

PEMBUATAN KRIPIK BREKELE DAN SERTIFIKASI HALAL SEBAGAI UPAYA PEMANFAATAN HASIL OLAH POTENSI DESADAN PENINGKATAN UMKM DI DESA PENIMBUN, KECAMATAN KARANGGAYAM, KABUPATEN KEBUMEN

Nadia Takhsinia Bilqis, Annisa Aulia Rahma, Annisa Dian Rahmawati, Muhammad Azhar Pahlevi, Rizki Dwiyan Fauzi, Sinta Be la, Afifah Ibnu Abdillah, Riyadhoturrohmah, Mila Febriani, Nalurita Uswatun Chasanah Slamet Yahya

Abstract

This article discusses the manufacture of Brekele chips and halal certification as a form of concrete action by UIN Saizu Purwokerto KKN students in helping to improve the UMKM sector in Penimbun Village, Karanggayam District, Kebumen Regency, Central Java. Penimbun is a village that is rich in natural resources, namely cassava. This can certainly be a great opportunity for people who can take advantage of it appropriately. Brekele chips are a new breakthrough in Penimbun Village as a form of utilizing existing natural resources appropriately. The purpose of this study is to help the economy of the Hoarding village community through the results of village potential processing based on the results of the service that has been carried out for approximately 40 days. The research method used is the ABCD (Asset Based Community Development) mentoring method, which is a paradigm in community service, the principle of the ABCD approach is that everything leads to the context of understanding and internalizing assets, their potential, strength and utilization independently and maximally. This assistance is going well, with the results of this community service, the village's potential can be put to good use. The purpose of conducting this research is so that the community can take advantage of the potential results that exist in the village into products that can have selling points so that they can increase UMKM in the village.

Keywords: Brekele Chips, Halal Certification, ABCD

Abstrak

Artikel ini membahas tentang Pembuatan Kripik Brekele dan sertifikasi halal sebagai bentuk aksi nyata Mahasiswa KKN UIN Saizu Purwokerto dalam membantu peningkatan sektor UMKM di Desa Penimbun, Kecamatan Karanggayam, Kabupaten Kebumen, Jawa Tengah. Penimbun merupakan sebuah desa yang kaya akan sumber daya alamnya yaitu singkong. Hal itu tentunya dapat menjadi peluang besar bagi masyarakat yang dapat memanfaatkannya dengan tepat. Kripik brekele ini menjadi terobosan baru di Desa Penimbun sebagai salah satu bentuk untuk memanfaatkan sumber daya alam yang ada dengan tepat. Tujuan penelitian ini yaitu untuk membantu perekonomian masyarakat Desa Penimbun melalui hasil olah

potensi Desa sehingga apa yang menjadi sumber daya alam di desa tersebut dapat dimanfaatkan dengan baik. berdasarkan hasil pengabdian yang sudah dilakukan selama kurang lebih 40 Hari. Metode penelitian yang digunakan yaitu metode pendampingan ABCD (Asset Based Community Development) yaitu sebuah paradigma dalam pengabdian masyarakat, prinsip pendekatan ABCD adalah bahwa semuanya mengarah kepada konteks pemahaman dan internalisasi asset, potensi, kekuatan dan pendayagunanya secara mandiri dan maksimal. Pendampingan ini berjalan dengan baik, Tujuan diadakannya penelitian ini yaitu agar masyarakat dapat memanfaatkan hasil potensi yang ada di desa menjadi produk yang dapat memiliki nilai jual sehingga dapat meningkatkan UMKM yang ada di Desa tersebut.

Kata Kunci: Kripik Brekele, Sertifikasi Halal, ABCD.

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara dengan tingkat keanekaragaman sumber daya alam hayati tertinggi. Indonesia salah satu negara yang dikenal sebagai negara agraris terbesar di dunia dengan hasil pertanian yang melimpah. Kekayaan hasil pertanian di wilayah Indonesia ini tidak hanya dapat menunjang kebutuhan pangan dalam negeri saja, bahkan hingga menjadi kebutuhan ekspor. Sumber pangan pokok yang banyak dikembangkan petani Indonesia sebagian besar adalah padi, sagu, dan juga jagung. Umumnya, kita dapat menjumpai pertanian yang beragam terdapat di desa-desa.

Desa adalah kesatuan masyarakat hukum yang memiliki batas-batas wilayah yang berwenang untuk mengatur dan mengurus kepentingan masyarakat setempat, berdasarkan asal-usul dan adat istiadat setempat yang diakui dan dihormati dalam sistem Pemerintah Negara Kesatuan Republik Indonesia (UU No. 32 tahun 2004 tentang Pemerintahan Daerah pasal 1 ayat 12).

R.Bintarto (2010:6) menyatakan desa juga dapat dikatakan sebagai suatu hasil perpaduan anantara kegiatan sekelompok manusia dengan lingkungannya. Hasil dari perpaduan itu ialah suatu wujud atau kenampakan di muka bumi yang ditimbulkan oleh unsur – unsur fisiografi, social, ekonomi, politik dan cultural yang saling berinteraksi antar unsur dan juga dalam hubungannya dengan daerah-daerah. Desa dalam arti umum juga dapat dikatakan sebagai permukiman manusia yang letaknya di luar kota dan penduduknya bermata pencaharian dengan bertani atau bercocok tanam.

Pengabdian kepada masyarakat menjadi salah satu komponen utama dalam implementasi Tri Dharma Perguruan Tinggi, selain pendidikan dan penelitian. Sebagai salah satu lembaga Perguruan Tinggi Keagamaan Islam, UIN Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto mempunyai kewajiban untuk mengamalkan Tri Dharma melalui LPPM UIN Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto dengan mengadakan kegiatan-kegiatan yang berorientasi pada pengabdian dan pemberdayaan dengan bertumpu pada sinergitas tersebut. Bentuk dari kegiatan pengabdian yang dilakukan oleh LPPM UIN Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto adalah pelaksanaan Kuliah Kerja Nyata (KKN). KKN memberikan kesempatan bagi mahasiswa UIN Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto untuk memperkaya dan meningkatkan wawasan serta kompetensinya di dunia nyata

dengan passion dan cita-citanya. Adanya KKN diharapkan mampu mengembangkan potensi desa yang ada menjadi lebih maju lagi.

Desa Penimbun merupakan salah satu desa yang ada di Kecamatan Karanggayam Kabupaten Kebumen Jawa Tengah. Dimana Desa Penimbun terbagi menjadi dua dusun yaitu Krajan dan Prapatan. Diberi nama Krajan karena ada jalan penghubung batas desa, di sebelah utara berbatasan dengan Brencong sebelah timur berbatasan dengan Ginandong, sebelah barat berbatasan dengan Kenteng dan sebelah Selatan berbatasan dengan Penimbun (Krajan). Dari dua dusun tersebut kemudian dibagi menjadi beberapa blok. Di Krajan terdapat blok Gligir, Balak, Tagong, Karangmangu, Legok, Karangpetir, Kedungnangka dan Pelusan. Sementara di Prapatan ada blok Ketapang, Gamblok, Watu Lawang, Watubarud, Wadasmalang, Silimut, Sijambu, Sikunang, Gintung, Banjaran, dan Mertelu. Dusun Krajan terdiri dari 2 RW yaitu yang terdiri RW 1 sebanyak 5 RT, RW 3 sebanyak 5 RT. Dusun Prapatan terdiri dari 2 RW yaitu RW 2 sebanyak 5 RT, RW 4 sebanyak 4 RT. Total dari semua RW sebanyak 4 RW keseluruhan dari semua RT sebanyak 19 RT.

Desa penimbun sendiri pada awalnya bernama Tenimbun yang artinya Te adalah Batu dan Rembun yang berarti tampak atau ditemukan. Menurut cerita para sesepuh desa, pada jaman dahulu (diperkirakan tahun 1470) terdapat serombongan da'i yang merencanakan untuk membangun sebuah masjid. Mereka mengumpulkan material batu untuk dijadikan pondasi masjid dan menemukan batu yang sangat besar, kemudian dijadikanlah batu itu sebagai tanda desa. Para wali kemudian mulai membangun masjid yang rencananya harus selesai dalam waktu satu malam baru saja ingin memulai terdengar suara gaduh orang bermain judi dan berangkat ke pasar sehingga menyebabkan ayam berkokok. Para wali mengira fajar sudah terbit karena ayam sudah berkokok akhirnya pembuatan masjid pun di batalkan. Sampai sekarang pondasi tersebut masih ada dan batu itu diberi nama batur atau kuwu masaran.

Potensi desa adalah daya, kekuatan, kesanggupan dan kemampuan yang dimiliki oleh suatu desa yang mempunyai kemungkinan untuk dapat dikembangkan dalam rangka meningkatkan kesejahteraan masyarakat (Drs. Abdurrohman, 2014). Salah satu potensi desa yang dimiliki Desa Penimbun di Kecamatan Karanggayam, Kabupaten Kebumen adalah tanaman singkong yang hampir setiap warga memilikinya. Hal itu dapat dilihat dari geografi desa yang terletak di daerah pegunungan. Banyak Masyarakat yang menanam berbagai macam tanaman yang dapat dijadikan bahan makanan. Selain singkong mereka juga menanam rempah- rempah yang nantinya akan dijual di pasar. Namun potensi yang paling menonjol dari desa Penimbun adalah tanaman singkong. Melihat potensi yang ada tersebut, sangat disayangkan apabila dijual mentah begitu saja, mengingat harga singkong mentah yang sangat murah dan tidak sebanding dengan modal serta waktu tanam yang cukup lama. Tentunya itu menjadi salah satu permasalahan yang ada di desa Penimbun karena masih banyak Masyarakat yang belum bisa memanfaatkan potensi desa dengan baik agar dapat menjadikannya produk yang mempunyai nilai jual. Oleh karena itu kami membuat produk makanan yang berbahan dasar utama singkong. Salah satu olahan yang dapat dibuat dari singkong serta dapat memajukan UMKM Desa Penimbun adalah keripik.

Keripik adalah sejenis makanan ringan berupa irisan tipis dari umbi-umbian, buah-buahan, atau sayuran yang digoreng di dalam minyak nabati. Untuk menghasilkan rasa

yang gurih dan renyah biasanya dicampur dengan adonan tepung yang diberi bumbu rempah tertentu. Keripik dapat berasa dominan asin, pedas, manis, asam, gurih atau paduan dari ke semuanya (Mohanty et al., 2016). Salah satu keripik yang dapat dibuat dan bahan bakunya melimpah di Desa Penimbun adalah keripik brekele. Keripik brekele merupakan keripik khas Kebumen yang terbuat dari singkong yang diserut dan digoreng kering lalu dibumbui dengan bumbu cabai dan daun jeruk. Proses pembuatan kripik brekele juga terbilang mudah dan biaya pembuatannya pun masih terjangkau.

Kegiatan ini jelas ditujukan untuk memulai kembali bisnis UMKM di Desa Penimbun yang memang belum banyak diminati masyarakat di sana. Kebanyakan dari mereka memilih menjual singkong utuh dari pada mengolahnya. Hal ini juga disebabkan karena rentan usia masyarakat di sana yang kebanyakan adalah lansia yang memang sudah tidak sanggup mengolah bahan-bahan makanan mentah seperti singkong menjadi makanan siap santap. Dengan pembuatan kripik brekele yang mudah ini diharapkan masyarakat mampu mengolahnya.

Selain itu, sebuah bisnis makanan jelas akan lebih baik memiliki sertifikasi halal, mengingat kebanyakan masyarakat Indonesia adalah muslim. Sertifikasi halal adalah sebuah kebiasaan bisnis yang seharusnya dilakukan produsen guna jaminan halal bagi konsumen. Selain sebagai jaminan halal terhadap konsumen, adanya label halal juga memberika n keuntungan ekonomis yang lebih banyak bagi produsen diantaranya: (1) Dapat meningka tkan kepercayaan konsumen karena terjamin kehalalannya, (2) Memiliki USP (Unique Selling Point), (3) Mampu menembus pasar halal global, (4) Meningkatkan marketability produk di pasar, (5) Investasi yang murah jika dibandingkan dengan pertumbuhan revenue yang dapat dicapai (Faridah, 2019).

Program KKN ini diharapkan dapat memberikan bantuan terhadap UMKM yang ada di Desa Penimbun dan melalui program ini masyarakat dapat termotivasi untuk dapat memanfaatkan potensi desa dengan tepat agar menjadi produk yang memiliki nilai jual. Serta adanya pemahaman tentang sertifikasi halal supaya masyarakat mengetahui urgensi pemberian sertifikasi halal pada produk makanan dan juga prosedur pengajuannya.

METODE

Pengabdian masyarakat di Desa Penimbun Kecamatan Karanggayam Kabupaten Kebumen dilakukan dengan mengimplementasikan pendekatan ABCD (Asset Based Communiy-driven Development). Asset Based Community-driven Development merupakan sebuah pendekatan dalam pengembangan suatu masyarakat yang berada dalam cakupan besar yang mengupayakan terwujudnya tatanan kehidupan sosial dimana masyarakatlah yang menjadi pelaku sekaligus penentu upaya pembangunan dalam lingkungannya. Adapun metode dan alat dalam menemukanli serta memobilisasi aset untuk pemberdayaan masyarakat meliputi: Penemuan Apresiatif, Pemetaan Komunitas, Penelurusan Wilayah (transect), Pemetaan Asosiasi dan Institusi, Pemetaan Aset Individu, Sirkulasi Keuangan dan Skala Prioritas.

Pendekatan berbasis aset dalam mengembangkan masyarakat Desa Penimbun Kecamatan Karanggayam, Kabupaten Kebumen ini dimulai dari menemukanli aset, mengga l i aset, hingga menimbulkan rasa memiliki aset bersama serta menggiring

mereka untuk melakukan aktivitas nyata perubahan. Pendampingan dan pengabdian masyarakat Desa Pegalangan berlangsung selama empat puluh hari.

Pelaksanaan pengabdian berbasis pendampingan ini menggunakan pendekatan ABCD (Asset Base Community Development). Sebagai sebuah pendekatan, metode ABCD adalah jenis pendekatan kritis yang masuk dalam lingkup pengembangan masyarakat berbasis pada kekuatan dan aset yang dimiliki masyarakat. Sebuah pendekatan yang sangat menekankan pada kemandirian masyarakat dan terbangunnya sebuah tatanan di mana warga aktif menjadi pelaku dan penentu pembangunan (Muslih et al., 2021). Pendampingan yang dilakukan menggunakan Metode yang disebut ABCD (Asset Based Community Development) dimaksudkan untuk bisa menggali potensi yang dimiliki guna menciptakan keunggulan berbasis lokal yang dikenal dengan Appreciative Inquiry. (Achmad.2020)

ABCD dibangun berdasarkan prinsip-prinsip yang dikemukakan oleh John McKnight dan Jody Kretzmann yang juga pendiri dari The Asset-Based Community Development (ABCD) Institute. Metode ABCD berorientasi pada bagaimana individu dan seluruh komunitas memiliki kontribusi signifikan pada pengembangan mereka sendiri. Secara prinsip, ABCD merupakan pendekatan yang ingin melakukan pemberdayaan komunitas dengan bertolak dari aset dan kekuatan dari komunitas. Bertolak belakang dari pendekatan tradisional yang ada selama ini yang lebih menfokuskan pada masalah dan kebutuhan komunitas. Di samping itu mereka menjadi kurang percaya diri, merasa berbeda dan merasa tidak mampu untuk membiayai atau menanggung hidupnya sendiri. Oleh karenanya ABCD merupakan pendekatan yang dimulai dari segala sesuatu yang berada dalam komunitas sebagai aset atau aset yang positif (Nuryananda & Prabowo, 2020). Dalam pendekatan ABCD seorang pemberdayaan masyarakat lokal harus bisa menemukan sisi positif dari semua tantangan- tantangan pemberdayaan. Termasuk jika ditemukan adanya kekurangan dalam hal kapasitas dan kapabilitas sumber daya manusia yang ada dalam masyarakat tersebut. Pada tahapan hilir pendekatan ABCD, para pemberdaya masyarakat lokal akan berfokus pada pengelolaan aset ketimbang pencarian potensi (Suksmawati et al., 2021).

1. Discovery (Menemukan)

Proses menemukan kembali kesuksesan dilakukan lewat proses percakapan atau wawancara dan harus menjadi penemuan personal tentang apa yang menjadi kontribusi individu yang memberi hidup pada sebuah kegiatan atau usaha. mahasiswa pengabdian masyarakat menerapkan langkah ini sebelum melakukan workshop, Potensi yang ditemukan di Desa Penimbun setelah proses observasi desa yang lumayan lama adalah singkong. Karena mayoritas mata pencaharian Masyarakat penimbun adalah buruh tani. Dan kebanyakan dari mereka menanam singkong untuk dijual secara mentah. Salah satu bahan makanan mentah yang bisa dimanfaatkan menjadi banyak olahan makanan dari yang paling sederhana hingga yang paling rumit.

2. Dream (Impian)

Dengan cara kreatif dan secara kolektif melihat masa depan yang mungkin terwujud, apa yang sangat dihargai dikaitkan dengan apa yang paling diinginkan. Tahap ini mengharuskan mahasiswa mampu menemukan aset yang dapat dikembangkan

bersama masyarakat, mampu merumuskan visi dan identifikasi kesempatan apa yang mampu dengan mudah diraih dengan hanya melihat aset desa. Harapan Masyarakat Penimbun tentunya membawa mahasiswa pengabdian Masyarakat untuk dapat mewujudkan, walalupun hanya dalam skala kecil. Karena adanya keterbatasan waktu dan kemampuan dari masing- masing mahasiswa.

3. Design (Merancang)

Proses di mana seluruh komunitas (atau kelompok) terlibat dalam proses belajar tentang kekuatan atau aset yang dimiliki agar bisa mulai memanfaatkannya dalam cara yang konstruktif, inklusif, dan kolaboratif untuk mencapai aspirasi dan tujuan seperti yang sudah ditetapkan sendiri. Pada tahap selanjutnya, mulai merumuskan strategi, proses dan system, membuat keputusan dan mengembangkan kolaborasi yang mendukung terwujudnya perubahan yang diharapkan. Pada tahap ini semua hal positif dimasa lalu ditransformasi menjadi kekuatan untuk mewujudkan perubahan yang diharapkan. Strategi yang dirasa tepat adalah dengan melakukan sosialisai pembuatan keripik brekele dan dilanjut sertifikasi halal sebagai etika bisnis yang baik. Pada tahap ini juga mahasiswa mulai merancang workshop sebagai Langkah awal untuk sedikit mengatasi akar permasalahan yang menjadi keresahan Masyarakat.

4. Define (Menentukan)

Kelompok pemimpin sebaiknya menentukan 'pilihan topik positif' tujuan dari proses pencarian atau deskripsi mengenai perubahan yang diinginkan. Pada tahap ini, mahasiswa bertugas mendukung terlaksananya program kerja sosialisai pembuatan keripik brekele dan sertifikasi halal yang sudah disepakati bersama dengan masyarakat. Tahap ini merupakan acting on findings, masyarakat akan bergerak bersama untuk mewujudkan mimpi yang telah disepakati.

5. Destiny (Lakukan)

Pada tahap terakhir, mahasiswa dan masyarakat mampu bergotong royong mewujudkan mimpi dan visi bersama. Dengan tercapainya sosialisai pembuatan keripik brekele dan sertifikasi halal maka masyarakat pasti akan mau mencoba hal yang lebih besar, seperti membuka usaha bisnis keripik brekele serta dapat membuka lapangan pekerjaan bagi masyarakat di Desa Penimbun.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Potensi dan Tradisi Desa Penimbun

Desa Penimbun merupakan desa yang terletak di Kecamatan Karanggayam, Kabupaten Kebumen Jawa Tengah. Desa ini mempunyai luas wilayah 316,00 Ha yang terdiri dari tanah sawah 46,23 Ha, Tanah Kering 158,13 Ha, Tanah basah 4,00 Ha, tanah umum 7,74 Ha, tanah hutan 100,00 Ha. Desa ini terbagi menjadi dua dusun. Yaitu dusun Krajan dan Dusun Prapatan. berdasarkan letak geografis, desa penimbun berada di daerah pegunungan, sehingga masyarakat disini mayoritas bekerja sebagai buruh tani. Mereka memanfaatkan lahan tanah yang subur untuk ditanami berbagai macam sayuran dan umbi-umbian. sebagian besar masyarakat di desa ini mananam berbagai macam umbi-umbian. terdapat dua tanaman yang menjadi sumber atau potensi alam dari desa ini yaitu daun pandan dan singkong. masyarakat penimbun menjadikan daun pandan itu menjadi sebuah ladang usaha membuat anyaman pandan yang nantinya

dapat di kreasikan menjadi berbagai macam bentuk kerajinan. Selain anyaman pandan, penimbun juga terkenal akan kekayaan hasil alamnya yaitu singkong, salah satu hasil olah potensi desa yang cukup banyak di manfaatkan oleh masyarakat yaitu singkong. hal itu dibuktikan dengan sebagian besar masyarakat penimbun mempunyai ladang yang ditanami singkong.

Masyarakat Desa Penimbun mayoritas adalah pemeluk agama islam. Namun menurut salah seorang narasumber, islam di Desa Penimbun masih islam abangan yang artinya walaupun menjalankan ajaran agama islam namun tetap menjalankan adat atau tradisi berupa ritual. Adapun macam-macam ritual yang ada di Desa Penimbun yaitu Ruat bumi pada bulan syura yang bertujuan untuk meminta tolong pada yang maha kuasa agar Penimbun dijauhkan dari segala malapetaka. Dalam ruat bumi itu diadakan pertunjukan wayang kulit dan memotong kambing kendit (kambing yang bagian perutnya berbulu putih melingkar) yang kepalanya di tanam di depan rumah kepala desa. Hal yang melatar belakangi tradisi ini karena wayang kulit merupakan kesenian tradisional yang dijadikan alat menyebarkan agama islam dan masyarakat Penimbun pada jaman dahulu beragama Hindu. Sementara pemotongan kambing kendit yang kepalanya ditanam di halaman kepala desa bertujuan agar desa penimbun aman dari segala pencurian. Ritual tersebut merupakan wangsit dari Eyang Tapawira. Karena di jaman dahulu Penimbun terjadi pencurian setiap malam tanpa henti-hentinya. Para pencuri menggunakan kesaktian sehingga sulit untuk ditangkap dengan keadaan biasa. Maka diperintahkan masyarakat untuk memotong kambing kendit yang kepalanya pada saat itu ditanam di Blok Banjaran sebagai tumbal agar tidak terjadi pencurian. Dan ternyata setelah itu dilaksanakan ritual tersebut Desa Penimbun aman dari pencurian.

Selain ruwat bumi, terdapat juga ritual Gecok Pitik Crancam terong gili pitu. Ritual ini dilaksanakan karena masyarakat penimbun masih keturunan kerajaan mataram. Dalam ruwat ini juga tidak ketinggalan dengan sesajen. Sesajen yang di berikan adalah pisang raja dua sisir, pisang ambon sejodo, kelapa ijo, sayur daun kelor dan menir (beras kencur) serabi, centhil dan masih banyak lagi. Sesajen ini juga harus disediakan setiap malam jumat kliwon oleh kepala desa. Dan kepala desa juga diharuskan membakar kemenyan ke kuwu.

Penimbun memiliki berbagai pantangan yang tidak boleh dilanggar oleh setiap yang datang ke Penimbun. Pantangan-pantangan tersebut adalah tidak boleh menjual nasi rames. Diceritakan pada zaman dahulu ada seorang pengelana yang datang ke Penimbun dan kelaparan. Pada saat itu meminta nasi kepada warga, namun tak ada seorang pun yang mau memberi. Akhirnya pengelana tersebut mengeluarkan kalam (kutukan) yang intinya di Desa Penimbun tidak boleh ada yang menjual nasi dan harus memberikan secara cuma-cuma bila ada yang kelaparan. Apabila ada menjual nasi maka terjadilah malapetaka. Pantangan yang lain adalah tidak diperbolehkan masyarakat Desa Penimbun menanggapi Wayang Golek. Karena menurut kepercayaan, Desa Penimbun dijaga oleh seorang Dewi yaitu Dewi Rengganis. Dalam cerita wayang golek ada tokoh bernama Dewi Rengganis. Dewi Rengganis yang menjaga penimbun tidak mau disamai. Dia akan merasa sedih dan terjadi malapetaka seperti orang gantung diri dan gila mendadak apabila nanggap wayang golek. Satu lagi pantangan pemimpin desa tidak boleh menengok orang yang sakit dan merawat orang yang meninggal di hari selasa dan sabtu, karena pada hari

itu adalah hari sial desa. Menurut kepercayaan pada dua hari itu Dewi Rengganis sedang tidak berada di wilayah Desa Penimbun sehingga tidak ada yang menjaga para pemimpin Desa.

B. Workshop Pembuatan Kripik Brekele

UMKM sebagai bisnis yang dijalankan individu, rumah tangga atau badan usaha ukuran kecil. Penggolongan UMKM lazimnya dilakukan dengan batasan omzet per tahun. Jumlah kekayaan atau asset serta jumlah karyawan.

Singkong merupakan salah satu makanan pengganti nasi yang populer di Indonesia. Singkong telah diolah menjadi berbagai macam kudapan oleh masyarakat sejak zaman dahulu. Singkong merupakan bahan pangan yang banyak dijumpai di Desa Penimbun Kecamatan Karanggayam Kabupaten.

Singkong merupakan pohon tahunan tropika dan subtropika yang dapat ditanam sepanjang tahun dan hampir disetiap wilayah di Indonesia. Bagian yang dimakan dari tanaman singkong selain bagian umbi atau akarnya juga daunnya. Biasanya dimanfaatkan untuk ragam masakan, terutama sayuran. Harga singkong yang relative murah juga dapat menjadi potensi dalam pengembangan kegiatan pengolahan menjadi produk yang mempunyai banyak variasinya. Selain itu latar belakang pengolahan singkong ini adalah untuk pendapatan dari sector perkebunan. Singkong dapat dimasak dengan berbagai cara, dapat digunakan pada berbagai macam masakan. Namun sedikit kelemahannya, umbi singkong tidak tahan disimpan lama meskipun ditempatkan di lemari pendingin, untuk itu butuh pengolahan lebih lanjut agar lebih tahan lama. Dari manfaatnya, umbi singkong merupakan sumber energi yang kaya akan karbohidrat. (R.Bambang,2020)

Lauching pembuatan Kripik Brekele dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Gedung Pertemuan Desa Penimbun Pada hari Minggu 20 Agustus 2023. Selain pembuatan kripik brekele terdapat juga sosialisasi pembuatan sertifikat halal. Pelaksanaan pembuatan kripik brekele ini sudah berjalan dengan baik. Dihadiri oleh ketua dan anggota kader serta masyarakat penimbun yang juga sangat antusias dengan adanya produk baru yang bersumber dari potensi desa itu sendiri.

Pada kegiatan Pembuatan kripik Brekele diawali dengan penjelasan secara singkat tentang proses pembuatan dan dijelaskan juga mengenai Rancangan Anggaran Biaya yang diperlukan untuk membuat beberapa pcs keripik. Pada setiap tahap pembuatan kripik didampingi oleh mahasiswa KKN. Praktek pembuatan kripik brekele diawali pengupasan singkong kemudian dicuci hingga bersih kemudian di serut tipis - tipis setelah itu digoreng sampai berwarna kuning kecoklatan. Selanjutnya ditiriskan. Setelah semua keripik tiris. Siapkan bumbu tabur pedas atau manis. Yang sebelumnya sudah dibaluri dengan chili oil agar bumbu tabur dapat menempel. Selain pedas manis rasa ini juga bisa di variasi dengan rasa-rasa yang lain. Seperti balado, pedas asin atau varian yang manis-manis.

Kegiatan pengabdian masyarakat untuk meningkatkan perekonomian melalui UMKM kripik brekele di Desa Penimbun Kecamatan Karanggayam, Kebumen melalui proses sebagai berikut:

1. Pelatihan demonstrasi secara langsung kepada warga mengenai kripik brekele dengan dihadiri ibu-ibu kader dan warga Penimbun.

2. Pembuatan kripik brekele yang dibuat dengan berbagai macam varian rasa sehingga banyak diminati dan memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi dan menentukan harga jual.
3. Penjelasan mengenai potensi desa, sehingga menjadikan motivasi kepada masyarakat Desa Penimbun untuk dapat mengolah hasil alam dan memanfaatkannya dengan baik agar dapat menjadi produk yang bernilai jual.
4. Sosialisasi tentang tata cara pembuatan sertifikasi halal agar memudahkan produk yang akan dipasarkan dan memperluas jaringan pemasaran.

Dalam penyelenggaraan workshop ini juga terdapat juga prosedur proses pemasaran yang benar sehingga masyarakat dapat mendistribusikan produk yang sudah dibuat dengan tepat. Terdapat pula rincian harga untuk pembuatan kripik brekele sebagai berikut:

No	Bahan	Jumlah	Harga
1	Singkong	5 Kg	10.000
2	Bubuk cabe	2 Bks	5.000
3	Minyak	0,5 Kg	8.000
4	Atom bulan	2 Bkg	1.000
5	Garam	Secukupnya	5.00
6	Masako	1 Bks	5.000
7	Stiker	Ukuran Kertas A3	8.000
8	Plastic	15 Pcs	3.000
9	Gas	1 Buah	1.000
10	Lilin	1 Buah	20.000
Total			52.000

Dengan adanya rincian harga ini dapat menjadi gambaran tentang modal bisnis yang akan mereka jalani. Karena potensi utama dari desa penimbun ini adalah singkong maka hal ini tentunya dapat menjadi terobosan dan peluang baru bagi warga penimbun untuk menjadikan produk yang bernilai jual. Program pengadaan workshop ini juga mendapatkan dukungan penuh dari pemerintah desa, mereka juga senang dan diharapkan program ini dapat menjadi program berkelanjutan yang kemudian menjadi titik awal terbentuknya UMKM kripik brekele. Selain itu, pengabdian ini juga bertujuan memberikan pemahaman kepada masyarakat tentang betapa banyaknya peluang yang bisa dijadikan usaha untuk meningkatkan pendapatan ekonomi keluarga maupun masyarakat Desa Penimbun jika dapat mengolah potensi desa dengan tepat dan baik.

C. Sertifikasi Halal

Sertifikasi halal merupakan salah satu prosedur dalam beberapa tahapan pemeriksaan akan suatu untuk memberikan jaminan halal dan memenuhi standar kehalalan yang telah ditentukan oleh Lembaga Pemeriksa Halal (LPH). Dapat dijelaskan dalam pelaksanaan sertifikasi halal tidak lain sebagai upaya menerapkan prinsip-prinsip sertifikasi halal, yaitu: 1). Memberikan kepastian produk yang dihasilkan sesuai dengan ketentuan halal serta menjamin proses produk halal sesuai dengan produk halal. 2). Berupaya memastikan tidak adanya kontaminasi dengan bahan haram, mulai dari fasilitas produksi, peralatan pendukung, pegawai, maupun lingkungan produksi. Kewajiban sertifikasi halal

sesuai dengan Undang-Undang nomor 33 Tahun 2004 Pasal 4 yang berbunyi "Produk yang masuk, beredar dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikasi halal" adapun jenis kebutuhan yang harus bersertifikasi halal antara lain: Makanan, minuman, obat, kosmetik dll.

Regulasi jaminan produk halal, pemerintah menyusun kebijakan terkait jaminan produk halal sebagai upaya mendorong pengembangan industri halal untuk pasar domestic dan meningkatkan ekspor produk halal Indonesia dalam pasar global. BPJH dalam mendukung pelaksanaan jaminan produk bagi produk UMK, mendorong penyesuaian regulasi JPH yang mengatur kemudahan sertifikasi halal bagi usaha mikro dan kecil. Kemudahan sertifikasi halal bagi pelaku usaha mikro dan kecil yang memenuhi standar halal yang diterapkan oleh BPJH.

Pelaksanaan sertifikasi halal bertujuan untuk memberikan status kehalalan bagi suatu produk yang telah di periksa oleh LPH tersebut. Untuk Pelaku Usaha Mikro dan Kecil berkewajiban memiliki bersertifikat halal sebagaimana yang dimaksud dalam 4 berdasarkan atas pernyataan pelaku Usaha Mikro dan Kecil.

Adapun manfaat produk yang bersertifikat halal antara lain: 1) meningkatkan kepercayaan, 2) memperluas jaringan distribusi produk, 3) memberikan jaminan dan kapasitas, 4) memberi nilai tambah produk.

Pelaku usaha yang mengajukan permohonan halal terlebih dahulu harus memiliki penyelia halal. Penyelia bertugas mengawasi proses produk halal dan memastikan semua aspek dalam proses produksi tidak terkontaminasi dengan bahan non-halal. Selain itu, juga melaporkan adanya perubahan komposisi bahan jika terjadi perubahan. Perusahaan harus melampirkan beberapa berkas kelengkapan yang memuat keterangan mengenai perusahaan tersebut seperti nama, jenis produk, data pelaku usaha, daftar bahan, serta proses produksi. BPJH akan memeriksa kelengkapan dokumen tersebut selanjutnya akan dilakukan audit kehalalan oleh lembaga pemeriksa halal yang telah ditunjuk oleh BPJH. Apabila terdapat bahan yang diragukan kehalalannya maka harus dilakukan pengujian dalam laboratorium. Hasil pengujian ini disampaikan kepada BPJH dan diteruskan kepada MUI untuk ditetapkan status kehalalannya melalui siding fatwa halal. Hasil keputusan mengenai produk paling lama 30 hari kerja terhitung sejak hasil pemeriksaan diserahkan kepada MUI. Sidang ini tidak hanya dihadiri oleh anggota MUI, Namun juga melibatkan pakar, Instansi terkait. Kemudian diserahkan kepada BPJH untuk bisa dikeluarkan sertifikat halal. Sertifikat dikeluarkan paling lama tujuh hari. Sertifikat berlaku selama 4 tahun dan bisa dilakukan perpanjangan dengan mengajukan pembaharuan sertifikat halal selambat-lambanya tiga bulan sebelum berakhirnya masa berlaku sertifikat. Apabila pelaku kemasan atau bagian produk telah mendapatkan sertifikasi halal maka diharuskan untuk memasang logo halal pada kemasan atau bagian dari produk. Label harus mudah dilihat dan tidak cepat rusak atau lepas. Konsekuensi mendapatkan sertifikasi halal adalah selalu harus menjaga kehalalan produk. (Hayyun, 2019)

Program pengabdian masyarakat yang dilakukan oleh KKN UIN Saizu mengenai penjelasan sertifikasi halal yang mengusung tema "Regulasi Jaminan Produk Halal Sertifikasi Halal yang Didasarkan atas Pertanyaan Halal Pelaku UMK (Self Declare)". Program ini merupakan tindak lanjut dari workshop pembuatan kripik brekele yang dilaksanakan pada tanggal 20 Agustus 2023, bertempat di gedung Pertemuan Desa

Penimbun. Pengadaan program ini bertujuan memberikan pemahaman kepada masyarakat Desa Penimbun tentang manfaat adanya sertifikasi halal pada produk yang akan di perjualbelikan. Selain itu, dengan adanya program sertifikasi halal ini sekaligus membantu masyarakat yang ingin membuat bisnis UMKM kripik brekele yang sebelumnya sudah di demonstrasikan. Sehingga dapat menambah nilai jual dan memudahkan dalam pemasaran produk. Dalam penyampaiannya masyarakat terlihat begitu antusias dan penasaran karena ternyata banyak dari masyarakat yang belum mengetahui tentang prosedur sertifikasi halal. Oleh karena itu harapan kedepannya dengan adanya program ini, tidak hanya sekedar teori semata, namun dapat di realisasikan pada tiap-tiap pelaku UMKM yang ada di Desa Penimbun.

KESIMPULAN

Pengabdian kepada masyarakat menjadi salah satu komponen utama dalam implementasi Tri Dharma Perguruan Tinggi, selain pendidikan dan penelitian. Sebagai salah satu lembaga Perguruan Tinggi Keagamaan Islam, UIN Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto dengan mengadakan kegiatan-kegiatan yang berorientasi pada pengabdian dan pemberdayaan dengan bertumpu pada sinergitas tersebut.

Desa Penimbun merupakan salah satu desa yang ada di Kecamatan Karanggayam Kabupaten Kebumen Jawa Tengah. Dimana Desa Penimbun terbagi menjadi dua dusun yaitu Krajan dan Prapatan. Diberi nama Krajan karena ada jalan penghubung batas desa, di sebelah utara berbatasan dengan Brencong sebelah timur berbatasan dengan Ginandong, sebelah barat berbatasan dengan Kenteng dan sebelah Selatan berbatasan dengan Penimbun (Krajan). Dari dua dusun tersebut kemudian dibagi menjadi beberapa blok. Di Krajan terdapat blok Gligir, Balak, Tagong, Karangmangu, Legok, Karangpetir, Kedungnangka dan Pelusan. Sementara di Prapatan ada blok Ketapang, Gamblok, Watu Lawang, Watubarud, Wadasmalang, Silimut, Sijambu, Sikunang, Gintung, Banjaran, dan Mertelu. Dusun Krajan terdiri dari 2 RW yaitu yang terdiri RW 1 sebanyak 5 RT, RW 3 sebanyak 5 RT. Dusun Prapatan terdiri dari 2 RW yaitu RW 2 sebanyak 5 RT, RW 4 sebanyak 4 RT. Total dari semua RW sebanyak 4 RW keseluruhan n dari semua RT sebanyak 19 RT. Penimbun memiliki berbagai pantangan yang tidak boleh dilanggar oleh setiap yang datang ke Penimbun. Pantangan-pantangan tersebut adalah tidak boleh menjual nasi rames. Apabila ada menjual nasi maka terjadilah malapetaka. Pantangan yang lain adalah tidak diperbolehkan masyarakat Desa Penimbun menanggapi Wayang Golek. Karena menurut kepercayaan, Desa Penimbun dijaga oleh seorang Dewi yaitu Dewi Rengganis. Dalam cerita wayang golek ada tokoh bernama Dewi Rengganis

Potensi desa adalah daya, kekuatan, kesanggupan dan kemampuan yang dimiliki oleh suatu desa yang mempunyai kemungkinan untuk dapat dikembangkan dalam rangka meningkatkan kesejahteraan masyarakat (Drs. Abdurrohman, 2014).

Pengabdian masyarakat di Desa Penimbun Kecamatan Kebumen dilakukan dengan mengimplementasikan pendekatan ABCD (Asset Based Community-driven Development). Asset Based Community-driven Development merupakan sebuah pendekatan dalam pengembangan suatu masyarakat yang berada dalam cakupan besar yang mengupayakan terwujudnya tatanan kehidupan sosial dimana masyarakatlah yang menjadi pelaku sekaligus penentu upaya pembangunan dalam lingkungannya. Adapun metode dan alat

dalam menemukenali serta memobilisasi aset untuk pemberdayaan masyarakat meliputi: Penemuan Apresiatif, Pemetaan Komunitas, Penelurusan Wilayah (transect), Pemetaan Asosiasi dan Institusi, Pemetaan Aset Individu, Sirkulasi Keuangan dan Skala Prioritas.

Lauching pembuatan Kripik Brekele dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Gedung Pertemuan Desa Penimbun Pada hari Minggu 20 Agustus 2023. Selain pembuatan kripik brekele terdapat juga sosialisasi pembuatan sertifikat halal. Pelaksanaan pembuatan kripik brekele ini sudah berjalan dengan baik. Dihadiri oleh ketua dan anggota kader serta masyarakat penimbun yang juga sangat antusias dengan adanya produk baru yang bersumber dari potensi desa itu sendiri.

Program pengabdian masyarakat yang dilakukan oleh KKN UIN Saizu mengenai penjelasan sertifikasi halal yang mengusung tema “Regulasi Jaminan Produk Halal Sertifikasi Halal yang Didasarkan atas Pertanyaan Halal Pelaku UMK (Self Declare)”. Program ini merupakan tindak lanjut dari workshop pembuatan kripik brekele yang dilaksanakan pada tanggal 20 Agustus 2023, bertempat di gedung Pertemuan Desa Penimbun. Pengadaan program ini bertujuan memberikan pemahaman kepada masyarakat Desa Penimbun tentang manfaat adanya sertifikasi halal pada produk yang akan di perjualbelikan. Selain itu, dengan adanya program sertifikasi halal ini sekaligus membantu masyarakat yang ingin membuat bisnis UMKM kripik brekele yang sebelumnya sudah di demonstrasikan. Sehingga dapat menambah nilai jual dan memudahkan dalam pemasaran produk.

DAFTAR PUSTAKA

- Malayu, P, Hasibuan, 2003, Manajemen Sumber Daya Manusia (Edisi Revisi), Jakarta: Bumi Aksara.
- Faqih, M. S, Dkk. 2021. Analisis SWOT Potensi Desa Plunjaran Kecamatan Wadaslintang
- Drs. Abdurrokhman, 2014. Pengembangan Potensi Desa.
- Hayyun Durrotul Faridah. Sertifikasi Halal Di Indonesia: Sejarah, Perkembangan dan Implementasi.
- Annisatun Mutoharoh, 2023. Upaya Pengembangan Potensi Ekonomi Desa Melalui Sektor Pertanian di Desa Pegalongan Kecamatan Patikraja.
- Acmad Room Fitrianto. Pendampingan dan Sosialisasi Pada Usaha Toko Kelontong dengan Metode ABCD (Asset Based Community Development) Sebagai Upaya Pemberdayaan Ekonomi dan Peningkatan Literasi Usaha Toko Kelontong.
- Ety Widhi Astuti. "Pendampingan UMKM Keripik Singkong Wijaya Baturetno"
- Indardi, "Peningkatan Ekonomi Masyarakat dengan Perbaikan Nilai Tambah Olahan Singkong Semuluh Lor, Gunungkidul"
- R.Bambang, 2020. "Usaha Makanan Ringan Berbahan Dasar Singkong"
- Hayyun Durrotul Faridah, 2019."Sertifikasi Halal Di Indonesia: Sejarah, Perkembangan dan Implementasi."