

Pengembangan Potensi Pertanian Salak melalui Edukasi Produk Olahan untuk Siswa Sekolah Dasar di Desa Beji

Nur Kholifah¹, Fatih Atsaris Sujud²
^{1,2} STAI Tanbihul Ghofilin Banjarnegara

Abstrak

Desa Beji memiliki potensi lokal berupa hasil pertanian salak yang mendominasi mata pencaharian warganya. Melalui program Kuliah Pengabdian Masyarakat (KPM), mahasiswa STAI Tanbihul Ghofilin Banjarnegara menginisiasi kegiatan pemanfaatan sumber daya alam lokal melalui pengolahan salak menjadi coklat salak sebagai produk inovatif dan bernilai ekonomis. Kegiatan ini ditujukan kepada siswa kelas 5 SD Negeri Beji dalam rangka mengembangkan semangat kewirausahaan sejak dini. Metode pelaksanaan meliputi tahap perencanaan, sosialisasi, praktik pembuatan, hingga evaluasi kegiatan. Hasil menunjukkan adanya antusiasme tinggi dari siswa serta peningkatan kreativitas dalam memanfaatkan potensi lokal. Meskipun terdapat keterbatasan waktu, kegiatan ini dinilai berhasil mendorong partisipasi anak dalam mengolah hasil pertanian. Kegiatan ini menjadi langkah awal dalam menanamkan nilai inovasi dan ekonomi kreatif di lingkungan pendidikan dasar dengan berbasis potensi desa..

Kata kunci: Pengabdian Masyarakat, Potensi Lokal, Coklat Salak

1. PENDAHULUAN

Desa Beji merupakan salah satu dari 17 desa di Banjarnegara yang merupakan daerah pegunungan. Wilayah Desa Beji memiliki luas 3.38.4 Km² yang dibagi menjadi 3 Dusun yakni Dusun Krajan, Kalijambe/Tiparan dan Bendawuluh. Mayoritas penduduk Beji memiliki mata pencaharian sebagai petani khususnya petani salak yang pada tahun 2024 mencapai 51% dari jumlah penduduknya, salak menjadi potensi lokal Desa Beji.

Potensi lokal merupakan kekayaan alam, budaya, dan Sumber daya Manusia yang ada pada suatu daerah. Potensi alam pada suatu daerah bergantung pada kondisi geografis, iklim, dan bentang alam daerah tersebut. Kondisi alam yang berbeda tersebut menyebabkan perbedaan dan ciri khas potensi lokal setiap wilayah.¹ Potensi lokal merupakan salah satu hal yang bisa dikembangkan untuk meningkatkan taraf hidup pada masyarakat. Kepedulian dan partisipasi dari masyarakat untuk senantiasa berinovasi dan kreatif dalam mengolah dan mengembangkan potensi lokal yang ada sangat diperlukan.

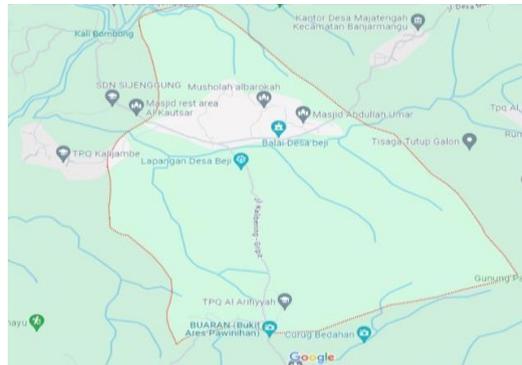
2. METODE PENGABDIAN

Adapun metode kerja yang digunakan untuk melaksanakan tugas program kerja yang dilakukan oleh penulis ada 2 metode. Metode yang pertama pada program unggulan menggunakan metode kerja mandiri. Metode kerja yang kedua pada program pendukung menggunakan jenis metode kerja kelompok, dimana dilakukan dengan cara pemberian tugas kepada anggota untuk penyajian materi kepada target yang sudah ditentukan dalam rangka mencapai tujuan.

Dalam mekanisme pelaksanaan program kerja dilakukan dengan membagi tugas ke dalam beberapa bidang, yaitu bidang ekonomi, sosial dan keagamaan. Dalam pelaksanaan program kerja dilaksanakan sesuai dengan jadwal dan target yang telah disepakati. Target yang dituju terdiri dari Dusun 1, 2 dan 3, siswa-siswi SD N dan MI Cokroaminoto Beji. Program kerja dilaksanakan setelah berkoordinasi dan mendapat izin dari pihak yang ditargetkan dan dilanjutkan dengan evaluasi. Evaluasi dilakukan guna mengukur bagaimana eektivitas kegiatan yang baru saja dilaksanakan dengan dibandingkan kegiatan yang sebelumnya, untuk mengetahui bagaimana perkembangan dan apa saja kekurangan dari program yang telah terlaksana.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. DEMOGRAFI DUSUN



Gambar 3.1 Peta Wilayah Desa Beji

Desa Beji merupakan salah satu dari 17 desa di Banjarmangu yang merupakan daerah pegunungan, Desa Beji dikepalai oleh Bapak Nyana, berdasarkan data administrasi desa padatahun 2024 jumlah penduduk Desa Beji mencapai 3.022 jiwa dengan rincian 1.502 laki-laki dan 1.520 perempuan, mayoritas penduduk Beji memiliki mata pencaharian sebagai petani khususnya petani salak yang pada tahun 2024 mencapai

51% dari jumlah penduduknya, Untuk tingkat pendidikan rata-rata masyarakat masih ditingkat lulus SD sederajat. Untuk wilayah Desa Beji memiliki luas 3.38.4 Km² yang dibagi menjadi 3 Dusun yakni Dusun Krajan, Kalijambe/Tiparan dan Bendawuluh Adapun Desa Beji sendiri berbatasan dengan tiga wilayah yaitu:

- a. Barat berbatasan dengan Desa Sijunggung
- b. Selatan berbatasan dengan Desa Pekandangan
- c. Timur berbatasan dengan Desa Majatengah

B. SOSIAL, BUDAYA, DAN KEAGAMAAN MASYARAKAT

Keadaan struktur sosial Desa Beji masih sedikit kaku dibuktikan dengan masih berlakunya sistem sosial dimana PNS lebih banyak bergaul dengan PNS sedangkan petani dengan petani. Untuk kultur dan budaya khususnya keagamaan masyarakat Beji masih memegang kultur Islam tradisional dan mulai dimoderisasi dengan adanya alumni-alumni pesantren besar sehingga untuk kehidupan keagamaan masyarakat sangat terjunjung tinggi karena gencarnya para alumni dalam memajukan sektor keagamaan ini dengan tetap memperhatikan islam tradisional untuk tradisi lokal yang masih dilestarikan yakni kesenian kuda lumping.

C. POTENSI DAN PROBLEM DUSUN

1. Ekonomi

Tabel 3.1 Potensi dan Problem Ekonomi

POTENSI	PROBLEM
Sumber perekonomian desa terbagi atas 2 sektor besar yakni pertanian salak dan peternakan kambing.	Harga hasil pertanian salak yang mudah turun dikarenakan munculnya pesaing dari wilayah luar.

	Warga masyarakat Desa Beji cenderung menginginkan sesuatu secara instan.
	Kurangnya inovasi warga Desa Beji dalam melakukan

POTENSI	PROBLEM
	pengolahan sumber daya alam berupa buah salak.

2. Sosial

Tabel 2.2 Potensi dan Problem Sosial

POTENSI	PROBLEM
Sistem sosial desa tergolong bagus, Masyarakat antusias dalam berkegiatan sosial.	Fenomena masyarakat dimana ibu-ibu muda lebih suka merantau, sehingga banyak anak-anak yang dititipkan kepada kakek/neneknya.
	Kurangnya bimbingan orang tua terhadap anak terkait penggunaan gadget dan dalam norma perilaku anak.

D. PEMANFAATAN SUMBER DAYA ALAM LOKAL MELALUI PEMBUATAN COKLAT SALAK

Tahap Perencanaan

Kegiatan ini dilaksanakan dengan melihat dari potensi Sumber Daya Alam Lokal di Desa Beji yang mayoritas adalah buah salak yang masih hanya dijual langsung kepada pengepul. Dan melihat dari adanya kegiatan Market Day yang rutin diadakan di SD Negeri Beji setiap akhir semester, maka tertuang sebuah ide untuk mengajarkan kepada anak-anak SD Negeri Beji untuk berwirausaha dengan memanfaatkan salak sebagai Sumber Daya Alam Lokal yang mana ketika dipasarkan dalam bentuk olahan maka akan lebih bernilai jual tinggi dan menarik konsumen. Dalam program kegiatan ini akan diajarkan pengolahan salak menjadi camilan yang enak dan menarik yaitu Coklat Salak. Jadi, hal yang perlu dipersiapkan adalah hard file yang berisi bahan-bahan olahan coklat salak dan tata cara pembuatan.

Tujuan pertama dilaksanakannya kegiatan ini adalah untuk memanfaatkan buah salak yang notabenehnya sebagai sumber daya lokal terbesar, diolah menjadi makanan yang unik dan lezat. Selanjutnya juga bertujuan untuk melatih anak-anak SD Negeri Beji untuk kreatif dan inovatif dalam berwirausaha dengan memanfaatkan sumber daya lokal yang mereka miliki dimulai dengan langkah-langkah pembuatan olahan yang ringan namun menarik.

Sasaran dari kegiatan Pemanfaatan Sumber Daya Alam Lokal Melalui Pembuatan Coklat Salak ini adalah siswa- siswi SD Negeri Beji kelas 5 yang nantinya mereka akan memasarkan produknya pada saat *event Market Day*.

Metode pertama yang dilakukan adalah menyiapkan bahan- bahan, alat dan materi yang akan disampaikan tentang pembuatan coklat salak kepada siswa-siswi kelas 5.

Tahap sosialisasi

Tahap ini awal mula dilakukan adalah dengan berkoordinasi kepada pihak kepala sekolah SD Negeri Beji untuk meminta izin bahwa akan diadakannya serangkaian kegiatan program kerja Kuliah Pengabdian Masyarakat (KPM) dan meminta bantuan

untuk berkoordinasi kepada pihak wali murid dari siswa-siswi kelas 5.

Tahap pelaksanaan

Setelah mendapatkan izin dari pihak sekolah dan wali murid siswa-siswi kelas 5, maka kegiatan dilaksanakan dengan memulai untuk mempersiapkan bahan-bahan dan alat yang telah tersedia dan mulai menjelaskan tata cara dan tujuan dilakukannya pembuatan coklat salak, setelah itu melakukan praktik langsung pembuatan coklat salak. Program kegiatan ini dilaksanakan pada:

Hari/tanggal	: Senin, 05 Februari 2024
Waktu	: 01.00 WIB s/d selesai
Tempat	: Posko KPM Putri

Evaluasi pelaksanaan program

Program kerja ini berjalan cukup baik, dengan para siswa-siswi yang aktif dan antusiasme yang tinggi saat mendengarkan dan memperhatikan saat praktik berlangsung. Namun dalam pelaksanaan ini terkendala pada waktu yang sangat terbatas.

Dengan adanya kegiatan ini maka siswa-siswi menjadi lebih terdorong untuk bisa lebih kreatif dan inovatif dalam memanfaatkan sumber daya lokal menjadi lebih bernilai, unik dan lezat. Mereka juga menjadi lebih tertarik untuk membuat olahan makanan terutama bagi murid perempuan.

4. SIMPULAN

Potensi lokal merupakan kekayaan alam, budaya, dan Sumber daya Manusia yang ada pada suatu daerah. Potensi alam pada suatu daerah bergantung pada kondisi geografis, iklim, dan bentang alam daerah tersebut. Potensi lokal merupakan salah satu hal yang bisa dikembangkan untuk meningkatkan taraf hidup pada masyarakat. Mayoritas penduduk Beji memiliki mata pencaharian sebagai petani khususnya petani salak yang pada tahun 2024 mencapai 51% dari jumlah penduduknya, salak menjadi potensi lokal Desa Beji.

Setelah melakukan pengamatan pada beberapa kondisi lain di Desa Beji, penulis memiliki beberapa program kerja yang telah mampu dilaksanakan. Program kerja dalam KPM Integrasi-Interkoneksi ini dibagi menjadi 2 aspek, yaitu program kerja unggulan dan program kerja pendukung. Program unggulan yang penulis pilih adalah Pemanfaatan Sumber Daya Alam Lokal Melalui Pembuatan Coklat Salak. Program ini bertujuan menghasilkan dampak berkelanjutan dengan mengedepankan edukasi di bidang pertanian. Pengetahuan ini diharapkan dapat meningkatkan hasil panen serta kesejahteraan petani. Dengan demikian, sektor pertanian menjadi lebih maju dan mampu menopang kebutuhan ekonomi masyarakat secara berkesinambungan.

5. SARAN

Setelah terlaksananya program-program kegiatan dari mahasiswa Kuliah Pengabdian Masyarakat (KPM) STAI Tanbihul Ghofilin Banjarnegara ada

beberapa saran yang dapat diberikan kepada mahasiswa KPM periode selanjutnya, yaitu sebagai berikut:

1. Mahasiswa KPM selanjutnya diharapkan mempersiapkan program-program kegiatan dengan lebih variatif, bermanfaat dan tentunya dengan persiapan yang benar-benar matang. Dan untuk program yang berkelanjutan supaya dilaksanakan lebih awal agar nantinya bisa terealisasi sesuai target.
2. Untuk masyarakat diharapkan dapat lebih mengembangkan potensi diri sehingga dapat meningkatkan potensi-potensi yang ada di Desa Beji.

DAFTAR PUSTAKA

- Arifin, Z. 2017. *Pemberdayaan Masyarakat: Teori dan Praktik*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya
- Kementerian Desa, Pembangunan Daerah Tertinggal, dan Transmigrasi. 2020. *Pedoman Umum Pemberdayaan Masyarakat Desa*. Jakarta: Kemendesa PDTT
- Kurniawan, E. 2021. Strategi Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Potensi Lokal. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Humanika*, Vol. 3, No. 2, Hal. 134–142
- Mardikanto, T. 2014. *Konsep Pemberdayaan Masyarakat*. Bandung: Alfabeta
- Mulyadi, D. 2019. Inovasi Pengembangan Produk Olahan Buah Lokal untuk Kemandirian Ekonomi Desa. *Jurnal Ekonomi dan Pembangunan*, Vol. 17, No. 1, Hal. 55–65
- Munib, I. A., Yuwono, C., & Sujud, F. A. (2024). KPM Desa Purwasana meningkatkan pendidikan pertanian berkelanjutan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Al-Ghobi*, 1(1), 13-24.
- Mustofa, I. 2020. Pengembangan Produk Berbasis Potensi Lokal: Studi Kasus Produk Olahan Salak di Sleman. *Jurnal Ilmu Pertanian dan Agribisnis*, Vol. 8, No. 2, Hal. 122–130
- Nasution, S. 2018. *Pendidikan Kewirausahaan Berbasis Potensi Lokal*. Yogyakarta: Deepublish
- Sutrisno, H. 2020. Edukasi Kewirausahaan kepada Siswa Sekolah Dasar Melalui Program Market Day. *Jurnal Pendidikan Dasar Nusantara*, Vol. 5, No. 1, Hal. 89–97
- Syah, N. 2022. Inovasi Produk Coklat Salak sebagai Upaya Diversifikasi Produk Unggulan Desa. *Jurnal Teknologi dan Inovasi Pangan*, Vol. 3, No. 1, Hal. 45–53
- Yani, A. 2020. Peran Mahasiswa KPM dalam Mengembangkan Potensi Desa melalui Pengolahan Sumber Daya Alam. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Sains dan Humaniora*, Vol. 4, No. 1, Hal. 33–41