

IbM Petani Garam Pantai Kusamba

Ni Luh Desi In Diana Sari¹⁾, I Nengah Sudika Negara²⁾,
I Dewa Ayu Sri Suasmini³⁾

^{1,2)} Program Studi Desain Komunikasi Visual, ³⁾ Program Studi Desain Mode
Fakultas Seni Rupa dan Desain Institut Seni Indonesia Denpasar
desiindianasari@yahoo.com

ABSTRAK

Kegiatan IbM Petani Garam Pantai Kusamba bertujuan untuk 1). Membantu memasarkan garam yang dihasilkan oleh kelompok tani garam Kusamba. 2). Memfasilitasi pengurusan ijin BPOM. 3). Menciptakan identitas merek berupa logo, atribut kemasan dan media promosi untuk mendukung pemasaran garam yang dihasilkan oleh kelompok tani garam Kusamba. 4). Membantu menata lokasi pengolahan air laut menjadi garam yang digunakan oleh kelompok tani garam Kusamba, agar layak dikunjungi oleh wisatawan⁵⁾. Memotivasi kelompok tani garam pantai Kusamba agar tetap mempertahankan cara pengolahan garam tradisional yang telah diwariskan secara turun – temurun. Target khusus yang ingin dicapai melalui kegiatan ini adalah membantu memasarkan garam yang dihasilkan oleh kelompok tani garam Kusamba (kelompok tani Amarta Segara dan Segaraning Merta, sebagai oleh – oleh. Memotivasi petani garam agar tetap melestarikan pengolahan garam secara tradisional. Karena pengolahan garam yang dilakukan terbilang unik dan memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai daya tarik wisata. Selain itu kualitas garam yang diproduksi oleh kelompok tani garam Kusamba diakui hingga ke Jepang, dan Italia namun akses pasarnya masih sulit ditembus. Metode yang dilakukan guna menghasilkan target luaran untuk mencapai tujuan diantaranya: 1). Membantu memfasilitasi pengurusan ijin BPOM. Target luaran yang telah dicapai adalah garam sudah diuji kandungan mineral dan iodiumnya. 2). Memberikan pelatihan desain kemasan untuk mendukung pemasaran produk garam oleh kelompok tani garam Kusamba. Target luarannya berupa garam yang sudah dikemas dalam kemasan kantong berdiri dengan berat 150gr dan sudah dibubuhi label sebagai informasi produk. 3). Memberikan bantuan alat penunjang produksi dan pengemasan. 4). Membantu pengembangan desain kemasan dengan membuat logo sebagai identitas merek, desain kemasan yang menarik untuk mengemas garam. 5). Memberikan pelatihan dan ketrampilan dalam membuat kemasan kertas dengan teknik cetak sablon. 6). Membantu menata lokasi dengan pembenahan lapak – lapak pembuatan garam dan membubuhkan papan informasi agar wisatawan yang datang memperoleh gambaran mengenai aktifitas Nguyah yang dilakukan kelompok tani garam Kusamba.

Kata Kunci : IbM, Petani Garam, Pantai Kusamba

ABSTRACT

The activity science and technology for society (IbM), Salt farmers Kusamba Beach aims to find solutions to problems faced by salt farmers in the area. Salt farmers Kusamba Beach is incorporated into the "Amarta Segara" and "Segaraning Merta". The objectives are: 1) Assist to markets the salt produced by farmer groups

Kusamba salt, through the training of packaging and packaging; to improve the insight and skills of Kusamba salt farmer groups in the aspects of marketing, packaging and promotional products. 2). Facilitating permit to BPOM in order Kusamba salt can fit into modern markets. 3). Creating a brand identity in the form of logo, packaging and promotional media attribute to endorse marketing of salt, which is produced by farmer groups Kusamba salt. 4). Helps regulate the location of the processing of seawater into salt which is used by salt farmer groups of Kusamba, so it's worth a visit by tourists, through the media supporting information (sign-system). 5). Motivating group of farmers salt of Kusamba Beach to retain its traditional salt processing methods that have been passed down for generations. The specific targets to be achieved through this activity are to help market the salt, which is produced by a group of salt farmers of Kusamba as souvenirs; Motivating farmers to keep preserve salt processing traditionally because the salt processing done is unique and has the potential to be developed as a tourism attraction. Besides, the quality of salt produced by a group of salt farmers of Kusamba has been recognized in Japan and in Italy, but the access to the market is still difficult to penetrate. The method used to generate targeted outcomes and to achieve the objectives of science and technology activities (IbM/STfS) for the Community Farmers Salt Kusamba Beach, are: 1). Assist and facilitate permits to BPOM. 2). Provide training packaging design to support the marketing of the product of salt by salt farmer groups of Kusamba. Target outcomes in the form of salt that is already packaged in bags stand with 150 gr weight and label is stamped as product information. 3. Providing an assistance of supporting tool production and packaging. 4). Assisting the development of packaging design, through the creation of a logo as a brand identity, attractive packaging design for packing salt. 5). Provides training and skills in the making of paper packaging with screen printing techniques. 6). Help organize locations by revamping stalls manufacture of salt, and put information boards, so that tourists who come in, get a picture of the "Nguyah activity " conducted by salt farmers groups of Kusamba.

Keywords : IbM, Salt Farmer, Kusamba beach

A.PENDAHULUAN

Pantai Kusamba terletak di Desa Kusamba Kecamatan Dawan Klungkung. Terkenal sebagai sentra penghasil garam laut di Bali. Keberadaan petani garam di pesisir Pantai Kusamba sudah ada sejak dahulu, merupakan mata pencaharian pokok penduduk setempat, selain sebagai nelayan.

Para petani garam di Pantai Kusamba tergabung dalam kelompok – kelompok kecil yaitu Amarta Segara dan Sarining Segara. Kelompok ini terbentuk dengan tujuan untuk meningkatkan kesejahteraan para petani garam di pantai Kusamba, sekaligus membantu memasarkan produk garam Kusamba dan telah diatur berdasarkan aturan yang telah disepakati bersama.

Pekerjaan sebagai petani garam bagi penduduk setempat menyebutnya dengan istilah *Nguyah*. Aktifitas membuat garam (*Nguyah*), masih tetap dilakukan dengan mempertahankan cara lama yang diajarkan oleh para leluhur sebelumnya. Aktifitas ini dimulai sejak pukul enam pagi dan berakhir pukul empat sore. Proses pembuatan

garam sangat bergantung pada sinar matahari. Jika kondisi mendung dan hujan para petani garam tidak dapat berproduksi.

Tradisi “*nguyah*” sudah dilakoni secara turun - temurun menggunakan alat – alat sederhana yang diwariskan dari generasi ke generasi. Aktifitas *nguyah* pada pagi hari, dimulai dengan mengangkut air laut kemudian disebar secara merata ke ladang garam di atas pasir hitam pantai Kusamba. Peralatan yang digunakan adalah *Pikulan* terbuat dari daun ental atau karet ban dalam. Satu *Pikulan* dapat mengangkut hingga 80 liter air laut. Proses penyiraman dilakukan kurang lebih selama tiga kali hingga diperoleh kristal – kristal garam dan dilakukan dibawah terik sinar matahari langsung.

Proses pengkristalan air laut diperoleh selama kurang lebih empat jam dan diperkirakan selesai pada pukul 09.30 pagi. Setelah pasir pantai kering dan ada kristal - kristal garam, pasir kemudian dikumpulkan, dimasukkan ke dalam gubuk sederhana didalamnya terdapat bak untuk menampung pasir. Pasir tersebut kemudian disiram dengan air garam hingga keluar air garam untuk ditampung kembali.

Dalam gubuk terdapat alat filtrasi (penyaring) sederhana terbuat dari batang pohon kelapa besar dengan saluran air keluar terbuat dari bilah – bilah bambu. Air garam hasil filtrasi kemudian dimasukkan dalam wadah khusus yang dibuat dari belahan batang pohon kelapa disebut *Palung*. Proses filtrasi dilakukan sebanyak tiga sampai tujuh kali, hingga didapatkan air garam yang siap untuk dijemur pada keesokan harinya.

Air garam (*yeh tasik*) dijemur diatas lapak - lapak dari batang kelapa, sampai akhirnya mengeras membentuk kristal – kristal garam. Air garam yang telah mengkristal kemudian dikerok menggunakan batok kelapa sampai diperoleh butiran garam dan ditampung menggunakan *kukusan* bambu.

Proses pemanenan garam dilakukan pada pukul empat sore, dan semua itu sangat tergantung pada sinar matahari. Jika kondisi cuaca mendukung, dalam sehari para petani garam bisa memperoleh garam hingga 25 *rontong* (satuan berat garam menggunakan ember biru bekas kemasan sabun colek).

Satu *rontong* jika ditimbang berat bersihnya berkisar antara 1 – 1.5 kg. Istilah *rontong* sudah menjadi tolok ukur para petani garam pantai Kusamba dalam menjual garam ke para pembeli. Garam yang dihasilkan oleh para petani garam di pantai Kusamba ada dua jenis yaitu garam super dan garam biasa.

Garam super kualitasnya lebih putih bersih dan halus. Garam super diperoleh dengan memanen air garam (*yeh tasik*) yang telah mengkristal di atas permukaan. Harga garam super per *rontong* berkisar antara Rp 7.000 – 15.000, sedangkan garam biasa harganya Rp 5.000 per *rontong*. Harga garam untuk wisatawan asing yang datang ke pantai Kusamba dijual dengan kisaran harga Rp 20.000 – Rp 30.000 per *rontong* dan wisatawan yang datang membeli tidak setiap hari. Kebanyakan garam – garam ini dijual kepada para pengepul, untuk dijual kembali ke pasar – pasar tradisional di sekitar Klungkung. Penghasilan perhari para petani garam di pantai Kusamba tidak menentu. Sehari mereka bisa menjual garam Rp 7.000 per *rontong*.

Jika ada pengepul mereka memperoleh pemasukan sebesar Rp 50.000 per 10 *rontong*, dan itupun tidaklah rutin.

Penghasilan ini mereka bagi lagi dengan anggota kelompok yang diajak bekerjasama dalam proses pembuatan garam. Penghasilan yang mereka peroleh setiap hari tidak sebanding dengan jerih payah yang mereka lakukan. Terlebih harga kebutuhan pokok sehari – hari kian hari harganya semakin meningkat.

Pekerjaan *nguyah* terbilang berat dengan hasil yang minim. Dahulu sekitar tahun 1960 sampai dengan 1980, berdiri ratusan pondok – pondok petani garam di sepanjang pesisir pantai Kusamba. Karena pada tahun itu garam Kusamba menjadi penghasilan primadona bagi masyarakat Desa Kusamba. Namun saat ini keberadaan pondok – pondok petani garam mulai berkurang. Hal ini disebabkan karena garam yang mereka produksi kalah bersaing dengan garam – garam dari luar Bali. Garam Kusamba menjadi tidak laku lantaran harga yang tidak kompetitif dengan harga garam impor yang membanjiri pasar Bali.

Melihat permasalahan tersebut, Komang Karyawanta selaku ketua kelompok Amarta Segara berkeinginan untuk mengemas dan memasarkan garam yang dihasilkan oleh kelompok tani pantai Kusamba sebagai produk oleh – oleh bagi wisatawan. Hal ini merupakan potensi yang bisa dikembangkan dalam membantu memasarkan garam hasil produksi para petani garam pantai Kusamba. Ide ini juga tercetus setelah beliau melakukan survey ke supermarket khusus menjual barang – barang ekspor dan impor yang ada di Kuta.

Selama ini Aktifitas *Nguyah* yang dilakukan petani garam pantai Kusamba memiliki daya tarik tersendiri bagi wisatawan untuk dikunjungi. Bagi wisatawan asing, sesuatu yang menghasilkan karya terbaik dengan cara- cara tradisional, menjadi sesuatu yang menarik untuk diketahui dan diapresiasi.

Untuk menjawab permasalahan ini dan membantu mengembangkan potensi yang dimiliki oleh kelompok tani garam pantai Kusamba, diperlukan strategi efektif yang dapat memberikan dampak positif bagi kehidupan kelompok petani garam pantai Kusamba kedepannya. Strategi pemecahan masalah meliputi aspek pengemasan dan promosi yang dapat dikembangkan melalui desain kemasan untuk mengemas garam hasil produksi kelompok tani garam Kusamba sebagai oleh - oleh. Selama ini garam – garam yang dihasilkan hanya dikemas menggunakan plastik – plastik biasa dengan berat yang ditakar menggunakan bekas kemasan sabun colek (*rontong*) dengan harga relatif murah. Selain itu penjualannya setiap hari tidak menentu. Usaha pengembangan desain kemasan dapat dilakukan melalui perancangan logo sebagai identitas merek, desain kemasan, serta didukung aspek promosi. Garam kusamba perlu dicarikan ijin BPOM agar garam yang dikemas nanti bisa masuk ke pasar – pasar modern. Dalam era persaingan seperti sekarang *branding* melalui kemasan akan membantu produsen dalam jangka pendek, menengah, maupun panjang. Kemasan yang menarik, dicetak pada bahan pembungkus yang indah ditambah dengan nama brand bisa membantu menaikkan harga jual produk. Inilah fungsi strategis kemasan

yang sifatnya mampu memberikan positioning baru dan daya ungkit bagi sebuah produk (Julianti, 2014:14).

Selain pembenahan kemasan, strategi promosi lain yang bisa dikembangkan untuk mendukung pemasaran garam Kusamba adalah pembuatan media promosi. Promosi ini dilakukan untuk menginformasikan aktifitas petani garam di daerah Kusamba yang menarik untuk dikembangkan sebagai destinasi pariwisata. Karena selama ini akses menuju lokasi masih belum diinformasikan dengan petunjuk arah yang memadai, sehingga banyak wisatawan yang sulit menemukan lokasi pembuatan garam secara tradisional di desa Kusamba. Hal ini dilakukan sebagai upaya membantu kelompok tani dalam memasarkan garam Kusamba. Selain untuk konsumsi lokal, garam Kusamba dapat dijadikan produk oleh – oleh bagi wisatawan yang berkunjung kesana. Salah satunya sebagai produk kesehatan yang banyak digunakan oleh turis Jepang untuk spa, terapi dan mandi garam.

B. METODE PELAKSANAAN

Adapun kegiatan pembinaan dan pelatihan yang direncanakan dalam program ini dan telah menjadi komitmen bersama kelompok tani garam Kusamba selaku mitra adalah

- 1) Membantu dan memfasilitasi pengurusan ijin BPOM.
- 2) Membantu pengembangan desain kemasan dengan membuat logo sebagai identitas merek, desain kemasan yang menarik untuk mengemas garam.
- 3) Memberikan pelatihan desain kemasan untuk mendukung pemasaran produk garam oleh kelompok tani garam Kusamba.
- 4) Memberikan bantuan alat penunjang produksi dan pengemasan.
- 5) Memberikan pelatihan dan ketrampilan dalam membuat kemasan tas kertas (Kemasan Sekunder) dengan teknik cetak sablon.
- 6) Membantu menata lokasi dengan pembenahan lapak – lapak pembuatan garam dan membubuhkan papan informasi agar wisatawan yang datang memperoleh gambaran mengenai aktifitas *Nguyah* yang dilakukan kelompok tani garam Kusamba.
- 7) Membantu menciptakan media promosi efektif untuk mendukung pemasaran garam yang dihasilkan oleh kelompok tani garam Kusamba.
- 8) Adapun target sasaran kegiatan pembinaan dan pelatihan IbM adalah anggota kelompok yang tergabung dalam kelompok tani Amarta Segara dan kelompok tani Segaraning Merta Desa Kusamba.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil yang telah dicapai pada pelaksanaan kegiatan IbM Petani Garam pantai kusamba dibagi berdasarkan dua aspek seperti yang dijelaskan sebelumnya diantaranya:

A. Aspek Produksi

1. Memfasilitasi Pengurusan Ijin BPOM

Pengurusan ijin BPOM dilaksanakan sebagai solusi untuk menjawab permasalahan dalam aspek produksi yang dialami oleh kelompok tani garam Amarta Segara. Selama ini produk sulit masuk ke pasar-pasar modern karena belum memiliki

ijin BPOM. Dalam pengurusan ijin BPOM terlebih dahulu harus melalui tahapan pengujian lab, untuk mengetahui kandungan iodium dan mineral yang terdapat pada garam Kusamba. Pada tahapan ini hasil yang telah dicapai adalah sampel Garam Kusamba sudah masuk ke laboratorium (Laboratorium Sucofindo cabang Bali). Hasilnya seperti nampak pada tabel berikut:

Parameter	Unit	Result	Methods
Natrium (Na)	%	43.56	ICP-OES
Kalium (K)	%	0.08	ICP-OES
Calcium (Ca)	%	0.23	ICP-OES
Iron (Fe)	ppm	6.4	ICP-OES
Magnesium (Mg)	%	0.24	ICP-OES
Iodium	ppm	1.6	Titrimetric

Tabel 1. Hasil uji lab kandungan mineral yang terdapat pada garam Kusamba yang diproduksi oleh kelompok tani Amarta Segara.

Sumber : Laporan analisis PT. Sucofindo (PERSERO), Sertifikat No. 08940/FOBOAJ,

2. Pelatihan Kemasan dan Pengemasan

Pelatihan kemasan dan pengemasan dilaksanakan sebagai solusi untuk memberikan pemahaman kepada kelompok tani garam akan pentingnya kemasan dan pengemasan. Melalui pelatihan kemasan yang telah terlaksana, para petani mendapatkan wawasan pengetahuan bahwa kemasan dapat meningkatkan nilai jual sebuah produk. Oleh karena itu pelatihan ini diberikan selain memberikan pengetahuan tentang kemasan juga untuk menentukan nilai jual produk ketika produk sudah dikemas.

Pelatihan pengemasan juga diberikan agar kelompok tani garam sebelum mengemas produk memperhatikan kebersihan dan kualitas produk. Hal ini dapat dilakukan dengan cara menyortir terlebih dahulu garam – garam yang akan dikemas dari pasir dan kerikil. Garam yang sudah bersih kemudian siap dikemas. Dalam pelatihan ini para petani juga mendapat pengetahuan langkah – langkah yang dilakukan sebelum memasukkan garam dalam kemasan. Adapun langkah – langkahnya antara lain:

- a) Plastik kantong berdiri terlebih dahulu dibubuhi dengan label, pada posisi depan dan belakang. Ukuran 10x17cm, dengan klip sebagai segel produk sehingga tidak memerlukan *hand sealer*, karena di lokasi belum tersedia listrik.
- b) Memasukkan produk garam kedalamnya, menggunakan sarung tangan plastik. Kemudian membuka klip dari kemasan kantong berdiri. Garam dimasukkan menggunakan sendok takar dan ditimbang menggunakan timbangan digital untuk memastikan berat bersihnya 150 gr. Setelah itu baru klip ditutup kembali dan garam siap dipasarkan.

Hasil yang dicapai pada pelatihan kemasan dan pengemasan adalah produk garam dengan merek Uyah Kusamba, dikemas dengan plastik kantong berdiri berat bersih 150gr. Harga jual dari produk disepakati bersama petani garam adalah Rp 10.000/pcs.

3. Pemberian alat – alat dan bahan untuk menunjang produksi dan pengemasan

Alat – alat yang diberikan untuk menunjang produksi dan pengemasan diantaranya *kukusan* berfungsi untuk menampung garam pada saat dipanen. *Sok bodag*, berfungsi untuk menyimpan garam setelah selesai dipanen. Karung plastik untuk menyimpan garam kering yang siap dikemas. Alat – alat ini diberikan sebagai upaya agar kelompok tani garam tetap mempertahankan cara – cara tradisional dalam membuat garam.

Sedangkan alat – alat penunjang kemasan yang lain adalah timbangan digital berfungsi untuk mengukur satuan berat dalam gram, dapat digunakan oleh kelompok tani garam dalam menunjang pengemasan.

Bahan kemasan yang diberikan terdiri dari plastik kantong berdiri PP Super Klip, ukuran 10x17 cm. Label kemasan dua sisi dengan teknik digital.

4. Penataan tempat produksi garam kelompok tani Segaraning Merta

Penataan lokasi dilaksanakan bertujuan untuk menjadikan tempat kerja para petani garam sebagai tujuan wisata. Hal ini dilakukan karena proses pembuatan garam secara tradisional yang dilakukan oleh kelompok tani garam pantai Kusamba memiliki daya tarik bagi wisatawan. Pada tahap ini, pelaksanaan kegiatan yang telah diselesaikan berupa gambar kerja penataan lokasi sebagai acuan untuk perbaikan.

B. Aspek Pemasaran

1. Perancangan logo

Guna membantu kelompok tani dalam memasarkan garam, maka desain logo sebagai identitas produk menjadi poin penting yang harus dirancang terlebih dahulu. Di supermarket banyak dijual garam – garam dalam kemasan yang menggunakan nama “Garam Kusamba” maka dari itu untuk mengemas garam yang dihasilkan oleh kelompok tani garam pantai Kusamba menggunakan nama “Uyah Kusamba”. *Uyah* dalam bahasa Bali berarti garam sehingga identitasnya tidak sama dengan merek garam yang banyak dijual di supermarket.

2. Perancangan label kemasan

Kehadiran label pada kemasan sangat membantu dalam pemasaran produk. Label yang digunakan berukuran 6x10,5cm, dan dibuat dalam dua sisi. Sisi depan memuat informasi merek *Uyah Kusamba* dan ilustrasi garam Kusamba yang diproses menggunakan alat – alat tradisional. Selain itu pada sisi depan label juga terdapat teks *Organic Sea Salt* untuk menginformasikan bahwa *Uyah Kusamba* merupakan produk garam organik bebas pemutih. Pada sisi belakang label terdapat informasi mengenai produk, kegunaan produk, bahan baku, berat bersih 150 gr dan informasi produsen dalam hal ini kelompok tani garam Amarta Segara dan Segaraning Merta. Tampilan desain label menggunakan warna merah, putih, hitam diambil dari warna *Tridatu* merupakan warna khas Bali. Bahasa yang digunakan adalah bahasa Inggris, karena produk *Uyah Kusamba* akan dipasarkan sebagai produk oleh – oleh kepada wisatawan.

3. Pelatihan Sablon Tas Kertas

Pelatihan sablon tas kertas bertujuan untuk memberikan ketrampilan baru bagi kelompok tani garam pantai Kusamba dalam hal cetak sablon. Teknik cetak sablon pada pelatihan ini diberikan untuk mencetak tas kertas yang dapat digunakan sebagai kemasan sekunder dan membantu dalam pemasaran produk. Teknik cetak sablon yang diberikan pada pelatihan ini dimulai dari pengenalan alat dan bahan yang diperlukan

untuk sablon, cara menyiapkan acuan untuk cetak sablon, mencampur tinta, mengoleskan tinta pada secreen dan yang terakhir menggunakan rakel sebagai alat untuk memindahkan tinta ke kertas. Adapun alat – alat yang diberikan untuk mendukung kegiatan ini terdiri dari secreen sablon T54, tinta pigmen berwarna hitam, fancy, rakel, dan media kertas untuk disablon sebagai tas kertas.

4. Pelatihan Pembuatan Tas Kertas

Pada pelatihan pembuatan tas kertas kelompok tani garam pantai Kusamba diajarkan bagaimana membuat tas kertas yang dapat digunakan sebagai sarana berjualan. Melalui pelatihan ini kelompok tani garam mendapat ketrampilan dan pengetahuan bagaimana membuat tas kertas yang memiliki daya guna dan ramah lingkungan.

D. SIMPULAN

Melalui kegiatan pembinaan dan pelatihan yang diikuti sangat antusias, dan semangat oleh seluruh anggota kelompok Amarta Segara dan Segaraning Merta, mereka memperoleh wawasan, pengetahuan dan ketrampilan mengenai :

1. Aspek Produksi

Aspek produksi menjadi salah satu target luaran yang dicapai dalam kegiatan I_bM. Melalui pelatihan kemasan dan pengemasan. Para petani garam pantai Kusamba yang tergabung dalam kelompok Amarta Segara dan Segaraning Merta, memperoleh pengetahuan akan pentingnya peranan kemasan untuk meningkatkan nilai jual produk. Pada pelatihan ini diberikan terlebih dahulu materi mengenai kemasan dan hal apa saja yang diperlukan dalam kemasan produk.

Kelompok tani juga memperoleh ketrampilan dan tahapan dalam mengemas garam yang dihasilkan. Melalui pelatihan ini dirasa sangat bermanfaat bagi mereka karena garam yang mereka hasilkan dapat dikemas lebih bersih dan siap dijual kepada wisatawan sebagai oleh – oleh. Hasil yang dicapai pada kegiatan ini adalah garam yang telah dikemas dalam kemasan 150gr, lengkap dengan label sebagai informasi produk dan siap dipasarkan. Selain pelatihan dan pembinaan. Kelompok tani garam mendapat bantuan berupa alat – alat yang dapat digunakan untuk menunjang aspek produksi, pengemasan, fasilitas uji kandungan mineral pada garam yang diperlukan untuk syarat pengajuan BPOM, dan penataan lokasi pembuatan garam agar layak dikunjungi oleh wisatawan.

2. Aspek Pemasaran

Aspek pemasaran juga menjadi program yang direncanakan sebagai upaya menunjang produksi. Melalui pembinaan dan pelatihan mereka memperoleh manfaat dan ketrampilan dalam hal pemasaran terdiri dari :

- a) Teknik cetak sablon diberikan agar para petani memiliki ketrampilan dalam hal menyablon tas kertas sebagai sarana berjualan. Hasilnya adalah para petani mampu mempraktekan teknik cetak sablon untuk mencetak bahan kertas Lavera, yang nantinya akan dibuat tas kertas dengan baik.
- b) Teknik membuat tas kertas diberikan sebagai upaya meningkatkan ketrampilan petani garam Amarta Segara dan Segaraning merta dalam hal membuat tas kertas. Hasilnya para petani garam mampu membuat tas kertas.
- c) Selain memperoleh pembinaan dan pelatihan, kelompok tani garam juga memperoleh bantuan desain logo merek Uyah Kusamba yang diaplikasikan pada media tas kertas, label kemasan, dan media promosi lainnya untuk menunjang aspek pemasaran produk.

E. UCAPAN TERIMAKASIH

Melalui kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih kepada berbagai pihak yang telah membantu menyukseskan pelaksanaan kegiatan IbM (Ipteks Bagi Masyarakat) Petani Garam Pantai Kusamba diantaranya: DRPM Kemenristek Dikti, Bapak Dr. Drs I Gusti Ngurah Ardana, M.Erg, selaku ketua LP2MP2 ISI Denpasar. Pimpinan dan Staff di LP2MP2 ISI Denpasar. Bapak Ketut Winastra selaku kepala Desa Kusamba Kecamatan Dawan Klungkung. Ketua kelompok Amarta Segara, Bapak Komang Karyawanta. Ketua kelompok Segaraning Merta, Bapak Jero Mangku I Wayan Rena yang telah memfasilitasi tempat untuk melaksanakan kegiatan ini, serta membantu menginformasikan ke anggota kelompok yang berada di Pantai Kusamba. Seluruh anggota kelompok Amarta Segara dan Segaraning Merta. Tim yang telah membantu kesuksesan acara ini diantaranya; Tim dosen terdiri dari Ni Ketut Pande Sarjani S.Sn.,M.Sn, Ni Luh Putu Trisdyani, S.Sn.,M.Sn, Made Rai Kariasa, S.Sos. Tim mahasiswa terdiri dari; I Made Januarta, I Dewa Gede Paramarta, dan seluruh pihak yang telah berkontribusi demi suksesnya pelaksanaan kegiatan ini. Penulis sangat mengapresiasi semangat dan ketekunan para petani garam pantai Kusamba dalam mengikuti kegiatan pelatihan yang diberikan.

Akhir kata semoga kegiatan ini dapat memberikan manfaat bagi kelompok Amarta segara, kelompok Segaraning Merta dan bermanfaat bagi kegiatan pengabdian berikutnya.

DAFTAR PUSTAKA

Julianti, Sri. *The Art Of Packaging, Mengenal Metode, Teknik, dan Strategi Pengemasan Produk Untuk Branding dengan Hasil Maksimal*, PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 2014;14



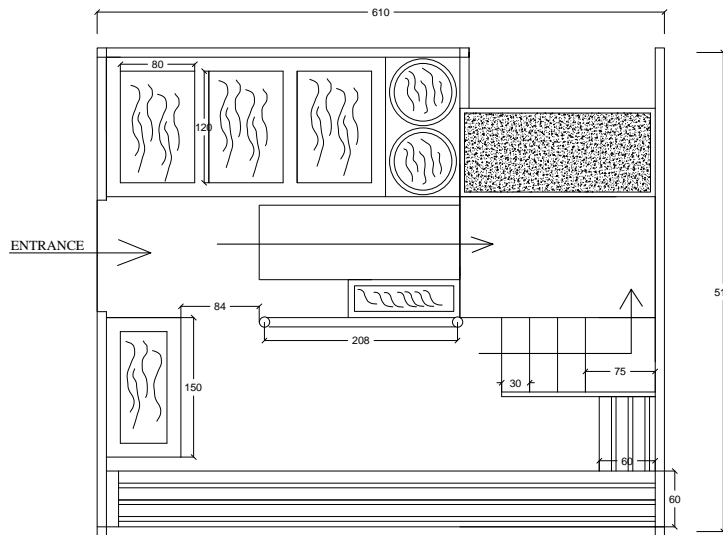
Gambar 1. Pelatihan Kemasan dan Pengemasan serta hasil dari pelatihan berupa garam kusamba yang telah dikemas dengan berat 150gr



Gambar 2. Pelatihan Sablon Tas Kertas dan Hasil dari Pelatihan Berupa Lembaran Tas Kertas yang Sudah Berisi Identitas Merek Uyah Kusamba dan Siap Diproses Menjadi Tas Kertas



Gambar 3. Pelatihan pembuatan tas kertas sebagai kemasan sekunder



DENAH DIMENSI PONDOK FILTRASI GARAM
SKALA 1:100



Gambar 4. Denah penataan interior pondok filtrasi pembuatan garam