BAB VII

PROSES AKSI

A. Membangun Kesadaran Kelompok Wanita Tani dalam Pengolahan Pascapanen

Sebelum membangun sebuah kelompok usaha bersama, tentunya sangat perlu akan adanya pemahaman dari petani dalam pengolahan pascapanen. Penanganan pasca panen (*postharvest*) sering disebut juga sebagai pengolahan primer (*primary processing)* merupakan istilah yang digunakan untuk semua perlakuan dari mulai panen sampai komoditas dapat dikonsumsi "segar" atau untuk persiapan pengolahan berikutnya. Umumnya perlakuan tersebut tidak mengubah bentuk penampilan atau penampakan, kedalamnya termasuk berbagai aspek dari pemasaran dan distribusi. Pengolahan (*Secondary processing)* merupakan tindakan yang mengubah hasil tanaman ke kondisi lain atau bentuk lain dengan tujuan dapat tahan lebih lama (pengawetan), mencegah perubahan yang tidak dikehendaki atau untuk penggunaan lain. Ke dalamnya termasuk pengolahan pangan dan pengolahan industri.

Mengingat pendapatan petani yang semakin berkurang akibat rendahnya produktifitas hasil panen dan harga yang semakin menurun, menjadikan masyarakat khawatir untuk memenuhi kebutuhan hidupnya. Sedangkan biaya pengeluaran petani dan hasil dari pertanian tidaklah seimbang. Maka perlu adanya pemikiran baru untuk mengembangkan sektor pertanian. Bukan hanya penanganan pada musin tanam dan panen saja, tetapi

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

juga perlu adanya penanganan pascapanen. selama ini masyarakat belum sadar akan banyaknya potensi lokal yang bisa dikembangkan untuk meningkatkan perekonomian para petani. Penanganan pasca panen bertujuan agar hasil tanaman tersebut dalam kondisi baik dan dapat segera di konsumsi atau untuk bahan baku pengolahan.

Selama ini petani hanya menjual hasil panen pada tengkulak, mereka belum sadar akan adanya permainan harga oleh tengkulak dan mereka juga tidak tahu harga pasaran. Sehingga seringkali petani ditipu. Begitupula dengan hasil panen yang harganya sangat murah, petani malah membiarkan diladang tanpa dipanen. Oleh karenanya untuk menuju sebuah perubahan, perlu adanya musyawarah pada petani dengan berpikir kritis.

Gambar 7.1

Diskusi untuk Menumbuhkan Kesadaran Petani dalam Pengolahan Pascapanen

Sumber: Dokumentasi Peneliti

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Pendamping bersama kelompok wanita tani mulai berdiskusi serta menyadarkan petani bahwa selama ini petani hanya memperlakukan hasil panen apa adanya. Dan disinilah timbul kesadaran bahwa "jika hasil panen ini diolah menjadi produk olahan bisa menghasilkan pendapatan yang lumayan tinggi dibandingkan hanya dijual Rp 300 per kg", celetuk salah satu anggota KWT. Akhirnya anggota KWT sangat berantusias dalam kegiatan diskusi ini untuk memulai mengembangkan pengolahan hasil panen. Mereka juga berpikir tidak perlu khawatir dengan harga panen yang murah, karena nantinya bisa diolah sendiri dan mereka juga tidak perlu bergantung pada tengkulak.

Gambar 7.2

Membangun Kesadaran Petani Secara Persuasif

Sumber: Dokumen Peneliti

Untuk menciptakan kesadaran kepada petani tidak semudah memberi informasi kepada seseorang. Perlu upaya lanjutan kepada petani lain dalam pendekatan secara persuasif. Pendekatan ini harus dilakukan secara terus

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

menerus hingga petani mulai melakukan aksi kecil lainnya untuk mengadakan sebuah perubahan.

B. Membentuk Kelompok Wirausaha Bersama Pengolahan Hasil Panen untuk Meningkatkan Perekonomian Petani

Dibentuknya kelompok usaha bersama dalam pengolahan hasil panen ini merupakan langkah utama menuju sebuah perubahan yang dicita-citakan oleh kelompok. Karena dalam mengelola hasil panen dibutuhkan adanya kemampuan dan kerjasama antar kelompok agar mempermudah dalam poses terbentuknya usaha yang bisa meningkatkan perekonomian masyarakat, terutama kelompok yang bersangkutan. Pembentukan kelompok dilaksanakan pada tanggal 6 januari 2017 di rumah Sri Wahyuni dengan nama Tiga Diva. Nama Tiga Diva diambil dari filosofi anggota kelompok yang awalnya hanya terdiri dari tiga orang saja dengan Sri Wahyuni sebagai ketua kelompok. Gagasan pembentukan kelompok ini dilakukan untuk mempermudah dalam berkoordinasi dan bekerja sama untuk memulai usaha bersama.

Prosesnya pembentukan kelompok dilakukan secara partisipatif tanpa adanya paksaan dari pihak lain. Sehingga siapa saja berhak untuk menerima maupun menolak. Tujuan dibentuknya kelompok ini yaitu sebagai wadah untuk proses pengorganisiran ketika nanti tidak lagi didampingi oleh fasilitator. Kelompok bisa terus berjalan sesuai dengan visi dan misinya masing-masing. Pembentukan kelompok ini dihadiri oleh semua anggota KWT dan disepakati oleh Sukesi, ketua KWT Argosari. Mereka sepakat untuk membentuk usaha bersama yang berada dibawah naungan KWT Argosari. Dengan susunan

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

anggota terdiri dari Sri Wahyuni sebagai ketua dan anggotanya Sudarmi dan Marni serta dibantu oleh Juwita dan Jelita.

Dalam perekembangan selanjutnya kelompok Tiga Diva dan KWT Argosari akan saling membantu demi terwujudnya usaha bersama yang mandiri. KWT Argosari akan memberikan dukungan penuh demi perkembangan kelompok. Terutama dalam pemenuhan sarana dan prasarana dalam memulai usaha. Usaha yang akan dilakukan yaitu pengolahan hasil panen lokal menjadi produk olahan yang bernilai jual ekonomis dengan bahan baku dari petani dan anggota KWT. Kegiatan ini juga mendapat dukungan dari PPL Desa Dompyong yaitu Rubawito dan Novi. Mereka siap membantu untuk mewujudkan usaha kreatif ini, yang selama ini belum pernah dilakukan di Desa Dompyong khususnya di Dusun Garon.

C. Membangun Wirausaha untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Melalui Pengolahan Hasil Panen

Membangun wirausaha kelompok dimulai dari pemberian pemahaman dan pelatihan keterampilan dalam mengelola hasil panen lokal untuk menjadi barang yang bernilai jual tinggi dibandingkan hanya sekedar menjual mentah hasil pertanian. Pemberian pemahaman tentang pentingnya pengolahan pascapanen hasil pertanian lokal dan peluang usaha yang besar untuk mengembangkan wirausaha kelompok dalam mengolah hasil panen menjadi barang olahan, mengingat Desa Dompyong akan segera menjadi Desa Wisata. Dengan pemahaman inilah menjadi daya tarik tersendiri bagi KWT Argosari

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

untuk mengembangkan wirauaha kelompok sebagai bekal persiapan menghadapi desa wisata.

Pendidikan selama ini sering diaggap dengan pendidikan yang berada di sekolah, ada seorang guru dan murid. Namun persepsi tersebut harus segera di geser dengan adanya pendidikan populer yang berarti dimanapun sekolah, siapapun guru dan siapapun adalah murid. Begitupula dengan pendidikan masyarakat dalam pengolahan hasil pertanian bisa dilakukan dimanapun dan kapanpun sesuai kesepakatan kelompok pada pertemuan perencanaan kegiatan sebelumnya yang dalam hal ini dilakukan bersama kelompok wanita tani (KWT Argosari).

Setiap kali pertemuan fasilitator akan menyepakati tentang apa yang dipelajari, lokasi pertemuan, dan waktu yang tepat untuk dilaksanakan. Sehingga pada akhir pertemuan tersebut akan ada tindak lanjut. Pada target rencana program bersama tim fasilitator dan kelompok, salah satu yang ditargetkan adalah memberikan pendidikan dan keterampilan dalam pengolahan hasil panen untuk meningkatkan pendapatan masyarakat terutama KWT Argosari.

Proses pendidikan masyarakat ini diharapkan akan muncul petani petani ahli yang siap mengelola hasil panen yang selama ini belum pernah dikelola untuk memberikan penghasilan tambahan. Melalui kegiatan inilah diharapkan bisa memberikan kesadaran dan pemahaman serta keterampilan agar menjadi petani yang memiliki skill wirausaha, tidak hanya handal dalam

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

menguasai ilmu pertanian, akan tetapi, juga ahli dalam mengelola hasil pertanian bersama kelompok demi kemajuan bersama.

Persiapan kegiatan ini dilakukan bersama kelompok mulai dari penentuan tempat, waktu, peserta dan biaya operasional untuk mengadakan praktek pengolahan hasil panen lokal. Begitupula dengan materi pelatihan telah dipersiapkan bersama pendamping yang dilanjutkan dengan praktek langsung bersama kelompok. Bukan hanya sekedar praktek pengolahan hasil panen, tetapi juga tentang pengolahan managemen, mulai dari managemen keuangan maupun managemen pemasarannya.

Membangun wirausaha dimulai dari pemberian keterampilan masyarakat untuk mengolah hasil pertanian lokal menjadi barang olahan yang bisa bertahan lama dan mudah untuk dipasarkan serta bisa bersaing di lapangan. Pengolahan hasil panen lokal dilakukan bersama kelompok KWT Argosari yang meliputi pengolahan hasil panen talas, pisang, singkong, ketela ungu dan kuning serta pengolahan kopi.

Pada hari pertama yaitu tanggal 13 Januari 2017 kegiatan ini dimulai dengan belajar dan praktek membuat pengolahan kripik pisang dari bahan pisang kawak dan pembuatan kripik talas. Pada pukul 13.30 membuat produk olahan kripik bersama beberapa anggota KWT Argosari. Kegiatan ini diikuti oleh 5 orang anggota KWT Argosari yaitu Sri wahyuni, Sudarmi, Marni, Dita dan Jelita. Praktek ini dilakukan di rumah Sri Wahyuni dengan perlengkapan yang sudah disiapkan Sri Wahyuni bersama kelompok mulai dari bahan alat dan biaya praktek.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Semua perlengkapan sudah disiapkan oleh kelompok, mereka sangat antusias untuk mencoba membuat kripik talas dan kripik pisang dari pisang selendang. Kegiatan ini dimulai dari pembagian tugas ada yang mengupas, mencucu dan memotong sambil dibantu tim fasilitator. Praktek ini dilakukan dengan sangat santai diikuti dengan keramahan ibu-ibu yang sudah sangat akrab bahkan sudah menganggap tim fasilitator seperti keluarga sendiri sehingga tidak ada rasa sungkan dan kaku. Menurut Sukesi (42 tahun) walaupun membuat kripik dirasa sangat mudah, tetapi mereka mengatakan selama ini jarang untuk membuatnya karena kurang telaten dan belum tau cara-cara membuat olahan yang enak dan renyah.

Persiapan dimulai dari mengupas bahan kripik talas dan pisang yang dilakukan oleh Sri wahyuni, Sudarmi dan Marni dibantu oleh tim fasilitator. Setelah dikupas dilanjutkan dengan mencuci bahan agar bersih dan untuk menghilangkan getah pada bahan kripik terutama talas yang mempunyai getah lendir dan kadangkala juga bisa menimbulkan gatal baik ketika mencuci maupun ketita dimasak. Maka mencuci bahan kripik harus dilakukan dengan bersih. Pembagian tugas tersebut dilakukan sendiri oleh ibu-ibu bahkan mereka melarang tim fasilitator untuk mencuci pisang dan talas karena banyak getah dan bisa membuat tangan menjadi hitam. Karena keakraban itulah proses belajar bisa berjalan dengan penuh kebahagiaan.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Gambar 7.3

Pemotongan Talas dan Pisang

Sumber: Dokumentasi Peneliti

Setelah dicuci bersih dilanjutkan dengan pengirisan pisang dan talas menggunakan pasrah yang masih dilakukan dengan cara manual tanpa menggunakan mesin. Dilanjutkan dengan proses penggorengan yang dilakukan bergantian dimulai dari proses penggorengan pisang oleh Sudarmi dengan menggunakan kompor gas dan dua wajan untuk menggoreng kripik pisang dan kripik talas dengan dibantu oleh fasilitator. Sebelum melanjutkan penggorengan talas, terlebih dahulu Sri Wahyuni melarutkan air gula kedalam air dan dimasak sampai mendidih dan gula menjadi encer sebagai bahan tambahan pada proses penggorengan kripik pisang yang dilakukan dengan dua kali penggorengan. Sedangkan talas sebelum digoreng dicampur dengan bumbu bawang putih dan garam agar rasanya lebih enak dan gurih.

Ketika memulai proses penggorengan sempat mengalami kendala karena ada pemadaman, sehingga memerlukan lampu cadangan atau lampu

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

senter sebagai penerang ruangan yang dilakukan oleh Dita. Karena kualitas lampu yang kurang memadai akhirnya ada sebagian kripik yang matangnya kurang sempurna, sehingga hasil penggorengan perlu dipilah yang bagus dan matangnya sempurna. Tanpa kerjasama antar anggota KWT.

Gambar 7.4

Suasana Proses Pembuatan Kripik Pisang dan Kripik Talas

Sumber: Dokumentasi Peneliti

Pengemasan produk diperlukan ketelatenan dan keuletan, karena untuk mendapatkan hasil yang maksimal diperlukan uji coba mulai dari bentuk kemasan yang bagus, hasil jilid yang rapi dan tentunya yang paling penting yaitu kemasannya menarik. Fasilitator bersama Sri Wahyuni, Sudarmi dan Dita mencoba untuk membuat kemasan yang bagus dan menarik dengan melakukan uji coba mulai dari ukuran pemotongan plastik yang sesuai dan cara menjilid plastik agar rapi dan rapat. Setelah disepakati bentuk kemasan kemudian dilanjutkan dengan pemasangan lebel kripik pisang dan kripik talas.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Lebel kemasan masih mempunyai kendala yaitu belum terteranya IRT dari Dinas Kesehatan, namun hal ini telah diusahakan oleh Sri wahyuni dengan mendaftar IRT kepada Dinas Kesehatan, namun nomor IRTnya belum turun, masih menunggu satu bulan dari proses pendaftaran. Lebel diberi nama sesuai produk yang diolah dengan menggunakan merek "Tiga Diva" atas kesepakatan bersama dengan alasan pengolahan pascapanen ini masih dirintis oleh tiga orang anggota KWT Argosari yaitu Sri wahyuni, Sudarmi dan Siti.

Gambar 7.5

Hasil Produk Kripik Talas Dan Pisang

Sumber: Dokumentasi Peneliti

Suasana berlangsung dengan kerjasama yang kompak dengan pembagian kerja yang teratur, jika satu pekerjaan selesai maka dilanjutkan membantu yang lainnya. Suasana seperti inilah yang sangat diinginkan. Para ibu-ibu dan fasilitator dengan kebersamaannya menginginkah sebuah perubahan baru dalam kelompok serta ingin membentuk suatu kemandirian.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Harapan yang tinggi inilah sebagai semangat awal untuk membangun wirausaha bersama.

Seusai praktek pembuatan kripik dan pengemasan produk kripik, pukul 17.00 dilanjutkan dengan agenda persiapan praktek pengolahan hasil panen yang lain dengan olahan yang berbeda pula. Rencana tindak lanjutnya ditentukan oleh kelompok yang akan dilakukan pada tanggal 14 Januari 2017 agar kelompok bisa mempersiapkan semua keperluan praktek.

Hari ke 2 tepatnya pada tanggal 14 januari 2016 pukul 12.15 dilanjutkan dengan belajar pengemasan produk olahan dengan model yang lain atas inisiatif Siti (37) yang mendapat inspirasi dari kemasan bubuk kopi ndilem. Inovasi akan terus dilakukan agar kemasan menjadi tambah menarik dan higienis. Plastik gulung dipotong sesuai ukuran dengan memilih ukuran panjang 25 cm dan lebarnya sesuai ukuran plastik, kemudian di siler bagian bawah dan atas. Opsi kedua yaitu plastik dipotong bagian sampingnya kemudian disiler bagian samping kanan kiri dan atas. Kegiatan ini tidak lepas dari adanya kontribusi dan partisipasi anggota KWT untuk selalu belajar berinovasi agar memperoleh hasil yang lebih baik.

Penentuan harga juga menjadi hal yang harus diperhatikan dan diperhitungkan dengan teliti agar tidak mengalami kerugian dan mendapatkan keuntungan sesuai apa yang telah diharapkan. Sebelum menentukan harga harus mengetahui biaya operasional mulai dari bahan, peralatan dan proses pengolahannya. Sri wahyuni (41) dan Siti (37) mencoba menghitung semua biaya operasional dan mengkalkulasikan dengan hasil produk olahannya.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Dengan perhitungan biaya yaitu: Pisang 1 tundun dengan harga Rp. 10.000, minyak goreng Rp. 25.000 dan Gula Rp. 13.000 dengan jumlah biaya Rp. 48.000 serta kebutuhan plastik dan lebel dihitung 500 per kemasan.

Dari biaya diatas diperkirakan hasilnya bisa mencapai 2,5 kg dengan perhitungan sesuai kemasan. Kemasan 150 gr sebanyak 16 bungkus dengan harga Rp. 5000, 16 bungkus x Rp. 5000 = Rp. 80.000. Kemasan 200 gr sebanyak 12 bungkus dengan harga Rp. 7000, 12 bungkus x Rp. 7000 = Rp. 84.000. Jika menggunakan kemasan 150 gr maka laba yang diperoleh = hasil – biaya, yaitu Rp. 80.000 – Rp.48.000 (16 x 500) = Rp. 24.000. Sedangkan untuk laba dengan kemassan 200 gr diperoleh laba = hasil – biaya, yaitu Rp. 84.000 – Rp. 48.000 (12x 500) = Rp. 30.000. Keuntungan yang diperoleh dari pembuatan kripik ini bisa mencapai sekitar Rp 24.000 jika dipatok dengan harga Rp. 5.000 atau akan memperoleh keuntungan sebesar Rp. 30.000 jika dipatok dengan harga Rp. 7.000 per bungkus. Keuntungan tersebut terhitung jika memproduksi kripik dalam tiap 1 tundun pisang.

Jika dibandingkan dengan penjualan pisang mentahdengan kripik pisang hasil olahan tersebut, maka akan diperoleh keuntungan dua kali lipat bahkan lebih. Pisang jika dijual mentah hanya berkisar Rp. 10.000 tetapi jika dijadikan produk olahan kripik penjualannya akan meningkat menjadi Rp. 24.000 atau Rp. 30.000 bahkan bisa lebih. Apalagi ketika memproduksi dalam jumlah yang banyak akan dapat mengurangi biaya pengeluaran dan hasilnyapun akan meningkat. Hal ini baru disadari oleh ibu-ibu KWT bahwa dengan sedikit keterampilan dan pengetahuan bisa merubah bahkan bisa

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

meningkatkan penghasilan masyarakat apalagi bisa ditekuni dan dilakukan bersama kelompok, maka nantinya akan menghasilkan sebuah perubahan dalam peningkatan kesejahtraan masyarakat khususnya KWT Argosari.

Perhitungan diatas belum bisa menjadi acuan penentuan harga kripik pisang dan talas, karena hasil produk kemaren belum maksimal dan harus disortir untuk memilih hasil yang bagus sehingga hasilnya belum bisa dikemas secara keseluruhan dan belum bisa diketahui hasil produknya dengan pasti. Perencanaan penentuan harga akan dilakukan dalam pengolahan berikutnya yaitu dengan menggunakan bahan secara keseluruhan dan mengemas hasil produknya secara dengan utuh pula agar bisa diketahui hasil yang pasti agar lebih mudah untuk menetapkan harga produk olahan kripik baik kripik pisang maupun kripik talas.

Pengemasan kopi bubuk juga menggunakan inovasi baru dalam memasang lebel produk. Hal ini dilakukan untuk memberi kesan yang lebih baik dan menarik. Kopi bubuk merupakan produk unggulan KWT Argosari yang sudah dimulai sejak ada peresmian Desa Dompyong menjadi desa wisata. Dengan menggunakan bahan kopi khas dompyong jenis robusta hasil panen desa Dompyong sendiri. Produk kopi ini diberi nama kopi nDilem karena Dompyong terkenal dengan adanya perkebunan Dilem Willis dan Pabrik Kopi peninggalan Belanda yang dikelola oleh pemerintah daerah.

Pemasaran bisa dilakukan dengan berbagai cara salah satunya yaitu bekerja sama dengan toko dan warung terdekat untuk memasarkan produk, melalui pesanan dan promosi melalui internet. Untuk mengenalkan produk

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

pada khalayak umum khususnya masyarakat Bendungan fasilitator mencoba untuk memasarkan produk olahan KWT Argosari melalui berbagai media mulai dari facebook dan instagram. Namun dalam pengelolaan akun ini masih banyak kendala yaitu jaringan internet yang kurang mendukung sehingga akan berdampak pada promosi produknya juga.

Tabel 7.1

Kalkulasi Penentuan Harga yang direncanakan oleh KWT Argosari

No	Hasil Panen	Bahan	Biaya	Hasil	Nominal
1.	Pisang	1 tundun pisan Minyak 1,5 kg Gula 1 kg Plastik Lebel Total	10.000 18.750 12.000 10.000 12.500 63.250	25 bungkus 150 gr x Rp. 5.000 Laba bersih	125.000 61.750
2.	Talas	Talas 5 kg Minyak goreng 1 kg Garam,bawang Plastik Lebel Total	3.500 12.500 2.000 10.000 12.500 40.500	25 bungkus 150 gr x Rp. 5.000 Laba bersih	125.000 84.500
3.	Kopi	Kopi 3 kg Selep Plastik Lebel Total	66.000 10.000 13.000 6.500 93.500	2,5 kg = 2.500 gr: 200 gr = 13 bungkus x Rp. 20.000 Laba bersih	260.000 166.000

Sumber: Hasil FGD dengan anggota KWT Argosari

Dari tabel diatas dapat dijelaskan bahwa penghasilan yang didapat ketika hasil panen diolah menjadi produk lebih banyak dibandingkan penghasilan yang diperoleh dari hasil panen yang hanya dijual mentah. Hasil

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

yang dieroleh bisa dua kali lipat bahkan lebih. Anggota KWT akhirnya menyadari bahwa selama ini belum sempat terpkirkan untuk mengolah hasil panen menjadi produk yang bernilai jual tinggi dan sangat diminati oleh masyarakat. Mereka mulai berpikir bagaimana jika produk ini dikembangkan pasti akan bisa memberikan peluang yang besar untuk menjalankan wirausaha bersama dalam menyambut desa wisata nanti.

Pertemuan ke 3 dilksanakan pada hari senin tanggal 18 januari 2016 tepatnya pukul 11.24. KWT Argosari dan tim fasilitator melanjutkan proses belajar dan praktek pembuatan walangan dari bahan ubi kuning bersama salah satu anggota KWT, Anip dan Narti. Walangan merupakan makanan khas dengan rasa manis dan gurih dengan bahan pokok berupa ketela atau yang lebih sering dikenal dengan telo *sepe.* Selain telo *sepe* walangan juga bisa dibuat dari jenis ketela yang lain, yaitu beragam telo rambat mulai dari telo rambat ungu, kuning dan putih. Walangan yang dibuat hari ini berbahan telo rambat kuning karena telo ini mempunyai tekstur yang halus, empuk dan manis.

Kegiatan ini dilakukan dengan sangat antusias oleh ibu-ibu KWT. Walaupun hanya diikuti oleh 5 peserta praktek ini tetap berjalan dengan lancar tanpa kendala. Ada salah satu anggota yaitu Anip (41) yang pernah belajar pembuatan walangan ketika mengikuti pelatihan sebagai perwakilan KWT Argosari. Sehingga Anip lah yang mengajari peserta yang lainnya. Belajar tidak perlu mendatangkan pihak dari luar, tetapi dengan memanfaatkan pengetahuan dari masyarakat yang memiliki skill di bidang tersebut.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Gambar 7.6

Suasana Praktek Pengolahan Walangan dari hasil Panen Telo Kuning

Sumber: Dokumentasi Peneliti

Praktek pembuatan walangan dimulai dari pengupasan, pemotongan, penggorengan dan terakhir mencetak walangan agar memperoleh bentuk yang bagus. Pembuatan walangan selesai sekitar pukul 13:22 kemudian dilanjutkan proses pengemasan di rumah Sri Wahyuni dengan menggunakan plastik tebal dan siler untuk mempercantik kemasan. Pembuatan kemasan walangan dilakukan dengan berbagai uji coba bentuk dan ukuran yang sesuai agar bisa menarik para konsumen.

Selain memperhatikan hasil pengolahan juga harus memperhatikan jumlah pengeluaran untuk menentukan ukuran dan harga kemasan. Penentuan kemasan ini berkaitan dengan perlunya memahami *marketing mix* atau bauran pemasaran yang terdiri dari empat komponen penting yang harus diperhatikan yaitu *produc, price, place* dan *promotion.*

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Gambar 7.7

Hasil Olahan Walangan Telo Kuning

Sumber: Dokumentasi Peneliti

Pada tanggal 20 Januari pukul 13.00 ada pertemuan rutin KWT Argosari di rumah Sri Narti yang dihadiri oleh semua anggota untuk melakanakan kegiatan rutin yaitu arisan dan tabungan maupun pinjaman serta dihadiri oleh PPL Dompyong Rubawito (51) dengan tujuan untuk menanyakan kelanjutan penanaman sayuran dalam polybag di pekarangan rumah. Namun masih sedikit yang mempraktikkan penanaman sayur di polibag ataupun pekarangan dengan alasan belum punya polibag oleh karena Wito menganjurkan untuk menanam sayur dengan media apapun yang ada di lingkungan dengan memanfaatkan barang bekas yang sudah tidak digunakan agar menjadi barang yang lebih bermanfaat

Penanaman sayur ini menjadi solusi untuk mengurangi pengeluaran dapur dalam pemenuhan bahan pangan. Selain dapat menghemat biaya belanja kebutuhan, penanaman sayur ini juga bisa menambah penghasilan warga

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

apabila dilakukan dengan benar, serius dan dalam jumlah yang agak banyak. Hasil panen sayur bisa dijual kepada tetangga maupun dijual ke pasar.

Setelah itu dilanjutkan dengan penyampaian materi sebagai bentuk pendidikan bagi anggota KWT Argosari, materi yang disampaikan mengenai peluang usaha dalam mengembangkan produk hasil pertanian untuk diolah menjadi barang yang bernilai jual tinggi. Kemuadian dilanjutkan dengan sosialisai produk olahan hasil pertanian yang sudah dibuat bersama sama dengan sebagian kelompok.

Gambar 7.8

Kumpulan Rutin KWT Argosari dan Sosialisasi Produk Hasil Buatan Kelompok "Tiga Diva"

Sumber: Dokumentasi Peneliti

Pada tanggal 21 januari 2017 anggota KWT belajar dan praktek pembuatan kripik telo ungu dan walangan (telo ungu dan singkong). Namun pada praktek kali ini mengalami kegagalan dalam proses pembuatan walangan

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

yang berbahan telo ungu, karena jika menggunakan telo ungu mengalami kesulitan dalam proses penggorengannya mengingat warna telo yang sulit untuk diketahui apakah sudah matang atau belum. Hasil walangan masih banyak yang gosong dan terasa pahit.

Proses pembuatan walangan ungu sama halnya dengan pembuatan walangan telo kuning, yang membedakan dengan praktek sebelumnya yaitu pada proses penggorengan dan pencampuran dengan gula merah. Penggorengan walangan dimulai dari memasukkan gula merah dan bawang merah terlebih dahulu lalu memasukkan telo ungu dalam campuran gula merah yang digoreng, kemudian di aduk sampai matang dan ditiriskan. Berbeda pada pembuatan walangan sebelumnya dimana gula merah dicampurkan ketika telo hampir matang.

Gambar 7.9

Kegiatan Praktek Pengolahan Walangan dan Kripik Dari Hasil Panen Ketela dan Telo Ungu

Sumber: Dokumentasi Peneliti

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Dengan belajar dan uji coba bersama inilah, ibu-ibu KWT Argosari bisa mengetahui proses dan hasil yang diperoleh jika menggunakan bahan dan cara yang berbeda bisa mendapatkan hasil yang berbeda pula. Tanpa adanya uji coba mereka tidak akan menemukan pengalaman. Kegagalan bukanlah akhir tetapi awal untuk mencoba hal lain agar mendapatkan hasil yang lebih baik. Belajar merupakan proses untuk melakukan sebuah perubahan menjadi lebih baik dengan mengaca dari pengalaman dan mengevaluasi kegiatan yang pernah mereka alami.

Gambar 7.10

Hasil Produk Walangan dan Kripik Telo Ungu yang Mengalami Kegagalan

Sumber: Dokumentasi Peneliti

Pada tanggal 26 januari pukul 09.30 di rumah Yateni fasilitator bersama ibu-ibu melanjutkan praktek pembuatan kripik telo ungu dan kuning. Praktek ini dilakukan untuk mencoba cara yang berbeda agar memperoleh hasil yang maksimal, mengingat hasil kripik sebelumnya gagal karena rasa kripiknya agak

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

pahit akibat terlalu lama proses penggorengannya serta sulit untuk menentukan tingkat kematangan kripik.

Pembuatan kripik telo ungu dan kuning ini harus memilih bahan yang bagus agar hasil yang didapat juga maksimal. Kualitas hasil panen juga menjadi penentu kualitas hasil olahannya baik dari warna maupun rasanya. Namun telo ini sudah jarang ditanamn oleh petani, petani lebih banyak yang menanam poho singkong. Menurut mereka hasil olahan kripik telo ini lebih enak dibandingkan kripik singkong, sehingga mereka ingin untuk menanam kembali pohon telo yang sudah mulai ditinggalkan oleh para petani.

Gambar 7.11

Hasil Olahan Kripik Telo Kuning Dan Telo Ungu

Sumber: Dokumentasi Peneliti

Pada tanggal 27 januari pukul 14.00 belajar dan praktek pengolahan kopi bubuk. Pengolahan produk bubuk kopi tidak terlepas dari cita rasa yang khas ditiap daerah, begitu juga dengan kopi yang ada di desa Dompyong. Ada banyak jenis kopi dengan berbagai macam cita rasa yang khas dan inilah yang

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

menjadi kopi khas Dompyong. Produk olahan bubuk kopi KWT Argosari memilih jenis kopi robusta sebagai bahan unggulannya, karena memiliki cita rasa yang lebih enak menurut masyrakat Dompyong dan varietas kopi robusta tersebut tersebar luas di seluruh desa. Hal ini tidak lepas dari sejarah.

Hasil pengolahan bubuk kopi sangat ditentukan oleh kualitas biji kopi dan proses penggorengannya. Pada proses penggorengan biji kopi tidak boleh terlalu gosong dan karena hasilnya akan mempengaruhi warna aroma dan rasa kopi. Hasil penggorengan yang sempurna akan memperoleh hasil bubuk kopi yang memiliki warna aroma dan rasa yang sempurna.

Gambar 7.12

Hasil Produk Olahan Kopi Bubuk

Sumber: Dokumentasi Peneliti

Tanaman kopi banyak ditanam di pekarangan dan ladang. Selama ini hasil panen kopi lebih dikonsumsi sendiri dan dijual di pasar. Namun ketika anggota KWT mengkalkulasikan laba yang diperoleh ketika kopi diolah menjadi bubuk bisa memperoleh hasil yang lumayan banyak. Oleh karenanya

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

mereka sepakat untuk mengembangkan produk olahan bubuk kopi bersama KWT Argosari agar bisa sama-sama mengembangkan dan menyediakan bahan dari semua anggota yang nantinya akan diolah oleh kelompok Tiga Diva yang menangani pengolahan hasil panen ini.

Pada tanggal 28 Januari 2017 pukul 10.00 di rumah Sri Wahyuni, anggota KWT dan tim fasilitator melakukan inovasi dalam pembuatan kripik dan kemasannya. Pembungkusan kripik pisang sebanyak 20 bungkus dengan kemasan 150 gr. Kripik pisang kali ini menggunakan pisang mbot yang sangat baik untuk digunakan sebagai bahan kripik. Pembuatan kripik pisang mbot ini dilakukan pada tanggal 27 Januari saat malam hari oleh Sri wahyuni, Sudarmi dan Dita.

Proses pembuatan kripik pisang ini sama dengan proses pembuatan saat pertama kali membuat kripik pisang, hanya saja mengginakan jenis pisang yang lain serta tidak menggunakan perisa dan pewarna. Semua bahan yang digunakan alami tanpa bahan pengawet sehingga sangat aman untuk dikonsumsi oleh semua kalangan.

Kripik pisang kali ini rasanya lebih enak dibandingkan dengan hasil kripik yang dibuat pertama kali. Selain dari jenis pisangnya hal ini juga dipengaruhi oleh campuran gula yang pas dan rasa yang original. Penggunaan pewarna makanan memang terlihat lebih menarik, namun ketika digunakan pada kripik pisang berbahan pisang mbote ini lebih terlihat mirip dengan kripik telo rambat kuning. Akhirnya ibu-ibu lebih memilih menggoreng tanpa pewarna agar terlihat lebih alami dengan warna yang asli.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Gambar 7.13

Kripik Pisang Siap dijual pada Konsumen

Sumber: Dokumentasi Peneliti

Hasil penggorengan pisang satu tundun bisa menghasilkan 4 kg kripik pisang. Kemudian dibungkus dalam kemasan 150 gr tiap bungkusnya. Saat ini masih dibungkus sebanyak 20 bungkus karena sudah mulai ada pesanan dari luar. Sedangkan sisanya akan dilanjutkan esok hari. Harga tiap kemasan kripik pisang yaitu Rp. 5.000.

D. Kegiatan Pemberdayaan Melalui Pendidikan Petani untuk Meningkatkan Produktifitas Hasil Panen

Kegiatan ini dilakukan karena adanya antusiass petani untuk belajar ilmu-ilmu pertanian terutama dalam meningkatka produktifitas tanaman kopi agar memperoleh hasil yang maksimal. Pada tanggal 29 jan 2016 pukul 10.00 melakukan persiapan pelaksanaan kegiatan pendidikan petani untuk meningkatkan produktifitas tanaman kopi yang dilakukan dengan ketua kelompok Gapoktan dan ketua KWT Argosari di rumah Jarwo. Pada persiapan ini telah disepakati hari pelaksanaan kegiatan yang akan dilakukakan pada

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

tanggal 30 januari pukul 09.00 yang akan melibatkan kelompok Demangsari IV dan KWT Argosari.

Lalu pada tanggal pada tanggal 30 Januari 2016 pukul 08:30, anggota kelompok sudah berkumpul sambil menunggu bapak PPL. Pelaksanaan sekolah lapang di lakukan di lahan Jarwo yang dihadiri oleh anggota KWT dan kelompok tani Demang sari serta dibimbing langsung oleh Rubawito, PPL desa Dompyong.

pendamping bersama peserta dan PPL Desa Dompyong berkumpul di rumah Jarwo (49) kasun dusun Garon lalu bersama-sama menuju lokasi sekolah lapang yang telah disepakati sebelumnya di ladang Jarwo. Perlengkapan yang dibawa yaitu kertas plano, spidol, cangkul, pupuk kandang dan bibit kopi untuk ditanam bersama. Peserta sangat antusias untuk belajar walaupun lokasinya harus melewati jalan yang terjal dan licin akibar sering turun hujan.

Disini peserta belajar macam-macam tanaman kopi dan ketela untuk mengetahui perbedaan dan kelebihan dari masing-masing tanaman agar nntinya bisa dikembangkan. Selain itu sekolah lapang ini juga digunakan untuk belajar proses perawatan tanaman agar memperoleh hasil yang bagus guna dikembangkan menjadi produk olahan, karena jika bahan pembuatan produk olahan mempunyai kualitas yang bagus, maka hasil produk olahannya juga akan maksimal.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Gambar 4.14

Materi dari Petugas Penyuluh Pertanian Desa Dompyong

Sumber: Dokumentasi Peneliti

Setelah pemberian materi oleh ppl dompyong tentang petawatan kopi mulai dari pembibitan, penanaman bibit, pemupukan, pemangkasan, panen hingga pascapanen, kegiatan ini dilanjutkan dengan praktik penanaman bibit kopi di lahan jarwo yang diikuti oleh KWT Argosari dan Kelompok Tani Demangsari IV. Kegiatan ini diharapkan bisa memberikan tambahan pengetahuan kepada masyarakat agar bisa mererapkan apa yang telah mereka pahami tentang perawatan kopi agar memperoleh hasil panen atau produksi yang maksimal. Ketika hasil panen kopi tercukupi maka akan dapat membantu meningkatkan produksi bubuk kopi yang dilakukan oleh KWT Argosari.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Gambar 4.15

Kegiatan Petani dalam Pendidikan Mengenai Tanaman Kopi

Sumber: Dokumentasi Peneliti

Kegiatan pendampingan ini juga menjadi tempat belajar masyarakat untuk memahami macam-macam hasil panen yang bisa diolah oleh KWT Argosari. Mulai dari hasil panen ketela, dimana ketela terdapat berbagai macam yang ada di Desa Dompyong. Namun tidak semua ketela bisa diolah menjadi produk olahan baik kripik ataupun makanan lainnya, karena ada ketela yang rasanya pahit dan jika diolah hasilnya juga tidak enak. Oleh karenanya harus bisa memilih mana ketela yang bisa diolah agar bisa memperoleh hasil yang maksimal. Begitupula hasil panen pisang dan talas, karena untuk memperoleh hasil yang baik harus bisa memilih bahan yang bagus pula.

E. Monitoring dan Evaluasi Kegiatan Pendampingan KWT Argosari dalam Meningkatkan Perekonomian Masyarakat.

Monitoring adalah pemantauan yang dapat dijelaskan sebagai kesadaran (*awarenes*) tentang apa yang ingin diketahui. Monitoring merupakan proses

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

rutin pengumpulan data dan pengukuran kemajuan atas objktif program. Sedangkan evaluasi adalah mempelajari kejadian, memberikan solusi untuk suatu masalah, rekomendasi yang harus dibuat, menyarankan perbaikan. Namun tanpa monitoring, evaluasi tidak dapat dilakukan karena tidak memiliki data dasar untuk dilakukan analisis, dan dikhawatirkan akan mengakibatkan spekulasi, oleh karena itu monitoring dan evaluasi harus berjalan seiring.[104] Untuk memonitoring dan mengevaluasi program pendampingan kelompok wanita tani bisa dilakukan dengan langkah sebagai berikut:

1. **MSC (*Most Significant Change*)** atau Perubahan Yang Paling Signifikan

   Terbangunnya kesadaran kelompok wanita tani dalam penanganan pascapanen hasil petanian lokal. Mereka mulai menyadari bahwa selama ini mereka belum bisa memanfaatkan sumber daya alam yang ada yaitu berupa hasil panen yang melimpah, tetapi harganya relatif murah. Sehingga pendapatan petani menjadi sangat rendah dan tidak seimbang dengan jumlah biaya yang harus dikeluarkan dalam bertani. Sekarang mereka mulai menyadari bahwa hasil panen yang mereka sia-sikan bisa diolah menjadi produk yang bernilai ekonomis.

   Terbentuknya kelompok usaha bersama yang diberi nama Tiga Diva merupakan perubahan yang cukup signifikan mengingat sebelumnya tidak ada kelompok yang menangani pengolahan pascapanen. Dengan terbentuknya kelompok ini bisa diarahkan pada kelompok usaha yang lebih besar. Namun untuk sementara masih dikelola oleh 5 orang saja.

[104] Di kutip dari Wikipedia pada tanggal 2 Juli 2017

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Dengan menciptakan sebuah wirausaha bersama kelompok wanita tani, dapat meningkatkan pendapatan petani. Dimana pada awalnya hasil panen dijual mentah dengan harga yang murah, ketika diolah menjadi produk olahan makanan dapat meningkatkan nilai jualnya menjadi berkali lipat.

Dengan mengadakan pelatihan pengolahan hasil panen, kelompok wanita tani bisa memiliki kemampuan untuk mengelola hasil panen berupa hasil mentah menjadi hasil olahan dengan nilai jual yang lebih tinggi. Untuk memperoleh produk yang bagus dan bermutu tentunya dibutuhkan keahlian khusus untuk mengelola hasil panen tersebut. Dengan pelatihan inilah mereka bisa melakukan uji coba dengan terus berinovasi demi memperoleh hasil yang maksimal.

Pendampingan terhadap kelompok wanita tani ini dapat menumbuhkan terbentuknya partisipasi perempuan yang bisa memberikan sumbangsih dalam peningkatan pendapatan keluarga. Sehingga tidak hanya bergantung pada kaum pria. Kaum wanita juga bisa mandiri dan membantu suami unuk memenuhi kebutuhan hidup tanpa harus membebaninya.

2. Evaluasi Formatif

Evaluasi Formatif adalah evaluasi yang dilakukan untuk mengetahui apakah perencanaan program sesuai dengan pelaksanaannya. Pendamping bersama masyarakat mencoba mengevaluasi kegiatan yang telah mereka lakukan. Semua kegiatan telah terlaksana walaupun waktu pelaksanaannya ada yang berbeda dari waktu yang direncanakan sebelumnya.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Tabel 7.2

Evaluasi Formatif Program Kegiatan bersama KWT Argosari

No	Perencanaan	Realisasi
1.	Pelatihan keterampilan pengolahan hasil panen	Terlaksana sebanyak 8 kali pertemuan. Selama pertemuan tersebut telah dilaksanakan praktek pengolahan hasil panen berupa ketela, pisang, talas dan kopi menjadi beberapa produk olahan yaitu mulai dari kripik, walangan maupun kopi bubuk. Selain itu kelompok wanita tani juga belajar pengemasan produk yang menarik serta belajar memanajemen sebuah usaha bersama.
2.	Pembentukan kelompok wirausaha bersama	Kelompok terbentuk dengan nama Tiga Diva yang diketuai oleh Sri Wahyuni dengan anggota Sudarmi, Marni, Juwita dan Jelita. Kelompok ini tidak lepas dari kerjasama dengan kelompok wanita tani Argosari.
3.	Pelaksanan pendidikan petani untuk meningkatkan produktifitas hasil panen	Terlaksana pada tanggal 30 januari 2017 dimana pelaksanaanya dilakukan di lahan Jarwo bersana Kelompok Wanita Tani Argosari dengan dihadiri oleh PPL Desa Dompyong dan Kelompok Tani Demangsari IV. pendidikan ini memberikan pengetahuan baru kepada masyarakat tentang tanaman kopi, perawatan dan pengolahan hasil panennya.

Sumber: Hasil evaluasi bersama Kelompok Wanita Tani Argosari

Harapan KWT Argosri kedepannya yaitu, wirausaha pengolahan hasil panen ini bisa dikembangkan baik dari jumlah produksinya, pengembangan produk baru dan pemasarannya. Wirausaha bersama kelompok ini diharapkan bisa terus berkontribusi untuk meningkatkan perekonomian KWT Argosari dan seluruh masyarakat petani yang ada di

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Desa Dompyong. Begitu pula rencana tindak lanjut sekolah lapang akan di koordinasi langsung oleh Kelompok Tani bersama PPL Desa Dompyong dengan belajar pengembangan bidang pertanian terutama pertanian kopi untuk meningkatkan hasil panen guna memenuhi kebutuhan bahan dasar pembuatan kopi bubuk yang dilakukan oleh KWT. Karena jika produksi kopi menurun KWT Argosari akan mengalami kekurangan bahan pokoknya.

Tabel 7.3

Trend and Change Pelaksanaan Program Bersama KWT Argosari

No	Aspek yang dinilai	Sebelum	Sesudah
1.	Pendidikan dan pemahaman tentang pengolahan hasil panen bersama KWT Argosari	Petani belum memahami pentingnya pengolahan hasil panen	Petani dan khususnya KWT Argosari bisa memahami tentang pengolahan hasil panen yang dapat meningkatkan penghasilan petani
2.	Pelatihan pengolahan hasil panen lokal	Petani belum memiliki keterampilan dalam mengolah hasil panen lokal	Petani yang terkumpul dalam KWT Argosari bisa memiliki skill atau keterampilan untuk mengolah hasil panen lokal menjadi produk olahan yang bernilai jual lebih tinggi
3.	Pembentukan kelompok wirausaha bersama KWT Argosari	Belum ada kelompok yang menangani pengolahan pascapanen	Terbentuknya kelompok usaha yang diprakarsai oleh anggota KWT Argosari

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

			dengan diberi nama Tiga Diva
4.	Pelatihan tentang penanaman pohon kopi yang benar Dan Perawatan tanaman kopi untuk meningkatkan produktifitas hasil panen	Petani belum mengetahui cara penanaman dan perawatan pohon kopi yang baik dan benar sehingga hasil panen kopi masih rendah	Petani mulai mengetahui cara penanaman dan perawatan tanaman kopi, mulai dari pemangkasan dan panen petik merah untuk memperoleh hasil panen yang maksimal

Sumber: hasil FGD bersama KWT dan Kelompok Tani

Dari hasil evaluasi bersama KWT Argosari dan *stakeholder* terkait bisa dieroleh kesimpulan bahwa pendampingan masyarakat dengan metode partisipasi masyarakat sangatlah diperlukan mengingat masyarakat adalah pelaku utama yang merasakan berbagai persoalan dan ingin menyelesaikannya. Pada Dasarnya PAR merupakan penelitian yang melibatkan secara aktif semua *stakeholders* untuk mengatasi problem yang dihadapi masyarakat dalam rangka melakukan perubahan dan perbaikan kearah yang lebih baik. Yang mendasari dilakukannya PAR adalah kebutuhan untuk mendapatkan perubahan yang diinginkan yaitu agar para petani di Desa Dompyong khususnya di anggota KWT Argosari bisa mandiri dan mengalami proses perubahan kearah yang lebih baik.

Perubahan sosial merupakan tujuan akhir dari proses pendampingan yang dilakukan oleh seorang fasilitator. Perubahan ini bukan berarti hanya terlihat pada perubahan fisik saja, namun juga perubahan pada kesadaran dan pengetahuan masyarakat untuk memahami kehudupan yang mereka

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

alami terutama dalam perubahan pola pikir, perubahan di bidang ekonomi dan sosial. Sebuah perubahan tidak akan terjadi ketika belum ada penggerak yang bisa mengajak masyarakat uantuk melangkah bersama-sama menuju perubahan yang lebih baik. Peran seorang stakeholder juga tidak bisa dikesampingkan, karena mereka memegang peran dan pengaruh yang besar untuk mengajak masyarakat melakukan sebuah perubahan.

Perubahan yang terjadi pada masyarakat tidak semudah membalikan tangan, dibutuhkan tenaga, kesabaran, waktu, dan niat yang sungguh-sungguh untuk mewujudkannya. Melakukan proses pendampingan bukan hanya menjadi sebuah tugas akhir tetapi hal ini dilakukan untuk memahami kehidupan masyarakat sebagai bekal ketika nanti terjun di tengah-tengah masyarakat setelah lulus dari perguruan tinggi. Selain itu proses pendampingan masyarakat dilakukan untuk mengetahui realitas sosial yang terjadi terutama kehidupan para petani yang selama ini menjadi masyarakat yang sering termarginalkan.

Sebagai seorang pendamping kita juga tidak boleh lelah untuk mendampingi mereka agar keluar dari ketertindasan yang dialami. Kita harus berusaha untuk memberikan penyadaran kritis kepada masyarakat. Walaupun hal ini tidak mudah untuk dilakukan karena terkadang ada masyarakat yang mendukung namun juga ada masyarakat yang menaruh kecurigaan kepada orang luar.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

F. Rencana Tindak Lanjut

Setelah mengadakan evaluasi bersama kelompok wanita tani dan ketua kelompok tani Demangsari IV dirasa masih banyak kekurangan dan perlu adanya tindak lanjut baik dalam membengun wirausaha kelompok wanita tani maupun dalam kegiatan pendidikan petani untuk meningkatkan produktifitas hasil panen. Hal ini berjalan seiringan, jika jumlah produksi hasil panen melimpah, maka wirausaha kelompok wanita tani tidak akan kekurangan stok bahan baku dari petani. Rencana tindak lanjut yang disepakati bersama yaitu terus meningkatkan produk olahan hasil panen menjadi beragam macam olahan dengan menggunakan bahan yang telah diediakan oleh alam Desa Dompyong.

Selanjutnya akan dibentuk sekolah lapang pertanian sebagai lanjutan dari kegiatan yang pernah dilakukan sebelumnya. Pembentukan sekolah lapang akan dilanjutkan oleh kelompok tani yang akan dibantu oleh PPL Desa Dompyong. Nantinya pelaksanaan sekolah lapang akan digabung dengan kelompok tani Demangsari IV dengan beberapa alasan yaitu:

1. Orang yang mengelola pertanian maupun perkebunan adalah laki-laki mulai dari memacul dan perawatan tanaman.
2. Sekolah lapang sangat berguna sebagai tempat belajar bersama para petani baik laki-laki maupun perempuan untuk memperoleh tambahan ilmu dan pengalaman dengan melakukan diskusi bersama dan praktik langsung di lapangan dengan orang yang mempunyai pengetahuan dan pengalaman yang lebih banyak dari petani agar bisa merubah sistem pertanian dan perkebunan menjadi lebih baik.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

3. Sekolah lapang tanaman kopi diharapkan bisa memberikan semangat baru kepada petani untuk terus berinovasi baik dalam sistem pola tanam hingga proses pengolahan hasil pertanian maupun perkebunan agar bisa menambah produktifitas hasil dan peningkatan pendapatan petani.

Pembentukan sekolah lapang sangat didukung oleh ketua Gapoktan agar petani bisa terus berkembang, tidak hanya stagnan pada pola pertanian dan perkebunan yang sudah ada karena dirasa hasil pertanian dan perkebunan selama ini belum bisa memberikan keuntungan pendapatan yang bisa mencukupi kehidupan petani.

Pembentukan sekolah lapang akan difokuskan pada penelitian tentang pola tanan dan perawatan kopi hingga pengolahan menjadi bubuk kopi. Namun selain sekolah lapang kopi, akan dilakukan penelitian tentang hasil pertanian atau perkebunan yang bisa dijadikan produk olahan agar bisa memperoleh hasil yang maksimal dan mendapatkan cita rasa yang berkualitas.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id