

Pengembangan Potensi Desa Masyarakat Society 5.0 Menuju

Buku ini merupakan hasil dari kumpulan essay yang ditulis oleh mahasiswa KKN VDR 009 Gelombang 2 UIN Sayyid Ali Rahmatullah Tulungagung. Dengan mengangkat tema mengenai potensi desa, essay ini ada untuk memperkenalkan potensi - potensi lokal yang ada di tiap desa yang berbeda. Pengembangan potensi desa merupakan salah satu upaya dalam memberdayakan masyarakat terkait dengan kesiapan Indonesia menghadapi Masyarakat Society 5.0 . Konsep society 5.0 memungkinkan untuk menggunakan ilmu pengetahuan yang berbasis modern (AI , robot, IoT , dsb) untuk melayani kebutuhan manusia. Society 5.0 adalah era dimana semua teknologi adalah bagian dari manusia itu sendiri. Internet bukan hanya sekedar untuk berbagi informasi melainkan untuk menjalani kehidupan, dalam era ini nilai baru yang diciptakan melalui perkembangan teknologi dapat meminimalisir adanya kesenjangan pada manusia dan masalah ekonomi pada kemudian hari. Memang terdengar sulit dilakukan mengingat saat ini masalah tersebut masih terjadi terutama di Negara Berkembang seperti Indonesia, namun bukan berarti tidak bisa dilakukan. Kita tidak tau apakah kita akan bergantung pada konsep tersebut dikemudian hari, hanya saja kita harus siap ketika konsep tersebut mulai diterapkan di Indonesia.

Penulis:

Ajizatul Khoiroh, Andri Aprianto, Annisa Rizki Oktavia A., Deby Pramana G. R., Dicky Efendi, Ni'matul Mukaromah, Risma Melania L. P., Sigit Priyanto, Siti Laelatul Badriyah, Tia Peppy Widyanty, Trisnia Devitasari, Zulkifli Rahman Susanto.

ISBN 978-623-5529-21-9

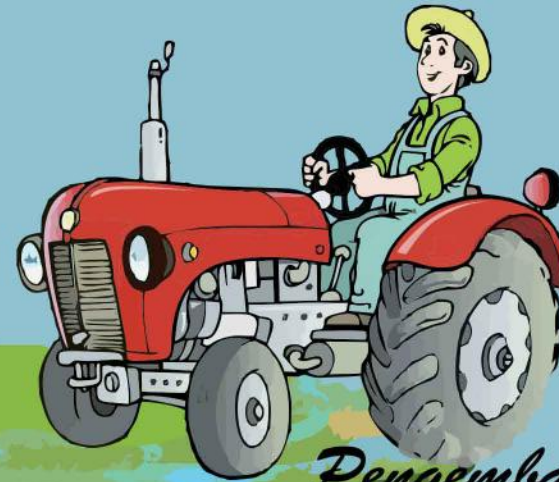


PENERBIT BIRU ATMA JAYA

Alamat : Jl. Mayor Sujadi No. 7 Plosokandang,
Kedungwaru, Tulungagung, Jawa Timur
E-Mail : penerbitbiruatmajaya@gmail.com



PENGEMBANGAN POTENSI DESA MENUJU MASYARAKAT SOCIETY 5.0



Pengembangan Potensi Desa Menuju MASYARAKAT SOCIETY 5.0



Editor : Anggoro Putranto, S. Pd., M. Sc.
Dosen IAIN Tulungagung

Antologi Esai
KKN 009

Pengembangan Potensi Desa Menuju Masyarakat Society 5.0

Mohamad Dicky Efendi, dkk

Biru Atma Jaya



Pengembangan Potensi Desa Menuju Masyarakat Society 5.0

Penulis : Mohamad Dicky Efendi, Deby Pramana
Gilang Ramadhan, Ajhizatul Khoiroh, Risma Melenia Lovebelia
Purwati, Ni'matul Mukaromah, Tia Peppy Widyanty, Trisnia
Devitasari, Sigit Priyanto, Andri Apriyanto, Zulkifli Rahman Susanto,
Siti Laelatul Badriyah, Annisa Rizki Oktavia Anwar.

Editor : Anggoro Putranto, S.Pd., M.Sc.
Penyunting : Ajhizatul Khoiroh
Desain Sampul : Ajhizatul Khoiroh
Tata Letak : M. Rudi Cahyono, Annisa Rizki Oktiva
Anwar, Sigit priyanto

Biru Atma Jaya

Jalan Mayor Sujadi No. 7 Plosokandang Kedungwaru Tulungagung
Telp. : 085850506530
Email : penerbitbiruatmajaya@gmail.com

Cetakan Pertama,
September 2021 vi + 74 halaman; 14,8 x 21 cm

ISBN: 978-623-5529-21-9

@Hak cipta dilindungi Undang-Undang 2021

Dilarang mengutip atau memperbanyak sebagian atau seluruh isi buku ini dalam bentuk apa pun secara elektronik maupun mekanik, termasuk memfotokopi, merekam, atau dengan teknik perekaman lainnya tanpa izin tertulis dari Penerbit

Bekerjasama dengan

Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LP2M)
IAIN Tulungagung
Jl. Mayor Sujadi Timur No. 46 Tulungagung
Telp/Fax: 0355-321513/321656

PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kehadirat Allah SWT Tuhan yang Maha Esa atas diberikan segala Rahmat serta Hidayah-Nya, diberikan kesempatan sehingga para penulis dapat menyelesaikan penulisan buku Antologi Essai yang berjudul, "*Pengembangan Potensi Desa Menuju Masyarakat Society 5.0*" dan turut memperkaya karya buku program KKN-VDR dengan tepat waktu. Penyusunan buku antologi ini bertujuan untuk mengenalkan lebih dalam tentang potensi lingkungan, sosial dan kebudayaan di berbagai desa yang masih belum banyak diketahui oleh masyarakat luas.

Buku antologi ini disusun berdasarkan berbagai pengalaman para mahasiswa dalam melaksanakan program KKN-VDR di lingkungan tempat tinggal masing-masing. Sehingga para penulis lebih bebas untuk menuangkan ide dan menuliskan pengalamannya. Keberhasilan dalam penyusunan buku ini tentunya tidak terlepas dari bantuan berbagai semua pihak yang memberikan dukungan positif dukungan baik secara moril dan materi sehingga dapat menghasilkan karya buku ini. Untuk itu, dalam kesempatan ini para penulis menyampaikan rasa hormat dan terimakasih yang sebesar-besarnya

Para penulis menyadari dalam penyusunan buku ini tidak terlepas dari kesalahan baik dari teknis penyajian maupun

penulisannya. Maka dari itu, para penulis sangat diharapkan kritik, saran, serta masukan dari pembaca untuk perbaikan selanjutnya. Penulis berharap dengan adanya penyusunan buku ini dapat membawa manfaat bagi penulis khususnya dan juga bagi pembaca umumnya.

Tulungagung, 7 Agustus 2021

Penulis

DAFTAR ISI

PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI	v
USAHA NASI JAGUNG YANG TIDAK SEUMUR JAGUNG DI DESA TUKUM	
Oleh: Ajhizatul Khoiroh	1
DARI DESA MERAJUT ASA	
Oleh: Andri Aprianto	7
MENGGALI POTENSI EKONOMI MASYARAKAT DESA SUMBERURIP	
Oleh: Annisa Rizki Oktavia Anwar	11
POTENSI DESA : BERBUDIDAYA IKAN HIAS MERUPAKAN SALAH SATU SUMBER PEREKONOMIAN MASYARAKAT DESA WONOREJO KEC. SUMBERGEMPOL	
Oleh: Deby Pramana Gilang Ramdhan	17
PERKEMBANGAN BUMDES KEDOYO LESTARI 2th PASCA PANDEMI	
Oleh: Mohamad Dicky Efendi.....	23
PENGARUH PENGEMBANGAN WISATA TERHADAP PEREKENOMIAN MASYARAKAT DESA TANEN	
Oleh: Ni'matul Mukaromah.....	29
KONTRIBUSI UMKM MASYARAKAT DESA	
Oleh: Risma Melenia Lovebelia Purwati	37

POTENSI DESA MOJOKRAPAK

Oleh: Sigit Priyanto 43

**BUDIDAYA JAMUR TIRAM DI DESA RINGINANOM UDANAWU
BLITAR**

Oleh: Siti Laelatul Badriyah 49

**MENGOPTIMALKAN POTENSI DESA MELALUI UMKM USAHA
TAHU**

Oleh: Tia Peppy Widyanty 55

**MENGENAL JAJANAN KERIPIK SINGKONG SEBAGAI POTENSI
LOKAL DARI DESA SUMBERINGIN KIDUL**

Oleh: Trisnia Devitasari 61

**MENGGALI USAHA MIKRO KECIL MENENGAH ANEKA OLAHAN
KRIPIK DIDESA PAGERWOJO**

Oleh: Zulkifli Rahman Susanto 67



USAHA NASI JAGUNG YANG TIDAK SEUMUR JAGUNG DI DESA TUKUM

Oleh: Ajhizatul Khoiroh

Tukum merupakan salah satu nama desa yang ada di Kecamatan Tekung Kabupaten Lumajang. Di desa Tukum Terdapat 5 Dusun 17 RW dan 54 RT yakni Dusun Munder, Dusun Pandansari, Dusun Tukum Kidul, Dusun Pandanwangi dan Dusun Krajan. di Desa Tukum mayoritas masyarakatnya adalah pedagang Mulai dari Pedagang sembako, pedagang Makanan dan Minuman dan lain sebagainya.

Satu tahun lebih pandemi covid-19 menyerang dunia termasuk Indonesia, sejak saat itu pandemi covid-19 berdampak pada kehidupan yakni dari segi kesehatan, ekonomi, pendidikan, politik maupun budaya. Persoalan ekonomi adalah faktor utama untuk tetap hidup dan akan mengurangi dampak tindak kejahatan atau kriminalitas. Beruntungnya Pemerintah Indonesia telah mengeluarkan beberapa kebijakan insentif untuk membantu UMKM melewati persoalan ekonomi yang menderah bangsa ini, baik bantuan berupa uang tunai maupun bantuan berupa bahan pangan.

Desa Tukum kecamatan Tekung kabupaten Lumajang masyarakat pada umumnya mengembangkan UMKM melalui produk Nasi Jagung yang dipasarkan ke Pasar Tradisional salah

satu yaitu Ibu Makmur . Suatu usaha yang dikembangkan selalu didasari dengan niat yang sebenar-benarnya niat yang tersimpan dalam lubuk hati sang pedagang. Salah satu niaga yang sukses menjual nasi jagung tersebut mempunyai tekad yang kuat dalam keadaan apapun termasuk seperti pada saat pandemi covid-19 seperti sekarang ini. Dalam berdagang ada suatu hal yang lebih penting bagi dirinya yakni semangat, usaha dan doa. Kata Bob Sadino“usaha yang baik adalah usaha yang dijalankan bukan ditanyakan terus-menerus”.

Desa Tukum memiliki keanekaragaman makanan Khas Jawa Timur salah satunya adalah Nasi Jagung. Nasi jagung terbuat dari jagung yang sudah tua lalu di giling hingga halus dan dicampur dengan beras putih serta di tambahkan dengan lauk pauk seperti Tempe, tahu ikan asin sekaligus sayur santan atau sayur bening dan tak lupa dengan sambalnya. Seperti ibu makmur pemilik usaha nasi jagung yang paling banyak di kenal karena kenikmatan rasa dan harganya yang terjangkau, sebenarnya tidak hanya ibu makmur yang mejual nasi jagung saja tetapi ada orang lain yang berjualan nasi jagung, namun karena memang rasanya yang bikin menagih, sehingga masyarakat lebih mudah mengenal masakan nasi jagung ibu makmur. Salah satu penjual makanan khas Jawa Timur dapat dilihat pada gambar berikut ini:



Gambar 1.1 Bersama Ibu Makmur

Ibu makmur salah satu warga Desa Tukum yang memiliki usaha nasi jagung berusia 55 tahun, miliki 4 orang anak dan mengembangkan usaha dengan memberikan inovasi- inovasi dalam produk untuk terus mencari pasar sekaligus menunjukkan kualitas produknya. Produk ibu mak mur atau nasi jagung adalah salah satu bentuk pelestarian makanan Khas Jawa Timur dengan kemasan sederhana, ibu mak mur terbiasa menjualnya ke Pasar Tradional yang ada di lumajang dan juga memiliki 2 cabang di daerah Kota tepatnya di desa grati juga di dekat rumahnya. Dengan usaha sederhananya ibu makmur mampu memberikan peluang kerja bagi warga desa tukum dan ibu makmur juga telah memiliki 10 karyawan yang awalnya ibu makmur hanya memiliki satu warung nasi jagung dan hanya memiliki 3 karyawan, seiring berjalannya waktu usaha ibu mak mur semakin berkembang sehingga dapat menambah cabang dan juga karyawan. Aktivitas karyawan dapat dilihat pada gambar berikut ini :



Gambar 1.2 Situasi Warung ibu Makmur

Pandemi memang sangat berdampak sekali pada pelaku usaha baik dari segi kebijakan pemerintah maupun dari segi penularan virus Covid-19 itu sendiri, tetapi ibu mak mur yang mematuhi protokol kesehatan dan memiliki ide dalam meningkat minat pasar dengan cara memasarkan produknya lewat media social selalu tentram dalam berdagang, ibu mak mur setiap

harinya menjual nasi jagung sebanyak 50 kg atau setara dengan ribuan bungkus nasi jagung dan dapat mengantongi uang sekitar 2 juta per hari, dengan demikian ibu makmur dapat dikatakan usahanya berhasil, walaupun di musim pandemi seperti ini dan peraturan yang semakin memblokade pelaku usaha secara tidak langsung, tapi tidak menghalangi usaha ibu mak mur untuk tetap menjadi pedagang yang laris dan dikenal masyarakat. Jam operasional ibu makmur berjualan awalnya dimulai pukul 15.00 WIB sampai 01.00 WIB dini hari, akan tetapi berubah jam oprasionalnya setelah ditetapkannya kebijakan pemberlakuan pembatasan kegiatan masyarakat (PPKM) jam kerja operasioanl ibu makmur berkurang 6 jam dan harus dibungkus, hal tersebut dapat mengurangi keuntungan pendapatan yang awalnya dua juta perhari kini hanya menjadi satu juta perhari. Sungguh kebjikan adalah teka-teki bagi para pelaku usaha yang wajib dijawab dengan terus mencari celah untuk keluar dari kerumitan kebijakan pemerintah supaya mampu dikatakan bahwa usaha ibu mak mur adalah usaha yang tetap berdiri dalam keadaan apapun serta tetap menjadi usaha yang senantiasa dipercaya, baik dari segi kualitas ataupun dari segi kegigihan dalam menjaga kualitas produk.



Gambar 1.3 Bersama Pelanggan Ibu Makmur

Di desa Tukum Kecamatan Tekung Kabupaten Lumajang mayoritas pedagang makanan, hal ini menjadi salah satu persaingan produknya yang dialami ibu makmur, tetapi dengan semangatnya yang tinggi dan pekerja keras, ibu makmur dapat bersaing secara sehat untuk mengembangkan usahanya sehingga pelanggan ibu makmur tak terkalahkan karena kualitas cita rasanya yang dapat membuat pelanggan lebih tertarik dengan produk ibu makmur dari segi pelayanannya, bagi pelaku usaha memberikan pelayanan yang baik adalah salah satu bentuk keharusan bagi penjual, karena dengan begitu pelanggan akan merasakan kenyamanan soal pelayanan dan selebihnya biar lidah dan rasa yang melengkapi jawaban atas produk penjualnya, hal ini menjadi sandaran bagi ibu makmur dalam berdagang sebab dapat menambah minat pelanggan. Satu-satunya promotor terbaik adalah pembeli yang menyantap makanan penjual, sebab dengan begitu pembeli akan menceritakan sendiri soal kenikmatan rasa dan pelayanannya ketika bertemu orang yang ingin membeli produk serupa lalu dapat dipastikan juga pembeli itu akan memberikan saran terbaik atas produk yang sedang dicarinya.

Akhir-akhir ini nasi jagung sangat sulit dicari sekalipun di Jawa Timur sebab makanan barat, produk produk eropa lebih di gemari masyarakat bayangkan saja sekelas pizza, firend chicken, burger dan makanan lainnya yang berasal dari barat lebih mudah dikenal dan diminati oleh masyarakat Indonesia termasuk Jawa Timur, oleh karena itulah pelestarian makanan khas daerah sudah jarang ditemui, maka ibu makmur adalah sebagian orang yang mencoba dan terus menjaga kelestarian makanan khas indonesia supaya masyarakat mampu mengulas balik sejarah dalam sebungkus nasi jagung, sebab nasi jagung memang sudah ada sejak zaman penjajahan dan menjadi makanan pokok untuk bekal dalam medan peperangan mengusir penjajah.

Demikian potensi Desa Tukum Kecamatan Tekung Kabupaten Lumajang selain banyaknya pelaku usaha, tetapi tidak sedikit juga yang bekerja menjadi petani yang mungkin dapat dikatakan juga lebih mampu menghidupkan perekonomian dalam bentuk pangan. Hal-hal semacam itu sejatinya adalah tenaga kehidupan yang berwujud dalam potensi desa untuk terus memberikan napas kepada negara dan bangsa. Perlu diyakini atau tidak dari gerakan desa lah negara dapat dikatakan maju ataupun berkembang, yaitu gerakan gerakan desa yang selalu memberikan inovasi, kecanggihan, dan keanekaragaman dalam bentuk yang mulia lagi berpengaruh untuk segala hal yang ada dalam negara.

DARI DESA MERAJUT ASA

Oleh: Andri Aprianto

Desa Srimulyo merupakan desa yang berpengaruh besar terhadap perekonomian yang ada di kecamatan madang suku 2, dari sektor pertanian dan perkebunan. Bisa di bilang dengan sebutan desa agraris yang berada di ujung selatan kabupaten OKU Timur provinsi sumatera selatan, dan Desa Srimulyo termasuk desa terpencil yang jauh akan hiruk pikuk perkotaan. Bahkan masih banyak hutan belantara di kiri dan kanan ketika menuju Desa Srimulyo. Bahkan aliran listrik baru masuk desa srimulyo pada awal tahun 2009. Dari ini pasti sudah membayangkan bagaimana kehidupan di Desa Srimulyo. Kemudian dari tatanan perangkat desa baru tahun 2014 menggunakan taat administrasi, alhamdulillah dari tahun ke tahun ada perubahan yang begitu signifikan.

Perkembangan Desa Srimulyo dari tahun ke tahun benar-benar membutuhkan kaum pemikir mudanya di masa depan guna membangun beradaban yang tak meninggalkan nilai-nilai kemanusiaan. Desa Srimulyo mayoritas mata pencahariannya sebagai petani, baik pertanian sawah maupun perkebunan karet. Dan itu merupakan potensi Desa Srimulo Kecamatan Madang Suku 2 hal itu di dukung dengan luas wilayahnya kurang lebih 129,34 km² dengan pendapatan per bulannya bisa mencapai 5 juta atau lebih (untuk perkebunan karet). Sedangkan untuk pertaniannya, panen raya dilakukan satu tahun 2 kali panen yaitu pada musim kemarau dan musim penghujan.

Penduduk desa Srimulyo dihuni oleh 2 suku, yaitu suku asli komering dan masyarakat jawa yang bertransmigrasi dari daerah pulau jawa. Pada orde baru tepatnya pada program yang diterapkan oleh presiden yang dijuluki bapak pembangunan kala itu. Dari segi pendidikan rata-rata anak yang sudah lulus dari sekolah menengah pertama langsung di sekolahkan diluar kota bahkan luar pulau terkhusus pendidikan yang berbasis islami tepatnya di pesantren-pesantren yang ada di pulau jawa. Namun ada juga beberapa anak lebih memilih tidak melanjutkan pendidikannya dan lebih memilih menikah di usi dini dan bekerja. Untuk saat ini mungkin desa srimulyo sangat kekurangan pemikir-pemikir dari golongan mudanya dikarenakan masih menempuh pendidikan di luar daerah, karenanya diharapkan nantinya jika sudah lulus menempuh pendidikan bisa membangun peradaban baru yang lebih maju dari sektor ekonomi, politik dan budaya yang mampu bersaing kanca nasional maupun internasional.

Kumudian dari segi kesehatan alhamdulillah sudah di bangun Poskesdes baru dan fasilitas yang memadai, dan kekurangannya disini jalur transfortasi menuju rumahsakit umum daerah sangatlah jauh dan masih kurang layak. Sangat disayangkan dari pemerintah daerah tak pernah melirik sesikitpun dari infrastruktur jalan, karena jalan adalah sebaik-baiknya insfrastruktur bagi saya jika berada di sektor wilayah terpencil. Dari beberapa aspek kultur budaya yang ada si desa srimulyo ini, terjalin hubungan yang harmonis sebagai masyarakat yang multikultural. Sangat menjunjung tinggi rasa toleransi guna menyongsong desa yang tangguh.

Aspek keagamaan di Desa Srimulyo masih sangat kental dengan budaya lokal dan budaya jawa. misalnya saja dalam rangka memperingati maulid nabi diadakan pengajian, bahkan ada acara keagamaan setiap bulannya yang biasanya di laksanakan setiap malam jumat legi yaitu pengajian untuk warga desa khususnya.

Biasanya ini dilaksanakan oleh 2 masjid secara bergantian. Dimana masjid yang menyelenggarakan acara jumat legi tersebut menyediakan makanan untuk di bawa pulang oleh para jamaah yasin. Untuk kegiatan keagamaan tiap minggunya itu ada yasinan yang terbagi atas jamaah yasin putri dan jamaah yasin putra. Jamaah yasin putri biasanya di laksanakan setiap malam senin, sedangkan jamaah yasin putra dilaksanakan pada malam jumat.

Salah satu kelompok sosial karang taruna di Desa Srimulyo ini cukup unik, yang biasanya di desa-desa lain itu di kelola oleh para kaula muda akan tetapi di desaku ini di kelola oleh para bapak-bapak yang usianya lebih dari 40 tahun hal itu disebabkan karena para pemudanya banyak yang menempuh pendidikan di luar kota maupun di luar pulau. Walaupun dari pengurus karang taruna ialah dari golongan kaula tua, tetapi kegiatan-kegiatan yang ada di desa tetap berjalan semestinya bahkan terakhir sebelum corona datang, karang taruna sempat mengadakan tournamen bola voli antar kabupaten. Di situasi yang sekarang ini situasi dimana negara kita mengalami suatu musibah wabah penyakit yang telah menjagkit seluruh dunia, yang sudah lama kita kenal dengan sebutan Coronavirus disease 2019 atau Covid-19. Virus Corona ini sangat kita rasakan dampaknya d segala lini kehidupan, baik sosial budaya, ekonomi, kesehata dan pendidikan. Yang biasanya dilakukan secara normal menjadi tidak normal, mengapa demikian ? hal itu terjadi karena kebijakan pemerintah yang mengharuskan kita untuk membatasi segala aktifitas sehari-hari di luar rumah dengan tujuan untuk memutus rantai penularan wabah covid-19. Seperti yang kita rasakan sekarang ini dimana pendidikan sekarang di lakukan secara daring dan tanpa bertatap muka secara langsung. Yang seharusnya bisa bertatap muka dengan dosen dan kawan-kawan ketika pembelajaran, hanya dapat kita laksanakan secara virtual melalui ZOOMeeting.

Selain poses belajar mengajar yang terkendala, Kuliah Kerja Nyata (KKN) yang seharusnya bisa dilaksanakan secara luring, menjadi KKN Virtual Dari Rumah (VDR) yang tentunya tidak memberikan kesan yang berharga ketika menjalaninya. KKN yang seharusnya dilakukan dengan terjun langsung ke masyarakat hanya bisa kita laksanakan secara daring juga. KKN yang seharusnya memperoleh pengalaman secara langsung melalui kegiatan-kegiatan yang dilaksanakan untuk masyarakat dan bermanfaat bagi masyarakat secara langsung hanya menjadi angan belaka yang tidak akan tercapai. Meskipun hanya dapat dilaksanakan secara daring di desa masing-masing tetapi tidak menutup kita para anggota KKN VDR untuk melaksanakan berbagai kegiatan-kegiatan virtual yang telah disusun dan disepakati bersama. Rekam jejak digital lah yang hanya bisa kita berikan melalui program-program kerja yang terlaksana.



MENGGALI POTENSI EKONOMI MASYARAKAT DESA SUMBERURIP

Oleh: Annisa Rizki Oktavia Anwar

Sumberurip adalah salah satu Desa yang termasuk dalam cakupan wilayah Kecamatan Berbek, Kabupaten Nganjuk. Desa ini terletak di wilayah bagian selatan Kabupaten Nganjuk. Desa Sumberurip terdiri dari tiga Dusun yang mempunyai wilayah cukup luas, yaitu Dusun Pengkol, Dusun Brayung dan Dusun Tirip. Di Dusun Brayung terdapat salah satu sumber mata air yang menjadi sebab asal mula penamaan Desa Sumberurip. Sumber mata air ini sudah ada dari jaman dahulu sampai sekarang masih terus hidup dan hingga kini dimanfaatkan oleh masyarakat sekitar. Desa Sumberurip masih terbilang cukup asri dimana masih banyak dijumpai persawahan membentang luas, sungai sungai kecil, pepohonan yang sangat rindang disepanjang jalan maupun halaman rumah warga. Suasana khas pedesaan masih sangat terasa, ketika cuaca cerah dan bersahabat sangat mudah sekali melihat pemandangan Gunung Wilis dari kejauhan. Gunung Wilis merupakan gunung berapi yang kini sudah tidak aktif lagi. Gunung wilis termasuk dalam wilayah enam kabupaten yang terdapat di provinsi Jawa Timur yaitu Kabupaten Kediri, Kabupaten Tulungagung, Kabupaten Nganjuk, Kabupaten Madiun, Kabupaten Ponorogo dan Kabupaten Trenggalek. Letak Desa Sumberurip tidak terlalu pelosok namun juga tidak terlalu dekat dengan pusat Kecamatan maupun Kabupaten. Jarak dari Desa menuju alun alun

Kecamatan atau Kabupaten bisa ditempuh dengan kurang lebih 15 menit hingga 20 menit menggunakan sepeda motor.



Gambar 1. Area Sawah Di Dusun Brayung

Sumber: Dokumentasi Penulis

Masyarakat Sumberurip sangatlah ramah, cara bergaul ala masyarakat pedesaan yang saling tegur sapa dan saling berbincang ketika bertemu di jalan pun masih dengan mudah dapat ditemui. Mata pencaharian warga di Desa ini bermacam – macam contohnya seperti pedagang, petani, peternak, karyawan swasta, ada juga yang berprofesi sebagai pegawai instansi pemerintahan dan lain lain. Namun yang lebih dominan rata rata penduduknya berprofesi sebagai petani dan pedagang. Hampir disetiap Dusun sangat banyak dijumpai warga yang berdagang dengan cara membuka toko kelontong di rumahnya, menjajakan berbagai kebutuhan pokok seperti beras, minyak, gula, telur, gas elpiji dan lain lain.

Di Desa Sumberurip juga terdapat sebuah pasar dan deretan pertokoan kecil, pasar tersebut biasa disebut dengan Pasar Desa atau Pasar Pengkol karena letak pasarnya berada di Dusun Pengkol. Dengan adanya Pasar Pengkol ini sangat memudahkan masyarakat untuk berbelanja kebutuhan sehari-hari, mengingat jarak Desa yang lumayan jauh dengan pasar yang ada di

Kecamatan maupun Kabupaten. Selain memudahkan pembeli, adanya pasar tersebut juga merupakan ladang rezeki terbaru untuk masyarakat Sumberurip, dengan begitu masyarakat dapat menjual hasil kebun mereka bagi yang menanam sayur mayur atau buah buahan. Bagi yang mempunyai keahlian memasak , setiap pagi mereka bisa menjual beraneka makanan, lauk pauk maupun jajanan ala pasar. Seperti nasi pecel, nasi jagung, nasi uduk, bubur sumsum, ayam bakar dan lain lain. Saat sore tiba hingga menjelang malam pasar ini beralih fungsi menjadi pasar malam. Berbagai macam pedagang makanan seperti mie ayam, bakso, nasi goreng, roti bakar, warung angkringan nasi pecel hingga wahana bermain anak anak pun ada. Dengan adanya Pasar Pengkol ini sangat membantu sekali untuk menunjang perekonomian masyarakat. Pasar Desa atau Pasar Pengkol dapat dilihat pada gambar berikut ini:



Gambar 2. Pasar Desa atau Pasar Pengkol

Salah satu makanan khas Desa Sumberurip adalah Nasi Tiwul atau Gaplek, Nasi Jagung dan Kerupuk Pecel. Nasi tiwul merupakan nasi yang berbahan dasar dari singkong atau ketela, nasi ini berwarna agak hitam dan bertekstur bulat sedikit kenyal. Nasi tiwul biasanya dihidangkan bersama sayur tempe tahu berkuah santan yang sangat pedas atau biasa masyarakat menyebutnya

dengan sayur lombok. Sedangkan nasi jagung adalah nasi yang terbuat dari bahan dasar jagung, biasanya dihidangkan dengan tumis pepaya muda, ikan asin dan urap urap. Kerupuk pecel juga merupakan makanan khas yang biasa dikonsumsi masyarakat, karena mudah dijumpai dan harganya pun ramah dikantong. Beberapa usaha kecil menengah yang terdapat di Desa ini adalah usaha produksi kerupuk bakar, beternak ayam potong, bengkel dan lain lain.

Potensi sumber daya alam di Desa Sumberurip yang terbentang luas adalah lahan pertanian. Hal ini disebabkan karena kondisi geografis Desa yang terletak di dataran rendah. Pada sektor pertanian, komoditas yang biasa ditanam oleh masyarakat Sumberurip yaitu padi, jagung, tebu dan sayur mayur. Namun komoditas yang paling dominan dihasilkan adalah padi, hal ini mengingat hampir keseluruhan lahan pertanian digunakan untuk menanam padi. Sehingga mudah sekali menjumpai area persawahan hijau yang membentang luas. Pengolahan lahan yang terdapat di Desa Sumberurip sebagian besar sudah menggunakan mesin traktor, jarang sekali dijumpai ada masyarakat yang menggunakan alat bantu tenaga hewan seperti sapi maupun kerbau. Sedangkan untuk pemasaran hasil panen padi, jagung maupun yang lainnya, biasanya dijual atau ditawarkan pada tengkulak. Kendala kendala yang ada dalam sektor pertanian masyarakat sumberurip pada umumnya yaitu cuaca, hama, penyakit, harga produksi dengan harga jual yang tidak seimbang sehingga banyak petani di desa ini yang mengalami kerugian. sektor peternakan rata rata masyarakat Sumberurip beternak ayam, kambing dan juga sapi. Kondisi lingkungan dapat mendukung usaha beternak salah satunya adanya lahan sawahyang masih produktif dikembangkan oleh masyarakatnya, seperti pada gambar berikut ini:




Gambar 2. salah satu area persawahan Desa Sumberurip

Sumber: Dokumentasi Penulis

Kondisi sekarang ini, masyarakat Desa Sumberurip sedang gencar-gencarnya mencari peruntungan melalui budidaya tanaman porang. Mereka mencoba menanam porang dengan memanfaatkan lahan kosong maupun pekarangan. Tanaman porang atau dikenal juga dengan nama iles-iles merupakan tumbuhan herba dan "menahun" yang hidup subur di kawasan hutan tropis. Tanaman Porang dapat tumbuh di tanah jenis apa saja, mulai dari ketinggian 0 mdpl hingga 700 mdpl. Sedangkan untuk masa panen Porang sendiri juga bermacam macam. Mulai dari satu musim tanam hingga beberapa musim tanam, tergantung dari ukuran dan jenis bibit yang telah di tanam. Hasil utama tanaman ini berupa umbi. Tanaman Porang mempunyai beberapa khasiat bagi kesehatan tubuh seperti mengurangi kolesterol darah, menurunkan kadar gula darah, mengatasi sembelit. Tanaman Porang juga dapat digunakan sebagai pengganti agar agar atau gelatin. Namun tanaman ini tidak bisa dikonsumsi secara langsung, harus diolah terlebih dahulu, karena pada umbi Porang mengandung kalsium oksalat yang bisa menimbulkan rasa gatal dan panas pada lidah dan tenggorokan saat mengkonsumsinya, sehingga perlu keterampilan mengenai cara pengolahannya..

Adapun yang menjadi peluang ekonomi dari pembudidayaan tanaman ini terletak pada kandungan senyawa yang terdapat di umbi Porang. Senyawa ini memiliki banyak kegunaan seperti untuk bahan baku industri makanan, obat-obatan, kosmetika dan lain lain. Porang mempunyai banyak kelebihan seperti cara menanamnya sangat mudah dan tidak memerlukan pemeliharaan yang intensif, kaya akan manfaat dan tahan lama terhadap penyakit. Porang yang mempunyai banyak manfaat diikuti dengan proses pengolahan yang tepat maka akan menambah nilai jual untuk tanaman ini, sehingga dengan membudidayakan Porang besar harapan untuk bisa meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat di Desa Sumberurip.



POTENSI DESA : BERBUDIDAYA IKAN HIAS MERUPAKAN SALAH SATU SUMBER PEREKONOMIAN MASYARAKAT DESA WONOREJO KEC. SUMBERGEMPOL

Oleh: Deby Pramana Gilang Ramdhan

Desa Wonorejo, merupakan salah satu desa di Kabupaten Tulungagung. Desa ini terletak di Kec. Sumbergempol Kab.Tulungagung, Povinsi Jawa timur. Desa Wonorejo mempunyai wilayah yang sangat strategis, karena letaknya bisa dibilang berada ditengah tengah antara kota dan pesisir pantai selatan. Sedikit cerita sejarah desa ini awalnya adalah sebuah hutan, dan rawa-rawa , asal mula nama desa ini di ambil dari kata “wono” yang berarti hutan atau bahasa jawnya diebut sebagai alas, dan “rejo” yang berarti ramai, jika digabungkan menjadi “ hutan yang ramai “ ,kata para orang-orang jaman dahulu. Ada 3 dusun yang berada di desa ini yaitu, Dusun,Bendilmuning , dusun Krandekan , dan dusun Wonorejo, dengan jumlah penduduknya yaitu sekitar 5.126 jiwa dari hasil data sensus penduduk di tahun 2015, oleh Badan Pusat Statitiska Kabupaten Tulungagung..

Desa Wonorejo termasuk sebuah desa yang memeiliki areal persawahan yang sangat luas, atau lebih bisa dibilang hampir sebagian desanya adalah area persawahan. Sebagiaian besar

penduduk di desa wonorejo bekerja sebagai petani, selain pada bidang pertanian disebagian masyarakatnya juga berkerja dibidang peternakan dan perikanan, sebagai meningkatkan perekonomian masyarakat itu sendiri. Saat ini kebanyakan para masyrakat baik dari kalangan tua maupun yang muda lebih mengarah pada kegiatan perikanan, yaitu budidaya ikan hias, memang tidak bisa dipungkiri lagi potensi tentang ikan hias di desa wonorejo sangatlah baik. Gambar 1.

Memang jika ditelusuri sejak dulu kegiatan budidaya ikan hias ini sudah ada, banyak para peminatnya baik itu pembudiya, petani dan penjual. Kegiatan masyarakat ini lebih banyak diminati masyarakat, walaupun sebagian masyarakatnya berkegiatan sebagai petani. karena memiliki progres untuk kedepan yang sangat baik, dari segi perekonomiannya. Dari situ masyarakat jika dilihat untuk saat ini lebih berminat kepada sektor perikanan. karena itu, masyarakat berpikir bahwa perikanan memiliki potensi perkembangan yang cukup baik dibandingkan sektor pertanian. Dan tidak diherankan lagi, untuk saat ini para kawula muda yang setelah lulus sekolah lebih meminati untuk usaha seperti ini karena bagi mereka usaha ini menjadi usaha yang menjanjikan untuk kedepanya, dan menjadi sebuah pekerjaan untung penopang perekonomian.



Gambar. ikan hasil budidaya

Disisi lain para masyarakat juga banyak yang memilih sebagian lahan tanah baik itu lahan sawah maupun tegal untuk dijadikan kolam ikan. Karena mungkin juga berawal dari sebuah hobi bisa menjadikan sebuah kekuatan finansial yang cukup baik. Dari kegiatan masyarakat ini di sektor perikanan sebagian ada juga yang membentuk sebuah kelompok petani ikan atau komunitas, dengan adanya begitu masyarakat yang terlibat di komunitas dan grub tersebut menjadi memiliki sebuah wawasan yang luas tentang perikanan, baik dari segi perawatan, penjualan serta perkembangan pemasaran melalui perkembangan teknologi untuk saat ini. Dari jenis ikannya yang dibudidya para masyarakat kebanyakan memilih jenis ikan Mas Koki dan Koi. Gambar 2.



Bagan 1. Petani ikan Koi

Ikan jenis mas hias adalah ikan yang hidup di air tawar termasuk dari familia *Cyprinidae* dan ordo *Cypriniformes* .Ikan hias ini adalah ikan yang pertama kali berhasil dibudidayakan oleh manusia. Kini ikan jenis mas atau bisanya disebut juga sebagai ikan koki, merupakan ikan yang berada pada akuarium. Ikan jenis mas ini yang telah dibudidayakan dan telah menampilkan mutasi tubuh atau ciri-ciri bersip dengan ekor ganda dan berbentuk bulat disebut sebagai ikan maskoki. Ikan jenis mas ini ada pertama kalinya dipelihara di Tiongkok dengan tempo kurun waktu lebih

seribu tahun , dan berhasil dikembangkan dengan berbagai macam atau ras. Ikan jenis mas hias ini memiliki variasi istimewa, seperti terletak pada perbedaan ukuran, bentuk dari tubuh, sirip, serta warna.

Sedangkan untuk ikan jenis koi, ikan koi ini berasal berdasarkan dari bahasa Jepang yg berarti ikan karper. Atau merujuk lagi pada nishikigoi , yang dalam artianya ikan karper yg bersulam perak serta emas . Di Jepang sendiri ikan koi ini digunakan sebagai simbol cinta serta persahabatan. Lantaran ikan koi adalah homofon, sehingga dimaknakan sebagai afeksi atau cinta. Ikan Koi merupakan homogen ikan yg termasuk carp amur yg memiliki ornamen yg sangat latif dan jinak. Seringkali ikan koi ini dipercaya sebagai varian dari jenis ikan mas padahal jika dilihat secara genetika tidak ada kesamaan antara keduanya. ikan koi umumnya dipelihara sebagai hiasan karena bertujuan untuk keindahan serta keberuntungan pada pada tempat tinggal maupun luar tempat tinggal, lantaran ikan koi dianggap membawa keberuntungan. Lantaran mengapa ikan koi biasanya orang orang menyebut menggunakan ikan mas di Indonesia, karena dianggap sebagai kebarat dari ikan mas. Dan sebagai pembedanya jenis ikan seperti koi ini dibedakan berdasar pada warnanya, polanya, serta ukurannya.

Daerah di Negara Indonesia yang mempunyai potensi terbesar di sektor budidaya jenis ikan hias berpusat pada Kabupaten Tulungagung. Dengan total dari para pembudidayanya mencapai sekitar 2.256 tempat, dengan rincian jumlah pembudidaya 3.396 orang yang terpusat di Kecamatan Kedungwaru, Sumbergempol, Boyolangu, dan daerah lain Kota Tulungagung. Hasil dari budidaya ikan hias di Kabupaten Tulungagung ini sudah menguasai hampir dari 90% pada wilayah Negara Indonesia dan sebagian telah bisa buat diekspor ke negeri sebelah, salah satunya jenis ikan yang dijadikan sebagai maskot

yaitu ikan Mas Koki, dan juga produk unggulan ikan hias Kabupaten Tulungagung lainnya untuk dikembangkan guna memenuhi permintaan pasar (Sumber: Kompas.com, diakses pada hari Rabu (18/8/2021)).

Dari hasil wawancara, ujar Yovi Dwi Anggara salah satu pembudidaya ikan koi dan koki di desa wonorejo, saat ini memang ikan hias memiliki daya jual yang baik jika dilihat dari tahun ke tahun, dan semakin meningkat. Selain itu, ikan jenis Mas koki juga mempunyai daya jual yang baik untuk saat ini. Kebanyakan didaerah wonorejo ini mereka lebih memilih ikan Mas Koki untuk dibudidaya karna memiliki perawatan yang mudah dan pakan yang tidak terlalu banyak. Dari segi pemasarannya kebanyakan para komunitas pembudidaya ikan hias ini memilih jalur online, yaitu dengan cara memposting melalui jejaring media sosial facebook. karena apa, bertujuan sebagai pemasaran yang bisa merebah luas dan menyeluruh. Dengan adanya jangkauan yang cukup luas, dapat mempermudah pembudidaya memasarkan ikan hasil dari budidayanya.

Pada masa pandemi ini ditahun 2021 banyak kendala-kendala bagi para pelaku UMKM budidaya ikan ini, karena banyak ada sedikit penurunan , apalagi tentang masalah keterlangkaan gas oksigen pada selang waktu kemarin, sehingga para pembudidaya sulit untuk melayani para permintaan konsumen dan pengiriman. Akan tetapi hal tersebut bukan menjadi permasalahan yang sulit bagi para pelaku UMKM ini. Karena mereka mempunyai sebuah komunitas dan grub, sehingga bisa berkoordinasi dan berkontribusi antara sesama pelaku usaha ini, sehingga masih bisa menstabilkan perekonomiannya.

Berbudiya ikan merupakan sebuah usaha yang menjanjikan jika itu ditekuni, apalagi kalau semakin bisa mengembangkan inovasi yang baru tentang hal berbudaya ikan ini. karena sebuah potensi harus dikembangkan secara baik, sehingga dapat

mengubah apapun itu menjadi lebih baik. Di desa wonorejo, memang banyak memiliki potensi dari segi perikanan maupun pertanian, hanya saja untuk mengetahui potensi tersebut, masyarakatnya harus cukup tahu serta mempunyai wawasan, maka dari situ apasaja bisa dikembangkan.



PERKEMBANGAN BUMDES KEDOYO LESTARI 2th PASCA PANDEMI

Oleh: Mohamad Dicky Efendi

BUMDES Kedoyo Lestari merupakan badan usaha milik desa Kedoyo, Kecamatan Sendang, Kabupaten Tulungagung. Jarak tempuh dari IAIN Tulungagung ke desa kedoyo kurang lebih satu jam perjalanan akan tetapi melewati rute dan jalan yang berkelok-kelok serta tidak mulus. Di Desa Kedoyo saya melakukan observasi kepada pihak yang bersangkutan terutama ranah pemerintahan desa perta saya mencari informasi ke ketua BUMDES dan juga bertemu langsung dengan bapak sekretaris desa yakni Bapak Supangat, S.Sos. Disana saya diterima dengan sangat baik karena saya juga memang warga lokal desa Kedoyo. Dari situ saya mulai mencari informasi secara mendalam tentang BUMDES yang ada di Desa Kedoyo bagaimana pengelolaannya dan bagaimana keadaan BUMDES tersebut pasca diterjang pandemi covid 19.

Berdirinya BUMDES Kedoyo Lestari sebenarnya sudah berdiri sejak beberapa periode kepala desa yang sebelumnya. Namun, sepeninggalnya ketua BUMDES lama, pada periode kepala desa 2014-2019, BUMDES tersebut mengalami kesenjangan kepemimpinan dan tidak memiliki sumber data untuk dilanjutkan. Pada tanggal 23 Desember 2015 telah dihidupkan kembali BUMDES untuk waktu yang tidak terbatas oleh kepala desa yang

baru periode 2019-2024 yakni Bapak Andhik. Beliau memutuskan untuk menghidupkan kembali BUMDES tersebut dengan menggelontarkan dana sebesar 50 juta rupiah dan membentuk pengurus yang baru agar BUMDES tersebut cepat terealisasi untuk dijadikan tempat wisata baru di desa kedoyo. Dari sini, diharapkan BUMDES Kedoyo Lestari dapat berjalan dengan baik, paling tidak seperti sedia kala meskipun sekarang masih diterpa pandemi juga. BUMDES tersebut juga memiliki visi dan misi yang mana digunakan untuk mendorong semangat masyarakat untuk mengelola BUMDES di Desa Kedoyo. Visi dari BUMDES Kedoyo Lestari adalah menuju Desa Kedoyo mandiri sejahtera, sedangkan Misi dari BUMDES Kedoyo Lestari yakni:

1. Memberdayakan masyarakat melalui gerakan ekonomi rakyat,
2. Memfasilitasi Pemasaran Hasil Produksi UMKM masyarakat Desa Kedoyo,
3. Meningkatkan Kesejahteraan masyarakat melalui usaha ekonomi kreatif dan pengembangan potensi desa,
4. Menciptakan lapangan usaha guna mengatasi penggangguran dan pengentasan kemiskinan.

Pembentukan BUMDES Kedoyo Lestari dimaksudkan guna mendorong dan menampung seluruh kegiatan ekonomi masyarakat yang berkembang sesuai adat istiadat atau budaya setempat untuk dikelola bersama oleh pemerintah desa dan masyarakat setempat. Oleh sebab itu, BUMDES ini bersifat menyelenggarakan kemanfaatan umum dan mengembangkan perekonomian desa yang menguntungkan bagi masyarakat sekitar. Sehingga dapat digaris besar mengenai tujuan berdirinya BUMDES Kedoyo Lestari adalah untuk meningkatkan pendapatan ekonomi masyarakat desa Kedoyo. Jenis usaha yang dikembangkan di Desa Kedoyo adalah pengembangan ternak sapi

yang mana berfokus pada pengambilan susu segar dari sapi tersebut. Peternakan sapi perah dapat dilihat pada gambar



berikut:

Gambar 1. Peternakan Sapi Perah

Peningkatan kegiatan perekonomian lainnya yang dilakukan oleh warga desa dan mampu meningkatkan nilai tambah bagi masyarakat yaitu dibidang wisata, dengan mengembangkan potensi wisata Jurang Gandul dan Taman Hutan Pinus “Kenanga”. Objek wisata tersebut dapat dilihat pada gambar berikut:



Gambar 2. Kawasan Objek Wisata Taman kenanga

Pengelolaan objek wisata Taman Kenanga dikelola oleh para warga masyarakat yang sekaigus anggota kelompok Peternakan sapi. Tetapi dari masing-masing usaha diatas memiliki kendala dalam

mengembangkannya misalnya saja terkendala oleh akses menuju desa Kedoyo yang rusak parah sehingga para wisatawan sudah malas untuk berniat ke tempat tersebut karena akses nya sulit sekali. Dalam pengembangan perternakan sapi terdapat kendala dalam merawat dan memperkembangbiakan sapi karena diakibatkan respon masyarakat kurang mendukung dalam pengadaan BUMDES dengan sistem bagi hasil biasanya anak dari sapi tersebut akan dibagi antara pengelola dan pemilik. Hal itu dikarenakan sapi yang diberikan oleh desa termasuk sapi dengan kualitas rendah, badan sapi yang kecil, kurus dan sulit tumbuh. Sehingga, warga yang dipasrahi untuk memelihara sapi kurang bersemangat untuk merawat sapi tersebut.

Dalam bidang wisata yakni wisata Jurang Gandul, yaitu sebuah air terjun di area hutan desa yang mana masih terkendala dengan pembenahan jalan menuju tempat tersebut yang diakibatkan oleh kepengurusan yang belum jelas. Dan dikarenakan terdampak pandemi covid pada awal tahun lalu maka lokasi wisata jurang Gandul sudah tidak terurus karena kekurangan sumber daya manusia untuk mengelola tempat tersebut dan juga kekurangan dana untuk menambah fasilitas yang ada di sana Jadi pas kapan demi atau 2 tahun sejak pandemi pengelolaan tempat wisata tersebut sudah berhenti total. Sedangkan Taman Hutan Pinus “Kenanga” yaitu hutan pinus milik Perhutani yang direncanakan untuk membuat taman wisata namun oleh warga dimanfaatkan secara pribadi dan lokasi menuju tempat tersebut lumayan sulit karena akses menuju ke tempat tersebut jalan nya tidak bersahabat dengan motor kalian. Dalam pendampingan BUMDES saya telah melakukan peninjauan terhadap beberapa sapi dan kebetulan orangtua saya memelihara sapi juga dan untuk mengetahui kondisi dan mencari permasalahan yang mungkin bisa saya selesaikan dan ternyata saya menemukan fakta bahwa dalam pemberian makan sapi

masyarakat yang dipercayai merawat kurang memperhatikan makanan yang baik untuk dikonsumsi, disana ada yang memberi makan sapi dengan kurang cukup gizi antara sentrat dan bekatul yang di makan oleh sapi karena sapi yang cenderung mengeluarkan susu sedikit maka sedikit pula pemberian bekatul serta vitamin sehingga lambat laun sapi semakin sedikit susunya dan berpengaruh kepada fisik sapi yg makin kurus. Oleh sebab itu, saya berencana melakukan penyeluhan tentang bagaimana merawat hewan ternak khususnya sapi dengan baik dan benar.

Hambatan saya dalam melakukan proses pendampingan terhadap BUMDES Kedoyo Lestari yakni yang pertama kendala terhadap situasi saat ini yang diakibatkan adanya wabah virus corona sehingga menuntut saya untuk menjaga jarak atau hanya bisa memantau melalui daring (online) tetapi saya juga mengadakan kunjungan langsung dengan menerapkan protocol kesehatan dengan sangat ketat. Kedua yakni kondisi daerah yang mana bisa dikatakan daerah terpencil atau bisa disebut daerah bagian ujung dari kota Tulungagung karena tempatnya terkecil maka kondisi jalanya pun juga sedikit sulit untuk dilewati atau bisa dibilang jalan ekstrim tidak lain itu adalah kurang tegasnya pemerintah Desa dalam mengelola dana serta pengajuan pembangunan jalan oleh PU yang di kawal oleh DPRD setempat akan tetapi realita yg ada setelah sekian lama saya jarang pulang karena berada di pondok dan lanjut untuk melanjutkan pendidikan di UIN SATU sampai sekarang tidak ada perbaikan sama sekali, hanya perbaikannya sekitar satu kilometer dicor beton astagfirullah. Ketiga dipengaruhi oleh usia dari BUMDES itu sendiri yang masih terbilang muda karena peternakan sapi yang mana sapi nya masih tergolong kecil dan belum berkembangbiak jadi mesti bersabar dan telaten untuk memelihara sapi sapi tersebut.

Dan penelitian yang saya lakukan ini tidak lain dan tidak bukan untuk mencari sumber data yang ada di desa kedoyo demi terciptanya Desa Kedoya yang lebih maju dan lebih baik lagi. Desa Kedoya memang memiliki banyak potensi selain posisi geografisnya yang bagus yaitu di lereng gunung Wilis juga memiliki sumber daya alam yang banyak akan tetapi akses menuju Desa Kedoyo sangatlah sulit sehingga para wisatawan yang akan mengunjungi Desa Kedoyo cenderung malas. Akan tetapi hasil wawancara saya bersama kepala desa dan juga sekretaris desa melalui media virtual dan beberapa sumber dari Instagram Desa maupun youtube desa senantiasa memperbaiki desa tersebut agar lebih maju terutama di sektor pembangunan jalan dan infrastruktur lainnya. Dalam jangka panjang Pemerintah desa akan mengembangkan pupuk organik dan dan gas dari kotoran hewan untuk dijadikan kompor biogas bagi warga warganya. Dan kepala desa Kedoya berpesan kepada saya untuk selalu senantiasa memperjuangkan Desa kedoyo kedepannya dan tidak lupa Desa kedoyo apabila sudah melakukan pendidikan sampai tingkat jauh yang pada intinya ketika kita bisa atau sudah berpendidikan tinggi kita akan kembali ke masyarakat masyarakat desa kita lahir untuk menghidupi kehidupan masyarakat di sana dengan memberikan inovasi-inovasi baru sehingga desa tersebut semakin tahun semakin baik lagi.



PENGARUH PENGEMBANGAN WISATA TERHADAP PEREKONOMIAN MASYARAKAT DESA TANEN

Oleh: Ni'matul Mukaromah

Indonesia merupakan suatu negara yang memiliki beragam potensi wisata, sebab di Indonesia terdapat berbagai suku bangsa, sehingga dapat melakukan pengembangan pada potensi desa yang ada. Potensi desa sendiri memegang peranan yang sangat penting di kehidupan masyarakat, yaitu dalam merevitalisasi perekonomian suatu daerah. Dalam hal ini, pengembangan potensi desa di suatu negara dapat memperoleh pendapatan dari potensi pendapatan desa. Pengembangan potensi desa di suatu wilayah akan menarik pengembangan sektor-sektor lainnya. Pengembangan wilayah yang secara langsung maupun tidak langsung dalam mengembangkan potensi desa dapat menjadi magnet penggerak roda pergerakan ekonomi, seperti terbukanya peluang usaha dan penciptaan lapangan kerja baru bagi masyarakat sekitar. Oleh karena itu melalui terciptanya lapangan kerja bagi warga setempat maka dalam penyajian usaha kecil atau mikro bagi warga tertentu dapat digerakkan. Salah satu kota / kabupaten di Indonesia yang memiliki potensi desa yang baik adalah Tulungagung.

Kabupaten Tulungagung merupakan wilayah yang berada di provinsi Jawa Timur. Sebagai wilayah atau daerah yang terkenal dengan keunikannya, menjadikan kabupaten Tulungagung

sebagai wilayah yang mempunyai aset dan potensi yang dapat dikembangkan baik dalam sektor pertanian, ekonomi, pariwisata, maupun budaya yang ada. Salah satu diantara beberapa Kecamatan yang terdapat di Kabupaten Tulungagung, adalah Kecamatan rejtongan yang memiliki potensi desa yang Tidak diragukan lagi. Kecamatan rejtongan sendiri memiliki 16 desa, desa-desa tersebut tentunya memiliki potensi keunggulan yang berbeda-beda. Seperti potensi pertanian yang terdapat di Desa Blimbing, desa ini juga memiliki daya tarik tersendiri di bidang pertanian yaitu kawasan Desa Belimbing yang merupakan kawasan desa yang berpusat pada belimbing. Rejtongan dan sekitarnya. Selain itu, belimbing hasil panen masyarakat digunakan sebagai bahan utama dalam pembuatan sari belimbing wuluh dan manisan belimbing wuluh hasil produksi masyarakat atau UBK Sumber Mulya, kemudian didistribusikan ke masyarakat.

Dilansir dari unggahan profil Kecamatan Rejtongan bahwa potensi desa lainnya yang terdapat di Kecamatan rejtongan adalah potensi wisata. Sektor pariwisata memiliki nilai yang besar bagi pembangunan suatu daerah, karena melalui sektor pariwisata diharapkan daerah tersebut dapat memperoleh pendapatan investasi dan pengelolaan dari dalam dan luar negeri. Pariwisata juga merupakan sumber penting perekonomian nasional. Inilah mengapa sektor pariwisata merupakan aset penting, karena sektor pariwisata setidaknya memiliki tiga fungsi dalam pembangunan daerah, yaitu aspek ekonomi, sosial dan budaya. Oleh karena itu, upaya pemerintah untuk mengembangkan pariwisata sangat diapresiasi oleh para pemerhati sosial dan ekonomi. Untuk mendukung industri pariwisata, beberapa pembenahan dan pembangunan infrastruktur mutlak diperlukan namun sejauh ini pembangunan infrastruktur pariwisata di desa tanen masih belum merata bahkan masih stagnan. Wisata yang

berada di kecamatan rejotangan antara lain adalah Alam Kandung dan Waterpark Singapore. Disini kita akan mengulas tentang potensi wisata alam kandang yang terdapat di di Desa Tanen Kecamatan Rejotangan. Selain potensi wisata, desa Tanen juga memiliki beberapa potensi lain yaitu potensi UMKM, potensi pertanian dan potensi peternakan.

Alam kandang merupakan salah satu objek wisata alam yang dimiliki Kabupaten Tulungagung yang kebetulan terletak di desa tanen Kecamatan rejotangan Kabupaten Tulungagung di alam kandang saat ini dikelola oleh lembaga masyarakat desa hutan (LMDH). Misi dari badan tersebut adalah menjadi jembatan antara petani tentang Perhutani, mencari hibah Kalawijo, dan melindungi dan melindungi hutan. Sebenarnya pada awal mulanya alam kandang ini menjadi perebutan antara hak milik militer atau hak milik Tulungagung. Dalam sejarah Blitar mendirikan alam kandang pada sekitar abad ke-15 oleh Nila Suwarna yang merupakan anak dari Adipati Wilatika Tuban yang merupakan orang kepercayaan pada masa kerajaan Majapahit dan diyakini sebagai tokoh yang babat alas, untuk selengkapnya bisa melihat beberapa sumber yang berada di website yang mengulas tentang alam kandang.



Gambar 1. Kawasan wisata Alas Kandung

Sumber: Dokumentasi Penulis

Alam kandang merupakan sebuah tempat yang letaknya berada di pinggiran hutan kandang yang berada di desa tanen

Kecamatan rejtangan Kabupaten Tulungagung dengan jarak sekitar 28 km dari pusat Kota atau sekitar 30 km dari kota Blitar. Di setiap jalan menuju alam, ada beberapa petunjuk, anda dapat dengan mudah mencapai rute untuk saat ini. Jalan termudah menuju Alam Kandung dapat mengacu pada peta barat Stasiun Rejtangan, kemudian belok selatan dan ikuti arah plakat wisata hingga mencapai lokasi yang dituju. Ada banyak petunjuk, karena sejak 2016, perjalanan ini telah dikelola dengan baik sebagai tujuan wisata. Informasi yang saya dapat dari Bapak Edi selaku ketua LMDH memberikan pemaparan bahwa wisata ini sebenarnya sudah ada sejak tahun 1995 dan dikelola oleh Karang Taruna, namun sempat mengalami pengalaman yang suram. Jadi sekarang dikelola oleh LMDH setempat. Badan tersebut mengkinikan pariwisata dengan membereskan dan menata ulang tempat-tempat wisata serta menambah fasilitas yang memadai. Seperti flying fox, mushola, toilet, tempat parkir serta berbagai makanan dan cinderamata yang dijual oleh masyarakat setempat. Kini setelah pariwisata Anang Kandong semakin meningkat, tentunya juga memberikan daya tarik bagi wisatawan untuk berkunjung ke wisata alam Kandung. Ada 11 tempat di sekitar wisata yang bisa dijual oleh warga sekitar. Penjual bisa mendapatkan sekitar Rp per minggu. 1.000.000-Rp. 2.000.000. Selain itu, warga yang berkunjung ke kawasan sekitar juga dapat menggunakan lahan parkir yang telah disediakan. Selanjutnya uang parkir tersebut nantinya untuk mereka sendiri.

Alam Kandung merupakan suatu mukjizat yang terletak di pegunungan Selatan Jawa. Yang mana setelah memasuki wisata Alam Kandung tersebut maka kita akan disajikan dengan pepohonan yang masih rindang dan air terjun atau yang dikenal dengan Grojogan Sewu oleh masyarakat desa sekitar. Sesudah menjelajahi jalan disekitar Alam Kandung yang berjarak sekitar seratus meter dari pintu utama wisata, Anda akan melihat Air

Terjun Grojogan Sewu. Alam Kandung mempunyai lahan yang cukup luas, yaitu sekitar 4,7 hektar. Air terjun ini mengalir dari aliran sungai kapur di pegunungan Jawa. Bati gamping menjadi ciri khas dari penampakan air terjun ini yang sangat unik. Terdapat garis-garis di permukaan tebing, sehingga aliran air air terjun menyebar dengan lancar di antara sapuan kuas. Karakteristik dari batu kapur juga membuat aliran air air terjun tampak biru-hijau.



Gambar 2. Wisata Alam Alas Kandung

Sumber: Akun Instagram Kacamata Tulungagung

Air terjun ini menyajikan pemandangan yang mempesona. Alam juga merupakan tempat yang baik bagi pecinta alam, karena pengunjung dapat menikmati kicau burung di hutan, suara air terjun dan angin yang menenangkan. Cocok juga untuk anak muda yang ingin berkembang di alam, sayangnya masih ada yang belum mengetahui akan tempat wisata apa saja yang ada pada daerahnya. Ini dikarenakan dengan berbagai faktor, salah satunya adalah kurangnya pemahaman tentang bidang kita sendiri, dan kurangnya kita sebagai generasi muda untuk memperkenalkan setiap potensi yang ada yang dapat dimanfaatkan oleh generasi muda. Adanya peran ini, sebagai generasi muda sudah sepatutnya kita peduli dengan daerah kita sendiri, karena sangat perlu memperkenalkan keunikan dan keindahan daerah kita sendiri, serta mengembangkan potensi yang ada, sehingga keunikan dan

keindahan daerah kita sendiri. wilayah menjadi sifat kita, kekuatan kita yang memiliki daya tarik khusus bagi wisatawan. Salah satunya dengan mengenalkan objek wisata yang diminati masyarakat yaitu alam, kemudian ada banyak cara untuk mengenalkan alam kepada masyarakat luas. Salah satunya adalah publisitas langsung, seperti menceritakan kepada orang terdekat bagaimana perasaan kita setelah mengunjungi alam. Atau Anda bisa mempromosikan wisatanya dengan mendesain brosur yang semenarik mungkin, atau melalui media sosial saat kita berfoto di tempat tersebut.

Setelah melakukan wawancara dengan beberapa pihak terkait yaitu Bapak Edi selaku ketua LMDH (Lembaga Masyarakat Desa Hutan), Ibu Tutik selaku pemilik warung makan disekitar tempat wisata dan Bapak Agus selaku penjual cinderamata dan oleh-oleh terdapat kesimpulan bahwa dengan adanya pengembangan wisata Alam Kandung memiliki dampak yang baik untuk masyarakat. Hal ini diketahui bahwa pengembangan wisata Alam Kandung memberikan dampak yang baik terhadap peluang usaha masyarakat yang tinggal di sekitar wisata tersebut. Dimana pada awalnya masyarakat desa Tanen bermata pencaharian sebagai buruh, petani, ibu rumah tangga kini mereka berinisiatif untuk mendirikan sebuah peluang usaha atau bisnis UMKM. Sehingga dengan adanya hal ini maka dapat memberikan kontribusi yang positif terhadap perekonomian masyarakat desa Tanen.

KKN VDR Gelombang 2 pada tahun 2021 ini tentunya memiliki kesan tersendiri. Sebab pada KKN tahun ini terutama angkatan gelombang 2 benar-benar dilakukan secara virtual mulai dari pembukaan kkn sampai kegiatan kkn berlangsung. Bahkan pada gelombang 2 ini dilakukan sangat berbeda dengan KKN gelombang 1, karena pada gelombang 2 tidak ada izin untuk memilih desa. Hal ini dilakukan karena mematuhi aturan

pemerintah terkait pemberlakuan PPKM. Selain itu, dalam pelaksanaan kegiatan tentunya tidak jauh dari perdebatan antar anggota terkait dengan kegiatan yang berlangsung. Karena penyampaian segala hal melalui sosial media menurut saya tidak efisien, terutama dalam pemahaman setiap mahasiswa yang berbeda. Selain itu dalam melakukan beberapa program kerja tentunya sangat terbatas, sehingga dalam kelompok KKN VDR 009 juga enggan untuk melakukan beberapa kegiatan atau bisa dikatakan meminimalisir pengeluaran. Ya semoga pandemi segera berlalu agar KKN-KKN berikutnya dapat dilakukan secara offline agar mahasiswa juga memiliki cerita indah dibalik kuliah kerja nyata.

KONTRIBUSI UMKM MASYARAKAT DESA

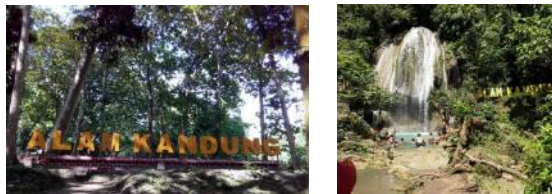
Oleh: Risma Melenia Lovebelia Purwati

Perekonomian Indonesia tidak terlepas dari sektor UMKM (usaha mikro, kecil dan menengah) yang menjadi tumpuan bagi peningkatan perekonomian negara. Industri kreatif yang termasuk dalam bidang ini berkembang pesat setiap tahun, mengakibatkan persaingan bisnis yang ketat. Usaha mikro, kecil, dan menengah yang semula hanya menciptakan produk atau jasa kini harus muncul dan dikenal oleh masyarakat agar dapat bertahan, berkembang, dan memajukan usahanya. Sektor ini mampu menyerap tenaga kerja yang cukup besar dan memberikan kontribusi yang besar terhadap pendapatan daerah dan nasional. Salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah dengan mengoptimalkan kewenangan UKM berbasis potensi lokal unggulan melalui pengembangan kemitraan yang berkualitas dengan teknologi yang mandiri dan berdaya saing.

Tanen adalah salah satu desa yang berada di kecamatan Rejotangan, Kabupaten Tulungagung. Di desa saya ini banyak sekali potensi UMKM yang dapat memberikan andil dalam mewujudkan kesejahteraan ekonomi masyarakat sekitar, seperti adanya Destinasi wisata Air Terjun Alam Kandung, Budidaya Ikan Gurame, dan juga usaha makanan ringan yaitu jamur crispy yang dimiliki oleh ibu Hisak Nisa dan kripik singkong yang dimiliki oleh Pak Haryo.

Di desa Tanen mempunyai sebuah potensi yang sudah cukup terkenal yaitu wisata alam air terjun yang sangat indah dan cukup sejuk dengan nama Alam Kandung yang letaknya berada di kawasan hutan lindung milik perhutani setempat dan dikelilingi oleh pepohonan jati. Wisata Alam Kandung tersebut dikelola oleh paguyuban Kandung Sejahtera. Sebenarnya tempat wisata ini bernama “Grojogan Sewu Alas Kandung”, namun lebih familiar namanya “Air Terjun Alam Kandung”. Bahkan wisata ini sudah pernah masuk dalam salah satu program acara TransTV yang sudah sangat terkenal itu. Kami dapat masuk ke wisata tersebut hanya perlu membayarkan Rp. 5000 per orang dan parkir hanya Rp. 3000 sangat terjangkau sekali bukan dibandingkan dengan tempat wisata lainnya.

Di wisata itu saya sering melihat pengunjung yang berenang baik anak-anak maupun orang dewasa karena di tempat ini memiliki dua buah air terjun dengan ketinggian yang berbeda, yang pertama tingginya 15 meter. Pada saat yang sama, menuju ke kolam air terjun utama, objek wisata alam Air Terjun Alam Kandung kedalaman airnya berkisar antara 6 meter hingga 8 meter. Selain berenang dan bermain air pengunjung dapat melakukan beberapa aktivitas lain di objek wisata ini, seperti mengendarai motorcross dan berbagi foto pemandangan alam yang indah. Agar dapat mencapai kawasan wisata alam kandung hanya bisa menggunakan kendaraan pribadi roda dua maupun roda empat karena memang tidak ada angkutan umum.



Gambar 1. Kawasan Objek Wisata Alam Kandung

Sumber: Instagram Tulungagungtourism

Jarak antara wisata dari tengah kota kurang lebih 28 km. Sedangkan jika ingin melintas dari blitar, jaraknya kurang lebih 30 km dari pintu masuk Kabupaten Blitar. Selama perjalanan ke wisata alam kandung saya dimanjakan dengan pemandangan alam hutan sehingga diperjalanan terasa sejuk dan tidak merasa bosan sehingga cukup menghibur sebelum sampai dilokasi. Jika dari rumah saya dengan tempat wisata lumayan dekat kira-kira perjalanannya membutuhkan waktu sekitar 5 menit. Dari pintu masuk wisata, jalan untuk menuju air terjun sejauh 100 meter akses dari wisata alam kandung jalannya masih didominasi dengan tanah. Strategi yang dilakukan oleh Pak Edi Wibowo selaku pengelola Wisata Alam Kandung mengatakan bahwa pengembangan dan pengelolaan Wisata Alam Kandung tidak ideal karena minimnya dana. Selain itu, Pak Edi menegaskan bahwa 10% LMDH Kandung Makmur dan 60% masyarakat Kandung Sejahtera dan KPH Blitar dari sisi penjualan tiket perjalanan.

Dalam meningkatkan pengelolaan kawasan Wisata Alam Kandung secara langsung atau tidak langsung telah membuka beberapa bisnis baru dan peluang kerja baru di sekitar area tersebut untuk mengembangkan wisata alam menjadi kawasan wisata lokal yang ramah lingkungan. Kawasan wisata tersebut tentunya akan menyita perhatian saya, yang dibuktikan dengan dibangunnya beberapa infrastruktur pendukung yang terhubung dengan kawasan wisata tersebut. Upaya pengelola wisata dalam memperindah suasana dan panorama alam tersebut tidak menghilangkan ciri khas daerah/masyarakat setempat sehingga wisata tersebut masih terasa alami hanya beberapa perubahan kecil saja untuk memperindah.

Selain itu, saya melihat bahwa target pariwisata sekarang dalam pengembangan ekonomi dapat memberikan keuntungan bagi masyarakat sekitar. Pengelolaan Air Terjun Alam Kandung ini

dapat membuka peluang bisnis. Pengelolaan yang dilakukan sangat terbuka bagi warga yang ingin mendirikan usaha di wisata tersebut, sehingga hanya dengan meminta izin dari pengelola wisata maka masyarakat akan diberikan petunjuk dan aturan untuk ditaati. Di wisata ini saya juga melihat banyak warung makan yang berjejer-jejer sehingga masyarakat dapat mencari penghasilan. Tujuan wisata air terjun alami ini tidak hanya untuk mencari keuntungan, meningkatkan pendapatan asli desa dan meningkatkan pendapatan masyarakat, tetapi juga untuk merawat dan melindungi alam, sehingga generasi mendatang dapat menikmatinya.

Strategi yang diterapkan oleh Pak Edi Wibowo dalam hal pengembangan ekonomi masyarakat lokal wisata alam Kandung dengan membuka peluang investasi saham, membuka lapangan kerja dan membuka peluang usaha bagi masyarakat sekitar objek wisata yaitu seperti dalam hal pengembangan ekonomi masyarakat setempat melalui Dinas Pariwisata, Pengelola Wisata Air Terjun Alam Kandung menerapkan cara tersebut dengan membuka peluang investasi. Hasil yang dapat diberikan pengelola dalam mengembangkan potensi wisata agar mendorong peningkatan pendapatan masyarakat desa melalui tersediannya kesempatan kerja dan peluang kerja baru yang berpotensi untuk menggerakkan sektor-sektor ekonomi lain, sehingga dapat menggunakan investasi saham dalam pengembangan wisata Air Terjun Alam Kandung itu sendiri. Menurut saya, faktor itulah yang dapat mempengaruhi hasil pengembangan wisata tersebut sehingga dapat menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan untuk berkunjung.

Sebelum wisata air terjun alam Kandung perekonomian Desa Tanen didominasi oleh pertanian dan perkebunan karena Desa Tanen sendiri memiliki lahan yang luas sehingga wisata ini memiliki fungsi persawahan dan perkebunan, ekonomi

pariwisata. Sedangkan pada industri budidaya ikan gurame saat ini banyak menarik minat pengusaha perikanan di Desa Tanen, karena harga seringkali lebih stabil dibandingkan komoditas lain, permintaan sangat besar, dan permintaan pasar selalu tinggi. Pada dasarnya ikan gurame, seberapa besar atau kecil, selalu dapat diterima oleh pasar. Selain harga pasar yang stabil, pakan yang dibutuhkan seringkali sedikit dan murah dibandingkan dengan komoditas lain, bahkan memiliki tingkat kematian yang lebih rendah dibandingkan ikan lainnya. Saya juga mengamati bahwa saat ini di Tulungagung banyak pabrik pengolahan ikan gurami yang bermunculan. Selain pengiriman gurame ke kota-kota besar di Jawa Timur dan Jawa Tengah (biasanya hotel, restoran, dan catering), hal ini semakin menambah pilihan pasar alternatif. Oleh karena itu, pemasaran hasil panen ikan gurame yang masih terbuka lebar membuat para penggiat Growpal sangat antusias dan optimis terhadap perkembangan bisnis.

Untuk UMKM produk makanan ringan yang berada Desa Tanen sendiri seperti jamur crispy dan kripik singkong. Disini saya melihat pangsa pasar jajanan produk makanan ringan sendiri sangat besar karena semua orang sangat menyukai jajanan sebagai pendamping saat santai atau makan, mulai dari anak-anak hingga orang tua pasti sangat menyukai jajanan ini. Jajanan tersebut memiliki pangsa pasar yang besar, sehingga dapat menjadi peluang besar bagi para pelaku usaha khususnya bagi perusahaan makanan jajanan di desa Tanen.



Gambar 2. Produk Olahan UMKM Desa Tanen

Sumber: Usaha Ibu Hisak Nisak dan Pak Haryo

Produk makanan ringan itu sangat di gemari karena memiliki kandungan gizi yang tinggi dibandingkan dengan ayam. Dalam usaha ini banyak hal yang harus diperhatikan dalam menghadapi pesaing, maka usaha jamur crispy dan kripik singkong terus melakukan inovasi baik dari rasa maupun kemasan agar dapat menarik minat pembeli. Harga jamur crispy dan kripik singkong yaitu Rp. 5000/pcs sangat terjangkau sekali bagi masyarakat.

POTENSI DESA MOJOKRAPAK

Oleh: Sigit Priyanto

Desa Mojokrapak merupakan sebuah desa yang terletak di Kecamatan Tembelang Kabupaten Jombang dengan batas wilayah sebelah Utara Desa Pesantren, sebelah Barat dengan Kecamatan Megaluh, sebelah timur dengan Desa Tampingmojo, dan sebelah Selatan dengan Kecamatan Jombang. Desa Mojokrapak sudah menuju pembangunan desa yang lebih madani dengan adanya akulturasi budaya dari Kecamatan Jombang yang merupakan kecamatan kota. Tidak hanya itu, akses menuju kecamatan Megaluh juga melalui Desa Mojokrapak. Karena itu, letak yang sangat strategis inilah yang menjadikan pola pikir dan gaya hidup masyarakat Desa Mojokrapak semakin modern namun masih tetap mempertahankan budaya dan kearifan lokal. Separuh kota separuh desa, begitulah persisnya.

Terlepas dari itu, perekonomian masyarakat di Desa Mojokrapak cenderung menengah ke atas. Jumlah penduduk yang besar di Desa Mojokrapak bukan berarti menjadikan lahan yang ada menjadi berupa pemukiman warga saja, akan tetapi masih didominasi ladang, kebun dan persawahan yang terletak di sisi barat dan timur desa. Untuk meningkatkan ketahanan pangan, bahkan masyarakat desa setempat telah memanfaatkan pekarangan untuk ditanami beragam tanaman sayur dan hortikultura. Mata pencaharian penduduk utama adalah tani dengan sebagian lainnya bekerja part time sebagai karyawan atau

bunuh pabrik di wilayah Desa Mojokrapak (sebagian besar di perusahaan yang didirikan oleh H. Warsubi, SH. M.Si) dan sebagian berada di luar Desa Mojokrapak. Perusahaan tersebut terdiri dari beberapa bidang yaitu RPA (Rumah Pematangan Ayam), Industri makan frozen seperti sosis dan lain-lain, selanjutnya industri Pupuk Petro Organik. Banyak juga warga yang bekerja sebagai wiraswasta yang membawa hasil olahan pangan di Desa Mojokrapak merupakan cerminan bahwa hasil bumi yang didapat juga cukup melimpah. Semua kegiatan perekonomian tidak luput oleh peran serta pemerintah desa Mojokrapak yang dipimpin H. Warsubi, SH. M.Si selaku kepala desa Mojokrapak.

Desa Mojokrapak memiliki potensi pertanian dan juga industri, selain itu juga terdapat potensi lain, salah satunya adalah budidaya ikan lele. Kebetulan saya dapat berkunjung ke salah satu tempat pembudidayaan lele yaitu milik mas hari. Beliau sudah menggeluti usaha tersebut selama 4 tahun, menurut beliau suka duka dan hambatan sudah ia lalui. Menurut cerita mas hari awal memulai usaha pembudidayaan ikan lele ini karena mas hari melihat jarang sekali anak muda yang berwirausaha di daerahnya, rata-rata anak muda memilih bekerja di pabrik. Akhirnya dengan modal nekat dan dibantu dengan bantuan dana KUR dari bank mas hari dapat membuat kolam ikan lele dan mulai membudidayakan ikan lele hingga sekarang. Kondisi kolam lele dapat dilihat pada gambar berikut ini:



Gambar 1. Petani Sedang Memberi Pakan Lele

Hasil wawancara dengan salah satu warga yaitu Hari. Responden tersebut memilih usaha ini dikarenakan menurutnya faktor alam dan iklim yang mendukung, karena di desa Mojokrapak termasuk mudah untuk mendapatkan air dan juga iklim yang bagus untuk perkembangan ikan lele. Menurut mas hari salah satu kendala yang dialami dalam usahanya ini adalah ketika pakan mahal sementara harga jual ikan turun. Oleh karena itu mas hari selain menggunakan pakan pabrikan (Por) juga memanfaatkan pakan alternatif yaitu berupa organ ayam atau biasa disebut jerohan ayam. Karena kebetulan di desa Mojokrapak juga terdapat pabrik pemotongan ayam, dalam pabrik tersebut jerohan ayam memiliki nilai jual yang rendah sehingga mas hari memanfaatkan untuk pakan alternatif ikan lelenya. Menurutnya pakan alternatif ini sangat membantu sekali untuk meminimalisir pengeluaran pakan, dan juga nantinya dapat memperoleh keuntungan yang lebih banyak. Potensi lain yang dikembangkan di Desa Mojokrapak yaitu peternakan kambing. Kelompok Ternak Kambing Maju Mapan. Salah satu peternak kambing dapat dilihat pada gambar berikut ini :



Gambar 2. Salah Satu Anggota Kelompok Peternak Kambing

Kelompok ternak ini merupakan hasil swadaya dari APBD yang digunakan untuk mengembangkan potensi desa pada sektor peternakan. Anggota kelompok ini terdiri dari sekitar 20 peternak yang berasal dari dusun yang berbeda. Kelompok ternak di pimpin langsung oleh salah satu pamong desa mojokrapak yang juga

sebelumnya merupakan peternak kambing. Adapun jumlah kamping sampai saat ini sekitar 100 yang nantinya hasil penjualan akan dibagi sesuai kesepakatan dengan pihak desa. Tujuan dari program ini adalah sebagai suatu bentuk pemberdayaan masyarakat yang khususnya masyarakat menengah ke bawah.

Selanjutnya untuk potensi bidang industri, salah satunya adalah adanya pabrik RPA (Rumah Pemotongan Ayam), dengan adanya Pabrik tersebut masyarakat memanfaatkan Jeroan dan ceker ayam untuk dijadikan makanan olahan berupa nugget dan Frozen Food lain, salah satunya adalah Frozen Food milik bapak Wachid. Beliau merupakan salah satu pemilik home industri pengolahan Frozen Food di desa Mojokrapak. Usaha tersebut sudah berdiri sejak tahun 2019 akhir yang sengaja beliau dirikan karena melihat peluang dari pabrik pemotongan ayam di Mojokrapak tersebut. Dengan adanya home industri ini bapak wachid dapat membuat lapangan pekerjaan bagi masyarakat sekitar, kini karyawan beliau sudah 4 orang dengan pendapatan perbulan mencapai 25 juta. Selain dipasarkan di Jombang, hasil produksi Frozen Food juga di pasarkan di luar Jombang. Dengan adanya home industri milik bapak Wachid ini diharapkan dapat memberdayakan masyarakat sekitar. Selaitu industry Frozen Food, terdapat pula industry ke rupuk yang hasil olahan dapat dilihat pada gambar berikut ini :



Gambar 3. Tempat Produksi dan Hasil Olahan Industri Kerupuk Bapak Bayak

Kerupuk merupakan salah satu cemilan atau juga teman makan yang digemari oleh masyarakat, seperti halnya di Desa Mojokrapak juga terdapat sebuah home industri kerupuk yaitu milik bapak bayak. Usaha ini merupakan usaha perorangan yang berbentuk Unit Dagang (UD), beliau dulu merupakan salah satu pedagang kerupuk keliling di Jombang. Beliau sudah bertahun-tahun berprofesi sebagai pedagang kerupuk, sehingga beliau sudah mengetahui seluk beluk dari usaha kerupuk. Kerupuk yang diproduksi beliau adalah kerupuk usus, pemasaran kerupuk beliau sudah mencapai luar jombang dan cukup terkenal. Usaha beliau ini sudah berjalan sejak tahun 2018 dan kini sudah memiliki 40 karyawan dan mesin produksi sendiri. Salah satu rintangan usaha beliau ini adalah menjaga kualitas produk, apalagi pada saat musim hujan yang cuaca tidak menentu bisa mempengaruhi kualitas produknya. Namun kini beliau tidak perlu khawatir karena sudah memiliki mesin oven sendiri, sehingga meskipun cuaca tidak mendukung beliau tetap dapat memproduksi kerupuk seperti biasa. Dengan usaha ini beliau dapat membuka lapangan pekerjaan bagi masyarakat sekitar, khususnya anak muda yang putus sekolah dan menganggur. Beberapa ulasan di atas merupakan bentuk-bentuk potensi desa yang dimiliki oleh desa Mojokrapak. Dengan masyarakat yang peduli dengan pengembangan desa dan potensi desa yang dimiliki nantinya akan bermanfaat bagi orang lain. Pada intinya maju dan berkembangnya sebuah desa bergantung pada masyarakat desa tersebut.



BUDIDAYA JAMUR TIRAM DI DESA RINGINANOM UDANAWU BLITAR

Oleh: Siti Laelatul Badriyah

Dulu di masa kecil, mungkin barangkali teman-teman juga memiliki pengalaman yang hampir-hampir sama. Ini semacam *fun memories* 11 tahun silam dan hari ini genap di usia 20 tahun. Kecil dulu rasanya menyenangkan, bermain dengan kawan sebaya di area persawahahan, air sungai yang mengalir, pepohonan, beragam tanaman lainnya termasuk beberapa *fungi* yang tumbuh di area lembab, kita banyak menemukan *Pleurotus ostreatus* di bawah pepohonan. Cerita bermula ketika bersama-sama bermain di ladang dan tanpa sengaja menemukan jamur beracun ini. Waktu itu kami sangat bergembira karena kami mengira jamur payung yang ada dan berjumlah cukup banyak tersebut dapat di konsumsi. Dan memang jika kita hanya memperhatikan sekilas, jamur payung memiliki kemiripan, dari bentuk, warna putih persis dengan jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) yang boleh dan banyak dijadikan olahan pangan.

Keberuntungan masih bepihak pada kami, karena dulu kami belum sampai benar-benar memasak jamur payung ini. Waktu itu kami sebagai anak kecil, memiliki kepercayaan dan kebanggaan diri ketika kami menemukan apa yang bisa dibawa pulang dan direncanakan untuk diolah *bareng-bareng* sebisanya dan menjadi-

jadinya kami berbahagia ala anak kecil di usianya 9 tahun. Manakala kami kembali dan sampai di rumah dengan membawa jamur payung 1 kantong penuh , orang tua marah dan dalam bahasa sehari-hari kami kurang lebih seperti ini “ *iki uduk jamur sing iso di maem, ojo aneh-aneh, iki bedo karo jamur sing ono ing pasar kae, bedo karo sing gawe ibuk masak, ga usah golek-golek jamur ngene, beracun yen iki di maem, wis kono iki ndang di guang*”. Selanjutnya, wajah kami masam, kami kecewa apa yang kami rencanakan gagal dan berakhir.

Dan hari ini kesempatan menuliskan, menarasikan bagaimana saya melihat, membicarakan, beropini dan berbagi asumsi tentang budidaya jamur tiram sebagai potensi ekonomi di desa saya tinggal. Domisili saya di Rt.03 Rw.4 Dsn. Sukorejo, Ds. Ringinanom, Kec. Udanawu, kab. Blitar. Cukup banyak keluarga yang berjibaku dengan budidaya jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*). Sepengamatan pendek dan dari wawancara awal saya, penghasilan atau keuntungan bersih yang diperoleh dari budidaya jamur tiram menunjukkan hasil cukup baik dengan harga dari skala Rp.10.000 – 20.000 / 1kg. Namun, ketika harga dipasar dibawah Rp.10.000, belum tentu mencukupi biaya budidaya atau jika masih cukup beruntung hanya menyisihkan keuntungan dalam jumlah sedikit.¹



Gambar 1. Budidaya Jamur Tiram

¹ Hasil wawancara dngan petani jamur, Bapak Juwit pada 13 Agustus 2021 pukul 14.00 WIB

Sumber: Dokumentasi Penulis di rumah Bapak Juwid, 2021

Kegiatan budidaya jamur seperti pada gambar 1 diatas, dapat diartikan sebagai peluang / peruntungan ekonomi dari jamur tiram bergantung pada harga di pasar dan menjadi pekerjaan rumah bagi seluruh sektor terlibat, tidak kecuali kepada penyelenggara pemerintahan / dinas terkait. Kita sebenarnya sama-sama mengenal dan bukan satu hal berlebihan mengkatagorikan jamur sebagai olahan pangan eksotis, premium dan eksklusif. Sering jamur disajikan di banyak resto, kafe dan penginapan di banyak kota-kota besar. Peminat dan penikmat jamur semakin pula menjamur dari beragam kelas sosial. Ini memperbesar profit dari budidaya jamur dan menjadi pertimbangan bagaimana menyesuaikan harga jamur sesuai kebutuhan/keinginan pembudidaya, ketika apa yang diperlukan petani jamur terpenuhi dan mendapat akses distribusi yang lebih luas, bisa jadi sumbangsih bagaimana mempercepat dan mengenalkan jamur sebagai komoditas pangan ekspor.

Barangkali, hampir semua dari kita paham bagaimana citra rasa jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). Dialah apapun rasanya jamur meninggalkan citra rasa yang final. Malahan saya sering ketagihan, baik jamur tiram ini ditumis, dikripik, dipepes, dibumbu ijo, balado dan seluk beluk rasa yang menggoda lainnya. Saya bisa dengan gampang memperoleh bahan makan ini, tetangga sebelah rumah saya kiri kanan berjibaku dengan budidaya jamur tiram. Beberapa tahun belakang, di tahun 2010 hanya satu rumah yang mengawali budidaya jamur. Seingat saya petani jamur pertama di kampung saya tinggal bapak juwit. Beliau cukup berhasil. Mungkin dari sini kemudian di tahun-tahun berikutnya, budidaya jamur semakin diminati. Hari ini kurang lebih, disini ada 6 kepala keluarga berprofesi sebagai petani jamur.²

² Hasil wawancara dngan petani jamur, Bapak Juwit pada 13 Agustus 2021 pukul 14.00 WIB

Pasar dan penggemar jamur tiram agaknya semakin bertambah dan cukup luas. Ketika permintaan pasar banyak/surplus, ini baik dan memperbesar peluang untuk kian mengembangkan budidaya jamur. Potensi yang dapat berkembang dari bertani jamur juga dalam jumlah yang beragam, meliputi kuliner jamur tiram yang dapat diolah dan disajikan beraneka ragam, petani jamur yang cukup berhasil dapat membuka kelas atau tempat pelatihan dan edukasi budidaya jamur tiram dan penting bagi kita mungkin, ketika kita mahasiswa dianggap dimasyarakat tidak cukup asing atau gagap dengan teknologi dan kebaruan lainnya. Kita dapat membantu, paling sederhana bagaimana mengenalkan cara bertransaksi di Platform online atau memberi sumbangsih gagasan / ide yang memang berkesesuaian. Seandainya pun kita tidak tahu, minimal ada itikad untuk mencari tahu dan belajar lagi dan lagi.

Mengutip dari tirto id., meningkatnya konsumsi jamur komersial di supermarket, restoran, hotel dan kafetaria dapat mendongkrak permintaan pasar dari tahun 2018 hingga 2026 nantinya. Meningkatnya permintaan pengganti daging yang diikuti dengan tumbuhnya preferensi konsumen pada makanan vegan merupakan faktor lain yang diperkirakan dapat meningkatkan permintaan pasar global³. Maka kemudian, memberikan edukasi seperti misalnya mengenai penggunaan berbagai platform e commerce, mengemas jamur sesuai kebutuhan / permintaan masyarakat global, dinas terkait terlibat untuk memberi dan mencotohkan berbagai alternatif atau aplikasi yang dapat menekan ongkos budidaya jamur serta turut mengadopsi teknologi yang dibutuhkan / tepat guna penting dilakukan.

Jamur tiram merupakan bahan pangan fungsional, baik yang bersifat sebagai nutraceutical (jamur segar) maupun nutriceutical

³ <https://tirto.id/f5D2> diakses 1 agustus 2021 pukul 09.00 Wib.

(bahan olahan atau ekstraksi jamur). Jamur pangan dikembangkan sebagai komoditas sayuran organik yang tidak menggunakan pupuk dan pestisida kimia sehingga menjaga kelestarian lingkungan. Limbah yang berasal dari media tanam jamur pangan inipun masih dapat diolah dan dimanfaatkan sebagai pupuk organik untuk menjaga kesuburan tanah. semstinya, kita berhutang budi dengan petani jamur yang dalam aplikasinya menanggalkan pestisida sekaligus menjadi jawaban, mengapa kemudian petani jamur layak diganjar dengan *value/profit* penjualan yang harus cukup menguntungkan. Jamur Tiram sebagai komoditas pangan yang layak terus dibudidayakan. Selain cukup menguntungkan dan memiliki pasar, peminat yang luas, beberapa hal yang menjadi latar belakang dari argumen ini adalah, iklim di Indonesia mendukung proses budidaya jamur dan ada banyak jenis jamur yang dapat dibudiyakan. Sebagai contoh: Jamur tiram, Jamur Kuping, Jamur Merang. Berikutnya, bila dihitung, budidaya jamur cukup singkat, cepat dan mudah. Dapat dijalankan sebagai usaha sampingan dan tidak membutuhkan modal yang terhitung besar. Hasil wawancara tentang budidaya Jamur Tiram ini juga mendapatkan informasi tentang bagaimana memulai mengeluti usaha apapun itu sangat tidak terbatas, misalnya disini adalah budidaya jamur. Mungkin akan banyak sekali dalam banyak teori dijelaskan bagaimana bertani jamur yang baik. Namun, hal penting lainnya adalah bagaimana kita ulet, *tlaten*, tidak putus asa ketika mungkin belum cukup mendapat untung dari apa yang kita usahakan. Kita tidak hanya saja butuh bagaimana memahami teknik bertani jamur, butuh *soft skill* dan *mindset* bagaimana memenejemen persoalan yang mungkin muncul dan kreatifitas baru untuk merespon kebutuhan masyarakat ataupun untuk mningkatkan nilai konomi dari jamur tiram ini.

Percakapan kami masih berlangsung dan tidak seluruhnya saya tuliskan di esai ini. Terakhir dari perbincangan kami beliau berujar tentang bagaimana penting dalam budidaya jamur tiram untuk membeli sumber bibit langsung dari kultur jaringan, cek tanggal kadaluwarsa bibit, membatasi subkultur bibit, menyelaraskan komposisi media, menggunakan air ber-pH netral tanpa kaporit, menyesuaikan jenis jamur yang ditanam dengan suhu lingkungan atau lebih baik menggunakan inkubator, atau jika tidak, benar-benar memastikan suhu media sebelum dilakukan inokulasi.

Menyelesaikan esai ini, penulis membaca beberapa literature sebagai referensi, dan yang justru sering ditemukan berkaitan bawasannya jamur tiram baik untuk dikonsumsi. Pada intinya, melansir dari LIPI, jamur tiram putih mengandung beberapa senyawa aktif yang bersifat sebagai imunomodulator untuk menjaga daya tahan tubuh dari serangat penyakit. Protein yang terkandung di dalamnya rata-rata 3,5 sampai dengan lima persen dari berat basah, yang berarti dua kali lipat lebih tinggi dibandingkan dengan asparagus dan kubis. Jika dihitung berat kering, jamur tiram putih mempunyai kandungan protein sebesar 19-35 persen dan mengandung lemak 72 persen serta terdapat asam lemak tidak jenuh sehingga aman dikonsumsi bagi penderita hiperkolestrol.⁴

⁴ <https://tirto.id/lipi-ungkap-jamur-tiram-putih-sumber-protein-baik-untuk-mpasi-cGSD> diakses 13 Agustus 2021 pukul 23.00 WIB



MENGOPTIMALKAN POTENSI DESA MELALUI UMKM USAHA TAHU

Oleh: Tia Peppy Widyanty

Desa Ngadirenggo kecamatan Pogalan Kabupaten Trenggalek sampai saat ini masih memegang teguh tradisi budaya leluhur sebagai bentuk kepedulian akan pentingnya menjaga sejarah desa. Salah satu kearifan lokal yang dipertahankan saat ini adalah masyarakat desa ngadirenggo setiap tahunnya melakukan upacara adat dengan mendaki gunung kebo serta membawa sesajen berupa lodho dan apem sebagai bentuk sedekah bumi. Diatas gunung kebo terdapat makam Syekh Dumbo yang mana beliau adalah tokoh yang memababat Desa Ngadirenggo. Selain adat istiadat yang dipertahankan sampai saat ini, desa ngadirenggo juga memiliki UMKM menengah salah satunya dari sektor pangan yaitu usaha Tahu yang berdiri sejak tahun 1988 sampai saat ini pun masih memproduksi, meskipun pandemi covid-19 sejak awal tahun 2020 dengan membawa dampak negatif bagi masyarakat, selain menyerang kesehatan, sektor industri dan pertumbuhan perekonomian sangat menurun drastis. Dan yang paling berdampak dari adanya pandemi covid-19 ini adalah usaha mikro kecil menengah atau UMKM. Dari Pemerintah sendiri sudah melakukan trobosan dan penanganan semaksimal mungkin agar dampak dari pandemi covid-19 tidak semakin parah.

Pada sektor UMKM dapat dilihat bahwa mayoritas pelakunya adalah warga kelas menengah ke bawah terdampak besar akibat pandemi Covid-19. Perusahaan yang sukses di era pandemi merupakan perusahaan yang dapat beradaptasi dengan berbagai karakteristik. Pelaku usaha termasuk UMKM perlu berinovasi dalam memproduksi barang dan jasa sesuai dengan kebutuhan pasar. Para pelaku usaha ini juga dapat menumbuh-kembangkan berbagai gagasan dan ide usaha baru yang juga dapat berkontribusi sebagai pemecah persoalan sosial-ekonomi masyarakat akibat dampak pandemi. Usaha mikro kecil dan menengah saat pandemi ini berdampak sangat besar. Pandemi Covid-19 tidak hanya mempengaruhi faktor kesehatan namun juga mempengaruhi sektor perekonomian. Terutama dalam sektor usaha mikro kecil menengah banyak sekali yang mengalami dampak dari pandemi Covid-19. Dalam sektor perekonomian saat ini naiknya harga bahan baku juga menyebabkan usaha mikro kecil menengah mempengaruhi nilai harga jual. Akibat dari pandemi covid-19 harga bahan pokok dari pembuatan tahu yaitu kedelai melonjak tinggi dan membuat harga tahu lebih mahal. Produsen merasa dirugikan akan naiknya bahan pokok dalam usaha mereka. Semakin tinggi tahu yang mereka jual maka semakin sedikit hasil penjualan mereka.

Usaha tahu memang sudah lama dan sudah banyak yang menggeluti usaha pembuatan tahu ini. Pada desa Ngadirenggo banyak sekali ragam tahu yang dipasarkan, namun setiap penjual pasti memiliki cita rasa dan perbedaan sendiri untuk meningkatkan penjualannya. Namun tidak semua desa ada penjual yang memproduksi tahu. Desa tempat saya tinggal menjadi sorotan bagi konsumen dan penjual lainnya, karena desa saya terkenal dengan pembuatan tahunya. Industri pabrik tahu ini sudah lama ada, namun dengan bertambahnya teknologi baru menjadikan tantangan bagi pemilik pabrik tahu. Meningkatnya

usaha kecil hingga usaha industri mampu menjadikan potensi desa lebih optimal. Dengan masyarakat yang mampu bersaing dalam sektor industri UMKM dari beberapa kabupaten tingkat provinsi. Hal ini menjadikan desa tersebut lebih unggul dari desa lainnya. Pabrik tahu ini juga memberikan dampak yang baik untuk potensi desa dan menjadikan desa saya lebih memiliki identitas yang berbeda. Dan menjadi desa pelopor UMKM dari sektor pangan di kabupaten trenggalek.

Pada dasarnya potensi desa tidak hanya diukur dari UMKM nya namun dari banyak faktor lainnya. Seperti halnya mengenai budaya pada desa tersebut. Selain itu, norma dan nilai dalam budaya maupun usaha akan berpengaruh pada potensi desa. Potensi desa tidak hanya dibangun dengan baik namun juga perlu dikembangkan dan dipertahankan dengan baik tanpa mengurangi ciri khas desa dan budaya, dan yang paling terpenting tidak meninggalkan nilai-nilai kemanusiaan. Pandemi memang tidak dapat dihindari, namun dalam pandemi dapat dibenahi. Mempertahankan usaha sangat penting, dengan memperbaiki strategi manajemennya. Dalam hal ini, banyak sekali akan mempengaruhi tingkat usahamempengaruhinya. Memperbaiki strategi manajemen dalam usaha kecil sangat berguna bagi meningkatkan penghasilan dalam usahanya. Strategi manajemen pemasaran juga akan mempengaruhi banyaknya pendapatan meningkat. Pendapatan yang meningkat akan hal lainnya, seperti adanya peningkatan karyawan dan lainnya.

Dalam meningkatkan potensi desa maka dibutuhkan masyarakat yang mampu bersaing dan berkualitas. Meningkatkan integritasi UMKM atau usaha mikro kecil dan menengah akan membantu dalam peningkatan potensi suatu desa. Saya rasa dalam hal ini, para pedagang kecil sangat berpengaruh dalam mengembangkan potensi desa. Potensi desa yang mengalami peningkatan akan berdampak baik pada usaha mikro kecil dan

menengah. Optimalisasi para pedagang kecil akan membawa dampak yang besar dalam meningkatkan profitabilitas.

Perekonomian yang stabil saat ini, sangat dibutuhkan dalam menjadikan desa yang berkompeten dengan masyarakat yang unggul. Pandemi covid-19 memang sangat berpengaruh pada segala sektor, namun jika masyarakat tidak bergerak untuk maju maka akan terus menyebabkan jatuhnya nilai ekonomi. Merosotnya penghasilan usaha mikro kecil dan menengah akan terus dirasakan apabila tidak ada perubahan pada masyarakatnya. Dalam paradigma masyarakat, jika tidak ada kestabilan maka akan menyebabkan runtuhnya perekonomian dalam desa tersebut. Paradigma masyarakat membutuhkan keunggulan pada daerahnya. Dengan adanya paradigma yang stabil, maka akan meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Masyarakat mampu mengembalikan kondisi perekonomian mereka yang runtuh dengan meningkatkan faktor-faktor eksternal dan internal dalam usaha mereka. Saya merasa bahwa dalam desa saya, lebih banyak masyarakat yang sudah mengerti dan mampu memahami perkembangan zaman. Dengan meningkatkan kemampuan dalam dunia teknologi maka masyarakat akan mampu bersaing dan unggul.

Meningkatkan penghasilan dalam usaha mikro kecil dan menengah membutuhkan pembaharuan strategi manajemen. Manajemen strategi saat ini sangat dibutuhkan dalam usaha mikro kecil dan menengah. Namun tidak sedikit orang yang mampu meningkatkan manajemen strategi dalam usahanya. Dalam manajemen strategi yang diutamakan saat ini adalah manajemen pemasaran. Manajemen pemasaran saat ini, mengutamakan dalam bisnis online. Bisnis online dalam pandemi saat ini sangat dibutuhkan, karena lebih efisien dan memiliki peluang yang tinggi. Saat ini, bisnis online sangat membantu usaha mikro kecil dan menengah yang sedang dalam keadaan penghasilan menurun.

Menurut saya dalam perkembangan usaha mikro kecil menengah dibutuhkan banyak pembaharuan agar dapat menarik minat pembeli.

Bisnis online sangat berpengaruh dalam meningkatkan penghasilan, ditengah pandemi saat ini dibutuhkan strategi baru. Online adalah jalan terbaik untuk tetap menstabilkan perekonomian dan meningkatkan penghasilan pada usaha mikro kecil menengah. Jika melihat dalam desa saya, tidak banyak yang menggunakan penjualan online. Namun dengan kondisi saat ini, lebih banyak para pedagang yang sudah belajar merambah penjualan melalui online. Dalam pembaharuan ini, jika penjualan online tidak ditekuni maka tidak akan meningkatkan profit dalam usahanya. Dari banyaknya pernyataan saat ini, saya merasakan untuk meningkatkan keuntungan dibutuhkan strategi baru dan juga penjualan online. Pandemi tidak bisa dihindari tapi mampu diatasi, jika ingin melanjutkan dan meningkatkan penjualan maka dibutuhkan banyak hal baru yang dibutuhkan dalam usahanya. Semoga dengan adanya banyak pembaharuan menjadikan para pedagang kecil dapat meningkatkan penghasilan usaha mereka. Menurut saya jika usaha mikro kecil menengah pabrik tahu akan mengalami kenaikan profitabilitas, apabila meningkatkan kuantitas dan kualitas produk. Mengalihkan pemasaran via online dan memaksimalkan potensi usahanya agar terus berkembang dengan baik. Saya rasa apabila terus dikembangkan dan tetap berusaha, maka tidak akan jatuh hingga gulung tikar. Karena pandemi covid-19 bukan hanya menghambat namun juga akan menguatkan usaha mikro kecil menengah untuk bertahan dalam pandemi covid-19.

MENGENAL JAJANAN KERIPIK SINGKONG SEBAGAI POTENSI LOKAL DARI DESA SUMBERINGIN KIDUL

Oleh: Trisnia Devitasari

Perkenalkan nama saya Trisnia Devitasari yang beralamatkan didesa Sumberingin Kidul kecamatan Ngunut kabupaten Tulungagung. Seperti yang diketahui desa Sumberingin Kidul merupakan salah satu dari 18 desa yang terletak wilayah administrasi kecamatan Ngunut kabupaten Tulungagung. Desa Sumberingin Kidul memiliki luas wilayah 184 Ha, terletak ±17 km arah tenggara kota kabupaten Tulungagung dan 3 km arah selatan dari kecamatan ngunut. Desa Sumberingin Kidul terdapat 1 dusun dan dibagi menjadi 7 RW serta 18 RT.5

Desa Sumberingin Kidul berbatasan dengan wilayah lain sebagai berikut:

- Sebelah Utara : Desa Sumberjo Wetan (Kec. Ngunut)
- Sebelah Timur : Desa Kalangan (Kec. Ngunut)
- Sebelah Selatan : Desa Kacangan (Kec. Ngunut)

⁵ "Sumberingin Kidul", <http://kecamatanngunut.tulungagung.go.id/sumberingin-kidul/> , diakses pada tanggal 20 Agustus 2021, pukul 14.00.

Sebelah Barat : Desa Pandansari (Kec. Ngunut)

Secara geografis Desa Sumberingin Kidul memiliki letak yang cukup strategis, karena seluruh wilayah berada pada tanah datar dan dijadikan jalur penting untuk mengakses pusat kecamatan Ngunut, yang memiliki tingkat mobiltas yang cukup padat. Dengan topografi desa di dataran dan subur, dengan didukung sistem pengairan menjadi potensi pengembangan pertanian yang potensial menghasilkan produk pertanian yang baik. Pola pembangunan lahan di Desa Sumberingin Kidul lebih didominasi oleh kegiatan pertanian pangan dan hortikultura yaitu padi, jagung, tebu dan lain lain. Dengan penggunaan pengairan irigasi teknis dari lodoagung yang cukup memadai serta dibantu dengan pembuatan sumur buatan, membantu sistem pertanian yang baik. Tidak hanya itu, di Sumberingin Kidul juga banyak terdapat kegiatan industri rumahan yang cukup menopang kehidupan masyarakat desanya. Dari segi pendidikan, juga terdapat beberapa sekolah dan yang cukup terkenal adalah SMA Negeri 1 Ngunut, yang terletak di Desa Sumberingin Kidul.

Desa Sumberingin Kidul juga memilki beberapa potensi lokal yang cukup menonjol, yaitu usaha kue kering yang dimiliki oleh Ibu Hanif, pupuk organik yang dimiliki oleh bapak Senin, budidaya ikan hias yang dimiliki oleh bapak Zainal Mustofa, usaha meubel yang dimiliki oleh bapak Agus Sehari, dan jajanan Keripik ketela yang dimiliki Ibu Etik atau Bapak Abu Khosin. Sebenarnya masih banyak lagi potensi potensi lokal yang dimiliki desa Sumberingin Kidul sendiri, namun yang paling menonjol dari desa Sumberingin yaitu yang sudah saya sebutkan diatas. Disinia saya akan membahas dari salah satu potensi lokal tersebut yaitu usaha kerupik ketela milik ibu Etik atau bapak Abu Khosin.



Gambar 1. Tempat Usaha Kripik Singkong Balado Ngoro Ngoro.

Usaha ini berdiri sejak tahun 2019 lalu tepatnya pada pertengahan bulan. Usaha kripik singkong ini diberi nama KRIPIK SINGKONG BALADO NGORO NGORO. Ngoro ngoro sendiri adalah nama wilayah tempat tinggal bu Etik dan pak Abu. Masyarakat Sumberingin Kidul kerap menyebut daerah wilayah tempat tinggal bu Etik sebagai Ngoro Ngoro. Pada saat ini bu Etik memiliki karyawan sejumlah 2 orang. Mereka hanya bekerja ketika hanya dapat pesanan saja. Awal mula berdirinya usaha ini hanya coba-coba saja karena pada waktu itu bapak Abu dan ibu Etik mempunyai kebun singkong. Dan ketika panen pasti ada sisa singkong yang tidak laku dijual. Dan pada saat itu harga singkong hanya 2 ribu per kilonya. Dan suatu hari ibu Etik memiliki ide, yaitu membuat keripik singkong dari sisa singkong yang tidak laku dijual. Pada mulanya bu Etik membuatnya hanya untuk dikonsumsi sendiri saja. Hingga akhirnya bapak Abu dan Ibu Etik sepakat untuk menjadikan kripik singkong tersebut sebagai usaha barunya.

Pada awal pembuatan kripik singkong mereka hanya membuat sekitar 4kg singkong perminggunya. Dan pemasaran produknya dengan menitipkan nya di warung warung terdekat maupun di warung kopi. Pada saat itu bu Etik hanya membuat keripik

singkong dengan kemasan 500 an perbungkusnya. Dan sampai akhirnya pada bulan puasa tepatnya 2 minggu menjelang lebaran pesananan keripik singkong milik bu Etik membeludak. Para reseller membeli kripik singkong dalam kemasan per kg untuk nantinya dijual kembali. Pada saat itu harga per ½ kg kripik singkong yaitu 15 ribu. Selama bulan puasa bu Etik menghabiskan sekitar 65kg singkong untuk diolah menjadi keripik singkong. Bahkan pada saat itu persediaan singkong dikebun milik bu Etik tidak mencukupi pesanan. Hingga akhirnya beliau memutuskan untuk membeli singkong dari wilayah Pucanglaban.⁶

Bu Etik mengatakan bahwa beliau juga mendapat dukungan penuh dari desa setempat dalam mengembangkan usahanya. Seperti bantuan dana pinjaman usaha yang diberikan kepada bu Etik dari BUMDES setempat. Dan juga tidak jarang pihak dari BUMDES juga membantu dalam memasarkan produk keripik singkong ini. Namun pada saat ini, adanya pandemi covid 19 yang terjadi membuat usaha milik bu Etik ini mengalami penurunan yang signifikan. Penjualan yang terus menerus menurun akibat adanya pandemi ini. Terlebih lagi adanya kebijakan yang diberikan pemerintah Indonesia yaitu PPKM (Pemberlakuan Pembatasan Kegiatan Masyarakat) membuat kripik singkong yang dititipkan di warung warung dan warung kopi banyak yang tidak habis. Padahal sebelum adanya pandemi covid 19 beliau mengaku bisa menghabiskan sekiatar 100 bungkus per minggunya. Dan saat ini Bu Etik hanya bisa menjual sekitar 50 bungkus perminggu nya. Itupun banyak yang di return karena sisa dan sudah tidak laku. Untuk kemasan yang kiloan bu Etik masih membuat tapi tridak sebanyak dulu mengingat daya beli masyarakat yang semakin menurun. Dan juga biasanya pada bulan bulan ini banyak pesanan

⁶ Hasil wawancara langsung dengan pemilik usaha kripik singkong, Bu Etik pada tanggal 15 Agustus 2021 pukul 10.00 WIB.

dari orang yang hajatan akan tetapi adanya PPKM ini yang tidak memperbolehkan adanya kerumunan dalam bentuk apapun termasuk hajatan sekalipun membuat omset yang diterima bu Etik juga ikut menurun. Padahal bu Etik mengatakan omset yang diterima dari pesanan keripik singkong untuk orang hajatan itu lumayan besar.

Kendala yang saat ini dialami bu Etik dalam menjalankan usahanya yaitu pada pemasaran produk kripik singkong sendiri. Beliau mengakui sudah mencoba dengan berbagai cara pemasaran. Mulai dari membuat iklan di beberapa platform hingga mencoba menjual produknya di beberapa media sosial seperti facebook,instagram milik pribadinya. Namun menurut beliau cara tersebut tidak efektif dalam pengembangan usahanya. Ditengah pandemi seperti ini membuat usaha yang dimiliki bu Etik dan pak Abu sangat mengalami penurunan omzet. Namun begitu beliau masih tetap melakukan produksi Kripik Singkong walaupun tidak sebanyak dulu.

MENGGALI USAHA MIKRO KECIL MENENGAH ANEKA OLAHAN KRIPIK DIDESA PAGERWOJO

Oleh: Zulkifli Rahman Susanto

Pagerwojo adalah desa kecil terletak pada sebelah timur di Kabupaten Blitar, Desa Pagerwojo berada pada Kecamatan Kesamben yang mana terletak di sebelah timur Kecamatan Wlingi dan berada pada bagian barat Kecamatan Selorejo. Sebelah utara desa Pagerwojo adalah kecamatan Doko dan bagian selatan adalah batas wilayah dengan Sungai Brantas dan Kecamatan Binangun. Didesa Pagerwojo banyak sekali UMKM contohnya mulai dari olahan aneka makanan, kerajinan, warung kecil dan lain sebagainya.

Guna mewujudkan program Di Desa Pagerwojo, sebagai pengrajin produk pangan olahan makanan, maka produk yang diolah menggunakan bahan yang berkualitas baik, sehingga olahan pangan mempunyai kualitas yang baik pula, dan UMKM yang ada di pagerwojo ini adalah aneka keripik yang mana mampu memproduksi secara rutin. Industri yang ada di desa Pagerwojo yaitu Aneka Kripik mulai Kripik Jamur, kripik tempe, dan kripik singkong merupakan bagian dari produk unggulan Desa Pagerwojo. Tujuan dari adanya kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah untuk mendapatkan data mengenai profil industri aneka

kripik di desa Pagerwojo. Selain itu juga ingin mengetahui cara pembuatan dari produk tersebut, agar ke depan dapat membantu meningkatkan kualitas produk aneka kripik tersebut. Dalam pengabdian ini saya ingin membantu dalam meningkatkan produk UMKM terutama disektor pangan yaitu aneka kripik dengan cara melakukan promosi video atau foto yang diunggah di social media. Dikarenakan masih pandemic Covid-19 maka tidak dianjurkan untuk tatap muka maupun berkerumunan.

Tekstur kripik yang di produksi memiliki tekstur yang renyah sehingga mempunyai daya tarik tersendiri bagi konsumen olahan kripik. Bahkan dari zaman ke zaman semakin banyak berkembangnya usaha kripik. Orang-orang banyak juga yang memilih untuk menjalankan usaha aneka kripik yang mana penghasilan dari usaha tersebut membuahkan hasil, maka semakin banyak bermunculannya berbagai macam jenis kripik dan varian rasa baru yang dibuat dengan menggunakan bahan baku yang bermacam-macam. Bahan baku yang diperoleh berasal dari perkebunan yang ada di Desa Pagerwojo sendiri yang mana bahan baku utama yang sering digunakan dalam pembuatan diantaranya bahan baku singkong, , tempe dan umbi-umbian. Namun untuk jenis olahan kripik yang sangat terkenal di desa Pagerwojo yaitu olahan kripik yang terbuat dari jamur. Olahan kripik jamur ini banyak dicari oleh masyarakat terutama masyarakat yang bertempat tinggal di Desa pagerwojo. Untuk Jamurnya sendiri menggunakan jamur tiram yang mana untuk mendapatkan jamur itu membudidayakan sendiri jamurnya. Sehingga dalam memproduksi kripik jamur itu pengeluarannya sedikit. Ada lagi kripik yang bahannya berasal dari buah, dalam pembuatan kripik buah ini bahannya menggunakan buah pisang. Kripik buah banyak dijadikan sebagai camilan dalam setiap kegiatan atau acara sehingga olahan aneka kripik sering dicari oleh banyak masyarakat terutama anak muda. Mengonsumsi

keripik memanglah sangat nikmat apabila dikonsumsi bersama-sama dalam keadaan santai bersama keluarga maupun teman dan juga ditemani dengan minuman hangat.

Olahan camilan keripik ini juga bisa dijadikan makanan ringan disajikan pada saat lebaran dan dijadikan makanan atau camilan pada saat acara keluarga. Masyarakat yang tidak mengonsumsi roti atau makanan berat mereka lebih memilih mengonsumsi makanan ringan seperti aneka keripik. Sehingga apabila masyarakat malas dalam mengonsumsi nasi maupun roti. Maka masyarakat biasanya mengonsumsi keripik untuk mengganjal lapar. Dalam industri keripik mempunyai aneka camilan yang sudah mempunyai banyak varian rasa baru, sehingga setiap konsumen yang mengonsumsi aneka keripik sangat menyukai keripik dengan varian rasa yang diharapkan. Dengan ini masyarakat bisa memilih olahan keripik yang paling disukai dan digemari.

Beberapa rasa yang ada dalam aneka camilan keripik adalah varian rasa manis, rasa pedas, rasa gurih dan masih banyak lagi varaiian rasa yang dimiliki oleh olahan aneka keripik. Pembuatan aneka keripik sangat mudah dalam pengerjaannya sehingga masyarakat banyak menjalankan usaha olahan jenis keripik. Jenis olahan keripik singkong adalah keripik banyak dicari oleh kalangan masyarakat atau anak muda, dikarenakan keripik singkong memiliki banyak varian rasa gurih dan pedas yang mana masyarakat banyak yang menyukainya. Cita rasa gurih dan pedas yang dihasilkan membuat orang ketagihan dalam mengonsumsi. Keripik singkong dan tempe adalah aneka olahan keripik yang merupakan makanan ringan sangat nikmat apabila dimakan saat sedang santai bersama dengan keluarga maupun pacar.

Keripik singkong dan tempe pada saat ini dibuat dengan aneka pilihan rasa yang mana konsumen bisa merasakan kenikmatan dalam mengonsumsi keripik singkong. Jadi

konsumen tidak merasakan bosan dalam menikmati keripik singkong. Dalam mengkonsumsi aneka keripik singkong masyarakat bisa dengan mudah memilih keripik singkong dan tempe dengan berbagai macam varian rasa sehingga dapat dengan mudah memilih mana rasa yang disukainya. Varian rasa keripik singkong dan tempe yang banyak diminati oleh berbagai kalangan masyarakat dan anak muda adalah olahan bumbu pedas. Dalam penambahan varian rasa bumbu pedas aneka keripik singkong memiliki rasa tersendiri dalam mengkonsumsinya sehingga banyak masyarakat yang penasaran dan menjadi ketagihan dalam mengkonsumsi keripik singkong. Apabila ingin membeli keripik bumbu pedas ini konsumen harus segera membeli karena varian pedas ini sangat banyak penikmatnya. Keripik singkong dengan menggunakan varian rasa bumbu pedas merupakan makanan ringan yang dijual dan disajikan dengan harga terjangkau dan sangat digemari oleh kalangan masyarakat. Keripik singkong memiliki cita rasa yang tidak kalah enak dengan aneka makanan ringan dengan harga mahal. Menikmati aneka camilan keripik singkong bumbu pedas maupun gurih akan terasa nikmat apabila disajikan dan konsumsi bersama dengan kopi sambil menikmati senja disore hari.



Gambar 1. Hasil Olahan Keripik Jamur

Keripik jamur dengan kemasan yang lebih mewah, akan memberikan nilai plus pada suatu produksi. Sehingga masyarakat akan tertarik untuk membeli. Pemasaran pada usaha aneka

keripik di Desa Pagerwojo ini memfokuskan pada kualitas yang ada dalam produksinya. Dengan menggunakan bahan baku yang berkualitas maka konsumen lebih suka membeli produk aneka keripik tersebut tersebut. Akan tetapi produksi ini harus menyeimbangkan dengan hasil budi daya yang mereka sediakan. Dalam hal ini mengubah strategi pemasaran yang awalnya secara offline menjadi online pasti ada tantangannya. Tantangannya yaitu dengan cara memenangkan perhatian konsumen yang mana harus mengetahui iklan apa yang disukai oleh masyarakat.

Mbah Rah merupakan salah satu pemilik rumah produksi kripik di desa Pagerwojo yang sangat melegenda, Karena rasa nikmat yang dihasilkan dalam memproduksi. Usahanya ini bisa terbilang sukses akan tetapi tidak semudah membalikkan telapak tangan, butuh kerja keras serta keuletan dalam bersaing dalam pemasaran maupun permodalan. Mbah Rah memulai usaha kripik ini mulai dari tahun 90-an, awalnya beliau hanya menjual kripik pisang dan kripik singkong saja, disini beliau hanya menitipkan kripik-kripiknya di warung-warung terdekat dan dikios-kios yang menjual aneka oleh-oleh khas blitar, namun lama kelamaan pesanan kripik Mbah Rah semakin bertambah banyak, dalam usahanya ini Mbah Rah membuat aneka keripik dan mencoba membuat variasi aneka kripik selain kripik ketela dan keripik singkong tadi, dalam usahanya ini mencoba membuat kripik dari aneka buah, pare, dan jamur. Beliau menjual aneka kripiknya mulai dengan harga Rp. 3.000 sampai dengan RP. 15.000 per kemasan yang disesuaikan dengan berat kemasan keripik. Harga tersebut sangat terjangkau dan sesuai untuk aneka kalangan. Kualitas rasa bisa dibilang sangat enak dan gurih dan kemasan yang digunakan bisa mempengaruhi harga jual.



Gambar 2. Aneka keripik yang kiri keripik jamur dan yang kanan keripik tempe

Pada gambar 2 diatas, dapat dijelaskan bahwa meskipun ukuran kemasan sama, akan tetapi bahan baku yang digunakan berbeda, dengan ini akan mempengaruhi harga suatu produk. Usaha makanan ringan aneka macam keripik juga bisa menjadi peluang usaha yang sangat menguntungkan karena dalam usaha tersebut memprioritaskan cita rasa keripik yang gurih dan renyah. Sehingga banyak orang mencari aneka olahan makanan ringan seperti keripik sebagai makanan ringan pada saat sedang santai bersama keluarga dan pacar sambil melihat senja disore hari. Keuntungan yang bisa diperoleh dengan menjalankan usaha aneka kripik ini terbilang sangat menjanjikan pendapatan yang dihasilkan tidak tanggung-tanggung bisa mencapai jutaan rupiah perbulannya. Sehingga semua kalangan masyarakat yang ingin memperoleh keuntungan yang besar dalam menjalankan usaha aneka keripik.

Dalam usaha aneka keripik ini alat yang digunakan masih sederhana. Menggunakan kayu yang ada pemotongnya. Usaha keripik ini masih menggunakan alat tradisional yang mana tetap memprioritaskan rasa yang dihasilkan. Rasa yang dihasilkan menggunakan alat tradisional berbeda dengan menggunakan mesin. Menggunakan alat tradisional masih menggunakan kayu dalam hal pembakaran atau penggorengannya. Hal tersebut

membuat cita rasa yang dihasilkan berbeda dengan menggunakan alat mesin.

Hal ini membuat UMKM aneka keripik yang ada didesa Pagerwojo terkenal dalam enaknyanya rasa keripik. Banyak konsumen yang membeli aneka kripik di industry aneka keripik tersebut. Terutama dalam hal pemasarannya yang mana bisa menarik konsumen untuk membeli produk aneka keripik tersebut. Pemasaran yang digunakan pada industry aneka keripik yang dikelola mbah rah ini masih secara offline yang mana mengandalkan informasi dari orang ke orang untuk menjualkan produk aneka keripik. Sehingga strategi yang dipaparkan semoga berguna untuk strategi pemasaran kedepannya dengan lebih memperhatikan tempat strategis (*Place*), produk bermutu (*Product*), harga yang sesuai dikantong (*Price*), promosi yang dilakukan dengan cara online (*Promotion*). Sehingga dengan adanya 4 aspek tersebut Industri Aneka Keripik Mbah Rah untuk kedepannya semakin maju dan banyak pembelinya.

