



KEMBANGAN 1 DAN KEMBANGAN 2

BABAD DESA

Kembangan



**Babad Desa : Desa Kembangan Kec. Pule,
Kabupaten Trenggalek**

Sejarah, Tradisi Budaya, dan Potensi Desa

Disusun oleh Kembangan 1 dan Kembangan 2

KKN 2022

Babad Desa : Desa Kembangan Kec. Pule, Kabupaten Trenggalek

vi + 28 hlm.; 13 x 19 cm

Cetakan Pertama, September 2022

QRCBN:

Penulis : Tim Antologi Kembangan 1 dan Kembangan 2

Perancang Sampul : Tim Antologi dan Tim Dekdok Kembangan 1

Penata Letak : Tim Kembangan 1 dan Kembangan 2

Diterbitkan oleh

CV. AUSY MEDIA

Jl. Mayor Sujadi Timur RT/RW 02/03, Kel. Plosokandang, Kec. Kedungwaru,
Kab. Tulungagung, Prov. Jawa Timur, Telp. +6287886122223

Email : ausypublisher@gmail.com/cs@ausymedia.id

Website: <https://ausymedia.id/>

© Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang, 2022

All Right Reserved

Dilarang mengutip atau memperbanyak Sebagian atau seluruh isi buku tanpa izin tertulis dari penulis atau penerbit. Isi di luar tanggung jawab penerbit dan percetakan.

Kata Pengantar

Segala puji kepada Tuhan YME atas limpahan rahmat-Nya, untuk penyusunan buku Babad Desa Kembangan yang berisi sejarah, budaya, dan potensi desa yang ada di daerah Kembangan, Kec. Pule, Kab. Trenggalek. Pembuatan buku babad desa disusun oleh tim antologi Kembangan 1 dan kembangan 2.

Buku babad desa ini dapat tersusun berkat bantuan beberapa pihak. Oleh karena itu kami mengucapkan terimakasih kepada Bapak Rektor, Wakil Rektor, Dekan dan Tim Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat UIN Sayyid Ali Rahmatullah Tulungagung yang telah memfasilitasi kami dalam melaksanakan kegiatan KKN. Tak lupa, kami juga menyampaikan terimakasih kepada Bapak Kepala Desa Kembangan, para perangkat desa, tokoh masyarakat, tokoh pemuda, Bapak Sukono selaku Kasun Turi, Kembangan., Mbah Sarmin selaku Dalang rt 10 dan masyarakat umum yang telah membantu dalam penyusunan buku babad desa ini

Penulis juga menyadari masih banyak kekurangan dalam penyusunan babad desa ini jadi kami mengharapkan masukan/saran dari pembaca, yang membuat buku babad desa ini dapat bermanfaat bagi kita semua

Blitar, 9 September 2022

Tim Antologi

DAFTAR ISI

Kata Pengantar	ii
Daftar isi	iii
Bab 1. Sejarah Desa.....	1
- Dari Wawancara.....	1
- Dari Buku RPJM Desa 2019-2025.....	5
Bab 2. Budaya Desa	8
- Wayang.....	8
- Sholawatan.....	8
- Karawitan.....	9
- Music Sound : Elco	9
- Campursari.....	10
Bab 3. Tradisi	11
- Malam Suran.....	11
- Bersih Desa berupa Malam Tirakatan.....	12
- Yasinan	13
- Fatayatan atau Haul Besar	13
- Megengan	14
- Malem 21, 23, 25, 27, 29.....	14
- Muludan.....	15
- Kupatan.....	15
Bab 4. Potensi Desa.....	16

- Produksi Tempe Bu Nur	16
- Budidaya Jamur	18
- Penyulingan Minyak Cengkeh dan Nilam	20
- Produksi Rengginang	22
- Penghasil Porang	26

Bab 1. Sejarah

1.1 Sejarah dari hasil wawancara

Sejarah Desa Kembangan: Kedung Gong dan Desa Unggulan

Menurut bapak Sukono selaku uceng (sebutan di daerah sini untuk kepala dusun) atau bapak kepala dusun (kasun) bagian turi, karena desa kembangan memiliki 2 dusun yaitu Turi Dan Krajan, mereka juga memiliki 2 pemimpin kepala dusun untuk wilayah Turi Dan Krajan. Menurutnya dahulu desa kembangan merupakan desa unggulan yang sering dijadikan jujugan oleh orang-orang besar ketika singgah, dan sering dijadikan sebagai contoh, Maka dari itu disebut desa unggulan. Karena hal lain juga disebut desa yang berkembang lebih baik, yang kemudian dari nama tersebut dikenal sebagai desa kembangan.

Terkait kedung gong disebutkan bahwa dahulu ada sebuah kedung gong, kedung gong tersebut dipinjamkan ke satu dan yang lain, yang kemudian ada yang pinjam tidak mengembalikan, yang membuat gong nya itu hilang semua. Kedung gong sendiri memiliki arti ada gong di sungai, maka dari itu banyak batu di sungai bagus dan rata karena pada zaman dahulu dibuat untuk menaruh gong.

Selanjutnya kedung singkal, singkal sendiri berarti alat dari kayu digunakan untuk menggarap sawah atau menggemburkan tanah sebelum dimulainya tander atau menanam padi.

Sejarah Desa Kembangan : Babat dan Masa Awal Pemerintahan Desa

Menurut Mbah Sarmin, awal mulanya kepala desa pertama dari utara pindah ke bagian Turi lalu ke bagian Mbangkalan, Krajan. Jadi kedudukannya sudah diganti 3 kali, daerah tersebut merupakan Turi (Kembangan), Nogiri (pertigaan arah SMP 2) dan Krajan bagian mbangkalan.

Babad nya desa Kembangan itu dimulai dengan membelah pohon besar oleh patih (sebutan pahlawan), lalu tanah pertama yang didatangi atau dalam artian si patih mengijakkan kaki nya pertama yakni di daerah arah turi bagian utara yaitu bernama tumpak raden. Raden yang berarti tindak dan makna lain yang berarti suhu atau utusan karena pada masa itu dipimpin oleh ratu. Ke timur sedikit namanya *palutung*, *nyemplah* pohon mangga. Jadi, sedikit demi sedikit sejarah desa tidak hanya dari wilayah sini.

Konon ada cerita yang mengatakan terdapat makam patih, dan pada saat itu terjadi demonstrasi yaitu gestapu (G30S/PKI). Makam tersebut dapat dibilang aman untuk berlindung karena ada dorongan kekuatan dari orang-orang yang sudah tiada. Tahun 1948 aman tak ada apa-apa. Tahun 1965 pohon” sudah di tebangi jadi lebih aman. Cerita

tersebut merupakan dongeng asli dari leluhur yang bernama mbah bilok.

Panglima Sudirman datang ke kembangan untuk ke Pacitan, seharusnya lewatnya arah jalan krajan ke pacitan tapi sebelum lurah baru bernama pak sukimin dilewatkan ke joho. Oleh karena itu, jalan di joho itu lebih mudah diakses. Untuk sistem pemerintahannya pada zaman dahulu sebelum ada kabupaten trenggalek, daerah pule sudah ada tapi wilayahnya masih ikut Pacitan. terus pindah lagi ke Tulungagung.

Oleh karena itu arsip dan pembagian tanah dibawah pemerintahan Tulungagung. Data hasil wawancara dengan Mbah Sarmin menyebutkan bahwa ada 2 kepala desa yang belum tercantum dalam arsip RPJMDes yang pertama Bapak Jontono, kedua Bapak Kriyogimujo. Pemilihan kedua kepala desa tersebut berbeda dengan sistem pemilihan yang saat ini kita lakukan.

Kalau dulu votingnya masih pakai lidi dan sifatnya terbuka. Dulu sebelum voting memakai lidi, sistem pemilihan nya memilih ditempat terbuka dan areanya datar dengan sistem terdapat 2 calon kepala desa baris sejajar didepan. Kemudian, pemilih itu ikut masuk baris dibelakangnya. Dari sana dapat diketahui jumlah suara

terbanyak dari kedua calon kepala desa yang terpilih secara transparan.

1.2 Dari Buku RPJM Desa 2019-2025

Dalam buku RPJM Desa 2019-2025 dijelaskan bahwa menurut sumber cerita para sesepuh atau para pendahulu, Desa Kembangan terbentuk berawal dari terbentuknya dua wilayah yaitu Timur dan Barat yang konon sejak zaman Belanda sudah ada titik batasnya yaitu Tugu Tanggulasi yang terletak di Puncak Galih. Seiring dengan perkembangan zaman akhirnya tahun 1918 dua desa tersebut digabungkan menjadi satu dinamakan menjadi Desa Kembangan, yang berarti dua desa menjadi berkembang (masyarakat yang cepat berkembang, makmur, dan sejahtera) yang dikenal sampai sekarang dengan nama yang sama yaitu Desa Kembangan.

Terkait Sejarah juga dibahas oleh Bapak Sukono atau Kasun Desa Kembangan. Yang menjelaskan bahwa dahulunya kurang lebih Desa Kembangan merupakan desa unggulan yang sering menjadi junjungan orang penting atau biasa mewakili untuk mengikuti acara-acara penting. Unggulan disini menurut penulis menyerempet sedikit

dengan berkembang, dimana mereka cepat berkembang maka bisa disebut unggulan.

Adapun pemimpin Desa Kembangan sedari awal terbentuknya desa hingga saat ini adalah sebagai berikut:

1. Masa kepemimpinan KARTORDJO Tahun 1918 s/d Tahun 1939
2. Masa kepemimpinan MARTODJO Tahun 1939 s/d Tahun 1956
3. Masa kepemimpinan MARYONO Tahun 1972 s/d Tahun 1990
4. Masa kepemimpinan KURNIADI Tahun 1991 s/d Tahun 1998
5. Masa kepemimpinan DJARNO Tahun 1999 s/d Tahun 2013
6. Masa kepemimpinan SUWITO Tahun 2013 s/d Tahun 2018
7. Masa kepemimpinan SUKIMIN Tahun 2019 s/d Sekarang

Dari ketiga sumber sejarah dapat dikatakan berkaitan satu sama lain terkait mengapa 2 kepala dusun sebelum bapak Kartojo tidak tertulis di buku RPJM Desa karena arsipnya yang sudah banyak berpindah tangan dari 2

kekuasaan wilayah yang berbeda pertama dari Pacitan kemudian ke Tulungagung, juga sejarah pada zaman masa penjajahan Belanda yang mana desa juga ikut terlibat, karena disebutkan ada seorang pahlawan yaitu panglima soedirman yang melewati wilayah desa Kembangan hendak ke Pacitan tapi beliau di lewatkan ke desa lain yaitu desa Joho yang bersebelahan dengan desa Kembangan. maka dari itu kenapa jalan raya yang sekarang tidak lewat bagian krajan tetapi melewati jalan raya Panggul. Jika di lihat *throwback* masa lampau semua tersusun rapi oleh cerita dari mbah Sarmin.

Untuk buku arsip dari desa sendiri isinya hanya sejarah singkat kenapa nama desa Kembangan memiliki nama itu, yang menurut buku karena 2 desa yang disatukan kemudian menjadi berkembang, maka sampai sekarang disebut Desa Kembangan. penulis mendapat banyak sumber sejarah terkait desa Kembangan maka dari itu ada yang berbeda dari sumber informasi yang di dapat tetapi masih berhubungan satu sama lain jika dibaca rentetan rentang waktu kejadiannya.

Bab 2. Budaya

Budaya: Unik yang Dimiliki Desa Kembangan

1. Wayang

Wayang adalah sebuah seni pementasan tradisional yang pementasannya biasa dilakukan dengan bercerita oleh Ki Dalang atau pencerita. Wayang merupakan pertunjukan tradisional asli Indonesia yang berasal dan berkembang pesat di pulau Jawa dan Bali. Wayang dikenal sebagai alat atau bentuk hiburan yang dipertontonkan kepada masyarakat. Dalang sendiri di desa kembangan terdapat 2 seorang dalang yang pertama dari dusun turi bernama bapak Sukani dari RT 4 yang kedua dari dusun krajan bernama mbah sarmin, beliau masih aktif menjadi seorang dalang, yang masih bisa di ikutkan di peringatan atau acara tertentu, untuk melakukan aktivitasnya yaitu dalang. Tetapi seiring berkembangnya zaman perwayangan jadi kurang terlihat. Apalagi di saat seperti masa pandemi kemarin yang semua kegiatan biasanya ada tidak ada terlebih dahulu.

2. Sholawatan

Sholawatan yang biasa kita ketahui, disini juga aktif dan di hadirkan si acara-acara besar yang dibuat oleh desa, untuk memeriahkan sebuah acara. Sholawatan sendiri dimainkan oleh hadrah. Seperti kemarin di saat malam tirakatan 17 Agustus Hadrah dari rt. 05 dihadirkan untuk mengiringi dan memeriahkan acara tersebut. Di Desa Kembangan juga terdapat 2 hadrah, jadi per dusun memiliki satu hadrah. Di dusun Turi tim Hadrah terdapat di Rt. 05 dengan ketua bapak Yatminto, di dusun Krajan terdapat di rt 09 dengan ketua bapak dul.

3. Karawitan

Acara karawitan juga ada pada zaman sebelum pandemi, pengrawit sendiri di desa Kembangan juga ada 2 di dusun turi ada tapi berhenti karena para teman-temannya pengrawit masih muda jadi banyak yang sudah menikah jadi sudah tidak berjalan lagi tim pengrawitnya. Di krajan dipimpin oleh pak jahyo.

4. Music elco

Sebenarnya music elco sendiri adalah sound system yang digunakan pada setiap ada acara, tetapi dimasukkan kedalam bentuk budaya mungkin karena

music elco digunakan untuk memeriahkan atau mendampingi berbagai macam acara kebudayaan. Sebagai pelengkap pada sebuah acara.

5. Campursari

Untuk budaya sendiri dari hasil wawancara dengan bapak Sukono selaku kasun menyampaikan hanya hal tersebut diatas dimana tidak ada hal khusus lainnya yang menarik dan khusus terkait budaya.

Bab 3 Tradisi

Tradisi: Citra Desa Kembangan Dalam Bentuk Adat

1. Malam Suran

Suran adalah sebuah kegiatan Budaya Keagamaan yang dilaksanakan setiap setahun sekali yang bertepatan pada Malam 1 Suro yaitu merupakan bulan pertama (Ulan Suro) awal tahun baru menurut kalender Jawa. Malam suran biasa dilakukan pada saat malam antara tanggal 8 dan 10 bulan suro atau muharram, hal yang menjadikan ciri khas atau berkesan tersendiri dari malam suran adalah terkait ambengan (bawa makanan) mereka akan memusyawarahkan apakah akan membawa ambengan sendiri-sendiri atau menggunakan uang kas masjid dan untuk makanannya setelah acara biasanya di daerah saya tidak diberikan di piring tapi di bagikan biasa seperti bentuk berkat. Karena biasanya di daerah saya pas ambengan di tempatkan di kotak kardus makanan, atau di tempatkan di marang (tempat berkat), jadi pembagiannya per orang

hadir diberi makanan dalam kardus atau berkat dalam marang.

Sedangkan disini bawa ambengannya, ada yang bawa nasi di baskom besar, ada yang bawa ayam lodo, ada yang bawa sambel goreng, dll. Bawaan ambengan tersebut diperoleh dari uang kas masjid. Lalu semua dikumpulkan kemudian dibagi rata di piring yang telah disediakan, jadi semua dibagi rata. Dan tentu saja diperbolehkan apabila masyarakat ada yang ingin membawa ambengan dengan sukarela. Menurut penulis hal tersebut sangat unik karena hal tersebut dinilai adil dalam pembagiannya dan berbeda dari yang lain yang penulis pernah ketahui.

2. Bersih Desa berupa Malam Tirakatan

Malam tirakatan dilakukan bertepatan pada malam peringatan 17 agustus, sebagai bentuk doa kepada para pahlawan dan peringatan 17 agustus untuk menghargai jasa para pahlawan yang telah gugur berjuang dalam meraih kemerdekaan Indonesia. malam tirakatan pada saat itu kami peserta KKN per kelompok membawa nasi tumpeng, nasi tumpeng

dikumpulkan kemudian dibagikan secara rata seperti pada saat malam suran. Jadi semua orang yang hadir memperingati 17 agustus mendapatkan makanan yang di bagi dalam piring.

3. Yasinan

Yasinan untuk ibu-ibu diadakan pada siang hari pada pukul 01:00 siang, di daerah Turi yasinan diadakan pada hari Jum'at siang hari di hadiri oleh rt 01 dan 02. Untuk wilayah krajan per rt ada acara yasinan sendiri tetapi dilaksanakan pada hari Selasa pada siang hari. Semua acara yasinan ibu-ibu dilaksanakan pada siang hari.

Untuk para bapak-bapak dilakukan pada malam hari, malam kamis per dusun mungkin dilakukan pada hari yang sama yaitu malam Jum'at. Kegiatan yasinan dilakukan seminggu sekali di setiap rumah yang bersangkutan.

4. Fatayatan atau Haul Besar

Fatayat NU adalah organisasi pemuda atau perempuan muda Islam yang berhaluan Ahlu Sunnah wal Jama'ah atau sebuah perkumpulan ibu-ibu yang memiliki beberapa kegiatan.

Dilakukan di masjid bergilir di desa Kembangan setiap selapanan sekali.

5. Megengan

Megengan adalah sebuah tradisi yang dilakukan pada malam pertama di Bulan Ramadhan membawa ambengan atau berkat dan bertempat di masjid. Biasanya acaranya disertai tahlil dan iringan-iringan do'a sebagai rasa syukur kepada Allah SWT karena telah diberi umur yang panjang dan masih diberi kesempatan untuk bertemu bulan puasa. Megengan sendiri biasanya juga dilaksanakan setelah sholat led baik idul fitri maupun idul adha.

6. Malem 21, 23, 25, 27, 29

Malam 21 atau malem selikuran adalah tradisi dalam menyambut malam lailatul qadar. Malam ini diselenggarakan pada malam 21 hingga 29. Sepuluh hari terakhir bulan Ramadhan, setiap 10 rumah atau keluarga membawa berkat yang di kumpulkan di Masjid dan malam ganjil selanjutnya bergilir 10 rumah lainnya membawa berkat tersebut. Dalam konteks acara ini disini

selikuran memiliki makna *sing linuwih ing tafakur* yang dapat diartikan sebagai ajakan untuk lebih giat mendekatkan diri kepada Allah.

7. Muludan

Muludan atau Maulid Nabi adalah acara peringatan hari lahir Nabi Muhammad SAW yang perayaannya jatuh pada setiap tanggal 12 Rabiul Awal dalam penanggalan kalender Hijriah. Kata Maulid atau Milad dalam bahasa arab berarti lahir.

8. Kupatan

Kupatan biasanya dilakukan pada saat hari ke 7 bulan Syawal, sebagai ungkapan rasa syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, kupat merupakan kependekan dari ngaku lepat yang memiliki arti mengakui kesalahan. Maka dari itu saling berbagi ketupat pada hari idul fitri sebagai symbol atas pengakuan kesalahan dan kekurangan diri masing-masing terhadap Allah SWT, keluarga dan terhadap sesama.

Kupat merupakan makanan yang terbuat dari beras yang dibungkus dengan janur atau daun kelapa yang masih muda.

Bab 4. Potensi Desa (POTENSI UMKM)

1. Produksi Tempe Bu Nur

Awal mula pembuatan tempe sudah berjalan selama bertahun-tahun secara turun temurun. Pekerjaan pembuatan tempe yang telah dilakukan ini merupakan pekerjaan sampingan. Proses pembuatan tempe memerlukan ± 20 kg kedelai dalam satu kali produksi. Keuntungan yang diperoleh dalam satu kali produksi mencapai 300-350 ribu rupiah dengan modal awal sebesar 500 ribu rupiah. Tempe hasil produksi Bu Nur ini, memiliki keunikan tersendiri yakni tempe yang dihasilkan lebih padat dengan cita rasa yang lebih gurih.

Proses pembuatan tempe yang pertama yaitu pemilihan dan pencucian kedelai. Biji kedelai yang dipilih untuk dijadikan sebagai bahan dasar tempe harus bagus dan padat berisi. Pemilihan tersebut digunakan agar dapat menghasilkan tempe yang baik dan berkualitas nantinya. Kedua yaitu perendaman awal, kedelai direndam dalam air selama 12 jam, yang mana dalam proses ini akan memudahkan pengupasan kulit biji bekedelai. Ketiga yaitu pencucian kedelai yang telah direndam, pencucian berfungsi untuk menghilangkan bakteri dan mikroorganisme yang tumbuh selama

perendaman, serta membuang kelebihan asam dan lendir yang terproduksi. Keempat yaitu proses perebusan lanjutan yang berfungsi sebagai proses sterilisasi untuk mematikan mikroorganisme yang tumbuh selama perendaman. Lama perebusan tergantung pada kondisi bahan. Umumnya proses ini memakan waktu 40-60 menit. Perebusan dilakukan menggunakan alat tradisional yaitu tungku. Kelima yaitu penirisan dan pendinginan, biji yang telah direbus ditiriskan dengan ditebarkan di atas nampan yang lebar dan besar agar lebih mudah tiris dan dingin. Keenam yaitu penambahan ragi, setiap 10 kg biji kedelai, takaran ragi yang digunakan adalah satu sendok teh, kemudian di aduk dan dicampur rata yang dilakukan di atas nampan. Proses terakhir yaitu pembungkusan bahan, bahan untuk membungkus bisa menggunakan bahan alami atau bahan buatan seperti plastik yang dinilai lebih praktis dan efisien. Hasil sisa dari proses pemisahan kulit kedelai digunakan sebagai pakan hewan ternak seperti kambing dan sapi. Hasil sisa air rebusan kedelai juga dapat digunakan sebagai minum hewan ternak.

Produksi tempe Bu Nur lebih memilih menggunakan kemasan berbahan daun. Pelanggan tempe

Bu Nur pun lebih tertarik terhadap tempe yang dikemas dengan daun dibandingkan dengan plastik. Hal ini dikarenakan tempe yang dikemas dengan daun memiliki cita rasa yang khas. Daun yang dipilih sebagai kemasan pun tidak sembarangan, Bu Nur lebih memilih menggunakan daun pisang raja, pisang awak, maupun daun temulawak. Pemasaran produk tempe Bu Nur mencakup wilayah Kecamatan Pule yang meliputi Desa Kembangan sendiri, Desa Pakel, dan Desa Joho. Pemasaran lebih terfokus pada toko kelontong. Bu Nur mematok harga penjualan tempe sebesar 2000 rupiah per bijinya.

2. Budidaya Jamur

Di Desa Kembangan begitu banyak UMKM yang berjalan, salah satunya yakni budidaya jamur yang terletak di Dusun Krajan, Desa Kembangan. Budidaya jamur ini sudah cukup diminati masyarakat dikarenakan budidaya jamur ini begitu bermanfaat. Berikut beberapa manfaat dari jamur: meningkatkan sistem kekebalan tubuh, meningkatkan kesehatan usus, baik untuk tekanan darah, dapat mencegah kanker, meningkatkan kesehatan otak, dan untuk kesehatan mental. Selain manfaat diatas,

jamur ini juga begitu diminati masyarakat luas untuk dikonsumsi sebagai pelengkap sayuran.

Budidaya jamur sangat menguntungkan karena tidak memerlukan lahan yang luas, memanfaatkan limbah organik yang melimpah, dan kompos bekas media tanam dapat langsung digunakan untuk pupuk kolam ikan, makanan ikan, dan untuk memelihara cacing. Budidaya jamur memiliki peluang yang tinggi karena permintaan jamur yang standar di pasaran, modal yang relatif kecil dan terjangkau, dan mempunyai waktu panen yang singkat.

Ada banyak macam jamur yang dapat dibudidayakan, contohnya yaitu jamur merang, jamur tiram, jamur kuping, jamur shitake, dan jamur lingzhi. Namun, di Desa Kembangan jamur yang dibudidayakan lebih fokus pada jamur tiram dan jamur kuping dan yang paling banyak diminati adalah jamur tiram.

Proses pembuatan jamur diawali dengan membasahi serbuk kayu hingga basah lalu diberi minyak untuk pembibitan dan dicampur menjadi satu. Setelah itu dimasukkan ke dalam plastik sampai penuh dan tidak berongga dan ditutup. Jumlah adonan yang dimasukkan ke plastik harus sama satu dengan yang lain agar

mengalami pembusukan dalam waktu yang sama. Plastik yang berisi adonan dikukus selama kurang lebih 6 jam untuk sterilisasi yang bertujuan menginaktifkan mikroba, bakteri, kapang, maupun khamir yang dapat mengganggu pertumbuhan jamur yang ditanam. Setelah itu, inkubasi atau masa pertumbuhan miselium dan dilakukan dengan cara menyimpan di ruangan inkubasi dengan kondisi tertentu. Inkubasi dilakukan hingga seluruh media berwarna putih merata. Terakhir, dilakukannya panen jamur setelah pertumbuhan jamur mencapai tingkat yang optimal, permanenan biasanya dilakukan 5 hari setelah tumbuh calon jamur.

3. Penyulingan Minyak Cengkeh dan Nilam

Desa Kembangan kaya akan hasil rempahnya, salah satunya yaitu cengkeh dan nilam. Cengkeh dan nilam ini biasanya diolah menjadi minyak atsiri yang menempati posisi penting dalam perdagangan, karena mempunyai volume terbesar dalam ekspor minyak atsiri di Indonesia. Minyak atsiri memiliki beberapa manfaat, yaitu menurunkan stres dan kecemasan, mengurangi sakit kepala dan migrain, mengatasi masalah tidur dan

insomnia, mengurangi peradangan, dan mengandung antibiotik dan antimikroba.

Penyulingan minyak nilam dan cengkeh di Desa Kembangan masih menggunakan alat yang sederhana yaitu alat penyuling yang terbuat dari logam besi, hal ini menyebabkan minyak yang dihasilkan berwarna gelap. Minyak atsiri yang berwarna gelap dapat dimurnikan dengan cara penyulingan ulang atau dengan cara pengkelatan. Namun metode pengkelatan dinilai lebih mudah dan menguntungkan dibanding cara penyulingan ulang. Pengkelatan merupakan proses pengikatan logam dalam suatu cairan oleh suatu senyawa yang memiliki lebih dari satu pasang elektron bebas.

Cara penyulingan minyak yang digunakan di Desa Kembangan yaitu dengan cara di rebus. Cara ini merupakan cara yang paling baik. Pada dasarnya sistem pengolahan dengan cara ini adalah dengan mengalirkan uap bertekanan tinggi.

Pada cara ini harus ada dua drum yaitu drum perebus air dan drum bahan nilam. Sistem kerjanya uap yang dihasilkan dari drum perebus air dialirkan pada drum bahan nilam. Bahan nilam yang akan disuling ditempatkan pada atas piringan yang berlubang lubang di

dalam drum tersebut. Piringan berlubang ini bisa lebih dari satu dengan penempatan secara bertingkat, dan diberi jarak pada setiap tingkatnya, baik pada bagian atas maupun pada bagian bawahnya. Begitu juga antara piringan tersebut dengan alas drum juga harus ada jarak kosongnya, hal ini dimaksudkan untuk menampung uap yang dihasilkan dari drum perebus air.

Uap dari drum perebus air dialirkan ke drum bahan. Bersama uap ini minyak nilam akan terbawa mengalir ke pipa pendingin. Kemudian setelah mengalami pendinginan, campurkan air dengan minyak. Karena masa zar air dan minyak berbeda, maka kedua zat ini akan memisah dengan sendirinya. Maka dengan mudah minyak nilam berkualitas tinggi bisa dipisahkan dari air tersebut.

4. Produksi Rengginang

Di Desa Kembangan terdapat beberapa orang yang memproduksi rengginang. Rengginang adalah sejenis kerupuk tebal yang terbuat dari beras ketan yang dibentuk bulat dan dikeringkan dengan cara dijemur di bawah panas matahari, lalu digoreng panas dalam minyak goreng. Agak berbeda dari jenis kerupuk lain

yang umumnya terbuat dari adonan bahan yang dihaluskan seperti tepung tapioka atau tumbukan biji melinjo, rengginang tidak dihancurkan sehingga bentuk butiran ketannya masih tampak.

Selain enak disantap, rengginang juga memiliki beberapa manfaat bagi kesehatan meski disajikan dengan cara digoreng. Di antaranya adalah kandungan kalori yang cukup rendah, namun Anda harus tetap memiliki batasan jumlah saat mengonsumsinya agar tidak berlebih. Rengginang juga dapat membantu Anda menurunkan resiko penyakit jantung, menangkal radikal bebas, hingga menjaga metabolisme dalam tubuh.

Dari anak kecil hingga orang tua suka dengan rengginang membuat siapa pun yang memakannya ingin makan lagi dan lagi. Banyak kalangan yang suka akan rengginang membuat peluang usaha rengginang patut dicoba. Permintaan pasar yang tinggi untuk rengginang mentah membuat usaha ini semakin menjanjikan. Jadi usaha ini memang mudah untuk dijalankan, asalkan memiliki pengetahuan dalam memasarkan, membuat produk dan hal – hal yang berkaitan dalam usaha ini. Pengolahan camilan berbahan ketan ini sangat mudah, karena memang bahan baku yang dibutuhkan ialah ketan

berkualitas. Modal untuk membuka usaha rengginang juga tidak besar jadi siapa pun bisa mencoba menjalankannya.

Bisnis rengginang ini tidak membutuhkan modal besar untuk memulainya, memulai bisnis ini hanya membutuhkan modal jutaan saja dan tidak sampai puluhan juta. Sehingga Anda dapat mencoba menggunakan modal kecil dalam membuka usaha rengginang. Ketika bisnis telah dikenal maka dapat menggunakan modal besar untuk memenuhi permintaan konsumen.

Untuk memulai usaha rengginang dibutuhkan bahan baku yang cukup, bagi pengusaha pemula akan lebih baik jika membuat rengginang dalam jumlah kecil. Jika banyak yang suka dengan rengginang ini maka bisa membuatnya dengan jumlah banyak. Bahan baku pembuatan rengginang ini yaitu beras ketan, garam, air, bawang putih dan terasi. Bahan baku rengginang ini bisa dibeli dengan mudah dipasaran.

Dalam memproduksi rengginang ini sangat mudah, namun untuk pengusaha pemula rengginang sebaiknya mempelajari terlebih dahulu cara membuat rengginang yang enak. Proses produksi ini membutuhkan peralatan

yang tepat, beberapa peralatan yang dibutuhkan ini yaitu mesin pengukus, penghalus bumbu, nampan besar, dan peralatan tambahan lainnya. Dalam mengukus beras ketan ini harus maksimal agar mendapatkan rengginang yang pas. Setelah itu rengginang diberi warna agar menarik dan dicetak. Setelah proses mencetak selesai maka rengginang siap dijemur. Jemur dibawah sinar matahari supaya rengginang kering sempurna.

Untuk membuat rengginang yang diminati maka buat kemasan yang menarik dan unik. Kemasan bisa menggunakan plastik bening yang tebal namun rengginang diberi warna sehingga akan terlihat menarik. Supaya produk dikenal maka buat nama brand usaha rengginang yang mudah diingat.

Ketika menjalankan suatu usaha maka perlu belajar pemasaran sebab ini merupakan kunci dimana dapat meraup keuntungan hingga puluhan juta. Pemasaran agar usaha rengginang dikenal ialah dengan memasarkan keberbagai tempat, misalnya di toko kelontong, supermarket, pasar, mini market dan sebagainya.

Camilan rengginang disukai berbagai kalangan karena rasanya yang gurih dan enak. Membuat target pasar dari produk rengginang dapat diperoleh dengan

mudah. Mulai dari ibu rumah tangga, pengusaha camilan dan sebagainya dapat dijadikan target pasar usaha rengginang.

5. Penghasil Porang

Porang merupakan tanaman jenis umbi-umbian. Saat ini, Porang dinilai memiliki investasi yang sangat tinggi sehingga menjadi primadona ekspor. Budidaya porang biasanya dilakukan dengan teknik tumpang sari. Jadi, sekitar porang ada tanaman lain seperti kacang tanah dan jagung. Selain itu, porang juga ditanam di bawah naungan tanaman tahunan seperti sengon pada ketinggian 500-1200 mdpl. Pertumbuhan porang didukung oleh tanah gembur dan lempung berpasir.

Porang tumbuh dengan batang bercorak belang hijau putih. Ciri-ciri lain tanaman porang adalah sebagai berikut:

- a. Memiliki daun lebar berujung runcing dan berwarna hijau muda.
- b. Memiliki kulit batang yang halus berwarna kekuningan.
- c. Di setiap pertemuan cabang terdapat bubul atau katak.

Porang memiliki banyak manfaat yaitu mengandung karbohidrat, lemak, protein, mineral, vitamin, serat pangan, kristal kalsium oksalat, dan alkaloid. Porang banyak digunakan sebagai bahan baku tepung, penjernih air, kosmetik, pembuatan lem, dan jelly. Salah satu kandungan terbesar di dalam porang adalah glukomanan yang merupakan serat alami dan larut dalam air.

Referensi

- Pemerintah Desa Kembangan, 2019. Rencana Pembangunan Jangka Menengah Desa (RPJMDes) tahun 2019-2025
- Wawancara dengan Bapak Sukono selaku Kepala Dusun Turi Desa Kembangan.
- Wawancara dengan Mbah Sarmin selaku Dalang RT 10 Dusun Krajan Desa Kembangan.

BABAD DESA

Kembangan

Desa Kembangan merupakan desa unggulan yang sering dijadikan jujukan oleh orang-orang besar ketika singgah, alasannya karena berbagai macam potensi yang ada. Banyaknya potensi membuat desa Kembangan menjadi desa yang kian berkembang. Itulah asal muasal desa ini memiliki nama desa Kembangan.

Tidak hanya potensi, desa Kembangan juga memiliki beragam adat budaya yang begitu kental. Perayaan setiap tahun yang diadakan, menjadikan masyarakat desa Kembangan kian merangkul satu sama lain. Kesederhanaan menjadi acuan untuk senantiasa bersyukur atas segala sesuatu yang diberikan Tuhan. Desa yang asri, sejuk, damai, begitulah julukan yang pantas untuk desa yang atau ini.

Buku ini adalah sebuah ikhtlar untuk merangkum mengenal berbagai hal yang ada di desa kembangan. Harapannya, dengan hadirnya buku ini, pemerintah terkait baik dalam scope makro ataupun mikro tertarik untuk melakukan hal serupa di seluruh desa yang ada.