

#### IV. PROFIL KWT

##### A. Keadaan Umum Wilayah

##### 1. Keadaan Fisik

Desa Sendangtirto terletak 3 km dari ibukota Kecamatan Berbah, 24 km dari Ibukota Kabupaten Sleman dan 8 km dari Ibukota Propinsi Daerah Istimewa Yogyakarta. Adapun batas-batas administratif Desa Sendangtirto adalah sebagai berikut:

- a) Sebelah Utara berbatasan dengan Bandara Adisutjipto
- b) Sebelah Selatan berbatasan dengan Desa Potorono, Kabupaten Bantul
- c) Sebelah Barat berbatasan dengan Desa Baturetno, Kabupaten Bantul
- d) Sebelah Timur berbatasan dengan Desa Tegaltirto, Berbah

Kelompok Wanita Tani Seruni terletak di Padukuhan Gamelan Karang Sari, Dusun Gamelan, Desa Sendangtirto, Kecamatan Berbah, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta. Dusun Gamelan terletak 1 km dari Bandara Adisutjipto Yogyakarta, dapat ditempuh dengan kendaraan  $\pm$  10 menit dan dari titik nol Yogyakarta  $\pm$  7 km dalam waktu  $\pm$  25 menit. Sedangkan dari Stasiun Jogja TV Jalan Wonosari  $\pm$  1 km ditempuh dengan waktu 5-10 menit. Penduduk Dusun Gamelan berjumlah  $\pm$  170 Kepala Keluarga (KK), terdiri dari 85 % petani dan merangkap pekerja bangunan, 10 % petani murni, 5 % Pegawai Negeri Sipil (PNS) dan Swasta. Mata pencaharian penduduk setempat diantaranya yaitu 30 % penjual kecambah, 10 % pedagang kelontong, 40 % ibu rumah tangga yang tidak punya pekerjaan, dan 5 % sebagai pekerja pabrik.

## 2. Keadaan Penduduk

**Komposisi Penduduk Menurut Jenis Kelamin.** Untuk mengetahui jumlah penduduk laki-laki dan jumlah penduduk perempuan yang ada di Desa Sendangtirto. Tabel 5 menunjukkan bahwa jumlah penduduk laki – laki dan jumlah penduduk perempuan memiliki jumlah yang tidak jauh berbeda yaitu 7.058 jiwa atau 49,67 % penduduk laki – laki dan 7.154 atau 49,27 % penduduk perempuan, dengan jumlah Kepala Keluarga (KK) sebanyak 3.877.

Tabel 5. Jumlah Penduduk Menurut Jenis Kelamin di Desa Sendangtirto

No	Jenis Kelamin	Jumlah (orang)	Persentase (%)
1	Pria	7.058	49,67
2	Wanita	7.154	50,33
<b>Jumlah</b>		<b>14.212</b>	<b>100,00</b>

Sumber : Monografi Desa Sendangtirto

**Komposisi Penduduk Menurut Tingkat Pendidikan.** Tingkat pendidikan akan mempengaruhi pola pikir seseorang, kelompok individu yang memiliki tingkat pendidikan yang tinggi akan lebih cepat menerima perubahan jika sesuai dengan pandangan dan pola pikirnya. Hal ini berbeda dengan individu atau kelompok individu yang memiliki pendidikan rendah atau bahkan tidak berpendidikan yang cenderung bertahan dengan pola pikir yang dianutnya, kelompok ini akan sulit menerima perubahan baik, perubahan itu baik atau bahkan buruk baginya.

Tabel 6 menunjukkan bahwa sebagian besar penduduk Desa Sendangtirto tingkat pendidikan SMA/SLTA yaitu 1.187 atau 44,15 % dari jumlah penduduk, 546 atau 20,32 % penduduk berpendidikan SMP/SLTP, 403 atau 14,99 % menempuh jenjang pendidikan Akademi / D1-D3, dan 194 atau 7,22 % penduduk

menempuh jenjang pendidikan Sarjana (S1 – S3). Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa rata – rata jenjang atau tingkat pendidikan penduduk Desa Sendangtirto adalah tinggi, dengan rata- rata tersebut penduduk dimungkinkan memiliki pola pikir yang maju dan akan cepat menerima perubahan perilaku sosial dan ekonomi. Hal ini berperan dalam mendukung berbagai kegiatan KWT.

Tabel 6.Komposisi Penduduk Menurut Tingkat Pendidikan

No	Tingkat Pendidikan	Jumlah (orang)	Persentase (%)
1	Tamat SD	358	13,32
2	Tamat SMP / SLTP	546	20,32
3	Tamat SMA / SLTA	1187	44,15
4	D1 / D3	403	14,99
5	Sarjana (S1 – S3)	194	7,22
<b>Jumlah</b>		<b>2.688</b>	<b>100,00</b>

Sumber : Monografi Desa Sendangtirto

**Komposisi Penduduk Menurut Mata Pencaharian.** Komposisi penduduk menurut mata pencaharian diperlukan untuk mengetahui penyebaran tenaga kerja yang terdapat di Desa Sendangtirto sehingga dapat diketahui karakteristik Desa Sendangtirto menurut mata pencaharian penduduknya. Tabel 7 menunjukkan bahwa petani merupakan jenis mata pencaharian yang paling banyak digeluti oleh penduduk Desa Sendangtirto yaitu sebanyak 1.442 orang atau 21,98 % dari keseluruhan jumlah penduduk.

Tabel 7. Komposisi Penduduk Menurut Mata Pencaharian

No	Mata Pencaharian	Jumlah (orang)	Persentase (%)
1	Pegawai Negeri Sipil (PNS)	423	6,45
2	TNI/POLRI	109	1,66
3	Swasta	732	11,17
4	Wiraswasta/Pedagang	1165	17,77
5	Petani	1442	21,98
6	Buruh-tani	1024	15,62
7	Pertukangan	476	7,25
8	pensiun	182	2,77
9	Jasa	287	4,37
<b>Jumlah</b>		<b>6.559</b>	<b>100,00</b>

Sumber : Monografi Desa Sendangtirto

Dengan banyaknya penduduk yang bermata pencahariannya sebagai petani maka kondisi ini akan memberikan dampak positif bagi KWT, karena KWT Seruni merupakan kelompok sosial yang berbasis pada pertanian, dimana KWT berperan sebagai forum atau wadah bagi anggota untuk bertukar pikiran (*sharing*) mengenai pertanian dan topik lain yang berhubungan.

### 3. Keadaan Pertanian

Desa Sendangtirto Kecamatan Berbah yang mempunyai luas 522.730 Ha potensi sumber daya alam yang sangat menunjang, diantaranya 20 Ha merupakan tanaman pisang yang terdiri dari 7 Ha tanaman pisang campuran dari beberapa jenis dan 13 ha merupakan tanaman pisang uter. Dapat dilihat bahwa dari potensi tanaman pisang keseluruhannya bahwa yang dominan adalah tanaman pisang uter, dimana pada awalnya tanaman pisang uter hanya dimanfaatkan masyarakat daerah Sendangtirto sebagai makanan ternak. Melihat potensi sumber daya alam yang belum dapat dimanfaatkan dengan baik ini, KWT Seruni melakukan sebuah

usaha di bidang pengolahan hasil pertanian khususnya pisang, sehingga dapat menambah nilai jual dari pisang uter sendiri.

## **B. Profil Kelompok Wanita Tani KWT Seruni**

### **1. Sejarah Berdirinya Kelompok Wanita Tani KWT Seruni**

Kelompok yang beranggotakan sebagian besar ibu rumah tangga ini, sebelumnya merupakan petani sawah dan sebagian pengangguran. Terbentuknya kelompok ini berawal dari kegiatan rutin arisan di RT.04 RW.30, setelah kegiatan inti arisan selesai dilanjutkan acara berupa kegiatan usulan untuk kemajuan RT tersebut. Dipelopori oleh ibu Ratna Prawira, S.E., melalui gagasannya untuk membentuk Kelompok Wanita Tani (KWT), guna peningkatan kesejahteraan warga daerah tersebut dengan upaya pengembangan kegiatan pertanian, sehingga pada Kamis, 7 Mei 2009 terbentuklah Kelompok Wanita Tani (KWT) Seruni dengan beranggotakan 21 orang ibu rumah tangga di Dusun Gamelan, dengan diketuai oleh ibu Ratna Prawira, SE, ibu Ari sebagai sekretaris, ibu Hesti sebagai Seksi Humas, Seksi Pelatihan ibu Pariyem, dan Seksi Pemasaran oleh ibu Ngatinah.

Maksud dari pembentukan kelompok ini adalah untuk menjalin kebersamaan dengan sikap kebersamaan dan gotong royong. Selain itu juga sebagai wadah bagi ibu-ibu di Dusun Gamelan untuk berkreasi dalam melakukan usaha. Sedangkan tujuan dari pembentukan kelompok ini adalah untuk meningkatkan kemampuan Sumber Daya Manusia (SDM) menyangkut PSK (Pengetahuan Sikap dan Keterampilan), memotivasi anggota untuk selalu

berusaha melakukan kegiatan usaha demi membantu mengurangi beban keluarga, dengan tujuan akhirnya adalah meningkatkan pendapatan keluarga dan kesejahteraan keluarga.

## **2. Profil Anggota KWT Seruni**

Profil anggota KWT Seruni menggambarkan keanekaragaman anggota berdasarkan jenis kelamin, umur, tingkat pendidikan, pekerjaan dan tingkat pendapatan. Penggolongan anggota KWT Seruni ini bertujuan untuk mengetahui distribusi anggota pada setiap kategori komponen profil anggota. Pengurus dan anggota KWT Seruni mayoritas perempuan, hal ini dikarenakan KWT merupakan suatu kelompok wanita tani yang keseluruhan anggotanya merupakan perempuan mulai dari pengurus hingga anggota. Keberadaan KWT ini dimaksudkan untuk mewadahi ibu – ibu di Dusun Gamelan Sendangtirto untuk berkarya, berkreasi dan bekerjasama dalam melakukan kegiatan usaha. Selain itu dengan beranggotakan perempuan diharapkan dapat membantu perekonomian keluarga, sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan keluarga. Identitas anggota yang terdiri dari umur, tingkat pendidikan, status pekerjaan, dan tingkat pendapatan. Profil anggota KWT Seruni dapat dilihat pada tabel 8.

Tabel 8. Identitas Anggota KWT Seruni Dusun Gamelan, Sendangtirto

Uraian	Jumlah (orang)	Persentase (%)
<b>Umur (tahun)</b>		
30-40	4	13,33
40-50	10	33,33
50-60	12	40
60-70	2	6,67
70-80	2	6,67
<b>Jumlah</b>	<b>30</b>	<b>100</b>
<b>Tingkat pendidikan</b>		
Tidak sekolah	2	6,7
SD	12	40
SMP	8	26,7
SMA/SMK	7	23,3
Sarjana (S1)	1	3,33
<b>Jumlah</b>	<b>30</b>	<b>100</b>
<b>Status pekerjaan</b>		
Pokok	16	53,34
Sampingan	14	46,64
<b>Jumlah</b>	<b>30</b>	<b>100,00</b>
<b>Tingkat pendapatan</b>		
500.000-1.000.000	16	53,34
1.100.00-1.500.000	11	36,67
1.600.000-2.000.000	2	6,66
2.100.000-2.500.000	-	-
>2.500.000	1	3,33
<b>Jumlah</b>	<b>30</b>	<b>100</b>

**Umur.** Sebagian besar anggota termasuk dalam kategori umur 50 sampai 60 tahun yaitu sebanyak 12 orang (40%), yang mempunyai semangat dan peran penting dalam kelompok sertatingkat partisipasi tinggi mengikuti kegiatan-kegiatan KWT antara lain mengikuti kegiatan pemasaran produk – produk KWT, kegiatan sosial, dan kegiatan simpan pinjam. Sedangkan anggota yang termasuk dalam golongan umur 70 sampai 80 sebanyak 2 orang (6,67%), golongan ini dapat dikatakan anggota yang berusia lanjut, keterlibatan anggota ini dalam kegiatan – kegiatan kelompok kurang seperti dalam kegiatan memproduksi produk – produk

yang ada di KWT Seruni, dikarenakan keadaan fisik yang kurang mendukung, sehingga dalam melakukan kegiatan produksi ini tergolong tidak aktif.

**Tingkat Pendidikan.** Berdasarkan pendidikan, mayoritas para anggota KWT sudah menempuh jenjang pendidikan, dapat dilihat bahwa jenjang pendidikan yang di tempuh oleh anggota KWT Seruni adalah jenjang pendidikan dasar, yaitu Sekolah Dasar (SD) dengan jumlah 12 orang (40%), Sekolah Menengah Pertama (SMP) dengan jumlah 8 orang (26,7%), Sekolah Menengah atas (SMA) dengan jumlah 7 orang (23,3%), sedangkan yang berpendidikan S1 dengan jumlah 1 orang (3,33%). Sedangkan dari keseluruhannya hanya berjumlah 2 orang yang tidak merasakan jenjang pendidikan, hal ini dikarenakan kondisi ekonomi yang anggota pada saat itu yang terbatas sehingga tidak memungkinkan untuk mereka melanjutkan pendidikan.

**Status Pekerjaan.** Berdasarkan status pekerjaan, 53,34 % atau 16 orang anggota KWT beranggapan bahwa kegiatan produksi yang ada di KWT Seruni merupakan pekerjaan pokok, dikarenakan para anggota rata-rata hanya memiliki pekerjaan yang tidak tetap seperti pedagang tauge, penjahit dan pengrajin tempe. Sedangkan 14 orang atau 46,64% anggota yang memiliki pekerjaan tetap selain di KWT Seruni, dan menjadikan kegiatan usaha di kelompok sebagai pekerjaan sampingan, diantaranya dilatarbelakangi oleh pekerjaan tetap sebagaipedagang toko sembako, pedagang warung makan, pedagang buah dan sayur.

**Tingkat Pendapatan.** Berdasarkan tingkat pendapatan, 16 orang atau 53,34% anggota KWT Seruni berpendapatan Rp500.000,- sampai Rp1.000.000,-. Tingkat pendapatan berkaitan erat dengan jenis pekerjaan, karena umumnya para



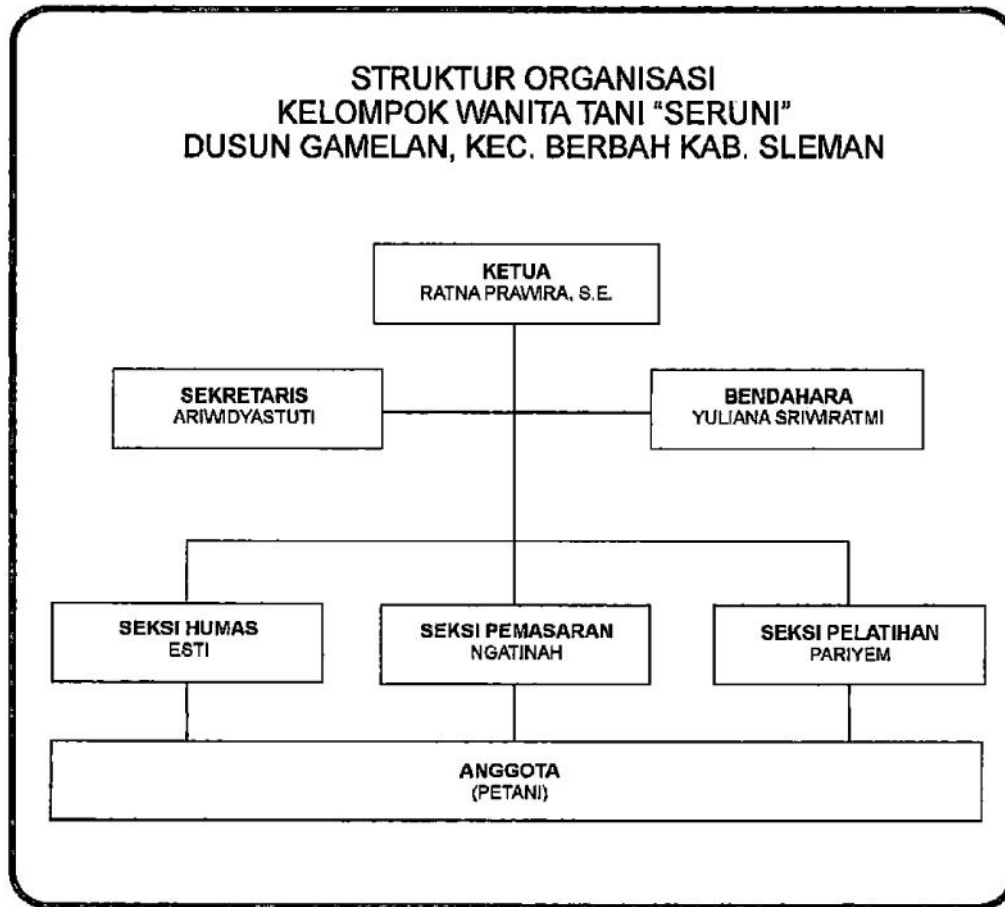
anggota tidak mempunyai pekerjaan tetap sehingga mereka lebih cenderung menganggap kegiatan produksi di KWT Seruni ini merupakan pekerjaan pokok guna menambah penghasilan keluarga. Sedangkan tingkat pendapatan diatas Rp 2.500.000 berjumlah 1 orang (3,33%).

### 3. Visi dan Misi

Adapun Visi dari KWT Seruni yaitu *"Dengan pisang Uter Kelompok wanita Tani (KWT) Seruni siap membantu mengurangi pengangguran"*. Misi dari kelompok ini adalah sebagai berikut :

- a) Menuju kebersamaan dan keberhasilan kelompok
- b) Melakukan pelayanan prima terhadap tamu dan konsumen
- c) Selalu menjaga kebersihan lingkungan
- d) Meningkatkan pengetahuan sikap dan keterampilan
- e) Meningkatkan kesejahteraan anggota dan keluarga

#### 4. Struktur Organisasi dan Gambaran Kerja



**Gambar 2. Struktur Organisasi Kelompok Wanita Tani Seruni**

Dalam struktur organisasi KWT Seruni terdapat seorang Ketua yang membawahi beberapa sub jabatan, diantaranya Sekretaris, Bendahara, Seksi Humas, Seksi Pelatihan dan Seksi Pemasaran. Struktur organisasi KWT Seruni disusun sesuai dengan kebutuhan KWT, agar anggota dan pengurus lebih mudah memahami posisi dan tugas masing-masing. Adapun tugas dan fungsi dari masing – masing jabatan adalah sebagai berikut :

a) Ketua

Memimpin, mengkoordinir, mengorganisasikan berbagai kegiatan kelompok, menyelenggarakan dan membina semua kegiatan KWT, melaksanakan hasil rapat anggota dan melakukan kontrol terhadap kinerja para anggota dalam pengolahan industri olahan pisang uter. Ketua bertanggung jawab terhadap seluruh kegiatan kelompok, memimpin pelaksanaan fungsi – fungsi manajemen lainnya.

b) Sekretaris

Menyelenggarakan, mengkoordinir, mengelola kegiatan kesekretariatan, mengumpulkan dan mencatat seluruh data, laporan dan dokumen-dokumen, mengatur penerimaan dan pendistribusian surat menyurat agar informasi berjalan lancar dan teratur sesuai dengan peraturan yang telah ditetapkan, mencatat atau mendata keperluan kelompok, dan masukan atau saran dari para anggota, selain itu sekretaris juga mempunyai tugas sebagai notulensi pada saat pertemuan anggota.

c) Bendahara

Menangani seluruh kegiatan administrasi keuangan kelompok dengan rincian menerima pembayaran atas nama kelompok, menyimpan dan memelihara arsip keuangan kelompok, menyelenggarakan dan memelihara administrasi keuangan kelompok.

d) Seksi Humas

Menyampaikan informasi kegiatan kelompok tani kepada anggota, melayani kepentingan anggota dalam kegiatan menyampaikan tugas – tugas, melakukan koordinasi dengan pihak eksternal kelompok.

e) Seksi Pelatihan

Mengatur hal-hal yang diperlukan anggota untuk mengadakan pelatihan yang berhubungan dengan skil, atau dalam proses pengolahan berbagai macam produk olahan pisang uter.

f) Seksi Pemasaran

Melakukan pemasaran produksi hasil kegiatan usaha kelompok tani ke outlet Seruni, toko oleh-oleh, distributor dalam dan luar kota. Selain itu seksi pemasaran juga bertanggung jawab dalam upaya peningkatan penjualan produk kelompok melalui berbagai kegiatan promosi pemasaran di berbagai kesempatan.

Sementara anggota yang tidak termasuk ke dalam kepengurusan KWT tidak termasuk dalam susunan pengurus, melakukan kegiatan produksi produk-produk dari proses pengadaan bahan baku hingga produksi.

Bentuk kegiatan rutin guna meningkatkan kerjasama *internal* kelompok adalah dengan diadakannya Rapat Anggota setiap bulannya pada tanggal 3 (tiga), untuk pengambilan berbagai keputusan berdasarkan kesepakatan bersama, melakukan evaluasi berbagai kegiatan yang telah dilakukan, evaluasi keuangan kelompok, perbaikan *skill* SDM.

### **C. Kegiatan KWT Seruni**

Kegiatan KWT merupakan aktivitas yang dilaksanakan secara rutin oleh anggota KWT. Kegiatan KWT ini meliputi kegiatan produksi yang terbagi menjadi tiga produk yaitu kerupuk kulit pisang, sambal goreng pisang dan tepung pisang, selain itu kegiatan lainnya yaitu kegiatan pengemasan, kegiatan pemasaran, kegiatan pertemuan anggota, dan kegiatan simpan pinjam.

#### **1. Kegiatan Produksi**

Kegiatan produksi kerupuk kulit pisang, sambal goreng pisang, dan tepung pisang dilakukan dari tahapan pemilihan bahan baku, pemisahan kulit dan buah, perebusan, penghalusan, penyiapan bumbu, pencetakan, pengukusan, penjemuran, penyawutan, penggorengan, dan penggilingan. Kegiatan produksi kerupuk kulit pisang, sambal goreng pisang, dan tepung pisang merupakan kegiatan pokok yang dilakukan oleh seluruh anggota KWT Seruni. Bahan baku yang digunakan berasal dari bahan baku lokal yaitu pisang uter. Pemilihan bahan baku pisang uter ini diperoleh dari petani, pasar, dan sesama anggota kelompok, pemilihan bahan baku produksi pisang uter ini didasari atas kriteria yang telah ditetapkan oleh kelompok sehingga dalam penjualan dapat memberikan nilai jual tambah untuk pisang uter, karena selama ini penjualan untuk pisang uter tergolong rendah dengan harga kisaran Rp 7500,- sampai Rp 15.000,-/tandan pisang. Adapun bagian - bagian dari pisang uter yang dapat diolah menjadi berbagai makanan antara lain jantung pisang, daun pisang, bonggol pisang, dan kulit pisang, selanjutnya untuk

produk - produk olahan pisang uter yang telah diproduksi oleh KWT Seruni diantaranya:

- |                                      |                            |
|--------------------------------------|----------------------------|
| a) Kerupuk Kulit Pisang              | m) Semprong Bonggol Pisang |
| b) Kerupuk Bonggol Pisang            | n) Sirup Bonggol Pisang    |
| c) Tepung Pisang                     | o) Sirup Daun Pisang       |
| d) Brownies Tepung Pisang            | p) Es Daun Pisang          |
| e) Nastar Tepung Pisang              | q) Manisan Bonggol Pisang  |
| f) <i>Black Forest</i> Tepung Pisang | r) Abon Batang Pisang      |
| g) Sambal Goreng Pisang              | s) Peyek Bunga Pepaya      |
| h) Kremes Pisang                     | t) Puding Daun Pepaya      |
| i) Kopi Pisang                       | u) Kastengel Tempe         |
| j) Sale Pisang                       | v) Keripik Tempe           |
| k) <i>Roll Cake</i> Tepung Pisang    | w) Puding Bunga Sepatu     |
| l) Stik Jantung Pisang               |                            |

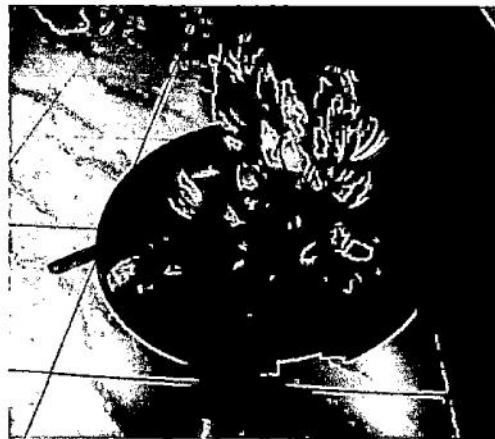
Produk unggulan KWT Seruni terdapat 3 (tiga) macam yaitu kerupuk kulit pisang, sambal goreng pisang, dan tepung pisang. Produk-produk unggulan ini memiliki prospek pasar yang cukup bagus, proses produksinya pun lebih mudah dibandingkan dengan produk olahan lainnya. Hal inilah yang melatarbelakangi kelompok untuk memproduksi ketiga produk tersebut dalam jumlah yang cukup banyak dibandingkan produk non unggulan lainnya.

### **a. Produksi Kerupuk Kulit Pisang**

Kegiatan produksi kerupuk kulit pisang terdiri dari 17 pengrajin yang meliputi pemilihan bahan baku, pemisahan kulit dan buah, perebusan kulit, penghalusan kulit, penyiapan bumbu, pencetakan, pengukusan, dan penjemuran.

#### **1) Pemilihan Bahan Baku**

Dalam kegiatan pemilihan bahan baku untuk produksi kerupuk kulit pisang dilakukan oleh seluruh anggota yang terlibat di dalam produksi kerupuk kulit pisang. Dalam pemilihan bahan baku untuk produksi kerupuk kulit pisang para anggota biasanya mendapatkan bahan baku dari pasar yang ada di daerah Sendangtirto, selain itu bahan baku dapat diperoleh dari para petani pisang, dan juga dapat diperoleh dari sesama anggota yang memproduksi produk lain yang limbah kulit pisanganya tidak digunakan lagi.



**Gambar 3. Bahan baku pisang uter**

Dalam pemilihan bahan baku untuk produksi kerupuk kulit pisang ini terdapat beberapa kriteria khusus dimana bahan baku dalam keadaan tidak rusak, tidak ada bercak hitam di bagian kulit, dan kulit pisang yang digunakan sebagai bahan baku utama masih dalam keadaan utuh. Hal ini dikarenakan pemilihan bahan baku yang baik akan menghasilkan produk kerupuk kulit pisang yang baik pula, sehingga kualitas produk perlu dijaga untuk mendapat kepercayaan konsumen.

## 2) Pemisahan Kulit dan Buah

Pemisahan kulit dan buah diikuti oleh seluruh anggota yang menjadi pengrajin produk kerupuk kulit pisang. Dalam pemisahan kulit dan buah ini dilakukan dengan alat pengupasan yang cukup sederhana yaitu pisau, dan para anggota sudah memiliki alat ini, sehingga dalam pemisahan kulit dan buah ini tidak sulit.



**Gambar 4. Pemisahan Kulit**



Dalam kegiatan pemisahan kulit dan buah ini diperlukan *skill* dan keahlian khusus, dimana dalam pengupasan diperlukan ketelitian agar kulit yang telah dikupas tidak putus terpisah sehingga masih dalam keadaan utuh. Setelah dilakukan pemisahan kulit dan buah, kulit yang sudah dikupas direndam di dalam wadah yang sudah diisi air, tujuan dari proses ini agar warna kulit pisang tidak berubah kebiru – biruan, dan getah yang ada di kulit pisang cepat menghilang.

### 3) Perebusan Kulit Pisang

Proses perebusan kulit pisang ini diikuti oleh seluruh pengrajin kerupuk kulit pisang. setelah para anggota mengikuti proses pemisahan kulit pisang dan buah, selanjutnya dilakukan kegiatan perebusan kulit, dimana kulit pisang yang telah direndam dengan air hingga bersih lalu di rebus dengan waktu  $\pm \frac{1}{2}$  jam. Dalam perebusan kulit pisang tidak diperlukan waktu yang lama karena jika dalam perebusan terlalu lama maka kulit pisang yang dihasilkan akan terlalu lunak, sehingga tidak baik untuk proses produksi kerupuk kulit pisang sendiri, dengan waktu yang sudah ditentukan ini para anggota dapat memperhatikan perebusan kulit pisang yang nantinya akan membentuk kulit pisang yang tidak terlalu matang dan juga tidak terlalu mentah. Tujuan dari kegiatan perebusan kulit pisang ini agar memudahkan dalam proses penghalusan kulit yang menggunakan alat bantu *blender*.

#### 4) Penghalusan

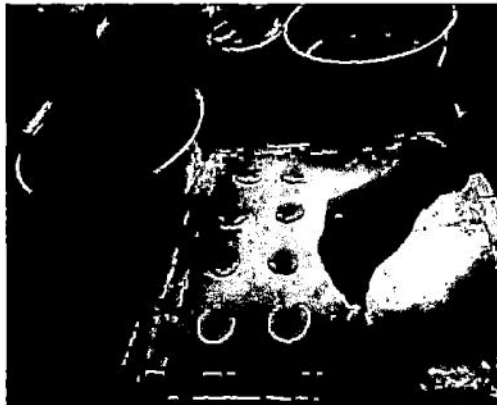
Dalam proses penghalusan kulit pisang ini diikuti oleh semua pengrajin produk kerupuk kulit pisang, dimana pada proses ini para anggota menghaluskan kulit pisang yang telah direbus dengan menggunakan mesin penghalus yaitu *blender*. Tujuan dari penghalusan kulit pisang ini agar nantinya mudah dalam pencampuran dengan bahan – bahan pendukung lainnya. Dalam penghalusan kulit pisang ini tidak ada waktu khusus, biasanya para anggota menentukan waktu dengan memperkirakan sendirinya yaitu dengan melihat tekstur kulit pisang yang tidak terlalu halus dan tidak juga terlalu kasar.

#### 5) Penyiapan Bumbu

Dalam kegiatan penyiapan bumbu diikuti oleh semua pengrajin produksi kerupuk kulit pisang. Pada tahapan proses ini yaitu mempersiapkan adonan bumbu untuk pencampuran dengan kulit pisang yang telah dihaluskan dan bahan – bahan pendukung lainnya. Bumbu yang digunakan dalam produksi kulit pisang cukup sederhana yaitu bawang putih, garam, dan penyedap rasa. Dalam penyiapan bumbu pada proses produk kerupuk kulit pisang biasanya ada pilihan rasa yang digunakan yaitu rasa udang, ikan, dan original, sehingga menambah daya tarik konsumen dalam memilih produk kerupuk kulit pisang ini.

#### 6) Pencetakan

Proses pencetakan adonan kerupuk kulit pisang ini diikuti oleh semua pengrajin produksi kerupuk kulit pisang. Dalam proses ini para anggota mencetak hasil adonan dengan menggunakan alat cetak yang terbuat dari kayu, dalam pengadaan alat cetak para anggota yang terlibat dalam produksi kerupuk kulit pisang mayoritas sudah mempunyainya, hal ini dikarenakan pengadaan alat ini tidak sulit, yaitu dapat diperoleh di pasar atau sengaja di buat oleh anggota sendiri karena tidak ada spesifik tertentu. Pada proses pencetakan ini biasanya tidak ada ukuran khusus, sehingga pada prakteknya anggota hanya menetapkan ukuran cetakan dengan sendirinya.

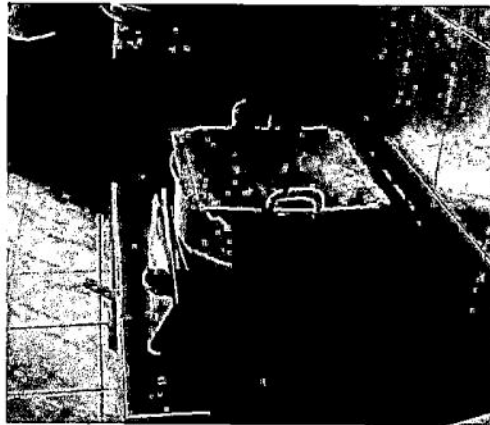


**Gambar 5. Pencetakan adonan kerupuk kulit pisang**

Dalam proses pencetakan ini biasanya para anggota melakukan pencetakan adonan dengan cepat, hal ini dikarenakan adonan kerupuk kulit pisang ini mudah keras jika di diamkan dengan waktu yang lama.

### 7) Pengukusan

Pada proses pengukusan diikuti oleh semua pengrajin yang terlibat dalam produksi kerupuk kulit pisang. Dalam proses ini adonan yang sudah dicetak semua di letakan di wadah almunium yang berbentuk datar, sementara itu di tempat yang berbeda dipersiapkan dandang yang telah diisi air yang sudah dipanaskan di atas kompor. Setelah semua proses dipersiapkan, wadah yang telah berisikan semua cetakan adonan kerupuk kulit pisang tersebut di tutupkan ke dandang yang berisikan air mendidih lalu dilakukan proses pengukusan dengan waktu  $\pm 5 - 10$  menit. Dalam proses pengukusan ini tidak boleh dilakukan waktu yang lebih lama dikarenakan nantinya adonan yang sudah dicetak akan rusak karena akan terlalu lunak.



**Gambar 6. Pengukusan**

Setelah sampai dengan waktu yang ditentukan adonan yang sudah dikukus diangkat dan dipindahkan ke wadah yang sudah disediakan, yaitu wadah yang terbuat dari plastik dan di diamkan dengan waktu  $\pm 5$  menit sebelum dilakukan proses selanjutnya yaitu penjemuran.

### 8) Penjemuran

Pada proses penjemuran diikuti oleh semua pengrajin produksi kerupuk kulit pisang. Hasil cetakan yang sudah dikukus dan di diamkan dengan waktu yang ditentukan, lalu dipindahkan ke wadah jemur yang terbuat dari bambu, di wadah penjemuran ini hasil cetakan di susun dengan jarak  $\pm 2$  cm dalam setiap cetakannya, hal ini dengan tujuan agar setiap adonan tidak mengalami kerusakan. Dalam proses penjemuran kerupuk kulit pisang ini biasanya ditentukan oleh keadaan cuaca, dimana jika cuaca dalam keadaan normal biasanya waktu yang diperlukan 2 – 3 hari untuk mendapatkan hasil kerupuk kulit pisang yang berkualitas, sedangkan jika keadaan cuaca tidak normal waktu yang diperlukan sampai 4 – 5 hari.

### b. Produksi Sambal Goreng Pisang

Kegiatan produksi sambal goreng pisang terdiri dari 9 pengrajin, kegiatan sambal goreng pisang ini meliputi pemilihan bahan baku, pemisahan kulit dan buah, penyawutan, penyiapan bumbu dan penggorengan.

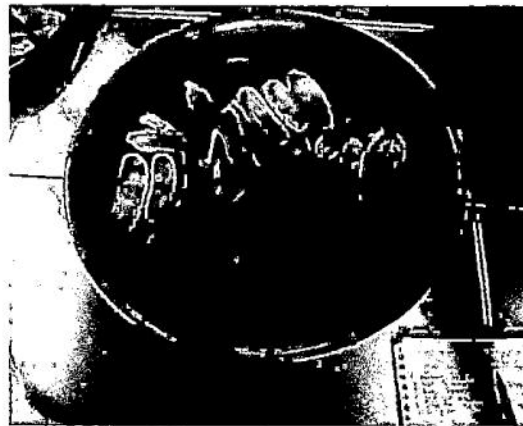
#### 1) Pemilihan Bahan Baku

Dalam proses pemilihan baku pada produksi sambal goreng pisang diikuti keseluruhan pengrajin yang terlibat dalam produksi ini. Produksi sambal goreng pisang ini memerlukan bahan baku berdasarkan kriteria kelompok yaitu buah pisang dalam keadaan tidak busuk dan tidak terlalu masak, karena jika buah pisang yang digunakan terlalu masak nantinya akan menghasilkan hasil sawutan yang tidak baik. Buah pisang yang digunakan sebagai bahan baku utama

pembuatan sambal goreng pisang ini biasanya didapat dari petani langsung, atau para anggota yang memproduksi produk – produk lainnya seperti kerupuk kulit pisang, karena para anggota yang memproduksi kerupuk kulit pisang biasanya tidak menggunakan buah pisang sebagai bahan baku, sehingga buah pisang yang tersisa akan dilimpahkan ke anggota yang memproduksi sambal goreng pisang.

## 2) Pemisahan Kulit dan Buah

Pada tahap pemisahan kulit dan buah ini diikuti oleh semua pengrajin produksi sambal goreng pisang, dimana pada tahap ini biasanya para anggota menggunakan alat bantu sederhana yaitu pisau dapur yang rata – rata para anggota telah memilikinya.

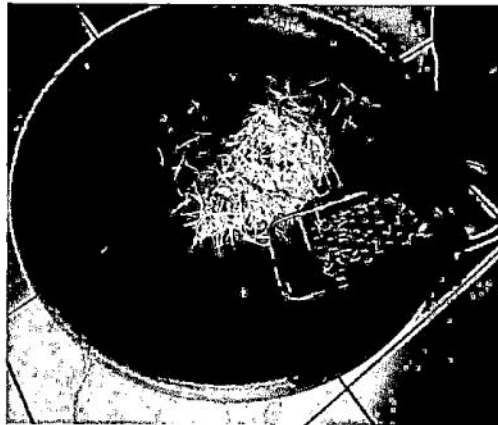


**Gambar 7. Perendaman buah pisang**

Setelah buah pisang di pisahkan dari kulit, buah pisang direndam menggunakan wadah yang telah diisi air, proses ini bertujuan agar getah yang ada di buah pisang akan menghilang, selain itu tujuan dari perendaman agar buah pisang tidak berubah warna menjadi kebiru-biruan.

### 3) Penyawutan

Dalam kegiatan penyawutan buah pisang ini diikuti oleh keseluruhan pengrajin produksi sambal goreng pisang. setelah buah pisang direndam lalu buah pisang di sawut dengan menggunakan alat sawut yang terbuat dari almunium. Mayoritas alat sawut ini telah dimiliki oleh anggota pengrajin sambal goreng pisang, dikarenakan alat sawut ini masih terjangkau dari segi harga dan tidak sulit untuk didapatkan di toko atau pasar.

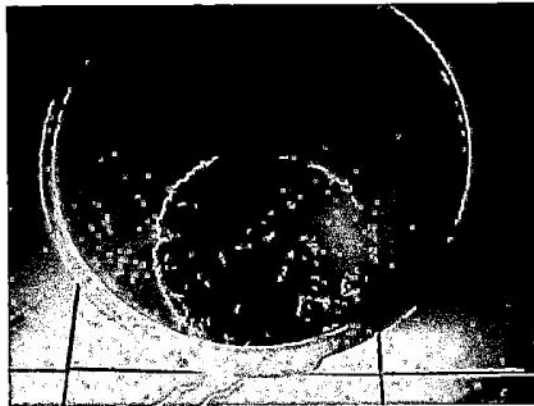


**Gambar 8 . Penyawutan**

Penyawutan buah pisang ini diperlukan keahlian khusus dimana anggota dapat memperkirakan sendiri ukuran dalam proses ini sehingga menghasilkan hasil sawutan yang tidak terlalu tebal dan tidak terlalu tipis, karena dalam kegiatan penyawutan tidak ada standar ukuran yang tetap.

#### 4) Penggorengan

Pada tahap penggorengan ini diikuti oleh semua pengrajin yang terlibat dalam produksi sambal goreng pisang. Dalam kegiatan penggorengan para anggota harus selalu memperhatikan cara menggoreng, dimana dalam kegiatan menggoreng hasil sawutan ini sudah diperkirakan oleh anggota masing – masing.



**Gambar 9. Hasil penggorengan sawutan pisang**

Kegiatan penggorengan ini merupakan kegiatan yang penting dan cukup vital dalam produksi sambal goreng, hal ini dikarenakan dalam kegiatan ini dibutuhkan ketepatan penggorengan dan cara menggoreng yang baik, dengan kata lain diperlukan control yang baik agar menghasilkan hasil gorengan yang baik pula.

#### 5) Penyiapan bumbu

Pada proses penyiapan bumbu diikuti keseluruhan pengrajin sambal goreng pisang, dimana pada kegiatan ini biasanya para anggota mempersiapkan bumbu yang digunakan untuk pencampuran terakhir pada proses produksi sambal goreng pisang. Bumbu yang digunakan cukup sederhana yaitu cabe, bawang



putih, dan penyedap rasa yang semua bumbu ini diolah menjadi sambal kering yang siap dicampurkan ke hasil sawutan pisang yang sudah di goreng. Dalam pencampuran bumbu dan hasil sawutan buah pisang yang sudah di goreng diperlukan teknik khusus dimana pencampuran dilakukan setelah hasil sawutan sudah dalam keadaan dingin, hal ini dilakukan dengan tujuan agar sambal goreng pisang tetap dalam keadaan krispi jika disimpan dengan waktu yang cukup lama.

### **c. Produksi Tepung Pisang**

Kegiatan produksi tepung pisang terdiri dari 4 pengrajin, kegiatan tepung pisang ini meliputi pemilihan bahan baku, pemisahan kulit dan buah, penyawutan, penjemuran, dan penggilingan.

#### **1) Pemilihan Bahan Baku**

Dalam pemilihan bahan bakupada produksi tepung pisang diikuti oleh semua pengrajin. Pemilihan bahan baku untuk produksi tepung pisang hampir sama dengan pemilihan bahan baku pada produksi sambal goreng pisang, dimana keadaan buah tidak busuk dan tidak terlalu masak agar mendapatkan hasil produksi yang berkualitas. biasanya para anggota mendapatkan bahan baku buah pisang ini dari pasar, petani, atau sesama anggota, sehingga bahan baku yang digunakan dalam produksi ini tidak sulit untuk didapatkan.

## 2) Pemisahan Kulit dan Buah

Pada tahap pemisahan kulit dan buah diikuti oleh semua pengrajin yang terlibat pada produksi tepung pisang. pemisahan kulit dan buah ini masih menggunakan alat manual yaitu dengan pisau yang rata – rata para anggota telah memilikinya. Dalam pemisahan kulit dan buah ini, buah pisang yang digunakan masih dalam keadaan utuh, hal ini agar mempermudah dalam proses selanjutnya yaitu penyawutan.

## 3) Penyawutan

Dalam proses penyawutan diikuti oleh keseluruhan pengrajin yang terlibat di produksi tepung pisang. Penyawutan yang dilakukan di produksi tepung pisang pisang dan produksi sambal goreng pisang terdapat perbedaan, dimana pada produksi sambal goreng pisang harus memperhatikan penyawutan agar mendapatkan hasil sawutan yang baik untuk menarik minat konsumen, sedangkan dalam produksi tepung pisang penyawutan buah pisang bertujuan agar nantinya mempermudah dalam proses penggilingan.

## 4) Penjemuran

Kegiatan penjemuran dalam produksi tepung pisang diikuti oleh seluruh pengrajin. Dimana kegiatan penjemuran hasil sawutan ini ditentukan oleh cuaca, jika cuaca dalam keadaan normal waktu yang diperlukan 2 – 3 hari. Dalam kegiatan penjemuran ini, hasil sawutan diletakkan diatas wadah yang sudah dilapisi plastik, sehingga memudahkan dalam proses penjemuran dan dapat menghasilkan hasil jemuran yang baik.

## 5) Penggilingan

Selanjutnya untuk kegiatan penggilingan ini diikuti oleh keseluruhan pengrajin produksi tepung pisang. Hasil sawutan yang sudah dijemur selanjutnya dilakukan penggilingan. Tahap penggilingan ini dilakukan dengan menggunakan mesin giling, biasanya para anggota tidak memiliki mesin giling pribadi, hal ini dikarenakan harga mesin yang mahal sehingga sulit dijangkau oleh anggota, sehingga dalam proses penggilingan ini biasanya para anggota melakukannya di rumah ketua KWT dan meminjam alat giling yang menjadi milik kelompok. Tahap penggilingan ini dilakukan sehingga membentuk tekstur tepung yang sangat halus sehingga menghasilkan produk tepung pisang yang berkualitas.

## 2. Kegiatan Pengemasan

Kegiatan pengemasan merupakan kegiatan yang dilakukan oleh seluruh anggota KWT yaitu anggota sebagai pengrajin kerupuk kulit pisang, pengrajin sambal goreng pisang, dan pengrajin tepung pisang. kegiatan pengemasan ini dilakukan dari tahap penimbangan, memasukan kewadah kemasan, packing, dan label. Kegiatan penimbangan ini merupakan kegiatan inti dari kegiatan pengemasan, dimana penimbangan dilakukan di awal pengemasan dengan ketelitian yang khusus, sehingga produk yang di kemas memiliki berat yang sama. Dalam kegiatan penimbangan menggunakan alat timbang yang hampir setiap anggota memilikinya, jika ada anggota yang tidak memilikinya, maka timbangan ini digunakan secara bergilir. Sehingga dalam pengadaan alat timbang tidak sulit untuk anggota KWT, sedangkan wadah yang digunakan untuk tempat produk KWT yang sudah diproduksi yaitu seperti kemasan plastik dengan berbagai

ukuran serta toples dari plastik. Hal ini bertujuan agar produk yang dihasilkan dapat menarik minat konsumen dengan melihat wadah- wadah yang digunakan.

Dalam kegiatan pengemasan (*packing*) dimana para anggota melakukan pengemasan dengan mesin seperti *sealer*. Alat *sealer* ini hanya sebagian anggota saja yang memiliki sehingga dalam penggunaan alat ini dilagunakan dengan sistem bergilir. Semua produk yang dikemas dengan baik sesuai dengan standart kemasan yaitu menggunakan bahan kemasan dengan plastik PP 0,10 mm. Proses pengemasan termasuk dalam kegiatan yang cukup mudah karena dalam pengoperasionalnya dibantu oleh mesin dan efisiensi waktu. Selanjutnya untuk kegiatan yang terakhir yaitu pemberian label, pada proses pemberian label dilakukan oleh ketua kelompok saja, karena dalam proses ini ketua yang lebih memahami prosedur pembuatan label sehingga dalam prakteknya ketua kelompok juga melakukan kegiatan pemberian label pada kemasan. Semua produk yang dipasarkan menggunakan label atau merek Seruni dan sebagian besar produk memiliki izin Industri Rumah Tangga (IRT) diantaranya :

- a) Brownies Tepung Pisang : 206340401826
- b) Tepung Pisang : 206340402826
- c) *Banana Coffe*(Kopi Pisang) : 206340403826
- d) Tempe Keripik : 215340404826
- e) Nastar Pisang : 206340405826
- f) Kerupuk Kulit Pisang : 206340406826
- g) Sambal Goreng Pisang : 211340407826
- h) Stik jantung pisang : 214340408826

### 3. Kegiatan Pemasaran

Dalam kegiatan memasarkan produk langsung hanya dilakukan oleh ketua KWT, karena dalam proses memasarkan produksi secara langsung diperlukan cara yang baik untuk menjalin kerjasama kepada konsumen dan menjalin mitra yang baik terhadap konsumen. Sedangkan untuk memperkenalkan produk – produk KWT dilakukan melalui kegiatan pameran dan siaran liputan TV yang hanya diikuti oleh sebagian anggota hal ini dikarenakan para anggota belum dapat membagi waktu dengan kegiatan diluar KWT dan para anggota masih belum memberanikan diri tampil pada saat acara tertentu. Produk – produk KWT Seruni pertama kali dikenalkan ke masyarakat di Pameran IWAPI di Gedung Wanita Tama tahun 2009, selanjutnya mulai di dipromosi di pameran di Pameran Pangan Nusantara di Jogja Expo Center (JEC) November 2010, Pameran Kuliner Nusantara di JEC Februari 2011. Selain itu produk - produk KWT Seruni di ikutsertakan pada Pameran Memperingati Hari Jadi Kabupaten Sleman April 2011 melalui program PNPM Kecamatan Berbah, Kabupaten Sleman. Selain memasarkan produk secara langsung dan melalui pameran, upaya lain yang dilakukan oleh KWT ini adalah dengan memasarkan melalui media cetak maupun media televisi baik dari swasta ataupun negeri, sehingga dalam sistem pemasarannya KWT Seruni ini dapat dikatakan sudah efektif. Dari pameran ke pameran ini produk KWT Seruni mulai banyak dikenal, sampai akhirnya beberapa media cetak maupun elektronik mulai tertarik untuk meliput berbagai kegiatan KWT Seruni antara lain :

- a) SCTV Jakarta, 23 Mei 2011 (Liputan 6 pagi)
- b) TRANS 7 Jakarta, 13 Juni 2011 (Cita - citaku)
- c) TRANS 7 Jakarta, 14 Juni 2011 (Buku Harian si Unyil)
- d) SCTV Jakarta, 7 Juli 2011 (Cabe Rawit SCTV)
- e) MMTc Yogyakarta, 26 Juli 2011 (Profil KWT Seruni)
- f) TVRI Jakarta, 18 Agustus 2011 (Pelangi Desa KWT Seruni)
- g) TRANS TV Jakarta, 5 Oktober 2011 (Kerupuk Kulit Pisang dalam Menjelang Siang)
- h) TRANS 7 Jakarta, 26 Oktober 2011 ( Laptop si Unyil)
- i) TRANS 7 Jakarta, 21 Desember 2011 (Produk olahan pisang dalam tayangan Koki Cilik)
- j) TRANS 7 Jakarta, 6 Februari 2012 (Pembuatan Semprong Bongkol Pisang dalam tayangan Cita - Citaku)
- k) KEHATI Jakarta, 6 Februari 2012 (Pembuatan Kerupuk Kulit Pisang)
- l) TRANS 7 Jakarta, 11 Februari 2012 (Pembuatan Brownis Pisang dalam Laptop si Unyil)
- m) TRANS TV Jakarta, 16 Februari 2012 (Dalam tayangan Bosan Jadi Pegawai)
- n) TRANS TV Jakarta, 23 Februari 2012 (Pembuatan Sambal Kremes Pisang dalam tayangan Jelang Siang)
- o) TRANS TV Jakarta, 5 April 2012 (Pembuatan Kopi Pisang dalam tayangan Jelang Siang)

p) Pusat pengembangan pendidikan non formal dan informal regional II Semarang (Syuting pembuatan Kopi Pisang)

Bentuk pemasaran yang dilakukan oleh kelompok ini adalah dengan cara memasarkan produk KWT secara langsung ke toko oleh - oleh yang ada di Yogyakarta dan distributor dari luar kota seperti Jakarta, Aceh, dan Kalimantan. Selain itu cara pemasaran lain untuk produk – produk KWT Seruni ini kepada konsumen yaitu dengan cara mengikuti pameran - pameran yang diadakan oleh pemerintah dan swasta sehingga masyarakat lebih mengenal akan keberadaan dari produk – produk yang berbahan baku dari bagian tanaman pisang ini. Selain dengan mengikuti berbagai pameran KWT ini memperkenalkan produk – produk ini dengan bantuan media liputan televisi, sehingga nantinya dalam memperkenalkan produk KWT ini mempunyai jangkauan yang luas. Dalam memasarkan produk KWT secara langsung hanya dilakukan oleh ketua KWT yaitu dengan memasarkan produk yang sudah di produksi oleh anggota kepada pihak yang telah menjadi mitra KWT Seruni yaitu toko oleh – oleh yang berada di Yogyakarta dan distributor – distributor yang berada di luar kota seperti Jakarta, Aceh, dan Kalimantan. Hal ini dikarenakan dalam kegiatan memasarkan produk secara langsung kepada distributor – distributor ini dibutuhkan kemampuan membangun relasi dengan mitra guna memasarkan produk – produk tersebut, sehingga konsumen lebih tertarik dengan produk yang ditawarkan. Bentuk kemitraan yang dijalin oleh KWT Seruni diantaranya :

- a) Toko Djawa oleh - oleh Jl. Solo, Yogyakarta.
- b) Pamela Swalayan Jl. Kusuma Negara, Yogyakarta.
- c) Ramai Mali Jl.Malioboro, Yogyakarta
- d) Toko oleh - oleh 88 Jl.Mataram, Yogyakarta
- e) Mirota Swalayan Jl.Solo, Yogyakarta
- f) Distributor dari Boyolali, Jawa tengah
- g) Dsitirbutor dari Sinduadi, Sleman
- h) Distributor Yayasan KEHATI, Jakarta
- i) Distributor dari Surabaya
- j) Distributor dari Lhokeumawe, Aceh
- k) Distributor dari Kalimantan
- l) Distributor dari Jakarta

#### **4. Kegiatan Pertemuan Anggota**

Kegiatan pertemuan anggota merupakan kegiatan pendukung yang dilakukan oleh anggota KWT dengan tujuan memperkuat kinerja kelompok. Kegiatan – kegiatan sosial yang ada di KWT Seruni meliputi pertemuan insidental, rapat rutin anggota, pelatihan, dan menjadi narasumber. Dalam pertemuan insidental ini dimana para anggota mengikuti pertemuan yang tidak diduga atau tidak direncanakan sebelumnya, biasanya pertemuan insidental ini diikuti oleh sebagian anggota karena pertemuan ini dilakukan secara mendadak sehingga para anggota dalam keadaan tidak siap, biasanya pertemuan insidental ini tujuannya menyampaikan informasi – informasi untuk kepentingan kelompok



itu sendiri. Untuk kegiatan rapat anggota merupakan kegiatan rutin yang dilakukan oleh para anggota KWT yang diadakan setiap tanggal 3 malam setiap bulannya. Dalam kegiatan ini biasanya para anggota membahas tentang perencanaan-perencanaan untuk kelompok dan mengevaluasi kegiatan-kegiatan yang telah dilakukan KWT, berbagai informasi-informasi seperti bantuan dana dan alat dari instansi tertentu. Kegiatan rapat anggota diikuti keseluruhan anggota KWT Seruni. Selain kegiatan tersebut diatas KWT Seruni juga mejadi wadah untuk belajar, hal ini ditunjukan dengan beberapa kali menerima kunjungan wisata dan tamu dari Balai Diklat Pemberdayaan Masyarakat Pedesaan, tempat Studi Banding ibu - ibu PKK Papua Barat September 2011, studi banding KWT, penyuluh, petugas Kabupaten dan Provinsi Dinas Pertanian Bogor Jawa Barat Januari 2012, dan menjadi tempat magang mahasiswa dari berbagai institusi. Kelompok ini juga rutin menjadi narasumber di berbagai kegiatan diantaranya:

- a) Narasumber dan *trainer* pemulihan korban erupsi gunung Merapi di Srunen, Cangkringan, Kabupaten Sleman yang bekerjasama dengan INSTIPER Yogyakarta Juni 2011 dengan pelatihan pembuatan olahan dari bahan baku pisang uter.
- b) Narasumber pada acara puncak KKN UGM di kantor Kelurahan Minggir November 2011 dengan materi kiat - kita usaha inovatif olahan pisang.
- c) Narasumber pada pertemuan dan pameran pelaku usaha dari kelompok tani binaan Yayasan KEHATI di Jakarta April 2012.
- d) Narasumber dan pelatih di Balai Pemberdayaan Masyarakat Desa Provinsi DIY April 2012, sebagai pelaku usaha inovatif olahan hasil pertanian).

- e) Narasumber dan pelatih di GAPOKTAN Klumprit, Wukirharjo, Prambanan bekerjasama dengan Dinas Perindustrian Kabupaten Sleman pada April 2012.
- f) Narasumber dan pelatih di PT. ATAM Cikotok, Banten pada Mei 2012 (dalam diversifikasi olahan pisang dan ikutannya)
- g) Narasumber dan pelatih di kantor Kecamatan Ngemplak, Sleman yang bekerjasama dengan kantor Perindustrian Kabupaten Sleman Juni 2012 (dalam membuat olahan pisang dan ikutannya).

#### **5. Kegiatan Simpan Pinjam**

Kegiatan simpan pinjam merupakan kegiatan yang dilakukan oleh anggota KWT dengan tujuan mengatur ekonomi para anggota, kegiatan – kegiatan yang ada di simpan pinjam ini antara lain menabung, peminjaman modal, dan pengembalian. Dalam kegiatan menabung hampir seluruh anggota mengikuti kegiatan ini, dikarenakan semua anggota menyadari pentingnya komponen kegiatan ini untuk meningkatkan kesejahteraan ekonomi keluarga. Untuk kegiatan peminjaman modal hanya diikuti oleh sebagian anggota karena pada umumnya para anggota sudah memiliki perekonomian yang sudah mencukupi, biasanya anggota melakukan peminjaman didasari atas kebutuhan biaya pendidikan anak, kebutuhan sehari – hari, dan untuk modal produksi. Setiap anggota yang meminjam uang kepada kas kelompok sesuai dengan kesepakatan dikenakan bunga 1,5 % dengan jangka waktu pembayaran 10 kali. Dalam kegiatan simpan pinjam anggota kelompok jarang ditemukan adanya tunggakan pembayaran, hal

ini dikarenakan anggota memahami pentingnya perguliran dana kelompok untuk keberlanjutan kegiatan produksi.

## **6. Permodalan**

Dalam melakukan kegiatan usaha pada awal produksi di KWT Seruni semua anggota menggunakan dana pribadi. Pada bulan Februari 2011 KWT Seruni mendapat pinjaman modal usaha dari kantor pengolahan modal usaha dari Kabupaten Sleman sebesar Rp15.000.000,- dana ini dikelola oleh kelompok yang dipinjamkan kepada anggota dan mengembalikan dengan tambahan 1,5 %, 1 % masuk ke kas kelompok dan 0,5 % kembali ke Pemerintah Kabupaten Sleman. Sistem pengembaliannya diangsur selama 10 kali sehingga pada waktu yang ditentukan jatuh tempo sudah lunas. Pada bulan April 2011 mendapat bantuan berupa alat pengolahan hasil senilai Rp350.000,- dari Dinas Pertanian dan pada bulan November 2011 KWT Seruni mendapat bantuan berupa alat pengiring minyak (*Spinner*) 1 unit dari Dinas Pertanian Kabupaten Sleman. Selain itu KWT Seruni mendapat pemasukan modal tambahan 2 % dari hasil penjualan produk anggota yang dipasarkan lewat satu pintu di sekretariat KWT Seruni, sesuai dengan kesepakatan anggota masuk dalam kas kelompok yang dimulai pada bulan Juni 2012.

Untuk penguatan permodalan kelompok ini mendapat pinjaman modal usaha dari Kantor Pengolahan Modal Kabupaten Sleman Januari 2012 sebesar Rp20.000.000,- dan mendapat bantuan dana pemberdayaan dari Kabupaten Sleman sebesar Rp4.000.000,-. Dana tersebut kemudian dikelola oleh kelompok untuk kegiatan produksi. KWT Seruni juga mendapatkan bantuan peralatan produksi dari Pusat Pelatihan *Chain Center* bekerjasama dengan PT. Aneka Tambang.

Selain itu untuk penambahan modal KWT Seruni juga mengadakan iuran wajib per anggota Rp1000,- yang dibayarkan setiap bulan sekali, selain itu ada simpanan suka rela, dan penjualan resep Rp500,-/resep setiap bulan. Dari uang yang terkumpul pada tahun 2011 dikembangkan kegiatan simpan pinjam. Modal awal KWT Seruni sebesar Rp900.000,- pada saat ini sudah dikembangkan menjadi Rp7.916.000,-. Tambahan modal kelompok ini juga diperoleh dari pinjaman dari Gapoktan Desa Sendangtirto.