

Pembentukan Usaha Mikro Kecimpring sebagai Makanan Ciri Khas Kampung Wisata

Muhammad Ari Asy'ari¹, Ade Irvi Nurul Husna²

^{1,2}STAI DR. KH. EZ MUTTAQIEN PURWAKARTA

Jl. Baru, Ciwareng, Kec. Babakancikao, Kabupaten Purwakarta, Jawa Barat 41151

e-mail : ¹muhammadariasari@gmail.com, ²adeirvi@staimuttaqien.ac.id

Abstrak

Dengan letak geografisnya yang menawan, Desa Cihanjavar dapat menarik para wisatawan dari berbagai kota. Oleh karena itu, Desa Cihanjavar dikenal sebagai desa wisata. Dilengkapi sarana dan prasarana villa yang terletak di kampung Babakan Villa, RT.05, membuat kampung ini banyak dikunjungi wisatawan di setiap akhir pekannya. Namun sayang, ditengah banyaknya wisatawan yang datang ke Desa, seperti halnya masyarakat pedesaan yang tinggal di pegunungan pada umumnya, kehidupan ekonomi masyarakat kampung Babakan Villa masih bergantung pada sektor pertanian, dari 98 Kepala Keluarga, hampir 95% nya bekerja pada sektor pertanian. Hal ini membuat taraf perekonomian masyarakat Babakan Villa cenderung stagnan. Padahal hasil pertanian bisa diolah menjadi produk makanan lezat dan bisa menjadi produk khas dari Kampung Babakan Villa, RT.05, Desa Cihanjavar ini. Salah satu hasil pertanian yang melimpah di kampung Babakan Villa adalah Singkong. Agroindustri skala kecil yang bahan bakunya terbuat dari singkong ialah produk kecipring, makanan ringan ini adalah salah satu produk olahan dari tanah Sunda. Salah satu kebutuhan yang dicari wisatawan saat berkunjung ke tempat wisata adalah makanan khas daerah wisata tersebut. Oleh karena itu melalui Kuliah Pengabdian kepada Masyarakat ini, dengan menggunakan metode *Participatory Action Research* (PAR), peneliti mengharapkan agar masyarakat mampu menemukan potensi yang mereka miliki, sehingga mereka berkeinginan untuk melakukan perubahan sosial pada potensi yang dimiliki.

Kata Kunci : Kecimpring, Makanan Ciri Khas, Kampung Wisata

Abstrack

With its charming geographical location, Cihanjavar Village can attract tourists from various cities. Therefore, Cihanjavar Village is known as a tourist village. Equipped with villa facilities and infrastructure located in the village of Babakan Villa, RT.05, making this village visited by many tourists every weekend. But unfortunately, in the midst of the large number of tourists who come to the village, as well as rural people living in the mountains in general, the economic life of the babakan villa village community still depends on the agricultural sector, of the 98 heads of families, almost 95% work in the agricultural sector. This makes the economic level of the Babakan Villa community tend to stagnate. Even though agricultural products can be processed into delicious food products and can be a typical product from Babakan Villa Village, RT.05, Cihanjavar Village. One of the abundant agricultural products in Babakan Villa village is Cassava. A small-scale agro-industry whose raw materials are made from cassava is a kecipring product, this snack is one of the processed products from the Sundanese land. One



of the needs that tourists look for when visiting tourist attractions is the typical food of the tourist area. Therefore, through this Community Service Lecture, using the *Participatory Action Research* (PAR) method, researchers hope that the community will be able to recognize the potential they have, so that they want to make social changes to their potential.

Keywords : Kecimpring, Characteristic Food, Tourism Village

Pendahuluan

Dalam ilmu sosiologi dikenal dengan istilah masyarakat setempat yang menunjuk pada warga sebuah desa, kota, suku, atau bangsa. Suatu masyarakat setempat pasti mempunyai lokalitas atau tempat tinggal (wilayah) tertentu, misalnya masyarakat pedesaan. Seperti halnya desa Cihanjavar, salah satu dari 14 desa yang berada di kecamatan Bojong, Kabupaten Purwakarta ini memiliki luas wilayah kurang lebih 572 Hektar Area (Ha). (Soekanto & Sulistyowati, 2017)

Desa yang berada di kaki Gunung Burangrang ini memiliki pemandangan sepanjang jalan yang sangat indah, khas pedesaan, dengan sawah dan kebun yang terhampar luas. Sehingga, desa Cihanjavar dikenal sebagai Desa Wisata. Desa Cihanjavar sudah tak asing di telinga para wisatawan. Untuk para pengunjung, desa yang menawarkan panorama alam dan kesejukan khas daerah pegunungan.

Dengan letak geografisnya yang menawan, desa Cihanjavar menarik para wisatawan dari kota untuk membeli tanah dan membangun villa di daerah desa, hingga saat ini ada berkisar 60 villa tersebar di berbagai daerah Cihanjavar, dan sebagian besar villa terletak di Kampung Babakan Peuteuy, RT.05. Karena hal ini, Kampung Babakan Peuteuy pun diubah namanya oleh warga setempat menjadi Babakan Villa. Pada awal tahun ini hingga akhir Mei pemesanan villa sudah penuh, dan disetiap minggu di akhir pekan sudah dipastikan akan banyak wisatawan kota yang datang ke kampung Babakan Villa ini. Namun sayang, ditengah banyaknya wisatawan yang datang ke desa, seperti masyarakat pedesaan yang tinggal di pegunungan pada umumnya, kehidupan ekonomi masyarakat kampung Babakan Villa masih bergantung pada sektor pertanian, dari 98 Kepala Keluarga, hampir 95% nya bekerja pada sektor pertanian.

Sebagian besar petani di kampung Babakan Villa, menjual hasil taninya kepada pengepul, kemudian oleh pengepul di jual ke pasar. Petani hanya menerima harga dari pengepul, tanpa mengetahui naik atau turunnya harga dipasaran. Hal ini membuat perekonomian masyarakat Babakan Villa sulit untuk berkembang. Sehingga untuk memenuhi kebutuhan hidupnya, masyarakat babakan villa banyak yang menjual tanah dan sawahnya kepada wisatawan dan pemilik villa yang berkunjung ke tempatnya. Karena kepemilikan lahan tanah dan sawah sudah banyak yang beralih ke wisatawan dan pemilik villa, banyak dari masyarakat yang awalnya bekerja sebagai petani beralih profesi menjadi buruh tani, yang dibayar harian oleh pemilik tanah, untuk buruh perempuan di bayar Rp. 50.000,-/hari, sedangkan untuk buruh laki-laki di bayar Rp. 65.000,-/hari. Selain itu juga, untuk menambah penghasilan banyak masyarakat Babakan Villa yang berprofesi sebagai penjaga villa yang dibayar bulanan oleh pemilik villa.

Padahal, dilihat dari sumber daya alam dan sumber daya manusia yang ada, sebenarnya masyarakat Babakan Villa sangat kreatif, mereka sebenarnya mampu mengolah hasil pertaniannya ke olahan makanan tradisional yang bisa dijadikan sebagai makanan ciri khas oleh-oleh daerahnya, yang nantinya bisa dipasarkan kepada pengunjung wisatawan yang

berlibur ke daerahnya. Namun sayang sangat sedikit sekali masyarakat yang sadar akan potensi ini. Seperti petani singkong yang berhasil kita temui di kampung Babakan Villa, RT.05, Desa Cihanjavar, mereka sudah sering membuat olahan kecipring dari bahan dasar singkong dari hasil pertaniannya dengan proses tradisional, dari penuturannya, mereka biasa membuat kecipring hanya untuk kebutuhan pribadi, seperti untuk acara peringatan hari raya, atau pesta pernikahan. Sedangkan sebagian besar hasil panen singkongnya biasa di jual kepada pengepul dengan harga Rp. 3000,-/kilo nya.

Oleh karena itu, melalui program Kuliah Pengabdian kepada Masyarakat (KPM) yang memiliki tujuan meningkatkan mutu sumber daya sosial dan ekonomi, serta mendorong upaya penguatan karakter masyarakat berbasis kearifan lokal. Peneliti ingin mendorong petani singkong di kampung Babakan Villa, RT.05, Desa Cihanjavar, agar mau mengolah singkongnya menjadi kecipring, untuk dijadikan sebagai makanan khas oleh-oleh kampung Babakan Villa. Sehingga dari situ dapat terciptanya usaha mikro pertama di kampung Babakan Villa yang mengolah langsung dari hasil pertaniannya, guna produk singkong bisa menghasilkan daya jual yang lebih tinggi.

Metode Penelitian

Penelitian Kuliah Pengabdian kepada Masyarakat ini menggunakan metode *Participatory Action Research* (PAR), yang bertujuan agar masyarakat mampu menemukan potensi yang mereka miliki, sehingga mereka berkeinginan untuk melakukan perubahan sosial pada potensi yang dimiliki. Perubahan sosial yang dimaksud adalah bagaimana dalam proses pemberdayaan dapat mewujudkan tiga tolak ukur, yakni adanya komitmen bersama dengan masyarakat, adanya local leader dalam masyarakat dan adanya institusi baru dalam masyarakat yang dibangun berdasarkan kebutuhan.

Adapun langkah-langkah riset aksi dalam metodologi PAR adalah sebagai berikut :

1. Penemuan Apresiatif.
Pada tahap ini peneliti dapat mengeksplorasi apa yang menjadi temuannya di lapangan, kemudian melakukan identifikasi terhadap temuan potensi yang dapat dilakukan pemberdayaan sesuai dengan kompetensi, keahlian program studinya masing-masing.
2. Pemetaan Potensi.
Tahap ini merupakan alat untuk memahami komunitas, sehingga peneliti akan mudah memahami realitas problem dan relasi sosial yang terjadi dan memudahkan peneliti untuk masuk ke dalam komunitas baik melalui tokoh masyarakat maupun kelompok akar rumput yang sudah terbangun.
3. Membangun Relasi Kemasyarakatan.
Tahap ini peneliti melakukan inkulturasi dan membangun kepercayaan dengan masyarakat, sehingga terjalin hubungan yang setara dan saling mendukung (mutualisme) untuk melakukan riset dan memahami masalahnya, dan memecahkan persoalannya secara bersama-sama (partisipatif).
4. Penentuan Agenda Riset untuk Perubahan Sosial.
Pada tahap ini peneliti bersama masyarakat mengagendakan program riset melalui teknik *Participatory Rural Appraisal* (PRA) sebagai pendekatan dan mengajak masyarakat untuk turut memahami persoalan masyarakat dan berpartisipasi dalam proses pemberdayaan sesuai dengan potensi yang ada.

5. Pemetaan Partisipatif.
Tahap ini peneliti dan masyarakat melakukan pemetaan langsung (partisipatif) terkait persoalan yang dialami masyarakat.
6. Merumuskan Masalah Sosial (Formulate Social Problems).
Peneliti bersama komunitas yang dibentuk merumuskan persoalan mendasar dalam masalah yang dialaminya. Seperti pemberdayaan pendidikan, ekonomi, lingkungan hidup, dan lain sebagainya.
7. Menyusun Strategi Gerakan.
Peneliti dan komunitas masyarakat menyusun strategi gerakan untuk memecahkan problem kemasyarakatan yang telah dirumuskan. Kemudian menentukan Langkah sistematis, menentukan pihak yang terlibat (stakeholders), dan merumuskan kemungkinan keberhasilan dan kegagalan program yang direncanakan, serta mencari resolusi terhadap hambatan pelaksanaan program.
8. Pengorganisasian Masyarakat.
Peneliti bersama komunitas masyarakat membangun pranata sosial baik dalam bentuk kelompok kerja atau lembaga masyarakat yang secara nyata dapat bergerak memecahkan setiap masalahnya secara simultan.
9. Melaksanakan Aksi Perubahan.
Pada tahap ini peneliti dan masyarakat secara partisipatif bersama-sama menyelesaikan kegiatan sesuai program yang telah direncanakan agar terbangun pelaku dan pemimpin perubahan.
10. Membangun Pusat-Pusat Kegiatan Masyarakat.
Pada tahap ini peneliti dapat membangun komunitas yang sudah ada untuk bergerak melakukan aksi perubahan atau membentuk kelompok kerja yang dianggap perlu ada sesuai dengan kebutuhan masyarakat.
11. Refleksi.
Peneliti didampingi dosen pembimbing KPM merumuskan teoritisasi perubahan sosial untuk dijadikan teori akademik berdasarkan hasil riset, proses pembelajaran masyarakat, dan program-program aksi yang sudah terlaksana dari awal sampai akhir kegiatan.
12. Meluaskan Skala Gerakan dan Dukungan.
Keberhasilan KPM dengan pendekatan PAR tidak hanya diukur dari hasil kegiatan selama proses, tetapi juga diukur dari tingkat keberlanjutan program yang sudah berjalan dan munculnya pengorganisir, pemimpin lokal yang dapat melanjutkan program untuk melakukan proses perubahan lebih lanjut. (Tim Penyusun STAI DR. KHEZ. Muttaqien Purwakarta, 2023)

Hasil dan Pembahasan

Istilah kebudayaan jika ditinjau dari bahasa latin *colere* artinya mengolah atau mengerjakan, yaitu mengolah tanah atau bertani. Dari asal arti tersebut, yaitu *colere* kemudian jadi *culture*, diartikan sebagai segala daya dan kegiatan manusia untuk mengolah dan mengubah alam. Pertanian adalah salah satu kegiatan kebudayaan yang berkembang dan dilestarikan secara turun-temurun oleh masyarakat pedesaan sebagai mata pencahariannya. (Soekanto & Sulistyowati, 2017)

Seperti halnya masyarakat kampung Babakan Villa, RT.05, Desa Cihanjavar, yang tetap mempertahankan mata pencaharian pada bidang pertanian, walaupun Desa Cihanjavar telah mendapatkan predikat sebagai Desa Wisata yang ramai di kunjungi oleh wisatawan dari

berbagai kota, namun masyarakat tidak melihat potensi ini sebagai sebuah keuntungan. Mereka tetap terpaku pada budaya bertani tradisional, dengan menjual hasil taninya kepada pengepul. Sehingga taraf perekonomian masyarakat Babakan Villa cenderung stagnan.

Padahal dari potensi yang sudah ada, hasil pertanian bisa diolah menjadi produk makanan lezat dan bisa menjadi produk khas dari Kampung Babakan Villa, RT.05, Desa Cihanjavar. Salah satu hasil pertanian yang melimpah di kampung Babakan Villa adalah Singkong. Singkong adalah tanaman yang mampu beradaptasi pada wilayah marginal dengan tingkat curah hujan yang rendah, sehingga bisa ditanam di hampir seluruh wilayah di Indonesia. (Harsita & Amam, 2019)

Peneliti berhasil menemui beberapa petani singkong di kampung Babakan Villa. Padahal saat itu peneliti sedang mengalami kebuntuan dalam proses observasi lapangan yang dilakukan pada hari ke tujuh pengabdian, di mana dari hasil temuan kami, di kampung Babakan Villa, RT.05, Desa.Cihanjavar ini tidak ada sama sekali usaha mikro rumahan yang memproduksi produk dari bahan mentah ke bahan jadi yang siap dipasarkan. Potensi yang ada di daerah ini hanyalah banyaknya villa dan ladang pertanian. Beruntungnya, saat itu peneliti melihat beberapa petani singkong yang merupakan warga Babakan Villa sedang membuat kecimpring, kemudian untuk menjalin kedekatan, peneliti pun membantu petani singkong itu dalam membuat kecimpring tersebut.



Gambar 1 : Membantu Petani Singkong dalam Membuat Kecimpring
Sumber : Dokumentasi KPM Kelompok 5 STAI Muttaqien Purwakarta

Dari proses membantu pembuatan kecimpring ini didapatkan informasi bahwa, beberapa warga Babakan Villa memang sering membuat kecimpring, namun dalam skala kecil, hanya untuk kebutuhan pribadi seperti ketika ada acara hari raya, pernikahan, peringatan hari besar islam, atau hanya untuk dikonsumsi pribadi. Sedangkan untuk hasil panen singkong, sebagian besarnya selalu dijual kepada pengepul dengan harga Rp. 3.000-/kg nya. Warga mengaku bahwa sistem penjualan hasil pertanian seperti ini sangat merugikan petani, karena petani hanya diberi harga net. dari pengepul, tanpa diberi informasi naik dan turunnya harga di pasar, dampaknya petani sangat sulit sekali mendapat keuntungan dari penjualan hasil pertaniannya. Bahkan terkadang biaya menanam lebih besar dari hasil pertanian yang didapat. Masyarakat

kampung Babakan Villa masih kurang memahami pentingnya mengolah hasil pertanian dan perkebunan khususnya menjadi produk olahan pangan yang memiliki potensi nilai jual yang lebih tinggi.

Padahal menurut Wargiono (2007), pertanian merupakan salah satu sektor yang sangat penting bagi perekonomian Indonesia. Berdasarkan luas lahan dan keragaman agroekosistem peluang pengembangannya sangat besar dan beragam. Namun sampai ini sektor pertanian belum cukup handal untuk mensejahterakan petani, memenuhi kebutuhan sendiri, menghasilkan devisa dan menarik investasi.

Melihat dari permasalahan yang ditemukan, menurut Kusmawardani (2009), agroindustri dapat menjadi salah satu alternatif untuk meningkatkan perekonomian masyarakat, salah satunya industri pertanian atau bidang lain yang mendukungnya yang terkait dengan sektor pertanian. Keterkaitan tersebut menjadi salah satu ciri dari negara berkembang yang strukturnya mengalami transformasi dari ekonomi pertanian (*agriculture*) menuju industri pertanian (*agroindustri*). Wujud dari keterkaitan ini adalah dimana sektor pertanian sebagai industri untuk menjadikan produk yang lebih kompetitif, yang nantinya mampu meningkatkan nilai tambah dari hasil pertanian itu sendiri.

Salah satu agroindustri skala kecil yang bahan bakunya terbuat dari singkong ialah produk kecipring yang biasa Ibu Imat produksi untuk kebutuhan pribadi. Kecipring merupakan olahan makanan ringan khas dari tanah Sunda. Makanan khas suatu daerah atau kuliner tradisional dianggap penting, selain sebagai ciri khas suatu daerah juga menjadi salah satu daya tarik wisata. (Yani et al., 2021)

Desa wisata Cihanjavar yang berada di kaki Gunung Burangrang ini memiliki pemandangan sepanjang jalan yang sangat indah, khas pedesaan, dengan sawah dan kebun yang terhampar luas, membuat Desa Cihanjavar sudah tak asing di telinga para wisatawan. Untuk para pengunjung, Desa Cihanjavar menawarkan panorama alam dan kesejukan khas daerah pegunungan dengan dilengkapi fasilitas Sarana dan prasarana villa yang lengkap dan sebagian besar villa terletak di kampung Babakan Villa, RT.05, Desa.Cihanjavar, sehingga kampung Babakan Villa sangat sering dikunjungi oleh wisatawan dari berbagai kota.

Salah satu kebutuhan yang dicari wisatawan saat berkunjung ke tempat wisata adalah makanan khas daerah wisata tersebut. Wisatawan biasanya ingin mencari tahu apa yang menjadi makanan khas di daerah wisata tersebut seperti jenis makanan yang dapat dijadikan sebagai oleh-oleh atau buah tangan ketika mereka kembali dari aktifitas wisatanya. Oleh karena itu, melihat dari potensi ini, pada hari ke sepuluh pengabdian, peneliti mencoba menginisiasi beberapa petani singkong untuk mau menjadikan olahan makanan kecipringnya menjadi usaha mikro rumahan yang nantinya bisa dijadikan makanan ciri khas dari kampung Babakan Villa untuk dijual kepada wisatawan yang berkunjung. Total mitra yang bergabung dalam program Pembentukan Usaha Mikro Kecipring sebagai Makanan Ciri Khas Kampung Wisata ini berjumlah tiga kepala keluarga. (Parantika et al., 2022)

Makanan tradisional sebagai bagian dari budaya masyarakat juga dapat dikembangkan sebagai produk wisata. Makanan atau kuliner merupakan kebutuhan dasar manusia yang tidak dapat terlepas dari kegiatan apa pun, termasuk dalam berwisata. Pentingnya posisi kuliner dalam dunia pariwisata bukan hanya untuk pemenuhan kebutuhan wisatawan, namun makanan khas suatu

daerah juga dapat menjadi branding dari daerah tersebut. Melalui program Pembentukan Usaha Mikro Kecimpring sebagai Makanan Ciri Khas Kampung Wisata, peneliti ingin membangun identitas kampung Babakan Villa, RT.05, Desa.Cihanjavar, agar wisatawan yang berkunjung bisa mengingat ikon makanan khas tradisional Kecimpring berasal dari kampung Babakan Villa. (Chusmeru, 2020)

Proses produksi kecimpring pun dimulai pada hari ke tiga belas pengabdian, karena kami terkendala oleh cuaca yang sedang musim hujan, sedangkan proses produksi kecimpring ini masih sangat tradisional dengan memanfaatkan cahaya matahari untuk proses pengeringan kecimpringnya. Untuk awal produksi, kami menggunakan bahan-bahan sebagai berikut :



Gambar 2 : Bahan Dasar Pembuatan Kecimpring
Sumber : Dokumentasi KPM Kelompok 5 STAI Muttaqien Purwakarta

1. 5 kg singkong
2. 5 sendok teh ketumbar bubuk
3. 25 siung bawang merah
4. 20 siung bawang putih
5. 15 buah cabe (d disesuaikan dengan selera, bagi yg tidak suka pedas tidak perlu memakai cabe)
6. Garam, gula, dan penyedap rasa (secukupnya)
7. Daun bawang untuk taburan (d disesuaikan dengan selera, boleh digunakan ataupun tidak, atau bisa diganti dengan seledri atau kucah).

Adapun tahapan cara pembuatannya adalah sebagai berikut :



Gambar 3 : Proses Pembuatan Kecimpring

Sumber : Dokumentasi KPM Kelompok 5 STAI Muttaqien Purwakarta

1. Singkong dikupas dan dicuci hingga bersih.
2. Haluskan singkong dengan cara diparut.
3. haluskan bumbu, campurkan kedalam singkong yg telah diparut, beri sedikit garam,gula dan penyedap rasa.
4. Lalu masukkan taburan daun bawang yang telah diiris-iris.
5. Masak air hingga mendidih dengan menggunakan panci ataupun kukusan.
6. Sembari menunggu air mendidih, cetak adonan Kecimpring berbentuk pipih bundar berdiameter kurang lebih 5 cm dengan menggunakan garpu di permukaan bawah tutup panci.
7. Matangkan adonan Kecimpring tersebut dengan cara dikukus diatas tutup panci atau tempat kukusan.
8. Tunggu hingga 2-3 menit, lalu keluarkan adonan Kecimpring dan letakkan ke dalam nampan yang lebar. Kemudian dijemur hingga kering sempurna. Ulangi proses tersebut hingga semua adonan Kecimpring habis.
9. Jika telah dijemur sampai kering, Kecimpring siap digoreng.



Gambar 4 : Kegiatan Pembuatan Kecimpring

Sumber : Dokumentasi KPM Kelompok 5 STAI Muttaqien Purwakarta

Proses Produksi hingga bahan mentah Kecimpring kering, memakan waktu selama sepuluh hari dengan cuaca musim penghujan, sambil menunggu Kecimpring kering, pada hari ke tujuh belas pengabdian peneliti menyiapkan kemasan, nama produk, dan logo untuk bungkus kecimpring agar terlihat lebih menarik dan memiliki daya jual yang tinggi. Kemudian peneliti bersama mitra sepakat untuk memberikan nama dalam logo produk adalah “Kecimpring Babakan Villa Makanan Khas RT.05 Desa.Cihanjavar”.

Setelah persoalan nama produk dan logo beres, kemudian pada hari ke dua puluh tiga pengabdian, peneliti bersama mitra melakukan proses penggorengan dan pengemasan kecimpring, proses penggorengan diawali dengan panaskan minyak goreng dengan menggunakan api kecil. Kemudian goreng Kecimpring hingga matang dan bertekstur garing. Tidak memerlukan waktu lama untuk menggoreng Kecimpring Singkong ini. Jika telah matang, segera angkat dan tiriskan. Setelah itu dilakukanlah pengemasan.



Gambar 5 : Produk Usaha Mikro Kecimpring Babakan Villa
Sumber : Dokumentasi KPM Kelompok 5 STAI Muttaqien Purwakarta

Kemudian, di hari ke dua puluh empat dan ke dua puluh lima pengabdian, tepatnya pada hari *weekend*, peneliti bersama mitra melakukan pemasaran produk ke wisatawan yang menginap di villa yang tersebar di wilayah kampung Babakan Villa, RT.05, Desa.Cihanjavar. Kami menjual produk Kecimpring Babakan Villa ini dengan harga Rp.6000/bungkus nya, harga jualnya lebih tinggi dua kali lipat dari harga singkong yang biasa dijual oleh petani singkong kepada pengepul seharga Rp.3000/kg nya.



Gambar 6 : Kegiatan Pemasaran dan Penyerahan Omzet Penjualan Kecimpring Babakan Villa
Sumber : Dokumentasi KPM Kelompok 5 STAI Muttaqien Purwakarta

Dari bahan lima kilogram singkong, kami mendapatkan empat puluh lima bungkus produk Kecimpring Babakan Villa, dan dari hasil penjualan kami mendapatkan omzet kotor Rp.270.000,- dengan modal yang dikeluarkan sebesar Rp.200.000,- maka kami mendapatkan laba dari pemasaran Kecimpring ini sebanyak Rp.70.000,-. Seluruh omzet yang kami peroleh, kami serahkan kepada mitra agar usaha mikro produk Kecimpring Babakan Villa ini bisa berjalan dan dikembangkan lagi.

Kesimpulan

Desa Wisata Cihanjawar sudah memiliki beberapa faktor pendukung sebagai salah satu destinasi wisata di kabupaten Purwakarta, salah satunya kampung Babakan Villa, yang terletak di RT.05. Akan tetapi, peluang ini tidak dimanfaatkan oleh masyarakat Desa Cihanjawar sebagai salah satu peluang untuk membuka bisnis usaha mikro dengan memanfaatkan pembuatan makanan khas tradisional dengan hasil alam yang ada, misalnya makanan tradisional Kecimpring yang dibuat dari bahan dasar Singkong sebagai bagian dari budaya masyarakat juga dapat dikembangkan sebagai produk wisata. Oleh karena itu, melalui program Pembentukan Usaha Mikro Kecimpring sebagai Makanan Ciri Khas Kampung Wisata ini, dapat membentuk identitas bahwa kecimpring terbaik di purwakarta berasal dari Kampung Babakan Villa, RT.05, Desa.Cihanjawar.

Daftar Pustaka

- Chusmeru, C. (2020). Makna Komunikasi di Balik Makanan Tradisional. *Journal Acta Diurna*, 16(1), 35–54. <https://doi.org/10.20884/1.actadiurna.2020.16.1.2338>
- Harsita, P. A., & Amam, A. (2019). Analisis Sikap Konsumen Terhadap Atribut Produk Olahan Singkong. *Agrisocionomics: Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 3(1), 19–27. <https://doi.org/10.14710/agrisocionomics.v3i1.2469>
- Parantika, A., Sahid, P., Jenica, G., & Sahid, P. (2022). *OF TOURISM*. 5(1), 63–76.
- Soekanto, S., & Sulistyowati, B. (2017). *SOSIOLOGI Suatu Pengantar Edisi Revisi* (Cetakan ke). PT RAJAGRAFINDO PERSADA.
- Tim Penyusun STAI DR. KHEZ. Muttaqien Purwakarta. (2023). *Pedoman Kuliah Pengabdian Masyarakat (KPM)* (M. R. E. Didin Syaprudin (ed.); Edisi Keem). Muttaqien Publishing.
- Yani, F., Noor, T. I., & Isyanto, A. Y. (2021). Analisis Pendapatan Dan Kelayakan Usaha Kicimpring “Samisuka” Di Desa Cibongas Kecamatan Pancatengah Kabupaten Tasikmalaya. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh*, 8(3), 854. <https://doi.org/10.25157/jimag.v8i3.5931>