

KAJIAN ETNOSAINS PROSES PRODUKSI GARAM AMED SEBAGAI PENDUKUNG MATERI PEMBELAJARAN IPA SMP

Oleh

Ni Luh Putu Oktiyana Rista Ayuni, NIM 1713071031

Jurusan Fisika dan Pengajaran IPA

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan mengkaji proses produksi Garam Amed dan menganalisis kajian etnosains yang terdapat dalam proses produksi Garam Amed pada materi pembelajaran IPA SMP. Penelitian ini berlokasi di Banjar Dinas Amed, Desa Purwakerthi, Kecamatan Abang, Kabupaten Karangasem. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan jenis penelitian etnosains. Sumber data dipilih secara *purposive*. Subjek yang dilibatkan adalah Ketua MPIG Garam Amed Bali, Petani Garam Amed, dan Guru IPA SMP Negeri 2 Amlapura. Objek penelitian ini terdiri atas proses produksi Garam Amed dan kajian etnosains dalam proses produksi Garam Amed pada materi pembelajaran IPA SMP. Data penelitian primer dan sekunder diperoleh melalui tiga teknik yaitu teknik observasi, wawancara, dan dokumentasi. Teknik analisis yang digunakan untuk mengolah data adalah analisis sebelum lapangan, analisis data di lapangan model Miles & Huberman, triangulasi sumber, serta triangulasi teknik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses produksi Garam Amed dilakukan melalui beberapa tahap. Tahap pertama yang dilakukan adalah persiapan *pesasahan*. Tahap kedua adalah penyiraman *pesasahan* dengan air laut. Tahap ketiga adalah peratan air laut dengan tanah sari. Tahap keempat adalah penyaringan air laut. Tahap kelima adalah penjemuran. Tahap keenam adalah proses pemanenan. Tahap ketujuh adalah penyortiran. Tahap kedelapan adalah pengemasan. Kajian etnosains dalam proses produksi Garam Amed terdapat pada materi IPA SMP khususnya pada KD 3.2 Mengklasifikasi makhluk hidup dan benda berdasarkan karakteristik yang diamati, KD 3.6 Menjelaskan berbagai zat aditif dalam makanan dan minuman, zat adiktif, serta dampaknya terhadap kesehatan, KD 3.5 Menganalisis sistem pencernaan pada manusia dan memahami gangguan yang berhubungan dengan sistem pencernaan, serta upaya menjaga kesehatan sistem pencernaan, KD 3.3 Menjelaskan konsep campuran dan zat tunggal (unsur dan senyawa), sifat fisika dan kimia, perubahan fisika dan kimia dalam kehidupan sehari-hari, serta KD 3.4 Menganalisis konsep suhu, pemuaian kalor, perpindahan kalor, dan penerapannya dalam kehidupan sehari-hari termasuk mekanisme menjaga kestabilan suhu tubuh pada manusia.

Kata-kata kunci: garam amed, etnosains, materi IPA.

KAJIAN ETNOSAINS PROSES PRODUKSI GARAM AMED SEBAGAI PENDUKUNG MATERI PEMBELAJARAN IPA SMP

Oleh

Ni Luh Putu Oktiyana Rista Ayuni, NIM 1713071031

Jurusan Fisika dan Pengajaran IPA

ABSTRACT

This study aims to examine the production process of Amed Salt and analyze the ethno-science studies contained in the Amed Salt production process in science learning materials for junior high school. This research is located in Banjar Dinas Amed, Purwakerthi Village, Abang District, Karangasem Regency. This study uses a qualitative approach to the type of ethnoscience research. The data sources were selected purposively. The subjects involved were the Chairperson of MPIG Garam Amed Bali, Salt Farmers Amed, and a science teacher at SMP Negeri 2 Amlapura. The object of this research consists of the Amed Salt production process and ethnoscience studies in the Amed Salt production process in the science learning materials of SMP. Primary and secondary research data were obtained through three techniques, namely observation, interview, and documentation techniques. The analytical techniques used to process the data are pre-field analysis, Miles & Huberman model field data analysis, source triangulation, and technical triangulation. The results showed that the Amed Salt production process was carried out in several stages. The first step is to prepare the union. The second stage is watering the rice fields with sea water. The third stage is the treatment of sea water with soil essence. The fourth stage is seawater filtration. The fifth stage is drying. The sixth stage is the harvesting process. The seventh stage is sorting. The eighth stage is packaging. Ethnoscience studies in the Amed Salt production process are found in junior high school science materials, especially in BC 3.2 Classifying living things and objects based on the observed characteristics, BC 3.6 Explaining various additives in food and beverages, addictive substances, and their impact on health, BC 3.5 Analyzing the digestive system in humans and understand disorders related to the digestive system, as well as efforts to maintain a healthy digestive system, BC 3.3 Explaining the concept of mixtures and single substances (elements and compounds), physical and chemical properties, physical and chemical changes in daily life, and BC 3.4 Analyzing the concept of temperature, heat expansion, heat transfer, and its application in everyday life, including the mechanism for maintaining a stable body temperature in humans.

Key words: *amed salt, ethnoscience, science material*