

PENDAMPINGAN TAHSIN METODE TALAQQI DALAM MENINGKATKAN KEMAMPUAN MEMBACA AL QUR'AN REMAJA MASJID AL BAROKAH

Amir Mukminin¹ Mujahidin².

¹ Sekolah Tinggi Agama Islam Mulia Astuti Wonogiri, email: amirmuxminin05@gmail.com*

² Sekolah Tinggi Agama Islam Mulia Astuti Wonogiri, email: dgruncemujahidin@gmail.com

*Koresponden penulis

Info Artikel

Diajukan: 31 Agustus 2022

Diterima: 32 Agustus 2022

Diterbitkan: 21 Oktober 2022

Keyword:

Tahsin, Talaqqi method

Kata Kunci:

Tahsin, Metode talaqqi

DOI:

<https://doi.org/10.56406/jsm.v1i02.76>

Abstract

Mentoring tahsin adolescents at the Al Barokah mosque, Malangsari hamlet, Bulusulur village, Wonogiri sub-district, Wonogiri district was carried out to improve the reading quality of teenagers who are still not good at reading the Qur'an, with the talaqqi method, God willing, it will make learning easier because of the talkin of the speaker then repeated until correct and on the sidelines of mentality, tajwid is taught, while the delivery of tajwid is done by writing on the blackboard because tahsin cannot be separated from tajwid and makhorijul letters or the correct way of pronouncing hijaiyah letters. This writing method uses three data collection techniques, namely field observations, interviews and documentation. The result of this talaqqi method learning mentoring is that teenagers are able to apply the practice or practice when they are imams of the mosque in Al Barokah.

Abstrak

Pendampingan tahsin remaja di masjid Al Barokah dusun Malangsari desa Bulusulur kecamatan Wonogiri kabupaten Wonogiri dilaksanakan untuk memperbaiki kualitas bacaan remaja yang masih belum baik dalam membaca Al Qur'an, dengan metode talaqqi insyaAllah akan memudahkan dalam belajar karena adanya talkin dari pemateri kemudian diulang-ulang hingga benar dan disela-sela mentalkin diajarkan tajwid, adapun penyampaian tajwid dilakukan dengan menulis di papan tulis karena tahsin tidak lepas dari tajwid dan makhorijul huruf atau cara pengucapan huruf hijaiyah yang benar. Metode penulisan ini menggunakan tiga teknik pengumpulan data yaitu observasi lapangan, wawancara dan dokumentasi. Hasil dari pendampingan pembelajaran metode talaqqi ini adalah remaja mampu mengaplikasikan mempraktekkan atau mengamalkan pada saat menjadi imam masjid di Al Barokah.

PENDAHULUAN

Pengabdian masyarakat merupakan program Tri Dharma Perguruan Tinggi. Program Pengabdian masyarakat Institut Agama Islam Sahid tahun ini menerapkan program inovatif dan aplikatif Duta Inovasi Desa guna membentuk solusi bagi permasalahan masyarakat. Salah satu program inovatif utama didesa sasaran tahun ini berada di Desa Cibening yang berlokasi di Desa Sindang Pala Kecamatan Pamijahan Kabupaten Bogor. Potensi desa yang ada adalah Jangkrik. Jangkrik merupakan salah satu serangga yang biasanya dijadikan pakan burung, reptil dan lainnya. Masyarakat Sindang Pala memanfaatkan jangkrik sebagai bisnis dikarenakan banyaknya permintaan yang tak kunjung surut, selain itu jangkrik memiliki kaya akan manfaat, diantaranya: 1) jangkrik kaya akan protein. Menurut Jurnal Frontiers 2020 menyatakan sebagian besar jangkrik dapat dimakan karena memiliki kandungan protein yang lebih tinggi, daripada sumber protein hewani yang lain, seperti kambing, ayam, dan babi. Tubuh dapat mencerna proporsi protein dari jangkrik yang sedikit lebih rendah daripada dari telur, susu, atau daging sapi. Namun, itu juga menunjukkan bahwa tubuh mencerna protein jangkrik lebih baik daripada sumber protein nabati yang populer, seperti beras dan jagung.



2) jangkrik merupakan sumber vitamin, mineral dan serat yang baik. Studi dalam jurnal *European Journal of Clinical Nutrition* tahun 2016 menemukan bahwa kandungan zat besi jangkrik 180 persen lebih tinggi daripada daging sapi. Selain itu, kandungan kalsium dan vitamin B2 (riboflavin) juga lebih tinggi dibanding produk daging lain seperti ayam, babi, dan sapi. 3) jangkrik bermanfaat untuk kesehatan usus, makan jangkrik dapat membantu meningkatkan bakteri alami di usus (mikrobioma) dan mengurangi peradangan dalam tubuh. 4) Jangkrik sangat bergizi dan terjangkau ini membuatnya banyak dikonsumsi di beberapa wilayah di dunia. Jangkrik adalah sumber protein, lemak, vitamin, mineral, dan serat yang baik dan dapat bermanfaat bagi kesehatan.

Desa Sindangpala adalah desa yang berada di wilayah pegunungan dengan kualitas sumber daya hewani yang subur. Masyarakat sindang pala adalah peternak, hasil peternakan sangat melimpah akan tetapi masyarakat hanya memafaatkan hewan jangkrik hanya untuk dibudidayakan tanpa inovasi. Jika

dapat dikelola dengan baik dan kreatif, jangkrik dapat menambah nilai ekonomi bagi masyarakat. Inovasi sangat diperlukan untuk membangun ekonomi kreatif di masyarakat. Dengan adanya inovasi jangkrik ini dapat menjadi pemacu daya saing di wilayah masyarakat sindang pala. Jangkrik adalah serangga yang berkerabat dekat dengan belalang, memiliki tubuh kecil silindris, kepala hampir bulat dan sungut panjang seperti benang. Jangkrik adalah omnivora, dikenal dengan suaranya yang khas, yang dihasilkan oleh cengkerik jantan. Suara ini digunakan untuk menarik kedatangan betina dan mengusir kehadiran jantan lainnya. Suara cengkerik ini semakin keras dengan naiknya suhu sekitar. Jangkrik telah dipelihara manusia sejak lama, dan di Asia dianggap sebagai pembawa keberuntungan. (<https://id.wikipedia.org/wiki/Jangkrik>).

METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan yaitu dengan melakukan contoh produk olahan peyek jangkrik dengan membentuk kelompok usaha dari semua kalangan, baik pemuda-pemudi, ibu rumah tangga, atau santriwan-santriwati di peantren Al-Qomariyah.

Adapun lokasi yang dijadikan tempat pelaksanaannya adalah Desa Sindangpala Kecamatan Pmijahan Kabupaten Bogor, Provinsi Jawa Barat. Alasan dipilih desa ini karena termasuk kategori desa berkembang, sehingga memerlukan banyak bantuan untuk mengembangkan potensi desanya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Produk yang dihasilkan dari kegiatan PKM ini adalah Peyek Jangkrik. Tujuan produk ini untuk menambah nilai ekonomi bagi warga desa Sindang Pala.

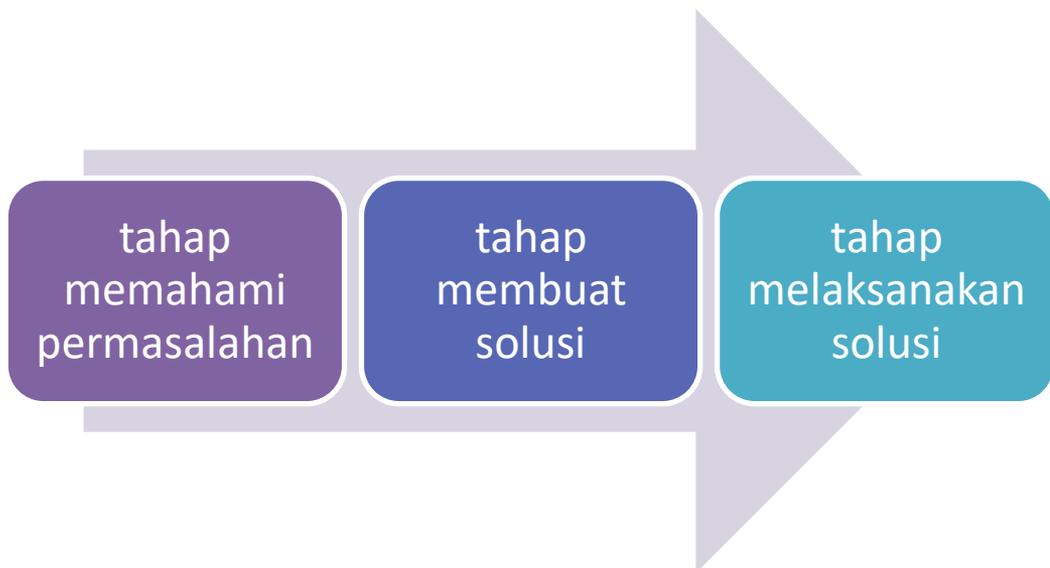
Program Peyek Jangkrik memanfaatkan potensi lokal yang ada, agar dapat dijadikan cemilan dan buah tangan masyarakat sindang pala. Dengan adanya ide ini dapat dapat mengembangkan potensi loka. dalam bidang UMKM. Pembuatan inovasi ini dilaksanakan melalui observasi masyarakat rt 02 khususnya bapak-bapak yang memiliki ternak jangkrik di rumahnya.

Adapun pelaksanaan pasca pelaksanaan yang diharapkan adalah sebagai berikut

No	masalah	Pasca pelaksanaan	Pra pelaksanaan
1	keterampilan	Belum memiliki keterampilan	Memiliki keterampilan

			pengolahan peyek jangkrik
2	jangkrik	Hanya Diternak dan dipelihara	Diolah menjadi camilan asin dan memiliki nilai jual
3	Nilai jual	Nilai jual rendah	Meningkat dengan adanya nilai tambah
4	pemasaran	Sebatas di desa	Lebih luas melalui sosial media

Berikut tahap pelaksanaan program inovasi produk peyek jangkrik



gambar1. Tahap pelaksanaan penelitian

- 1) **Tahap memahami permasalahan:** Pertama melakukan sosialisasi ke kepala desa cibening tentang potensi lokal yang ada dalam rangka mengidentifikasi masalah yang ada. Sehingga penulis merencanakan solusi dari masalah yang dihadapi dari survei muncullah masalah kurang potensi lokal yang dikembangkan oleh masyarakat yang bertempat di Sindang pala.
- 2) **Tahap membuat solusi:** dalam tahap solusi dibagi menjadi beberapa tahap, diantaranya: a) **survei Sumber daya Hewani**, masyarakat Sindang pala beternak jangkrik hanya untuk dipelihara, jenis jangkrik yang banyak di desa sindang pala, adalah jangkrik Gangsir seharga Rp 10.000 perkg saja, sehingga muncullah ide untuk menaikkan nilai jual sebagai inovasi produk. b) **pengembangan inovasi produk**, berdasarkan hasil survei lapangan, banyak jenis jangkrik yang ada disini hanya saja untuk meminimalisir kegagalan percobaan peyek ini dilakukan tiga kali dan dibentuk dengan berbagai macam bentuk sehingga menarik minat konsumen.dengan membuat komposisi yang pas dalam pembuatan produk peyek jangkrik yaitu: rose brand 400g, blue band 100g, soda kue 10ml, 2 siung bawang putih, 1 kemiri,1sdm garam,1/4sdm sasa, daun jeruk,1/4 jangkrik.dengan komposisi yang sesuai dapat menghasilkan peyek yang gurih dan lezat.
- 3) **Tahap melaksanakan solusi:** dalam tahap melaksanakan solusi yaitu tanggal 22 Agustus 2022. Pelatihan dihadiri oleh masyarakat disekitar sindangpala. Penulis menyampaikan kepada masyarakat definisi dari jangkrik produksi dilakukan beberapa tahap seperti proses penghancuran

jangkrik, pengumpulan bahan-bahan, proses pembentukan dan proses pengemasan. Berikut [roses pengolahan peyek jangkrik:

Peyek jangkrik merupakan salah satu jenis makanan kering yang berbahan dasar tepung beras dan bahan lainnya, yang dipadukan dengan jangkrik yang sudah melewati proses pengolahan yaitu direbus dan disangrai. Peyek Jangkrik Sinpal adalah hasil karya inovasi dari mahasiswa Institut Agama Islam Sahid Bogor yang sedang melakukan pengabdian (KKN) di masyarakat Desa Cibening dalam rangka membantu mengembangkan desa dan meningkatkan perekonomian warga Desa Cibening khususnya Kp. Sindang Pala yang mayoritas warganya membudidayakan jangkrik sebagai salah satu sumber penghasilan. Inovasi produk Peyek Jangkrik Sinpal diharapkan dapat menjadi salah satu jalan bagi masyarakat Desa Cibening khususnya masyarakat Kp. Sindang Pala untuk meningkatkan perekonomian.



BAHAN BAHAN

1. Tepung Beras
2. Jangkrik
3. Bawang Putih
4. Kemiri
5. Daun Jeruk

6. Kacang
7. Mentega
8. Santan
9. Baking Soda
10. Garam
11. Penyedap Rasa
12. Bubuk Cabai



Activate Windows

CARA MEMBUAT

Telur, bawang putih, kemiri, ketumbar bubuk, air kapur sirih diblender halus.

Air, santan dan tepung diaduk sampai rata kemudian masukkan bumbu yang sudah diblender halus. Goreng tipis-tipis di pinggir kuali yang sudah diberi minyak. Setelah kering dan kuning angkat dan siap disajikan.

KESIMPULAN

Perekonomian masyarakat Desa Cibening masih perlu ditingkatkan. Walaupun tingkatan ekonomi masyarakat desa cibening merupakan desa masuk kategori menengah dan berkembang, tapi masih harus banyak ditingkatkan melalui ekonomi kreatif khususnya inovasi produk. hal ini dipengaruhi oleh wilayah geografis sekitar yang dipenuhi taman hiburan keluarga, aneka curug, dan wisata

pohon pinus, diharapkan produk olahan peyek jangkrik dapat menjadi oleh-oleh atau buah tangan khas desa cibening. Setelah mengikjuti pelatihan pembuatan inovasi produk ini, masyarakat desa cibening bisa meningkatkan ekonomi masyarakatnya melalui produk peyek jangkrik.

DAFTAR PUSTAKA

Nursyamsiyah, siti, Qomaruddin, Peningkatan Ekonomi Masyarakat melalui inovasi produk olahan ubi, Jurnal Al-Mujtamae, Jurnal Pengabdian Masyarakat, Universitas Djuanda, 2021.

<https://tgc.lk.ipb.ac.id/2019/11/06> manfaat jangkrik, tree Grower Community, IPB University

www. Wikipedia

www.idtimes.com, 5 manfaat jangkrik untuk kesehatan diakses tanggal 12 Agustus 2022.