

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT BANGUNJIWO MENUJU DESA WISATA HALAL

Ambar Rukmini^{*)}, Masrul Indrayana, Yuliana Endah Widyaningsih

Universitas Widya Mataram Yogyakarta

^{*)} ambar_rukmini@yahoo.co.uk

ABSTRAK

Desa Bangunjiwo merupakan satu dari empat desa di Kecamatan Kasihan, Kabupaten Bantul, yang sebagian besar wilayahnya adalah pegunungan. Di desa tersebut terdapat beberapa sendang, kedung, kampung kerajinan, dan kelompok pengolah pangan. Melalui Program Kajigelem, Pemerintah Daerah Kabupaten (Pemkab) Bantul telah merencanakan pengembangan potensi wilayah tersebut menjadi kawasan wisata terpadu dengan unggulan budaya lokalnya (potensi alam, kerajinan gerabah, ukir kulit, pahat batu, dan makanan tradisional). Program Kajigelem mempunyai konsep menyatukan potensi-potensi wilayah tersebut agar menjadi tujuan wisata menarik dan unggul. Namun, sampai saat ini masih kesulitan merumuskan dan merealisasikan konsep tersebut. Oleh karena itu, Universitas Widya Mataram (UWM) Yogyakarta, melalui Tim Program Pengembangan Desa Mitra (PPDM) membantu merealisasikan program tersebut dengan memberikan sentuhan halal. Program ini dimaksud untuk memberdayakan masyarakat dalam rangka mewujudkan perkampungan berkonsep halal. Para perajin makanan diberikan sosialisasi dan pendampingan produksi pangan berkualitas dan pengurusan sertifikat halal (selain ijin edar produk Pangan Industri Rumah Tangga/PIRT). Dengan demikian, produk-produk unggulan wilayah Bangunjiwo seluruhnya diproduksi secara halal.

Kata-kata kunci: *Bangunjiwo, pemberdayaan masyarakat, program kajigelem, desa wisata halal, sertifikat halal.*

PENDAHULUAN

Bangunjiwo merupakan satu dari empat desa di Kecamatan Kasihan, Kabupaten Bantul. Terletak sekitar sepuluh kilo meter di sebelah Barat Daya kota Yogyakarta; mempunyai luas wilayah 1.543 hektar. Secara topografis, wilayah Bangunjiwo merupakan daerah yang menarik karena sebagian besar wilayahnya adalah pegunungan. Desa tersebut juga memiliki kekayaan alam yang luar biasa indah; banyak tempat yang dapat menjadi tujuan wisata, antara lain: Kedung Pengilon, Sendang Semanggi, Sendang Banyuripan, dan Sendang Banyu Tumpang. Saat ini, tempat-tempat tersebut belum banyak dikunjungi karena belum dikenal.

Di desa Bangunjiwo juga terdapat dusun (kampung) kerajinan gerabah atau keramik (di Kasongan), bambu (di Jipangan), batu alam (di Lemahdadi), wayang kulit (di Gendeng), tanaman hias (di Kalangan), dan bunga kering (di Gendeng).

Selain itu juga memiliki tempat wisata kuliner yang khas, antara lain ayam goreng Mbah Cemplung. Sebagian besar masyarakatnya juga mempunyai usaha pengolahan makanan tradisional, antara lain bakpia, peyek tumpuk, ceriping pisang, kacang bawang, tempe, dan gula kelapa. Oleh Pemerintah Desa, masyarakat produktif tersebut diwadahi dalam Kelompok Afinitas Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) yang diberi nama Saka Mukti.

Terdapat empat Kelompok Afinitas UMKM, yaitu Saka Mukti I di Dusun Kalirandu, dengan ketua Bapak Paijo yang membawahi 100 anggota; Saka Mukti II di Dusun Kalangan, diketuai oleh Ibu Sukinah dengan 38 anggota; Saka Mukti III di Dusun Donotirto, diketuai oleh Ibu Ponirah dengan 11 anggota; dan Saka Mukti IV di Dusun Kalipucang, diketuai oleh Ibu Titik Suryani dengan 15 anggota. Saka Mukti I, II, dan III merupakan kelompok afinitas yang memproduksi pangan, sedangkan

Saka Mukti IV merupakan afinitas pedagang sayur, peternak ayam, pembesaran kambing, dan pedagang kelontong. Saka Mukti I menghasilkan produk utama bakpia dan peyek tumpuk; Saka Mukti II: ceriping pisang dan kacang bawang; Saka Mukti III: bakpia.

Memperhatikan potensi masyarakat dan sumber daya alam yang terdapat di Desa Bangunjiwo, Pemerintah Daerah Kabupaten (Pemkab) Bantul mempunyai rencana untuk mengembangkan desa tersebut sebagai desa tujuan wisata terpadu. Hal tersebut telah diwacanakan dalam **Program Kajigelem**. Program tersebut bertujuan untuk mengembangkan potensi wilayah desa, khususnya Bangunjiwo, menjadi kawasan wisata terpadu dengan unggulan budaya lokalnya (potensi alam, kerajinan gerabah, ukir kulit, pahat batu, dan makanan tradisional). Program Kajigelem mempunyai konsep menyatukan potensi-potensi wilayah tersebut agar menjadi tujuan wisata menarik dan unggul. Namun, sampai saat ini Pemkab Bantul masih kesulitan merumuskan dan merealisasikan konsep tersebut. Oleh karena itu, Universitas Widya Mataram (UWM) Yogyakarta, melalui Tim PPDM bermaksud memberikan solusi untuk merealisasikan program tersebut dengan tambahan sentuhan halal.

Saat ini, banyak negara berlomba menggarap *halal tourism*. Bahkan negara dengan penduduk muslim minoritas seperti Thailand, Singapura, dan Jepang telah mempunyai sejumlah hotel dan restoran bersertifikat halal yang lebih banyak dibanding Indonesia. Padahal, Indonesia merupakan negara yang mayoritas penduduknya adalah Muslim, sehingga pengembangan *halal tourism* di Desa Bangunjiwo merupakan hal yang mempunyai prospek sangat baik dan akan menjadi *brand* baru dalam pengembangan pariwisata.

Halal tourism merupakan pelayanan pariwisata yang merujuk pada aturan-aturan Islam. Menurut Ahmad dkk. (2011), produk-produk halal telah berkembang di banyak bidang bisnis non pangan, termasuk pariwisata. Malaysia telah menjadi salah satu tujuan favorit bagi wisatawan manca negara Muslim. Perubahan yang sangat cepat dalam industri pariwisata Islam Malaysia telah menjadikannya sebagai pelaku utama dalam perhotelan dan industri pariwisata islami

yang menawarkan layanan ramah Muslim terbaik (Aziz dan Salleh, 2017). Konsep *halal tourism* tersebut sangat memungkinkan diterapkan di Desa Bangunjiwo. Hal utama yang perlu dilakukan adalah memberdayakan masyarakatnya untuk siap menjadi tuan rumah sebagai desa wisata halal.

BAHAN DAN METODE

Untuk mewujudkan maksud tersebut, maka telah dilakukan penyiapan sumber daya alam maupun sumber daya manusia menuju desa wisata halal. Khususnya bagi ketiga kelompok afinitas UMKM telah dilakukan 1) pelatihan pembuatan produk dengan teknologi pengolahan terkendali, menggunakan peralatan terstandarisasi dan memiliki kapasitas cukup besar (kapasitas industri), 2) pelatihan manajemen usaha, 3) pelatihan pembukuan usaha, dan 4) pendampingan pengajuan ijin edar produk serta sertifikat halal.

HASIL DAN DISKUSI

Hasil kegiatan yang telah dilaksanakan dapat diuraikan sebagai berikut:

1. Produksi terkendali

Produksi dikatakan terkendali jika produk yang dihasilkan berada di dalam batas kendali (hasil yang diperoleh sesuai dengan kriteria yang telah ditetapkan). Untuk memperoleh hasil yang demikian, maka kondisi proses harus selalu terjaga. Masalah utama yang dihadapi oleh kelompok mitra adalah kapasitas produksinya masih rendah dan kualitasnya belum terjaga (kadang baik, kadang kurang baik). Untuk mempersiapkan Bangunjiwo sebagai desa tujuan wisata yang unggul, aspek kualitas produk harus diperhatikan dan menjadi prioritas utama serta kapasitasnya harus mencukupi kebutuhan konsumen.

Peningkatan mutu dan stabilitas mutunya hanya dapat diperoleh jika dilakukan dengan proses yang terkendali (Rukmini dan Indrayana, 2016). Masalah utama yang mereka hadapi untuk menghasilkan produk berkualitas dan kapasitas yang memadai adalah peralatan yang masih terbatas jumlah, macam, dan kapasitasnya.

Pada Kelompok Afinitas Saka Mukti I yang memproduksi bakpia dan peyek tumpuk, selain kapasitas produksinya yang masih rendah karena alat yang dimiliki kecil, kualitas yang dihasilkan juga sering tidak seragam (tidak terjaga). Tingkat kematangan bakpiannya juga kurang seragam karena oven yang digunakan masih manual (belum ada pengatur suhunya). Peyek tumpuknya sering masih sangat berminyak. Hal tersebut telah diatasi dengan memberikan pelatihan dan pendampingan pembuatan bakpia dan peyek tumpuk dengan proses yang terkendali serta memberikan bantuan alat dengan kapasitas untuk industri (bukan skala rumah tangga), berupa oven untuk memanggang bakpia yang dilengkapi pengatur suhu dan *spinner* untuk meniriskan minyak pada hasil penggorengan peyek tumpuk.

Pada Kelompok Afinitas Saka Mukti II yang memproduksi ceriping pisang dan kacang bawang, permasalahannya hampir sama dengan Saka Mukti I, yaitu kualitas dan stabilitas mutunya. Kacang bawang yang dihasilkan masih sangat berminyak. Hal tersebut telah dilakukan dengan memberikan pelatihan dan pendampingan pembuatan kacang bawang dengan proses terkendali dan memberikan bantuan alat berupa *spinner*.

Permasalahan yang dihadapi oleh Kelompok Afinitas Saka Mukti III yang memproduksi bakpia hampir sama dengan yang dihadapi oleh Saka Mukti I. Oleh karena itu, solusi yang telah dilaksanakan juga sama, yaitu memberikan pelatihan dan pendampingan pembuatan bakpia dengan proses yang terkendali serta memberikan bantuan alat berupa oven yang dilengkapi pengatur suhu.

Proses terkendali yang dimaksud adalah mengondisikan seluruh tahapan proses agar berlangsung pada kondisi yang selalu terjaga, sehingga produk yang dihasilkan memiliki mutu yang selalu baik dan seragam. Sebagai contoh, pada penggorengan peyek tumpuk, penggunaan minyak harus dijaga agar hasil gorengan tidak mengandung produk oksidasi maupun akrilamid yang dapat mempengaruhi kesehatan (Germain dkk., 2016). Menurut Suyatma dkk. (2015), terbentuknya

akrilamid dalam ceriping pisang dapat ditekan dengan perlakuan *blanching* dan pelapisan menggunakan bahan pelapis yang layak dimakan (*edible coating*).

Produk yang telah dihasilkan juga perlu dijaga agar mutunya tetap stabil dan mempunyai umur simpan relatif lama. Hal tersebut dapat dicapai dengan menggunakan kemasan plastik. Pengemas plastik yang banyak dikembangkan sebagai pengemas makanan adalah nano komposit polipropilen (Manikantan dkk., 2014). Akan tetapi, menurut Khanvilkar dkk. (2016), dibanding pengemas polipropilen, pengemas polietilen lebih mampu melindungi produk dari proses ketengikan dan tidak mudah melempem. Hal-hal tersebut telah dijelaskan dalam pelatihan dan pendampingan produksi kepada ketiga mitra, sehingga mereka dapat menjadi produsen berkualitas.



Gambar 1. Sosialisasi, pelatihan dan pendampingan produksi terkendali

2. Manajemen Usaha

Selain menjadi produsen berkualitas, ketiga mitra juga dimotivasi untuk menjadi pengusaha profesional serta didorong agar menjadi produsen yang mampu mengembangkan usahanya dengan baik dan terencana. Oleh karena itu, diberikan pula pelatihan manajemen usaha agar usaha yang dijalankan benar-benar memiliki arah, terukur, dan terencana dengan baik. Beberapa materi pelatihan manajemen usaha yang telah diberikan antara lain: teknologi produksi, manajerial (termasuk juga manajemen sumber daya manusia dan manajemen pemasaran), serta pengelolaan keuangan. Melalui materi-materi pelatihan tersebut, diharapkan mereka akan menjadi pengusaha yang tangguh dan sukses serta mampu mengembangkan bisnisnya secara profesional.



Gambar 2. Pelatihan manajemen usaha

3. Pembukuan Usaha

Profesionalisme dalam berbisnis tidak terlepas dari kemampuan mengelola keuangan. Agar mereka dapat menjadi pengusaha yang profesional, mereka juga harus mampu mengelola keuangannya, memisahkannya dari keuangan rumah tangga.



Gambar 3. Pelatihan pembukuan usaha

Dalam hal ini telah dilakukan pelatihan dengan materi-materi tentang: aktiva tetap, aktiva lancar, kas, piutang, dan modal kerja. Semua hal tersebut perlu dicatat/dibukukan dengan tertib dan benar, sehingga mereka dapat menghitung keuntungan dari usahanya. Manfaat pelatihan ini benar-benar dirasakan oleh para peserta. Mereka kemudian dapat menghitung hasil usahanya.

4. Sertifikasi Halal

Pasar makanan halal yang melayani makanan bagi kaum Muslim, kini telah tumbuh di seluruh dunia. Berbagai literature telah membahas tentang pertumbuhan pasar halal, khususnya daging, dan bentuk sertifikasi yang ditujukan untuk memberikan jaminan kualitas dan perhatian bagi kaum Muslim (Atalan-Helicke, 2015). Untuk memberikan jaminan kepastian terhadap produk yang dihasilkan, maka Tim PPDM telah melakukan pendampingan pengurusan pengajuan ijin edar produk dan sertifikasi halal.

Menurut peraturan yang berlaku, produk yang mempunyai masa kadaluwarsa lebih dari tujuh hari harus mempunyai ijin edar produk. Pengurusannya dilakukan ke Dinas Kesehatan di kabupaten tempat produk tersebut diproduksi. Dengan mengacu pada persyaratan dan formulir permohonan pendaftaran ijin edar produk yang diperoleh di Dinas Kesehatan

setempat, maka telah dilakukan pendampingan pengurusan dan pengajuan ijin edar produknya (sertifikat PIRT). Sedangkan sertifikat halal diurus ke LPPOM MUI Kota Yogyakarta.

Proses sertifikasi halal membutuhkan waktu dan biaya yang tidak murah. Namun, dibandingkan di negara lain, biaya sertifikasi di Indonesia termasuk cukup murah. Di negeri Belanda, untuk memperoleh sertifikat halal diperlukan USD (Hayat dkk., 2013), sedangkan di Indonesia Rp 2.500.000 per sertifikat. Sertifikat tersebut berlaku selama dua tahun, setelah itu harus diperpanjang kembali. Bagi UMKM, biaya pengurusan maupun perpanjangan sertifikat halal merupakan beban berat yang harus ditanggung. Meskipun demikian, hal tersebut tetap harus ditempuh untuk memberikan jaminan kepastian kepada para konsumennya.

Guna memberikan pengertian dan kesadaran kepada masyarakat Bangunjiwo tentang pentingnya sertifikasi halal, maka telah dilakukan sosialisasi dan pelatihan serta pendampingan penyusunan dokumen persyaratan pengajuan sertifikat halal.



Gambar 4. Sosialisasi dan pelatihan penyusunan dokumen sertifikasi halal

Secara umum, para peserta antusias dalam mengikuti pelatihan dan menyiapkan dokumen-dokumen yang dibutuhkan. Namun, mereka pada umumnya merasa berat dengan pembiayaannya. Oleh karena itu, Tim PPDM melalui pendanaan dari Direktorat Riset dan Pengabdian Masyarakat (DRPM), Kementerian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi (Kemenristekdikti) membantu pengurusan dan

pendampingan tersebut. Dengan demikian, mereka sangat merasakan manfaat yang diberikan oleh DRPM dan bertekad untuk menjalankan usaha bisnisnya dengan lebih profesional.

KESIMPULAN

Untuk memberdayakan masyarakat Bangunjiwo agar siap menjadi tuan rumah bagi desa wisata halal, maka pelatihan dan pendampingan proses produksi terkendali, manajemen usaha, pembukuan usaha, serta sertifikasi halal merupakan kegiatan-kegiatan yang sangat dibutuhkan dan bermanfaat bagi mereka. Kegiatan-kegiatan tersebut sekaligus sebagai upaya sumber daya alam dan sumber daya manusia guna mewujudkan Bangunjiwo sebagai desa wisata halal.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada Direktorat Riset dan Pengabdian Masyarakat (DRPM), Kementerian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi (Kemenristekdikti) atas bantuan dana untuk melaksanakan kegiatan ini melalui skim PPDM Tahun Anggaran 2018. Juga kepada Kepala Desa, Seluruh Staf, dan warga Bangunjiwo atas kerjasamanya melaksanakan kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA/RUJUKAN

- Ahmad, H., Fazullah, A., Borham, A.J., Hashim, H., dan Razak, M.A. 2011. Halal studies in Universities: a way forward to manage halal business. *International Journal of Arts & Sciences* 4(09):247-254.
- Atalan-Helicke, N. 2015. The halal paradox: negotiating identity, religious values, and genetically engineered food in Turkey. *Agriculture and Human Values* 32:663-674.
- Aziz, A.H.B.A. dan Salleh, M.S. 2017. Islamic hospitality with special reference to Malaysia. *Journal of Arts, Science & Commerce* 8(1):28-34.
- Germain, K., Mekoue, J., Fokou, E., Ribourg, L., Fogliano, V., Genot, C. (2016). Effect of intermittent frying on fatty acids, vitamin E, lipid oxidation and acrylamide in oils and plantain chips collected from small-scale producers in Cameroon. *African Journal of Food, Agriculture,*

- Nutrition and Development 16(2):10823-10840.
- Hayat, R., Den Butter, F., Kock, U. 2013. Halal Certification for Financial Products: A Transaction Cost Perspective. *Journal Business Ethics* 117:601–613.
- Khanvilkar, A.M., Kamble, A.B., Ranveer, R.C., Ghosh, J.S., Sahoo, A.K. (2016). Effect of frying media and primary packaging material on shelf life of banana chips. *International Food Research Journal* 23(1): 284-288.
- Manikantan, M.R., Sharma, R., Kasturi, R., Varadharaju, N. (2014). Storage stability of banana chips in polypropylene based nanocomposite packaging films. *Journal of Food Science and Technology* 51(11):2990– 3001.
- Rukmini, A. dan Indrayana, M. 2016. Pengendalian proses produksi untuk meningkatkan daya saing dan kesejahteraan kelompok pengolah pisang di Desa Sidomulyo. *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian kepada Masyarakat*, Yogyakarta 20 Oktober 2016, halaman 63-69.
- Suyatma, N.E., Ulfah, K., Prangdimurti, E., Ishikawa, Y. (2015). Effect of blanching and pectin coating as pre-frying treatments to reduce acrylamide formation in banana chips. *International Food Research Journal* 22(3): 936-942.