

Besuki Arum

(Amanah, Rukun, Makmur)

Babad Desa, Potensi Ekonomi, Potensi
Wisata, Dan Tradisi Desa

TIM KKN REGULER MULTISEKTORAL DESA BESUKI

(UIN Sayyid Ali Rahmatullah Tulungagung)

BESUKI ARUM

(Amanah, Rukun, Makmur)

**Babad Desa, Potensi Ekonomi, Potensi
Wisata, Dan Tradisi Desa**

TIM KKN REGULER MULTISEKTORAL DESA BESUKI

(UIN Sayyid Ali Rahmatullah Tulungagung)

Besuki Arum

Oleh : Tim KKN Reguler MULTisektoral Desa Besuki

Copyright © CV Kreator Cerdas Indonesia

RT/RW 04/01 Desa Joho Kecamatan Wates Kabupaten Kediri 64174
081230350946

Editor : Erye Team

Tata Letak : Erye

Team

Desain Sampul : Erye Team

Diterbitkan oleh :

CV Kreator Cerdas Indonesia, 2022

Anggota IKAPI No.345/JTI/2022

Hak cipta dilindungi oleh undang-undang Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi buku ini tanpa izin tertulis dari penerbit

Cetakan I : September 2022

**Sanksi Pelanggaran Pasal 72
Undang-undang Nomor 19 Tahun 2002
Tentang Hak Cipta:**

- (1) Barangsiapa dengan sengaja dan tanpa hak mengumumkan atau memperbanyak ciptaan pencipta atau memberi izin untuk itu, dapat dipidana dengan pidana penjara masing-masing paling singkat 1 (satu) bulan dan/atau denda paling sedikit Rp.1.000.000,00 (satu juta rupiah), atau pidana penjara paling lama 7 (tujuh) tahun dan/atau denda paling banyak Rp.5.000.000.000,00 (lima miliar rupiah)
- (2) Barangsiapa dengan sengaja menyiarkan, memamerkan, mengedarkan, atau menjual kepada umum suatu ciptaan atau barang hasil pelanggaran hak cipta atau hak terkait, dapat dipidana dengan pidana penjara paling lama 5 (lima) tahun dan/atau denda paling banyak Rp.500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah)

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT. yang telah melimpahkan nikmat, taufik, dan kesehatan, sehingga penyusunan buku Babad Desa yang berjudul “Besuki Arum (Amanah, Rukun, Makmur) Babad Desa, Potensi Ekonomi, Potensi Wisata, dan Tradisi Desa” ini dapat terselesaikan. Sholawat serta salam, semoga tetap tercurahkan kepada Nabi Muhammad SAW. yang kita harapkan syafaatnya di hari kiamat, *Aamiin ya rabbal ‘alamin*.

KKN atau Kuliah Kerja Nyata sebagai salah satu program yang diselenggarakan oleh pihak Lembaga Penelitian dan Pengabdian pada Masyarakat (LP2M) UIN Sayyid Ali Rahmatullah Tulungagung yang berbasis Multisektoral Regional pada gelombang 2 ini yang mengangkat sebuah tema “Moderasi Bearagama dan Pemberdayaan Masyarakat Multisektoral Berbasis Potensi Wisata Lokal”. Dimana program ini bertujuan sebagai pengaplikasian mahasiswa terhadap ilmu yang telah didapatkan selama berada di bangku perkuliahan. Selain itu, juga sebagai bekal mahasiswa nantinya ketika sudah terjun kembali ke masyarakat.

Buku “Besuki Arum (Amanah, Rukun, Makmur) Babad Desa, Potensi Ekonomi, Potensi Wisata, dan Tradisi Desa” ini disusun untuk mengetahui gambaran beberapa aspek yang berkaitan dengan Desa Besuki. Diantaranya profil, sejarah, komunitas, tradisi, budaya, kearifan lokal, dan potensi ekonomi, serta potensi wisata yang ada di Desa Besuki. Penyusunan buku Babad Desa Besuki ini tentunya masih jauh dari kata sempurna, baik secara konteks maupun konten. Oleh karena itu, kami mengharapkan kritik dan saran demi perbaikan kedepannya.

Terima kasih kami ucapkan kepada semua pihak yang telah memberikan kontribusinya dalam penyusunan buku ini, semoga Allah SWT. Membalas segala kebaikan semua pihak yang telah

membantu. Semoga buku Babad Desa ini dapat bermanfaat bagi penyusun khususnya dan masyarakat umumnya.

Trenggalek, 1
September 2022

Penyusun



DAFTAR ISI

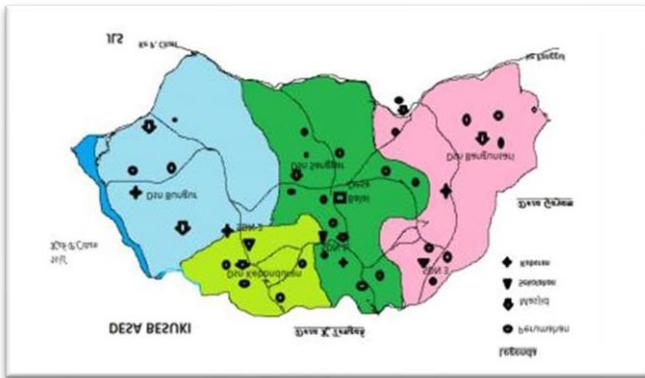
Kata Pengantar.....	iii
Daftar Isi.....	v
BAB I : PROFIL, SEJARAH BERDIRI, DAN SEJARAH MASUKNYA ISLAM DESA BESUKI	6
A. Profil Desa Besuki.....	6
B. Sejarah Desa Besuki pada Masa Lampau	11
C. Sejarah Masuknya Islam Di Desa Besuki	14
BAB II : TRADISI, BUDAYA, DAN KEARIFAN LOKAL DESA BESUKI	16
A. Jaranan.....	16
BAB III : POTENSI EKONOMI : KULINER, KERAJINAN TANGAN, DAN PRODUK INDUSTRI.....	20
A. Abon Bonggol Pisang.....	20
B. Manggleng.....	22
C. Kolong Kletik	24
D. Keripik Pisang Khas Besuki	26
E. Minyak Cengkeh	28
F. Piring Dan Mangkok Dari Lidi.....	31
G. Sapu Dari Sabut Kelapa	33
H. Pupuk Organik Cap Kambing Jantan.....	34
BAB IV : POTENSI WISATA DESA BESUKI	39
A. Pantai Ngalamun/ Tirisan	39
Daftar Pustaka	41

BAB I

PROFIL, SEJARAH BERDIRI, DAN SEJARAH MASUKNYA ISLAM DESA BESUKI



A. Profil Desa Besuki



1. Nama-Nama Kepala Desa Besuki

Berikut nama-nama Kepala Desa Besuki sejak tahun 1754 hingga sekarang :

- a. Sonodrono dari Dusun Bangunsari
- b. Singokariyo dari Dusun Bangunsari
- c. Singotirto dari Dusun Bangunsari
- d. Karsotirto dari Dusun Kebonduren
- e. Poncodikromario dari Dusun Sanggar
- f. Somodikromo dari Dusun Sanggar
- g. Kariyosengodyo dari Dusun Bungur
- h. Djoyodikromo dari Dusun Kebonduren
- i. Wiryosentono dari Dusun Sanggar

- j. Kartosentono dari Dusun Sanggar
- k. Partosentono dari Dusun Sanggar
- l. Somowidjoyo dari Dusun Sanggar
- m. Hadisoekarto dari Dusun Kebonduren
- n. Kaderi dari Dusun Bangunsari
- o. Katibun dari Dusun Bungur
- p. Sabar Riyanto, S.Pd dari Dusun Sanggar
- q. Setya Bakti Widodo dari Dusun Sanggar

2. Pemerintahan Desa Besuki

Menurut situs resmi Desa Besuki Kecamatan Panggul, Pemerintahan Desa adalah pelaksanaan tugas pemerintahan oleh Pemerintah Desa dan Badan Permusyawaratan Desa dalam mengelola kepentingan masyarakat desa berdasarkan sejarah dan tradisi warga setempat yang dihormati dalam sistem Pemerintahan Negara Kesatuan Republik Indonesia.

Pemerintahan Desa terdiri dari Pemerintah Desa yang terdiri dari Kepala Desa serta Perangkat Desa, dan Badan Permusyawaratan Desa (BPD). Pemerintah Desa berperan melaksanakan pemerintahan desa. Sedangkan Badan Permusyawaratan Desa ialah lembaga sebagai bentuk demokrasi dalam pelaksanaan pemerintahan desa sebagai unsur pelaksana pemerintahan desa

3. Kepala Desa Besuki



Profil Kepala Desa Besuki

Nama	: Setya Bkti Widodo
Tempat, Tanggal Lahir	: Trenggalek, 5 Juni 2022
Agama	: Islam
Pendidikan Terakhir	: SLTA Sederajat
Alamat	: RT 27 RW 4 Ds. Besuki Kec. Panggul Kabupaten Trenggalek

4. Visi Dan Misi Desa Besuki

a. Visi

Visi adalah rumusan umum tentang tujuan yang diinginkan di akhir penyelenggaraan pemerintahan oleh Pemerintah Desa. Selanjutnya, berdasarkan problematika yang dialami oleh Pemerintah Desa Besuki pada tahun-tahun ke belakang, maka

dibutuhkan solusi-solusi untuk membenahinya selama tahun-tahun ke depan. Untuk itu, disusunlah visi Pemerintah Desa Besuki, yaitu :

**“Menjadikan Desa
Besuki
Yang Mandiri, Sejahtera,
Dan Berkepribadian”**

Menurut situs resmi Desa Besuki, berikut maksud dari visi di atas :

Mandiri, artinya bersama masyarakat mencapai cita-cita luhur untuk mewujudkan kehidupan yang bersatu, mandiri, dan gotong royong.

Sejahtera, artinya naiknya taraf hidup warga melalui salah satunya dari program pembangunan ekonomi pedesaan yang berbasis Ekonomi Kerakyatan

Berkepribadian, artinya membentuk warga Desa Besuki yang maju dan berbudaya, berbudi perkerti luhur, dan menjunjung nilai-nilai kearifan lokal

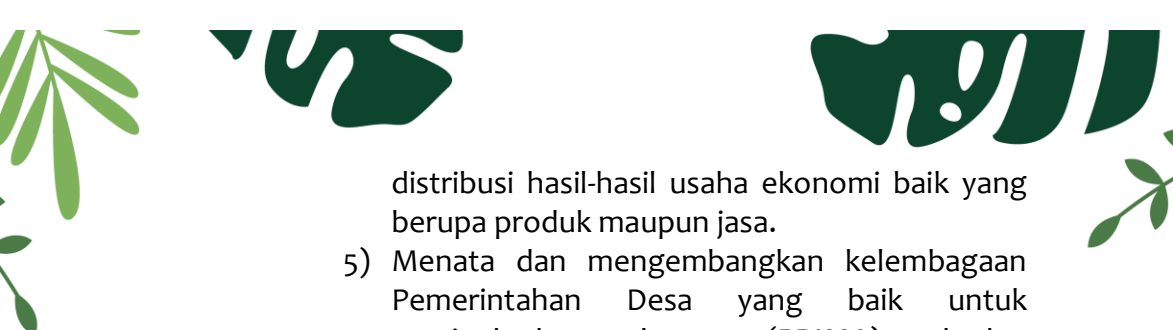
b. Misi

Misi adalah rumusan umum tentang usaha-usaha untuk mencapai visi. Untuk mencapai visi di atas, maka misi pembangunan Desa Besuki adalah sebagai berikut:

- 1) Meningkatkan kinerja aparatur Pemerintah Desa yang bersih, profesional, dan responsif
- 2) Meningkatkan fasilitas infrastruktur desa yang menunjang perekonomian yang produktif
- 3) Meningkatkan pengembangan karakter masyarakat yang berkepribadian, mandiri, dan bergotong royong
- 4) Meningkatkan kualitas dan daya saing produktifitas masyarakat desa, termasuk sektor pertanian berbasis teknologi tepat guna
- 5) Meningkatkan keberpihakan dalam mengentaskan kemiskinan

Sedangkan Misi Pembangunan Desa Besuki untuk mencapai visi Desa Besuki setelah mempertimbangkan potensi dan problematika desa, yaitu sebagai berikut :

- 1) Mewujudkan dan mengembangkan kegiatan keagamaan untuk menambah, memperkuat, eksistensi keimanan dan ketaqwaan kepada Tuhan Yang Maha Esa sehingga terbentuk sumber daya manusia (SDM) yang berkualitas, berakhlakul karimah dan santun berbudaya.
- 2) Mengoptimalkan pemanfaatan sumber daya alam (SDA) dengan tetap memperhatikan dampak kelestarian lingkungan.
- 3) Membangun dan meningkatkan hasil pertanian utamanya agrobisnis dengan jalan penataan pengairan, perbaikan jalan sawah / jalan usaha tani, pemupukan, dan pola tanam yang baik. Disamping penguatan eksistensi lembaga pendukung seperti, Kelompok Tani dan GAPOKTAN.
- 4) Membangun Pasar Desa sebagai sarana lintas ekonomi perdagangan untuk memperkuat



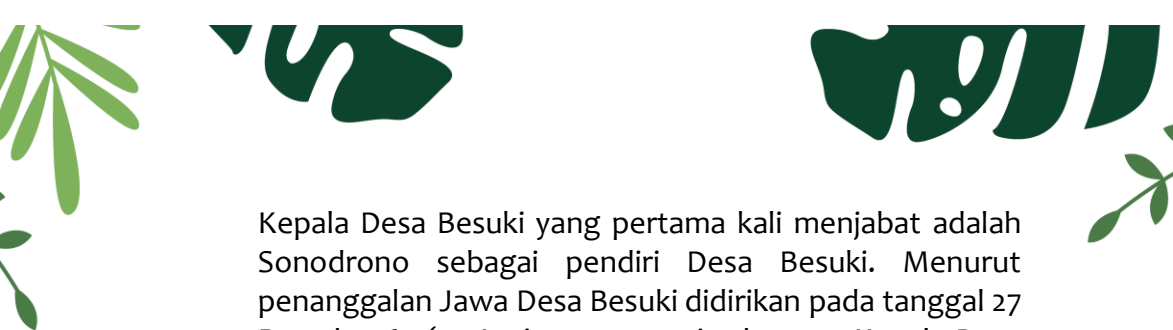
distribusi hasil-hasil usaha ekonomi baik yang berupa produk maupun jasa.

- 5) Menata dan mengembangkan kelembagaan Pemerintahan Desa yang baik untuk meningkatkan pelayanan (PRIMA) terhadap masyarakat.
- 6) Menumbuh kembangkan usaha kecil dan menengah melalui pelatihan usaha dan fasilitas permodalan yang murah, ringan dengan akses mudah
- 7) Mengembangkan infra struktur yang berorientasi pada kelestarian lingkungan hidup.
- 8) Membangun dan mendorong majunya bidang pendidikan baik formal maupun informal yang mudah diakses dan dinikmati seluruh warga masyarakat tanpa terkecuali yang mampu menghasilkan insan intelektual, inovatif dan entrepreneur (wirausahawan). Mewujudkan Desa Besuki yang dikenal dan diperhitungkan baik regional maupun nasional.

B. Sejarah Desa Besuki Pada Masa Lampau

1. Asal Usul Desa Besuki

Di masa lampau Desa Besuki dipimpin oleh seorang kepala desa yang bertempat tinggal di daerah "Suki". Letaknya berada di Besuki bagian timur dan sekarang daerah tersebut telah menjadi kawasan hutan. Pusat pemerintahan dinamakan Suki maka untuk daerah pemerintahannya diberi nama "Rembes Suki" diambil dari kata dalam Bahasa Jawa yaitu "Mbes" atau "Rembes" yang artinya sumber dan "Suki" menjadi nama "Besuki".



Kepala Desa Besuki yang pertama kali menjabat adalah Sonodrono sebagai pendiri Desa Besuki. Menurut penanggalan Jawa Desa Besuki didirikan pada tanggal 27 Ruwah 1167 (19 Juni 1754 sampai sekarang. Kepala Desa tersebut berpangkat “Demang”.

2. Sejarah terjadinya nama-nama dukuhan di Desa Besuki :

a. Dukuh Bangunsari atau Gambar

Di Dukuh Bangunsari menurut cerita legenda turun-temurun yang sampai sekarang diwariskan, dahulu kala di tempat ini akan didirikan sebuah masjid oleh para wali yang dikerjakan pada malam hari dan bersifat rahasia (penduduk setempat pada saat itu belum menganut agama Islam). Pengerjaan masjid pada pukul 04.00 dini hari diketahui oleh dua orang wanita muda (perawan) yang satu menumbuk padi dan satunya lagi sedang menyapu dikarenakan khawatir waktu akan segera menjelang pagi (subuh) dan takut kesiangn menjalankan ibadah Shalat Subuh akhirnya para wali memutuskan untuk tidak meneruskan pembangunan masjid serta menyabda semua peralatan menjadi batu, “buktnya sekarang di Desa Bangunsari banyak ditemukan batu-batu yang berbentuk pilar panjang dan besar di lokasi tersebut”. Pendirian masjid yang belum terselesaikan dan hanya menyisakan peletakkan batu-batu yang membentuk gambar sebuah bangunan. Hal tersebut yang menjadi penyebab dinamakan Dukuh Bangunsari atau Gambar.

b. Dukuh Sanggar

Terdapat salah seorang wali itu melakukan perjalanan menuju ke sebelah barat dari Dukuh Bangunsari, disuatu tempat wali tersebut menyanggrah atau berhenti untuk beristirahat dan mengerjakan ibadah di sana. Maka tempat itu disebut Sanggar yang sampai sekarang dikenal dengan sebutan Dukuh Sanggar.

c. Dukuh Kebonduren

Wali tersebut yang terus melanjutkan perjalanannya ke arah barat sehabis menyanggrah, di tengah perjalanan menemukan sebuah kebun atau dalam Bahasa Jawa di sebut “kebon”. Di sana wali itu melihat sumber air dan ingin beristirahat dalam Bahasa Jawa istilahnya “kudu leren” untuk minum. Gabungan kata kebon dan kudu leren dijadikan nama tempat menjadi Kebonduren.

d. Dukuh Bungur

Seusai istirahat wali itu meneruskan perjalanan ke arah barat, di suatu tempat mencium bau yang tidak sedap yang dalam Bahasa Jawa disebut “ambu wangur” dari bunga, wali tersebut berhenti untuk membersihkan tempat itu dari bunga-bunga yang berbau tidak sedap sehingga tidak tercium lagi bau tidak sedap. Kata “ambu wangur” yang disingkat menjadi Bungur, sekarang dikenal sebagai Dukuh Bungur.

3. Berikut nama-nama Kepala Desa Besuki sejak tahun 1754 – sekarang :

No.	Nama	Domisili	Periode Jabatan
1.	Sonodrono	Bangunsari	Tidak Diketahui
2.	Singokarijo	Bangunsari	Tidak Diketahui
3.	Singotirto	Bangunsari	Tidak Diketahui
4.	Karsotirto	Kebonduren	Tidak Diketahui
5.	Poncodikromo	Sanggar	Tidak Diketahui
6.	Somodikromo	Sanggar	Tidak Diketahui
7.	Kariyosengodjo	Bungur	Tidak Diketahui
8.	Djojodikromo	Kebonduren	Tidak Diketahui
9.	Wirjosentono	Sanggar	Tidak Diketahui
10.	Kartosentono	Sanggar	Tidak Diketahui
11.	Partosentono	Sanggar	Tidak Diketahui
12.	Somowidjojo	Sanggar	Tidak Diketahui
13.	Hadisoekarto	Sanggar	Tidak Diketahui
14.	Kaderi	Bangunsari	1980-1991
15.	Katibun	Bungur	1991-1998
16.	Sabar Riyanto, S.Pd.	Sanggar	1999-2007
17.	Setya Bakti Widodo	Sanggar	2007-2025

C. Sejarah Masuknya Islam Di Desa Besuki

Sebelum Islam masuk, Desa Besuki belum menjadi sebuah desa. Dulunya merupakan wilayah dari Kerajaan Majapahit. Kerajaan Majapahit merupakan kerajaan Hindu-Budha, sehingga warga Desa Besuki dulunya mayoritas menganut agama Hindu dan Budha. Kemudian ada salah satu wali berkelana masuk ke Desa Besuki. Menurut Kepala Dusun Sanggar, Bapak Turaji, Wali tersebut bernama Mbah Demang. Peninggalan dari Mbah Demang yang masih ada sampai saat ini yakni makam dari tongkat Mbah Demang. Mengapa tongkatnya yang dimakamkan?

Sebab tidak diketahui di mana jasad Mbah Demang. Beliau hilang begitu saja. Masyarakat akhirnya meyakini bahwa Mbah Demang telah meninggal secara moksa, artinya meninggal tanpa meninggalkan jejak. Hanya tongkat milik Mbah Demang saja yang ditemukan. Sehingga masyarakat pun memakamkan tongkat tersebut. Makam dari tongkat Mbah Demang berlokasi di Dusun Sanggar, Desa Besuki, Kecamatan Panggul, Kabupaten Trenggalek. Dikarenakan akses menuju makam tongkat Mbah Demang cukup sulit dan harus mendaki, serta memasuki hutan, maka penulis tidak bisa mengambil gambar makam tersebut.

Menurut Kepala Dusun Sanggar, Bapak Turaji, Mbah Demang merupakan tokoh penting yang berjasa menyebarkan Islam di Desa Besuki. Sehingga mayoritas warga desa memeluk agama Islam. Akhirnya, wilayah Desa Besuki menjadi bagian dari Kesultanan Mataram.

BAB II

TRADISI, BUDAYA, DAN KEARIFAN LOKAL DESA BESUKI



A. Jaranan

1. Tari Jaranan Senterewe

Di Desa Besuki, Panggul terdapat empat dusun yakni Dusun Sanggar, Dusun Bangunsari, Dusun Kebonduren dan Dusun Bungur. Masing-masing dusun tersebut memiliki ragam kesenian salah satunya tari tradisional khas Jawa Timur berupa jaranan yang hingga saat ini terus diuri-uri dan dilestarikan oleh masyarakat setempat. Jadi dapat disimpulkan bahwa terdapat empat grup tari jaranan di Desa Besuki



Mengulik sekilas tentang sejarah tari jaranan diambil dari cerita yang melegenda dikalangan masyarakat yang menceritakan tentang pernikahan antara Klono sewandono dan Dewi Songgo Langit yang acara pernikahannya diringi oleh barisan kuda-kuda yang dalam Bahasa Jawa disebut jaran-jaran dengan alunan musik terompet dari bambu, kenong dan gong dari besi serta barongan yaitu hewan yang

memiliki 2 kepala berasal dari penggabungan Singo barong dan merak menjadikan kesenian ini dikenal dengan sebutan tari jaranan. Tari jaranan sendiri keberadaannya sudah ada pada tahun 1041 sejak abad ke 10 Hijriah.

Tari jaranan yang berada di Dusun Sanggar ini yang menjadi induk dari anak cabang kesenian jaranan yang ada di Dusun Bangunsari, Dusun Bungur dan Kebonduren yang ada di Desa Besuki. Grup tari jaranan Dusun Sanggar baru dirintis mulai tahun 1987. Ketua dari grup jaranan Dusun Sanggar, Dusun Bangunsari, Dusun Kebonduren dan Dusun Bungur adalah Bapak Suroto, Bapak Muji, Bapak Miswan dan Bapak Sumardi Utomo sementara pelatih sukarelawan tari jaranan di Dusun Sanggar ada Bapak Mujani, Bapak Sijuliwanto dan Bapak Daris yang juga turut melatih grup cabang tari jaranan yang berada di Dusun Bangunsari, Dusun Kebonduren dan Dusun Bungur.

2. Tari Jaranan Reog Kendang

Jaranan Reog Kendang dikenal dikalangan masyarakat Dusun Besuki dengan sebutan “Gemblukan” juga berasal dari Dusun Sanggar namun karena tergerus oleh perkembangan zaman tradisi tari jaranan Reog Kendang yang ada di Dusun Sanggar semakin luntur dan ditinggalkan oleh para pemainnya yang banyak pindah keluar kota ataupun sudah sepuh. Perintisan jaranan Reog Kendang di Dusun Sanggar sendiri dimulai tahun 1982 dan berakhir pada masa kepemimpinan Bapak Sabar Riyanto, S.Pd. sebagai Kepala Desa Besuki. Akibatnya jenis jaranan ini hanya masih dapat dijumpai di Dusun Kebonduren.



Jenis tari jaranan yang diadopsi oleh Desa Besuki dibedakan menjadi dua macam yakni jaranan *sentherewe* di Dusun Sanggar, Dusun Bangunsari dan Dusun Bungur serta jaranan Reog Kendang di Dusun Kebonduren. Jaranan *sentherewe* adalah tarian yang menceritakan tentang pasukan berkuda yang berlatih ketangkasan daik dalam perang maupun berburu binatang yang kental dengan aura energik dan beraura mistis. Pada setiap pertunjukkan jaranan ini ada bagian barongan (topeng berbahan kayu dadap cangkkring atau kayu waru, kulit sapi, kain yang mempunyai arti ular naga), ada bagian celengan (atribut dari bambu atau kulit sapi dibentuk menyerupai babi hutan biasanya berwarna hitam atau putih) dan bagian jaran (menggunakan alat peraga berupa jaranan *teple*) yang didukung oleh pawang untuk memunculkan atraksi *ndadi*. Reog Kendang adalah kesenian tradisional yang lebih mirip pada kumpulan penari jenis alat musik tifa atau *jimbe* dalam Bahasa Jawa disebut *kendang* yang dipadukan dengan kesenian jaranan. Kesenian jaranan ini diadakan untuk sebagai hiburan ataupun perayaan untuk hari besar wajib nasional seperti agustusan

dan hari raya tujuh hari yang diselenggarakan di daerahnya masing-masing. Kedua jenis jaranan tersebut dapat dibedakan melalui cara pembawaan alat musiknya, jika jaranan sentherewe memakai alat musik lengkap untuk karawitan yang dimainkan ditempat maka jaranan Reog Kendang memainkan alat musik kendang dengan cara dibawa ditabuh sendiri oleh pemain sambil menari.

Perkumpulan dalam satu grup jaranan sentherewe terhitung sekitar ada 60 anggota baik anggota yang ikut main ataupun anggota yang sekedar membantu menyediakan kebutuhan para pemain. Semua anggota tersebut terdiri dari pengurus, enam orang putra dan enam orang putri pemain jaranan, satu pemain celengan, dua orang pemain barongan, dua orang sinden, enam sampai delapan orang penabuh kendang dan kenong, satu orang penerompet serta 20 lebih sesepuh yang dikenal dengan sebutan “landang”. Durasi tampilnya kedua jenis tari jaranan maksimal empat jam. Waktu tampil jaranan sentherewe pada malam hari sekitar pukul 21.00-01.00 WIB. Biasanya para pemain jaranan sentherewe selesai tampil akan mendapatkan upah. Jaranan Reog Kendang terdiri dari enam orang putra dan enam orang putri beserta tambahan empat orang penabuh kenong dan dua orang penabuh gong. Jaranan Reog Kendang dimulai pukul 13.00-17.00 WIB.

BAB III

POTENSI EKONOMI: KULINER, KERAJINAN TANGAN, DAN PRODUK INDUSTRI



A. Abon Bonggol Pisang dan Ikan Laut (Bonpilut)



Abon Bonggol Pisang & Ikan Laut merupakan produk unggulan yang dikembangkan oleh UMKM di Desa Besuki, Kecamatan Panggul, Trenggalek, yang diketuai oleh Ibu Demilian, Sekaligus yang menciptakan produk tersebut. Awal mula terciptanya produk ini yaitu letak Desa Besuki yang berada didaerah pegunungan mayoritas masyarakat bermata pencaharian sebagai petani banyak masyarakat yang memanfaatkan lahannya untuk ditanami pohon pisang, sehingga di Desa Besuki ini banyak dijumpai tanaman pisang. Dengan jumlah tanaman pisang yang banyak masyarakat mulai mengembangkan olahan yang terbuat dari tanaman pisang tidak hanya buahnya saja yang dimanfaatkan untuk diolah menjadi camilan berupa keripik tetapi memanfaatkan bonggol pisang untuk dijadikan olahan berupa abon. Dengan

pengolahan bonggol pisang menjadi abon diharapkan mampu menumbuhkan perekonomian masyarakat dan menjadi nilai tambah atau untuk menambah pendapatan masyarakat khususnya ibu-ibu di Desa Besuki. Produk ini dijual dengan label “Bonpilot” yaitu singkatan dari ‘Abon Bonggol Pisang dan Ikan Laut’. Pengembangan produk abon bonggol pisang ini sudah teruji gizi. Bonggol pisang mengandung kalori, protein, karbohidrat dan mineral seperti Ca, P dan Fe, vitamin B1 dan Vitamin B. Dalam 100 gram bonggol pisang kering mengandung 245,0 kalori, 3,4 gram protein, 0,0 lemak, 66,20 gram karbohidrat. Selain itu bonggol pisang kaya akan serat pangan yang tinggi dengan kadar air sebesar 6,69%, kadar abu 0,11% dan kadar HCN 2,6 mg/kg.

Cara Dan Teknik Pengolahan Bonggol Pisang & Ikan Laut

Sebelumnya siapkan bahan utama yaitu bonggol pisang & ikan tuna yang sudah dipanggang, namun, sebelum diolah menjadi abon, bonggol pisang harus direndam dulu dengan air dan bawang putih selama 1 hari 1 malam. Selanjutnya, untuk tahap pengolahan, tahap pertama yaitu parut bonggol pisang yang sudah direndam selama 1 hari 1 malam, kemudian peras hingga kering. Setelah itu, ratakan bonggol pisang yang sudah diperas tersebut ke tampah dan jemur dibawah terik matahari selama 30 menit untuk mengurangi kadar air didalam bonggol pisang. Tahap selanjutnya yaitu suwir Ikan Tuna yang sudah dipanggang hingga kecil - kecil dan pisahkan dengan durinya, setelah itu remas ikan yang sudah disuwir dan tumbuk hingga sedikit halus. kemudian haluskan bumbu yang akan dicampurkan ke parutan bonggol pisang dan ikan tuna yang sudah dijemur. setelah abon bonggol pisang yang sudah dijemur tersebut

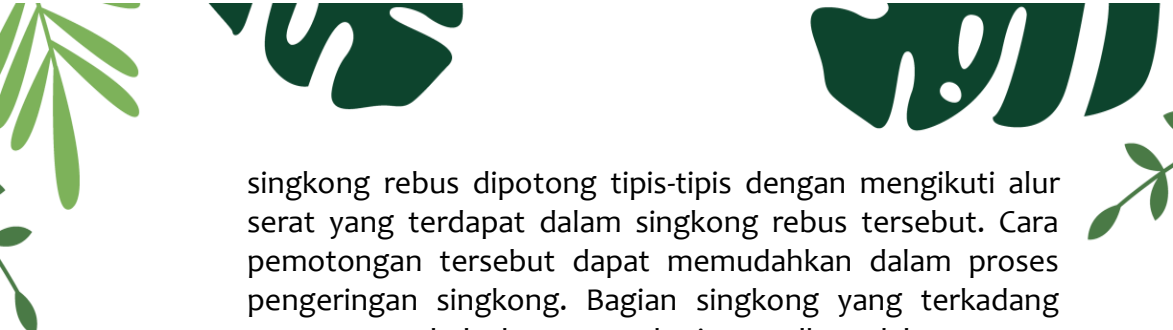
kering, campurkan dengan suwiran ikan tuna. Aduk hingga tercampur. Selanjutnya Tumis Bumbu yang sudah dihaluskan hingga matang, setelah itu masukan bonggol pisang dan ikan tuna kedalam tumisan bumbu, aduk hingga bumbu tercampur dengan bonggol pisang dan suwiran ikan. Tahap terakhir yaitu Sangrai dengan api kecil hingga kering dan kecoklatan. Jika sudah seperti itu, berarti abon sudah matang dan siap untuk dikemas.

B. Manggleng



Manggleng termasuk salah satu makanan khas di Desa Besuki Kecamatan Panggul Kabupaten Trenggalek. Pembuat dari Manggleng itu sendiri merupakan salah satu warga di Desa Besuki. Salah satu pembuatnya yaitu Bu Siska yang bertempat di Dusun Sanggar. Manggleng ini termasuk UMKM di desa Besuki yang sangat terkenal enak, renyah, legit. Dan juga salah satu mata pencaharian warga khususnya ibu-ibu.

Cara pembuatan dari makanan khas ini, tahap pertama singkong dikupas setelah itu dicuci dengan bersih. Tahap kedua singkong yang telah disuci dengan bersih, singkong tersebut direbus sampai matang. Tahap ketiga



singkong rebus dipotong tipis-tipis dengan mengikuti alur serat yang terdapat dalam singkong rebus tersebut. Cara pemotongan tersebut dapat memudahkan dalam proses pengeringan singkong. Bagian singkong yang terkadang terpotong tebal akan tetap kering asalkan dalam proses pengeringan mendapatkan panas matahari yang baik dan merata. Tahap keempat singkong yang sudah teriris ditata rapi di atas tampah yang terbuat dari anyaman bambu. Tahap kelima singkong yang telah tertata rapi di atas tampah dijemur hingga kering. Tahap keenam setelah menggelleng kering digoreng dengan minyak panas. Bisa ditambah dengan bumbu bawang putih dan garam untuk memberikan sensasi rasa gurih. Untuk pembumbuan manggleng tersebut sesuai dengan inovasi dari produsen. Tahap terakhir yakni pengemasan, Manggleng yang sudah matang dikemas dengan rapi.

Pada saat ini Manggleng memiliki banyak sekali variasi yang berupa rasa yang berbeda-beda serta cara pengemasan yang dapat mengundang minat pembeli dalam membeli makanan khas ini. Varian Manggleng ini terdiri dari original, pedas, manis dan ada juga yang varian pedas manis. Untuk pemasaran sendiri ditempatkan di warung-warung serta supermarket UMKM yang telah disediakan oleh pemerintah guna menjual setiap produk UMKM di daerah Panggul. Untuk harga sendiri sesuai dengan berat dari kemasan Manggleng tersebut.

C. Kolong Kletik



Kolong Kletik merupakan salah satu makanan ringan atau dapat dikatakan camilan yang diproduksi di Desa Besuki. Makanan ini berbentuk seperti cincin bulat seperti donat namun memiliki rasa yang gurih, asin, renyah dan ukurannya lebih kecil dari donat pada umumnya. Biasanya berwarna putih dan merah muda. Selain kolong kletik sendiri, terdapat beberapa produk yang diproduksi di Desa Besuki yaitu abon bonggol pisang, manggleng, keripik pisang khas besuki, minyak cengkeh, piring dan mangkok dari lidi, sapu dari sabut kelapa, dan pupuk organik cap kambing jantan. Kolong Kletik ini sebenarnya bukan makanan yang berasal dari Desa Besuki, namun berasal dari daerah pesisir pantai Jawa Timur, yaitu Pacitan tepatnya di daerah Sudimoro. Jarak tempuh dari Desa Besuki kurang lebih 15 menit menggunakan kendaraan roda bermotor. Di Desa Besuki, Kolong Kletik ini diproduksi di Dusun Sanggar.

Kolong Kletik dibuat dengan bahan dasar singkong yang merupakan tanaman yang banyak ditanam oleh penduduk di Desa Besuki ini. Hal ini dilakukan juga sebagai upaya pemanfaatan sumber daya alam yang ada di sekitar. Selain itu, juga dapat mengangkat perekonomian

dan menambah angka pendapatan masyarakat dengan memperjualbelikan hasil produksinya. Namun disisi lain, kegiatan menanam kembali pohon singkong ini juga dilakukan agar keberadaannya tetap ada dan dapat dimanfaatkan.

Bahan-bahan yang dibutuhkan untuk membuat kolong klethik yaitu singkong, tepung, bawang putih, dan garam secukupnya. Cara pembuatan kolong klethik ini dimulai dengan mengupas singkong dan dicuci hingga bersih. Kemudian, singkong hasil kupasan yang sudah bersih tadi *diselep* (dalam Bahasa Jawa) atau diparut sampai halus. Selanjutnya, singkong hasil parutan disatukan dan dibungkus menggunakan plastik yang kemudian di pres menggunakan alat pengepresan. Singkong yang sudah selesai dipres, ditiriskan dan dikeringkan, serta dipanggang diatas pawonan, sampai hasilnya benar-benar kering. Pada tahap ini, hasil pengepresan yang telah kering disebut *deblengan*. Selanjutnya, *deblengan* tadi dihancurkan kembali menggunakan mesin parut, dimana hasil parutan ini dijadikan bubur yang dinamakan matengan. Kemudian, matengan ini di dinginkan dan di campur dengan menggunakan tepung supaya kalis. Hasil dari tahap ini disebut *gendonan*. *Gendonan* yang dihasilkan, kemudian dibagi menjadi bagian kecil dan dipelintir menjadi memanjang. Hasil pada tahap ini disebut *holog-holog*. Terakhir, *holog-holog* dibagi lebih kecil lagi sebelum kemudian di potong-potong kurang lebih memiliki panjang 10 cm dan disambungan tarungnya menjadi kolong klethik dan siap digoreng. Kolong Kelthik yang telah dingin setelah digoreng, kemudian dikemas menggunakan plastik dan siap diperjualbelikan.

Kolong Kelthik ini biasanya diperjualbelikan di toko, warung, atau pusat oleh-oleh. Disamping alen-alen yang merupakan makanan ringan utama khas dari Trenggalek, Kolong Klethik ini biasanya juga dijajakan. Harga kolong klethik ini bervariasi mulai dari Rp. 10.000,00 per plastik ½ kg. Biasanya juga dijual per kilo dengan harga kisaran Rp. 27.000,-.

D. Keripik Pisang Khas Besuki



Salah satu buah yang tidak mengenal musim di Indonesia adalah pisang. Pisang merupakan salah satu jenis tumbuhan yang dapat ditemui dengan mudah di Desa Besuki. Buah pisang mengandung banyak serat dan vitamin yang baik dikonsumsi bagi tubuh. Selain dapat dikonsumsi secara langsung, buah pisang juga dapat dijadikan olahan makanan seperti keripik pisang. Bahan yang diperlukan untuk membuat keripik pisang tergolong mudah didapat. Selain itu, proses pembuatannya juga sederhana, dapat dilakukan dengan tenaga manual. Oleh sebab itu, keripik pisang dapat dijadikan salah satu peluang usaha yang menguntungkan. Saat ini, terdapat beberapa pelaku UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) di Desa Besuki yang mengkreasikan olahan

keripik pisang. Bukan hanya rasa original, keripik pisang kini punya banyak varian rasa seperti keju, coklat, pedas, asin, manis. bahkan susu.

Banyak hal yang sedikit banyak mempengaruhi kualitas rasa dari kripik pisang manis renyah, mulai dari jenis bahan, kemudian pemilihan bahan segar hingga cara mengolah dan menyajikannya. Tak perlu pusing jika hendak menyiapkan kripik pisang manis renyah enak di rumah, karena asal sudah tahu triknya maka hidangan ini mampu jadi sajian istimewa.

Di bawah ini ada beberapa tips dan trik praktis untuk membuat kripik pisang manis renyah yang siap dikreasikan. Anda dapat menyiapkan Kripik Pisang Manis Renyah menggunakan 4 jenis bahan dan 6 langkah pembuatan. Berikut ini langkah-langkah untuk membuat hidangannya. Bahan-bahan dan bumbu yang digunakan untuk menyiapkan Kripik Pisang Manis Renyah :

1. Sediakan pisang kepok
2. Sediakan gula pasir (bisa di tambah kalau suka manis)
3. Siapkan secukupnya minyak goreng
4. Siapkan secukupnya garam

Langkah-langkah membuat kripik pisang manis renyah:


1. Siapkan bahan.
2. Kupas pisang cuci sampai bersih.
3. Ambil 1 buah pisang lalu di iris tipis/di pasah dengan alat langsung di atas minyak yang sudah di panaskan aduk-aduk dengan alat penggoreng.
4. Setelah kecoklatan baru di angkat.
5. Siapkan wajan lain masukkan gula pasir di kasih air sedikit aduk-aduk bentar jangan sampai gosong lalu

masukkan pisang yang sudah di goreng tadi aduk-aduk sampai gula tercampur rata kemudian angkat. Setelah pisang di kasih gula taruh di baki lalu di jemur di terik matahari biar benar-benar kering gulanya.

E. Minyak Cengkeh




Cengkeh merupakan salah satu tanaman asli Indonesia yang memiliki beragam khasiat. Tanaman yang memiliki nama latin *Syzygium Aromaticum L* ini sering dijumpai di wilayah yang beriklim tropis khususnya didataran tinggi. Dikarenakan tanaman ini cocok tumbuh dengan pasokan air yang cukup dan cuaca yang panas. Cengkeh merupakan salah satu tumbuhan perdu yang memiliki batang yang besar dan berkayu keras, serta daun berbentuk bulat telur memanjang dengan pangkalnya menyudut dengan lebar sekitar dua sampai dengan tiga sentimeter.



Di Indonesia selain digunakan sebagai rempah-rempah cengkeh dapat digunakan sebagai obat, salah satunya adalah minyak cengkeh yang berkhasiat sebagai obat luka pada kulit. Dari beragam manfaat itu masyarakat di desa Besuki, kecamatan Panggul, kabupaten Trenggalek memanfaatkan tanaman cengkeh menjadi produk olahan minyak cengkeh. Salah satu contohnya adalah seorang warga yang bernama Parnoto yang beralamat desa Besuki, dusun Bungur, Rt 22, Rw 08. Pak Parnoto kelahiran tahun 1976 merupakan pengusaha wiraswasta minyak cengkeh yang mulai merintis usahanya ditahun 1999. Hal ini bermula ketika pak Parnoto mengalami masalah ekonomi akibat adanya krisis moneter di tahun 1999. Pak Parnoto berinisiatif mendirikan suatu usaha penyulingan minyak cengkeh yang dikelola secara mandiri. Selain itu dikarenakan tumbuhan cengkeh sangat banyak dijumpai di desa besuki, sehingga diharapkan biaya output dari usaha ini tidaklah banyak. Hal ini didukung oleh pada masa itu masih jarang ditemui usaha penyulingan minyak cengkeh di desa itu. Pada awalnya Pak Parnoto sendiri memulai usahanya ditahun 1999 dengan modal 40 Juta.

Pembuatan minyak cengkeh diawali dengan pengumpulan daun cengkeh. Yang dimana daun cengkeh itu sendiri dipasok setiap hari oleh warga pemetik cengkeh. Harga daun cengkeh itu sendiri dipatok dengan harga 4000-5000 per kilo gram daun cengkeh. Sedangkan daun cengkeh yang digunakan dalam pembuatan minyak cengkeh haruslah daun yang sudah kering dan sudah jatuh dari pohonnya. Dikarenakan daun cengkeh yang kering sudah memiliki kadar air yang rendah. Sehingga memudahkan dalam proses pemasakan. Setelah daun cengkeh terkumpul kemudian



tahap selanjutnya adalah memasak daun cengkeh. Daun cengkeh dimasukan ke dandang penyulingan. Adapun dalam pemanasan daun cengkeh dibutuhkan waktu hingga 10 jam dengan sekali masakan membutuhkan 6 kuintal daun cengkeh. Daun cengkeh yang dipanaskan akan menghasilkan uap dan menghasilkan minyak cengkeh. Namun minyak cengkeh tersebut masih memiliki kandungan air. Untuk memisahkan kandungan air dengan minyak cengkeh yakni dengan cara menggunakan alat khusus untuk menyaring air yang kemudian akan terpisah dengan minyak. Produk minyak cengkeh yang dihasilkan dalam sekali pemasakan ini menghasilkan 16 hingga 20 kilogram minyak cengkeh. Sedangkan untuk limbah daun cengkeh bekas penyulingan itu sendiri dikumpulkan dan dipakai untuk bahan bakar penyulingan minyak cengkeh di pemasakan selanjutnya. Setelah produk minyak cengkeh jadi selanjutnya siap diedarkan ke pengepul. Pak Parnoto sendiri mengedarkan minyak ke pengepul dari daerah panggul dan nganjuk. Untuk harga minyak cengkeh perkilogram dibandrol dengan harga 189.000. dengan demikian Pak Parnoto mendapatkan keuntungan bersih 300.000 untuk sekali masak daun cengkeh. Sedangkan masalah-masalah yang ada dalam usaha Penyulingan minyak cengkeh seperti yang telah di uraikan oleh Pak Parnoto ini adalah banyaknya tanaman cengkeh yang terjangkit penyakit cengkeh, sehingga produksi bahan baku daun cengkeh yang kian hari makin menurun. Sehingga berdampak pada melonjaknya harga bahan baku minyak cengkeh itu sendiri. Hal ini diperparah oleh patokan harga minyak cengkeh dipasar tidak mengalami kenaikan. Sehingga keuntungan yang didapat Pak Parnoto kian hari kian menurun. Namun untuk mengatasi masalah tersebut Pak Parnoto menekan pengeluaran usahanya agar sekecil

mungkin. Contoh upayanya seperti mengurangi jumlah karyawan yang dulunya ada banyak karyawan sekarang hanya dibutuhkan 2 karyawan saja, hingga proses distribusi dilakukan langsung oleh Pak Parnoto sendiri agar pengeluaran ditekan seminim mungkin. Pak Parnoto sendiri menuturkan bahwa banyak usaha penyulingan cengkeh yang gulung tikar dikarenakan tidak bisa mengontrol biaya pengeluaran seminimal mungkin.

F. Piring dan Mangkok Dari Lidi



Piring lidi adalah salah satu karya seni terapan berupa anyaman. Anyaman yang satu ini berbeda dengan anyaman yang lain. Biasanya anyaman terbuat dari rotan, tetapi itu terbuat dari lidi daun kelapa. Kegunaan dari piring lidi ini yaitu untuk tempat makanan dirumah-rumah makan, bisa juga dipergunakan untuk hiasan ataupun pajangan. Selain itu bisa di pergunakan dalam prosesi-prosesi sakral seperti prosesi upacara-upacara adat di berbagai daerah.

Awal mula terciptanya piring dan mangkok lidi di Dusun Bungur, Desa. Besuki, Kecamatan Panggul, Kabupaten Trenggalek yaitu dari kegiatan organisasi yang kemudian diajarkan cara pembuatannya, lalu dikembangkan oleh masyarakat. Awal mula pembuatan dari tahun 2020

yang kemudian dijual di lingkungan sekitar, kabupaten, dan juga ke kota-kota lainnya.

Proses pembuatan piring dan mangkok lidi :

Alat dan bahan yang digunakan yaitu : Lidi dari daun kelapa, pola dari kayu, pisau raut, gunting, paku, meteran, dan kursi sudut.

Untuk pembuatan 1 piring lidi membutuhkan 70 helai lidi.

Proses pembuatannya yaitu :

- a. Lidi-lidi yang sudah dikerik kemudian dipisahkan 10 helai
- b. Setelah itu lidi aren yang telah dipisahkan 10 helai dibuat melingkar sesuai dengan pola lingkaran yang sudah ada
- c. Kemudian 2 lidi dipisahkan dan diikat dengan tali
- d. Rapihkan anyaman yang dibuat dari 2 lidi-lidi itu, bertujuan agar hasil anyaman sejajar.
- e. Jangan lupa untuk selalu mengikuti pola, agar sesuai dengan apa yang diinginkan
- f. Setelah terbentuk satu lingkaran atau pola awal kemudian tali itu diputar atau dikepangkan kemudian diikat.
- g. Pola awal yang sudah terbentuk dan sisa dari lidi-lidinya itu dilenturkan dengan tujuan untuk mempermudah proses penganyaman selanjutnya
- h. Setelah terbentuk anyaman jangan lupa rapihkan menggunakan palu
- i. Potong ujung-ujung lidi agar rapih.

G. Sapu Sabut Kelapa




Di Desa Besuki terdapat pengrajin sapu sabut kelapa yang dikelola oleh Bapak Sugianto dan Ibu Sri Endang yang berdomisili di RT 15 RW 05 Dsn. Kebonduren Ds. Besuki ini sudah lama dijalankan, usaha ini sudah dijalankan cukup lama oleh pasangan suami istri sebagai salah satu usaha sampingan. Setiap harinya sapu sabut kelapa yang dihasilkan 3 sampai 5 biji sapu setiap hari, yang dijual dengan harga ecer 10rb/pcs. Mengenai pembuatannya sendiri dilakukan dengan cara manual dan bahannya didapatkan dari hasil kebun sendiri. Berikut bahan yang dibutuhkan adalah sabut kelapa yang dipukul-pukul kemudian disisir kemudian tongkat untuk sapunya memakai kayu (kajeng) kemudian dianyam dan ditali agar membentuk sebuah sapu sabut kelapa. Mengenai proses pemasaran sapu sabut kepala dilakukan dengan cara secara offline seperti penyediaan stok yang berada di rumah pemilik produksi selain itu dititipkan di toko terdekat yang menjual peralatan rumah tangga selain itu juga menerima pesanan. Terkait kendala pembuatan sapu sabut kelapa stok yang dihasilkan terbilang minim jumlah karena hanya diproduksi oleh 2 orang saja. Namun dibalik kendala tersebut

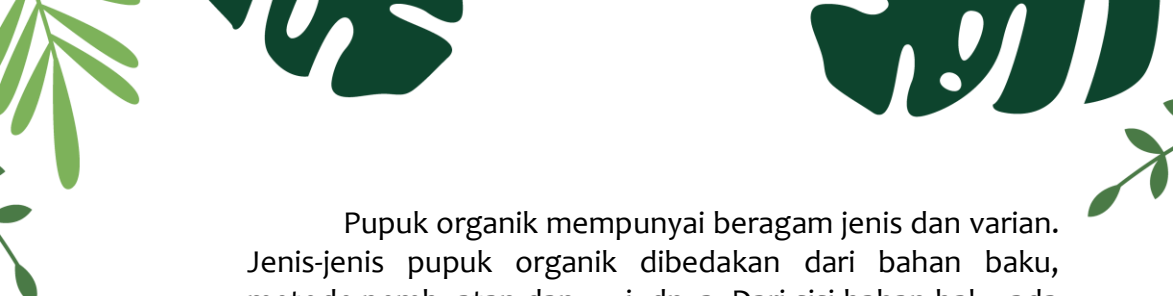
pengusaha masih dapat memenuhi kebutuhan konsumen hal ini dikarenakan minat masyarakat terhadap produk sapu sabut kelapa cenderung sedikit.

H. Pupuk Organik Cap Kambing Jantan





Pupuk organik didefinisikan sebagai pupuk yang sebagian atau seluruhnya berasal dari tanaman atau hewan yang telah melalui proses rekayasa, dapat berbentuk padat atau cair yang digunakan mensuplai bahan organik untuk memperbaiki sifat fisik, kimia dan biologi tanah.



Pupuk organik mempunyai beragam jenis dan varian. Jenis-jenis pupuk organik dibedakan dari bahan baku, metode pembuatan dan wujudnya. Dari sisi bahan baku ada yang terbuat dari kotoran hewan, hijauan atau campuran keduanya. Dari metode pembuatan ada banyak ragam seperti kompos aerob, bokashi, dan lain sebagainya. Sedangkan dari sisi wujud ada yang berwujud serbuk, cair maupun granul atau tablet. Di desa besuki sini pengolah memakai pupuk yang terbuat dari kotoran hewan kambing.

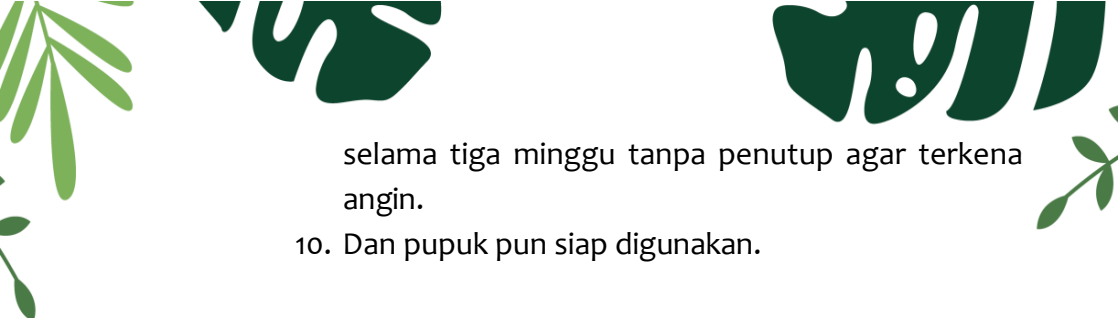
Awal mula terbentuknya bisnis pupuk organik cap kambing jantan ini yaitu banyaknya masyarakat di Desa Besuki yang mayoritas mata pencahariannya adalah petani, dan setiap petani pasti memelihara hewan kambing. Banyak masyarakat disini yang masih awam mengenai kualitas dari kotoran hewan, padahal kotoran hewan ini jika diolah dengan baik akan menghasilkan keuntungan pada tanaman dan juga meningkatkan perekonomian masyarakat jika dijual. Dari sini Pak Anton Widiyanto atau yang sering dipanggil dengan Pak Anton tertarik ingin mengolah kotoran hewan menjadi produk yang bisa dimanfaatkan yaitu sebagai pupuk organik yang sangat bermanfaat bagi tanaman. Pak Anton mengawali bisnis ini pada tahun 2021, sedikit demi sedikit Pak Anton mempunyai kambing sampai saat ini kurang lebih ada 20 ekor yang ada di dalam kandang. Namun tidak setiap hari memproduksi pupuk, hanya menerima pesanan dan menyetok sedikit untuk menjaga kalau ada yang mencari pupuk mendadak. Pernah suatu hari Pak Anton menerima pesanan waktu masih musim tanaman Porang dalam satu minggu itu menghasilkan 3 ton – 4 ton.

Adapun bahan dan alat yang perlu disiapkan adalah :

1. 1 ton kotoran kambing
2. 200 kg kapur pertanian (Dolomit)
3. 200 kg abu/sekam/bekas gergaji
4. 4 botol EM4 (Decomposer)
5. Cangkul
6. Terpal
7. Ember

Teknik/ cara pengolahan :

1. Siapkan lahan untuk mengolah pupuk yang terbebas dari genangan air.
2. Hancurkan kotoran kambing menggunakan alat yang tersedia.
3. Campurkan kotoran kambing yang sudah dihancurkan dengan bahan-bahan lain, seperti sekam dan dolomit.
4. Aduk semua bahan hingga tercampur merata.
5. Apabila semua bahan sudah tercampur rata, buatlah campuran semua bahan tersebut menyerupai gunung.
6. Tutup gunung campuran bahan pupuk menggunakan terpal dan disetiap sisi terpal penutup diberi penahan atau beban agar terpal tidak terhempas angin.
7. Diamkan gunung campuran bahan pupuk selama satu minggu.
8. Apabila sudah satu minggu, gunung terpal dibuka dan hawa panas keluar dari gunung tersebut maka menandakan proses pengomposan berhasil.
9. Agar aroma bau dari campuran bahan pupuk dapat hilang, lakukan penganinan dengan cara mendinginkan



selama tiga minggu tanpa penutup agar terkena angin.

10. Dan pupuk pun siap digunakan.

Setelah pupuk organik melewati proses pembuatan lalu dikemas dengan plastik dan diberi label proses terakhir yaitu memasarkan produk. Biasanya Pak Anton memasarkan produknya lewat media sosial dengan menggunakan market place di facebook. Berhubung sekarang zaman sudah serba digital apapun itu harus kita gunakan selagi bisa menghasilkan uang dan yang paling utama adalah bermanfaat. Selain di market place Pak Anton mempromosikan di grup whatsapp seperti di grup komunitas petani, komunitas kambing. Biasanya Pak Anton menjual pupuk organik satu karung (30 kg) dengan harga Rp. 25.000,00

Penggunaan Pupuk Organik mempunyai banyak manfaat apabila diaplikasikan dalam pemupukan lahan tanaman pertanian. Adapun penekanan pemakaian pupuk organik secara kontinu dan berkesinambungan akan memberikan keuntungan dan manfaat dalam pemakaian jangka panjang:

1. Pupuk organik mampu berperan memobilisasi atau menjembatani hara yang sudah ada di tanah sehingga mampu membentuk partikel ion yang mudah diserap oleh akar tanaman.
2. Pupuk organik berperan dalam pelepasan hara tanah secara perlahan dan kontinu sehingga dapat membantu dan mencegah terjadinya ledakan suplai hara yang dapat membuat tanaman menjadi keracunan.

3. Pupuk organik membantu menjaga kelembaban tanah dan mengurangi tekanan atau tegangan struktur tanah pada akar-akar tanaman
4. Pupuk organik dapat meningkatkan struktur tanah dalam arti komposisi partikel yang berada dalam tanah lebih stabil dan cenderung meningkat karena struktur tanah sangat berperan dalam pergerakan air dan partikel udara dalam tanah, aktifitas mikroorganisme menguntungkan, pertumbuhan akar, dan kecambah biji.
5. Pupuk organik sangat membantu mencegah terjadinya erosi lapisan atas tanah yang merupakan lapisan mengandung banyak hara.
6. Pemakaian pupuk organik juga berperan penting dalam merawat/menjaga tingkat kesuburan tanah yang sudah dalam keadaan berlebihan pemupukan dengan pupuk anorganik/kimia dalam tanah.
7. Pupuk organik berperan positif dalam menjaga kehilangan secara luas hara Nitrogen dan Fosfor terlarut dalam tanah
8. Keberadaan pupuk organik yang tersedia secara melimpah dan mudah didapatkan.

BAB IV

POTENSI WISATA DESA BESUKI




A. Pantai Ngalamun/Tirisan

Kabupaten Trenggalek terkenal akan keindahan pantai yang masih bersih dan asri serta memiliki air jernih kebiruan. Pantai Ngalamun atau penduduk lokal menyebutnya Pantai Tirisan adalah salah satu surga yang ditawarkan Kabupaten Trenggalek, tepatnya di Desa Besuki Kecamatan Panggul. Pantai ini terletak di ujung barat Kabupaten Trenggalek dan berbatasan langsung dengan Kabupaten Pacitan. Satu-satunya pantai di Kecamatan Panggul yang memiliki pasir berwarna putih.



Pantai yang memiliki pemandangan sangat menawan dengan pasir putih dan air laut yang biru. Tidak jauh dari pantai tersebut, juga terdapat bukit padang rumput yang luas dan pulau banyu tarung yang memukau. Spot terbaik untuk berpetualang, melepas stress, serta menikmati indahnya laut dan pantai yang sesungguhnya.



Pantai Ngalamun/ Tirisan merupakan salah satu diantara banyak pantai di Kecamatan Panggul yang belum terjamah dan tidak banyak pengunjung. Oleh karena itu, pantai ini bisa disebut sebagai surga tersembunyi. Sayangnya, sarana transportasi menuju lokasi masih terbatas karena akses jalan yang belum memadai dan hanya bisa dilalui menggunakan sepeda motor atau jalan kaki saja.

Untuk menuju Pantai Ngalamun/Tirisan pengunjung harus singgah dahulu di Pantai Wawaran, Pacitan. Disarankan menggunakan kendaraan roda dua. Untuk menuju Pantai Wawaran, membutuhkan waktu sekitar 1 jam dengan kendaraan roda dua. Selanjutnya, pengunjung bisa memarkir kendaraannya di sekitar Pantai Wawaran. Sampai disini, pengunjung harus melakukan petualangan berjalan kaki melewati jalan setapak yang sedikit menanjak yang berjarak sekitar 1 km. Sepanjang jalan, pengunjung akan disuguhkan dengan pemandangan hijau nan asri. Kemudian pengunjung mengambil jalan lurus hingga menemukan jalan menurun menuju tepi laut.

Sesampainya di pantai, pengunjung akan disambut dengan pemandangan yang luar biasa. Suara ombak bergemuruh merdu menyapu pasir putih yang cukup landai. Mengalir lembut di antara batu-batu karang kecil di tepi pantai yang diselimuti rumput laut. Pengunjung bisa bermain air di bebatuan yang menjadi tempat menggenangnya air laut dan dipenuhi keragaman biota laut. Di sekitar pantai, tumbuh pepohonan hijau dan pohon kelapa yang menjulang tinggi. Pengunjung juga bisa menikmati variasi warna menakjubkan dari birunya laut, putihnya pasir, dan hijaunya perbukitan yang indah mengelilingi lautan.

DAFTAR PUSTAKA

<https://besuki-panggul.trenggalekkab.go.id> diakses pada 26 Agustus 2022 pukul 08.16 WIB

Desa Besuki, desa yang terletak di ujung barat Kabupaten Trenggalek, tepatnya di Kecamatan Panggul ini memiliki banyak potensi, tradisi, budaya, dan kearifan lokal yang begitu beragam. Pemilik julukan “*kampung KB arum*” ini mengukir sejarah atau *babad desa* Besuki yang tersimpan rapi dalam sebuah album (buku) berjudul “*Besuki Arum.*”

Buku ini tak hanya berisi kisah suatu peristiwa besar atau bahkan cerita dari mulut ke mulut. Namun lebih dari itu, buku ini adalah hasil penjelajahan serta pengabdian mahasiswa UIN Sayyid Ali Rahmatullah Tulungagung guna menggali potensi dan melestarikan warisan budaya desa Besuki.

Meminang buku ini adalah pilihan yang tepat. Buku ini menjadi satu dari banyak pilihan yang amat layak dibaca. Terlebih bagi pembaca yang sedang hidup di seluk belukar kota. Apalagi bila pembaca memang berasal dari desa. Semoga buku ini membawa manfaat untuk kita, dan dapat berkontribusi untuk kemajuan bangsa.