BAB IV
HASIL YANG DICAPAI

Membangun desa dengan berbasis pemberdayaan masyarakat merupakan langkah awal strategis penulis dalam melakukan suatu Kuliah Kerja Lapangan – Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat (KKL-PPM) di Desa Cibeusi Kecamatan Ciater Kabupaten Subang. Sebagaimana pada kajian sebelumnya penulis paparkan pendahuluan yang berisikan latar belakang dan suasana kondisi lapangan kemudian target dan luaran yang penulis sajikan dan metode pelaksanaan yang penulis gambarkan. Adapaun tema yang penulis usung dalam KKL-PPM ini yaitu *Gerakan Cinta Desa Cibeusi* "Cita-cita Bersama Untuk Desa Indonesia". Ada beberapa kajian penting dalam melakukan KKL-PPM ini yang mana berorientasi kepada hasil yang dicapai.

Pelaksanaan kegiatan dimulai dengan persiapan kegiatan sebelum terjun kepada mayarakat yaitu dengan mempersiapkan bahan-bahan atau perlengkapan berkenaan dengan kegiatan KKL-PPM tepat pada hari Senin tanggal 15 Juli 2013 yaitu pembuatan surat permohonan perijinan dalam pelaksanaan KKL-PPM di Desa Cibeusi kepada sekertaris desa dan proses pengenalan desa. Ini merupakan langkah awal dalam melakukan kegiatan KKL-PPM di masyarakat walaupun dalam kerjasama instansi antara Program Studi Ilmu Pemerintahan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Komputer Indonesia dan Aparatur Desa Cibeusi Kecamatan Ciater Kabupaten Subang telah melaksanakan kerjasama dan MoU akan tetapi sebagai identitas mahasiswa disana adalah harus memiliki ijin secara formal dan tertulis sebagaimana syarat administratif desa sebagai ijin dalam kegiatan KKL-PPM tersebut. Kemudian pengenalan desa dimana dalam hal ini penulis berupaya untuk mengenali akan keadaan dan potensi desa tersebut dimulai dengan memperhatikan karakter masyarakat desa tersebut, kebiasaan dan adat istiadat desa tersebut, pola dan perilaku masyarakat

desa, dan berbagai macam kegiatan dan suasana kondisi desa penulis perhatikan sebagai bentuk pengenalan akan desa tersebut.

Dalam mengenali dan memperdalam keadaan dan kondisi desa tersebut, penulis menggunakan beberapa cara untuk mampu mengenali desa antara lain melakukan *interview* kepada aparatur dan masyarakat Desa Cibeusi dengan beberapa pertanyaan yang mengarah kepada peningkatan potensi sumber daya dan pariwisata desa yaitu pada hari Selasa tanggal 16 Juli 2013 dengan narasumber Bapak Acub Andriana atau Kepala Desa Cibeusi. Secara keseluruhan yang penulis dapat simpulkan adalah Desa Cibeusi memiliki potensi sumber daya manusia (SDM) berupa pendidikan dan kemampuan yang biasa-biasa saja dikarenakan tingkat pendidikan di Desa Cibeusi bukanlah prioritas utama sebagai contoh jenjang starta perguruan tinggi yang didapatkan oleh masyarakat Desa Cibeusi hanya beberapa orang saja, tingkat SMA dan SMK pun sama hanya sekian persen saja. Rata-rata tingkat pendidikan masyarakat Desa Cibeusi hanya sampai SD dan SMP saja. Kemampuannya hanya berfokus kepada kerja dimana sebagian masyarakat berprofesi sebagai pengrajin dan petani.

Potensi sarana dan prasarana seperti jalan raya, Desa Cibeusi hampir 85% jalan beraspal tinggal beberapa persentase saja jalan yang belum dapat dilalui oleh beberapa kendaraan kecil misalnya gang-gang kecil dan jalan menuju pariwisata Curug Cibareubeuy. Aliran listrik sudah semua terjangkau dan terpenuhi. Jaringan telepon ada dua satelit yang pernah ada di Desa Cibeusi yaitu pembangunan gardu seluler Indosat dan Telkomsel. Akan tetapi Indosat sudah tidak lagi dapat berjalan secara optimal karena sering adanya gangguan. Sampai saat ini hanya ada Telkomsel yang dapat diakses di Desa Cibeusi walaupun terkadang Indosat dan lain-lainnya kadang ada signal dan tidak. Aliran air bersih, sangat melimpah dikarenakan Desa Cibeusi dialiri dari Gunung Cikole dan Gunung Pamoyanan. Sehingga air di Desa Cibeusi sangatlah banyak dan tidak akan pernah kekeringan terkecuali adanya pohon yang tumbang karena hujan besar ataupun angin besar yang mengakibatkan tersumbatnya aliran air.

Potensi sumber daya alam (SDA) terdapat beberapa pegunungan yang dijadikan sumber mata pencaharian misalnya Gunung Pamoyanan sebagai sentra pohon aren yang mana hasilnya diolah menjadi gula aren. Kawasan Cibareubeuy dijadikan kawasan konservasi alam dengan adanya curug atau air terjun dan kawasan perkemahan, tambang pasir, batu kerikil dan pengairan untuk perikanan air tawar. Potensi *home industry* yang ada di desa banyak adanya produsen gula aren, dapros, peuyuem ketan, ulen, papais, garamang, ranggining, rengginang, olahan ubi ungu, dan ukiran kayu. Potensi pertanian, perkebunan dan kehutanan yaitu adanya Gunung Pamoyanan dan kehutanan dikelola oleh pemerintah kehutanan yaitu Kawasan Cikole perbatasan Lembang-Subang.

Potensi sosial budaya dan pariwisata Desa Cibeusi perkembangan Agama Islam disana sangat pesat namun kepercayaan kepada animisme juga sangat tinggi. Terbukti dengan masyarakat yang masih menjalankan ritual-ritual dan menokohkan kuncen sebagai tokoh masyarakat. Adat yang masih rutin dilaksanakan Desa Cibeusi adalah Ruwatan Bumi. Ruwatan Bumi merupakan ungkapan syukur atas hasil yang diperoleh dari bumi, pengharapan setahun ke depan, penghormatan kepada leluhur dan meminta di jauhi dari bencana. Prosesi hajat bumi berlangsung lebih dari sebulan, mulai dari dadaheut (perencanaan) hingga pentas hiburan sebagai puncak acara. Ruwatan Bumi hingga sekarang masih di pimpin oleh seorang kuncen dan dilaksanakan setiap bulan Muharam. Perayaan Ruwatan Bumi ini masih dijalankan oleh para sesepuh yang masih mempertahankan adat, sedangkan para pemudanya lebih antusias untuk mengikuti acara hiburannya saja. Kemudian Gemyung merupakan salah satu alat musik yang membantu menyebarkan agama Islam di Desa Cibeusi. Alat musik ini biasa lebih dikenal dengan sebutan Terbang. Celempung merupakan alat musik tradisional yang khas dari Desa Cibeusi yang ada di daerah Peuntas. Alat musik Celempung ini dahulu hanya dimainkan oleh perseorangan saja, dan biasanya dimainkan saat sedang di sawah.

Celempung terbuat dari bambu yang di set sesuai nada. Belum lagi dengan kesenian sisingaan dan gong renteng serta kesenian lainnya.

Setelah melakukan beberapa pendalaman mengenai keadaan dan kondisi desa, untuk mempermudah arah pembentukan pemberdayaan dalam pengrajin desa adalah dengan melakukan pemuktahiran data masyarakat yaitu dimulai dari hari Kamis sampai dengan Jumat terhitung tanggal 17 sampai dengan 19 Juli 2013 semua RW dan RT dengan mengisi data kependudukan yaitu Nama Kepala Keluarga, Alamat, NIK, Anggota Keluarga, Hubungan Keluarga, Jenis Kelamin, Tempat Tanggal Lahir, Umur, Akta Kelahiran, Status Pendidikan, Status Pekerjaan dan Status Perkawinan. Berdasarkan pemutakhiran data penduduk, Sabtu sampai dengan Senin tanggal 20 sampai dengan 22 Juli 2013 melakukan pendataan pengrajin desa yaitu dengan hasil sebagai berikut:

Tabel 4.1

Data Pengrajin Sapu Uyun Desa Cibeusi

No.	Nama	Alamat	Pekerjaan
1.	Bapak Sacub	Desa Cibeusi RW.01	Pengrajin Sapu Uyun
2.	Bapak A. Pendi	Desa Cibeusi RW.02	Pengrajin Sapu Uyun
3.	Aki Mirda	Desa Cibeusi RW.02	Pengrajin Sapu Uyun
4.	Bapak Babang	Desa Cibeusi RW.02	Pengrajin Sapu Uyun
5.	Bapak Kapud	Desa Cibeusi RW.02	Pengrajin Sapu Uyun
6.	Bapak Daib	Desa Cibeusi RW.02	Pengrajin Sapu Uyun
7.	Bapak Nislan	Desa Cibeusi RW.02	Pengrajin Sapu Uyun
8.	Bapak Obih	Desa Cibeusi RW.02	Pengrajin Sapu Uyun
9.	Bapak Nahib	Desa Cibeusi RW.03	Pengrajin Sapu Uyun

Sumber Data: Data Pemutakhiran Desa Cibeusi 2013

Tabel 4.2

Data Pengrajin Gula Aren Desa Cibeusi

No.	Nama	Alamat	Pekerjaan
1.	Bapak Tata	Desa Cibeusi RW.02	Pengrajin Gula Aren
2.	Bapak Ibing	Desa Cibeusi RW.02	Pengrajin Gula Aren
3.	Bapak Nistib	Desa Cibeusi RW.02	Pengrajin Gula Aren
4.	Bapak Ita	Desa Cibeusi RW.02	Pengrajin Gula Aren
5.	Bapak Atang	Desa Cibeusi RW.02	Pengrajin Gula Aren
6.	Ibu Ruhab	Desa Cibeusi RW.02	Pengrajin Gula Aren
7.	Bapak Manub	Desa Cibeusi RW.03	Pengrajin Gula Aren

Sumber Data: Data Pemutakhiran Desa Cibeusi 2013

Tabel 4.3

Data Pengrajin Beras Hitam Desa Cibeusi

No.	Nama	Alamat	Pekerjaan
1.	Bapak Mislan	Desa Cibeusi RW.01	Petani Beras Hitam
2.	Bapak Enjang	Desa Cibeusi RW.01	Petani Beras Hitam
3.	Bapak Wacep	Desa Cibeusi RW.01	Penampung Beras
4.	Bapak Sahrun	Desa Cibeusi RW.02	Petani Beras Hitam

Sumber Data: Data Pemutakhiran Desa Cibeusi 2013

Tabel 4.4

Data Pengrajin Olahan Makanan Desa Cibeusi

No.	Nama	Alamat	Pekerjaan
1.	Ibu Neni	Desa Cibeusi RW.01	Penjual Bakso
2.	Ibu Rum	Desa Cibeusi RW.02	Pengrajin Dapros
3.	Ibu Sumnah	Desa Cibeusi RW.02	Pengrajin Ulen

4.	Ibu Unah	Desa Cibeusi RW.02	Pengrajin Papais; Pengrajin Dapros; Pengrajin Garamang; Pengrajin Rengginang; Pengrajin Opak
5.	Ibu Mimin	Desa Cibeusi RW.07	Pengrajin Dapros; Pengrajin Raginning; Pengrajin Garamang
6.	Bapak Herman	Desa Cibeusi RW.07	Pengrajin Keripik Ubi
7.	Ibu Icih	Desa Cibeusi RW.07	Pengrajin Papais

Sumber Data: Data Pemutakhiran Desa Cibeusi 2013

Setelah pengelompokan data-data sesuai dengan bidang dan pekerjaan masyarakat desa dalam hal ini adalah pengrajin desa terdapat beberapa klasifikasi pekerjaan dimulai dengan pengrajin sapu uyun, pengrajin gula aren, petani beras hitam dan pengrajin olahan makanan penulis melakukan sosialisasi pengrajin desa dengan memberikan arahan-arahan berupa pengelolaan dan pengelompokan masyarakat desa sesuai dengan kemampuan dan keahliannya masing-masing.

Dimulai pada hari Selasa tanggal 23 Juli 2013 dengan mencapai hasil yang diharapkan adalah masyarakat mampu menerima dan mempertahankan kebersamaan dalam hal pembentukan komunitas masyarakat desa dengan memberikan sosialisasi yang bertajuk organisasi dan perilaku hidup masyarakat ke rumah warga yang memiliki orientasi sebagai pengrajin. Kegiatan dimulai ke rumah pengrajin sapu uyun yang saat itu sedang membuat beberapa sapu pesanan untuk dijual kepada pemesan sapu. Di Desa Cibeusi ini banyak pengrajin sapu uyun namun hanya beberapa saja yang mampu bertahan membuat sapu yaitu sebagaimana data diatas ± ada sembilan (9) orang saja yang sampai saat ini bertahan. Ketika penulis mengunjungi salah satu rumah pengrajin tersebut sebut saja Aki Mirda, menurutnya pengrajin sapu uyun disini lebih

mementingkan pribadi daripada kelompok dengan alasan bahwa bila sendiri maka hasil yang dicapai akan dinikmati dan dirasakan sendiri, berbeda dengan yang berkelompok dirasa kurang adil apabila salah satu diantara mereka tidak bekerja maka hasil yang diperoleh harus dibagi rata. Ini yang menjadi pemicu penulis untuk meluruskan hal tersebut yang bekerjasama dengan pihak Aparatur Desa Cibeusi. Setelah diberikan arahan dan pemahaman berupa sosialisasi yang bertajuk organisasi dan perilaku hidup masyarakat, sedikitnya upaya masyarakat dalam hal organisasi saat KKL-PPM ini berlangsung sudah dapat dirasakan. Setidaknya yang asalnya pengrajin itu bekerja sendiri dan tidak memiliki modal, maka sebagai masyarakat desa yang lainnya melakukan gotong royong. Sekarang mereka saling membantu dan saling menutupi misalnya saja salah satu diantara mereka tidak bekerja karena sakit atau tidak memiliki modal yang cukup maka rekanan pengrajin yang lain beserta koordinator pengrajin bersama-sama membantu. Kendala dalam pembuatan sapu uyun saat ini adalah modal yang kurang untuk keperluan bahan-bahan berupa kayu rotan dan bahan lainnya. Bahan dasar uyun juga biasanya harus dikelola dengan baik misalnya dengan penjemuran yang baik supaya bahan yang dipergunakan nantinya bagus dan tidak rontok saat dipakai.

Sosialisasi pengrajin gula aren, ± ada tujuh (7) orang pengrajin yang masih ulet di Desa Cibeusi. Dalam hal ini pun sama berbicara mengenai sosialisasi yang bertajuk organisasi dan perilaku hidup masyarakat, para pengrajin paham akan terbentuknya masyarakat yang gotong royong yang membuat suasana kekeluargaan desa menjadi kondusif. Namun menjadi perhatian serius penulis dan Aparatur Desa Cibeusi, ketika salah satu pengrajin gula mengatakan Bapak Tata, menyampaikan bahwa gula disini diprioritaskan untuk pembeli warga desa dan selebihnya dijual kepada pengepul atau bandar gula di desa. Pengrajin tidak tahu harga gula sebenarnya berapa yang pengrajin tahu harga gula apabila dijual sudah dipatok dan terstandar di pengepul saja. Pengrajin mengaharapkan adanya bentuk kepedulian aparatur desa tentang hal ini karena apabila di desa ada

pengusaha yang mau bekerjasama membuat pabrik gula aren, para pengrajin mereka lebih baik menual air niranya tersebut kepada pabrik daripada harus menjual gula jadi dengan harga yang minim standar dari harga pasar. Maka disana penulis meluruskan yang bekerjasama dengan Aparatur Desa, berkenaan dengan pengrajin gula dan harga yang standarisasi penjualan pengepul mungkin akan membeli dengan harga yang murah dan menjual kembali dengan harga tinggi. Apartur Desa dan bekerjasama dengan PHRI Subang dan Dinas Pariwisata Subang akan melakukan evaluasi hal tersebut. Mengenai organisasi ataupun pengelompokan pengrajin gula aren, beberapa diantara pengrajin tersebut merasa siap karena dengan terbentuknya pengelompokan setidaknya dapat membentuk masyarakat desa yang saling bekerjasama, tolong menolong dan gotong royong.

Kemudian hari Rabu tanggal 24 Juli 2013, sosialisasi yang bertajuk organisasi dan perilaku hidup masyarakat pun kembali dilakukan sebagai upaya bentuk kepedulian warga dan kebersamaan warga terhadap masyarakat lainnya yaitu penulis menuju kepada petani beras hitam, ± ada empat (4) orang petani yang masih bertahan mempertahankan Beras Hitam di Desa Cibeusi walaupun masih banyak masyarakat lainnya yang berprofesi sebagai petani khususnya petani beras hitam. Dalam sosialisasi ini, para petani beras mereka sangat berantusias dalam pembentukan pengelompokan masyarakat desa namun yang menjadi kendala adalah masyarakat lainnya menerima atau tidak. Seperti pengepul beras, Bapak Wacep menuturkan, apabila sudah terbentuknya komunitas masyarakat desa maka sudah siap para pengrajin untuk memasarkan sendiri karena sampai saat ini pun petani beras hitam masih mengandalkan pengepul. Maka jelas penulis yang bekerjasama dengan Aparatur Desa Cibeusi dan PHRI juga Dinas Pariwisata Kabupaten Subang untuk melakukan promo desa dimana setiap hotel atau *resort* yang ada disekitaran Desa Cibeusi untuk mampu menjual atau mempromosikan yang menjadi khas Desa Cibeusi yaitu Beras Hitam dengan logo Asli Desa Cibeusi.

Petani perkebunanan kapulaga dan cengkeh, pada saat sosialisasi yang bertajuk organisasi dan perilaku hidup masyarakat, menuturnya bahwa kapulaga dan cengkeh ini sangat menjanjikan dalam penjualan sebagai rempah-rempah Cibeusi, biasanya hasil daripada petani ini, dijual kepada pengepul untuk dijual ke Bandung dan Lembang. Rumah makan dan hotel sekitar Subang. Untuk pembentukan organisasi petani perkebunan kapulaga dan cengkeh dianggap sangat sulit mengingat pengrajin perkebunan tersebut tidak luas dan hanya dimiliki diladang sendiri, sehingga hanya digarap oleh pribadi atau pemilik ladang itu sendiri.

Pengrajin olahan makanan, di desa Cibeusi pada saat sosialisasi yang bertajuk organisasi dan perilaku hidup masyarakat penulis kira ini slah satu Pengrajin Desa Cibeusi yang dianggap berhasil. Karena tanpa disadari pengelompokan pengrajin tersebut sudah ada. Mengingat yang menjadi pelopor daripada pengrajin olahan makanan ini adalah Ibu Rum, menurutnya ibu-ibu dan bapak-bapak pengrajin olahan makanan mereka selalu bersama mengingat banyaknya kegiatan desa atau kebiasaan-kebiasaan desa melakukan ruwatan bumi, gembyung dan pesta desa lainnya membuat para pengrajin olahan makanan ini bersatu. Yang menjadi prioritas dalam olahan makanan ini adalah panganan makanan ringan seperti dapros, ulen, peuyeum ketan, opak, rengginang, renggining, garamang, papais dan keripik ubi ungu yang dipasarkan di pasar-pasar terdekat dengan kualitas dan harga yang memadai dan menjanjikan.

Secara keseluruhan sebagaimana dimuka telah penulis paparkan, maka hasil yang dicapai dalam sosialisasi pengrajin desa dan petani desa Cibeusi yang bertajuk organisasi dan perilaku hidup masyarakat adalah sebagai berikut:

a) Memberikan arahan kepada masyarakat tentang pentingnya berorganisasi dan perilaku hidup masyarakat desa yang sesungguhnya;
b) Membentuk pola pikir masyarakat menjadi masyarakat gotong royong dan peduli tehadap sosial masyarakat lainnya dalam berkehidupan;

c) Mengarahkan masyarakat untuk mampu menjadikan desanya menjadi desa yang terbaik dengan wujud kepedulian bersama dan toleransi antar masyarakat lainnya dengan suasana musyawarah dan rembug warga.
d) Mewujudnya suasana masyarakat yang kondusif terhadap lingkungan dan sosial lainnya, sehingga terwujud hidup suasana desa yang damai dan asri.
e) Membentuk orientasi hasil masyarakat desa yang unggul dengan prioritas desa sebagai sentra pariwisata.

Setelah melakukan sosialisasi dengan pencapaian hasil yang diharapkan, penulis bekerjasama dengan Koordinator Pengrajin Desa dan Karang Taruna pada hari Kamis tanggal 25 Juli 2013 untuk melakukan koordinasi pembentukan Komunitas Pengrajin Desa Cibeusi (Komasi) di Balai Musyawarah Desa Cibeusi. Dalam kegiatan ini dihadiri oleh beberapa Aparatur Desa, Tokoh Masyarakat, Ketua DKM, Karang Taruna, Koordinator Pengrajin Desa dan beberapa pengrajin desa. Dalam hal ini penulis merumuskan beberapa langkah strategi untuk pembentukan dan pelaksanaan Komasi tersebut antara lain:

a) Mengelompokan masyarakat pengrajin desa sesuai dengan keahlian dan kemampuannya masing-masing.
b) Membentuk koordinator-koordinator pengrajin misalnya koordinator pengrajin sapu uyun, koordinator pengrajin gula aren, koordinator petani beras hitam, koordinator pengrajin olahan makanan dibawah koordinator pengrajin desa yaitu Bapak A. Pendi.
c) Membentuk pengawas-pengawas disetiap divisi masyarakat dan Aparatur Desa Cibeusi, Karang Taruna dan pihak-pihak tertentu dalam proses penyelenggaraan Komasi.
d) Membentuk susunan organisasi unit pengrajin desa sebagai langkah awal adalah dengan urutan kepangurusan sebagai berikut: Pembina Komasi, Ketua Komasi, Sekertaris Umum I dan II, Bendahara Umum I dan II, Pengawas Aparatur Desa, Pengawas Masyarakat, Koordinator

Pengrajin Desa, Koordinator Pengrajin Sapu Uyun dan Anggota, Koordinator Pengrajin Gula Aren dan Anggota, Koordinator Petani Beras Hitam dan Anggota, Koordinator Pengrajin Olahan Makanan dan Anggota.

e) Mencari donatur untuk pembentukan dan pelaksanaan Komasi tersebut.

Dalam pelaksanaannya kegiatan pembentukan Komasi ini perlu persiapan yang jauh lebih matang bukan cukup dengan satu, dua atau tiga hari saja akan tetapi dampak dalam jangka pendek, menengah dan panjangnya seperti apa. Yang diharapkan bukan hanya pada pemberian modal saja lalu Komasi berjalan akan tetapi bagaimana selanjutnya Komasi ini dapat berkelanjutan dan dapat memberikan sikap kemandirian, kesejahteraan dalam upaya pemberdayaan masyarakat tersebut. Dilihat dari segi kesiapan masyarakatnya pun setelah dilakukan sosialisasi berkenaan dengan organisasi dan perilaku hidup masyarakat ternyata hanay beberapa bagian saja yang memiliki antusiasme dalam penyelengaraan Komasi tersebut. Namun kedepannya telah penulis rancang dan bekerjasama dengan Dinas Pariwisata Kabupaten Subang dan Aparatur Desa Cibeusi supaya Desa Cibeusi kedepannya dapat menjadi kawasan sentra wisata dan kampung wisata Subang dengan mengedepankan potensi-potensi sumber daya yang ada misalnya alam dengan wisata baharinya yaitu Curug Cibareubeuy sebagai Kawasan Konservasi Alam yang indah kemudian bumi perkemahan dan wisata kuliner dan budaya terbentuknya suatu komunitas masyarakat yang dikenal yaitu dengan nama Komasi (Komunitas Masyarakat Desa Cibeusi) yang memiliki khas dan karakter tersendiri.

Hal tersebut sebenarnya menjadi cita-cita dan harapan penulis dalam KKL-PPM tersebut, namun karena memerlukan waktu dan persiapan yang jauh lebih matang maka Komasi belum dapat terwujud. Setidaknya dalam KKL-PPM ini ada sedikitnya membantu desa untuk mempermudah bila mana ada wisatawan yang ingin berkunjung kepada pengrajin-pengrajin tersebut yaitu telah terbentuknya Koordinator Pengrajin Desa dan Kelompok-Kelompok Usaha Pengrajin dimulai dari Sapu Uyun, Gula Aren,

Kelompok Petani Beras Hitam, Kelompok Pengrajin Ukiran Bambu dan Kelompok Pengrajin Olahan Makanan dimulai dari Koordinator Pengrajin Dapros, Koordinator Pengrajin Peuyeum Ketan dan Ulen Ketan, Koordinator Pengrajin Rengginang dan Ranggening, Koordinator Pengrajin Keripik Ubi Ungu.

Setelah bekerjasama dengan Koordinator Pengrajin Desa, Karang Taruna, Tokoh Masyarakat, Aparatur Desa Cibeusi, Dinas Pariwisata Kabupaten Subang, Perkumpulan Hotel Republik Indonesia (PHRI) Subang, dalam jangka pendek bersamaan dengan KKL-PPM ini telah terbentuknya kelompok-kelompok pengrajin desa dengan koordinatornya masing-masing dibawah naungan Koordinator Pengrajin Desa dan pelatihan simulasi pengrajin misalnya penyadapan air nira yang baik dan aman serta pengemasan sapu uyun dengan kemasan modern dan ramah lingkungan. Dalam jangka menengah, dilakukan pelatihan-pelatihan khusus baik oleh Aparatur Desa Cibeusi maupun Dinas Pariwisata Kabupaten Subang yang bekerjasama dengan instansi-instansi tertentu yang dapat saling menguntungkan misalnya *joint with* PHRI Subang, Sari Alam *Resort*, Sari Ater *Resort*, Jasa Raharja, Sinarmas sebagai asuransi para pengrajin desa dalam melakukan kegiatan dan aktifitasnya. Dalam jangka panjangnya, dapat membentuk Desa Wisata Subang yaitu Cibeusi Pariwisata dengan mengedepankan potensi-potensi desa yang ada dimulai dari alamnya misalnya membentuk Cibeusi *Resort* dengan pesona alam Curug Cibareubeuy, Bumi Perkemahan Cibeusi, Argo Kuliner Cibeusi dengan panganan olahan makanan khas Desa Cibeusi, Sentra kerajinan dan oleh-oleh Desa Cibeusi misalnya ukiran bambu Cibeusi, Gula Aren dengan khas Desa Cibeusi, Beras Hitam yang menjadi hak paten Cibeusi, dan olahan-olahan makanan lainnya seperti Dapros, Papais manis, peuyeum ketan, ulen ketan, rengginang, renggening, Sentra Keripik Ubi Ungu dan lain sebagainya. Apalagi sekarang Pemerintah Kabupaten Subang sedang melirik Desa Cibeusi sebagai pengembangan sentra kopi salah satunya adalah perluasan pengolahan biji kopi yaitu kopi tubruk dan kopi luwak.

Setelah membentuk kelompok-kelompok pengrajin desa diantaranya pengrajin gula aren, pengrajin sapu uyun, pengrajin beras hitam dan pengrajin olahan makanan. Hari Jumat tanggal 26 Juli 2013, di Pasir atau Gunung Pamoyanan penulis melakukan pelatihan penyadapan air nira pohon aren dan pengemasan higienis gula aren bersama beberapa pengrajin gula aren. Dalam hal ini penulis berusaha agar hasil yang dicapai adalah para pengrajin mampu memahami akan keselamatan pada saat pengambilan air nira di pohon aren dan pengemasan secara sehat dan higienis. Berikut adalah beberapa langkah yang penulis lakukan dalam hal pemberian pelatihan penyadapan air nira pohon aren dan pengemasan higienis gula aren bersama beberapa pengrajin gula aren.

Gambar 4.1
Penyadapan dan Pengambilan Air Nira Pohon Aren Desa Cibeusi



Sekitar pukul 05.00 WIB daerah Desa Cibeusi Subang, penulis melakukan koordinasi dengan beberapa pengrajin gula aren Desa Cibeusi salah satunya adalah Bapak Tata untuk menuju lokasi penyadapan dan pengambilan air nira di sekitar kawasan Pasir Pamoyanan ± 3KM ke arah barat menuju puncak gunung Desa Cibeusi. Menyusuri beberapa kawasan

persawahan beras hitam dan ketan juga sungai-sungai dan parit-parit yang nampak jernih dan asri karena sebagai sumber mata air untuk mengaliri penghidupan masyarakat dikawasan Desa Cibeusi. Dalam hal ini, penulis memperhatikan beberapa teknik pengrajin dalam upaya pengambilan dan peletakan bambu untuk pengambilan air nira. Sangat ironi, ketika para pengrajin menaiki pohon aren tanpa alat bantu keselamatan mereka menaiki pohon dengan sangat hati-hati mengingat saat itu suasana sedang kondisi musim hujan tidak jarang pohon pun licin. Ketika ditanyakan kepada para pengrajin, aparatur desa tidak sama sekali memperhatikan bagaimana keselamatan para pengrajin gula aren ketika saat melakukan penyadapan gula, tidak ada asuransi dan biaya ganti rugi apabila terjadi sesuatu ketika penyadapan dan pengambilan air nira ini berlangsung. Dengan memiliki latar belakang penulis dalam kegiatan alam, dalam hal menaiki pohon aren seminimal mungkin dengan kondisi yang fit dan sehat dengan memberikan arahan berupa keselamatan sederhana yaitu mempersiapkan hal-hal yang tidak diinginkan misalnya membawa balsem atau kotak obat P3K dan membawa tali tambang yang besar dengan menyimpulkan secara tepat kebagian tubuh dan kemudian ditarik kebagian paha kanan dan paha kiri membentuk seperti orang yang akan melakukan *out bound flying fox* kemudian secara bertahap menaiki pohon aren sedikit demi sedikit dengan syarat pohon aren dibuat adanya penopang membentuk seperti tangga yang dipotong disetiap sisi batangnya dengan kedalaman 7cm - 8cm membentuk seperti tangga dengan bentuk menyilang bawah-atas-bawah-atas. Kemudian untuk pengambilan air nira dibuatkan seperti kerekan sumur atau kerekan tiang bendera dengan tambang kecil yang kuat untuk menopang beban air nira dalam bambu tersebut yang dibawahnya dibuatkan diameter ukuran dua kali bambu tersebut untuk mempermudah pendaratan air nira dalam bambu.

Kemudian pembuatan gula aren setelah pengambilan dan penyadapan air nira berlangsung adalah dengan memasak air nira hingga dapat membentuk gula aren yang hendak akan dibentuk, sebagai berikut:

Gambar 4.2
Pembuatan Gula Aren Desa Cibeusi



Proses pembuatan gula aren, di Desa Cibeusi masih sangat sederhana dilihat dari peralatan dan perlengkapan yang ada. Tungkunya terbuat dari kuali besar dan sumber panas apinya dibuat dari kompor hawu yang dibuat oleh pengrajin dengan menggali tanah kedalaman satu meter kebawah dengan kayu bakar. Berbicara mengenai higienis dalam pembuatan gula aren di Desa Cibeusi jauh dari standar kesehatan nasional yang dianjurkan jika dilihat secara kasat mata. Namun jika kita mengikuti alur dari mulai penyadapan air nira, pengambilan air nira disana terdapat beberapa bahan alami yang dapat menetralisir dari zat-zat berbahaya misalnya zat asam yang berlebihan pada air nira akan menimbulkan maag maka pengrajin memasukan raru yaitu sejenis tanaman yang mana batang pohonnya digeprek dan disaring airnya dan sari-sari raru tersebut dimasukan dalam bambu yang akan disadapkan pada pohon aren sebagai zat anti asam alamiah pada air nira atau air aren tersebut.

Perebusan air nira dilakukan selama ± 6jam tergantung banyaknya air nira yang didapatkan. Setelah proses perebusan air nira mengental dan dapat dibentuk menjadi gula aren. Maka proses pembungkusan atau pengemasan gula aren dapat dilakukan dengan mengisi sebanyak 10 biji gula aren dalam satu toros kemasan gula aren.

Gambar 4.3
Proses Pengemasan Gula Aren Desa Cibeusi



Pengemasan sederhana dilakukan untuk pengemasan gula aren Desa Cibeusi dengan menggunakan pelepah daun pohon aren yang dikeringkan. Proses ini pun terlihat sederhana, proses pengeringan pelepah aren pun dilakukan diatas tungku panas yang membuat pelepah aren kering secara alamiah dengan suhu tinggi dan panas sehingga bakteri ataupun kuman-kuman akan mati dengan sendirinya. Proses panjang dengan beberapa langkah atau cara untuk membuat gula aren ini mulai dari penyadapan air nira, pengambilan air nira dan pengolahan hingga jadinya gula aren Desa Cibeusi ini tidak terhitung bnayak per-hari hanya terdapat 3 sampai 4 lahang bambu saja yang mana hasil dari gula aren itu hanya terdapat 130 buah gula aren kecil dan 13 toros per-hari. Usaha yang menurut para pengrajin tidak sia-sia adalah usaha keras. Namun perlu disini peran pemerintah atas kegigihan para pengrajin gula aren, seminimal mungkin untuk memberikan fasilitas keamanan dan keselamatan para pengrajin gula aren misalnya dengan memberikan asuransi kesehatan dan

jiwa bilamana terjadi hal-hal yang tidak diharapkan, santunan berupa alat perlengkapan yang memadai untuk bekerja supaya tidak terjadi sesuatu.

Gambar 4.4
Gula Aren Desa Cibeusi



Gula Aren Desa Cibeusi pada proses pemasarannya jauh dari apa yang diharapkan. Gula aren jadi seperti ini biasanya dijual kepada masyarakat sekitaran desa yang membutuhkan atau tidak dijual kepada pengepul desa. Biayanya pun sangat murah jauh diharga pasaran bila dijual kepada masyarakat hanya Rp. 8.000,00 /toros dan jika ke pengepul hanya Rp. 7.000,00 /toros atau Rp. 6.500,00 /toros. Pengrajin desa mengharapkan adanya *supplier* desa yang memasukan barang mereka ke supermarket atau swalayan dan toko-toko oleh-oleh disekitaran Subang dan Cibeusi. Akan tetapi mereka enggan untuk menerima gula aren Cibeusi ini melihat dari bentuk gula aren tersebut bila didiamkan terlalu lama akan kotor dan mengebul sehingga membuat pertokoan atau swalayan menjadi kotor. Dalam hal ini, penulis berupaya untuk membuatkan sketsa kemasan gula aren yang dapat diterima oleh pihak-pihak tertentu yang telah bekerjasama dengan berbagai pihak antara lain Sari Alam *Resort* dan PHRI Subang. Kemasan yang penulis ajukan adalah kemasan yang memang harus memiliki modal sebelumnya akan tetapi efektifitas dan ketahanan gula pun akan baik dan tidak akan mengganggu bentuk rasa dan tidak tidak akan

mengebul dan kotor. Sehingga mudah untuk diterima oleh perusahaan-perusahaan atau toko-toko swalayan tertentu yaitu bentuk kemasan sebagai berikut:

Gambar 4.5
Desain Kemasan Gula Aren Desa Cibeusi KKL-PPM Unikom 2013



Kemasan ini tentu haruslah memiliki modal sebagai langkah awal dalam membentuk promo gula aren Desa Cibeusi karena supaya diterima dikalangan pasar modern supermarket dan swalayan. Jadi pembentukan model ini perlu kisaran biaya Rp. 1.000,00 /pack isi 10 buah gula dengan kisaran harga Rp. 15.000,00 /kemasan. Namun perlu persiapan pula para pengrajin dalam hal tersebut mengingat *budget* yang dikeluarkan selain tenaga juga dana yang harus diperhatikan. Akan tetapi *benefit* yang diharapkan akan tinggi karena melihat dari kemasan yang rapih dan tidak kotor.

Kemasan diatas mungkin digunakan untuk pemasaran penjualan oleh-oleh dan supermarket atau pasar swalayan karena termuat *stiker* dan setiap gula dibungkus oleh plastik kedap angin agar menjaga kualitas dan kebersihan dalam kemasan. Sedangkan untuk konsumsi masyarakat dan pasar serta penjualan umum gunakan saja kemasan yang terbuat dari pelepah pohon aren akan tetapi alangkah lebih baiknya lagi setidaknya dibuatkan cap pada setiap kemasan pelepah pohon aren yang membuktikan

bahwa gula tersebut adalah gula aren asli yang diproduksi oleh Desa Cibeusi Kecamatan Ciater Kabupaten Subang.

Kemudian pelatihan dan sosialisasi pengemasan sapu uyun dengan kemasan modern dan ramah lingkungan dilaksanakan pada hari Sabtu tanggal 27 Juli 2013 bersama para pengrajin sapu uyun Desa Cibeusi.

Gambar 4.6
Pembuatan Sapu Uyun Desa Cibeusi



Banyaknya dan mudahnya menanam pohon uyun di kawasan Desa Cibeusi, menjadikan pemanfaatan oleh warga untuk berprofesi sebagai pengrajin sapu uyun. Peralatan rumah tangga untuk membersihkan rumah sangatlah dibutuhkan. Ketika mengunjungi salah satu pengrajin sapu uyun, Aki Mirda menuturkan bahwa kualitas sapu uyun ini akan baik bilamana dalam proses pembuatan sapu juga baik. Namun tak jarang para pelanggan mengeluhkan, rontoknya pohon-pohon uyun yang telah disapukan karena tidak direkat. Dalam hal ini, penulis dengan memperhatikan saat pembuatan sapu uyun ternyata mudah dalam pembuatan sapu uyun yaitu dengan bahan sebagai berikut: pohon uyun, batang rotan, tali rapia, dan paku. Sapu uyun yang telah dijemur kemudian digabungkan, setelah itu dijahit dengan paku dan tali rapia disatukan dalam batang rotan dan dijahit sampai

membentuk sapu uyun siap pakai. Ketika dicoba, sapu uyun memang sedikit demi sedikit rontok karena tidak menggunakan perekat yang kuat. Penulis memberikan ide gagasan bilamana setelah sapu tersebut dijahit kemudian diberikan perekat berupa lem *fox* atau perekat lainnya supaya sapu tersebut tidak rontok. Usaha tersebut kemudian dilakukan dan benar hasil yang diinginkan ternyata sapu tidak rontok. Namun untuk lem tersebut ternyata pengrajin mengeluhkan bahwa pembelian lem adalah memerlukan modal dan harga sapu uyun pun tidak begitu mahal.

Dalam pembuatan sapu uyun, pengrajin membutuhkan biaya Rp. 6.000,00 saja dengan hasil penjualan satu sapu uyun adalah Rp. 8.500,00 sampai dengan Rp. 10.000,00 itupun apabila tidak menggunakan batang rotan. Apabila menggunakan gagang batang rotan harus mengeluaran dana paling tidak Rp. 10.000,00 untuk modal per- sapu uyun dengan penjualan kisaran Rp. 12.000,00 sampai dengan Rp. 15.000,00. Begitupun dengan sapu uyun sama halnya dengan pengrajin gula aren, mereka mengeluhkan bahwa barang atau kerajinan yang mereka buat ingin sekali masuk ke kawasan supermarket atau yoko swalayan, akan tetapi ketika penulis coba untuk bekerjasama dengan beberapa pihak tertentu mereka siap untuk menerima asalkan bentuk pengemasan dan kekuatan sapu yang hendak akan dijual memiliki kualitas dan standarisasi penggunaan serta tidak kotor dan ramah lingkungan. Sejalan dengan itu, penulis bekerjasama dengan tim KKL-PPM Desa Cibeusi dan Aparatur Desa untuk membuatkan desain kemasan sapu uyun.

Dalam hal ini tentu memerlukan dana yang sangat besar apabila diproduksi dalam skala besar. Tidak menutup kemungkinan, apabila kita mengajukan beberapa kerjasama dengan pihak-pihak tertentu misalnya sebagai donatur kita mengajukan proposal kepada perusahaan-perusahaan pariwisata misalnya Sari Alam *Resort*, Sari Ater *Resort* dan beberapa hotel dan tempat wisata lainnya. Untuk membentuk kemasan kita kerjasama dengan *digital printing* kemasan kerajinan untuk memudahkan dan

mengakses secara murah dan mudah. Desain yang ramah lingkungan dan multifungsi yang penulis rancang adalah sebagai berikut:

Gambar 4.7
Desain Model A Kemasan Sapu Uyun Desa Cibeusi KKL-PPM Unikom 2013



Gambar 4.8
Desain Model B Kemasan Sapu Uyun Desa Cibeusi KKL-PPM Unikom 2013



Desain kemasan sapu uyun diatas, penulis deskriptifkan adalah untuk membantu aktifitas para pengrajin dalam hal pengemasan secara

efektif dan efisien karena dengan menggunakan kemasan tersebut diharapkan promo dan penjualan akan semakin meningkat. Terlebih para pengusaha hotel dan toko swalayan pun mengaharapkan agar desain dari bentuk pengemasan diusahakan dapat menarik perhatian wisatawan atau pembeli. Setelah penulis membuat desain kemasan dan diajukan kepada pihak aparatur desa dan pihak pariwisata mereka sangat antusias, karena sempat dulu ada beberpa sumbangan bentuk desain dari IPB (Institut Pertanian Bogor) yang sempat memberikan bentuk kemasan unik press beras hitam. Maka pada kesempatan KKL-PPM ini Unikom memberikan sumbangan desain kemasan sapu uyun.

Harga satuan per-kemasan tersebut adalah Rp. 10.000,00 per-kemasan apabila dalam jumlah besar dapat berkurang harganya bahkan bisa sampai Rp. 6.000,00 per-kemasan. Sehingga harga jual sapu uyun dapat memungkinkan kisaran harga Rp. 25.000,00 sampai dengan Rp. 30.000,00. Awalnya penulis bersedia untuk memberikan donatur kemasan sebanyak 100 eksemplar yang bekerjasama dengan pihak PHRI, akan tetapi antusiasme warga atau pengrajin sangat minim dan bentuk sosialisasinya pun belum menyeluruh sehingga dalam tahapan KKL ini upaya yang dihasilkan adalah memberikan bentuk desain kemasan sapu uyun yang ramah lingkungan dimana kemasan tersebut dibuat dari karton tahan air yang mana karton tersebut juga multifungsi bisa sebagai serokan sampah dan penahan atau penopang dari sapu uyun tersebut agar tidak mudah rusak dan rapuh saat dipakai.

Melihat dari keseluruhan berkenaan dengan pengrajin desa dan petani desa yang ada. Desa Cibeusi sebenarnya memiliki potensi yang sangat luar biasa terlebih apabila adanya bentuk perhatian pemerintah daerah ataupun para investor-investor yang bergerak hatinya untuk membangun Desa Cibeusi. Sebagai langkah akhir penulis dalam melaksanakan KKL-PPM ini, pada hari Senin tanggal 29 Juli 2013 melakukan koordinasi dengan Aparatur Desa Cibeusi untuk membuat suatu gebrakan baru dalam upaya meningkatkan motivasi pengrajin desa dan

memajukan potensi desa dengan usaha promo desa yaitu membuat dan mengajukan proposal kepada pihak-pihak tertentu dengan bentuk sebagai berikut:

1. Bentuk Kegiatan adalah Kuliah Kerja Lapangan Berbasis Pembelajaran Pengabdian Masyarakat (KKL-PPM) Desa Cibeusi.
2. Maksud dan Tujuan Kegiatan adalah sebagai bentuk pengabdian kepada masyarakat dari Desa Cibeusi dan Prodi IP FISIP Unikom yang ingin menciptaan masyarakat yang unggul dan berhasil guna untuk:
    a. Mewujudkan masyarakat Desa Cibeusi mandiri dan sejahtera.
    b. Mewujudkan membangun fisik dan mental.
    c. Mewujudkan kebersamaan untuk tercapainya masyarakat yang dinamis, nyaman dan sejahtera.
    d. Mewujudkan masyarakat Desa Cibeusi yang memiliki solidaritas dan rasa kekeluargaan.
3. Sasarannya kegiatan ini adalah masyarakat Desa Cibeusi dan pengrajin desa seperti Pengrajin Sapu Uyun, Pengrajin Gula Aren dan Petani Beras Hitam sebagai salah satu bentuk ciri khas komoditi Desa Cibeusi.
4. Metode pelaksanaan yang digunakan untuk mendapatkan hasil yang optimal adalah membentuk suatu Komunitas Masyarakat Desa Cibeusi yaitu Komasi melalui pengajuan proposal kepada donatur dan sponsor MoU, yang mana hasil dana terkumpul akan dibagikan kepada para pengrajin dan dibentuk kedalam suatu bentuk kemasan untuk hasil bentuk komoditi yang diunggulkan seperti Pengrajin Sapu Uyun, Pengrajin Gula Aren dan Petani Beras Hitam serta pembentukan kelompok pengrajin dan petani desa.
5. Lokasi dan waktu kegiatan dilaksanakn di Desa Cibeusi Kecamatan Ciater Kabupaten Subang dimulai sejak tanggal 15 Juli 2013 sampai 04 Juli 2013 di Balai Desa dan Balai Musyawarah Warga.
6. Organisasi Pelaksana kegiatan ini adalah Kelurahan Desa Cibeusi dan Prodi IP FISIP Unikom dengan susunan penanggungjawab dan kepanitiaan sebagai berikut:

a. Pembina : Acub Andriana (Kepala Desa Cibeusi)
b. Penanggungjawab : Atang Suhendi (Sekertaris Desa Cibeusi)
c. Ketua Pelaksana : Ronald Al Kausar
d. Koord. Mahasiswa : Ikra Rahardian Permadi Arsy
e. Sie. Acara : Agus Deny dan Yandie Herdyansah
f. Sie. Transportasi : Resa Fahmi, Aay Asmarayadi, Suherman
g. Humas : M. Jamain Soamole, Theodorus, Tommy B
h. Bendahara (Danus) : Fitri Puspa Ekasari, Shela dan Intan Putri R
i. Publikasi dan Dok. : Khadafi, Andri N, Altein dan Adi Rusmana

7. Anggaran biaya yang didapatkan dari sponsor untuk kegiatan ini sebesar Rp. 1.700.000,00 (*Satu juta tujuh ratus ribu rupiah)*, dengan rincian sebagai berikut:

PENDAPATAN

Sari Alam Resort		Rp. 700.000,00
Perkumpulan Hotel Subang		Rp. 1.000.000,00
	Jumlah	**Rp. 1.700.000,00**

Dana yang diperoleh adalah sejumlah *Satu Juta Tujuh Ratus Ribu Rupiah* dari Sari Alam Resort dan Perkumpulan Hotel Republik Indonesia (PHRI) Subang.

PENGELUARAN

Pengadaan Proposal	(Rp. 15.000,00 x 7)	Rp.	200.000,00
Spanduk 2m x 1m	(Rp. 30.000,00 x 3)	Rp.	90.000,00
Sertifikat	(Rp. 1.500,00 x 50)	Rp.	75.000,00
Dokumentasi		Rp.	100.000,00
Transportasi		Rp.	35.000,00
Insentif Pembicara		Rp.	170.000,00
Insentif Pengrajin Desa		Rp.	965.000,00
Pembuatan Laporan		Rp.	65.000,00
	Jumlah	**Rp.**	**1.700.000,00**

Pengajuan proposal diajukan ke Sari Alam *Resort*, Sari Ater *Resort*, Perkumpulan Hotel Republik Indonesia (PHRI) Subang, Dinas Pariwisata Kabupaten Subang, BreadTalk, Jasa Raharja Subang, Sinarmas Asuransi Subang.

Gambar 4.9
Donatur Sponsorship Pengrajin Desa Cibeusi KKL-PPM Unikom 2013



Dalam kegiatan kerjasama Promo Desa Cibeusi tersebut, penulis diundang ke RM. Bono disekitaran daerah Punclut untuk mendiskusikan perihal beberapa potensi desa di sekitaran Kabupaten Subang dimana salah satunya adalah membahas Desa Cibeusi dengan potensi dan sumber daya yang ada. Penulis membahas mengenai bentuk kemasan dari sapu uyun dan kemasan gula aren sedangkan pihak PHRI Subang memberikan solusi untuk pengepakan Beras Hitam yang mana komoditi Beras Hitam Cibeusi adalah produk unggulan Subang yang hanya ada di Desa Cibeusi. PHRI Subang menuturkan alat *press* beras dan desain sudah sempat ada dari Institut Pertaian Bogor namun belum berjalan secara optimal.

Sebagai akhir dari kegiatan KKL-PPM ini, penulis memberikan dana insentif bagi pengembangan pengrajin desa sebagai upaya pembentukan kreatifitas pengrajin kepada Sekertaris Desa yang disaksikan oleh seluruh Mahasiswa Prodi IP FISIP Unikom KKL-PPM Desa Cibeusi 2013 juga

mengetahui berbagai pihak diantaranya Koordinator Pengrajin Desa Cibeusi, Karang Taruna dan Tokoh Masyarakat yang ada. Tidak terlepas dari KKL-PPM ini, penulis bekerjasama dengan Aparatur Desa Cibeusi dan Pemerintahan Dinas Pariwisata Kabupaten Subang untuk terus memberikan pelatihan-pelatihan kepada pengrajin desa, modal dan pengembangan usaha terlebih kepada produk-produk atau komoditi yang diunggulkan oleh Desa Cibeusi misalnya sapu uyun, gula aren, beras hitam, olahan panganan makanan Desa Cibeusi, ukiran bambu, kopi dan lain sebagainya.

Secara keseluruhan hasil yang telah dicapai dalam kegiatan KKL-PPM ini berkenaan dengan Pemberdayaan Masyarakat Melalui Potensi Sumber Daya Alam Desa Cibeusi Kecamatan Ciater Kabupaten Subang adalah telah berhasil membentuk kelompok-kelompok pengrajin desa sesuai dengan keahliannya masing-masing disertai dengan koordinatornya masing-masing. Mampu menarik perhatian masyarakat khususnya pengrajin melalui sosialisasi tentang organisasi dan perilaku hidup masyarakat sehingga warga senantiasa menjadi lebih solid dan bergotongroyong. Memberikan pelatihan-pelatihan berupa keamanan dan keselamatan para pengrajin gula dalam menyadap air nira di pohon aren dan memberikan pelatihan berupa cara mengikat yang kuat terhadap sapu uyun. Memberikan bentuk desain kemasan gula aren dan sapu uyun yang ramah lingkungan dan dapat diterima masyarakat maupun wisatawan. Terakhir adalah senantiasa dapat bekerjasama dengan pihak-pihak tertentu terkait dengan masalah pengembangan dan pengelolaan pariwisata desa khususnya pengrajin desa dengan bentuk promo desa yaitu Aparatur Desa sebagai sarana atau akses pengembangan pengrajin desa dan potensi desa, Dinas Pariwisata Kabupaten Subang memberikan pelatihan-pelatihan kepada pengrajin desa dan mempromosikan Desa Cibeusi sebagai Desa Wisata Subang sebgai lagkah dalam pemberdayaan masyarakat, Perkumpulan Hotel Republik Indonesia (PHRI) Subang adalah sebagai donatur sekaligus sarana sebagai *supplier* atau penjual produk-produk unggulan Desa Cibeusi kepada para wisatawan atau pengunjung.

Pada saat awal berada di Desa Cibeusi awalnya belum ada yang namanya pusat pembelanjaan hasil kreatifitas masyarakat berupa kerajinan ataupun olahan makanan dan lain-lain. Terbukti setelah dibentuknya kelompok-kelompok pengrajin dalam KKL-PPM ini sekarang telah dibangun tempat sentra oleh-oleh dan hasil kerajinan para pengrajin desa Cibeusi yaitu Galery Cibeusi. Selain itu pula telah dibangun tempat untuk berdiskusi dan bersosialisasi antara pengrajin-pengrajin desa dan petani desa dalam mewujudkan Desa Cibeusi sebagai Daerah Wisata Kabupaten Subang.

Gambar 4.10
Gerbang Kawasan Kerajinan Desa Cibeusi KKL-PPM Unikom 2013



Gambar 4.11
Galery Kerajinan Desa Cibeusi KKL-PPM Unikom 2013

