

Pemanfaatan Dan Penjualan Garam Bledug Kuwu Sebagai Produk Cendera Mata Khas Desa Kuwu Grobogan

Idah Kusuma Dewi, Yuniarto Rahmad Satato

Manajemen, STIEPARI

Email: idahkusumadewi71@gmail.com, must.satatoe@gmail.com

Abstract

Kuwu Grobogan Village was declared a pilot tourism village. As a buffer ODTW or object of tourist attraction in the form of mudflow "Bledug Kuwu", it is a unique natural phenomenon along with the existence of salt farmers. The purpose of this community service activity in Kuwu Grobogan Village is an effort to help develop community economic businesses by utilizing the potential of Bledug Kuwu salt as a typical tourist food souvenir product. The method of service activities uses socialization of the potential of Bledug Kuwu salt to community representatives including, Pokdarwis, BumDes, Youth Organization, PKK and MSME groups and salt farmers and practicing directly how to use Bledug Kuwu coarse salt as the main ingredient in fish preservatives, namely mackerel or Banyar. There is an opportunity to sell Bledug Kuwu salt as a unique salt for food preservation, especially fish, and to sell salted fish as a typical food souvenir of Kuwu Village. The sale of Bledug Kuwu salt as a unique souvenir and Bledug Kuwu salted fish requires attractive packaging. Starting from the process of purchasing packaging, packaging, making temporary labels, preparing no PIRT, registering with BPOM, and promotional training to youth groups, PKK groups and MSMEs that will sell offline and online. Packaging can be done by salt farmers themselves, PKK groups or through pokdarwis and BumDes with Bledug Kuwu salt branding.

Keywords: *Bledug Kuwu Salt, Souvenirs*

Abstrak

Desa Kuwu Grobogan dinyatakan sebagai desa wisata rintisan. Sebagai penyangga ODTW atau obyek daya tarik wisata berupa semburan lumpur "Bledug Kuwu", merupakan fenomena alam yang unik beserta keberadaan para petani garamnya. Tujuan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat Desa Kuwu Grobogan ini merupakan upaya membantu pengembangan usaha ekonomi masyarakat dengan memanfaatkan potensi garam Bledug Kuwu sebagai produk cendera mata pangan khas wisata. Metode kegiatan pengabdian menggunakan sosialisasi potensi garam Bledug Kuwu kepada perwakilan masyarakat meliputi, Pokdarwis, BumDes, Karang Taruna, Kelompok PKK dan UMKM serta para petani garam dan mempraktekkan langsung cara menggunakan garam kasar Bledug Kuwu sebagai bahan utama pengawet ikan yaitu ikan Kembung atau Banyar. Ada peluang penjualan garam Bledug Kuwu sebagai garam unik pengawet pangan khususnya ikan dan penjualan ikan asin sebagai cendera mata pangan khas Desa Kuwu. Penjualan garam bledug kuwu sebagai cendera mata yang khas dan ikan asin Bledug Kuwu memerlukan kemasan yang menarik. Dimulai dari proses pembelian kemasan, pengemasan, pembuatan label sementara, penyiapan no PIRT, pendaftaran ke BPOM, serta pelatihan promosi kepada kelompok karang taruna, kelompok PKK maupun UMKM yang akan menjual secara offline maupun online. Pengemasan dapat dilakukan oleh

petani garam sendiri, kelompok PKK ataupun melalui pokdarwis dan BumDes dengan branding garam khas Bledug Kuwu.

Kata Kunci: *Garam Bledug Kuwu, Cendera Mata*

Pendahuluan

Di Desa Kuwu, Kecamatan Kradenan, Kabupaten Grobogan, Jawa Tengah, memiliki lokasi area genangan lumpur lunak sekitar 45 hektar yang mengandung air garam sebagai tujuan wisata alam yang unik. Genangan lumpur tersebut dapat meletup dengan ketinggian kurang lebih 2 meter sehingga dikenal dengan sebutan “bledug kuwu”. Desa Kuwu dinyatakan sebagai desa wisata rintisan sejak tanggal 2 September 2009. Dengan keunikannya sebagai penyangga ODTW atau obyek daya tarik wisata (I Gusti Ngurah Widyatmaja, 2017), bledug kuwu merupakan fenomena alam beserta keberadaan para petani garamnya (Badan Otorita Borobudur, 2023).

Air garam dari lumpur lunak itu kemudian diolah oleh petani garam maka diperoleh garam kasar yang berwarna putih dan rasanya asin seperti layaknya garam dari air laut. Petani garam dan beberapa masyarakat Kuwu yang mengonsumsi garam tersebut menyatakan bahwa garam kuwu rasanya lebih gurih dan tidak pahit jika dicampurkan sebagai bumbu masakan. Pemanfaatan garam kuwu oleh masyarakat selama ini selain sebagai bumbu masakan juga untuk campuran pakan ternak dan pupuk tanaman.

Pola pertanian yang masih menggunakan cara tradisional membuat petani garam sangat bergantung pada kondisi alam, yaitu hanya dapat menghasilkan garam pada musim kemarau atau bulan-bulan ketika tidak turun hujan. Selain itu, rendahnya pendapatan petani juga disebabkan oleh kurangnya perhatian petani untuk meningkatkan strategi dalam memasarkan produk garamnya. Para pedagang atau petani garam krosok bledug kuwu masih kurang memperhatikan kemasan produk serta belum memanfaatkan internet sebagai media promosinya secara optimal.

Garam bledug kuwu tergolong jenis garam krosok yang memiliki beberapa manfaat, antara lain, sebagai bumbu masakan yang dikonsumsi sendiri, untuk keperluan bahan kecantikan, sebagai buffer juga bahan utama pengawet ikan dan telur asin. Namun pada kenyataannya tidak ada masyarakat yang menggunakan garam bledug kuwu tersebut untuk mengawetkan ikan. Dipasar tradisional Desa Kuwu sendiri justru tidak ditemui penjualan garam bledug kuwu. Yang tersedia di pasar adalah garam beryodium yang diproduksi dari luar wilayah Kabupaten Grobogan.

Garam bledug kuwu dapat diperoleh secara langsung dari petani garamnya atau hanya dijual khusus di kios-kios wisata di lokasi wisata bledug kuwu sebagai cendera mata. Pengertian umum cendera mata adalah sesuatu yang diperoleh dari hasil kunjungan ke suatu lokasi wisata, bisa juga melalui pembelian serta dibawa pulang sebagai kenangan (Wikipedia bahasa Indonesia, 2023). Penjualan garam krosok bledug kuwu di kios dengan harga sekitar sepuluh ribu rupiah hingga lima belas ribu rupiah untuk satu kilogram kemasan plastik bening ini yang menjadi cendera mata pengunjung yang datang ke lokasi bledug kuwu. Sedangkan jika membeli langsung dari petani, harganya berkisar lima ribu rupiah hingga tujuh ribu rupiah per satu kilogramnya. Ada situs online yang menjual garam dengan merek garam “bledug kuwu” tersebut tetapi berasal dari luar propinsi Jawa Tengah.

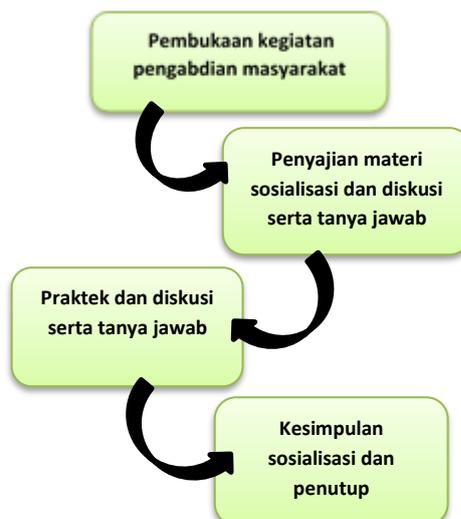
Berdasarkan uraian pendahuluan di atas, permasalahannya sebagai berikut:

1. Bagaimana meningkatkan pengetahuan dan pemahaman masyarakat tentang alternatif pemanfaatan garam krosok bledug kuwu sebagai pengawet ikan?
2. Bagaimana langkah-langkah membuat ikan asin menggunakan garam bledug kuwu?
3. Bagaimana penjualan produk garam bledug kuwu untuk cendera mata?

Metode Pengabdian

Pengabdian kepada masyarakat ini berupa sosialisasi dan praktek oleh tim abdimas STIEPARI Semarang pada tanggal 7 maret 2023. Adapun maksud dari kegiatan tersebut adalah membantu pemahaman masyarakat tentang potensi dari garam bledug kuwu menjadi cendera mata pangan khas Desa Kuwu. Sekaligus upaya meningkatkan pemahaman masyarakat tentang persyaratan garam yang layak konsumsi dan upaya meningkatkan harga serta penjualannya dengan meningkatkan kualitas kemasan untuk oleh-oleh pariwisata. Potensi garam bledug kuwu yang dimaksudkan adalah mengawetkan ikan segar mentah menjadi ikan asin mentah.

Lokasi kegiatan berada di Balai Desa Kuwu dengan alamat Jalan Surojenggolo II No. 2 Desa Kuwu Kec.Kradenan Kab.Grobogan. Kode Pos 58182. Kegiatan diselenggarakan oleh TIM abdimas STIEPARI bekerjasama dengan PemDes Kuwu berbentuk sosialisasi dengan mengundang peserta sebanyak 24 orang. Perwakilan warga desa berasal dari petani garam, kelompok UMKM, kelompok Karang Taruna, kelompok PKK, pengurus BUMDES, pemilik kios di lokasi wisata dan perwakilan Pemdes Kuwu. Acara dimulai dari pukul 09.30 wibb hingga pukul 15.00 wibb. Urutan kegiatan diawali dengan pembukaan kegiatan sosialisasi berupa sambutan oleh Kepala Desa Kuwu dilanjutkan sambutan oleh Ketua Tim abdimas STIEPARI dan diakhiri dengan doa bersama. Sosialisasi materi yang pertama perihal keberadaan garam bledug kuwu. Penjelasan materi berlangsung selama satu jam. Dimulai dari penyampaian informasi tentang garam bledug kuwu, dilanjutkan paparan kedua perihal alur dalam proses pembuatan ikan asin sekaligus praktek pembuktian garam beryodium. Dilanjutkan pemaparan ketiga berupa model penjualan garam bledug kuwu yang ada di desa Kuwu dan prospek untuk cendera mata. Berikut ini adalah bagan tahapan proses kegiatan pengabdian masyarakat di Balai Desa Kuwu:



Gambar.1. Tahapan proses kegiatan sosialisasi.

Hasil dan Pembahasan

Proses kegiatan sosialisasi diawali dengan pengisian daftar hadir oleh peserta yang dibantu oleh pak Sekdes (Dedi Sunaryo) dan perangkat desa lainnya. Lalu menyanyikan lagu Indonesia Raya bersama. Kemudian dilanjutkan dengan sambutan Bapak Kepala Desa Kuwu, Moch. Fadli Ariyanto. Harapan disampaikan oleh pak Kades agar peserta sosialisasi yang merupakan perwakilan masyarakat Desa Kuwu dapat mengambil manfaat dari adanya sosialisasi berupa bertambahnya wawasan dan pengetahuan khususnya pemanfaatan garam Bledug Kuwu dikaitkan dengan pariwisata dan ekonomi kreatif.



Gambar.2. Presensi peserta oleh petugas

Berikutnya adalah sambutan kedua oleh ketua tim abdimas STIEPARI, bapak Dr. Samtono. Disampaikan maksud dan tujuan kegiatan sosialisasi pemanfaatan garam bledug kuwu untuk masyarakat Desa Kuwu dalam rangka upaya membantu meningkatkan nilai ekonomis bagi garam bledug kuwu dan menambah pendapatan petani garam bledug kuwu. Acara seremoni pembukaan ditutup dengan doa bersama dipimpin oleh salah satu peserta sosialisasi, pak Supardi.



Gambar.3. Bapak Kades Kuwu dan Bapak Ketua Tim Abdimas STIEPARI

Pemaparan materi sosialisasi yang pertama dilaksanakan oleh narasumber Dr. Sri Yuwanti yang memaparkan perihal keberadaan garam bledug kuwu. Disampaikan pula informasi yang diperoleh dari Dinas Kesehatan Kabupaten

Grobogan bahwa garam bledug kuwu ternyata tidak mengandung iodium (yodium). Padahal iodium adalah zat gizi yang dibutuhkan tubuh manusia (Riwayati, 2013). Akan tetapi, masyarakat desa Kuwu dan sekitarnya terbiasa mengonsumsi garam bledug kuwu sebagai bumbu masakan sehari-hari. Peran yodium untuk kesehatan antara lain menjaga fungsi tiroid tetap stabil, mendukung pertumbuhan otak janin, bayi, dan anak-anak serta mencegah penyakit tiroid, seperti penyakit gondok. (Hasan Aroni, 2012). Kandungan iodium berbeda di setiap daerah. Rumput laut atau sering disebut kelp, nori, kombu, wakame, juga sayuran, buah serta biji-bijian adalah sumber iodium. Namun kandungan iodiumnya dapat bervariasi, tergantung pada kandungan iodium yang terdapat pada tanah, pupuk, dan air tempat tanaman itu tumbuh.



Gambar. 4. Paparan tentang Garam Bledug Kuwu oleh narsum Dr. Sri Yuwanti.

Berdasarkan penelitian terdahulu tentang komposisi mineral pada garam bledug kuwu (Khoironni Devi Maulana, 2017), garam bledug kuwu belum layak menjadi garam konsumsi sehingga perlu dilakukan peningkatan kualitas NaCl (Natrium Clorida) sesuai standar kesehatan. Peningkatan kualitas garam bledug kuwu dapat dilakukan dengan teknik pemurnian melalui metode rekristalisasi. Sedangkan Sepridawati (Sepridawati Siregar, 2016) menjelaskan bahwa rata-rata muatan NaCl pada lumpur lunak bledug kuwu adalah 57,15 mg/L. Sedangkan standar garam industri adalah kadar NaCl di atas 97% (Efrem, 2020). Mineral selain NaCl yang biasanya ada pada air laut adalah Iodium. Zat Iodium atau Iodin sangat dibutuhkan untuk pertumbuhan manusia. Kekurangan zat iodium atau IDD, dikenal sebagai GAKI (Gangguan Akibat Kekurangan Iodium). Jika terjadi secara berkelanjutan untuk jangka waktu yang cukup lama, dapat menyebabkan manusia mengalami gangguan pertumbuhan fisik yang menyebabkan kurang tinggi (kekerdilan) serta mengalami hambatan dalam perkembangan mental dan kemampuan berpikir (Hilda Prasanti Nugraheni, 2022). Berikutnya, paparan kedua tentang pemanfaatan garam bledug kuwu oleh tim pengabdian kepada masyarakat, Idah KD, SE, MSi. Selain penjelasan materi dilakukan juga praktek pengujian garam bledug kuwu. Peserta diberi kesempatan untuk menguji apakah garam bledug kuwu mengandung yodium sehingga layak untuk dikonsumsi sebagai bumbu dapur.



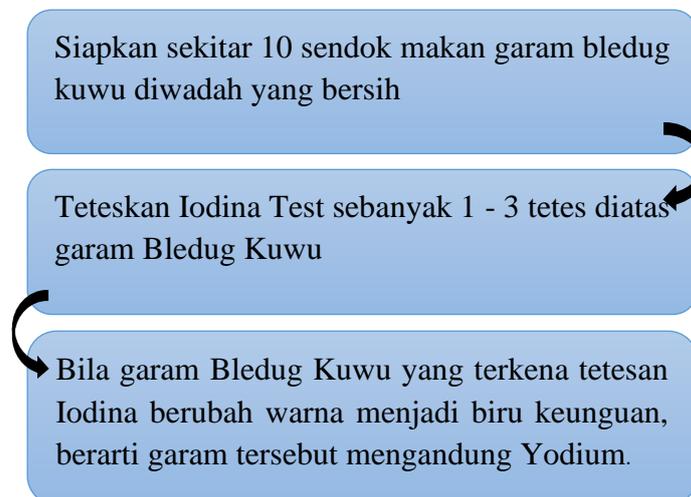
Gambar. 5. Paparan tentang pemanfaatan garam bledug kuwu oleh Idah KD,MSi.

Bahan uji menggunakan alat test berupa IODINA Test atau Rapid Test atau disebut juga LUGOL YODIUM (Yodium cair) seperti pada gambar berikut.



Gambar. 6. Alat tes IODIUM

Iodine dapat ditemukan di makanan yang bersumber dari tanah atau laut, Menurut (Riwayati, 2013), Iodium digunakan untuk menguji apakah suatu makanan mengandung karbohidrat atau tidak. Butiran pati yang tidak larut dalam air dingin, apabila suspensi dalam air dipanaskan maka terjadi larutan koloid yang kental. Larutan koloid apabila ditetesi larutan iodium akan berubah warnanya menjadi biru keunguan (Admin Puskesmas, 2020). Alur pengujian sebagai berikut:



Gambar.7. Alur pengujian kadar yodium pada garam bledug kuwu



Gambar.8. Pengujian garam dengan iodium tester

Pengujian dilakukan bersama peserta. Apabila garam yang ditetesi Iodina test tetap berwarna putih, berarti tidak mengandung yodium atau kadar yodiumnya nol. Meskipun rasanya asin, ternyata garam krosok itu tidak mengandung yodium.



Gambar.9. Hasil tes garam bledug kuwu.

Dari gambar diatas, terlihat garam contoh dengan menggunakan garam beryodium yang beredar di pasar, terdapat bercak berwarna biru keunguan, dalam wadah hijau. Artinya contoh garam tersebut mengandung yodium. Sedangkan garam bledug kuwu yang berwarna putih pada wadah plastik berwarna kuning, setelah ditetesi iodium tester ternyata tidak muncul warna biru keunguan. Artinya garam bledug kuwu tidak mengandung yodium atau kadar yodiumnya nol. Namun demikian garam bledug kuwu tetap memiliki kandungan mineral utama yaitu kalium, kalsium, natrium dan klor. Menurut Pak Supardi, salah satu petani garam Bledug Kuwu yang sudah berusia tua, menjelaskan bahwa proses pengambilan garam dari air lumpur Bledug Kuwu tidak lagi menggunakan bambu seperti jaman dulu, tetapi menggunakan terpal plastik untuk menghemat biaya. Proses pembersihan garam krosok dari kotoran dilakukan sendiri di rumahnya. Hasil produknya berupa garam krosok bledug kuwu yang berwarna putih.



Gambar. 10. Pak Supardi,petani garam bledug kuwu



Gambar. 11. Garam bledug kuwu, produk pak Supardi.

Setelah praktek pengujian kandungan yodium garam bledug kuwu dilanjutkan dengan materi pengawetan ikan mentah segar menggunakan garam tersebut. Dari segi kegunaan, garam krosok bledug kuwu sebenarnya memiliki potensi digunakan sebagai bahan pengawet ikan, produksi ikan asin dan telur asin. Praktek pengawetan ikan menggunakan salah satu jenis ikan yang banyak dijumpai di pasar Desa Kuwu yaitu ikan mujair. Tim pengabdian kepada masyarakat juga membawa ikan lain yaitu jenis ikan kembung mentah yang belum diasinkan dari luar desa Kuwu. Karena dipasar desa hanya ada ikan peda yang sudah diasinkan berasal dari luar wilayah Desa Kuwu. Alur proses pengawetan ikan Mujair sebagai berikut:

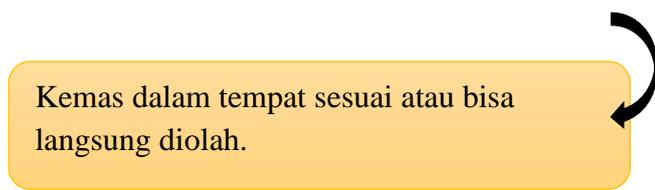
Siapkan ikan mujair, buang insang, sisik, serta isi perut ikan, lalu cuci bersih.

Semua bagian tubuh ikan dilumuri garam sebanyak 15-20 %

Ikan ditumpuk dalam baskom plastik atau kendil, tutup rapat dengan diangin-anginkan. Penirisan dilakukan sampai ikan kering, kesat, tidak licin bila dipegang.

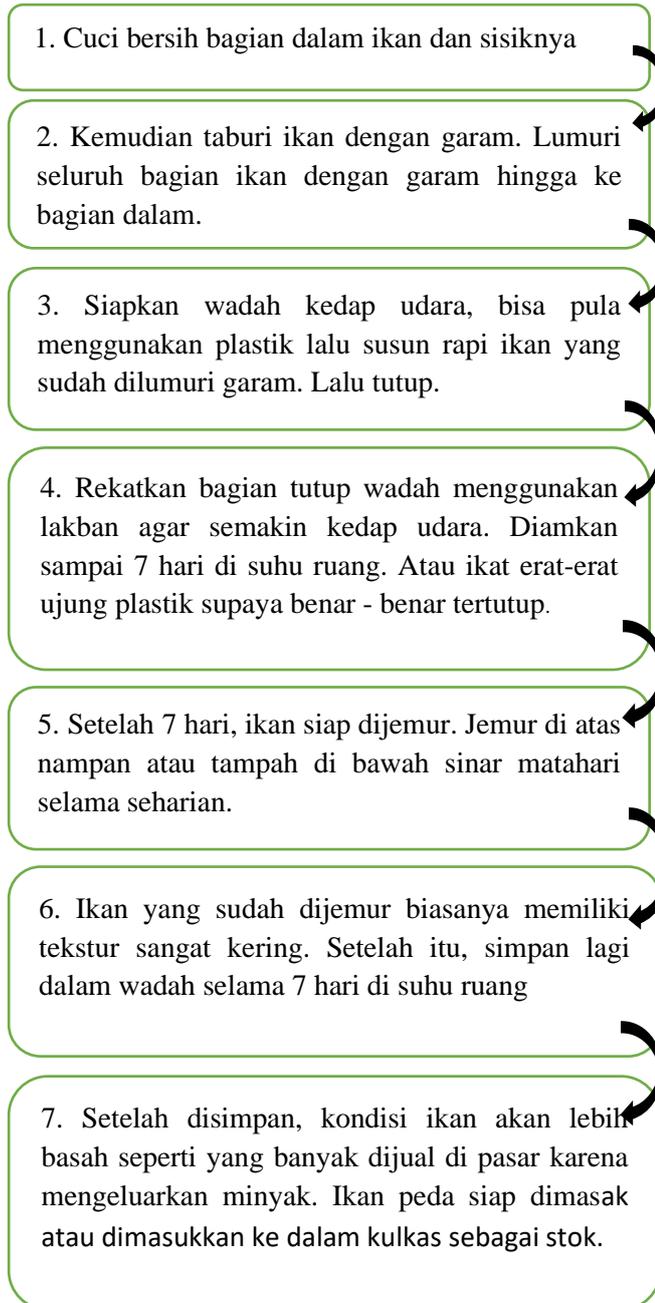
Disusun kembali dalam wadah, taburi kembali dengan garam sekitar 10 %, bergantian berlapis-lapis, kemudian tutup kembali, dan biarkan sampai 15 hari, dengan selalu melakukan cara yang sama setiap harinya.

Setelah ikan kuning kecoklatan dan berbau khas diangkat, dibersihkan dari garam yang melekat dan diangin-anginkan, dijemur di bawah terik matahari hingga ikan mengering.



Gambar.12. Alur proses pengawetan ikan Mujair

Untuk proses pengawetan ikan Peda/ Ikan Kembung/Ikan Banyar sebagai berikut:



Gambar.13. Alur proses pengawetan ikan Kembung/Banyar

Setelah ikan selesai diberi garam krosok bledug kuwu, lalu dibungkus plastik dan dibawa pulang peserta. Setelah melewati masa pengeraman yang ditentukan selama 3 hari hingga 7 hari, plastik pembungkus ikannya dapat dibuka lalu ikan di jemur pada terik matahari agar keringnya maksimal. Selanjutnya ikan dapat langsung dikonsumsi atau dikemas dalam plastik. Cara vakum dapat digunakan agar ikan asin kedap udara dan dapat disimpan lebih lama. Rasa asin dari ikan yang diperam dengan garam krosok tergantung dari banyaknya garam yang digunakan dan lamanya peram (DPMD Jatim, 2023)



Gambar. 14. Proses penggaraman ikan



Gambar.15. Hasil penggaraman ikan Kembung oleh peserta.

Materi berikutnya adalah penjualan garam krosok bledug kuwu yang dilakukan selama ini sebagai cinderamata khas Desa Kuwu oleh tim abdimas, Satato, SE,MM. Dari diskusi dengan peserta sosialisasi kelompok petani garam diperoleh gambaran bahwa untuk bisa memproduksi garam dari air lumpur bledug kuwu, petani hanya bisa mengambil air garam sekitar 7 ember ukuran sedang dalam sehari, hasilnya sekitar 7 kilogram. Terkadang proses pengambilan membutuhkan waktu yang lama karena harus merangkak mendekati genangan air garam yang berhawa panas karena terik matahari.



Gambar.16. Pemaparan oleh Y.R.Satato, MM.

Pengambilan air garam seringkali justru dikerjakan ibu-ibu, karena mereka yang rajin dan tekun mengambil air garam bledug kuwu dengan alat ciduk, sedikit demi sedikit, sampai mencapai satu ember yang akan dibawa oleh bapak-bapak ke area terpal atau plastik pengeringan. Pengambilan air juga harus sangat hati-hati karena areanya berlumpur. Sudah tidak ada lagi proses tradisional pengeringan garam di klakah atau bambu yang dibelah, padahal proses itu yang paling unik dan menjadi atraksi unik wisata. Jumlah hari yang diperlukan untuk memproses garam adalah tiga (3) sampai lima (5) hari tergantung cuaca. Sehingga setiap bulan mereka hanya mampu memproduksi 6 kali, sebanyak 6 x 7 kilo atau sekitar 42 kg garam. Bila garam tersebut dijual 10 ribu per kg, maka penghasilan petani garam hanya sekitar 420 ribu sebulan. Itupun bila bisa terjual semua. Pada kenyataannya, tidak bisa menjual dan hanya di simpan di rumah. Pada saat diperlukan ada yang membeli, harga bisa turun mencapai 5 ribu per kilo. Salah satu petani garam krosok bledug kuwu, pak Supardi, menceritakan bahwa garamnya sekitar tiga kuintal sering dibeli orang luar propinsi Jateng dengan harga 5,5 ribu perkilogramnya. Penjualan dilakukan langsung dirumah dan dikios, tidak bisa diperjualbelikan dipasar karena garam bledug kuwu tidak beryodium, sehingga bila akan meningkatkan kualitas garam agar bisa dikonsumsi perlu dilakukan iodisasi dulu, dan biayanya mahal, serta tidak mungkin bisa dilakukan oleh petani garam itu sendiri.



Gambar.17. Kemasan plastik 1 kg garam bledug kuwu

Selain menjual garam krosok, kios-kios di lokasi wisata bledug kuwu juga menjual air bleng atau dikenal dengan air borak serta air belerang yang dikemas dalam botol bekas air mineral. Tampilan yang biasa-biasa saja, dikemas seadanya justru menunjukkan bahwa garam bledug kuwu tidak memiliki keunikan padahal lokasi bledug kuwu itu sendiri justru dijadikan lokasi wisata yang unik (Nur Indah Ariyani, 2015). Bila memang garam kuwu dijadikan bumbu masakan perlu ada informasi kandungan mineralnya, kemasan yang sesuai, dalam bentuk kecil, mudah dibawa dan tentu saja memenuhi syarat kesehatan dan ijin edar sebagai bahan pangan.



Gambar.18. Warung penjual garam krosok bledug kuwu di kios wisata bledug kuwu.

Simpulan

Saat ini sudah terjadi penyusutan jumlah petani garam krosok bledug kuwu karena potensi garam yang semakin menurun, debit airnya pun sudah menyusut dan letupan lumpur sudah tidak setinggi di masa lalu. Aliran air garam sudah tidak secepat dahulu dan produksi garam krosoknya semakin sedikit. Jika sudah tidak ada letupan lagi atau letupan berhenti maka habis pula genangan air garamnya. Oleh sebab itu, banyak petani garam bledug kuwu yang berhenti berproduksi dan melakukan pekerjaan lainnya. Pembuatan garam bledug kuwu kini hanya sebagai sambilan saja. Dengan terjadinya perubahan tanah dibawah yang akan mempengaruhi produksi letupan garam Kuwu, maka produk garam bledug kuwu semestinya harus dihargai mahal sekali karena keunikan dan kelangkaannya. Hal itu dikarenakan garam bledug kuwu tidak bisa diperbaharui. Jika digunakan sebagai garam dapur yang langsung dicampurkan ke dalam masakan, sebaiknya lebih dulu dilakukan proses iodisasi agar memenuhi syarat kesehatan.

Untuk pemasaran garam bledug kuwu sebagai cendera mata, diperlukan proses pembelian kemasan, pengemasan, pembuatan label sementara, penyiapan no PIRT, pendaftaran ke BPOM, serta pelatihan promosi kepada karang taruna yang akan menjual secara offline maupun online. Pengemasan dapat dilakukan oleh petani garam sendiri, kelompok PKK ataupun melalui pokdarwis. Dalam prosesnya, pihak dinas terkait dan kades serta aparat desa perlu memahami keterlibatan BUMDES di Musbangdes dalam penggunaan dana desa sebagai suntikan modal bagi BUMDES dan perlunya peningkatan usaha ekonomi desa melalui pariwisata dengan produk garam bledug kuwu.

Daftar Pustaka

- Admin Puskesmas (2020) 'Garam BerYodium', *puskesmasbatu10.tanjungpinangkota* [Preprint]. Available at: <http://puskesmasbatu10.tanjungpinangkota.go.id/index.php/berita/147-garam-beryodium>.
- Badan Otorita Borobudur (2023) 'Wisata Bledug Kuwu, Fenomena Unik di Jawa'. Available at: <https://bob.kemenparekraf.go.id/307667-wisata-bledug-kuwu-fenomena-unik-di-jawa/>.
- DPMD Jatim (2023) 'Membuat Ikan Asin', *Teknologi Tepat Guna* [Preprint]. Available at: <https://dpmd.jatimprov.go.id/component/content/article/90->

- berita/374-membuat-ikan-asin.
- Efrem, S. (2020) 'Benarkah Garam Lokal Kalah Kualitas dari Impor?', *cncbcindonesia* [Preprint]. Available at: <https://www.cncbcindonesia.com/news/20200114183411-4-130018/benarkah-garam-lokal-kalah-kualitas-dari-impor>.
- Hasan Aroni (2012) 'Yodium, Seberapa Perlu Bagi Kita?', *poltekkes-malang* [Preprint]. Available at: <https://www.poltekkes-malang.ac.id/index.php/sugeng/detail/artikel/233/7>.
- Hilda Prasanti Nugraheni (2022) 'GAKY (Gangguan Akibat Kekurangan Yodium): Sebuah Endemi yang Terabaikan', *Yankes-Kemkes* [Preprint]. Available at: https://yankes.kemkes.go.id/view_artikel/1935/gaky-gangguan-akibat-kekurangan-yodium-sebuah-endemi-yang-terabaikan.
- I Gusti Ngurah Widyatmaja, I.K.S. (2017) *Pengetahuan Dasar Ilmu Pariwisata*. Denpasar: Pustaka Larasan. Available at: https://simdos.unud.ac.id/uploads/file_pondidikan_1_dir/3daa3fbf01385573f120b76e48df024a.pdf.
- Khoironni Devi Maulana, dkk (2017) 'Peningkatan Kualitas Garam Bledug Kuwu Melalui Proses Rekristalisasi dengan Pengikat Pengotor CaO, Ba(OH)₂, dan (NH₄)₂CO₃', *Journal of Creativity Student* [Preprint]. Available at: <https://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/jcs/article/viewFile/13237/7359>.
- Nur Indah Ariyani, dkk (2015) 'HABITUS PENGEMBANGAN DESA WISATA KUWU: Studi Kasus Desa Wisata Kuwu', *Jurnal Analisa Sosiologi* [Preprint]. Available at: <https://jurnal.uns.ac.id/jas/article/viewFile/17436/30175>.
- Riwayati (2013) 'IODIUM MINERAL SEBAGAI ZAT GIZI', *Keluarga Sehat Sejahtera*, 11. Available at: <file:///C:/Users/X441U/Downloads/3561-6725-1-SM.pdf>.
- Sepridawati Siregar, N.I.S. (2016) 'Analisis dan Pemanfaatan Unsur Belerang dan Salinitas Lumpur Bledug Kuwu di Desa Kuwu, Kecamatan Kradenan, Kabupaten Grobongan, Jawa Tengah', *Positron* [Preprint]. Available at: <https://doi.org/10.26418/positron.v6i1.17126>.
- Wikipedia bahasa Indonesia, ensiklopedia bebas (2023) 'Cendera Mata', *Ensiklopedia bebas* [Preprint]. Available at: https://id.wikipedia.org/wiki/Cendera_mata.

