



MODEL PENGEMBANGAN PEMBUATAN GARAM PALUNGAN SEBAGAI PRODUK WISATA DI DESA WISATA LES KECAMATAN TEJAKULA KABUPATEN BULELENG

Defyartha Kepakisan¹, Putu Sabda Jayendra², I Wayan Kiki Sanjaya

^{1,2,3} Institut Pariwisata dan Bisnis International, Bali, Email: Kepakisandefyartha@gmail.com

Naskah Masuk: 29 Juli 2025 Direvisi: 21 Agustus 2025 Diterima: 17 September 2025

ABSTRAK

Garam Palungan merupakan salah satu potensi wisata unik di Desa Wisata Les, Kecamatan Tejakula, Kabupaten Buleleng. Produk wisata ini tidak hanya menawarkan hasil olahan garam dengan metode tradisional, tetapi juga mengedepankan aspek edukasi, pelestarian budaya, dan pemberdayaan masyarakat. Pengelolaannya dilakukan oleh pengusaha lokal dengan tujuan mengumpulkan, menyimpan, melestarikan, dan memperkenalkan Garam Palungan kepada wisatawan sebagai daya tarik yang autentik dan berkelanjutan. Penelitian ini menyoroti potensi dan daya tarik Garam Palungan yang dianalisis melalui teori 4A, yaitu *attraction* (atraksi yang unik dan bernilai edukasi), *accessibility* (kemudahan akses menuju lokasi), *amenities* (fasilitas penunjang bagi wisatawan), dan *ancillary services* (layanan tambahan untuk mendukung kenyamanan). Hasilnya menunjukkan bahwa Garam Palungan memiliki nilai jual tinggi sebagai wisata edukatif sekaligus ekonomi kreatif yang dapat memperkuat citra Desa Wisata Les di kancanah pariwisata. Namun, terdapat sejumlah kendala yang dihadapi, seperti keterbatasan infrastruktur, minimnya promosi, rendahnya kapasitas sumber daya manusia, keterbatasan dana, dan belum optimalnya kemitraan strategis dengan institusi pendidikan atau pihak swasta. Untuk mengatasi hambatan ini, penelitian merancang model pengembangan berbasis partisipasi masyarakat, peningkatan fasilitas, integrasi program edukasi, promosi digital yang berkelanjutan, serta kolaborasi lintas sektor guna memperkuat ekonomi lokal dan menjaga kelestarian budaya. Model pengembangan yang dihasilkan diharapkan menjadi acuan strategis bagi pengelola, pemerintah desa, dan pemangku kepentingan lainnya dalam meningkatkan kualitas dan jumlah kunjungan wisatawan. Selain itu, model ini juga berperan dalam memperbaiki manajemen operasional, pemasaran, serta pengelolaan daya tarik wisata berbasis kearifan lokal, sehingga Garam Palungan dapat menjadi produk wisata unggulan yang memberi manfaat ekonomi dan sosial bagi masyarakat Desa Les.

Kata Kunci: Pengembangan, pembuatan garam palungan sebagai produk wisata

ABSTRACT

Palungan Salt is a unique tourism potential in Les Tourism Village, Tejakula District, Buleleng Regency. This tourism product not only offers salt processed using traditional methods but also prioritizes aspects of education, cultural preservation, and community empowerment. It is managed by local entrepreneurs with the aim of collecting, storing, preserving, and introducing Palungan Salt to tourists as an authentic and sustainable attraction. This study highlights the potential and appeal of Palungan Salt, analyzed using the 4A theory: attraction (unique and



educational attractions), accessibility (ease of access to the location), amenities (supporting facilities for tourists), and ancillary services (additional services to support comfort). The results indicate that Palungan Salt has high selling value as an educational tourism destination as well as a creative economy that can strengthen the image of Les Tourism Village in the tourism arena. However, there are several obstacles faced, such as limited infrastructure, minimal promotion, low human resource capacity, limited funds, and less than optimal strategic partnerships with educational institutions or the private sector. To overcome these obstacles, the study designed a development model based on community participation, improved facilities, integrated educational programs, and sustainable digital promotion, and cross-sector collaboration to strengthen the local economy and preserve cultural heritage. The resulting development model is expected to serve as a strategic reference for managers, village governments, and other stakeholders in improving the quality and number of tourist visits. Furthermore, this model will play a role in improving operational management, marketing, and the management of local wisdom-based tourist attractions, enabling Palungan Salt to become a leading tourism product that provides economic and social benefits to the Les Village community.

Keywords: *Development, manufacture of Palungan salt as a tourism product*

Copyright ©2025. UHN IGB Sugriwa Denpasar. All Right Reserved

1. PENDAHULUAN

Desa Les termasuk dalam warisan dunia yang harus dilestarikan dan di jaga keberadaanya karena proses pembuatan garam di Desa Les sangat unik dan berbeda dari tempat lainnya. Oleh karena itu, pertanian garam sudah menjadi komoditas unggulan masyarakat pesisir di Desa Les. Berdasarkan wawancara dengan Bapak I Gede Sunarya, selaku Ketua kelompok petani garam di Desa Les menyatakan bahwa proses pembuatan garam di Desa Les sangat unik dan berbeda dari tempat lainnya. Keunikan tersebut dapat dilihat dari media yang digunakan untuk menyaring air laut dan menjemur air laut yang menjadi bahan dasar pembuatan garam.

Berkembangnya aktivitas pembuatan garam menjadi suatu hal yang menarik apa lagi memiliki keunikan yang mengadopsi kearifan lokal dan menjadi potensi sebagai produk wisata baik sebagai atraksi dan sebagai produk penunjang yang dapat dikemas menjadi produk souvenir dan produk SPA. Sebuah potensi wisata dapat menjadi Daya Tarik Wisata seharusnya memiliki komponen 4A (*Attraction, Accessibility, Amenities, Ancillary Service*) kepariwisataan yang dapat menjadi langkah awal pengembangan pariwisata (Deshpande, 2013).

4A itu sendiri terdiri dari *Attraction* sebagai atraksi utama Pembuatan garam palungan di Desa Les memiliki nilai keunikan dan tradisi yang kuat, yang dapat dikembangkan sebagai daya tarik utama wisata. Akses menuju Desa Les perlu ditingkatkan untuk mendukung pengembangan wisata berbasis garam palungan. Infrastruktur jalan yang baik, transportasi yang mudah dijangkau, dan petunjuk arah yang jelas akan mempermudah wisatawan untuk mencapai lokasi(Buhalis, 2000). Selain itu, Desa Les perlu terdaftar pada platform peta digital dan wisata, sehingga calon wisatawan dapat dengan mudah menemukan lokasi ini. Ketersediaan informasi dalam berbagai bahasa, baik melalui website resmi maupun brosur, juga menjadi langkah penting untuk meningkatkan aksesibilitas bagi wisatawan mancanegara. Amenities merupakan bagian dari komponen 4A yang memiliki fungsi untuk mendukung pengembangan garam

palungan sebagai produk wisata, fasilitas pendukung di Desa Les harus memadai. Fasilitas tersebut meliputi area parkir, toilet, pusat informasi wisata, toko oleh-oleh yang menjual garam palungan dan produk turunannya, serta area istirahat bagi wisatawan. *Ancilliary Service* merupakan pengembangan garam palungan yang membutuhkan dukungan dari berbagai pihak, termasuk pemerintah, komunitas lokal, dan sektor swasta. Pemerintah dapat memberikan pelatihan kepada masyarakat setempat untuk meningkatkan kualitas produk dan keterampilan pemasaran.

Meskipun Desa Les memiliki potensi wisata yang khas dan bernilai strategis, pengembangan destinasi ini masih menghadapi sejumlah permasalahan mendasar. Pertama, pengembangan potensi tersebut masih menghadapi sejumlah kendala yang perlu ditangani, baik dari sisi daya tarik, aksesibilitas, fasilitas pendukung, maupun layanan tambahan.

Kedua, keterbatasan sumber daya manusia, keuangan, dan infrastruktur. Kapasitas masyarakat dalam mengelola destinasi masih relatif rendah, baik dari segi manajemen wisata, pelayanan, maupun inovasi produk. Di sisi lain, keterbatasan dana menjadi hambatan dalam meningkatkan fasilitas dan promosi destinasi, sementara infrastruktur yang ada belum sepenuhnya mampu mendukung kenyamanan wisatawan..

Ketiga, pengembangan Pembuatan Garam Palungan belum sepenuhnya optimal. Tantangan yang dihadapi antara lain keterbatasan dalam pengelolaan sumber daya manusia, dukungan fasilitas, serta konsistensi dalam penyelenggaraan paket wisata edukasi. Kondisi ini berimplikasi pada terbatasnya kontribusi sektor wisata garam terhadap peningkatan jumlah kunjungan maupun terhadap kesejahteraan masyarakat lokal..

Dengan demikian, meskipun Desa Les memiliki potensi yang menjanjikan, berbagai kendala tersebut menunjukkan perlunya strategi komprehensif dan kolaboratif dalam upaya pengembangan pariwisata yang berkelanjutan.

METODE

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kualitatif dengan pendekatan R&D (*Research and Development*) yang menganalisis potensi dan daya Tarik Museum garam Palungan sebagai produk wisata berkelanjutan serta dampaknya pada Masyarakat, pemerintah dan lingkungan. Penelitian ini memiliki kontribusi utama yaitu untuk merancang model pengembangan Pengembangan Pembuatan garam palungan sebagai produk wisata di Desa Wisata Les Kecamatan tejakula Kabupaten Buleleng.

Teknik pengumpulan data dilakukan dengan observasi partisipatif terhadap pertanian garam dan pengamatan yang disengaja dan secara sistematis dengan melakukan pengamatan dan pencatatan tentang fenomena/ keadaan objek penelitian tersebut. Dalam penelitian ini observasi yang dilakukan adalah pengamatan langsung ke tempat pembuatan garam palungan di Desa Les untuk mengetahui situasi dan permasalahan yang terjadi dan wawancara mendalam dengan narasumber untuk mengumpulkan informasi dengan cara tanya jawab. Wawancara adalah teknik pengumpulan data dengan mengadakan tanya jawab terhadap responden secara lisan (Bungin, 2020). Dalam penelitian ini teknik pengumpulan data yang dilakukan oleh peneliti dengan melakukan tanya jawab langsung kepada Bapak I Gede Sunarya Pemilik usaha garam palungan serta pegawai I Nyoma asih. Dokumentasi dengan cara memperoleh data dan informasi dalam bentuk dokumen, arsip, gambar atau angka, dan buku. Menurut (Sugiyono, 2018) teknik dokumentasi adalah catatan – catatan dari peristiwa yang sudah berlalu. Teknik dokumentasi yang dimaksud dalam penelitian ini adalah berupa foto-foto untuk mendalami dan memperkuat data data yang telah di dapat dari teknik wawancara, data yang diperoleh adalah tingkat pendapatan serta pembuatan yang ada di garam palungan di Desa Les.

II. HASIL DAN PEMBAHASAN

Desa Les adalah sebuah desa di kecamatan Tejakula, Kabupaten Buleleng, Provinsi Bali, Indonesia(*Profil Desa Les*, 2024). Desa ini terletak desa kira-kira 29 kilometer arah timur dari Singaraja dan memiliki ketinggian 300 meter. Desa Les ini mempunyai luas wilayah 769 hektar, dengan jumlah penduduk yang tersebar di 9 Banjar Dinas yaitu sebanyak 13.508 jiwa, jumlah penduduk laki-laki sebanyak 3.984 jiwa, jumlah penduduk perempuan sebanyak 3.806 jiwa dan jumlah KK keseluruhan sebanyak 2.301 KK. Penduduk Desa Les mayoritas memeluk Agama Hindu. Desa ini dibagi menjadi 9 wilayah yang terdiri dari 9 Banjar Dinas antara lain, Banjar Dinas Butiyang, Banjar Dinas Kanginan, Banjar Dinas Panjingan, Banjar Dinas Tegallinggah, Banjar Dinas Selonding, Banjar Dinas Kawanan, Banjar Dinas Lempedu, Banjar Dinas Tubuh, Banjar Dinas Penyumbahan dan terbagi menjadi 1 (satu) Banjar Adat yaitu Banjar Adat Les. Daerah Desa Les ini terkenal sebagai desa yang memiliki usaha di bidang perikanan dan usaha garam tradisional. Sektor pertanian dan perkebunan menjadi sector yang paling berpengaruh dalam menopang ekonomi masyarakat (pertanian dan perkebunan menjadi sektor paling berpengaruh terhadap pertumbuhan perekonomian di desa ini). Namun, seiring berjalannya waktu sektor pertanian/perkebunan mulai tergeser sebagai sektor perekonomian masyarakat desa Hal ini disebabkan oleh adanya usaha garam tradisional yang mulai berkembang karena ditunjang oleh keunggulan-keunggulan, yaitu potensi lahan dan iklim, peluang pasar domestik yang masih terbuka luas, dan bahan baku yang melimpah untuk pembuatan garam palungan.

Attraction (Atraksi)

Garam palungan yaitu garam yang sangat untuk dalam proses pembuatannya. Garam palungan ini terletak di Kecamatan Tejakula, Kabupaten Buleleng, Bali, terkenal dengan produksi garam tradisional yang unik, yaitu garam palungan. Proses pembuatan garam ini menjadi daya tarik wisata yang mengundang banyak pengunjung untuk melihat secara langsung teknik kuno yang masih dipertahankan oleh masyarakat setempat. Adapun kegiatan-kegiatan yang dapat dilakukan selama berkunjung dan melihat proses pembuatan garam palungan di Desa Les Kecamatan Tejakula Kabupaten Buleleng:

Wisata dive & snorkeling Desa Les Kecamatan Tejakula

Wilayah pantai yang berada di sisi utara desa bukan hanya dijadikan mata pencaharian bagi penduduk setempat, namun dikemas juga menjadi atraksi wisata. Agustiantini (2022), menjelaskan potensi ekowisata bahari yang dimiliki Desa Les berupa sumber daya alam kombinasi laut dan pantai yang didukung dengan air yang jernih serta keanekaragaman ikan hias dan keindahan terumbu karangnya. Potje, (2024) menambahkan Desa Wisata Les terkenal dengan wisata selamnya dan penghasil ikan hias yang beranekaragam.

Amenities (Fasilitas)

Persepsi wisatawan terhadap produk dan layanan saat mengunjungi berbagai destinasi dipengaruhi oleh variasi dalam fasilitas, daya tarik wisata, dan kualitas pelayanan yang ditawarkan di masing-masing lokasi (Ningrum, 2019). (Suni & Badollahi, 2020) mendefinisikan fasilitas wisata sebagai berbagai fasilitas yang dirancang untuk memenuhi kebutuhan para wisatawan yang berkunjung sementara ke sebuah destinasi. Fasilitas ini memungkinkan mereka untuk bersantai, menikmati, dan terlibat dalam aktivitas yang ditawarkan di lokasi tersebut.

Accessibility (Aksesibilitas)

Aksesibilitas ke Pembuatan garam palungan Desa Les Kecamatan Tejakula Kabupaten Buleleng merupakan aspek penting yang mempengaruhi jumlah kunjungan dan pengalaman para wisatawan. Pembuatan garam palungan ini terletak di timur dari Singaraja Bali, namun mengingat jaraknya yang cukup jauh dari pusat Kota Singaraja seperti Denpasar dan Kuta yang memakan waktu perjalanan 1,5-3 jam, memerlukan perencanaan yang baik dalam hal transportasi. Meskipun berada di lokasi yang relatif terpencil di Bali Timur, akses ke pembuatan garam palungan ini dapat dicapai dengan mudah melalui berbagai moda transportasi, baik mempergunakan kendaraan pribadi, memungkinkan pengunjung untuk merencanakan kunjungan mereka sesuai dengan kebutuhan dan preferensi pribadi.

Ancillary (Pelayanan Tambahan)

Garam palungan menawarkan beberapa layanan tambahan untuk meningkatkan pengalaman pengunjung, termasuk penyediaan pemandu wisata/petugas Pembuatan garam palungan yang tidak hanya memberikan informasi, tetapi juga pelatihan cara pembuatan garam palungan dan cara pengemasan garam palungan itu sendiri dan siap di pasarkan setiap kegiatan yang dilaksanakan di area pembuatan garam palungan. Selain itu, komunitas lokal dari banjar kanginan les dan kelompok Pokdarwis secara rutin mengadakan kegiatan bersih-bersih pantai mingguan serta penataan pada lahan pembuatan garam palungan di Desa Les yang sedang dikembangkan, yaitu air garam palungan, yang digunakan untuk produk wisata di Desa Les Kecamatan tejakula. Kegiatan ini sejalan dengan teori Cooper (1993) yang menekankan pentingnya layanan tambahan yang harus disediakan oleh pemerintah untuk mendukung industri pariwisata.

III. SIMPULAN

Artikel ini menyimpulkan bahwa hasil penelitian dan pembahasan yang telah diuraikan pada bab-bab sebelumnya, terdapat tiga kesimpulan utama yang dapat diambil sesuai dengan permasalahan :

1. Potensi dan Daya Tarik Pembuatan Garam Palungan sebagai Produk Wisata Berdasarkan analisis 4A (Attraction, Accessibility, Amenities, dan Ancillary Services), Pembuatan Garam Palungan di Desa Wisata Les, Kecamatan Tejakula, memiliki potensi yang signifikan untuk dikembangkan sebagai destinasi wisata edukasi. Dari segi *attraction*, variasi bentuk dan rasa garam palungan menjadi daya tarik tersendiri, disertai pengalaman belajar langsung proses pembuatannya. Dari aspek *accessibility*, lokasi ini mudah dijangkau dari pusat kota maupun destinasi wisata lain di Bali, didukung infrastruktur jalan yang baik dan fasilitas parkir yang memadai. Dari segi *amenities*, tersedia fasilitas seperti area parkir dan akomodasi *homestay* di sekitar lokasi. Sementara itu, aspek *ancillary service* meliputi layanan tambahan berupa pemandu wisata dan paket tur yang dirancang untuk kelompok pelajar maupun wisatawan yang ingin mendalami proses pembuatan garam palungan.
2. Kendala Dalam Pengelolaan dan Pengembangan Meskipun memiliki potensi yang menjanjikan, pengelolaan Pembuatan Garam Palungan menghadapi sejumlah kendala, seperti keterbatasan sumber daya manusia, keuangan, dan infrastruktur. Kegiatan ini masih sangat bergantung pada dukungan masyarakat, akademisi, pemerintah, dan pihak swasta, baik berupa sumbangan maupun bantuan teknis. Belum diterapkannya paket tur secara konsisten mengakibatkan fluktuasi jumlah pengunjung dan ketidakstabilan pendapatan. Hal ini menjadi tantangan dalam memastikan keberlanjutan operasional dan peningkatan kualitas layanan.
3. Model Strategi Pengembangan

Strategi pengembangan Pembuatan Garam Palungan diarahkan untuk menjadikannya pusat edukasi pembuatan garam yang tidak hanya memperkaya pengetahuan wisatawan, tetapi juga berperan sebagai penggerak ekonomi lokal. Model ini mencakup dua fokus utama:

- a) Keterlibatan masyarakat lokal melalui pendidikan, pelatihan, peningkatan kemampuan berbahasa asing, serta sertifikasi profesi bagi pemandu wisata, sehingga pengetahuan tradisional tentang pembuatan garam dapat dilestarikan sekaligus meningkatkan kompetensi individu.
- b) Pengembangan fasilitas untuk meningkatkan kenyamanan dan aksesibilitas, seperti perluasan area parkir, perbaikan dan kebersihan toilet umum, fasilitas ramah difabel, ruang serbaguna untuk acara, restoran atau kafe, area edukasi ramah anak, dan toko *souvenir*.

REFERENSI

- Agustiantini, P. 2022. Analisis Pengembangan Ekowisata Bahari di Desa Les Kecamatan Tejakula Kabupaten Buleleng. *Sista Jurnal Akademisi dan Praktisi Pariwisata*, 2(2), 102-111.
- Bungin, B. (2020). *Post Qualitative Sosial Research Methods* (2nd ed.). Kencana.
- Cooper et. al. (1993). *Tourism: Principles & Practice*. England: Longman Group.
- Hadiwijoyo, S. (2012). *Perencanaan Pariwisata Berbasis Masyarakat*. Yogyakarta:
- Deshpande, S.G. (2013) Classification of Security attack in Vehicular Ad hoc network: A survey. *International Journal of Emerging Trends & Technology in Computer Science (IJETTCS)*, 2, 371-377.
- Kotler, P., & Keller, K. (2016). *Marketing Managemen* (Vol. 15th Edition). Pearson
- Poetja, E. I., Wiyanto, D. B., & Putra, I N. G. 2024. Penilaian Biodiversitas Ikan Karang pada Lokasi Berbeda: Studi Kasus Kawasan Indonesia Coral Reef Garden Bali Utara. *Rekayasa Journal of Science and Technology*, 17(1), 10-22. <https://doi.org/10.21107/rekayasa.v17i1.24171>.
- Education, Inc. Buhalis, D. (2000). Marketing the competitive destination of the future. *Tourism Management*, 21(1), 97–116. [https://doi.org/10.1016/S0261-5177\(99\)00095-3](https://doi.org/10.1016/S0261-5177(99)00095-3)
- Ningrum, L. (2019). HOMESTAY DESA WISATA DI INDONESIA – Bagaimana Persepsi Masyarakat Kota? *Jurnal Pariwisata*, 6(1), 80–91. <https://doi.org/10.31311/par.v6i1.5113>
- Profil Desa Les. (2024). <https://les-buleleng.desa.id/index.php/first/artikel/3>
- Sugiyono, Prof. D. (2018). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif dan R&D*. Alfabeta.
- Suni, M., & Badollahi, Muh. Z. (2020). Strategi Diversifikasi Atraksi Budaya Dalam Mendukung Pengembangan Wisata Desa Wakatobi. *Publik (Jurnal Ilmu Administrasi)*, 9(1), 25. <https://doi.org/10.31314/pjia.9.1.25-33.2020>