

MENGOPTIMALKAN POTENSI LOKAL KOLANG-KALING SEBAGAI PRODUK INOVASI DI DESA PABANGBON KECAMATAN LEUWILIANG

Wirahadi Darmawan, dkk^{1*}, Miftakhul Anwar², Hana Lestari³

¹⁻³ Institut Agama Islam Sahid, Indonesia, email: hana.lestari@inais.ac.id

Info Artikel

Diajukan: 02 Desember 2024
Diterima: 09 Desember 2024
Diterbitkan: 21 Desember 2024

Keyword:

*Innovation, Local Potential,
Kolang-Kaling Pabangbong
Village*

Kata Kunci:

Inovasi, Potensi Lokal, Kolang-
Kaling, Desa Pabangbon

DOI:

10.56406/jsm.v3i02.619

Abstract

This community service research aims to determine the local potential of the Pabangbon Village area which can be used as a village innovation. This community service research was conducted in Pabangbon Village with the subject of village communities. The method used in this research is a qualitative descriptive method, namely describing a phenomenon based on what it is. This research was conducted in one of the villages in Pabangbon Village, Leuwiliang District, with the subject being residents of Cilame Village 2. The data collection method used was observation and interviews. The data analysis technique used is phenomenological analysis. This research was carried out for approximately 1 month, starting from June 19 to August 29 2024. From the results of this research it was found that the Pabangbon Village area has abundant natural resources so that they are used by the community to garden sugar palm trees whose seeds are processed into palm fruit. This local potential was utilized into an innovative product called Koka Chips Pabangbon.

Abstrak

Penelitian Pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk mengetahui potensi lokal wilayah Desa Pabangbon yang dapat dijadikan sebagai inovasi desa. Penelitian pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan di Desa Pabangbon dengan subjek masyarakat desa. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif kualitatif, yaitu menggambarkan suatu fenomena berdasarkan apa adanya. Penelitian ini dilakukan pada salah satu kampung yang berada di Desa Pabangbon Kecamatan Leuwiliang dengan subjek warga Kampung Cilame 2. Metode pengumpulan data yang digunakan yaitu dengan metode berupa observasi dan wawancara. Adapun Teknik Analisa Data yang digunakan yaitu *phenomenological analysis*. Penelitian ini dilakukan sekitar 1 bulan, terhitung dimulai sejak tanggal 19 Juni - 29 Agustus 2024. Dari hasil penelitian ini didapatkan bahwa wilayah Desa Pabangbon memiliki sumber daya alam yang melimpah sehingga dimanfaatkan oleh masyarakat untuk berkebun pohon aren yang diolah bijinya menjadi kolang-kaling. Dari potensi lokal tersebut dimanfaatkan menjadi sebuah produk inovasi yang diberi nama Koka Chips Pabangbon.

PENDAHULUAN

Desa Pabangbon merupakan sebuah pedesaan yang berada di daerah dataran tinggi, dengan ketinggian sekitar 500 – 600 meter di atas permukaan laut (MDPL). Sebagian besar wilayah desa ini adalah lahan pertanian, sawah atau tegalan dengan permukaan tanah datar 10 persen, perbukitan 80 persen, dan lereng 10 persen. Potensi sumber daya alam yang melimpah tersebar baik di setiap dusun di Desa Pabangbon, Kecamatan Leuwiliang. Keberadaan sumber daya alam di Desa Pabangbon Kecamatan Leuwiliang Kabupaten Bogor sangat melimpah, terutama dalam pemanfaatan tanah atau lahan pertanian, karena lahan di Desa Pabangbon merupakan lahan tanah yang sangat subur untuk pertanian.

Masyarakat memanfaatkan sumber daya alam yang ada di Desa Pabangbon untuk melakukan kegiatan bertani dan berkebun sebagai mayoritas mata pencaharian masyarakat Desa Pabangbon, khususnya di Kampung Cilame 2 RT 01 RW 07. Salah satunya yaitu perkebunan pohon aren. Masyarakat sekitar umumnya memiliki pabrik pengolahan buah dari pohon aren yaitu kolang-kaling. Ketersediaan bahan baku yang melimpah membuatnya menjadi pilihan yang ekonomis dan berkelanjutan untuk dijadikan produk olahan.

Namun, ternyata kolang-kaling yang dihasilkan langsung dijual mentah-mentah ke Pasar. Kemudian buah kolang-kaling yang kita kenal sering kali hanya diolah menjadi manisan, bahan pelengkap es campur, kolak, atau es buah. Pengolahan tradisional ini membuat kolang-kaling memiliki citra sebagai bahan pelengkap makanan dan minuman, bukan sebagai produk utama yang berdiri sendiri. Oleh karena itu, ide untuk mengolah kolang-kaling menjadi *chips* merupakan langkah inovatif yang dapat mendiversifikasi cara konsumsi kolang-kaling. Hal ini dapat membuka pengembangan serta peluang di Desa Pabangbon sebagai desa mandiri.

METODE PELAKSANAAN

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif kualitatif, yaitu menggambarkan suatu fenomena berdasarkan apa adanya. Penelitian ini dilakukan pada salah satu kampung yang berada di Desa Pabangbon Kecamatan Leuwiliang dengan subjek warga Kampung Cilame 2. Metode pengumpulan data yang digunakan yaitu dengan metode berupa observasi dan wawancara. Adapun Teknik Analisa Data yang digunakan yaitu *phenomenological analysis*. Penelitian ini dilakukan sekitar 1 bulan, terhitung dimulai sejak tanggal 19 Juni - 29 Agustus 2024.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Profil Desa Pabangbon

Desa Pabangbon merupakan sebuah desa yang berada di Kecamatan Leuwiliang, Kabupaten Bogor, Jawa Barat, Indonesia. Desa Pabangbon memiliki luas wilayah yaitu 1.197 Ha, terdiri dari 4 Dusun, 13 Rukun Warga (RW) dan 29 Rukun Tetangga (RT). Desa Pabangbon berbatasan dengan berbagai desa-desa yang ada seperti di sebelah utara berbatasan dengan Desa Sadeng Kolot, sebelah selatan berbatasan

dengan Desa Bantar Karet, sebelah timur berbatasan dengan Desa Karacak, dan sebelah barat berbatasan dengan Desa Leuwisadeng. Berdasarkan data Desa Pabangbon, Desa ini memiliki berbagai lembaga yang ada di Desa Pabangbon meliputi Pemerintahan Desa (Pendes), Badan Permusyawaratan Desa (BPD), Karang Taruna, PKK, BUMDES, RT/RW dan lembaga-lembaga lainnya. Desa tersebut memiliki penduduk sejumlah 6.159 jiwa dengan rincian 3.169 laki-laki dan 2.990 perempuan.

Desa Pabangbon saat ini sudah menjadi desa yang maju dengan segala ekosistem yang ada dan jumlah penduduk yang banyak. Desa Pabangbon dianugerahi atas kesuburan tanahnya yang membuat warga Desa Pabangbon mayoritas penduduknya bekerja sebagai petani. Selain sektor pertanian, masyarakat Desa Pabangbon juga dikenal sebagai desa wisata karena terdapat tempat wisata yang indah dan memesona di Desa Pabangbon karena wilayahnya yang berada di atas perbukitan menjadikan wilayah Desa Pabangbon sejuk dan wilayahnya cocok untuk dijadikan sebagai desa wisata.

Potensi Lokal

Wilayah Desa Pabangbon memiliki potensi sumber daya alam yang melimpah yang tersebar di setiap dusun Desa Pabangbon. Masyarakat memanfaatkan sumber daya alam yang ada tersebut untuk melakukan kegiatan bertani dan berkebun. Salah satunya adalah perkebunan pohon aren. Pohon aren ini dimanfaatkan dengan cara diambil bijinya lalu bijinya tersebut diolah melalui berbagai proses sehingga menjadi produk bernama kolang-kaling yang siap dikonsumsi atau dijual di pasar.

Masyarakat Desa Pabangbon biasanya hanya menjual produk kolang-kaling mentah dan tidak diolah menjadi sebuah produk makanan yang lebih menarik dan memiliki nilai jual yang lebih tinggi. Harga kolang-kaling yang dijual di pasaran yaitu sebesar Rp 600/100 gram. Kolang-kaling yang tidak diolah menjadi sebuah produk yang menarik inilah penyebab kenapa harga kolang-kaling rendah di pasaran. Kemudian buah kolang-kaling yang kita kenal sering kali hanya diolah menjadi manisan, bahan pelengkap es campur, kolak, atau es buah. Pengolahan ini membuat kolang-kaling memiliki citra sebagai bahan pelengkap makanan dan minuman, bukan sebagai produk utama yang berdiri sendiri.

Inovasi Desa

Melihat banyaknya kolang-kaling yang diproduksi oleh masyarakat Desa Pabangbon serta kolang-kaling sering kali hanya diolah menjadi manisan, bahan pelengkap es campur, kolak, ataupun bahan pelengkap es buah sehingga mendorong mahasiswa kelompok KKN Institut Agama Islam Sahid Bogor untuk mengolah kolang-kaling menjadi *chips*. Hal tersebut merupakan langkah inovatif yang dapat mendiversifikasi cara konsumsi kolang-kaling. Sehingga kolang-kaling bisa menjadi sebuah produk yang memiliki daya jual yang lebih tinggi dan dapat meningkatkan perekonomian masyarakat serta dapat membuka pengembangan serta peluang di Desa Pabangbon sebagai desa mandiri. Kolang-kaling yang tadinya hanya dijual mentah dan

hanya menjadi bahan pelengkap saja kemudian diolah menjadi sebuah produk inovasi yang kami beri nama “Koka Chips Pabangbon” yang memiliki arti kolang-kaling Chips Pabangbon atau kerupuk kolang-kaling khas Desa Pabangbon.

Koka Chips Pabangbon merupakan sebuah produk inovasi yang diciptakan oleh Mahasiswa KKN Institut Agama Islam Sahid. Inovasi ini menawarkan bentuk olahan baru dari kolang-kaling sehingga kolang-kaling tidak hanya diolah menjadi produk tradisional seperti manisan atau campuran minuman. Koka Chips Pabangbon adalah cemilan modern yang praktis dan sehat. Produk Koka Chips ini selaras dengan tren global yang semakin meningkat terhadap makanan sehat dan alami. Koka Chips dapat menjadi ikon baru dari Desa Pabangbon, sehingga dapat menarik perhatian konsumen dari luar daerah, dan pada gilirannya meningkatkan perekonomian masyarakat, citra dan branding daerah sebagai pusat inovasi pangan berbasis lokal.

Tindak Lanjut Inovasi

Sebagai tindak lanjut kegiatan inovasi Koka Chips Pabangbon, tentunya tidak cukup dengan membuat produk saja, akan tetapi untuk membuat produk tersebut memiliki nilai ekonomi, diperlukan sebuah strategi pemasaran agar produk tersebut dikenal masyarakat luas. Strategi keberlanjutan produk Koka Chips Pabangbon dilakukan dengan cara pemberdayaan masyarakat desa, dalam hal ini pelaku usaha, UMKM, RT/RW, Ibu PKK dan masyarakat setempat, dalam rangka perluasan keikutsertaan sehingga dapat meningkatkan produktivitas usaha. Selanjutnya melibatkan stakeholder desa untuk berperan aktif dalam inovasi ini seperti pemerintah desa, Bumdes, dan organisasi masyarakat dalam memasarkan produk tersebut sehingga terdapat sinergi dari stakeholder desa dengan yang lainnya. Selanjutnya Koka Chips Pabangbon didaftarkan pada sebuah lembaga halal agar memiliki sertifikasi dan label halal serta dibuatkannya toko di salah satu *e-commerce* yaitu Shopee sebagai tempat untuk memasarkan Koka Chips Pabangbon secara online dan dilakukannya promosi secara online melalui berbagai sosial media agar Koka Chips Pabangbon dapat lebih dikenal secara luas.

KESIMPULAN

Wilayah Desa Pabangbon memiliki potensi sumber daya alam yang melimpah yang tersebar di setiap dusun Desa Pabangbon yang dimanfaatkan oleh masyarakat untuk berkebun pohon aren yang dimanfaatkan dengan cara diambil bijinya lalu bijinya tersebut diolah menjadi kolang-kaling.

Kolang-kaling inilah yang menjadi bahan utama dalam pembuatan produk Koka Chips Pabangbon sebagai produk inovasi desa tahun 2024. Produk Koka Chips Pabangbon dibuat dengan memanfaatkan kolang-kaling yang tadinya hanya diolah menjadi makanan tradisional dan bahan pelengkap saja kemudian dibuat menjadi Koka Chips Pabangbon sebuah camilan modern dan sehat yang memiliki nilai jual lebih tinggi. Dengan adanya inovasi Koka Chips Pabangbon dapat berdampak pada

peningkatan ekonomi dan menjadi ikon baru dari Desa Pabangbon yang nantinya dapat membuka pengembangan serta peluang di Desa Pabangbon sebagai desa mandiri.

UCAPAN TERIMA KASIH

Perkenankan penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam menyelesaikan penelitian pengabdian kepada Masyarakat ini, di antaranya: LPPM IAI Sahid, Dosen Pembimbing Lapangan, Perangkat Desa Pabangbon, Badan Permusyawaratan Desa Pabangbon, Kader dan PKK Desa Pabangbon, RT/ RW dan Masyarakat Desa Pabangbon, Ketua RT 01 dan 02, Ketua RW 07 dan warga Kampung Cilame 2.

REFERENSI

Kecamatan Leuwiliang. (2024). *Desa Wisata Pabangbon Kecamatan Leuwiliang* . Diambil kembali dari Kecamatan Leuwiliang: Diakses pada Selasa 17 September 2024 dari <https://kecamatanleuwiliang.bogorkab.go.id>