

Submitted 20 Mei 2022

Accepted 30 Mei 2022

PENGARUH JENIS GARAM TERHADAP RASA DARI LAWAR AYAM MAKANAN KHAS BALI

THE EFFECT OF SALT TYPES ON THE TASTE OF LAWAR CHICKEN TRADITIONAL BALI FOOD

Divachantika Rante

Diploma III Perhotelan, Institut Pariwisata dan Bisnis Internasional

divachantika3@gmail.com

ABSTRAK

Garam salah satu bahan dapur yang sangat penting dan paling sering digunakan dalam membuat masakan, tetapi banyak masyarakat yang masih tidak tahu ternyata garam memiliki banyak jenis dan memiliki perbedaan. Oleh karena itu, penulis membahas tentang jenis-jenis garam yang ada dengan menggunakan Lawar Ayam Bali sebagai perantaranya. Maka dari itu, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan rasa dari jenis-jenis garam yang ditinjau dari aspek uji organoleptik, kuesioner, serta biaya produksi yang diperlukan. Garam yang digunakan adalah garam dapur, garam meja, garam laut, dan garam Himalaya. Penelitian kualitas jenis-jenis garam terhadap Lawar Ayam Bali menggunakan teknik pengumpulan data kuesioner. Teknik analisis yang digunakan adalah analisis biaya produksi. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa rasa garam berbeda-beda seperti garam Himalaya yang tingkat keasinannya sangat asin dan garam dapur, garam meja, garam laut memiliki tingkat keasinan yang cukup. Tekstur jenis-jenis garam tersebut juga berbeda seperti garam laut yang memiliki tekstur tidak sangat halus. Biaya yang dihabiskan dalam produksi adalah Rp. 81.000 menghasilkan 4 porsi Lawar Bali.

Kata kunci: garam meja, garam dapur, garam laut, garam Himalaya, lawar bali

ABSTRACT

Salt is one of the most important kitchen ingredients and is most often used in cooking, and many peoples still doesn't know that salt has many types and differences. Therefore, the author will discuss the types of salt that exist by using the Balinese Chicken Lawar as an intermediary. Therefore, this study aims to determine the difference in taste of the type of salt in terms of organoleptic test aspects, questionnaires, and required production costs. The author used cooking salt, table salt, sea salt, and himalaya salt.

Research on the quality of the types of salt on Chicken Lawar used questionnaire data collection techniques. The analysis technique used is the analysis of production costs. The result of this study indicate that the taste of salt is different, such as himalaya salt which is very salty and table salt, sea salt, have a sufficient level of saltiness. The texture of these types of salt is also different, such as sea salt which has not a very fine texture. The cost spent in production is Rp. 81.000 yields 4 servings of Balinese.

Keywords: *cooking salt, table salt, sea salt, himalaya salt, lawar Bali*

PENDAHULUAN

Indonesia memiliki ragam seni dan budaya yang keberadaannya perlu dikembangkan dan dilestarikan agar tidak hilang ditelan waktu. Banyak makanan dari luar daerah Indonesia yang masuk dan kemudian dikenal oleh masyarakat Indonesia. Pengembangan makanan didaerah kini semakin pesat dan semakin banyak ragam makanan yang muncul dan bahkan menjadi ciri khas dari daerah tersebut. Bali adalah salah satu provinsi di Indonesia dan yang memiliki potensi pulau yang sudah mendunia dan memiliki yang besar dalam mengembangkan pariwisatanya. Lawar makanan khas Bali yang dibuat dengan campuran bumbu lengkap (dalam Bahasa Bali *base genep*), dan butuh waktu lama untuk meraciknya. Dimulai dengan bumbu dasar seperti bawang putih, bawang merah, dan cabai rawit, diiris dan digoreng sampai matang. Garam menjadi salah satu bahan utama dalam sebuah masakan. Indonesia memiliki potensi penghasil garam sangat besar dikarenakan mempunyai garis pantai yang sangat luas. Ada beberapa wilayah Bali yang menjadi penghasil garam laut. Seperti Amed di Kabupaten Karangasem, Kusumba di Kabupaten Klungkung, Tejakula dan Pamuteran di Kabupaten Buleleng. Dari penjelasan latar belakang diatas, dapat diidentifikasi beberapa permasalahan yang terkait dengan hal tersebut, antara lain: 1). Bagaimana rasa dan tekstur dari jenis garam yang dicampurkan ke lawar makanan khas Bali? 2). Bagaimanakah respon masyarakat terhadap jenis garam pada lawar makanan khas Bali? 3). Bagaimana biaya percobaan jenis garam terhadap lawar makanan khas Bali?

TINJAUAN PUSTAKA

Garam merupakan salah satu komoditi strategis karena selain merupakan suatu kebutuhan pokok manusia, juga digunakan sebagai bahan baku industry. Untuk kebutuhan garam konsumsi manusia, garam lebih dijadikan saarana fortifikasi zat iodium. Garam adalah kumpulan senyawa kimia dengan komponen utamanya Natrium Klorida (NaCl)

sama saja dengan garam dapur. Proses pembuatan garam di Indonesia pada umumnya dengan cara menguapkan air laut dengan menggunakan sinar matahari atau dengan sumber panas lainnya. Tetapi ada juga yang diperoleh melalui penambangan dari tanah di bekas daerah lautan. Garam dapur mengandung Natrium dan Klorida. Manfaat mengkonsumsi garam dengan cukup adalah pemeliharaan tekanan osmotik dalam ruang ekstraseluler, keseimbangan cairan, regulasi potensi membrane sel, regulasi tekanan darah, keseimbangan asam dan basa, absorpsi glukosa, klorida, dan asam amino. Klorida merupakan komponen penting dalam asam lambung (digesti dan absorpsi banyak *nutrient*).

Pada umumnya garam dapur dibuat dari laut yang diuapkan dengan menggunakan sinar matahari. Di Indonesia hanya terdapat beberapa daerah saja yang penguapannya dengan menggunakan pemanasan api dengan kayu bakar atau bahan bakar minyak seperti pembuatan garam yang terdapat di Aceh. Garam meja ditambang dari cadangan garam dibawah tanah. Proses pembuatan garam meja lebih berat untuk menghilangkan mineral dan biasanya mengandung aditif untuk mencegah penggumpalan. Kebanyakan dari garam meja dipasaran telah ditambah yodium, nutrisi penting yang terjadi secara alami dalam jumlah kecil. Tekstur garam meja lebih halus sehingga mudah larut dalam air. Pembuatan garam meja dapat dilakukan dengan cara melarutkan garam dapur dalam air sambil diaduk dengan pemanasan agar cepat melarut. Garam Laut atau yang bisa juga disebut dengan *sea salt* merupakan pilhan garam yang baru yang didapat dari proses pengendapan air laut atau danur air asin. Garam ini memiliki nutrisi alami lebih lengkap dan rassa yang lebih nikmat dari garam lainnya. Garam Himalaya garam yang berasal dari daerah pegunungan. Garam ini pada umumnya berasal dari sumber air yang memang berasa asin. Air garam sebenarnya merupakan air laut yang terjebak dalam struktur lapisan geologi tertentu pada jutaan tahun yang lalu waktu. Lawar adalah masakan berupa campuran sayur-sayuran dan daging cincang yang dibumbui secara merata yang berasal dari Bali. Makanan ini lazim disajikan dalam rumah tangga di Bali atau dijual secara luas di rumah-rumah makan dengan sebutan lawar Bali. Lawar dibuat dari daging yang dicincang, sayuran, dan sejumlah bumbu-bumbu dan kelapa.

METODE

Lokasi pengambilan data akan dilakukan di rumah peneliti sendiri yang berlokasi di Jalan Gunung Catur VIII nomer 11 Denpasar. Waktu penelitian akan dilakukan bulan Juli 2021 hingga Agustus 2021. Tahap awal penelitian ini dilakukan mulai dari pencarian informasi terkait garam dengan membaca dan mencari kajian penelitian terlebih dahulu. penelitian

pengaruh jenis garam terharap lawar ini, termasuk pada kategori penelitian metode eksperimen. Menurut Sugiyono (2013: 72) menyatakan bahwa “metode eksperimen ini merupakan metode penelitian yang dapat diartikan sebagai metode penelitian yang digunakan untuk mencari pengaruh perlakuan tertentu terhadap yang lain dalam kondisi yang terkendali” Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui rasa dari lawar yang telah dibumbui dengan garam dapur (P1), dengan garam meja (P2), dengan garam laut (P3), dengan garam himalaya (P4). Adapun alat yang digunakan dalam penelitian ini adalah

1. Stove, untuk mengesekusi makanan
2. Cutting board, alas untuk memotong
3. Knife, untuk memotong bahan
4. Plate, untuk menghidangkan makanan
5. Grater, untuk memarut bahan
6. Measuring spoon, untuk mengukur
7. Teflon, untuk memasak
8. Blender, untuk menghancurkan makanan
9. Spoon,

Untuk menyendok bahan Adapun bahan- bahan yang diperlukan dalam melakukan eksperimen ini adalah:

1. Ayam fillet 250g
2. Kacang Panjang 2 ikat
3. Nangka muda 1 pc
4. Kelapa $\frac{1}{2}$ pc
5. Jeruk limau 1 pc
6. Garam 5gr
7. Gula dan penyedap secukupnya
8. Bawang goreng secukupnya
9. Bawang merah 10 coves
10. Bawang putih 10 cloves
11. Cabai rawit 10 pcs
12. Terasi bakar 1sdt
13. Laos 1 cm
14. Kencur 1cm
15. Jahe 1cm
16. Kunyit 1 cm

Proses pembuatan Lawar Ayam Bali dengan beberapa jenis garam inii yang pertama dengan menghaluskan semua bumbu halus. Proses selanjutnya campurkan daging ayam cincang, kacang panjang, nangka, kelapa parut, bumbu halus yang sudah ditumis, bawang merah, bawang putih, cabai, terasi, garam, gula, penyedap, dan perasan air limau, lalu

aduk rata. Kemudian masukan garam sesuai dengan jenis garam yang telah ditentukan. Terakhir tambahkan taburan bawang goreng.

Setelah lawar ayam Bali tersebut jadi, maka selanjutnya akan diberikan panelis untuk dinilai dari sisi aspek organoleptik nya dari aspek kualitas berdasarkan organoleptik nya. Pada penelitian ini, peneliti menggunakan jenis data dalam bentuk numerika atau kuantitatif. Sedangkan untuk sumber data yang dipergunakan bersumber dari data primer beserta dari data sekunder yang akan dijelaskan sebagai berikut. Jenis data yang digunakan untuk pembuatan lawar Bali menggunakan beberapa jenis garam adalah data kuantitatif. Menurut Sugiyono (2015, hlm.23) data kuantitatif adalah data yang berbentuk angka, atau data kuantitatif yang diangkakan (*scoring*). Sumber data dari penelitian ini adalah data primer dan data sekunder yang dapat dijabarkan sebagai berikut:

1. Data primer, Menurut Sugiyono (2016) “data primer adalah sebuah data yang langsung didapatkan dari sumber dan diberi pada pengumpul data atau peneliti”. Data primer dari penelitian ini yaitu data kualitas dari lawar Bali yang dicampur dengan berbagai jenis garam.
2. Data sekunder, Pengertian data sekunder menurut Hasan (2002 :58) Data sekunder adalah data yang diperoleh atau dikumpulkan oleh orang yang melakukan penelitian dari sumber-sumber yang telah ada. Data ini digunakan untuk mendukung informasi primer yang telah diperoleh yaitu dari bahan Pustaka, literatur, penelitian terdahulu, buku, dan lain sebagainya

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah

1. Dokumentasi

Menurut KBBI, definisi dokumentasi adalah proses pengumpulan, pemilihan, pengolahan, dan penyimpanan informasi di bidang pengetahuan; pemberian atau pengumpulan bukti dari keterangan seperti gambar, kutipan, guntingan koran, dan bahan referensi lain.

2. Kuesioner

Menurut Suharsimi Arikunto, kuisisioner angket adalah daftar pertanyaan yang diberikan kepada orang lain yang bersedia memberikan respon sesuai dengan permintaan penggunaan lalu dilanjutkan dengan pembuatan dan pematangan eksperimen pada tugas akhir ini. Teknik kuisisioner dilakukan dengan cara Menyusun daftar pertanyaan yang terinci dan lengkap dalam suatu daftar pertanyaan. Peneliti menggunakan

kuesioner tertutup yaitu menggunakan tes organoleptik yang dihitung menggunakan skala *likert* untuk mengetahui kualitas rasa dan tekstur dari jenis garam pada lawar Bali.

Menurut Ismail (2015: 530 “skala *likert* adalah skala yang digunakan untuk mengukur persepsi, sikap atau pendapat seseorang atau kelompok mengenai sebuah kejadian atau gejala social penelitian gejala social ini telah ditetapkan secara spesifik oleh peneliti, yang selanjutnya disebut sebagai variabel penelitian.

Skala ini merupakan suatu skala yang biasa diaplikasikan dengan angket dan paling sering digunakan untuk riset yang berupa survey, termasuk peneliti survey deskriptif. Skala *Likert* dalam penelitian ini dapat dijelaskan sebagai berikut:

1. Kuesioner tes organoleptik dengan kategori rasa

INDIKATOR	PARAMETER	PENILAIAN		
		TA	SA	A
		1	2	3
RASA	Bagaimanakah rasa asin jenis garam tersebut terhadap lawar Bali			

Keterangan:

Tidak Asin (TA) = Skor 1

Sangat Asin (SA) = Skor 2

Asin (A) = Skor 3

2. Kuesioner tes organoleptik dengan kategori tekstu

INDIKATOR	PARAMETER	PENILAIAN				
		STH	TH	CH	H	SH
		1	2	3	4	5
TEKSTUR	Bagaimanakah tekstur dari jenis garam tersebut terhadap lawar Bali?					

Keterangan:

Sangat Tidak Halus (STH) = Skor 1

Tidak Halus (TH) = Skor 2

Cukup Halus (CH) = Skor 3

Halus (H) = Skor 4

Sangat halus = Skor 5

Teknik analisis data yang dipergunakan dalam penelitian ini adalah Analisis deskriptif kuantitatif merupakan analisis yang menggunakan angka-angka yang didapatkan dari skor kuesioner yang dikumpulkan dengan tes organoleptik menggunakan skala *likert*. Dari hasil perhitungan skala *likert* tersebut dapat diketahui hasil dari produk yang diujikan. Untuk analisa tersebut, peneliti mengumpulkan dan mengolah data yang didapat dari hasil uji organoleptik dari ke 25 panelis yang tidak terlatih yang disusun interval nilainya dengan formula sebagai berikut:

$$P = \frac{R}{K}$$

K

Keterangan:

P = Panjang kelas interval

R = Hasil dari (nilai maksimum - nilai minimum)

K = Banyak kelas

Dari formula tersebut, maka dapat disusun panjang kelas interval nya sebagai berikut:

$$\text{Panjang kelas interval} = \frac{5-1}{5} = 0,8$$

Sedangkan cara untuk mencari rata-rata (mean) untuk menentukan indikator kualitas makanan (lawar bali) adalah sebagai berikut:

$$\text{Mean} = \frac{\sum f x_n}{n}$$

Keterangan:

f = Frekuensi

n = jumlah panelis yang menilai x = skor

Maka dari formula diatas akan menghasilkan nilai interval untuk rasa dan tekstur sebagai berikut:

Nilai Interval	Kriteria Rasa	Kriteria Tekstur
0-1	Tidak asin	Sangat Tidak Halus
1,1-2	Sangat Asin	Tidak Halus
2,1-3	Asin	Cukup Halus
3,1-4	-	Halus
4,1-5	-	Sangat Halus

Teknik Analisis Biaya

Dalam penelitian ini analisis biaya sangat diperlukan untuk mengetahui biaya-biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi jenis garam terhadap lawar ayam Bali. Adapun langkah-langkah yang harus dilakukan untuk menghitung biaya produksi dari lawar bali ini yaitu:

$$\text{Cost Product} = \text{Variable Cost} + \text{Fixed Cost}$$

Keterangan:

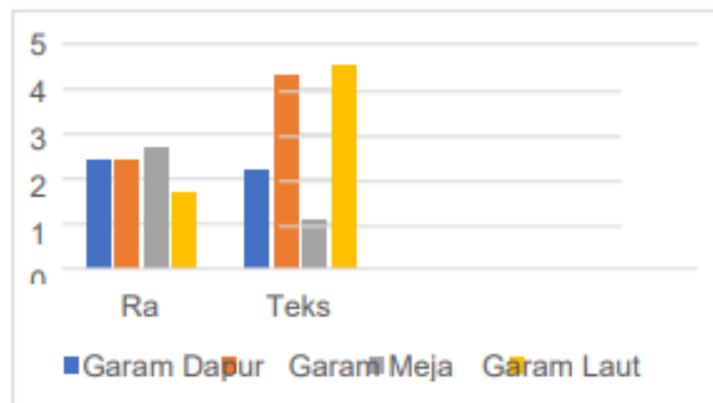
$$\text{Cost Product} = \text{Biaya Produksi}$$

Fixed Cost = biaya tetap dari pembuatan lawar ayam Bali

Variable Cost = biaya tidak tetap (biaya listrik, gas, biaya air)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Memaparkan hasil dari eksperimen yang telah dinilai oleh para panelis Maka berdasarkan hasil dari uji organoleptik kepada 25 orang panelis tidak terlatih dapat dipaparkan hasilnya sebagai berikut ini. Hasil uji organoleptik garam dapur (P1), garam meja (P2), garam laut (P3), dan garam himalaya (P4)



Berdasarkan grafik uji organoleptik tersebut dapat diketahui bahwa terdapat perbedaan pengaruh jenis garam terhadap lawar ayam Bali. Berdasarkan pada grafik tersebut menunjukkan bahwa diseluruh indikator posisi unggul berada pada P2 dibandingkan dengan yang lainnya. Berikut adalah penjelasan lebih rinci mengenai uji organoleptik dari setiap indikator.

Pada indikator rasa terdapat perbedaan hasil yang didapat antara P1, P2, P3, dan P4. Pada percobaan P1 dengan rata-rata 2,4, dalam hal ini maka hasil percobaan P2 dengan rata-rata 2,4, sedangkan P3 nilai dengan rata-rata 2,7 dan P4 memperoleh nilai 1,7. Pada Indikator tekstur terdapat juga hasil yang berbeda antara eksperimen P1, P2, P3, dan P4. Pada percobaan eksperimen P1 dengan rata-rata 2,2. Sedangkan P2 dengan rata-rata 4,3, P3 memperoleh nilai rata-rata 1,1, dan P4 memperoleh rata-rata 4,5. Berdasarkan hasil skor tersebut, P4 lebih unggul daripada lainnya.

No	Nama Bahan	Qty	Size	Harga	Unit	Cost
Bahan						
1	Daging Ayam	250	Gr	Rp 30,000	Kg	Rp 7,500
2	Kacang panjang	1	ikat	Rp 2,000	ikat	Rp 2,000
3	Nangka muda	½	pc	Rp 20,000	pc	Rp 10,000
4	Kelapa	½	pc	Rp 2,000	pc	Rp 4,000
5	Limau	1	pc	Rp 500	pc	Rp 500
6	Penyedap	½	sdt	Rp 2,000	pack	Rp 500
total						Rp 24,500
Sambel Embe						
1	Bawang Putih	10	siung	Rp 30,000		Rp 7,000
2	Bawang Merah	10	siung	Rp 28,000	kg	Rp 7,500
3	Cabai Rawit	10	pcs	Rp 60,000	kg	Rp 15,000
4	Terasi	1	sdt	Rp 2,000	pack	Rp 500
total						Rp 30,000
Bumbu Halus						
1	Laos	3	cm	Rp 10,000	kg	Rp 500
2	Kencur	3	cm	Rp 10,000	kg	Rp 500
3	Jahe	3	cm	Rp 10,000	kg	Rp 500
4	Kunyit	3	cm	Rp 10,000	kg	Rp 500
5	Bawang Merah	7	siung	Rp 30,000	kg	Rp 5,000
6	Bawang Putih	5	siung	Rp 28,000	kg	Rp 4,000
7	Kemiri	2	pcs	Rp 2,000	pack	Rp 500
8	Merica	1	sdt	Rp 2,000	pack	Rp 500
total						Rp 12,000
Garam						
1	Garam Dapur	5	gr	Rp 4,000	pack	Rp 50
2	Garam Meja	5	gr	Rp 3,000	pack	Rp 30

3	Garam Laut	5	gr	Rp 43,000	pack	Rp 500
4	Garam Himalaya	3	gr	Rp 75,000	pack	Rp 1,000

No	Nama Bahan	Qty	Unit	Harga
1	Gas	-	-	Rp 5,000
2	Listrik	-	-	Rp 5,000
3	Air	-	-	Rp 2,500
TOTAL				Rp 12,500

Untuk menghitung *cost product* dalam pembuatan lawar Bali ini digunakan rumus seperti berikut:

$$\text{Cost Production} = \text{fixed cost} + \text{variable cost}$$

$$= 68.080 + 12.500$$

$$= \mathbf{80.580}$$

Melalui perhitungan tersebut, besar biaya produksi diperlukan untuk membuat empat porsi lawar ayam Bali dengan jenis-jenis garam sebesar Rp 81.000 setelah dibulatkan. Adapun dalam aspek harga garam meja lebih ekonomis dibandingkan dengan garam lainnya. Pada aspek kemudahan untuk memperoleh bahan marinasi nya tentu garam meja lebih mudah diperoleh, garam

SIMPULAN

Simpulan dari penelitian ini adalah berdasarkan pembahasan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa terdapat simpulan yang dapat ditarik berdasarkan hasil analisis dari bab empat sebelumnya. Pertama dari hasil uji organoleptik pada garam meja, garam dapur, dan garam himalaya memiliki rasa yang asin, sedangkan rasa garam laut yang sangat asin.

Pada indikator tekstur garam meja dan garam himalaya memiliki tekstur yang sangat halus sedangkan garam meja memiliki tektur cukup halus, dan garam laut memiliki tektur yang tidak halus. Garam meja paling cocok dijadikan bahan masakan sehari-hari dikarenakan garam meja memiliki keunggulan dalam segala segi seperti rasa, terkstur dan harga. Untuk memproduksi 4 porsi lawar ayam khas Bali hanya membutuhkan 5gram garam dan hanya memerlukan Rp. 30 saja. meja banyak dijual di toko

atau supermarket. Dari alasan tersebut, peneliti dapat menyimpulkan bahwa garam meja garam yang cocok digunakan sebagai bahan masakan.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan, adapun yang menjadi saran dalam penelitian ini adalah diharapkan bagi masyarakat lebih mengetahui jenis-jenis garam yang ada, sehingga mengetahui jenis garam apa yang cocok untuk sebuah makanan.

DAFTAR PUSTAKA

Arikunto, S. (2006). *Prosedur Penelitian : Suatu Pendekatan Praktik, Edisi Revisi VI*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.

Bisnis.com. (2017, Agustus 20). Pemkab Buleleng Mendorong Produksi Garam Lokal. Dekoruma, K. (2020, Juli 27). Sama-sama Asin, Ketahui 5 Perbedaan Garam Dapur dan Garam Laut!

Dr. Josh Axe, D. D. (2018, October 12). Sea Salt: Top 6 Essential Health Benefits.

Fitria, R. (2018, September 4). Meski Sama Asin, Ini Bedanya Garam Meja dan Garam Laut.

Hakim, I. (2020, Agustus 12). Data Sekunder: Pengertian, Ciri-Ciri, dan Contohnya.

Handoko, O. T. (2017, May 19). Serba-serbi Garam Laut .

Hasan, M. I. (2002). *Pokok-Pokok Materi Metodologi Penelitian dan Aplikasinya*. Jakarta: Penerbit Ghalia Indonesia.

Herman, R. R. (2012). Analisis Kandungan Garam Gunung Asal Krayan.

Ikhsania, A. A. (2020, Januari 16). Kenali Manfaat Garam Himalaya Bagi Kesehatan dari Sisi Medis.

Info, K. (2016, Maret 16). Pengertian Data Kuantitatif dan Data Kualitatif.

Irma, Y. (2018, Desember 9). Garam Laut Produksi Petambak di Bali Berpotensi Bisa Dijual Mahal.

Ismail, D. M. (2015). *Statistika Dasar (STA-1)*. Denpasar: Sekolah Tinggi Pariwisata Bali International.

Kompas. (2021, Januari 25). 15 Jenis Garam Masak di Dunia, Kenali Fungsinya.\ Kurniawan, A. (2020, Juli 22). Proses Pembuatan Garam dari Air Laut, Begini Langkah-langkahnya.

Megasari Diah, L. B. (2011). Pembuatan Garam Meja.

Muhammad, I. (2017, Agustus 27). Salah Satu Garam Termahal di Dunia Asalnya dari Selat Bali. Nengvia. (2011, Agustus). Pembuatan Garam Meja.

Pantiyas, I. W. (2013). *Metodologi Penelitian*. Denpasar: Sekolah Tinggi Pariwisata Bali International.

Pramana, I. d. (2011). Kebijakan Pengembangan Produksi Garam Nasional. *E-Jurnal Ekonomi dan Kebijakan Publik*, pp.654.

Pratiwi, Y. (2020, Juli 16). Garam Meja, Laut atau Himalaya, Mana yang Paling Sehat? SAYURBOX. (2020, September 10). Ini 5 Resep Lawar Bali yang Khas untuk Hari Raya Galungan.

Siskayanti, R. (2015, September 26). Industri Garam Dapur dan Garam Meja. Sugiyono. (2013). *METODE PENELITIAN KUANTITATIF, KUALITATIF, DAN R&D*. Bandung: CV. ALFABETA.

Utomo, K. P. (2019, Januari 18). 10 Jenis garam dan manfaatnya ini ternyata tak banyak yang tahu.

Wenagama, A. d. (2018). ANALISIS FAKTOR YANG MEMPENGARUHI PRODUKSI DAN PENDAPATAN PETANI GARAM DESA KESUMBA KECEMATAN DAWAN KABUPATEN KLUNGKUNG.

Widyatmaja, S. &. (2017). *Pengetahuan Dasar Ilmu Kepariwisata*. Denpasar: Pustaka Laras.