

**DESA KUSAMBA
DAN
PETANI GARAM**

APNI TRISTIA UMIARTI

UNIVERSITAS UDAYANA

2018

DAFTAR ISI

Halaman Judul	i
Daftar Isi	ii
Kata Pengantar	iii
Ucapan Terima Kasih	iv
I. Desa Kusamba	1
1.1 Profil Desa Kusamba	1
1.2 Sejarah Desa Kusamba	4
1.3 Desa Kusamba sebagai Pelabuhan	5
1.4 Aktivitas Ekonomi Masyarakat Desa Kusamba	6
II. Pantai Kusamba	11
2.1 Keindahan Pantai Kusamba	11
2.2 Aktivitas Masyarakat di Pantai Kusamba	12
III. Pertanian Garam di Desa Kusamba	16
3.1 Kondisi Pertanian Garam Organik Kusamba Sampai Saat Ini	16
3.2 Aktivitas Petani Garam dalam Membuat Garam Laut Organik Kusamba	16
3.3 Peralatan Tradisional yang Digunakan oleh Petani Garam	19
3.4 Peluang Usaha Garam Organik Kusamba	29

KATA PENGANTAR

Kami mengucapkan terima kasih dan rasa syukur ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa, atas rahmat dan karunia-Nya, tulisan sederhana mengenai Desa Kusamba dan Petani Garam dapat terselesaikan dengan baik dan tepat pada waktunya.

Di tengah modernisasi dan perkembangan pariwisata di Bali, pekerjaan sebagai petani garam sudah mulai ditinggalkan. Generasi muda yang notabene anak petani ataupun sarjana di bidang pertanian sekalipun enggan bekerja sebagai petani. Pilihan menjadi petani garam di Desa Kusamba didasari atas tekad yang kuat untuk meneruskan warisan nenek moyang mereka. Berbagai kendala yang muncul tidaklah menyurutkan semangat mereka untuk senantiasa berjuang agar memperoleh penghasilan dalam rangka memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari.

Semangat para petani garam di Kusamba memberikan energi positif kepada kami untuk mendokumentasikan aktivitas mereka dalam sebuah tulisan yang singkat ini. Semoga generasi di masa yang akan datang bisa melihat dan memahami kearifan lokal dan keunikan dari aktivitas sebagai petani garam. Semoga tulisan ini dapat berguna bagi seluruh pembaca yang budiman. Kami akan sangat bergembira jika hasil karya ini dapat memberikan inspirasi dan motivasi agar senantiasa tangguh, kuat, dan dapat mencintai pekerjaan atau profesi Anda. Sebuah pelajaran yang menarik dari mereka, Petani Garam di Desa Kusamba.

Penulis,

Ketewell, 24 Juli 2018

UCAPAN TERIMA KASIH

Dalam kesempatan yang baik ini, kami ingin mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada berbagai pihak yang sudah membantu dengan tulus dan sepenuh hati untuk dapat menyelesaikan tulisan sederhana ini, yaitu:

1. Puji syukur ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan rahmat dan kekuatan kepada kami dalam menyelesaikan tulisan ini.
2. Terima kasih selanjutnya kepada seluruh keluarga, suami tercinta, Made Sukana, dan anak-anak tersayang kami, Reino Mosca Apkana dan Ruida Volcano Apkana yang senantiasa bersabar dan memberikan semangat untuk menghasilkan sebuah karya ilmiah.
3. Terima kasih kepada para Petani Garam di Desa Kusamba yang sudah memberikan izin untuk penelitian, wawancara, dan proses dokumentasi alat-alat tradisional dan kegiatan bertani garam di lahan mereka.
4. Terima kasih kepada berbagai pihak lainnya yang tidak bisa disebutkan satu per satu yang sudah memberikan sumbangsih pemikiran dan gagasan untuk penyempurnaan tulisan ini.

Segala kebaikan dan bantuan Ibu dan Bapak sangatlah membantu dalam menyelesaikan karya sederhana ini. Semoga Ibu, Bapak, dan saudara sekalian diberikan kesehatan dan kebahagiaan dalam menjalani pekerjaan, usaha masing-masing, dan kehidupan ini. Ke depan, kami berharap bisa mengulas lebih banyak lagi aktivitas masyarakat petani di Indonesia.

I DESA KUSAMBA

1.1 Profil Desa Kusamba

Secara administratif, Desa Kusamba termasuk dalam wilayah Kecamatan Dawan, Kabupaten Klungkung, Propinsi Bali. Di Sebelah utara, Desa Kusamba berbatasan dengan Desa Dawan Kelod. Pada bagian Timur, Desa Kusamba berbatasan langsung dengan Desa Pesinggahan. Di bagian Selatan merupakan wilayah pantai dan laut Selat Badung. Pada sisi Barat, Desa Kusamba berbatasan dengan Desa Gunaksa. Adapun luas Desa Kusamba adalah 242Ha yang terbagi dalam dataran rendah, tepi pantai/pesisir, dan aliran sungai (www.kusamba.desa.id).

Jumlah penduduk Desa Kusamba sampai tahun 2017 adalah 8.049 dengan 2.031 Kepala Keluarga (KK). Jumlah penduduk yang berjenis kelamin laki-laki sebesar 3.995 dan perempuan 4.054. Sedangkan jumlah penduduk Desa Kusamba berdasarkan usia ditampilkan dalam tabel berikut.

Jumlah Penduduk Desa Kusamba Berdasarkan Usia

USIA	LAKI-LAKI	PEREMPUAN	USIA	LAKI-LAKI	PEREMPUAN
0 – 12 BLN	39 Orang	38 Orang	41 Tahun	56 Orang	62 Orang
1 Tahun	51 Orang	51 Orang	42 Tahun	73 Orang	67 Orang
2 Tahun	72 Orang	53 Orang	43 Tahun	82 Orang	57 Orang
3 Tahun	68 Orang	68 Orang	44 Tahun	52 Orang	74 Orang
4 Tahun	78 Orang	56 Orang	45 Tahun	18 Orang	49 Orang
5 Tahun	80 Orang	61 Orang	46 Tahun	62 Orang	66 Orang
6 Tahun	87 Orang	60 Orang	47 Tahun	47 Orang	51 Orang
7 Tahun	60 Orang	65 Orang	48 Tahun	62 Orang	48 Orang
8 Tahun	53 Orang	76 Orang	49 Tahun	52 Orang	48 Orang
9 Tahun	77 Orang	77 Orang	50 Tahun	41 Orang	28 Orang
10 Tahun	87 Orang	59 Orang	51 Tahun	44 Orang	90 Orang
11 Tahun	81 Orang	71 Orang	52 Tahun	44 Orang	64 Orang
12 Tahun	59 Orang	62 Orang	53 Tahun	56 Orang	65 Orang
13 Tahun	58 Orang	50 Orang	54 Tahun	44 Orang	37 Orang
14 Tahun	53 Orang	49 Orang	55 Tahun	30 Orang	40 Orang
15 Tahun	58 Orang	55 Orang	56 Tahun	38 Orang	32 Orang

16 Tahun	51 Orang	56 Orang	57 Tahun	27 Orang	36 Orang
17 Tahun	49 Orang	44 Orang	58 Tahun	44 Orang	31 Orang
18 Tahun	61 Orang	53 Orang	59 Tahun	35 Orang	32 Orang
19 Tahun	54 Orang	42 Orang	60 Tahun	18 Orang	24 Orang
20 Tahun	49 Orang	47 Orang	61 Tahun	29 Orang	44 Orang
21 Tahun	49 Orang	48 Orang	62 Tahun	18 Orang	19 Orang
22 Tahun	49 Orang	43 Orang	63 Tahun	19 Orang	31 Orang
23 Tahun	51 Orang	48 Orang	64 Tahun	30 Orang	27 Orang
24 Tahun	41 Orang	58 Orang	65 Tahun	24 Orang	28 Orang
25 Tahun	52 Orang	49 Orang	66 Tahun	19 Orang	33 Orang
26 Tahun	57 Orang	53 Orang	67 Tahun	13 Orang	14 Orang
27 Tahun	55 Orang	58 Orang	68 Tahun	18 Orang	14 Orang
28 Tahun	85 Orang	84 Orang	69 Tahun	17 Orang	23 Orang
29 Tahun	67 Orang	68 Orang	70 Tahun		
30 Tahun	68 Orang	79 Orang	keatas	146 Orang	175 Orang
31 Tahun	66 Orang	75 Orang			
32 Tahun	79 Orang	69 Orang			
33 Tahun	68 Orang	73 Orang			
34 Tahun	72 Orang	74 Orang			
35 Tahun	81 Orang	80 Orang			
36 Tahun	61 Orang	80 Orang			
37 Tahun	79 Orang	67 Orang			
38 Tahun	40 Orang	67 Orang			
39 Tahun	67 Orang	81 Orang			
40 Tahun	60 Orang	60 Orang			

Sumber: www.kusamba.desa.id

Sektor non-formal masih menjadi mata pencaharian utama masyarakat Desa Kusamba. Sektor inilah yang banyak menghidupi warga Kusamba. Hanya sebagian kecil warga yang bekerja pada sektor formal. Sebanyak 218 orang yang memiliki pekerjaan sebagai Pegawai Negeri sipil, Polri sebanyak 13 orang, 4 orang sebagai TNI dan sisanya bekerja di sektor non-formal. Adapun tabel mata pencaharian pokok masyarakat Desa Kusamba dapat dilihat dalam tabel berikut.

Mata Pencaharian Pokok Masyarakat Desa Kusamba

NO	JENIS PEKERJAAN	LAKI-LAKI	PEREMPUAN
1	Petani	226 Orang	19 Orang
2	Buruh Tani	52 Orang	27 Orang
3	Buruh Migran	77 Orang	4 Orang
4	Pegawai Negeri sipil	137 Orang	81 Orang
5	Pengrajin Industri Rumah Tangga	12 Orang	72 Orang
6	Pedagang Keliling	8 Orang	15 Orang
7	Peternak	19 Orang	-
8	Nelayan	181 Orang	-

9	Montir	7 Orang	-
10	TNI	4 Orang	-
11	Polri	12 Orang	1 Orang
12	Buruh	236 Orang	219 Orang
13	Pedagang	51 Orang	214 Orang
14	Pensiunan PNS / TNI / POLRI	23 Orang	12 Orang

Sumber: www.kusamba.desa.id

Sebagai daerah pelabuhan, Warga Desa Kusamba cukup heterogen. Mayoritas Masyarakat Desa Kusamba memeluk agama Hindu, tetapi beberapa pemeluk agama lain juga tinggal dan menetap menjadi warga Desa ini. Adapun tabel jumlah penduduk menurut agamanya dapat dilihat pada tabel berikut.

Jumlah Penduduk Desa Kusamba Menurut Agama

NO	A G A M A	LAKI-LAKI (Orang)	PEREMPUAN (Orang)	JUMLAH (Orang)
1	Hindu	3.695	3.762	7.457
2	Kristen	-	-	-
3	Katholik	3	1	4
4	Budha	10	11	21
5	Islam	3	6	9
	J U M L A H	3.711	3.780	7.491

Sumber: www.kusamba.desa.id

Tingkat Pendidikan Penduduk Desa Kusamba

NO	TINGKAT PENDIDIKAN	LAKI-LAKI	PEREMPUAN
1	Usia 3 – 6 tahun yg belum masuk TK	215 Orang	185 Orang
2	Usia 3 - 6 tahun yg sedang TK/Play Group	67 Orang	43 Orang
3	Usia 7 – 18 tahun yg tidak pernah Sekolah		
4	Usia 7 – 18 tahun yg sedang Sekolah	421 Orang	326 Orang
5	Usia 18 – 56 tahun tidak pernah sekolah		
6	Usia 18 – 56 tahun pernah SD tetapi tidak tamat	43 Orang	79 Orang
7	Tamat SD / Sederajat		
8	Usia 12 – 56 tahun tidak tamat SLTP	51 Orang	73 Orang
9	Usia 18 – 56 tahun tidak tamat SLTA	85 Orang	91 Orang
10	Tamat SMP / sederajat	512 Orang	489 Orang
11	Tamat SMA / sederajat	631 Orang	513 Orang
12	Tamat D-1	94 Orang	90 Orang
13	Tamat D-2	57 Orang	43 Orang
14	Tamat D-3	23 Orang	18 Orang
15	Tamat S-1	45 Orang	39 Orang
16	Tamat S-2	2 Orang	2 Orang
17	Tamat S-3		
18	Tamat SLB A	4 Orang	3 Orang

19	Tamat SLB B	-	1 Orang
20	Tamat SLB C	-	-

Desa Kusamba memiliki lokasi strategis di jalur timur Pulau Bali. Desa ini dilalui jalan Provinsi yang menghubungkan wilayah Selatan dan Utara Pulau Bali. Desa ini juga menghubungkan Pulau Bali dengan Pulau Nusa Penida. Desa Kusamba juga sangat menguntungkan dari segi perekonomian, karena sangat dekat dengan objek wisata Goa Lawah dan Kertagosa. Desa ini juga dilewati wisatawan yang akan mengunjungi Taman Ujung dan Pura Besakih.

Desa Kusamba hanya berjarak 2 km dari Ibu Kota Kecamatan Dawan, dengan waktu tempuh 2 menit. Dari Ibu Kota Kabupaten Klungkung, Desa Kusamba berjarak 7 Km, dengan waktu tempuh sekitar 15 menit. Dari Ibu Kota Propinsi, Desa Kusamba berjarak 35 Km dengan waktu tempuh 40 menit. Akses jalan yang tersedia sangat baik dengan ketersediaan kendaraan umum yang mencukupi.

1.2 Sejarah Desa Kusamba

Nama Kusamba berasal dari dua yaitu "*Kusa*" dan "*Amba*". Kedua kata tersebut memiliki arti ilalang, karena di daerah Kusamba dulunya adalah pada ilalang. Dahulu, desa Kusamba merupakan benteng paling Timur dari kerajaan Klungkung dan bernama Kusanegara. Kusanegara juga merupakan pelabuhan dan benteng Kerajaan dari Kerajaan Klungkung pada masa Pemerintahan Raja I Dewa Agung Putra. Di Kusanegara juga dibangun kerajaan atau pusat pemerintahan ke dua dari Kerajaan Klungkung. Dengan dijadikannya Kusamba sebagai pusat pemerintahan kedua, menjadikan Desa ini semakin ramai dikunjungi saudagar dan pedagang terutama dari Bugis dan Banjar. Nama Kusanegara berubah menjadi Kusamba semenjak masa penjajahan Belanda. Peristiwa bersejarah juga pernah terjadi di Desa Kusamba dengan adanya

perang Kusamba. Peristiwa tersebut sangat membanggakan masyarakat Klungkung dengan terbunuhnya Jenderal yang memimpin ekspedisi Belanda ke Bali, Jenderal AV Michelis.

Dahulu, Sebagian besar masyarakat Desa Kusamba merupakan pengrajin keris dan sekarang para keturunannya tinggal di Banjar Pande wilayah Desa Kusamba. Hal ini wajar mengingat Desa tersebut merupakan benteng pertahanan Kerajaan yang sangat memerlukan keris sebagai senjata pada masa itu. Konon Raja Klungkung mengangkat beberapa orang Bugis dan Banjar sebagai orang kepercayaan dan tentara perang Kerajaan Klungkung. Sampai sekarang, Kampung Bugis dan Banjar masih bermukim dan memiliki teritorial khusus di wilayah Kusamba. Masyarakat menamakannya sebagai Kampung Kusamba. Kehidupan warga Desa Kusamba dan Kampung Kusamba berdampingan harmonis sampai saat ini.

1.3 Desa Kusamba Sebagai Pelabuhan

Desa Kusamba merupakan salah satu Desa Pelabuhan. Dijadikannya sebagai pelabuhan sejak masih jaman Kerajaan, masa penjajahan Belanda bahkan sampai sekarang. Tidak hanya itu, beberapa informasi yang diperoleh dari lontar dan babad juga mengatakan bahwa Kusamba merupakan pelabuhan di mana para pemuka agama yang datang dalam membawa ajaran agama Hindu juga datang melalui pelabuhan Kusamba.

Adanya perkampungan Bugis di Desa Kusamba juga merupakan salah satu bukti bahwa Kusamba sudah menjadi pelabuhan sejak lama. Komunitas Bugis yang merupakan pelaut dengan kapal phinisinya biasanya menempati sebagian besar wilayah yang dulunya adalah pelabuhan. Tak hanya sebagai pedagang, mereka dahulu dipercaya merupakan kumpulan orang-orang yang

kuat sehingga banyak yang dijadikan sebagai tentara perang dan memiliki hubungan yang baik dengan beberapa kerajaan yang ada di Bali.

Sekarang Pelabuhan Kusamba merupakan salah satu pelabuhan yang menghubungkan antara Pulau Bali menuju Nusa Penida, Nusa Lembongan dan Nusa Ceningan. Dari Pelabuhan Kusamba masyarakat Nusa Penida tersebut mengangkut bahan-bahan kebutuhan pokok mereka. Beras, minyak, bahkan air minum kemasan dan makanan lainnya. Tak hanya itu, mereka juga mengangkut bahan kebutuhan lainnya seperti bahan bangunan yang berupa pasir, batu, semen, batako dll. Bahan bangunan yang berupa pasir dan semen akan ditempatkan dalam karung sehingga memudahkan dalam menaik turunkan bahan tersebut.

Di Pelabuhan tradisional ini, sehari-harinya tak lepas dari kesibukan



Warga sedang mengangkut air Minum kemasan ke Kapal untuk dibawa ke Nusa penida dari Pelabuhan Kusamba

masyarakatnya dari kegiatan bongkar muat barang-barang tersebut. Kapal yang digunakan sebagai sarana transportasi angkut tersebut bukanlah kapal-kapal yang besar karena kondisi pelabuhan yang

masih alami. Belum ada fasilitas bagi kapal yang lebih besar untuk menyandar di Pelabuhan ini.

1.4 Aktivitas Ekonomi Masyarakat Desa Kusamba

berdasarkan profil Ekonomi Desa Kusamba tahun 2017, sebanyak 181 orang yang berprofesi sebagai nelayan, 245 orang sebagai petani, 288 orang

pedagang, 81 orang buruh tani, 81 orang buruh migran, 218 orang sebagai PNS, 39 orang di sektor industri rumah tangga, dan 7 orang sebagai montir.

Nelayan

Nelayan yang ada di Desa Kusamba adalah nelayan yang masih menggunakan kapal-kapal tradisional. Secara umum mereka pergi melaut dan menjual hasil tangkapannya baik kepada



Nelayan Tradisional Mendorong Kapal Tradisionalnya ke Laut untuk Mencari Ikan

masyarakat lokal Desa Kusamba maupun ke Luar Desa Kusamba. Hasil tangkapan yang utama dari nelayan Desa Kusamba adalah berupa ikan tongkol. Beberapa dari mereka juga menjajakan ikan hasil tangkapan di pinggir jalan utama yang merupakan jalan penghubung Denpasar-Karangasem. Ikan-ikan segar yang baru saja datang dari laut bisa dengan mudah kita temukan di sini.

Sentra Pemindangan

Pemerintah telah memfasilitasi Desa ini dengan pengolahan ikan menjadi pindang sebagai upaya meningkatkan nilai jual ikan tongkol hasil tangkapan nelayan Kusamba dan menjadikan Desa Kusamba sebagai sentra pembuatan pindang ikan tongkol. Hal ini sebagai respon pemerintah terhadap potensi masyarakat dengan banyaknya hasil tangkapan masyarakat Desa Kusamba terhadap ikan tongkol. Dengan demikian hasil tangkapan masyarakat dapat memiliki nilai jual yang lebih tinggi dibanding dengan hanya menjualnya dalam bentuk ikan segar. Selain meningkatkan nilai jual, pemindangan juga merupakan salah satu upaya untuk lebih mengawetkan ikan tersebut.



Salah Satu Tempat Pemandangan



Ikan-Ikan segar yang Telah Diberi Garam dan Siap Dipindang

Pengolahan Ikan Menjadi Pepes dan Sate Lilit

Masyarakat Desa Kusamba sendiri tak kalah inovatif, bagi mereka yang tidak mendapat fasilitas di area pemindangan akan mengolah hasil tangkapan nelayan dengan menjual pepes dan sate lilit ikan. Bukan hanya pepes ikan segar, tetapi pepes pindang ikan tongkol hasil olahan masyarakat setempat. Pepes dan sate lilit ikan dari Desa Kusamba dibuat dengan bumbu khas Bali *bumbu genep*. Apabila kita melewati Desa Kusamba, hampir di sepanjang jalan kita jumpai pedagang sate lilit dan pepes ikan dengan aromanya yang menggugah selera. Dari kejauhan sudah nampak dari kejauhan dengan asapnya satenya yang mengepul.

Industri dan Kerajinan

Beberapa industri rumah tangga yang ikut membangun perekonomian Desa Kusamba diantaranya adalah industri batok kelapa, industri *ider-ider* (sejenis kain hiasan pura), industri berbahan dasar tanduk, industri keris, anyam-anyaman dan *bokor* yang terbuat dari batok kelapa. Tak lepas dari kebutuhan yang ada di pulau Bali secara luas, beberapa industri tersebut adalah bagian dari inovasi masyarakat Kusamba dalam merespon kebutuhan pariwisata dan banyaknya upacara keagamaan di Bali. Selain itu juga untuk merespon tingginya penggunaan *ider-ider* di Bali dengan banyaknya upacara keagamaan.



Masyarakat Sedang Membuat Kerajinan dari Batok Kelapa



Salah Satu hasil Kerajinan Masyarakat Desa Kusamba

Tak banyak masyarakat Kusamba yang bekerja sebagai montir. Dahulu, Jalan raya di Desa Kusamba merupakan jalur utama dari Denpasar menuju Karangasem. Semenjak adanya by Pass Prof. Dr. Ida Bagus Mantra, jalur ini terpotong dan menjadikan jalan tersebut bukan jalan utama lagi. Beberapa bengkel kendaraan yang dahulu mengandalkan ramainya kendaraan yang lewat menjadi berkurang jumlahnya. Bahkan beberapa diantaranya banyak yang tutup.

Pasar Tradisional

Menuju ke Pelabuhan Kusamba akan ditemui Pasar Kusamba. Pasar Desa Kusamba merupakan pasar yang cukup besar karena salah satu penggerak ekonomi masyarakat Kusamba. Bukan hanya itu, di sinilah sebagian sembako yang dibeli oleh masyarakat Nusa Penida untuk memenuhi kebutuhan mereka sehari-hari.

Pertanian

Tanamam pertanian yang utama dari Desa Kusamba adalah Padi dan pada musim paceklik/sedikit air, petani akan menggantinya dengan tanaman kedelai. Saat musim hujan akan terbentang hamparan padi dengan latar pantai. Ini adalah pemandangan yang tak mampu dilewatkan mata saat kita melalui Desa ini. Sistem subak yang merupakan andalan pertanian Bali masih mampu mengairi persawahan sampai ke hilir (wilayah pesisir). Namun beberapa tahun

belakangan ini, sering dilanda kemarau panjang yang sering mengakibatkan debit curah hujan yang menurun pertahunnya. Subakpun tak mampu mensuplai air sepanjang tahun. Petani Desa Kusamba pun tak ingin menelantarkan lahannya saat musim ini tiba. Mereka mengganti dengan tanaman kedelai untuk bisa menyambung perekonomian keluarga mereka. Saat musim panen kedelai, akan kita jumpai penjual kacang kedelai yang menjajakan hasil panennya baik di jalan by pass ataupun di jalan utama Desa Kusamba.

Petani Garam

Tak hanya bertani padi dan kedelai. Masyarakat Desa Kusamba juga berprofesi sebagai petani garam laut (garam organik). Keahlian bertani garam ini sudah mereka jalani secara turun temurun. Kegiatan bertani garam ini dilakukan dengan cara manual dan peralatan tradisional. Meskipun jumlah petani garam semakin hari semakin menurun jumlahnya, tetapi para petani yang tersisa masih gigih mempertahankan usahanya untuk memenuhi kebutuhan perekonomian keluarganya.

II PANTAI KUSAMBA

2.1 Keindahan Pantai Kusamba

Pantai Kusamba terletak di wilayah selatan Desa Kusamba. Berbeda dengan pantai-pantai lainnya yang terkenal di Bali dengan keindahan pasir putihnya, Pantai Kusamba memiliki pasir yang hitam yang terbentang luas. Pasir pantai yang hitam memang tidak memiliki pesona seindah dan senyaman pasir pantai yang putih. Pasir yang hitam tidak digunakan sebagai aktivitas untuk berjemur. Selain lebih banyak menyerap hawa panas matahari, pasir di pantai Kusamba juga memiliki butiran pasir yang sangat halus sehingga akan mudah menempel di badan. Walaupun pantai Kusamba memiliki pasir hitam tetapi keindahannya tidak kalah dengan pantai-pantai yang lain. Pada siang hari, dari kejauhan pasir hitam pantai kusamba memancarkan sinar yang gemerlapan seolah-olah kita berada di lautan berlian. Memandang jauh ke seberang dari Pantai Kusamba, akan terlihat jelas gugusan pulau yang indah yaitu Pulau Nusa Penida, nusa Ceningan dan Nusa Lembongan.



Barisan Perahu Nelayan Tradisional di Pantai Kusamba

Angin sepoi-sepoi di Pantai Kusamba tetap membawa kesejukan kepada penikmatnya. Saat musim panas tiba, akan terlihat jelas garis cakrawala dengan bentangan laut biru yang luas. Ditambah dengan birunya langit yang seolah-olah menyatu dengan laut. Deburan ombak selalu menjadi nyanyian alam yang membawa nuansa kedamaian. Tak jarang kita melihat haturan canang dan sesajen di bibir pantai bukti nyata sukur masyarakat Kusamba kepada Sang Pencipta. Perahu tradisional yang dibariskan rapi di pinggir pantai oleh nelayan menjadi hiasan pantai yang seolah mengatakan bahwa pantai ini telah memberi kehidupan bagi masyarakatnya.

2.2 Aktivitas Masyarakat di Pantai Kusamba

Bagi masyarakat Desa Kusamba, Pantai Kusamba bukan hanya sekedar pantai yang digunakan sebagai sarana wisata untuk membantu menenangkan hati dan memberi suasana rileks. Pantai dari dulu sampai sekarang merupakan jantung ekonomi, jantung mata pencahariaan masyarakat Desa Kusamba. Menginjakkan kaki di Pantai Kusamba, dari kejauhan kita sudah bisa melihat nuansa gubuk bambu yang merupakan tempat para petani garam mengolah dan menyimpan garam hasil dari kerja kerasnya. Biasanya di tempat pengolahan



Salah Satu Ladang Tempat Pembuatan Garam Tradisional

garam akan kita lihat lahan luas dengan pasirnya yang bersih dan lembut sebagai ladang pembuatan garam, bilah-bilah pohon kelapa yang dibuat palung untuk proses pengkristalan

garam dan gubuk sebagai pengolahan air garam dan penyimpanan garam jadi.

Di gubug-gubug inilah para petani biasanya beristirahat sejenak melepaskan lelahnya.

Disela-sela kesibukan petani garam, mereka juga memiliki beberapa ayam jago yang disiapkan untuk adu ayam (*tajen*). Seekor ayam akan



menempati satu kurungan (*guungan*). Ayam-ayam ini akan memperoleh perhatian khusus dari tuannya saat mereka sedang beristirahat. Sambil bercengkrama dengan kerabat atau

Petani Garam dan Ayam-Ayam Jago Aduannya

teman, mereka memijat-mijat kaki ayam dan melatih kekuatan sayap yang dalam bahasa Bali disebut “*megecel*”.

Menyusuri Pantai Kusamba juga akan kita temui beberapa orang bahkan anak-anak yang asik jongkok sambil memungut batu kerikil yang tergerus ombak pantai Kusamba. Orang lokal menyebutnya batu sikat. Bagi masyarakat Bali,



Para Pencari Batu Sikat

batu sikat biasa digunakan sebagai hiasan rumah, umumnya sebagai hiasan di

halaman rumah yang akan dicampur dengan semen dan ditata sesuai dengan gambar dan ornamen yang diinginkan. Kerikil-kerikil tersebut memang diperoleh dari pantai Kusamba, tetapi tidak semua kerikil dari pantai Kusamba dapat dimanfaatkan. Hanya jenis kerikil yang lebih hitam dan sedikit mengkilat yang laku dijual untuk digunakan sebagai hiasan. Biasanya masyarakat memungutnya satu persatu dan mengumpulkannya di wadah ember. Mereka kemudian akan menjualnya kepada pengepul. Memang tidak terlalu banyak hasil yang dihasilkan dari mengumpulkan batu sikat ini, tetapi cukuplah bagi mereka untuk menambah uang lauk. Kegiatan mengambil batu sikat ini umum dilakukan pada pagi dan sore hari untuk mengurangi paparan sinar matahari yang terik.

Tak kalah menarik perhatian adalah para penduduk lokal yang memancang tali pancingnya di bibir pantai. Tali pancing tersebut dilempar oleh



Seorang Warga yang Memancing dari Bibir Pantai

para pemancing ke tengah laut hingga jauhnya mencapai 10-15 meter. Bagi masyarakat Kusamba, tak perlu bercepek-cepek mendayung perahu hanya untuk memperoleh ikan, bagi beberapa orang cukup dengan melempar kail dari pinggir. Meskipun hasil yang

didapat tak sebanyak nelayan yang melaut, namun hasil pancingan tersebut cukup bagi mereka untuk menghibur diri dan menambah lauk di dapur.

Pemandangan yang tak asing lagi pada pantai nelayan adalah aktifitas membuat jaring/jala ikan. Mereka tampak sibuk dengan keahliannya memautkan antara benang satu dengan lainnya sehingga membentuk sebuah jaring. Pengrajin jaring ini biasanya membuatnya sesuai dengan pesanan dan sekaligus menerima servis jaring yang rusak.

Bukan hanya sebagai aktifitas mencari nafkah, pantai Kusamba juga menjadi sarana bermain anak-anak. Dikala sore hari akan banyak ditemui baik anak-anak dan orang dewasa yang bermain dan mandi di pantai. Layaknya anak-anak lainnya, bermain layang-layang dan sepak bola adalah kegiatan yang menambah riuhnya suasana pantai. Selesai bermain mereka akan melanjutkan



Anak-Anak yang menaikkan Layang-Layang di Pantai Kusamba

dengan mandi di Pantai sebelum kembali ke rumah. Mandi di pantai bukan hanya menjadi kegemaran bagi anak-anak saja. Hampir seluruh pantai di Bali, termasuk Pantai Kusamba akan menjadi semakin ramai pada hari-hari tertentu. Pada

hari-hari istimewa seperti *Purnama, Tilem, Kajeng Kliwon, Umanis Galungan* dan *Umanis Kuningan* (sesuai dengan penanggalan kalender Bali) akan digunakan oleh masyarakat Bali untuk jalan-jalan dan membersihkan diri (melukat) di pantai.

III PERTANIAN GARAM DI DESA KUSAMBA

3.1 Kondisi Pertanian Garam Organik Kusamba Sampai Saat Ini

Garam organik Bali (Garam Laut Bali) bisa diartikan dengan garam laut organik dari Kusamba. Kegiatan pembuatan garam laut di Desa Kusamba sudah terjadi sejak dahulu kala. Keahlian tersebut sudah diajarkan turun-temurun oleh nenek moyang orang Kusamba.

Sampai saat ini masih bisa kita jumpai petani garam. Bagi para petani yang masih menggeluti usaha ini mengatakan bahwa ini adalah salah satu keahlian yang mereka miliki yang sampai saat ini menghidupi keluarganya.

3.2 Aktivitas Petani Garam dalam Membuat Garam Laut Organik Kusamba

Proses pembuatan garam organik Kusamba tidaklah semudah yang kita bayangkan, hanya menjemur air laut dan jadilah garam. Para petani harus bekerja keras mulai dari pagi sampai dengan sore hari. Hasil yang mereka dapat juga tidaklah banyak. Dalam kondisi matahari terik, per hari hanya memperoleh 10 – 15kg garam. Menurut penuturan petani garam di Kusamba, kadar garam air laut kusamba yang tidak terlalu tinggi yang membuat proses pembuatan garam di Kusamba tidaklah mudah dan sederhana. Mereka menyebut pekerjaan ini adalah pekerjaan “*nak buduh*” yang artinya adalah pekerjaan orang gila. Pekerjaan ini bukan hanya menuntut kesabaran yang tinggi, tetapi juga kerja keras dan banyak tenaga yang dikeluarkan.

Biasanya para petani garam akan memulai bekerja pada pukul 08.00 pagi sebelum matahari menjadi lebih terik. Kegiatan pertama yang mereka lakukan adalah menyiram ladang pasir yang sudah mereka ratakan kemarin sorenya. Mereka tidak menggunakan selang ataupun mesin untuk menyiram melainkan

menggunakan peralatan sederhana yang mereka buat dari kayu dan ban bekas dan dibuat menyerupai ember untuk mengambil air laut. Sambil berjalan dan memikul air laut ini kemudian petani mengoyang-goyangkan ember buatannya tersebut ke depan dan belakang sampai terciprat ke ladang pasir. Rata-rata jarak pantai menuju ladang pasir yang mereka buat adalah 10 – 15meter. Perlu sekitar 20 – 30 kali ambil air untuk bisa menyiram seluruh pasir. Pasir yang telah disiram ini ditunggu hingga mengering dan menghasilkan pipihan pasir. Biasanya sampai siang menjelang sore dalam suasana terik matahari.

Sambil menunggu pasir mengering, petani akan mengosongkan bak pasir dengan menguras pasir basah yang masih ada di bak pasir yang digunakan kemarin. Pasir basah ini adalah pasir yang bersih sehingga harus diletakkan pada tempat yang baik untuk diratakan dan digunakan kembali keesokan harinya.



Petani Garam Mengumpulkan Pasir kering yang telah disiram dengan Air Laut dengan Menggunakan Penyacahan



Pasir Pipih Kering yang Telah dikumpulkan

Pipihan pasir yang didapat kemudian diambil dan diletakkan ke dalam bak besar yang terbuat dari kayu (*Belong bias*). Tidak sampai di situ, pasir kering yang diletakkan dalam *belong bias* digunakan sebagai penyaring air laut. Dalam hal ini petani masih harus mengambil air laut kembali sampai *belong bias* ini penuh terisi dengan air laut. *Belong bias* akan diberi lubang yang diberi pipa kecil dibawah guna mengalirkan air laut yang sudah tersaring. Hasil saringan akan

ditampung ke dalam "*belong yeh*". Hasil saringan pertama belum bisa digunakan sebagai garam. Namun harus disaring kembali sampai 3 tahap dengan menggunakan pipihan pasir. Ladang pasir yang telah digunakan kemudian diratakan kembali untuk bisa digunakan keesokan harinya.

Air laut yang telah mengalami 3 kali penyaringan ini yang nantinya dijemur untuk diambil kristalnya dalam bentuk garam. Air laut tersebut dituangkan ke dalam balok kayu kelapa yang sudah dibuatkan palungan dangkal. Proses pengkristalan air laut menjadi garam paling cepat diambil selama satu hari saat sinar matahari benar-benar terik. Apabila sinar matahari tidak terlalu terik, maka proses ini bisa berlangsung 2-3 hari.

Setelah air laut mengkristal menjadi garam, maka petani siap untuk memanen hasil kerja kerasnya. Proses memanen juga masih menggunakan alat yang sederhana. Petani menggunakan tempurung kelapa yang dibelah dan memanfaatkannya untuk menyendok/menyerok Kristal-kristal garam. Untuk meniriskan garam dari air garam, petani meletakkan garam hasil panennya pada tempat yang terbuat dari anyaman bambu (*kukusan*). Setelah Kristal garam tidak mengeluarkan tetesan air lagi, kemudian garam ini siap untuk dipasarkan.



Air Garam yang Mulai Mengkristal



Garam yang Telah Dipanen dan siap untuk ditiriskan

3.3 Peralatan Tradisional yang Digunakan oleh Petani Garam

Proses pembuatan garam laut organik kusamba benar-benar masih menggunakan peralatan yang sederhana dan tradisional. Proses pengkristalan garam di Kusamba sama sekali tidak memanfaatkan sentuhan teknologi. Berikut adalah peralatan yang digunakan petani garam dalam membuat garam.

a. Penyodohan



Penyodohan

Penyodohan merupakan alat yang terbuat dari batang pohon kelapa. Alat ini dibuat menyerupai skop. Penyodohan digunakan sebagai alat untuk mengambil pasir. Pasir yang sudah

selesai digunakan sebagai penyaring akan diambil dengan menggunakan penyodohan.

b. Tulud



Tulud

Tulud merupakan alat berbentuk huruf T yang berfungsi untuk meratakan pasir. Tulud terbuat dari kayu atau batang pohon kelapa. Tulud memiliki tangkai panjang sebagai pegangan. Penggunaan tulud

adalah dengan cara menyeretnya dengan membentuk pola ular-ularan sehingga seluruh permukaan ladang pasir bisa tersapu menjadi permukaan yang rata. Pasir yang diratakan menggunakan tulud ini yang nantinya akan diperciki dengan air laut guna menghasilkan pasir kering pipih yang mengandung air laut.

c. *Penyacahan*



Penyacahan

Penyacahan merupakan alat yang dibuat menyerupai garu. Tangkai pegangan biasanya terbuat dari kayu atau batang pohon kelapa, sedangkan ujung yang menyerupai sisir

terbuat dari bilah-bilah bambu. Bilah-bilah bambu yang digunakan sangat tipis sehingga saat menggunakan alat ini perlu hati-hati. Fungsi penyacahan adalah untuk memisahkan antara pasir kering yang sudah dipersiki air laut dan yang belum. Dengan penyacahan, kepingan pasir kering yang bercampur dengan air laut akan memisah dari pasir biasa.

d. *Penyaupan*



Penyaupan

Penyaupan terbuat dari kayu yang dibentuk persegi panjang dan pipih. Di salah satu tepi diberi pegangan untuk memudahkan saat menggunakannya. Penyaupan digunakan untuk mengambil pasir kering pipih untuk dipindahkan dari ladang pasir menuju penyuunan. Diperlukan dua penyaupan saat memindahkan pasir. Masing-masing tangan memegang satu penyaupan dan kemudian

disatukan saat mengambil pasir.

e. *Penyuunan*



Penyuunan



Petani Garam Sedang Membawa Pasir Pipih Kering Menggunakan Penyuunan

Penyuunan adalah wadah yang berbentuk setengah bola yang dianyam dari bambu. Wadah ini biasa digunakan untuk mengangkut pasir pipih kering dari ladang pasir untuk kemudian dituangkan ke dalam belang bias. Saat mengangkut pasir tersebut biasanya petani garam lebih sering mengusung dengan menggunakan kepala, atau dalam bahasa Bali disebut “*suun*”. Beberapa petani yang memang memiliki tenaga lebih, maka penyuunan ini akan diberi tali untuk bisa dirangkai dengan teku-teku untuk kemudian dipikul.

f. *Timba*

Seperti layaknya timba, istilah timba dalam peralatan pembuat garam juga berfungsi untuk mengangkut/mengambil air. Timba ini terbuat dari karet/ban dalam mobil yang dibentuk setengah bola dan diberi tepian yang terbuat dari bilah bambu. Bilah bambu tersebut berfungsi untuk mempertahankan timba pada bentuk setengah bola. Di tengah timba dipasang balok kayu berfungsi sebagai pegangan. Dua tepi timba dipasang tali yang berfungsi untuk menggantungkan timba pada teku-teku sehingga mudah untuk memikulnya.



Timba



Petani Garam Sedang Menyiram Ladang Pasir

g. Teku-tekus/Sanan



Teku-tekus/Sanan

Teku-tekus dibuat sebagai peyangga timba saat mengambil air laut. Teku-tekus juga digunakan untuk memikul dua penyusunan saat mengambil pasir kering. Teku-tekus biasa dibuat dari bambu yang dibelah

dua. Beberapa teku-tekus juga diberi

kayu balok di tengahnya untuk memperkuat bambu. Digunakan bambu agar lebih nyaman saat teku-tekus digunakan untuk memikul timba.

h. Pemampangan

Pemampangan dibuat dari batang kayu. Pemampangan memiliki panjang kutang lebih 1 – 1,5m. di bagian ujung dibuat lancip untuk memudahkan menancapkannya di pasir, sedangkan ujung satunya lagi diberi penopang untuk meletakkan teku-tekus. Fungsi pemampangan adalah sebagai pengganti bahu saat petani beristirahat. Petani akan meletakkan teku-tekus yang berisi timba kosong atau teku-tekus yang berisi penyusunan saat petani istirahat sejenak atau

mengambil pasir. Petani tidak perlu repot melepaskan tali timba atau penyuunan dari teku-teku dan memasangkan kembali saat hendak menggunakannya. Hal ini akan lebih memudahkan petani dalam memakai kembali timba.



Pemampangan



Petani menggunakan Pemampangan Untuk Menyangga Penyusunan saat Petani Mengambil Pasir

i. *Kau*



Kau

Kau merupakan alat yang berfungsi seperti gayung, yaitu untuk mengambil air. Kaur terbuat dari tempurung kelapa yang berbentuk setengah bola. Biasanya petani memiliki lebih dari satu kau. Selain untuk mengambil air, kau juga digunakan untuk menuangkan air garam yang sudah disaring tiga kali ke

dalam palung untuk proses kristalisasi garam.

j. *Sinduk*

Sama seperti kau, sinduk terbuat dari tempurung kelapa. Hanya saja sinduk memiliki ukuran yang lebih kecil dibandingkan kau. Dalam pertanian garam di Kusamba, sinduk memiliki fungsi untuk memanen garam. Garam yang



Sinduk

telah mengkristal biasanya agak lengket di palung. Sinduk digunakan untuk mengeruk garam-garam yang telah mengkristal sehingga terlepas dari palung. Selain itu sinduk juga digunakan untuk mengambil/memanen garam dari palung untuk ditiriskan ke dalam kukusan.

k. Belong Yeh



Belong Yeh

Belong yeh terbuat dari batang pohon kelapa utuh. Batang kelapa yang digunakan adalah bagian pangkal pohon kelapa. Digunakannya bagian pangkal pohon untuk memastikan bahwa batang pohon yang digunakan adalah benar-benar batang pohon yang besar sehingga cukup banyak bisa menampung air. Dengan panjang sekitar 1,5m dan posisi rebah, batang pohon kelapa akan dibuatkan lubang sehingga bisa menampung air. Paling tidak satu petani garam memiliki 4 buah belong yeh yang digunakan untuk menampung air laut yang sudah disaring. Air yang sudah disaring masing-masing dipisahkan baik yang baru disaring sekali, dua kali maupun air yang siap untuk digaramkan.

l. Belong Bias

Belong bias digunakan sebagai tempat untuk menampung pasir pipih kering (pasir yang telah diperciki air laut dan dijemur sampai kering). Belong pasir merupakan bak pasir besar yang memiliki ukuran sekitar panjang 2,5m lebar 1m dan tinggi 1,5m. Di salah satu ujung bawah belong bias diberi lubang sebesar pipa paralon ukuran $\frac{3}{4}$ untuk mengalirkan air laut yang sudah tersaring.



Belong Bias

Air laut yang sudah tersaring dari belong bias akan menetes dan mengalir pelan melalui paralon dan dialirkan ke belong yeh untuk ditampung. Belong bias terbuat dari kayu dan papan kayu. Di salah satu sisi bagian depan belong bias diberi

papan yang bisa dibuka pasang (knock down) untuk memudahkan petani menguras pasir yang telah selesai digunakan.

m. Kukusan



Kukusan

Secara tradisional, kukusan biasa digunakan sebagai alat untuk menanak nasi. Dalam pertanian garam, kukusan digunakan sebagai alat saring. Kukusan terbuat dari bambu yang dianyam sehingga membentuk kerucut. Kukusan memiliki lubang-lubang kecil yang berfungsi untuk meniriskan air garam. Dalam proses panen garam laut, garam yang dipanen tidak seluruhnya berbentuk Kristal, tetapi masih bercampur dengan air garam.

n. *Lekeh*



Lekeh



Penggunaan Lekeh bersama Dengan Kukusan Untuk Meniriskan Garam

Lekeh merupakan penyangga kukusan. Lekeh terbuat dari balok kayu atau bambu dengan panjang sekitar 30cm. Kukusan yang berbentuk kerucut memerlukan lekeh untuk membuatnya tegak sehingga air yang terdapat dalam garam yang baru dipanen dapat menetes.

o. *Palung*



Palung

Palung terbuat dari batang pohon kelapa utuh yang dibelah dua. Tidak seperti belong yeh, membuat palung tidak perlu bagian pangkal pohon kelapa. Pohon kelapa yang dibelah kemudian dibuat palung dengan kedalaman kurang lebih 3cm. Dengan posisi rebah, palung diletakkan berjajar dan disangga dengan kayu yang memiliki tinggi seperut orang dewasa. Hal ini menjadikan posisi palung lebih ergonomis baik dalam proses menuang air garam maupun memanen garam. Fungsi palung adalah sebagai tempat untuk proses pengkristalan/penggaraman. Di palunglah air yang telah disaring 3 kali kemudian dituang dan dijemur di bawah sinar matahari.

Beberapa petani ada yang melapisi palungnya dengan plastik atau karet hanya untuk memudahkan dalam proses pemanenan. Selain itu petani mendapatkan hasil yang sedikit lebih banyak karena tidak ada garam yang tersisa di dalam palung. Meskipun mudah dan lebih banyak, tetapi palung plastic/karet ini sedikit mengurangi citarasa garam Kusamba.

p. Tekep



Tekep

Tekep yang dalam bahasa Indonesianya adalah tutup terbuat dari kayu, bilah bambu dan daun kelapa. Daun kelapa kering dijajar dan diikat dengan kayu atau bilah bambu. Masing-masing tekep dibuat panjang seukuran palung. Tekep akan digunakan untuk menutup palung ketika petani telah menyelesaikan panennya. Tekep juga digunakan untuk memayungi palung saat hujan turun. Hal ini untuk memastikan bahwa air garam yang

berada di dalam palung tidak tercampur kembali dengan air hujan ataupun embun.

3.4 Pemasaran garam organik Kusamba

Garam organik kusamba memiliki nama yang cukup melegenda bagi masyarakat Bali secara umum. Sebelum datang garam-garam yang diproduksi oleh pabrik (garam kemasan), masyarakat Bali menggunakan garam Kusamba sebagai garam konsumsi yang menambah cita rasa masakan Bali. Munculnya banyak garam kemasan tentu sangat mempengaruhi pemasaran garam

Kusamba. Masyarakat tentu lebih memilih garam kemasan karena praktis, bisa dengan mudah didapat dan harganya murah.

Garam Kusamba hanya bisa dijumpai banyak di Kusamba dan beberapa pasar tradisional lainnya di Bali. Garam kusamba umumnya masih bercampur dengan sedikit pasir atau remahan kayu yang berasal dari peralatan yang digunakan. Garam Kusamba juga terbilang memiliki harga yang lebih tinggi dibanding dengan garam kemasan dan juga mengikuti musim. Saat musim hujan, harga garam Kusamba lebih tinggi dibanding saat musim kemarau/panas. Di Petani harga per kilogram garam Kusamba bisa mencapai Rp.25.000,- bahkan sampai Rp. 50.000,-.

Sampai saat ini pemasaran garam organik kusamba oleh petani masih dibidang tradisional. Petani masih menjualnya dalam bentuk curah ke pengepul yang akan dipasarkan kembali ke pasar-pasar tradisional. Biasanya di pasar-pasar tradisional tersebut garam Kusamba dibungkus plastic dan dijual eceran dengan harga Rp.2.000,- per bungkus. Beberapa petani yang lebih beruntung maka akan mendapatkan pembeli yang berasal dari restoran. Petani yang demikian harus mampu menghasilkan secara kontinu produk garamnya. Seorang petani garam yang mensuplai kebutuhan garam untuk restoran biasanya akan membeli produk garam tetangganya apabila produksinya kurang mencukupi.

Selain restoran, garam Kusamba juga banyak dijual oleh penyedia oleh-oleh dari Bali. Garam-garam tersebut biasanya akan dikemas cantik sebagai salah satu oleh-oleh dari Bali. Pemilihan garam untuk suplai restoran dan oleh-oleh biasanya lebih selektif dibandingkan dengan untuk pemasaran di pasar tradisional. Garam yang bisa masuk ke pasar tersebut adalah garam yang lebih putih dan bersih. Selain itu saat proses penjemuran harus benar-benar menggunakan palung pohon kelapa tanpa ada alas plastik/karet.



Palung yang dialasi Karet

Biasanya pihak restoran akan mengecek kualitas garam yang akan digunakan secara berkala. Garam yang dijemur dalam palung batang pohon kelapa memiliki citarasa yang berbeda apabila kita mencicipi. Ada sedikit rasa manis di akhir apabila kita mencicipi garam organik ini. Berbeda dengan yang dijemur dengan alas plastik akan muncul rasa sedikit pahit diakhirnya. Biasanya pihak restoran tidak akan membeli garam yang demikian karena akan berdampak pada rasa makanan yang diolah restoran tersebut.

3.4 Peluang Usaha Garam organik kusamba

Bukan hanya membawa popularitas nama organik, garam Kusamba juga memiliki cita rasa yang berbeda dibanding dengan garam yang lain. Bentuk Kristal garam yang halus juga menjadi ciri khas tersendiri dari garam organik kusamba.

Bali yang merupakan daerah wisata tentu memiliki cerita tersendiri untuk menjadikan garam organik Kusamba sebagai peluang usaha. Bukan hanya memberi citarasa pada masakan, tetapi garam di Bali bisa dijadikan sebagai usaha tambahan untuk mensuplai kebutuhan wisatawan.

a. Usaha pengemasan garam Organik Kusamba

Petani garam Organik Kusamba masih belum memperlakukan hasil panennya menjadi sesuatu yang memiliki nilai lebih. Baik dari segi pembuatan dan pemasaran semua masih menggunakan sistem tradisional dan menjualnya dalam bentuk curah. Usaha mengemas dan memberi label pada garam organik ini masih menjadi peluang yang bagus dalam bidang usaha.

Sebagian masyarakat yang jeli dengan komoditas ini telah mengemasnya sebagai salah satu souvenir oleh-oleh dari Bali. Pengemasan sebagai salah satu oleh-oleh ini biasanya dengan menggunakan beberapa kerajinan bali, misalnya meletakkan garam di dalam kotak kayu, botol kaca atau tempat yang terbuat dari anyaman. Dengan mengemas menjadi oleh-oleh, menjadikan garam Kusamba ini memiliki nilai jual yang lebih tinggi.



Garam Kusamba yang Sudah Dikemas Menjadi Oleh-Oleh Khas Bali

Pengemasan garam organik Kusamba yang khusus dijual sebagai garam dapur untuk masyarakat belum ada dan ini bisa menjadi peluang usaha yang bagus. Masyarakat yang memasarkan garam Kusamba masih menjualnya dalam bentuk curah dan dikemas sederhana dengan menggunakan plastik bening.



Garam Kusamba yang dijual di Pasaran

b. Pemanfaatan garam Organik Kusamba sebagai produk kecantikan

Selain digunakan dalam proses penyembuhan dan kesehatan, masyarakat juga menggunakan garam laut sebagai salah satu produk kecantikan. Yang paling populer dan sederhana adalah pemanfaatan garam laut sebagai *bath salt*. Biasanya garam laut ditambah dengan minyak esensial, aroma dan bahan pewarna.

Produk bath salt muncul karena adanya kebiasaan beberapa orang yang sering melakukan kegiatan berendam di laut. Kegiatan berendam di laut tak lain adalah untuk mendapatkan manfaat dari air laut yang kaya akan nutrisi dan mineral yang bermanfaat bagi kulit. *Bath salt* memiliki manfaat yang sama dengan air laut dengan melarutkannya pada air bath tub dan menggunakannya untuk berendam.

Garam juga ternyata mampu mengurangi minyak berlebih di wajah, sehingga garam juga bisa digunakan sebagai toner alami untuk mengurangi kelebihan minyak tersebut. Kandungan belerang dan potassium yang terdapat pada garam akan mampu membantu mengurangi kelebihan minyak di wajah sehingga akan membantu mengurangi timbulnya masalah akibat kelebihan minyak seperti komedo dan jerawat. Mencuci muka dengan air garam juga akan membantu mengangkat sel-sel kulit mati sehingga membuat wajah terlihat lebih berseri.

Dari beberapa manfaat dari garam tersebut, bisa menjadi peluang yang bagus dalam meningkatkan nilai jual garam organik Kusamba. Dalam hal ini tentunya diperlukan sedikit sentuhan teknologi pencampuran garam dengan bahan alami lainnya yang disesuaikan dengan manfaat dan kegunaan. Misalnya penambahan garam pada produk sabun alami sehingga lebih memudahkan digunakan untuk cuci muka. Pencampuran garam dengan minyak zaitun sehingga memberikan manfaat tambahan sebagai produk perawatan kulit muka.

c. Workshop untuk Wisatawan dalam proses pembuatan Garam Organik

Tak bisa dipungkiri bahwa Bali merupakan salah satu daerah yang pendapatannya utamanya berasal dari pariwisata. Bagi wisatawan repeater tentunya memerlukan suguhan yang berbeda apabila mereka berkunjung ke Bali. Tujuan utamanya tak lagi mengunjungi objek wisata, tetapi akan mencari kegiatan dan pengalaman unik yang bisa mereka ceritakan sekembalinya ke Negara asal. Menawarkan kegiatan workshop bagi wisatawan dalam pembuatan garam Kusamba akan menjadi hal yang menarik bagi wisatawan. Wisatawan akan mengetahui bagaimana membuat garam di daerah Kusamba, karena setiap daerah umumnya memiliki cara-cara yang berbeda dalam membuat garam tradisional.

Beberapa peluang usaha tersebut bukan hanya akan memberikan manfaat ekonomi bagi pelaku usaha, melainkan memberikan manfaat ekonomi yang lebih kepada petani garam. Dengan adanya manfaat ekonomi yang lebih, diharapkan aktifitas pertanian garam organik ini dapat terus berlangsung.