
FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI PENURUNAN PRODUKSI GARAM DI PANTAI KUSAMBA KLUNGKUNG

N. Putri Sumaryani dan Ni Nyoman Parmithi

Dosen Jurusan Pendidikan Biologi FPMIPA IKIP PGRI Bali

Email: sumaryaniputri@yahoo.com, nyomanparmithi@gmail.com

ABSTRACT

Salt is a complementary herb to make different types of cuisine to be delicious. Almost all types of food can not be separated from salt. Salt can be produced in a modern and traditional way in salt fields that lie on the lips of the beach. Gravy salt in Bali is indeed its existence began to decrease, because some areas are more developed as a tourist area. Growers of salt kusamba to this day still survive in developing the process of making salt bali.

Descriptive research conducted on salt farmers in Kusamba beach, Klungkung regency. Description is done based on data obtained from interviews of salt farmers in Kusamba Beach. The decrease of salt production at Kusamba beach of Klungkung Regency is caused by several factors such as long process of salt making and tradedional ways, community need for iodized salt, profession from salt farmer and natural condition factor.

The decline and the overturn of the profession of salt farmers is one of the problems that must be sought immediately solution because the loss of Balinese salt-making culture at Kusamba Beach certainly reduces the wealth of local culture owned by the island of Bali.

Keywords: *Salt Production Kusamba, Salt Farmers, Influencing Factors*

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara maritim yang dikelilingi wilayah lautan. Hampir 70% wilayah Indonesia merupakan lautan, 97 persen mengandung garam dan sisanya mengandung air tawar sebanyak 3%. Dengan luas tersebut Indonesia merupakan daerah yang kaya akan ketersediaan garam di lautnya.

Garam adalah bumbu pelengkap untuk membuat berbagai jenis masakan menjadi lezat. Hampir seluruh jenis makanan tak lepas dari garam. Garam dapat diproduksi secara modern dan tradisional di ladang-ladang garam yang terhampar di bibir-bibir pantai. Garam merupakan salah satu bumbu dapur yang penting fungsinya sebagai penambah rasa.

Garam adalah mineral yang terdiri atas Natrium dan Klor, yang membentuk kristal dan bersenyawa menjadi Natrium Klorida (NaCl). Garam memiliki banyak manfaat untuk tubuh, kandungan Natrium yang ada di dalamnya bisa menjaga keseimbangan tubuh, selain itu Natrium juga bisa membantu kecerdasan otak.

Pembuatan garam di Indonesia menggunakan dua yaitu cara tradisional dan modern. Pembuatan garam secara tradisional dilakukan dengan peralatan sederhana, membutuhkan lahan yang luas untuk proses penguapan serta alat sederhana untuk mengalirkan air laut ke tempat penguapan. Cara modern dengan menggunakan metode TUF (teknologi Ulir Filter), dengan cara ini kadar garam menjadi 90% memiliki kualitas bagus. Pembuatan garam secara tradisional merupakan budaya lokal yang dimiliki oleh masing-masing daerah di Indonesia. Bali khususnya pembuatan garam secara tradisional masih ada di dua lokasi yaitu Klungkung tepatnya di Pantai Kusamba dan Tejakula.

Pantai Kusamba terletak di desa Kusamba, Kecamatan Dawan, Kab. Klungkung – Bali. Salah satu bagian tepi pantai Kusamba dikenal sebagai tempat yang menghasilkan garam organik bercita rasa tinggi, kualitas baik dan bercita rasa

gurih. Pengolahan masih tradisional mengandalkan cuaca, pemasaran yang sulit adalah beberapa faktor yang membuat petani garam di Kusamba tidak bisa bertahan lama. Produksi dari garam kusamba semakin mengalami penurunan. Berdasarkan penjabaran tersebut, berikut akan dideskripsikan mengenai faktor-faktor yang mempengaruhi penurunan produksi garam di pantai Kusamba Klungkung.

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan faktor-faktor yang mempengaruhi penurunan produksi garam di pantai Kusamba Klungkung. Deskripsi dilakukan berdasarkan data studi pustaka yang berkaitan dengan produksi garam kusamba.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Garam adalah bahan/bumbu masakan yang ditemukan hampir di semua peradaban. Diperkirakan awal munculnya adalah sejak zaman Neolitikum. Reay Tannahill dalam bukunya *Food in History* (dalam Kupas.us,2011) menyebutkan bahwa produksi garam sudah dilakukan manusia pada zaman Neolitikum yaitu fase atau tingkat kebudayaan pada zaman prasejarah yang mempunyai ciri-ciri

berupa unsur kebudayaan, seperti peralatan dari batu yang diasah, pertanian menetap, peternakan, dan pembuatan tembikar. Tapi penggunaan 'rasa asin' pada makanan sudah dilakukan manusia seribu abad sebelum manusia memproduksinya pada zaman Neolitikum tersebut.

Sebelum ditemukan cara memproduksi garam, manusia memberikan rasa asin pada makanannya dengan cara diantaranya dengan menggunakan air laut, akan tetapi rasa tersebut akan segera hilang saat selesai dimasak (dibakar). Garam mulai diproduksi secara masal diperkirakan dilakukan pada milenium pertama sebelum Masehi, di mana pada saat itu sudah berdiri pemerintahan Administratif di China, Dinasti Ptolemy di Mesir dan Dinasti Sekulus di Persia.

Menurut Kupas.us (2011), sejarah garam di Yunani kuno begitu penting dalam kehidupan, Plato menggambarkan garam sebagai "Sebuah material yang dicintai dewa", Aristoteles menulis bahwa garam adalah hadiah musim semi yang berasal dari dewa dan Homer menyebut garam sebagai "wahyu Ilahi". Pada masa Romawi kuno, harga garam sangat mahal. Oleh karena mahalnya garam pada masa itu lalu dipakai untuk membayar gaji para pekerja dan prajurit dengan salarium (garam).

Mengutip pernyataan Kupas.us (2011), sejarah garam di nusantara pernah disebutkan Denys Lombard- sepertinya masih harus dituliskan karena dalam Encyclopaedie Nederlandsch Indie dibawah entri zout (garam) tidak memberikan keterangan apapun mengenai sejarah garam sebelum abad ke-19. Padahal, jauh sebelumnya menurut beberapa catatan disamping gula kelapa, asam, terasi, ikan asin, bawang merah dan bermacam-macam bumbu, garam (uyah) merupakan salah satu komoditas makanan dan bumbu-bumbuan yang dibawa para pedagang yang lebih profesional serta memiliki jangkauan yang lebih luas di Jawa (Rahardjo 2002:331; Nastiti 1995:88-89). Hal ini dapat ditemukan dalam prasasti abad IX-X Masehi.

Dalam hal ini garam yang diperoleh dengan cara kuno erat kaitannya dengan proses pengawetan ikan (ikan asin) pada masa itu. Monopoli pemerintah kolonial tidak hanya di Jawa dan Madura, monopoli meluas ke beberapa distrik di Sumatra dan hampir seluruh Borneo (Kalimantan). Sementara itu, di barat daya Sulawesi pembuatan garam masih berada di tangan pihak swasta (Handbook of the Netherlands Indies 1930:121). Pada zaman Jepang ketika produksi garam di Pulau Jawa berhenti, penduduk Sumatra ramai-

ramai merebus air laut untuk mendapatkan garam. Pada 1957 monopoli garam dihapus. Garam negara pun berubah menjadi perusahaan negara pada tahun 1960 (Cribb 2004: 382).

1. Manfaat Garam

Garam memiliki banyak manfaat dalam kehidupan sehari-hari, antara lain :

1. Membebaskan jendela kaca dan kaca mobil dari embun
Bersihkan bagian dalam jendela kaca di rumah dan mobil Anda dengan spons yang telah dicelupkan ke dalam larutan air garam, lalu keringkan. Cara ini akan membantu mencegah pengembunan selama cuaca dingin.
2. Menggosok priok dan panci
Tuangkan garam kasar keatas perlengkapan masak berminyak sebelum penggosokan untuk membantu menghilangkan lemak-lemak yang menempel.
3. Menghilangkan noda teh dan noda kopi
Taburkan garam ke atas spons dan usapkan dengan gerakan berputar-putar pada waktu menggosok noda yang menempel.
4. Mensterilkan spons
Rendam spons ke dalam larutan garam kadar tinggi, dapat membantu membasmi bakteri-bakteri yang menempel pada spons.
5. Penakhluk serangga
Tuangkan garam pada tempat-tempat dimana semut sering berkerumun, dengan cara searah garis untuk mencegah semut-semut tersebut lewat.
6. Pencuci mulut dan obat kumur
Larutkan sekitar seperempat sendok teh garam ke dalam setengah sendok makan air hangat. Ratakan ke seputar mulut Anda lalu kumur-kumur. Hal ini cukup baik dilakukan untuk menghadapi rasa sakit gigi yang berdenyut dan bau mulut tak sedap.
7. Menghilangkan bau amis pada belut
Masukkan segenggam garam dapur ke dalam kantong plastik yang berisi belut hidup. Biarkan sejenak sampai belut mati. Bersihkan belut lalu bumbu sesuai keinginan.
8. Mengurangi rasa asin pada ikan asin
Kalau ikan asin Anda terlalu asin, cuci dengan larutan air garam. Niscaya sebagian garam yang menempel pada ikan asin akan ikut larut dalam larutan air garam.
9. Mengurangi rasa asam pada buah
Buah yang rasanya asam, misalnya kedondong atau mangga muda dapat dibubuhi garam sebelum dibuat manisan buah. Setelah itu kadar keasamannya akan berkurang.
10. Menghilangkan pegal di kaki

Rendam saja kaki di dalam ember yang berisi air hangat yang telah dilarutkan dalam garam dapur. Setelah itu rendam lagi kaki di ember lain yang berisi air dingin. Lakukan beberapa kali bergantian. Kaki Anda pasti pulih seperti sedia kala.

11. Menghilangkan noda darah di kain
Rendam kain yang bernoda darah dalam air larutan garam. Cuci bersih memakai sabun atau deterjen. Bila belum terlalu hilang, kucek sebentar.
12. Menjaga ikan agar tak lengket di wajan
Alangkah menyebalkannya bila ikan yang kita goreng lengket di wajan. Cegahlah keadaan ini dengan cara menggosok wajan dengan garam dapur sebelum dituangi minyak.
13. Mengatur volume dan tekanan darah termasuk kelenturan pembuluh darah
14. Mempengaruhi sistem saraf (ion Na dan Cl berperan penting dalam menyalakan neuron-neuron dalam sistem saraf).
15. Metabolisme (sistem pencernaan, sistem eksresi dan sistem transportasi, sistem endokrin, sistem rangka dan sistem otot).
16. Adapun manfaat garam untuk kecantikan antaralain, garam dapat

merawat kulit berminyak, mengatasi mata lelah, dan eksofilator (mengangkat sel kulit mati).

2. Dampak Negatif Garam

Mengonsumsi garam secara berlebihan dapat menimbulkan dampak negatif dari segi kesehatan. Penyakit yang dapat ditimbulkan akibat konsumsi garam berlebih antara lain hipertensi, stroke, kembung, retensi air, osteoporosis, dan serangan jantung.

A. Industri Garam di Pantai Kusamba

1. Keadaan Pantai Kusamba dan Profesi Masyarakat di Pesisir Pantai Kusamba

Pantai Kusamba terletak di Desa Kusamba, Kecamatan Dawan, Kabupaten Klungkung. Pantai ini berjarak kurang lebih 7 km ke arah timur kota Semarang, Klungkung. Wisatawan yang ingin berkunjung ke objek wisata Pantai Kusamba ini memerlukan waktu kurang lebih 90 menit dari Bandara Ngurah Rai dengan kendaraan bermotor atau dengan jarak tempuh kira-kira 29 km. (Balitour, 2013).

Pantai Kusamba memiliki pasir berwarna hitam dengan perkampungan nelayan dan petani garam di tepi

pantainya. Pantai ini memang terkenal dengan para nelayannya yang gigih melaut serta sebagai tempat pembuatan garam secara tradisional. Para nelayan dan petani garam disini masih berpegang teguh tradisi menggunakan cara lama yang diajarkan secara turun-temurun oleh nenek moyang mereka bagaimana menangkap ikan di laut dan membuat garam. Pantai Kusamba merupakan salah satu objek wisata di Bali yang mengandalkan proses penangkapan ikan dan pembuatan garam secara tradisional sebagai keunggulannya untuk menarik minat wisatawan.

2. Proses Produksi Garam di Pantai Kusamba

Pagi sebelum matahari terbit, para petani garam tradisional di pantai Kusamba ini sudah memulai aktivitas membuat garam. Dengan menggunakan teku, wadah air laut yang terbuat dari pelepah nira, mereka berjalan menuju pantai untuk mengambil air laut. Setelah teku penuh dengan air laut, lalu air laut yang ada di dalam teku itu di bawa naik menuju ke pasir yang sudah tersedia, kemudian air laut tersebut disiramkan diatas pasir yang telah diratakan sebelumnya. Mereka berjalan diatas lahan pasir sambil menggoyangkan teku-teku yang dipikulnya. Hal ini dilakukan

berulang-ulang sampai seluruh lahan pasir basah. Dimana disini faktor cuaca sangat berperan penting dalam pembuatan garam. Semakin terik maka semakin bagus hasil garamnya. Panas matahari ini akan membuat pasir yang telah dibasahi air laut ini akan cepat kering, kira-kira kalau cuacanya bagus pasir yang dibasahi tadi akan kering jam 2 siang, selanjutnya pasir yang sudah kering itu dikeruk dan dikumpulkan lalu dimasukkan ke dalam sebuah bak kemudian disiram kembali dengan air laut.

Air resapan yang telah tercampur dengan pasir tersebut nantinya akan menetes ke baknya yang lagi satu melalui pipa bambu. Air tetesan tersebut dibiarkan sampai keesokan harinya. Setelah pagi tiba (sekitar pukul 06.00), petani garam akan mengambil air tetesan yang siap dijemur tersebut, kemudian air tersebut dijemur di tempat penjemuran yang terbuat dari batang pohon kelapa. Bila cuaca terik proses penjemuran hanya menghabiskan waktu satu hari untuk mengubah air laut menjadi butiran-butiran garam. Untuk mengantisipasi gangguan cuaca, tempat penjemuran juga dilengkapi dengan atap penutup yang terbuat dari daun kelapa. Atap penutup ini akan digunakan apabila terjadi hujan supaya garam tidak hanyut. Di bawah tempat penjemuran garam ada

wadah untuk menampung tetesan air garam yang tumpah, nantinya tetesan air yang tumpah ini dikumpulkan di dalam dirigen dan dijual ke usaha pembuatan tahu, sebagai bahan pengawet tahu alami.

3. Pengemasan Garam di Pantai Kusamba

Pengemasan garam hasil produksi petani garam di pantai Kusamba menggunakan plastik dan sak. Untuk pengemasan plastik biasanya garam dikemas per satu kilogram. Untuk pengemasan menggunakan sak tidak ada ukuran berat yang pasti, asalkan sak masih bisa menampung garam maka garam akan disesakkan masuk ke sak tersebut. Pengemasan menggunakan sak atau plastik juga dipengaruhi oleh minat pelanggan

(tergantung berapa jumlah dan dalam bentuk apa pelanggan meminta agar garamnya dikemas). Para petani garam memilih mengemas menggunakan sak atau plastik karena praktis.

Garam merupakan produk yang selalu dibutuhkan oleh masyarakat. Proses pembuatan dan pengemasannya merupakan penentu dari kuantitas dan kualitas dari hasil produksinya. Garam laut Bali di pantai Kusamba merupakan salah satu budaya lokal Bali yang beberapa tahun terakhir ini terus mengalami penurunan. Berdasarkan data dari Dinas Kelautan.... Kabupaten Klungkung produksi Garam mengalami penurunan yang sangat signifikan, hal ini dapat dilihat pada tabel 4.1

Tabel 4.1 Hasil Produksi Laut Selain Ikan (ton) Tahun 2013-2016

Hasil Laut	2013	2014	2015	2016
Rumput Laut	100.859,50	83.780,30	106.295,60	100.485,10
Garam	144,00	81,00	89,10	20,00
Lobster	0,30	-	-	-

Sumber: Dinas Kelautan Kabupaten Klungkung, 2016

Dari tabel 4.1 tersebut terlihat bahwa produksi Garam mengalami penurunan yang sangat signifikan. Hingga tahun 2016 mencapai 20 ton saja. Selain produksinya menurun, petani garam yang menggeluti profesi pada usaha pembuatan

garam tradisional juga mengalami alih profesi dengan berbagai alasan.

Keunikan dari pembuatan garam tradisional di Pantai Kusamba masih menggunakan cara tradisional yang sudah dijalankan secara turun temurun oleh para

petani garam di Kusamba dari 700 tahun yang lalu.

3. Pemasaran Garam di Pantai Kusamba

Pemasaran garam hasil produksi para petani Kusamba dijual langsung kepada pelanggan yang datang langsung ke daerah mereka. Kadang-kadang para petani garam juga menjualnya ke pengepul yang sudah dikenal, dengan membuat janji terlebih dahulu dengan pengepul tersebut. Nantinya garam yang dijual ke pengepul akan dikonsumsi sendiri dan dijual ke warung-warung langganan pengepul tersebut. Harga jual per kg garam adalah Rp 10.000, kalau dijual ke pengepul tergantung harga yang disepakati melalui proses tawar-menawar, tetapi harga yang disepakati haruslah seimbang dengan kualitas dan kuantitas garam yang dihasilkan petani serta harus mempertimbangkan proses pembuatan. Untuk keuntungan tiap kali menjual garam bervariasi, tergantung dari jumlah pelanggan dan jumlah garam yang tersedia serta faktor lain yang mendukung seperti cuaca. Selain dijual, garam yang dihasilkan oleh petani garam, mereka konsumsi sendiri.

4. Kendala-Kendala yang Dihadapi Petani Garam dalam Usaha Pembuatan Garam di Pantai Kusamba

Adapun kendala-kendala yang dihadapi oleh petani garam di pantai Kusamba yaitu :

1. Proses pembuatan garam secara tradisional tergolong berat dan memerlukan tenaga yang kuat.
2. Proses produksi, kualitas produksi dan hasil produksi sangat dipengaruhi oleh cuaca dan pasang surut air laut.
3. Harga garam yang tidak menentu di pasaran, sehingga keuntungan yang mereka peroleh tidak dapat diprediksi.
4. Tidak adanya organisasi petani garam di daerah pesisir pantai Kusamba.
5. Tidak ada generasi mereka yang mau meneruskan usaha mereka dalam membuat garam secara tradisional. Anak cucu mereka lebih memilih beralih profesi karena usaha pembuatan garam secara tradisional tergolong berat dan usaha di bidang lain yang lebih menjanjikan, seperti pemandu wisata, pegawai, dan sebagainya.

Berdasarkan kendala yang dihadapi petani garam, proses pembuatan dan iklim maupun cuaca, adapun faktor-faktor yang mempengaruhi penurunan produksi garam di pantai Kusamba antara lain:

1. Proses pembuatan garam yang cukup panjang dan dengan cara-cara tradisional

Keunikan dari pembuatan garam tradisional di Pantai Kusamba masih menggunakan cara tradisional yang sudah dijalankan secara turun temurun oleh para petani garam di Kusamba dari 700 tahun yang lalu. Proses pembuatannya sangat sederhana. Proses pertama dari pembuatan garam di Pantai Kusamba ini adalah dengan membawa air laut yang kaya akan mineral ke lokasi yang sudah dipersiapkan, dan dengan bantuan sinar matahari akan menyisakan lapisan garam di atas tanah. proses selanjutnya adalah mengambil lapisan garam yang tersisa untuk di tempatkan ke dalam batang pohon kelapa yang telah dilubangi untuk selanjutnya dijemur kembali. Setelah proses tersebut petani garam dapat memilah garam yang siap dijemur kembali dengan bantuan sinar matahari. Proses ini menentukan kualitas kristal garam yang dihasilkan, hal itu tergantung dari tingginya temperatur dan durasi penjemuran.

Melalui proses yang cukup panjang dan dengan cara-cara tradisional, proses pengolahan garam di Kusamba inipun menjadi perhatian bagi wisatawan, sehingga tidak mengherankan tempat pengolahan garam oleh para petani

tersebut menjadi tujuan wisata alternatif, hal ini tentu saja menjai sisi positif yang perlu diperhatikan.

2. Kebutuhan masyarakat akan garam beryodium

Garam Yodium atau Iodium adalah garam yang mengandung komponen NaCl minimal 94,7%, air laut max 5% dan Kalium lodat (K103) sebanyak 30-80 ppm (mg/kg) serta senyawa-senyawa lainnya. Cara membuat gara beryodium pada dasarnya hanya menambahkan Zar Iodium (KIO₃). Tujuannya adalah untuk mencukupi kebutuhan tubuh manusia akan zat iodium. Jika tubuh kekurangan zat iodium, akan menyebabkan pembesaran pada kelenjar Tyroid atau yang lebih dikenal dengan penyakit gondok. Untuk garam yang diproduksi di Pantai Kusamba tidak mengandung Yodium, berbeda halnya dengan garam di daerah lain maupun garam kemasan mengandung yodium. Pilihan masyarakat akan garam beryodium menjadi pertimbangan dalam memilih dalam mengkonsumsi garam, sehingga hal ini tentu saja berpengaruh terhadap pemasaran garam Kusamba.

3. Alih profesi dari petani garam

Semakin berkurangnya petani garam ataupun regenerasi dari profesi sebagai petani garam menjadi salah satu faktor dalam penentu terjadinya penurunan

produksi garam di Pantai Kusamba. Anak cucu mereka lebih memilih beralih profesi karena usaha pembuatan garam secara tradisional tergolong berat dan usaha di bidang lain yang lebih menjanjikan, seperti pemandu wisata, pegawai, dan sebagainya.

4. Faktor kondisi alam

Beberapa faktor yang mempengaruhi pembuatan garam seperti Air Laut, Cuaca, Faktor Tanah, dan Kondisi Air.

Air Laut

Kualitas air laut sangat mempengaruhi proses dan cara membuat garam. Di Indonesia tidak semua air pantai bisa buat menjadi garam, tingkat keasaman air laut sangat diperhatikan di sini. Kalau di daerah tersebut berdekatan dengan hilir sungai, kemungkinan besar air laut sudah tercampuri oleh air tawar.

Cuaca

1. Cuaca berangin, semakin kencang angin yang tertiup maka akan mempercepat penguapan air laut. Hal ini diimbangi juga dengan faktor suhu udara pada daerah tersebut. Jika suhu udara panas dan udara bertiup kencang, maka air akan cepat menguap, tapi kalau kondisinya dingin, hasil yang di dapat tidak seperti ketika suhunya panas.
2. Curah hujan (intensitas), faktor ini mempengaruhi penguapan dari air laut.

Apabila intensitas hujan yang tinggi, maka menurunkan tingkat produktivitas pembuatan garam.

3. Panjang kemarau, berpengaruh pada jangka waktu yang diberikan untuk membuat garam. Jika kemarau terjadi dalam jangka waktu yang lama, maka produktivitas pembuatan garam akan semakin meningkat.

Tanah

Sifat porositas (daya serap tanah) sangat mempengaruhi dalam proses pembuatan garam, terutama dengan cara tradisional. Apabila kecepatan perembesan air dalam tanah lebih cepat dari proses penguatan, maka garam yang dihasilkan tidak akan terlalu banyak.

Kondisi Air

Konsentrasi air garam supaya bisa mengkristal antara 25-29° Be. Bila konsentrasi air tua dibawah 25°Be, maka Kalsium Sulfat akan banyak mengendap, sedangkan kalau konsentrasi air tua lebih dari 29°Be maka Magnesium akan banyak mengendap.

PENUTUP

Simpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan, dapat disimpulkan bahwa faktor-faktor yang mempengaruhi penurunan hasil produksi garam di Pantai Kusamba antara lain Proses pembuatan garam yang cukup panjang dan dengan cara-cara tradisional, Kebutuhan masyarakat akan garam beryodium, Alih profesi dari petani garam dan faktor kondisi alam.

Saran

Untuk mempertahankan budaya lokal dalam pembuatan garam secara tradisional di Pantai Kusamba perlu peranan dari berbagai pihak, solusi mengangkat tradisi ini sebagai salah satu objek wisata dapat menjadi perhatian agar ketertarikan generasi muda terhadap profesi ini dapat bertambah.

DAFTAR PUSTAKA

Anonim.2013. Petani Garam Tradisional di Pantai Kusamba. Sumber:
http://fotokita.net/cerita/134603977500_0041628/petani-

[garam-tradisional-di-pantai-kusamba](#)

Balitour.2013.Pantai Kusamba Pantai Nan Damai di Tenggara Bali. Sumber:
<http://balitour.net/id/view/pantai-kusamba-pantai-nan-damai-di-tenggara-bali/>

Kupas.us.2013. Sejarah garam dan Manfaat Garam. Sumber:
<http://www.kupas.us/2011/10/sejarah-garam-dan-manfaat-garam.html>

Garam Laut bali. 2017. Sentra garam Laut Organik khas Tejakula dan Kusamba Bali.
garamlautbali.com

Badan Perencanaan Pembangunan daerah Klungkung.2016. Indikator Kinerja pembangunan Klungkung