

Daftar Lampiran

Lampiran 1. Instrumen Penelitian

1. Pedoman Observasi

No.	Aspek Pengamatan	Indikator Pengamatan	Hasil Pengamatan
1.	Persiapan yang dilakukan sebelum memproduksi	a. Alat dan bahan yang digunakan dalam proses produksi. b. Tempat atau wilayah yang digunakan untuk memproduksi	
2.	Proses produksi	a. Pengambilan air laut b. Proses filtrasi air laut c. Proses penjemuran hasil filtrasi d. Waktu yang diperlukan sampai terbentuk garam e. Waktu yang diperlukan sampai terbentuk Bunga Garam Amed f. Waktu yang tepat memanen garam dan bunga	
3.	Hasil produksi	a. Tekstur garam dan bunga b. Aroma garam dan bunga c. Warna garam dan bunga d. Tempat penyimpanan garam dan bunga	

2. Pedoman Wawancara dengan Ketua MPIG Garam Amed Bali dan Petani

Garam Amed

Fokus Penelitian	Indikator Wawancara	Pertanyaan	Sumber data
Proses produksi Garam Amed	Garam secara Umum	a. Apakah yang dimaksud dengan garam menurut Bapak/Ibu? b. Apa fungsi garam dalam kehidupan sehari-hari? c. Apa manfaat garam bagi kesehatan manusia?	Ketua MPIG Garam Amed Bali dan Petani Garam Amed
	Sejarah Garam Amed	a. Bagaimana awal mula Desa Amed menjadi desa penghasil garam?	
	Alat dan bahan baku yang digunakan dalam memproduksi Garam Amed	a. Apa saja alat yang digunakan pada setiap tahap produksi Garam Amed? b. Terbuat dari apa seluruh alat yang digunakan? c. Apa bahan baku pembuatan Garam Amed? d. Apakah terdapat kriteria tertentu yang ditetapkan dari bahan baku pembuatan Garam Amed? e. Apakah seluruh alat dan bahan yang digunakan masih sama seperti dahulu? f. Apa fungsi alat-alat tersebut dalam memproduksi garam?	

Fokus Penelitian	Indikator Wawancara	Pertanyaan	Sumber data
	Tahapan proses produksi Garam Amed	<ul style="list-style-type: none"> a. Bagaimana proses produksi Garam Amed? Mohon dijelaskan secara terstruktur b. Dalam pembuatan garam, sumber energi apa yang paling dibutuhkan? Mohon dijelaskan! c. Tahap atau proses apa yang menyebabkan terbentuknya kristal garam? d. Mengapa pada proses tersebut dapat terbentuk kristal garam? e. Apa tujuan penyiraman petak lahan menggunakan air laut? f. Apakah terdapat perbedaan proses dalam menghasilkan Garam dan Bunga Garam Amed? g. Apakah terdapat perbedaan antara proses produksi Garam Amed dengan garam lainnya? 	
	Waktu yang dibutuhkan dalam proses produksi hingga menghasilkan garam	<ul style="list-style-type: none"> a. Berapa lama waktu yang dibutuhkan hingga terbentuk Garam dan Bunga Garam Amed? b. Kapan waktu yang baik untuk memanen 	

Fokus Penelitian	Indikator Wawancara	Pertanyaan	Sumber data
	Pengemasan dan penyimpanan Garam Amed	<p>Garam dan Bunga Garam Amed?</p> <p>a. Bagaimana proses pengemasan dilakukan?</p> <p>b. Apakah terdapat cara khusus dalam mengemas Garam serta Bunga Garam Amed agar tahan lama?</p> <p>c. Dimana garam serta Bunga Garam Amed disimpan setelah dikemas?</p> <p>d. Apakah terdapat masa kadaluwarsa pada Garam dan Bunga Garam Amed ini?</p>	
	Faktor-faktor penentu kualitas Garam Amed	a. Apa saja faktor-faktor yang memengaruhi kualitas Garam Amed? Mohon dijelaskan	
	Sistem pemasaran Garam Amed	<p>a. Dimana sajakah wilayah pemasaran Garam serta Bunga Garam Amed ini?</p> <p>b. Apa saja upaya promosi yang telah dilakukan dalam memasarkan Garam serta Bunga Garam Amed?</p> <p>c. Berapa harga jual yang ditetapkan untuk Garam serta Bunga Garam Amed?</p>	
	Keistimewaan Garam Amed	a. Apa yang membedakan Garam	

Fokus Penelitian	Indikator Wawancara	Pertanyaan	Sumber data
		Amed dengan garam lainnya? b. Apa keistimewaan Garam Amed baik dari segi rasa, aroma, terkstur, dan warna?	



3. Pedoman Wawancara dengan Guru IPA SMP Negeri 2 Amlapura

Fokus Penelitian	Indikator Wawancara	Pertanyaan	Sumber Data
Pembelajaran IPA berpendekatan etnosains	Minat belajar siswa terhadap pelajaran IPA	a. Bagaimana minat belajar siswa terhadap pelajaran IPA jika dilihat dari antusiasme siswa?	Guru IPA SMP Negeri 2 Amlapura
	Strategi pembelajaran yang diterapkan dalam mengajarkan IPA	a. Strategi pembelajaran apa yang Bapak/Ibu terapkan dalam mengajar IPA? b. Apa upaya yang telah Bapak/Ibu lakukan agar siswa mampu mengaitkan teori yang diperolehnya dalam kegiatan pembelajaran dengan kehidupan sehari-harinya?	
	Proses pembuatan garam di Desa Amed yang melibatkan konsep IPA	Amed merupakan salah satu desa penghasil garam di Kabupaten Karangasem yang bersifat turun temurun: a. Apa yang Bapak/Ibu ketahui mengenai garam? b. Apa bahan baku garam? c. Apa fungsi garam dalam kehidupan sehari-hari? d. Apakah manfaat garam bagi kesehatan manusia? e. Apa yang Bapak/Ibu ketahui mengenai proses pembuatan garam?	

Fokus Penelitian	Indikator Wawancara	Pertanyaan	Sumber Data
		f. Tahap atau proses apa yang menyebabkan terbentuknya kristal garam?	
	Keinginan untuk mengkaji kearifan lokal kedalam etnosains sebagai sumber belajar IPA	a. Apakah Bapak/Ibu memiliki keinginan untuk merekonstruksi sains asli (kearifan lokal) menjadi sains ilmiah (etosains) sebagai sumber belajar baru bagi siswa?	
	Kendala yang dijumpai dalam mengintegrasikan nilai-nilai kearifan lokal kedalam pembelajaran IPA	a. Apa saja kendala yang Bapak/Ibu hadapi sehingga nilai-nilai sains ilmiah yang terkandung dalam kearifan lokal belum diintegrasikan kedalam pembelajaran IPA?	
	Manfaat dalam mengintegrasikan nilai-nilai kearifan lokal kedalam pembelajaran IPA	a. Apakah materi IPA akan lebih mudah dipahami siswa apabila diintegrasikan dengan nilai-nilai kearifan lokal? b. Apakah manfaat yang dapat dirasakan apabila nilai-nilai kearifan lokal dapat digunakan sebagai sumber belajar IPA baru bagi siswa?	

Lampiran 2. Data Hasil Penelitian

1. Observasi Lapangan Proses Produksi Garam Amed

Kode : 01/Ob/28-3/2021

Tanggal : 28 Maret 2021

Lokasi : Ladang Penggaraman Banjar Dinas Amed

No.	Aspek Pengamatan	Indikator Pengamatan	Hasil Pengamatan
1.	Persiapan yang dilakukan sebelum memproduksi	c. Alat dan bahan yang digunakan dalam proses produksi. d. Tempat atau wilayah yang digunakan untuk memproduksi .	a. Alat dan bahan yang digunakan: 1) <i>Sibuh</i> /gayung 2) Timba 3) <i>Angkup</i> 4) <i>Pengerikan</i> 5) <i>Gangan</i> /bakul 6) Tanah sari 7) <i>Tinjungan</i> 8) <i>Palungan</i> 9) <i>Penyusunan</i> b. Proses produksi dilakukan di pesisir Pantai Amed, luas wilayah yang difungsikan untuk memproduksi adalah seluas sekitar 30 ha.
2.	Proses produksi	g. Pengambilan air laut h. Proses filtrasi air laut i. Proses penjemuran hasil filtrasi j. Waktu yang diperlukan sampai terbentuk garam k. Waktu yang diperlukan sampai terbentuk Bunga Garam Amed l. Waktu yang tepat memanen garam dan bunga	a. Pengambilan air laut saat ini dilakukan dengan menggunakan pompa air dari yang sebelumnya menggunakan seng. b. Proses filtrasi dilakukan menggunakan <i>tinjungan</i> yang terbuat dari anyaman bambu dengan bentuk menyerupai corong dengan dengan tinggi 90 cm, diameter atas 190 cm, dan diameter bawah 25 cm. <i>Tinjungan</i> tersusun atas beberapa lapisan di dalamnya, sebelum semua bahan filtrasi

No.	Aspek Pengamatan	Indikator Pengamatan	Hasil Pengamatan
			<p>dimasukkan, bagian dalam <i>tinjungan</i> dilapisi dengan plastic terlebih dahulu agar <i>yeh nyah</i> hanya keluar melalui lubang pada bagian bawah <i>tinjungan</i> saja. Lapisan terbawah dari <i>tinjungan</i> diisi dengan batu yang ukurannya cukup besar, batu tersebut diperoleh petani di pesisir laut. Lapisan selanjutnya diisi dengan kerikil yang diperoleh juga di tempat yang sama. Lapisan ketiga diisi dengan pasir, dalam hal ini petani menggunakan pasir yang ada di pesisir laut kemudian dipadatkan dengan cara diinjak-injak. Bagian atas pasir laut diisi dengan kain agar nantinya pasir laut tidak bercampur dengan tanah sari. Proses filtrasi bermula saat tanah sari yang telah mengering karena disirami dengan air dibawa ke atas <i>tinjungan</i>. Tujuan dari penyiraman air laut pada tanah sari adalah agar tanah tersebut mengandung larutan garam sehingga kandungan garamnya semakin banyak. Setelah seluruh tanah sari</p>

No.	Aspek Pengamatan	Indikator Pengamatan	Hasil Pengamatan
			<p>dibawa ke tingjunan kemudian tanah sari diratakan dan dipadatkan dengan cara diinjak-injak oleh Petani Garam Amed. Tahap selanjutnya setelah tanah sari dirasa telah padat dan rata, petani menyirami tanah sari dengan air laut hingga penuh. Pengambilan air laut saat ini dilakukan dengan memanfaatkan pompa air.</p> <p>Proses filtrasi berlangsung semalaman. Hari selanjutnya air laut yang ada di tinjungan telah surut dan terfiltrasi. Air hasil filtrasi disebut dengan <i>yeh nyah</i> yang ditampung pada suatu wadah yang disebut <i>penyusuan</i>.</p> <p>c. Hasil filtrasi dalam hal ini disebut dengan <i>yeh nyah</i>. <i>Yeh nyah</i> kemudian ditampung menggunakan wadah untuk dijemur di <i>palungan</i>. <i>Palungan</i> merupakan media yang digunakan untuk menjemur <i>yeh nyah</i> yang berasal dari batang pohon kelapa tua yang dibelah menjadi dua dan telah dikeluarkan isinya.</p> <p>d. Kristal garam dapat terbentuk dalam</p>

No.	Aspek Pengamatan	Indikator Pengamatan	Hasil Pengamatan
			<p>waktu sehari, namun kristal garam tersebut masih sangat basah sehingga teksturnya cenderung lunak apabila dipanen.</p> <p>e. Sama halnya dengan kristal garam, Bunga Garam Amed dapat terbentuk dalam waktu sehari.</p> <p>f. Waktu yang tepat untuk memanen garam adalah pada hari ke-4 dihitung dari awal menjemur, karena pada hari ke-4 kristal-kristal garam dirasa sudah kering dan padat dengan baik. Panen kristal garam biasanya dilakukan menjelang soreng hari. Pemanenan Bunga Garam Amed yang tepat juga dilakukan pada hari ke-4 setelah menjemur, namun yang membedakan adalah Bunga Garam Amed harus dipanen pada siang hari, karena apabila dipanennya sore hari maka Bunga Garam Amed akan turun dan membentuk kristal garam.</p>
3.	Hasil produksi	<p>e. Tekstur garam dan bunga</p> <p>f. Aroma garam dan bunga</p> <p>g. Warna garam dan bunga</p>	<p>a. Tekstur garam dan Bunga Garam Amed sedikit berbeda. Tekstur garam cenderung lebih kasar dan lebih besar butirannya, sedangkan</p>

No.	Aspek Pengamatan	Indikator Pengamatan	Hasil Pengamatan
		h. Tempat penyimpanan garam dan bunga	<p>Bunga Garam Amed lebih halus dan tipis.</p> <p>b. Aroma dari garam dan Bunga Garam Amed tidak ada bedanya.</p> <p>c. Warna antara keduanya sedikit berbeda. Bunga Garam Amed berwarna sedikit lebih putih daripada garam, hal ini diakibatkan oleh letaknya. Bunga Garam Amed berada di atas permukaan <i>yeh nyah</i> sehingga tidak terkontaminasi oleh kotoran-kotoran yang berada di dasar palungan.</p> <p>d. Tempat penyimpanan garam dan Bunga Garam Amed dibedakan berdasarkan jenisnya untuk memudahkan sortir. Seluruh garam dan Bunga Garam Amed yang telah dipanen petani disimpan di rumah produksi untuk kemudian disortir dan dikemas.</p>

2. Transkrip Wawancara Ketua MPIG Garam Amed Bali

Kode : 01/W/29-3/2021
 Narasumber wawancara : I Nengah Suanda
 Jabatan : Ketua MPIG Garam Amed Bali
 Lokasi wawancara : Amed Salt Center
 Tanggal Wawancara : 29 Maret 2021

Identitas	Data Wawancara
P	Apakah yang dimaksud dengan garam menurut Bapak/Ibu?
N	Menurut saya garam itu adalah sebuah butiran kristal yang asin yang digunakan untuk menambah rasa pada makanan selain itu juga bisa dipakai sebagai bahan untuk kecantikan.
P	Apa fungsi garam dalam kehidupan sehari-hari?
N	Biasanya untuk masak, dapat juga dipakai pakai pijat, selain itu juga dipakai juga untuk mengawetkan makanan biasanya seperti buat asinan, saya biasanya sering buat asinan.
P	Apa manfaat garam bagi kesehatan manusia?
N	Setahu saya garam dapat mencegah penyakit gondok, selain itu juga pada saat diare biasanya kan garam dipakai untuk buat oralit agar tidak banyak cair tubuh keluar.
P	Bagaimana awal mula Amed menjadi desa penghasil garam?
N	Garam Amed sudah ada dari dulu, dari zaman Kerajaan Karangasem. Zaman dulu ada kewajiban yang harus dilakukan masyarakat dibawah kepemimpinan Raja yaitu membayar pajak. Garam Amed sudah ada sejak saat itu karena ada bukti tertulisnya di Lontar Pemunder Namanya. Dalam lontar tersebut disinggung mengenai <i>petasikan</i> , kan <i>tasik</i> itu artinya adalah garam.
P	Apa saja alat yang digunakan pada setiap tahap produksi Garam Amed?
N	Alat yang digunakan selama membuat garam itu ada <i>sibuh</i> /gayung, timba, <i>angkup</i> , <i>pengerikan</i> , <i>gangan</i> /bakul, <i>tinjungan</i> , <i>palungan</i> , <i>penyusuan</i> , <i>bangkrak</i>
P	Terbuat dari apa seluruh alat yang digunakan?
N	Semua alatnya dibuat dari bahan-bahan yang gampang dijumpai di sekitar sini. Sibuh ini dibuat dari batok kelapa, diisi tangkai panjang, sedang, ada juga yang pendek, lalu timba dibuat dari daun lontar dulunya, kemudian pakai seng, tapi karena seng cepat berkarat, sekarang pakai pompa air. Angkup ini dibuat dari papan kayu, tapi sekarang pakai sekop saja biar tahan lama. Nah, ini pengerikan dibuatnya dari potongan ember plastik tapi diisi gagang panjang supaya gampang saat mau memanen nanti. Lalu ini bakul, kalau disini namanya <i>gangan</i> dibuat dari anyaman bambu. Lalu ini alat untuk menyaring airnya namanya <i>tinjungan</i> , <i>tinjungan</i> terbuat dari anyaman bambu berbentuk corong. Disini nanti ada saluran pendek yang fungsinya untuk mengalirkan <i>yeh nyah</i> ke <i>penyusuan</i> . Bagian

Identitas	Data Wawancara
	dalam <i>tinjungan</i> itu berlapis-lapis. Lapisan pertama ada plastik tebal agar <i>yeh nyah</i> tidak bocor. Kemudian baru diisi dengan batu besar dulu bagian paling bawahnya, terus ditumpuk dengan batu yang lebih kecil, baru kemudian pasir laut lalu ditutup dengan karung goni, supaya tidak tercampur nanti dengan tanah sarinya
P	Apa bahan baku pembuatan garam?
N	Jelas itu air laut.
P	Apakah terdapat kriteria tertentu yang ditetapkan dari bahan baku pembuatan Garam Amed?
N	Tidak, tidak ada kriteria tertentu untuk menentukan air laut yang akan digunakan, semuanya sama asalkan berasal dari air laut di Pantai Amed.
P	Apakah seluruh alat dan bahan yang digunakan masih sama seperti dahulu?
N	Sejauh ini seluruh bahan yang dipakai tidak ada yang berubah sama sekali, tapi dari segi alat ada beberapa alat yang berubah namun fungsinya tetap sama dan tidak mengubah kualitas Garam Amed sedikitpun. Alat-alat yang berubah itu mulai dari timba, kalau dulu timba yang dipakai itu terbuat dari daun lontar, tapi sekarang timbanya sudah diganti dengan seng dan dibentuk sama seperti timba seperti zaman dahulu. Nah karena seng juga ternyata kurang tahan lama sangat cepat berkarat, maka digantilah dengan pompa air sampai sekarang. Lalu <i>angkup</i> , dulu <i>angkup</i> dibuat dari papan kayu tapi sekarang sudah pada beralih pakai sekop, supaya lebih tahan lama. Kemudian ada <i>pengerikan</i> , dulu <i>pengerikan</i> terbuat dari daun lontar yang dibengkokkan supaya mudah memanen garam di <i>palungan</i> , tapi kini petani juga sudah beralih menggunakan potongan ember plastik karena lebih kuat dan tahan lama. <i>Penyusuan</i> atau tempat penampungan <i>yeh nyah</i> , dulu penampungannya terbuat dari pangkal pohon lontar yang dibuang bagian tengahnya sehingga membentuk lubang penampungan <i>yeh nyah</i> . Kini tempat penampungan <i>yeh nyah</i> diganti dengan bak beton.
P	Apa fungsi masing-masing alat tersebut dalam memproduksi garam?
N	Setiap alat punya fungsinya masing-masing, kalau ini <i>sibuh</i> /gayung digunakan untuk menuangkan <i>yeh nyah</i> ke palungan, kemudian ada timba digunakan untuk mengangkat air laut untuk dibawa ke <i>pesasahan</i> /petak penggaraman, tapi sekarang pakai pompa air. Lalu ada <i>angkup</i> digunakan untuk mengangkat tanah sari dari <i>pesasahan</i> /petak penggaraman ke <i>tinjungan</i> , tapi sekarang angkup sudah diganti menggunakan sekop. Kemudian ada <i>pengerikan</i> digunakan untuk mengumpulkan garam saat panen. <i>Gangan</i> /bakul digunakan sebagai wadah untuk mengumpulkan garam yang telah dipanen dari <i>palungan</i> . Kalau itu <i>tinjungan</i> digunakan untuk menyaring air laut. Lalu <i>palungan</i> digunakan untuk menjemur <i>yeh nyah</i> . <i>Penyusuan</i> digunakan untuk tempat penampungan <i>yeh nyah</i> air

Identitas	Data Wawancara
	hasil filtrasi. <i>Bangkrak</i> digunakan untuk meratakan tanah sari dengan air laut
P	Bagaimana proses produksi Garam Amed? Mohon dijelaskan secara terstruktur
N	<p>Prosesnya terdiri dari beberapa tahap. Tahap pertama diawali dengan membasahi salah satu petak lahan yang tanah sarinya telah tersebar merata menggunakan air laut dipagi hari. Air yang digunakan adalah air laut yang didapatkan dengan menggunakan pompa air saat ini, dulu pakainya daun lontar kemudian berubah lagi pakai seng. Tapi perubahan alat ini tidak mempengaruhi kualitas Garam Amed sama sekali. Tujuan tanah sari dibasahi dengan air laut adalah agar tanah sari mengandung zat-zat garam yang cukup. Tanah sari yang telah disirami air laut didiamkan selama beberapa jam hingga mengering, kemudian pada siang harinya tanah sari yang telah kering diangkut ke tinjungan menggunakan <i>angkup</i> kemudian dipadatkan dan diratakan dengan cara diinjak-injak oleh Petani Garam Amed. Tinjungan yang telah berisi tanah sari kemudian disirami dengan air laut hingga terisi penuh. Kegiatan ini dilakukan pada siang hari agar tanah sari mendapat cukup panas matahari sehingga akan menghasilkan <i>yeh nyah</i> yang bagus. Proses penyaringan ini berlangsung semalaman hingga air laut yang berada di atas tinjungan berhasil surut sehingga menghasilkan <i>yeh nyah</i> yang keluar dari tinjungan yang selanjutnya ditampung di dalam <i>penyusuan</i>. Hari selanjutnya pada pagi hari, tanah sari di <i>tinjungan</i> sudah mengering kemudian diturunkan kembali ke petak asalnya di <i>pesasahan</i> kemudian diratakan. Tanah sari di petak lainnya kemudian diberi perlakuan yang sama seperti sebelumnya. Siang harinya <i>yeh nyah</i> yang telah terkumpul di <i>penyusuan</i> dijemur di palungan menggunakan sibuh. Garam akan terbentuk selama empat hari dan paling baik dipanen pada hari keempat setelah penjemuran. Hari keempat pada siang harinya dilakukan pemanenan terhadap Bunga Garam Amed. Bunga Garam Amed biasanya terletak di atas permukaan <i>yeh nyah</i> sedangkan garam berada di dasar palungan yang biasanya dipanen saat sore hari menggunakan pengerikan. Setelah semua garam dan Bunga Garam Amed dipanen dan ditampung menggunakan <i>gangan</i>, Langkah selanjutnya adalah meniriskan garam dan Bunga Garam Amed tersebut dengan meletakkannya di pinggir palungan selama beberapa hari sampai dirasa cukup kering, kemudian garam dan Bunga Garam Amed tersebut dibawa ke rumah produksi untuk disortir secara manual dan dikemas.</p>
P	Dalam pembuatan garam, sumber energi apa yang paling dibutuhkan? Mohon dijelaskan!
N	Kalau itu kami pakai sinar matahari, iya itu sumber energi yang paling penting dan utama. Kerena kalau tidak dijemur maka tidak akan terbentuk garam, kan begitu

Identitas	Data Wawancara
P	Tahap atau proses apa yang menyebabkan terbentuknya kristal garam?
N	Proses penjemuran, karena setelah dijemur kristal garam akan terbentuk. Satu hari saja dijemur sudah akan terbentuk garamnya.
P	Mengapa pada proses tersebut dapat terbentuk kristal garam?
N	Proses penjemuran, karena setelah dijemur kristal garam akan terbentuk. Satu hari saja dijemur sudah akan terbentuk garamnya
P	Apa tujuan penyiraman petak lahan menggunakan air laut?
N	Itu tujuannya untuk menambah kadar garam di tanah sarinya. Agar nanti setelah disiram dengan air laut menghasilkan <i>yeh nyah</i> yang bagus sehingga kualitas garamnya juga bagus.
P	Apakah terdapat perbedaan proses dalam menghasilkan garam dan Bunga Garam Amed?
N	Jelas ada perbedaan, bedanya ada pada waktu memanennya saja, Bunga Garam Amed dipanen pada siang hari sedangkan garamnya dipanen pada sore hari. Selain itu bedanya juga terlihat pada posisi garam di palungan itu. Kalau garam biasanya dia ada di dasar palungan, biasanya lebih kotor, sedangkan Bunga Garam Amed biasanya terdapat di atas permukaan <i>yeh nyah</i> jadi lebih putih warnanya.
P	Apakah terdapat perbedaan antara proses produksi Garam Amed dengan garam lainnya?
N	Ada yang pasti, ada perbedaan dengan beberapa wilayah yang juga memproduksi garam. Daerah lain ada yang pakai terpal, kemudian ada yang sudah pakai geomembrane. Memang ada satu daerah yang memproduksi garam sama persis prosesnya seperti disini, alat-alat yang dipakai, sampai cara membuatnya juga sama. Bedanya terletak pada bahan baku yang digunakan, nah inilah kekuatan geografis kita disini yang berbeda. Walaupun sama cara buat dan alat yang dipakai, tapi dari segi rasa berbeda rasanya, karena itu geografisnya sangat mempengaruhi, air laut disini pasti beda rasanya dengan air laut disana, tanah yang dipakai disini pasti beda dengan tanah yang dipakai disana. Jadi itu yang membedakan proses pembuatan garam di amed dengan garam lain. Saya yakin kalau adik mau buat Garam Amed di rumah adik misalnya, dengan cara dan alat yang sama tapi pakai air laut dan tanah disana, saya jamin tidak akan sama rasanya. Oleh karena itu kami disini berjuang untuk mendapat perlindungan indikasi geografis
P	Berapa lama waktu yang dibutuhkan hingga terbentuk garam dan Bunga Garam Amed?
N	Waktu yang diperlukan sebenarnya adalah satu hari. Selama satu hari saja sebenarnya garam sudah terbentuk, tetapi masih sangat basah

Identitas	Data Wawancara
	dan tipis. Waktu ideal untuk dipanen agar menghasilkan garam dan Bunga Garam Amed yang baik adalah selama empat hari.
P	Kapan waktu yang baik untuk memanen garam dan Bunga Garam Amed?
N	Waktu yang paling ideal untuk memanen garam dan Bunga Garam Amed adalah empat hari setelah air laut di atas tinjungan kering dan telah tersaring menjadi <i>yeh nyah</i> di <i>pesasahan</i> . Karena saat sudah empat hari dijemur, garam sudah kering dan teksturnya sudah padat dan berat.
P	Mengapa diperlukan waktu demikian lama untuk memanen garam dan Bunga Garam Amed?
N	Agar garam yang dihasilkan kering menyeluruh dan tidak lunak.
P	Bagaimana proses pengemasan dilakukan?
N	Nah, untuk pengemasan biasanya dilakukan di rumah produksi. Melalui tahap sortir manual, semua kotoran yang ada itu dipilah dengan cara manual baru kemudian dikemas.
P	Apakah terdapat cara khusus dalam mengemas garam serta Bunga Garam Amed agar tahan lama?
N	Pengemasan yang dilakukan menggunakan beberapa wadah, ada yang menggunakan <i>plastic press</i> , toples karton, toples kaca, dan toples plastic. Garam akan tahan lama kalau disimpan di suhu ruangan.
P	Dimana garam serta Bunga Garam Amed disimpan setelah dikemas?
N	Setelah dikemas, seluruh garam dan Bunga Garam Amed disimpan di rumah produksi yang disediakan oleh MPIG Garam Amed Bali.
P	Apakah terdapat masa kadaluwarsa pada garam dan Bunga Garam Amed ini?
N	Tidak, tidak ada kadaluwarsanya. Keawetan garam tergantung pada penyimpanan.
P	Apa saja faktor-faktor yang memengaruhi kualitas Garam Amed? Mohon dijelaskan!
N	Ada beberapa faktor yang sangat mempengaruhi kualitas garam disini diantaranya adalah faktor geografis yang meliputi laut dan daratan. Tadi sudah saya katakan kalau air laut yang ada di laut amed berbeda kualitasnya dengan di tempat lain, begitupun juga tanahnya. Lokasi geografis ini sangat mempengaruhi kualitas Garam Amed. Kemudian cuaca dan sumber daya manusia juga punya pengaruh penting terhadap kualitas. Proses pembuatan garam sangat bergantung pada cuaca, apabila cuacanya bagus maka akan semakin banyak dan cepat garam yang dihasilkan selain itu juga semakin berkualitas. Sumber daya manusia juga memegang peran penting, karena seluaruh kegiatan pembuatan garam di amed mulai dari persiapan hingga penjualan dilakukan secara manual.

Identitas	Data Wawancara
P	Dimana sajakah wilayah pemasaran garam serta Bunga Garam Amed?
N	Pemasaran garam dan Bunga Garam Amed sejauh ini sudah sampai ke Depok. Namun ada sebenarnya pembeli yang telah menjual kembali garam ini hingga ke Singapura namun diberi label sendiri. Selain itu ada juga menjalin Kerjasama dengan beberapa hotel dan restoran. Seperti yang ada di depan kan ada itu lambang tinjungan, nah itu salah satunya.
P	Apa saja upaya promosi yang telah dilakukan dalam memasarkan garam serta Bunga Garam Amed?
N	Promosi sudah dilakukan melalui Youtube, Tokopedia, Instagram, kami juga sudah ada website.
P	Berapa harga jual yang ditetapkan untuk garam serta Bunga Garam Amed?
N	Beda-beda harganya, kalau Bunga Garam Amed lebih mahal dari harga garam biasa. Selain itu harga garam juga tergantung dengan kemasan yang dipakai. Untuk harga garam sekilo dengan pembelian mulai dari 10-100 kg dijual dengan harga Rp50.000,00. per kilogramnya, sedangkan kalau mau ngecer per kilogram harganya Rp75.000,00. Selain itu juga ada kemasan yang lebih kecil, ada ukuran 100 gram itu harganya mulai dari Rp20.000,00. Per bungkusnya. Tergantung dengan kemasan juga, karena kami sediakan kemasan pakai plastic vacuum, kaleng karton, ada juga dari kertas coklat, dan toples kaca.
P	Apa yang membedakan Garam Amed dengan garam lainnya?
N	Rasa Garam Amed itu lebih gurih, ndak ada pahitnya, selain itu juga tidak jarang aromanya seperti ada aroma-aroma kelapanya.
P	Apa keistimewaan Garam Amed baik dari segi rasa, aroma, tekstur, dan warna?
N	Keistimewaannya itu kalau dari segi rasa, garam ini sangat gurih, tidak ada meninggalkan rasa pahit sama sekali. Kalau dari segi aroma, terkadang banyak dari pembeli yang mengatakan kalau Garam Amed ini ada aroma gurih dari kelapanya, dan itu memang benar sesekali tercium aroma gurih dari kelapa. Untuk warna dan tekstur, garam ini tidak kalah bersaing juga.

3. Transkrip Wawancara Petani Garam Amed

Kode : 02/W/30-3/2021
 Narasumber wawancara : Ni Komang Januarini
 Jabatan : Petani Garam Amed
 Lokasi wawancara : Amed Salt Center
 Tanggal Wawancara : 30 Maret 2021

Identitas	Data Wawancara
P	Apakah yang dimaksud dengan garam menurut Bapak/Ibu?
N	Menurut saya garam itu adalah bahan masakan, menambah rasa asin pada makanan yang bentuknya itu butiran.
P	Apa fungsi garam dalam kehidupan sehari-hari?
N	Fungsinya untuk bahan masakan, menambah rasa asin.
P	Apa manfaat garam bagi kesehatan manusia?
N	Itu, biasanya kalau mencoret dibuat oralit, pakai garam dan gula diaduk dalam air.
P	Bagaimana awal mula Desa Amed menjadi desa penghasil garam?
N	Orang tua dulu bilang sudah ada dari zaman kerajaan katanya tapi persisnya ndak tau
P	Apa saja alat yang digunakan pada setiap tahap produksi Garam Amed?
N	Alat-alatnya itu ada <i>bangkrak</i> namanya, <i>sibuh</i> , <i>timba</i> , <i>angkup</i> , <i>pengerikan</i> , <i>gangan</i> , <i>tinjungan</i> , <i>palungan</i> , <i>penyusuan</i>
P	Terbuat dari apa seluruh alat yang digunakan?
N	Sibuh ini dibuat dari tempurung kelapa, terus timba dulunya pakai daun lontar, kalau <i>angkup</i> itu pakai papan kayu, tapi sekarang pakai sekop karena lebih kuat. Kemudian ini pengerikan dibuat dari potongan ember plastik yang diisi tangkai panjang. Kalau ini namanya <i>gangan</i> atau bakul dipakai untuk ngumpulin garam yang sudah dipanen dibuat dari anyaman bambu. Kalau itu <i>tinjungan</i> dibuat dari anyaman bambu juga, nanti di bagian tengahnya dilapisi plastik dulu, baru diisi dengan batu gede yang dicari di laut, lalu batu kecil-kecil, nanti atasnya diisi dengan pasir laut baru ditutup dengan kain atau karung goni. Lalu ada <i>palungan</i> , dibuat dari batang pohon kelapa yang dibelah dan dibersihkan tengahnya.
P	Apa bahan baku pembuatan garam?
N	Air laut
P	Apakah terdapat kriteria tertentu yang ditetapkan dari bahan baku pembuatan Garam Amed?
N	Tidak ada kriteria, asal dari laut Pantai Amed
P	Apakah seluruh alat dan bahan yang digunakan masih sama seperti dahulu?

N	Masih sama, tapi ada beberapa alat yang bahannya lebih kuat yang dipakai, seperti timbanya sekarang sudah pakai pompa air, <i>angkup</i> sekarang pakai sekop, <i>pengerikan</i> sekarang pakai potongan ember plastik
P	Apa fungsi masing-masing alat tersebut dalam memproduksi garam?
N	<i>Sibuh</i> dipakai untuk menuangkan <i>yeh nyah</i> ke <i>palungan</i> , lalu sekop untuk menaikkan dan menurunkan tanah sari dari <i>tinjungan</i> . <i>Pengerikan</i> digunakan untuk mengumpulkan garam dari <i>palungan</i> nanti diwadahi pakai <i>gangan</i> . <i>Tinjungan</i> dipakai untuk nyaring air laut, kalau <i>palungan</i> sudah jelas untuk menjemur <i>yeh nyah</i> , kalau <i>penyusuan</i> itu tempat nampung <i>yeh nyah</i> .
P	Bagaimana proses produksi Garam Amed? Mohon dijelaskan secara terstruktur
N	Pertama-tama salah satu petak disirami dengan air laut pagi harinya menggunakan pompa, kemudian diratakan. Siang harinya tanah sari yang telah kering dinaikkan ke <i>tinjungan</i> menggunakan <i>angkup</i> lalu dipadatkan dan diratakan dengan cara diinjak-injak. <i>Tinjungan</i> yang sudah isi tanah sari lalu disirami dengan air laut hingga terisi penuh. Besok paginya air lautnya sudah surut, lalu tanah sari di <i>tinjungan</i> diturunkan ke petak asalnya. Siangnya <i>yeh nyah</i> di <i>penyusuan</i> dijemur di <i>palungan</i> pakai <i>sibuh</i> . Besoknya garamnya sudah terbentuk, tapi masih tipis, masih lunak. Paling bagus itu dipanen di hari ke empat, saat itu udah pas keras garamnya. Panennya biasanya sore hari untuk garamnya, kalau Bunga Garam Amed itu dipanennya siang bolong, supaya ndak keburu turun ke dasar <i>palungan</i> Bunga Garam Amednya kalo dipanennya sore. Setelah dipanen diwadahi <i>gangan</i> , didiamin dulu empat sampai lima hari di ditaruh di atas <i>palungannya</i> , itu ditiriskan dulu supaya ndak netes lagi sebelum disimpan di rumah produksi. Setelah kering baru disortir terus dikemas.
P	Dalam pembuatan garam, sumber energi apa yang paling dibutuhkan? Mohon dijelaskan!
N	Matahari yang paling dibutuhkan, karena untuk jemur supaya <i>yeh nyah</i> -nya kering biar mau jadi garam
P	Tahap atau proses apa yang menyebabkan terbentuknya kristal garam?
N	Kristal garamnya terbentuk setelah dijemur, empat hari baru bagus hasilnya. Sudah tidak basah lagi garamnya saat itu
P	Mengapa pada proses tersebut dapat terbentuk kristal garam?
N	Karena menguap air lautnya saking panasnya saat dijemur
P	Apa tujuan penyiraman petak lahan menggunakan air laut?
N	Supaya tanahnya mengandung garam

P	Apakah terdapat perbedaan proses dalam menghasilkan garam dan Bunga Garam Amed?
N	Ada, bedanya pada saat pemanenan. Kalau garam dipanennya sore hari sedangkan Bunga Garam Amed siang hari
P	Apakah terdapat perbedaan antara proses produksi Garam Amed dengan garam lainnya?
N	Ada dari alat, bahan, dan tekniknya. Kalau di tempat lain itu pakai terpal saat jemurnya. Tapi ada juga katanya di daerah lain yang proses pembuatan dan alat bahan yang digunakan sama, namun yang membedakan adalah letak geografisnya. Jadi beda rasanya.
P	Berapa lama waktu yang dibutuhkan hingga terbentuk garam dan Bunga Garam Amed?
N	Satu hari sudah terbentuk tapi masih tipis garamnya
P	Kapan waktu yang baik untuk memanen garam dan Bunga Garam Amed?
N	Paling bagus setiap empat hari sekali
P	Bagaimana proses pengemasan dilakukan?
N	Pengemasannya itu di rumah produksi, dibersihkan dulu biasanya sebelum dikemas. Dibersihkannya juga manual, yang kotor-kotornya diambil satu-satu.
P	Apakah terdapat cara khusus dalam mengemas garam serta Bunga Garam Amed agar tahan lama?
N	Pakai plastic press supaya tetap kering garamnya
P	Dimana garam serta Bunga Garam Amed disimpan setelah dikemas?
N	Di rumah produksi
P	Apakah terdapat masa kadaluwarsa pada garam dan Bunga Garam Amed ini?
N	Ndak ada, tergantung caranya nyimpan. Kalau ditaruh di tempat yang panas bisa meleleh nanti garamnya, jangan juga ditaruh di tempat yang basah.
P	Apa saja faktor-faktor yang memengaruhi kualitas Garam Amed? Mohon dijelaskan!
N	Air laut sama tanah disini menurut saya yang buat kualitasnya beda
P	Dimana sajakah wilayah pemasaran garam serta Bunga Garam Amed?
N	Kalau itu saya kurang tahu, biasanya garamnya juga dipakai sendiri
P	Apa saja upaya promosi yang telah dilakukan dalam memasarkan garam serta Bunga Garam Amed?
N	Kurang tahu saya untuk hal itu

P	Berapa harga jual yang ditetapkan untuk garam serta Bunga Garam Amed?
N	Harganya tergantung dengan kemasan yang dipakai.kemasannya beragam, yang paling kecil dikemas 100 gram. Harga sekilo itu sekitar Rp50.000,00. Kemasan lain kalau pakai kaleng karton yang beratnya 250 gram dijual Rp60.000,00.
P	Apa yang membedakan Garam Amed dengan garam lainnya?
N	Rasanya gurih, tidak pahit. Paling enak kalau dipakai untuk panggang ikan, disana beda rasa ikannya kalau pakai Garam Amed.
P	Apa keistimewaan Garam Amed baik dari segi rasa, aroma, tekstur, dan warna?
N	Istimewanya itu ada di rasa menurut saya, karena memang beda rasanya dengan garam yang lain. Gurih dia, tidak ada pahitnya sama sekali.



Kode : 03/W/30-3/2021
 Narasumber wawancara : I Nyoman Patra Gunawan
 Jabatan : Petani Garam Amed
 Lokasi wawancara : Amed Salt Center
 Tanggal Wawancara : 30 Maret 2021

Identitas	Data Wawancara
P	Apakah yang dimaksud dengan garam menurut Bapak/Ibu?
N	Garam itu bumbu untuk masakan, membuat makanan jadi asin
P	Apa fungsi garam dalam kehidupan sehari-hari?
N	Untuk memasak, untuk ngawetin makanan juga bisa contohnya gerang
P	Apa manfaat garam bagi kesehatan manusia?
N	Untuk membuat oralit, supaya tidak lemas saat diare
P	Bagaimana awal mula Desa Amed menjadi desa penghasil garam?
N	Iya, Garam Amed sudah ada dari zaman kerajaan, sudah ada ratusan tahun itu
P	Apa saja alat yang digunakan pada setiap tahap produksi Garam Amed?
N	Kalau alat itu macem-macem yang dipakai, ada pakai <i>angkup</i> , timba, <i>sibuh</i> , <i>bangkrak</i> , <i>pengerikan</i> , <i>gangan</i> , <i>tinjungan</i> , <i>palungan</i> , pakai nyimpan airnya itu namanya <i>penyusuan</i>
P	Terbuat dari apa seluruh alat yang digunakan?
N	Ini pengerikan dibuat dari ember plastic yang dipotong, palungan berasal dari batang pohon kelapa tua yang dibelah dua, tangan ini dipakai buat kumpulkan garam dibuat dari anyaman bambu, lalu ada sibuh dibuat dari batok kelapa, terus ada angkup dari papan kayu, nah kalo itu tinjungan dibuat dari anyaman bambu.
P	Apa bahan baku pembuatan garam?
N	Air laut itu
P	Apakah terdapat kriteria tertentu yang ditetapkan dari bahan baku pembuatan Garam Amed?
N	Tidak, tidak ada
P	Apakah seluruh alat dan bahan yang digunakan masih sama seperti dahulu?
N	Ada beberapa yang berubah tapi tidak ngaruh ke rasa garamnya itu. Seperti <i>angkup</i> sekarang pakai sekop, timba sekarang pakai pompa air, <i>pengerikan</i> sekarang pakai ember plastik yang dipotong diisi tangkai panjang.
P	Apa fungsi masing-masing alat tersebut dalam memproduksi garam?
N	<i>Pengerikan</i> dipakai untuk mengumpulkan garam yang ada di <i>palungan</i> , nanti dikumpulkan di <i>gangan</i> . <i>Sibuh</i> ini dipakai untuk nuang <i>yeh nyah</i> ke <i>palungan</i> . Air lautnya nanti disaring di <i>tinjungan</i> , tanah sari diangkut ke <i>tinjungan</i> nanti pakai sekop. Nanti air yang keluar dari <i>tinjungan</i> akan tertampung disini, di <i>penyusuan</i> .

P	Bagaimana proses produksi Garam Amed? Mohon dijelaskan secara terstruktur
N	Pagi harinya salah satu petak di <i>pesasahan</i> disiram pakai air laut, lalu diratakan. Kemudian siang harinya tanah sari yang sudah kering dinaikkan ke <i>tinjungan</i> pakai sekop lalu dipadatin, diinjak-injak. Setelah itu <i>tinjungan</i> diisi dengan air laut sampai penuh. Besok paginya air lautnya sudah surut, lalu tanah sari di <i>tinjungan</i> diturunkan ke petak asalnya. Siangnya <i>yeh nyah</i> di <i>penyusuan</i> dijemur di palungan pakai sibuh. Besoknya garamnya sudah terbentuk, tapi masih tipis. Paling bagus itu dipanen di hari ke empat, saat itu udah pas keras garamnya. Panennya biasanya sore hari untuk garamnya, kalau Bunga Garam Amed itu dipanennya siang bolong, supaya ndak keburu turun ke dasar palungan Bunga Garam Amednya kalo dipanennya sore. Setelah dipanen diwadahi <i>gangan</i> , didiamin dulu empat sampai lima hari di ditaruh di atas palungannya, itu ditiriskan dulu supaya ndak netes lagi sebelum disimpan di rumah produksi. Setelah kering baru disortir terus dikemas.
P	Dalam pembuatan garam, sumber energi apa yang paling dibutuhkan? Mohon dijelaskan!
N	Sumber energi, manusia menurut saya, lain daripada itu matahari. Energi manusia diperlukan untuk buat garam, kan prosesnya cukup banyak, kalau matahari itu untuk jemur supaya garamnya terbentuk
P	Tahap atau proses apa yang menyebabkan terbentuknya kristal garam?
N	Setelah dijemur ada dah itu kristal garamnya, tapi supaya bagus harus dijemur dulu empat hari. Nanti keringnya akan bagus kalau dijemur empat hari
P	Mengapa pada proses tersebut dapat terbentuk kristal garam?
N	Karena kena panas jadinya hilang air lautnya, menguap ya Namanya kalau tidak salah
P	Apa tujuan penyiraman petak lahan menggunakan air laut?
N	Supaya tanahnya mengandung garam, nanti enak jadi garamnya
P	Apakah terdapat perbedaan proses dalam menghasilkan garam dan Bunga Garam Amed?
N	Bedanya pada saat panennya, Bunga Garam Amed siang hari dipanen, kalau garamnya sore hari. Karena kalau Bunga Garam Amed dipanen sore nanti malah jadi garam, jadi harus di siang hari dipanennya
P	Apakah terdapat perbedaan antara proses produksi Garam Amed dengan garam lainnya?
N	Ada, kalau di tempat lain biasanya pakai terpal untuk mengeringkan
P	Berapa lama waktu yang dibutuhkan hingga terbentuk garam dan Bunga Garam Amed?

N	Sehari sudah terbentuk, tapi masih lembek garamnya. Empat hari paling bagus
P	Kapan waktu yang baik untuk memanen garam dan Bunga Garam Amed?
N	Empat hari sekali
P	Bagaimana proses pengemasan dilakukan?
N	Sebelum dikemas, garam-garamnya disortir manual dahulu, baru setelahnya dikemas pakai plastic press, ada yang pakai toples karton, toples kaca, toples plastik
P	Apakah terdapat cara khusus dalam mengemas garam serta Bunga Garam Amed agar tahan lama?
N	Cara khususnya tidak ada, yang penting wadahnya kering
P	Dimana garam serta Bunga Garam Amed disimpan setelah dikemas?
N	Di rumah produksi disini
P	Apakah terdapat masa kadaluwarsa pada garam dan Bunga Garam Amed ini?
N	Tidak ada rasanya, asal ditaruh di tempat yang sejuk dan kering
P	Apa saja faktor-faktor yang memengaruhi kualitas Garam Amed? Mohon dijelaskan!
N	Air laut, tanah yang dipakai, dan cara pembuatan yang masih sama seperti dulu
P	Dimana sajakah wilayah pemasaran garam serta Bunga Garam Amed?
N	Kurang tau, tapi sepertinya ada dijual disini, ada di luar
P	Apa saja upaya promosi yang telah dilakukan dalam memasarkan garam serta Bunga Garam Amed?
N	Kurang tau juga soal itu, sepenuhnya saya serahkan ke ketua MPIGnya
P	Berapa harga jual yang ditetapkan untuk garam serta Bunga Garam Amed?
N	Untuk harga jual itu tergantung kemasan yang dipakai. Karena pengemasannya itu ada yang pakai plastic press, toples kaca, toples karton, kertas coklat. Selain itu kalau beli lebih dari 100 kg biasanya harganya lebih murah, itu kena Rp40.000,00. per kilogramnya
P	Apa yang membedakan Garam Amed dengan garam lainnya?
N	Enak, tidak ada rasa pahitnya, asinnya itu enak.
P	Apa keistimewaan Garam Amed baik dari segi rasa, aroma, tekstur, dan warna?
N	Dari segi rasa memang lebih enak, gurih sekali, kalau aroma dia mengikuti rasa gurihnya, ada bau-bau kelapa garam ini

4. Transkrip Wawancara Guru IPA SMP Negeri 2 Amlapura

Kode : 04/W/7-4/2021
 Narasumber wawancara : I Nengah Parsa
 Jabatan : Guru IPA SMP Negeri 2 Amlapura
 Lokasi wawancara : SMP Negeri 2 Amlapura
 Tanggal Wawancara : 7 April 2021

Identitas	Data Wawancara
P	Bagaimana minat belajar siswa terhadap pembelajaran IPA jika dilihat dari antusiasme siswa?
N	Iya siswa sangat antusias kalau belajar IPA, apalagi kalau diajak praktikum
P	Strategi pembelajaran apa yang Bapak/Ibu terapkan dalam mengajar IPA?
N	Strategi pembelajaran yang dipakai itu praktikum dan diskusi. Sebelum pembelajaran dimulai biasanya saya kasih siswa kesempatan untuk baca dulu materi yang akan dibahas dalam pembelajaran
P	Apa upaya yang telah Bapak/Ibu lakukan agar siswa mampu mengaitkan teori yang diperolehnya dalam kegiatan pembelajaran dengan kehidupan sehari-harinya?
N	Upayanya itu dengan selalu memberikan apersepsi kepada siswa, mengukur pengetahuan awalnya, memberikan tugas yang melatih keterampilan siswa salah satunya adalah dengan melibatkan siswa dalam kegiatan praktikum sederhana, membuat karya tulis, dan membuat poster
P	Amed merupakan salah satu desa penghasil garam di Kabupaten Karangasem yang bersifat turun temurun. Apa yang Bapak/Ibu ketahui mengenai garam?
N	Garam itu adalah salah satu senyawa kimia, ada banyak jenis-jenisnya tapi biasanya yang sering dipakai untuk memasak adalah garam dapur atau NaCl
P	Apa bahan baku garam?
N	Air laut
P	Apa fungsi garam dalam kehidupan sehari-hari?
N	Fungsi garam biasanya kan untuk masak, selain itu juga untuk mengawetkan makanan contohnya pakai di asinan dan ikan asin. Kebanyakan sih difungsikan untuk pangan
P	Apakah manfaat garam bagi kesehatan manusia?
N	Manfaatnya itu adalah untuk mencegah dehidrasi saat diare, bisanya dibuat oralit. Selain itu juga bagus untuk kelenjar tiroid karena garam kan ada yodiumnya

Identitas	Data Wawancara
P	Tahap atau proses apa yang menyebabkan terbentuknya kristal garam?
N	Menurut saya kristal garam akan terbentuk setelah melalui proses penjemuran di bawah sinar matahari. Air nantinya akan menguap sehingga hanya menyisakan mineral garam dalam bentuk kristal
P	Mengapa pada proses tersebut dapat terbentuk kristal garam?
N	Pada tahap itu air lautnya menguap terkena panas matahari, sehingga larutan tersebut akan menghasilkan endapan yang lama-lama akan memadat dan membentuk kristal garam
P	Apakah Bapak/Ibu memiliki keinginan untuk merekonstruksi sains asli (kearifan lokal) menjadi sains ilmiah (etosains) sebagai sumber belajar baru bagi siswa?
N	Ada keinginan, tetapi tergantung dengan materinya. Tidak semua materi ada kearifan lokalnya.
P	Apa saja kendala yang Bapak/Ibu hadapi sehingga nilai-nilai sains ilmiah yang terkandung dalam kearifan lokal belum diintegrasikan kedalam pembelajaran IPA?
N	Kendalanya itu tidak banyak saya tahu ada kearifan local apa saja yang sekiranya bisa diangkat ke kegiatan pembelajaran IPA khususnya, selain itu juga biaya yang dibutuhkan untuk mengembangkan itu tidak sedikit ebgitu juga waktu yang sangat terbatas.
P	Apakah materi IPA akan lebih mudah dipahami siswa apabila diintegrasikan dengan nilai-nilai kearifan lokal?
N	Iya tentu, karena dekat dengan keseharian siswa, kontekstual
P	Apakah manfaat yang dapat dirasakan apabila nilai-nilai kearifan lokal dapat digunakan sebagai sumber belajar IPA bari bagi siswa?
N	Siswa lebih mudah memahami materi dan lebih tertarik untuk belajar.

Kode : 05/W/7-4/2021
 Narasumber wawancara : Sri Wahyuni
 Jabatan : Guru IPA SMP Negeri 2 Amlapura
 Lokasi wawancara : SMP Negeri 2 Amlapura
 Tanggal Wawancara : 7 April 2021

Identitas	Data Wawancara
P	Bagaimana minat belajar siswa terhadap pembelajaran IPA jika dilihat dari antusiasme siswa?
N	Sangat tergantung pada guru, apabila guru menerapkan kegiatan pembelajaran yang melibatkan kegiatan sehari-hari maka siswa akan lebih termotivasi dan lebih tertarik untuk mengikuti pembelajaran. Tapi kalau guru hanya ngajar saja sesuai dengan buku, maka minat siswa akan kurang. Guru menggali <i>prior knowledge</i> siswa itu sangat penting untuk dilakukan.
P	Strategi pembelajaran apa yang Bapak/Ibu terapkan dalam mengajar IPA?
N	Bermacam-macam, semuanya bergantung dengan situasi dan kondisi, bisa tergantung dengan jenis materinya, kalau kompleks sekali harus dilakukan dengan perlahan misalnya dengan melibatkan gambar, kalau materinya mudah diamati di lingkungan maka lebih baik siswa itu langsung mengamati dan melakukan praktikum sederhana kegiatan pembelajarannya akan kontekstual jadinya. Selain itu dengan berkelompok agar siswa mampu untuk berinteraksi dan berdiskusi terkait dengan materi Bersama teman-temannya. Tapi jika waktu pada KD tertentu singkat maka strategi yang dipakai itu biasanya demonstrasi oleh guru.
P	Apa upaya yang telah Bapak/Ibu lakukan agar siswa mampu mengaitkan teori yang diperolehnya dalam kegiatan pembelajaran dengan kehidupan sehari-harinya?
N	Itulah yang harus ditekankan setiap pembelajaran agar siswa tahu bahwa IPA bukan hanya ada di buku, tetapi juga ada di kehidupan sehari-hari agar siswa paham. Biasanya saya selalu menggali <i>prior knowledge</i> siswa di awal kegiatan pembelajaran, meminta siswa untuk menghubungkan materi terkait dengan apa yang siswa pernah alami (pengalaman siswa), selain itu juga biasanya dengan melakukan kegiatan praktikum sederhana.
P	Amed merupakan salah satu desa penghasil garam di Kabupaten Karangasem yang bersifat turun temurun. Apa yang Bapak/Ibu ketahui mengenai garam?
N	Garam itu kan senyawa ionik dia, terdiri dari ion positif dan negative. Gara, itu muatannya netral, setau saya garam itu ada yang sifatnya asam dan ada yang basa juga jadi di aitu ada garam asam dan garam basa. Banyak ada jenis-jenis garam salah satunya itu NaCl atau garam dapur yang biasanya dipakai masak
P	Apa bahan baku garam?
N	Air laut

Identitas	Data Wawancara
P	Apa fungsi garam dalam kehidupan sehari-hari?
N	Garam itu kan banyak jenisnya ya dik, ada garam basa, garam asam, ada juga garam netral. Biasanya dan umumnya orang tahu itu garam kan dikonsumsi yang biasanya ditambahkan pada makanan untuk menambah rasa asin, yang dipakai untuk masak itu adalah garam dapur atau NaCl. Jenis lain kan ada yang namanya Na_2SO_4 atau garam natrium, itu kalau tidak salah difungsikan dalam bidang industri, sebagai bahan pembuat detergen. Jadi semua jenis garam itu ada fungsinya masing-masing, hanya saja tidak banyak yang tahu kalau ada jenis garam selain garam yang dikonsumsi itu
P	Apakah manfaat garam bagi kesehatan manusia?
N	Manfaat garam untuk kesehatan itu adalah untuk mencegah dehidrasi saat diare yang jelas dan sudah banyak yang tahu pasti itu, biasanya dibuatkan oralit, kan itu pakai larutan garam dan gula. Selain itu manfaatnya adalah untuk cegah tekanan darah rendah, tapi ya tidak konsumsi yang banyak, disesuaikan, terus untuk cegah gondok. Penyakit gondok itu umumnya diakibatkan karena kekurangan yodium, nah biasanya di garam ada yodiumnya, jadi bisa dikatakan baik untuk mencegah penyakit gondok. Kalau berlebihan konsumsi garam juga tidak baik, itu bisa buat penyakit darah tinggi
P	Tahap atau proses apa yang menyebabkan terbentuknya kristal garam?
N	Kristal garam akan terbentuk setelah melalui tahap penjemuran. Pada tahap ini air laut dijemur tujuannya agar airnya dapat menguap akibat terkena panas sehingga menyisakan kristal garam
P	Mengapa pada proses tersebut dapat terbentuk kristal garam?
N	Menurut saya pada saat itu terjadi peristiwa kristalisasi karena menghasilkan kristal. Kalau evaporasi itu hasilnya masih berupa larutan bukan kristal, tapi kalau kristalisasi akan menghasilkan padatan berupa kristal
P	Apakah Bapak/Ibu memiliki keinginan untuk merekonstruksi sains asli (kearifan local) menjadi sains ilmiah (etnosains) sebagai sumber belajar baru bagi siswa?
N	Itu sudah dilakukan di materi bioteknologi contohnya itu di tape singkong. Secara tidak langsung kearifan local sudah banyak diangkat dalam kegiatan pembelajaran IPA, tetapi disampaikan tidak secara spesifik. Etnosains itu sebenarnya harus dilakukan karena sifatnya kontekstual dan mudah dijumpai oleh siswa. Jadi saya selalu minta siswa apabila ada kegiatan untuk yang berkaitan dengan keseharian siswa biasanya saya minta untuk sampaikan.
P	Apa saja kendala yang Bapak/Ibu hadapi sehingga nilai-nilai sains ilmiah yang terkandung dalam kearifan lokal belum diintegrasikan kedalam pembelajaran IPA?
N	Justu kearifan local itu yang paling gampang untuk dilibatkan ke pembelajaran IPA karena lebih dekat dengan siswa, tapi tidak semua materi SMP ada kearifan lokalnya, jadi harus disesuaikan dengan

Identitas	Data Wawancara
	materinya. Biasanya bioteknologi dan zat aditif dan adiktif yang mudah didapat kearifan lokalnya.
P	Apakah materi IPA akan lebih mudah dipahami siswa apabila diintegrasikan dengan nilai-nilai kearifan lokal?
N	Ya pasti, karena lebih memotivasi siswa dan lebih nyata dan mudah diamati oleh siswa. Manfaatnya juga lebih banyak, jadi ketercapaian KD nya lebih cepat
P	Apakah manfaat yang dapat dirasakan apabila nilai-nilai kearifan lokal dapat digunakan sebagai sumber belajar IPA bari bagi siswa?
N	Itu merupakan sarana untuk membangun karakter, jika siswa didekatkan dengan kehidupannya maka akan terbentuk sikap percaya diri siswa untuk tidak malu menjadi petani, nelayan, dan lain sebagainya. Kalau dulu guru lebih banyak memberikan teori ke siswa, jarang ditemui mengaitkan ke kehidupan sehari-hari. Sekarang peran guru sudah berubah, yaitu untuk mengembangkan minat dan potensi yang dimiliki oleh siswa di segala bidang salah satu caranya itu dengan membentuk karakter siswa melalui kegiatan pembelajaran yang melibatkan kearifan local siswa. Sembari menunjukan jati diri daerah kita, agar lebih bangga dengan potensi yang kita miliki di daerah sendiri.




Kode : 05/W/7-4/2021
 Narasumber wawancara : Ni Putu Dewik Agustina
 Jabatan : Guru IPA SMP Negeri 2 Amlapura
 Lokasi wawancara : SMP Negeri 2 Amlapura
 Tanggal Wawancara : 7 April 2021

Identitas	Data Wawancara
P	Bagaimana minat belajar siswa terhadap pembelajaran IPA jika dilihat dari antusiasme siswa?
N	Bagus antusiasme siswa kalau belajar IPA, karena ada kegiatan praktikum. Siswanya kreatif, itu juga tergantung dari kita mengaturnya.
P	Strategi pembelajaran apa yang Bapak/Ibu terapkan dalam mengajar IPA?
N	Lebih ke eksperimen, lebih banyak mencoba dengan praktikum sederhana dan diskusi antarsiswa, jadi kami guru hanya mengawasi saja.
P	Apa upaya yang telah Bapak/Ibu lakukan agar siswa mampu mengaitkan teori yang diperolehnya dalam kegiatan pembelajaran dengan kehidupan sehari-harinya?
N	Biasanya dengan praktikum sederhana dan meminta siswa untuk mengamati sekitarnya. Biasanya saya memberikan contoh yang mudah siswa temui di kehidupan sehari-hari.
P	Amed merupakan salah satu desa penghasil garam di Kabupaten Karangasem yang bersifat turun temurun. Menurut Bapak/Ibu apakah yang dimaksud dengan garam?
N	Seingat saya garam itu bagian dari senyawa ion yang digunakan sebagai bumbu penyedap.
P	Apa bahan baku garam?
N	Air laut
P	Apa fungsi garam dalam kehidupan sehari-hari?
N	Fungsi garam itu adalah untuk konsumsi biasanya, kan ada garam dapur atau NaCl, itu difungsikan untuk konsumsi biasanya. Selain itu juga ada jenis lain yang difungsikan untuk industri biasanya
P	Apakah manfaat garam bagi kesehatan manusia?
N	Manfaatnya adalah untuk mencegah dehidrasi saat diare, biasanya diberikan kepada seseorang berupa oralit. Manfaat lainnya adalah untuk mencegah gondok akibat kekurangan yodium
P	Dalam proses pembuatan garam, sumber energi apa yang paling dibutuhkan? Mohon dijelaskan!
N	Sumber energi yang dibutuhkan adalah energi panas matahari. Fungsinya adalah untuk menguapkan air yang mengandung mineral garam, tujuan dijemur adalah untuk membentuk kristal garam. Setelah airnya menguap kan nanti sisa butiran garam saja, seperti itu
P	Tahap atau proses apa yang terjadi sehingga dapat terbentuk kristal garam?

Identitas	Data Wawancara
N	Setelah dijemur kristal garam akan terbentuk. Karena airnya menguap terkena panas matahari
P	Mengapa pada saat proses tersebut dapat terbentuk kristal garam?
N	Kristal garam terbentuk karena melalui tahap kristalisasi. Setelah kena panas maka akan terbentuk endapan dan akan memadat sehingga membentuk kristal garam
P	Apa yang Bapak/Ibu ketahui mengenai proses pembuatan garam?
N	Air laut dikumpulkan, kemudian diuapkan hingga jenuh, kemudian kering dan akan terbentuk jadi kristal garam
P	Apakah Bapak/Ibu menemukan konsep IPA yang diterapkan dalam proses pembuatan garam?
N	Konsep IPA ada, itu pada bagian pemisahan campuran dan klasifikasi materi
P	Apakah Bapak/Ibu memiliki keinginan untuk merekonstruksi sains asli (kearifan local) menjadi sains ilmiah (etnosains) sebagai sumber belajar baru bagi siswa?
N	Sebenarnya dari kurikulum juga mewajibkan untuk melibatkan kearifan local dalam kegiatan pembelajaran agar siswanya lebih tahu. Biasanya saya memberikan contoh saja dalam kegiatan pembelajaran. Bisa juga digunakan sebagai suatu proyek untuk siswa.
P	Apa saja kendala yang Bapak/Ibu hadapi ketika menerapkan nilai-nilai sains ilmiah yang terkandung dalam kearifan lokal yang dapat diintegrasikan kedalam pembelajaran IPA?
N	Sumber informasi yang masih jadi kendala, karena belum terlalu banyak ada yang mengkaji jadi cukup sulit dilakukan.
P	Apakah materi IPA akan dapat dipahami siswa apabila diintegrasikan dengan nilai-nilai kearifan lokal?
N	Iya, akan lebih mudah tapi jika siswa itu tahu kearifan local yang kita bicarakan. Sulit juga kalau siswanya tidak tahu kearifan local yang kita bahas
P	Apakah manfaat yang dapat dirasakan oleh guru apabila nilai-nilai kearifan lokal digunakan sebagai sumber belajar IPA terbaru bagi siswa?
N	Manfaatnya menurut saya siswa akan jadi lebih mengenal kearifan local, selain itu juga untuk mempermudah siswa untuk memahami pembelajaran.

Lampiran 3. Surat Izin Permohonan Pengambilan Data

1. Surat Izin Permohonan Pengambilan Data di MPIG Garam Amed Bali, Amed Salt Center


KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
FAKULTAS MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN ALAM
 Alamat : Jalan Udayana Singaraja-Bali
 Telepon (0362) 25072 Fax. (0362) 25335 Pos 81116

Nomor : 47./UN48.9.1/TU/2021 25 Januari 2021
 Lampiran : -
 Perihal : Permohonan Izin Pengambilan Data



Kepada

Yth Ketua MPIG
(Masyarakat Perlindungan Indikasi Geografis Garam Amed Bali)
di tempat

Dengan hormat, dalam rangka melengkapi persyaratan perkuliahan/ penyusunan ~~makalah/tesis/skripsi/tugas akhir~~ *), bersama ini dimohon bantuannya untuk memberikan informasi atau data yang diperlukan kepada mahasiswa berikut.

Nama : Ni Luh Putu Oktiyana Rista Ayuni
 NIM : 1713071021
 Program Studi : SI Pendidikan IPA

Demikian surat ini disampaikan, atas perkenan dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.


 a.n. Dekan
 Wakil Dekan I,

Dr. I Wayan Sukra Warpala, S.Pd., M.Sc.
 NIP. 19671013 199403 1001

Catatan :*) coret yang tidak perlu

2. Surat Izin Permohonan Pengambilan Data di Kantor Desa Purwakerti



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
FAKULTAS MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN ALAM

Alamat : Jalan Udayana Singaraja-Bali
 Telepon (0362) 25072 Fax. (0362) 25335 Pos 81116

Nomor : 47/UN48.9.1/TUJ.2021 25 Januari 2021
 Lampiran : -
 Perihal : Permohonan Izin Pengambilan Data

Kepada

Yth Kepala Desa Purwakerti,
Kecamatan Abang, Karangasem
di tempat

Dengan hormat, dalam rangka melengkapi persyaratan perkuliahan/ penyusunan ~~makalah/tesis/skripsi/tugas akhir~~ *), bersama ini dimohon bantuannya untuk memberikan informasi atau data yang diperlukan kepada mahasiswa berikut.

Nama : Ni Luh Putu Oktiyana Rista Ayuni
 NIM : 1713071021
 Program Studi : SI Pendidikan IPA

Demikian surat ini disampaikan, atas perkenan dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.




a.n. Dekan
 Wakil Dekan I,

Dr. I Wayan Sukra Warpala, S.Pd., M.Sc.
 NIP. 19671013 199403 1001

Catatan :*) coret yang tidak perlu

3. Surat Izin Permohonan Pengambilan Data di SMP Negeri 2 Amlapura



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
FAKULTAS MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN ALAM
 Alamat : Jalan Udayana Singaraja-Bali
 Telepon (0362) 25072 Fax. (0362) 25335 Pos 81116



Nomor : 47/UN48.9.1/TU/2021 25 Januari 2021
 Lampiran : -
 Perihal : Permohonan Izin Pengambilan Data

Kepada
 Yth Kepala
SMP Negeri 2 Amlapura
di tempat

Dengan hormat, dalam rangka melengkapi persyaratan perkuliahan/ penyusunan ~~makalah/tesis/skripsi/tugas akhir~~ *), bersama ini dimohon bantuannya untuk memberikan informasi atau data yang diperlukan kepada mahasiswa berikut.

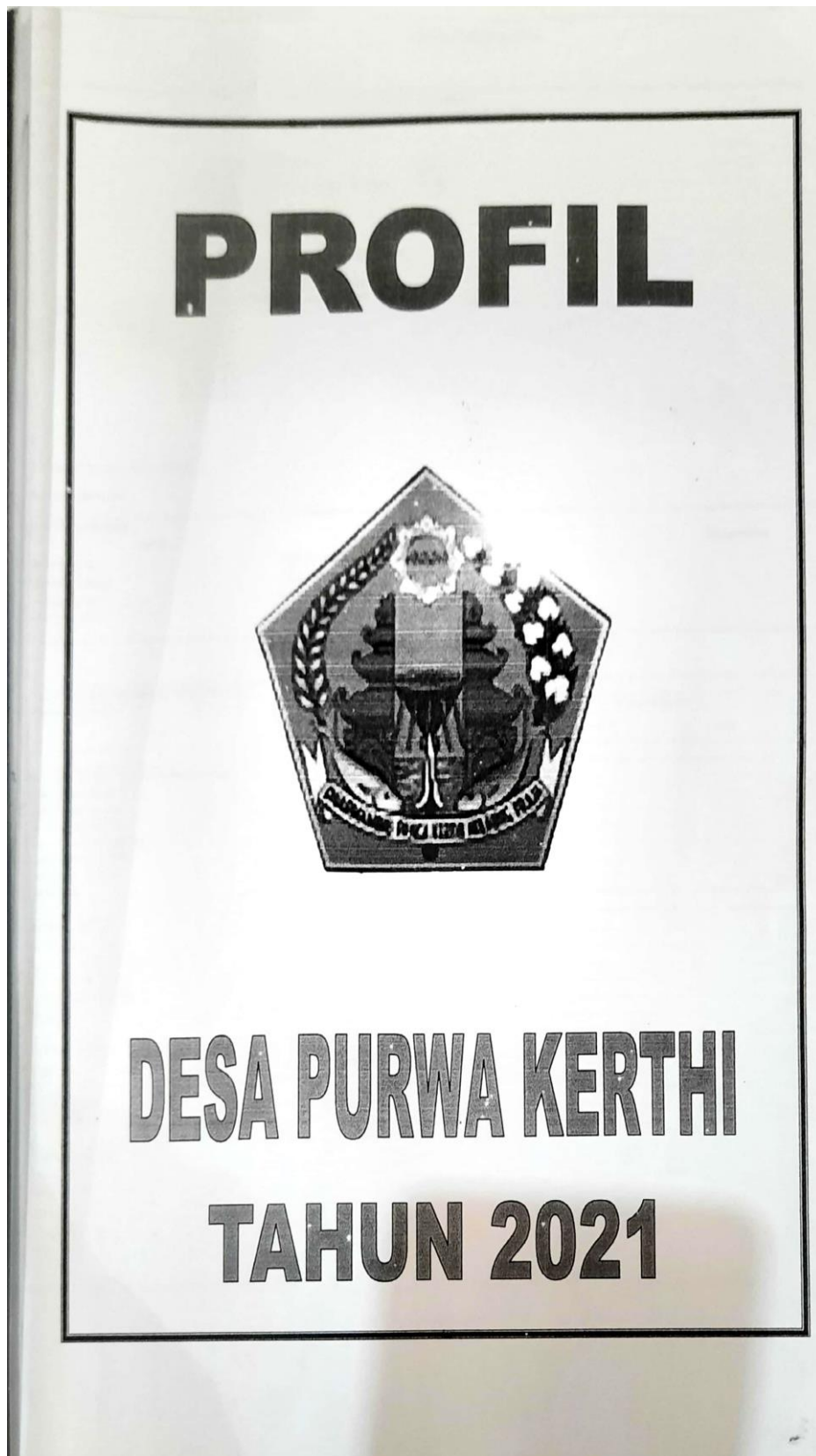
Nama : Ni Luh Putu Oktiyana Rista Ayuni
 NIM : 1713071021
 Program Studi : SI Pendidikan IPA

Demikian surat ini disampaikan, atas perkenan dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.


 a.n. Dekan
 Wakil Dekan I,

Dr. I Wayan Sukra Warpala, S.Pd., M.Sc.
 NIP. 19671013 199403 1001

Catatan :) coret yang tidak perlu*

Lampiran 4. Profil Desa Purwakerthi



**DAFTAR ISI
POTENSI DESA DAN KELURAHAN**

Desa: PURWAKERTI
Kecamatan: ABANG
Kabupaten: KABUPATEN KARANGASEM
Provinsi: BALI
Bulan: 11
Tahun: 2020

Nama Pengisi: I PUTU SUNARTHA ARIAWAN
Pekerjaan: PERANGKAT DESA
Jabatan: KASI PEMERINTAHAN
Kepala Desa / Lurah: I NENGAH KARYAWAN
SUMBER DATA YANG DIGUNAKAN
UNTUK MENGISI PROFIL
DESA/KELURAHAN
Referensi 1 :
Referensi 2 :
Referensi 3 :
Referensi 4 :

Potensi Sumber Daya Alam

A. Potensi Umum

1.a. Batas Wilayah		Desa/Kel	Kecamatan
Batas			
Sebelah utara	: DESA LABA SARI	:	:
Sebelah selatan	: DESA BUNUTAN	:	:
Sebelah timur	: LAUT SELAT LOMBOK	:	:
Sebelah barat	: DESA CULIK	:	:

1.b. Penetapan Batas dan Peta Wilayah

Penetapan Batas	Dasar Hukum	Peta Wilayah
Ade	Perdes No Perda No	Ada

2. Luas wilayah menurut penggunaan

	190,00 Ha
	270,25 Ha
	0,00 Ha
	0,00 Ha
	64,00 Ha
	0,00 Ha
	524,25 Ha
Total luas	
	160,00 Ha
TANAH SAWAH	30,00 Ha
Sawah irigasi teknis	0,00 Ha
Sawah irigasi 1/2 teknis	0,00 Ha
Sawah tadah hujan	190,00 Ha
Sawah pasang surut	
Total luas	
	267,00 Ha
TANAH KERING	0,00 Ha
Tegal/ladang	3,25 Ha
Pemukiman	270,25 Ha
Pekarangan	
Total luas	
	0,00 Ha
TANAH BASAH	0,00 Ha
Tanah rawa	0,00 Ha
Pasang surut	0,00 Ha
Lahan gambut	0,00 Ha
Situ/waduk/danau	0,00 Ha
Total luas	

5/2021		Profil Desa dan Kelurahan	
Luas tanah erosi ringan			0,00 Ha
Luas tanah erosi sedang			0,00 Ha
Luas tanah erosi berat			0,00 Ha
Luas tanah yang tidak ada erosi			0,00 Ha
5. Topografi			
Desa/kelurahan dataran rendah			0,00 Ha
Desa/kelurahan berbukit-bukit	Tidak		0,00 Ha
Desa/kelurahan dataran tinggi/pegunungan	Tidak		0,00 Ha
Desa/kelurahan lereng gunung	Tidak		0,00 Ha
Desa/kelurahan tepi pantai/pesisir	Tidak		0,00 Ha
Desa/kelurahan kawasan rawa	Tidak		0,00 Ha
Desa/kelurahan kawasan gambut	Tidak		0,00 Ha
Desa/kelurahan aliran sungai	Tidak		0,00 Ha
Desa/kelurahan bantaran sungai	Tidak		0,00 Ha
Lain-Lain			0,00 Ha
Letak			
Desa/kelurahan kawasan perkantoran	Ya		1,50 Ha
Desa/kelurahan kawasan pertokoan/bisnis	Tidak		0,00 Ha
Desa/kelurahan kawasan campuran	Tidak		0,00 Ha
Desa/kelurahan kawasan industri	Tidak		0,00 Ha
Desa/kelurahan kepulauan	Tidak		0,00 Ha
Desa/kelurahan pantai/pesisir	Tidak		0,00 Ha
Desa/kelurahan kawasan hutan	Tidak		0,00 Ha
Desa/kelurahan taman suaka	Tidak		0,00 Ha
Desa/kelurahan kawasan wisata	Tidak		0,00 Ha
Desa/kelurahan perbatasan dengan negara lain	Tidak		0,00 Ha
Desa/kelurahan perbatasan dengan provinsi lain	Tidak		0,00 Ha
Desa/kelurahan perbatasan dengan kabupaten lain	Tidak		0,00 Ha
Desa/kelurahan perbatasan antar kecamatan lain	Tidak		0,00 Ha
Desa/kelurahan DAS/bantaran sungai	Tidak		0,00 Ha
Desa/kelurahan rawan banjir	Tidak		0,00 Ha
Desa/kelurahan bebas banjir	Tidak		0,00 Ha
Desa/kelurahan potensial tsunami	Tidak		0,00 Ha
Desa/kelurahan rawan jalur gempa bumi	Tidak		
Orbitasi			
Jarak ke ibu kota kecamatan	7,00 Km		
Lama jarak tempuh ke ibu kota kecamatan dengan kendaraan bermotor	19,00 Jam		
Lama jarak tempuh ke ibu kota kecamatan dengan berjalan kaki atau kendaraan non bermotor	0,00 Jam		Ada
Kendaraan umum ke ibu kota kecamatan	4,00 unit		
Jarak ke ibu kota kabupaten/kota	13,00 Km		
Lama jarak tempuh ke ibu kota kabupaten dengan kendaraan bermotor	45,00 Jam		
Lama jarak tempuh ke ibu kota kabupaten dengan berjalan kaki atau kendaraan non bermotor	4,00 Jam		Ada
Kendaraan umum ke ibu kota kabupaten/kota	2,00 unit		
Jarak ke ibu kota provinsi	100,00 Km		
Lama jarak tempuh ke ibu kota provinsi dengan kendaraan bermotor	3,00 Jam		
Lama jarak tempuh ke ibu kota provinsi dengan berjalan kaki atau kendaraan non bermotor	0,00 Jam		Ada
Kendaraan umum ke ibu kota provinsi	1,00 unit		
B. PERTANIAN			
B.1. TANAMAN PANGAN			
1. Pemilikan Lahan Pertanian Tanaman Pangan		411 keluarga	
Jumlah keluarga memiliki tanah pertanian		1.443 keluarga	
Tidak memiliki		250 keluarga	
Memiliki kurang 10 ha		57 keluarga	
Memiliki 10 – 50 ha		100 keluarga	
Memiliki 50 – 100 ha		4 keluarga	
Memiliki lebih dari 100 ha		1.854 keluarga	
Jumlah total keluarga petani			
2. Luas tanaman pangan menurut komoditas pada tahun ini			

D. MATA PENCAHARIAN POKOK		PROFIL Usia dan Keturunan	
Jenis Pekerjaan	Laki-laki	Perempuan	
Pelani			
Buruh Tani	544 orang	691 orang	
Buruh Migran	4 orang	31 orang	
Pegawai Negeri Sipil	28 orang	1 orang	
Peternak	20 orang	9 orang	
Nelayan	544 orang	350 orang	
Montir	210 orang	0 orang	
Dokter swasta	15 orang	0 orang	
Perawat swasta	1 orang	0 orang	
Bidan swasta	0 orang	0 orang	
Ahli Pengobatan Alternatif	0 orang	1 orang	
TNI	0 orang	0 orang	
POLRI	1 orang	0 orang	
Pengusaha kecil, menengah dan besar	9 orang	0 orang	
Dosen swasta	138 orang	78 orang	
Seniman/artis	0 orang	0 orang	
Pedagang Keliling	2 orang	0 orang	
Pembantu rumah tangga	8 orang	2 orang	
Pengacara	0 orang	9 orang	
Notaris	1 orang	0 orang	
Arsitektur/Desainer	0 orang	0 orang	
Karyawan Perusahaan Swasta	0 orang	0 orang	
Karyawan Perusahaan Pemerintah	512 orang	770 orang	
Pumawirawan/Pensulnan	17 orang	10 orang	
Dukun/paranormal/supranatural	5 orang	0 orang	
Jasa pengobatan alternatif	0 orang	0 orang	
Sopir	0 orang	0 orang	
Pengrajin Industri rumah tangga lainnya	105 orang	0 orang	
Jumlah Total Penduduk	8 orang	50 orang	
	4.174 orang		
E. AGAMA/ALIRAN KEPERCAYAAN			
Agama	Laki-laki	Perempuan	
Hindu	3414 orang	3363 orang	
Jumlah	3.414 orang	3.363 orang	
F. KEWARGANEGARAAN			
Kewarganegaraan	Laki-laki	Perempuan	
Warga Negara Indonesia	3414 orang	3363 orang	
Jumlah	3.414 orang	3.363 orang	
G. ETNIS			
Etnis	Laki-laki	Perempuan	
Jawa	2 orang	2 orang	
Bali	3414 orang	3363 orang	
Jumlah	3.416 orang	3.365 orang	
H. CACAT MENTAL DAN FISIK			
Jenis Cacat	Laki-laki	Perempuan	
Tuna rungu	0 orang	7 orang	
Tuna wicara	2 orang	5 orang	
Tuna netra	2 orang	1 orang	
Lumpuh	3 orang	1 orang	
Sumbing	2 orang	0 orang	
Idiot	1 orang	0 orang	
Gila	4 orang	5 orang	
Jumlah	15 orang	23 orang	
I. TENAGA KERJA			
Tenaga Kerja	Laki-laki	Perempuan	
Penduduk usia 18 - 55 tahun	7798 orang	5934 orang	
Penduduk usia 18 - 55 tahun yang bekerja	7663 orang	5789 orang	
Penduduk usia 18 - 55 tahun yang belum atau tidak bekerja	15 orang	15 orang	
Penduduk usia 0 - 6 tahun	293 orang	269 orang	
Penduduk masih sekolah 7 - 18 tahun	730 orang	647 orang	
Penduduk usia 56 tahun ke atas	457 orang	556 orang	
Angkatan kerja	1846 orang	1927 orang	
Jumlah	18.802 orang	15.137 orang	
Total Jumlah	33.939 orang		
J. KUALITAS ANGKATAN KERJA			
Angkatan Kerja	Laki-laki	Perempuan	

Lampiran 5. Foto-foto Kegiatan Penelitian



Gambar 6.1
Wawancara dengan Ketua MPIG Garam Amed Bali



Gambar 6.2
Amed Salt Center



Gambar 6.3
Banner Sejarah Garam Amed



Gambar 6.4
Rumah Produksi Garam Amed Bali



Gambar 6.5
Garam Hasil Panen



Gambar 6.6
Prosedur Operasi yang Diterapkan dalam Ruangn Rumah Produksi



Gambar 6.7
Garam yang Belum Dikemas



Gambar 6.8
Proses Pengangkutan Tanah Sari ke Atas *Tinjungan*



Gambar 6.9
Proses Perataan Tanah Sari dengan Air Laut



Gambar 6.10
Proses Pengambilan *Yeh Nyah* di Bak Penampungana atau *Penyusuan*



Gambar 6.11
Pengangkutan Tanah Sari Menggunakan Angkup



Gambar 6.12
Proses Pemanenan Garam



Gambar 6.13
Pencarian Data di Kantor Desa Purwakerthi, Kecamatan Abang, Karangasem



Gambar 6.14
Kantor Desa Purwakerthi, Kecamatan Abang, Karangasem