 70 Tahun  
Jabatan : Petani Garam Kusamba 2

Menerangkan Bahwa:

Nama : Nikodemus Sangap Situmorang  
NIM : 2013031022  
Program Studi : Pendidikan Kimia  
Universitas : Universitas Pendidikan Ganesha

Memang benar mahasiswa tersebut di atas telah melakukan penelitian yang berjudul **“Etnokimia Garam Kusamba Dan Integrasinya Ke Dalam Pembelajaran Kimia Di SMA”**. Pada tanggal 22 November 2024 di usaha pembuatan garam kusamba, Desa Kusamba, Kecamatan Dawan, Kabupaten Klungkung, Bali, Indonesia.

Demikian surat keterangan ini dibuat dengan sebenarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Klungkung, 26 November 2024



Ketut Santa

## SURAT KETERANGAN

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Nengah Kertayasa  
Umur : 68 tahun  
Jabatan : Petani Garam Kusamba 3

Menerangkan Bahwa:

Nama : Nikodemus Sangap Situmorang  
NIM : 2013031022  
Program Studi : Pendidikan Kimia  
Universitas : Universitas Pendidikan Ganesha

Memang benar mahasiswa tersebut di atas telah melakukan penelitian yang berjudul **“Etnokimia Garam Kusamba Dan Integrasinya Ke Dalam Pembelajaran Kimia Di SMA”**. Pada tanggal 22 November 2024 di usaha pembuatan garam kusamba, Desa Kusamba, Kecamatan Dawan, Kabupaten Klungkung, Bali, Indonesia.

Demikian surat keterangan ini dibuat dengan sebenarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Klungkung, 26 November 2024



Nengah Kertayasa

## SURAT KETERANGAN

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Nyoman Warta  
Umur : 73 tahun  
Jabatan : Petani Garam Kusamba 4

Menerangkan Bahwa:

Nama : Nikodemus Sangap Situmorang  
NIM : 2013031022  
Program Studi : Pendidikan Kimia  
Universitas : Universitas Pendidikan Ganesha

Memang benar mahasiswa tersebut di atas telah melakukan penelitian yang berjudul **“Etnokimia Garam Kusamba Dan Integrasinya Ke Dalam Pembelajaran Kimia Di SMA”**. Pada tanggal 22 November 2024 di usaha pembuatan garam kusamba, Desa Kusamba, Kecamatan Dawan, Kabupaten Klungkung, Bali, Indonesia.

Demikian surat keterangan ini dibuat dengan sebenarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Klungkung, 26 November 2024



Nyoman Warta

## Lampiran 5. Surat Izin Penelitian dari Kampus



**UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA**  
**FAKULTAS MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN ALAM**  
**JURUSAN KIMIA**

Alamat: Jalan Udayana No. 11 Singaraja Bali Indonesia 81117 Telp. 0362 25072 Fax 0362 25335

Singaraja, 11 Nopember 2024

No : 109/UN48.9.8/TU/2024  
Hal : Mohon ijin melaksanakan penelitian  
Lamp. :-

Yth. Perbekel Desa Pesinggahan, Kecamatan Dawan, Kabupaten Klungkung, Bali  
di Klungkung

Dengan hormat, sehubungan dengan pelaksanaan penelitian salah satu mahasiswa kami dengan judul "Eksplorasi Pengetahuan Etnokimia Petani Garam dan Integrasinya ke dalam Pembelajaran Kimia di SMA", kami mohon Bapak berkenan mengijinkan mahasiswa kami yang namanya tercantum di bawah ini untuk melakukan penelitian di Lokasi Produksi Garam Desa Pesinggahan selama 1 bulan (13 Nopember – 11. Desember 2024).

Nama : Nikodemus Sangap Situmorang  
NIM : 2013031022  
Program Studi : Pendidikan Kimia  
Fakultas : Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam  
Universitas : Universitas Pendidikan Ganesha (Undiksha)

Demikian permohonan ini, atas perhatian dan kerjasama Bapak kami sampaikan terima kasih

Mengetahui,  
Dekan



Dr. I Wayan Sukra Warpala, S.Pd., M.Sc.  
NIP. 196710131994031001

Ketua Jurusan

Prof. Dr. I Nyoman Suardana, M.Si.  
NIP. 196611231993031001

Tembusan:  
1. Arsip

## Lampiran 7. Dokumentasi Penelitian



Wawancara dengan Ibu Wayan Putri



Wawancara dengan Bapak Ketut Santa



Wawancara dengan Bapak Nengah Kertayasa



Wawancara dengan Bapak Nyoman Warta



Proses penjemuran di palungan



Proses penjemuran di pasir hitam



Garam yang sudah kering



Kemasan garam kusamba