

Pemberdayaan Perempuan Desa Urug Untuk Meningkatkan Ekonomi Rumah Tangga

Ach. Bakhrul Muchtasib¹, Elly Mirati², Rodiana Listiawati³, Hastuti Redianita⁴, Novitasari⁵, Rahmanita Vidyasari⁶

^{1,2,3,4,5,6}Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Jakarta

Jl. Prof. Dr. G.A. Siwabessy, Kampus UI, Depok

e-mail: ¹elbayan1979@yahoo.com, ²ellymirati@yahoo.co.id, ³rodianalistiawati@akuntansi.pnj.ac.id,
⁵novitasari@akuntansi.pnj.ac.id

Abstrak

Kampung Adat Urug merupakan desa adat yang ditetapkan oleh pemerintah Kabupaten Bogor sebagai destinasi wisata budaya yang memiliki potensi sumber daya yang cukup baik untuk dikembangkan sebagai sumber ekonomi warga Urug. Namun, masyarakat desa Urug sebagian besar masih dalam taraf ekonomi masyarakat berpenghasilan rendah. Desa yang dihuni oleh 1.821 Kepala Keluarga dengan jumlah 5.125 jiwa ini sebanyak 84 persen bergantung pada sektor pertanian. Sementara berdasar peraturan adat masa panen dalam satu tahun hanya diizinkan sekali saja. Untuk memberi pemasukan pendapatan bagi keluarga desa Urug perlu diciptakan peluang ekonomi baru yang berbasis sumber daya lokal. Guna mendukung sektor pariwisata desa Urug yang telah ditetapkan pemerintah perlu adanya produk usaha yang unik yang memiliki khas Kampung Adat Urug. Sesuai dengan sumber daya yang ada, berdasarkan jumlah ternak ayam yang banyak dan buah cempedak yang melimpah, sangat memungkinkan untuk membuat cipta produk baru sesuai perkembangan pasar. Dengan memberdayakan potensi dan jumlah perempuan desa Urug yang cukup besar dapat diciptakan produk berbasis industri rumahan yang hasil produknya merupakan basis konsumsi masyarakat Indonesia, khususnya Bogor dan sekitarnya. Dalam pengabdian masyarakat ini akan dilakukan pelatihan dan pendampingan pembuatan nugget dan brownis berbahan dasar ayam dan cempedak.

Kata kunci- Kampung Adat Urug, Pelatihan, Pendampingan, Nugget, Brownis

1. PENDAHULUAN

Analisis Situasi

Kampung Adat Urug terletak di wilayah Kabupaten Bogor, tepatnya di Desa Urug Kecamatan Sukajaya. Desa Urug merupakan desa adat yang telah ditetapkan oleh pemerintah Kabupaten Bogor sebagai destinasi wisata budaya. Desa ini memiliki keunikan seni bangunan, arsitektur bangunan, tata letak, pola kekerabatan dan tradisi lama yang masih dipertahankan hingga sekarang. Untuk mempertahankan tradisi tersebut tanggung jawab dipegang oleh para pemangku adat sebagai pimpinan adat. Kepemimpinan adat dipegang oleh Ki Kolot Ukat, yang merupakan keturunan ke-9 dari turunan terdahulunya, dan dibantu oleh dua ketua adat lainnya yang memiliki tugas dan tanggungjawab masing-masing.

Berdasarkan tugas dan tanggungjawabnya, **Ki Kolot Ukat** atau disebut juga *Kokolot Leubak*, mempunyai tugas mengendalikan dan mempertahankan adat istiadat yang sudah turun temurun antar lain: Acara seren taun, ruwatan, hari-hari besar kaum muslimin dan memimpin kegiatan yang dianggap sakral. Sementara dua yang lainnya,

yaitu **Ki Kolot Amat** atau disebut juga *Kokolot Tengah*, bertugas mengatur masyarakat, pengerahan masa dan memberikan petunjuk bagi kesepakatan adat yang sedang dijalankan. **Ki Kolot Tengah** bernama Rajaya disamping menjalankan petunjuk untuk penanaman padi secara turun temurun dalam kesempatan ini beliau juga mempertahankan adat istiadat urug, selalu berperan sebagai “pencerita” Sejarah Kampung Urug, silsilah, riwayat yang berhubungan dengan nilai-nilai tradisional Kampung Urug serta cerita yang mengaitkan raja-raja Pajajaran dengan Kampung Urug.

Warga desa Urug menganggap sebagai keturunan Sri Baduga Maharaja Ratu Aji Pakuan Pajajaran Prabu Siliwangi yang memerintah antara Tahun 1482-1521 M. Berdasarkan cerita, lahirnya Kampung Urug sejaman dengan masa pemerintahan Prabu Nilakendra (1551 – 1569 M). Beliau seorang raja alim dan bijaksana dan banyak mengabdikan pada hal-hal kegaiban. Konon petilasan raja yang digunakan pengabdianannya masih ada di Kampung Urug. Umumnya petilasan disebut *Kabuyutan* atau *Mandala* yaitu suatu tempat yang jauh dari keramaian yang dijadikan tempat

berkhalwat (bersemedi) atau memuja Sang Maha Pencipta. Hal ihwal adanya mandala urug dimulai dari Gedong Ageung.

Letak Desa Urug berada di wilayah Bogor Barat. Untuk jarak tempuh dari pemerintahan kota Kabupaten Bogor Kampung Adat Urug berjarak kisaran 48 kilometer. Sementara jarak dari kota kecamatan Sukajaya kisaran 6 kilometer, sedangkan dari kantor Desa Urug lebih kurang 1,2 kilometer.

Ekonomi dan Mata Pencaharian

Berdasar data monografi, jumlah penduduk Kampung Adat Urug tercatat 5.125 jiwa dengan penduduk laki-laki berjumlah 2.874 jiwa sementara penduduk perempuan berjumlah 2.250 jiwa. Jumlah penduduk tersebut terbagi ke dalam 1.821 Kepala Keluarga.

Untuk strata ekonomi masyarakat Desa Urug berada pada level masyarakat berpenghasilan rendah, dan sebagian kecil pada strata menengah ke bawah. Mata pencaharian penduduk Kampung Adat Urug lebih besar pada sektor pertanian, kemudian perdagangan, peternakan, dan sebagian lain sebagai penambang liar emas gunung Pongkor Bogor, khususnya untuk anak-anak mudanya. Tercatat yang bergantung pada sumber penghidupan pertanian sebanyak 4.320 jiwa, perdagangan sebanyak 1.279 jiwa, dan peternakan dilakukan oleh 6 orang.

Berdasarkan informasi Kepala Desa Urug, sesuai dengan ketentuan dari peraturan adat, masa panen dari hasil pertanian hanya boleh diberlakukan sekali dalam satu tahun. Selebihnya tanah pertanian dibiarkan menganggur tanpa tanam.

Untuk meningkatkan taraf hidup masyarakat Desa Urug, Kepala Desa berupaya untuk memberikan alternatif kegiatan ekonomi, diantaranya berupa peternakan yang dikelola secara swadaya dari beberapa warga, dan juga didorong untuk melakukan perdagangan. Selain hal tersebut, terdapat hasil perkebunan Cempedak yang cukup melimpah, namun belum memberikan nilai ekonomi yang memadai bagi warga Desa Urug. Sehingga sering terlihat pemandangan buah cempedak yang berserakan tidak terurus dengan baik. Jika buah cempedak dibudidayakan dan dibuat pengembangan kreatifitas produk olahan tentunya akan menjadi tambahan pemasukan pendapatan warga.

Permasalahan Mitra

Kehidupan ekonomi warga desa Urug yang bergantung pada sektor pertanian, yang hanya tanam satu kali dalam setahun, dan perdagangan dalam skala kecil menjadikan warga Urug hidup dalam kondisi pas-pasan dan dalam standar gizi yang relatif belum memadai. Ditambah dengan pendidikan sebagian besar hanya mengenyam

pendidikan tingkat dasar, bahkan banyak juga yang tidak mengenal sekolah, menambah permasalahan tersendiri pada kondisi sosial kemasyarakatan desa Urug. Tentunya hal ini mempengaruhi mentalitas untuk motivasi lebih berkembang dan maju dalam meningkatkan taraf hidupnya.

Sebanyak 5125 jiwa bergantung pada hasil panen padi setahun sekali. Padi-padi hasil panen tersebut akan diletakkan di *leuit* (lumbung padi) yang dijadikan persediaan selama setahun. Setiap *leuit* menampung sekira 3.000 pucuk padi yang disimpan disana. Berdasarkan hasil informasi, padi tersebut cukup digunakan selama dua tahun untuk ukuran keluarga kecil. Itupun jika tidak dijual untuk kebutuhan lainnya.

Pengambilan padi tidak bisa dilakukan setiap waktu membutuhkan, ia hanya dilakukan dua kali dalam sepekan. Sekali mengambil, secukupnya untuk tiga-empat hari. Hari pengambilan pun tidak sembarangan, harus disesuaikan dengan ketentuan adat. Waktu pengambilan padi hanya dapat dilakukan pada Minggu dan Kamis. Tidak boleh di luar waktu yang ditentukan. Hari Minggu dan Kamis pun bisa menjadi waktu terlarang. Itu terjadi jika si pemilik lumbung menyimpan padinya di hari tersebut. Intinya, pengambilan padi juga tidak boleh dilakukan pada hari yang sama dengan hari penyimpanan.

Permasalahan ekonomi yang membelit warga desa Urug memerlukan alternatif pemecahan dan penanganan segera yang dapat didasarkan pada potensi dan sumber daya yang ada pada masyarakat Urug. Kepala Desa selama ini telah mengupayakan alternatif pendapatan bagi warga Urug. Diantaranya di dorong untuk melakukan perdagangan dari hasil pertanian tanah perkebunan, seperti buah cempedak yang cukup melimpah di desa tersebut, dan juga peternakan ayam. Namun pasar potensial dari upaya tersebut belum terbentuk dengan baik. Sehingga belum mendapatkan hasil yang memuaskan.

Melihat dan mempertimbangkan upaya yang telah dilakukan oleh Kepala Desa Urug, dan sesuai dengan potensi sumber daya yang ada di desa Urug, membuat produk olahan dari bahan dasar ayam dan buah cempedak dapat menjadi salah satu alternatif yang cukup menjanjikan untuk dikembangkan sebagai sumber pendapatan keluarga warga desa Urug. Besarnya potensi ini sangat memungkinkan dapat dijadikan sentra industri rumahan berbasis kekayaan/sumber daya lokal.

Sejalan dengan kebijakan pemerintah Kabupaten Bogor yang telah menetapkan Desa Urug sebagai desa wisata budaya, tentunya akan menjadi target pasar potensial untuk pemasaran dan pendistribusian produk hasil olahan tersebut. Disamping, Kabupaten Bogor selama ini memang termasuk sentra wisata yang banyak mengundang wisatawan, baik asing maupun lokal, untuk

menikmati keindahan panorama alam wilayah Bogor. Ditambah dengan wilayah-wilayah sekitar yang juga menjadi daerah wisata di Indonesia, seperti Sukabumi dan Cianjur.

2. METODE PELAKSANAAN

Dalam melaksanakan kegiatan ini akan menggunakan metode pelatihan dan pendampingan. Karena metode ini dianggap paling sesuai dan efektif dalam memberikan pemahaman secara langsung ke masyarakat. Dalam metode ini masyarakat akan didampingi secara langsung, namun sebelumnya akan dilakukan pelatihan sebagai pemahaman awal masyarakat secara teoritik. Berdasarkan hal tersebut, maka diperkirakan secara mendasar akan dilakukan pendampingan dengan prioritas:

a. Persiapan

Pada tahap ini akan dilakukan proses persiapan oleh tim pelaksana pengabdian dalam melihat kebutuhan masyarakat dan peluang yang dapat dikembangkan sesuai dengan fakta dan realita dilapangan. Tahap persiapan meliputi survey kebutuhan, demografi, cluster ekonomi, klasifikasi pendidikan, perencanaan kerja, dll.

b. Pembelajaran

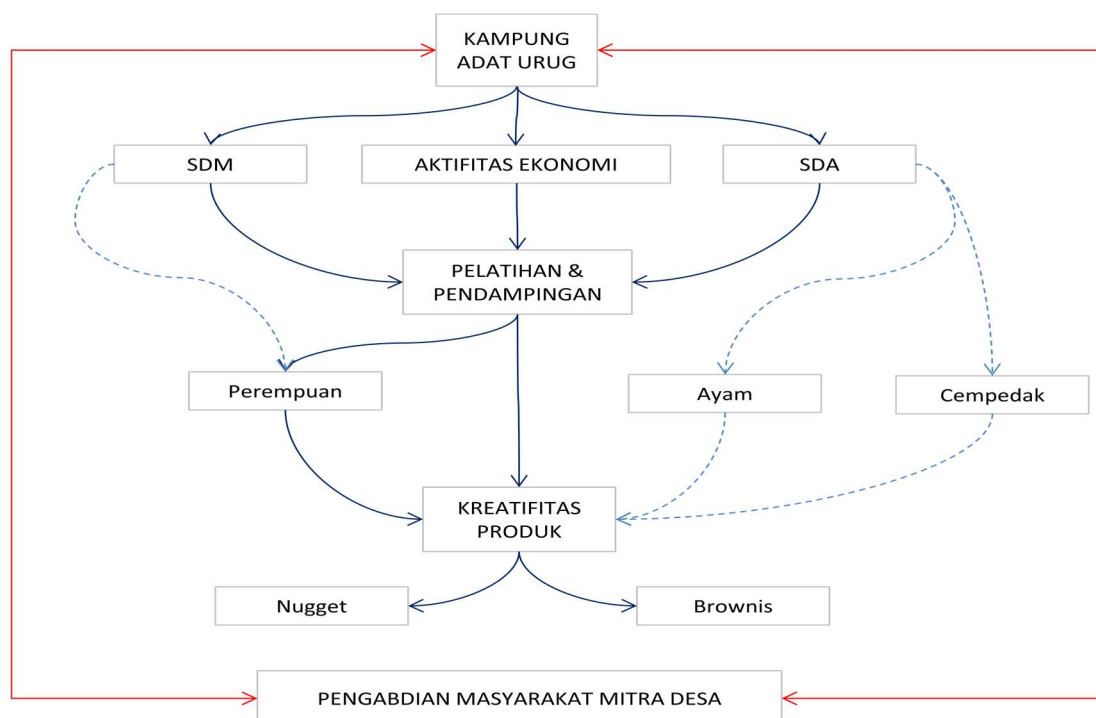
Memberikan pelatihan dasar tentang kreatifitas usaha dalam penciptaan produk olahan berbasis potensi dan sumber daya yang ada di Desa Urug. Pada tahapan ini kegiatan difokuskan kepada ibu-ibu (kaum perempuan) diberikan pelatihan untuk mengolah material yang ada yang merupakan sumber potensi ekonomi masyarakat yang sudah ada di desa tersebut.

c. Praktek

Setelah tahapan pembelajaran tersebut selesai diteruskan dengan praktek pembuatan produk olahan berdasarkan materi pelatihan (pembelajaran). Dalam hal ini, praktek pembuatan nugget ayam dan brownis kukus dll berbahan dasar cempedak.

d. Pendampingan

Salah satu tugas khusus dalam pelaksanaan kegiatan ini adalah program pendampingan untuk masyarakat Desa Urug. Pada hakekatnya pendampingan merupakan kegiatan membantu, mengarahkan, mendukung terhadap individu/kelompok masyarakat dalam merumuskan masalah, merencanakan, melaksanakan dan melestarikan program pendampingan diperlukan agar potensi yang terdapat dalam masyarakat dapat dikembangkan secara optimal. Program pendampingan akan berlangsung selama kemandirian masyarakat dapat terwujud.



Gambar 1. Kerangka Pemikiran Pelaksanaan Pengabdian

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Persiapan Kegiatan Pengabdian

Dalam melaksanakan kegiatan Pengabdian Masyarakat untuk pemberdayaan perempuan Kampung Urug – Bogor telah dilakukan beberapa tahapan persiapan, diantaranya:

- 1) Melakukan kordinasi dengan Kepala Desa, Bapak Ata Iskandar, untuk mendiskusikan tentang permasalahan Kampung Urug dari sisi Ekonomi dan Sumber Daya Alam yang tersedia untuk dikembangkan sebagai potensi sumber ekonomi. Sekaligus membicarakan tentang kesiapan pelaksanaan Pengabdian.
- 2) Rapat kordinasi Tim Pengabdian Jurusan untuk menyusun jadwal kegiatan dan pembagian tugas.
- 3) Menentukan dan menyusun materi pendampingan yang akan disampaikan dalam kegiatan pengabdian masyarakat.
- 4) Menyusun kegiatan teknis pendampingan pembuatan produk olahan Nugget dan Brownis.

b. Kegiatan Sosialisasi

Dalam kegiatan sosialisasi tentang pengabdian dan kegiatan yang akan dilaksanakan Jurusan Akuntansi PNJ disampaikan langsung kepada Kepala Desa Kampung Urug, Bapak Ata Iskandar, dan Kepala Adat Urug, Abah Ukat. Sebagai kepala desa dan Ketua Adat telah mengizinkan kegiatan pengabdian sebagai upaya untuk pengembangan desa, khususnya pengembangan ekonomi masyarakat desa.

Dalam kegiatan sosialisasi ini disampaikan bahwa kegiatan pengabdian kepada masyarakat merupakan kegiatan yang lazim dilaksanakan oleh perguruan tinggi untuk melakukan pembinaan, pendampingan, dan pemberdayaan masyarakat sebagai bentuk tanggung jawabnya melakukan pengembangan di masyarakat. Disamping itu, dalam kegiatan sosialisasi ini dijelaskan secara teknis hal-hal yang akan dilakukan selama melakukan pendampingan pendirian. Diantaranya kegiatan sosialisasi, pelatihan pembuatan produk olahan berbahan dasar sumber daya local, pelatihan pengemasan dan pemasaran, dan nantinya akan dilanjutkan dengan pengembangan produk dan usaha.

c. Realisasi Pelaksanaan Pengabdian

Pelaksanaan pengabdian berjalan dengan lancar dan sukses. Dengan tema pengabdian untuk mengembangkan ekonomi warga urug melalui ibu-ibu rumah tangga. Dalam pelaksanaan pengabdian pada periode pertama ini, Jurusan Akuntansi membuat pelatihan produk olahan berbasis sumber daya lokal. Dengan maksud untuk memberdayakan hasil bumi Urug untuk dikembangkan lebih lanjut agar memiliki nilai jual sesuai kebutuhan pasar. Melalui ibu-ibu rumah tangga agar dapat memperdayakan potensi tenaga dari sumber daya manusia masyarakat urug yang cukup besar di kaum perempuan tersebut. Disamping itu sebagai upaya untuk membangkitkan sumber pendapatan keluarga melalui ibu-ibu rumah tangga.

Pelatihan yang diberikan oleh Jurusan Akuntansi berupa pelatihan pembuatan Browniss Pisang dan Nugget Ayam. Hal ini didasarkan atas melimpahnya hasil bumi berupa pisang dan banyaknya warga desa Urug yang menjadi peternak ayam. Oleh karena hal tersebut, pisang dan ayam menjadi bahan dasar yang direncanakan untuk dikembangkan di desa Urug.

Pelatihan dilaksanakan dua kali. Dibagi berdasarkan materi pelatihannya. Pertama dilaksanakan pelatihan pembuatan browniss pisang kemudian dilanjutkan dengan pelatihan pembuatan nugget ayam.

Dalam pelatihan ini dibentuk 5 kelompok, yang masing-masing kelompok terdiri dari 6 orang dengan satu ketua. Selain itu, masing-masing kelompok diberi satu pendamping yang membantu instruktur untuk mendampingi peserta dalam menjelaskan dan mengarahkan teknis pembuatan nugget dan brownis tersebut. Untuk menambah semangat dan semangat peserta pelatihan, setiap hasil karya dari peserta di nilai dan dipilih yang terbaik untuk diberi hadiah.

Metode pelaksanaan pelatihan dengan ceramah dan praktek. Awal mulanya instruktur menjelaskan semua bahan dasar yang dibutuhkan dan dipersiapkan sesuai dengan takarannya untuk di olah. Setelah itu dipraktekkan oleh instruktur secara bertahap. Satu per satu bahan yang sudah dipersiapkan dicampur sesuai dengan urutan yang telah ditunjukkan instruktur kepada peserta. Tahapan hingga di masak dan disajikan dengan hiasan sesuai selera.

Berikut materi pelatihan tersebut beserta tahapan-tahapan dalam mengolah brownis dan nugget:

1) Brownis

Sebelum menjelaskan tahapan-tahapan mengolah brownis, dalam hal ini contoh yang diberikan mengolah brownis kukus, terlebih dahulu dijelaskan semua bahan dasar yang dibutuhkan, yaitu:

- a) 6 butir Telur Ayam
- b) 225 gram Gula Pasir
- c) 1/2 sendok teh Vanili bubuk
- d) 1 sendok teh Cake Emulsifier
- e) 1/4 sendok teh Garam
- f) 1/2 sdt Baking Powder
- g) 125 gram Tepung Terigu Protein Sedang
- h) 50 gram Cokelat Bubuk
- i) 100 gram Coklat Blok (DCC)
- j) 175 ml Mentega/ Minyak Sayur
- k) 200 gram Pisang (lumatkan dengan garpu)

Setelah menjelaskan semua bahan dasar yang dibutuhkan kemudian dijelaskan cara membuatnya, yaitu:

1. Kocok telur, gula, vanili, dan cake emulsifier hingga mengembang dan kental.

2. Lelehkan DCC, campur dengan minyak sayur, aduk rata, sisihkan.
3. Ayak tepung terigu, cokelat bubuk, dan baking powder.
4. Masukkan campuran tepung sedikit demi sedikit secara bergantian dengan DCC leleh dan minyak sayur ke dalam adonan, aduk balik rata.
5. Masukkan pisang lumat dan garam. Aduk rata.
6. Panaskan kukusan, jangan lupa untuk melapisi tutup kukusan dengan serbet bersih. Jika menggunakan klakat, maka tutupnya tidak perlu dilapisi lagi.
7. Olesi loyang dengan minyak sayur dan lapisi dengan kertas roti yang dioles minyak sayur juga.
8. Tuang adonan ke dalam loyang dan kukus dengan api sedang cenderung besar sekitar 30 - 45 menit.

(Untuk cek kematangan kue, adonan ditusuk dengan lidi. Apabila sudah tidak ada adonan basah yang menempel. Pertanda kue sudah matang)

2) Nugget Ayam

Seperti halnya brownis, dalam menjelaskan nugget pun terlebih dahulu dijelaskan semua bahan dasarnya, yaitu:

- a) 2 buah wortel, serut kasar
- b) 80 mg Keju Kraft cheddar/separuh kotak,
- c) serut kasar
- d) 2 butir telur
- e) 7 siung bawang putih
- f) Garam secukupnya
- g) Gula secukupnya
- h) Merica secukupnya
- i) 7 sdm tepung maizena

Bahan pelapis:

1. Tepung Terigu
2. 4 butir putih telur
3. Tepung Roti (yang kasar)

Setelah menjelaskan semua bahan dasar yang dibutuhkan kemudian dijelaskan cara membuatnya, yaitu:

1. Cuci bersih ayam, haluskan daging ayam menggunakan food processor/chopper/blender kecil atau boleh cincang menggunakan pisau sampai kecil-kecil.
2. Haluskan bawang putih, merica dan garam, gula.
3. Masukkan bumbu halus, 2 butir telur, wortel parut, keju parut, dan tepung maizena, aduk rata.
4. Siapkan cetakan/loyang untuk mengukus, kasih alas daun pisang atau kertas roti atau bisa juga dengan diolesi minyak sayur/goreng (agak banyak) supaya tidak lengket, taruh adonan ke

dalam cetakan yang sudah disiapkan,

5. Kukus selama ± 30 menit/ sampai mengeras, tutup pengukusnya dibungkus serbet biar uap air tidak terlalu banyak yang menetes ke adonan.
6. Jika sudah masak, keluarkan adonan dari kukusan, buang air yang ada di kukusan. Tunggu sampai dingin kemudian potong sesuai selera.
7. Gulingkan nugget ke dalam tepung terigu, selanjutnya ke putih telur yang sudah dikocok dan tepung roti.
8. Nugget siap untuk digoreng, goreng dengan menggunakan api kecil hingga kuning kecoklatan.

Nugget juga dapat disimpan dalam kotak wadah untuk disimpan dalam kulkas freezer. Saat menyimpan di dalam kotak kasih alas plastik diantara lapisannya, agar tidak lengket saat mau diambil untuk digoreng.

4. KESIMPULAN

Hasil dari kegiatan Pengabdian Masyarakat dalam bentuk pelatihan pembuatan nugget dan brownis sangat tepat di kampung Urug, karena sesuai dengan sumber daya yang ada di Kampung Urug. Melihat dari sumber dayanya, sebagian masyarakat kampung urug menjadi peternak ayam, yang menjadi bahan dasar pembuatan nugget, dan banyaknya sumber daya pisang, yang menjadi bahan dasar pembuatan brownis.

Dengan model gotong royong partisipasi warga dalam Pengabdian Masyarakat ini sangat baik sehingga bisa menekan biaya.

5. SARAN

Untuk tahun berikutnya perlu dikembangkan ke arah pengemasan produk, agar masyarakat bisa membuat produk-produk hasil olahan mereka lebih menarik.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Kepala P3M dan Pimpinan Politeknik Negeri Jakarta yang telah memberi dukungan berupa biaya terhadap keberhasilan pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Suharyana, Agung, dkk. Iqropolly: Model Efektifitas Pembelajaran Pendidikan Agama Islam di Kampung Adat Urug, Kabupaten Bogor. Jurnal Agrokreatif, November 2016, Vol. 2
- [2] Halimi, *Kearifan Lokal Dalam Upaya Ketahanan Pangan di Kampung Adat Urug*

- Bogor*. Skripsi UIN Syarif Hidayatullah Jakarta, 2013
- [3] http://jabarprov.go.id/index.php/potensi_daerah/detail/237/1
- [4] <http://beritabekasi.co.id/2016/08/wisata-budaya-kampung-adat-urug-bogor/>
- [5] <http://www.pikiran-rakyat.com/jawa-barat/2016/05/09/kampung-urug-bertahan-dengan-pamali-368672>