

IV. KEADAAN DAERAH PENELITIAN

A. Letak geografis

Kecamatan Batur merupakan salah satu dari 20 kecamatan di Kabupaten Banjarnegara. Luas wilayah Kecamatan Batur yaitu 45,65 km² dengan batas wilayah sebelah utara berbatasan dengan Kabupaten Batang, sebelah timur berbatasan dengan Kabupaten Wonosobo, sebelah selatan berbatasan dengan Kecamatan Pejawaran dan Kabupaten Wonosobo, dan sebelah barat berbatasan dengan Kecamatan Wanayasa. Kecamatan Batur memiliki ketinggian antara 1.663 – 2.093 mdpl. Kecamatan Batur terdiri dari delapan desa yang memiliki luasan berbeda – beda. Berikut luas wilayah menurut Desa :

Tabel 1. Luas Wilayah Menurut Desa di Kecamatan Batur Tahun 2017

No	Desa	Luas (Km ²)	Persentase
1	Batur	12,12	26,55
2	Sumberejo	6,70	14,68
3	Pesurenan	2,66	5,83
4	Bakal	4,85	10,62
5	Dieng Kulon	1,97	4,32
6	Karangtengah	4,89	10,71
7	Kepakisan	5,27	11,54
8	Pekasiran	7,19	15,75
Jumlah		45,65	100.00

Sumber : Badan Pusat Statistik Banjarnegara

Tabel 4 menunjukkan Desa Batur adalah salah satu desa terluas di Kecamatan Batur. Hal tersebut membuat banyak warga Desa Batur yang memiliki lahan pertanian, sehingga banyak masyarakat membudidayakan tanaman sayur salah satunya kentang. Masyarakat Batur sebagian besar bercocok tanam sayur dikarenakan tanah di Desa Batur sebagian besar merupakan tanah kering 100% dan tanah sawah sebesar 0% (Data Kelurahan Batur).

B. Topografi dan Geografi Desa Batur

Secara geografis dan secara administratif Desa Batur merupakan salah satu dari 265 desa di Kabupaten Banjarnegara. Desa Batur merupakan salah satu desa terluas di Kecamatan Batur. Luas Desa Batur yaitu 1.212,42 km. Secara topografis terletak pada ketinggian 1650 mdpl. Posisi Desa Batur terletak pada bagian utara Kabupaten Banjarnegara berbatasan langsung dengan sebelah barat Desa Grogol Kecamatan Pejawaran, sebelah timur berbatasan dengan Desa Sumberejo Kecamatan Batur, sebelah utara Desa Gerlang Kecamatan Blado, serta sebelah selatan Desa Ratamba Kecamatan Pejawaran. Desa Batur terdiri dari 13 dusun yaitu Dusun Batur Utara, Dusun Batur Tengah, Dusun Batur Selatan, Dusun Bakalan, Dusun Jelgong, Dusun Tieng, Dusun Karanganyar, Dusun Purwajiwa, Dusun Kalianget, Dusun Telagabang, Dusun Bandingan, dan Dusun Majatengah.

Desa Batur merupakan desa yang berada di dataran tinggi Dieng Banjarnegara dengan suhu rata – rata berkisar 14 – 20⁰C di siang hari dan 9 – 12⁰C di malam hari. Keadaan tersebut membuat Desa Batur memiliki potensi agribisnis yang tinggi baik sektor tanaman pangan, perkebunan, dan sayuran seperti kentang, kobis, wortel, dan jenis sayuran lainnya.

Dapat dilihat pada tabel 5, komoditi kentang merupakan salah satu jenis sayuran yang paling banyak hasil produksinya. Artinya banyak masyarakat yang membudidayakan sayuran kentang di Desa Batur. Hal tersebut menunjukkan bahwa kentang merupakan komoditi unggulan dari Desa Batur. Para petani lebih memilih untuk menanam kentang karena tingkat keberhasilan lebih tinggi daripada jenis sayuran lain.

Tabel 2. Potensi Hasil Pertanian Desa Batur

No	Komoditi	Produksi / Tahun		
		2013	2014	2015
1	Tanaman Pangan			
	Jagung (ton)	80	76	79
	Ubi Kayu (ton)			
2	Ubi Jalar (ton)	36	34	38
	Sayuran			
	Kentang (ton)	4.500	4.725	4.900
	Kobis (ton)	2.250	1.950	1.900
3	Wortel (ton)	1.800	2.150	2.250
	Perkebunan			
	Teh (ton)	7	7	7

Sumber : Data Profil Desa Tahun 2015

Selain itu di Desa Batur juga terdapat potensi peternakan yang dikembangkan oleh masyarakat setempat. Potensi peternakan di Desa Batur yaitu :

Tabel 3. Potensi Peternakan Desa Batur

No	Komoditas	Produksi/Tahun		
		2013	2014	2015
1	Sapi (ekor)	521	576	702
2	Kerbau (ekor)	0	0	0
3	Kambing (ekor)	2.453	2.678	2.854
4	Ayam (ekor)	3.793	3.843	3.956

Sumber : Data Profil Desa 2015

Tabel 6 menunjukkan potensi peternakan yang ada di Desa Batur selama tiga tahun terakhir yaitu dari tahun 2013 hingga 2015. Dapat diketahui bahwa hewan ternak yang banyak dibudidayakan adalah ayam. Selama 3 tahun berturut – turut potensi hewan ternak baik sapi, kambing, dan ayam selalu meningkat.

C. Keadaan Penduduk

1. Keadaan Penduduk Berdasarkan Jenis Kelamin

Keadaan penduduk berdasarkan jenis kelamin pada suatu daerah penting artinya untuk mengetahui jumlah penduduk laki – laki dan perempuan yang ada di Desa Batur. Keadaan penduduk berdasarkan jenis kelamin sangat membantu untuk

mengembangkan dan membangun suatu daerah dalam segala bidang. Berdasarkan data kependudukan Pemerintah desa jumlah penduduk Desa Batur tercatat sebanyak 12.363 jiwa.

Tabel 4. Jumlah Penduduk Berdasarkan Jenis Kelamin

No	Jenis Kelamin	Penduduk (Jiwa)	Persentase (%)
1	Laki – Laki	6.459	52,24
2	Perempuan	5.904	47,76
Jumlah		12.363	100

Sumber : Data Profil Desa Tahun 2015

Berdasarkan tabel 7 diketahui bahwa jumlah penduduk laki – laki memiliki persentase sebanyak 52,24%. Sedangkan jumlah penduduk perempuan memiliki persentase sebanyak 47,76%. Dengan demikian, jumlah penduduk di Desa Batur didominasi oleh penduduk berjenis kelamin laki – laki. Akan tetapi jenis kelamin tidak menjadikan berkurangnya kesempatan kerja. Di masa sekarang perempuan dan laki – laki memiliki kesempatan kerja yang sama.

2. Keadaan Penduduk Berdasarkan Tingkat Pendidikan

Tingkat pendidikan merupakan salah satu faktor pendukung terciptanya sumber daya manusia yang berkualitas. Tingkat pendidikan dapat mengukur tingkat pengetahuan yang dimiliki masyarakat. Pendidikan dapat ditempuh dengan pendidikan formal maupun pendidikan informal. Jumlah penduduk berdasarkan tingkat pendidikan digunakan untuk mengetahui tingkat pengetahuan pengrajin keripik kentang. Keadaan penduduk berdasarkan tingkat pendidikan di Desa Batur dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 5. Jumlah Penduduk Desa Batur Berdasarkan tingkat Pendidikan

Tingkat Pendidikan	Laki – laki	Perempuan
Tidak Tamat SD	1.538	1.579
Tamat SD	1.987	1.798
Tamat SMP	580	559
Tamat SMA	491	463
Tamat Perguruan tinggi	132	159
Jumlah	4.728	4.558

Sumber : Data Profil Desa tahun 2015

Dapat dilihat pada tabel 8 bahwa tingkat pendidikan warga Desa Batur dominan hanya tamat SD yaitu laki – laki sebanyak 1.987 dan perempuan sebanyak 1.798. Tingkat pendidikan paling sedikit terdapat pada lulusan Perguruan Tinggi dengan jumlah laki – laki sebanyak 132 dan perempuan sebanyak 159. Dapat dikatakan bahwa warga Desa Batur di dominasi oleh orang dengan berpendidikan rendah.

3. Keadaan Penduduk Berdasarkan Mata Pencaharian

Keadaan penduduk berdasarkan mata pencaharian dapat digunakan untuk mengetahui tingkat kehidupan sosial ekonomi penduduk di suatu daerah dan mengetahui penyebaran tenaga kerja di suatu daerah. Keadaan penduduk berdasarkan mata pencaharian di Desa Batur dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 6. Jumlah Penduduk Desa Batur Berdasarkan Mata Pencaharian

Mata Pencaharian	2013		2014		2015	
	L	P	L	P	L	P
Pertanian	3.825	3.467	3.904	3.511	4.041	3.543
Perdagangan	128	280	141	174	146	179
Karyawan Swasta	178	194	207	185	203	175
Jasa	327	163	345	169	354	176
PNS	41	53	41	54	44	55
Sopir	83	-	86	-	93	-
Ibu Rumah tangga	-	226	-	231	-	244
Jumlah	4.582	4.383	4.724	4.324	4.881	4.372

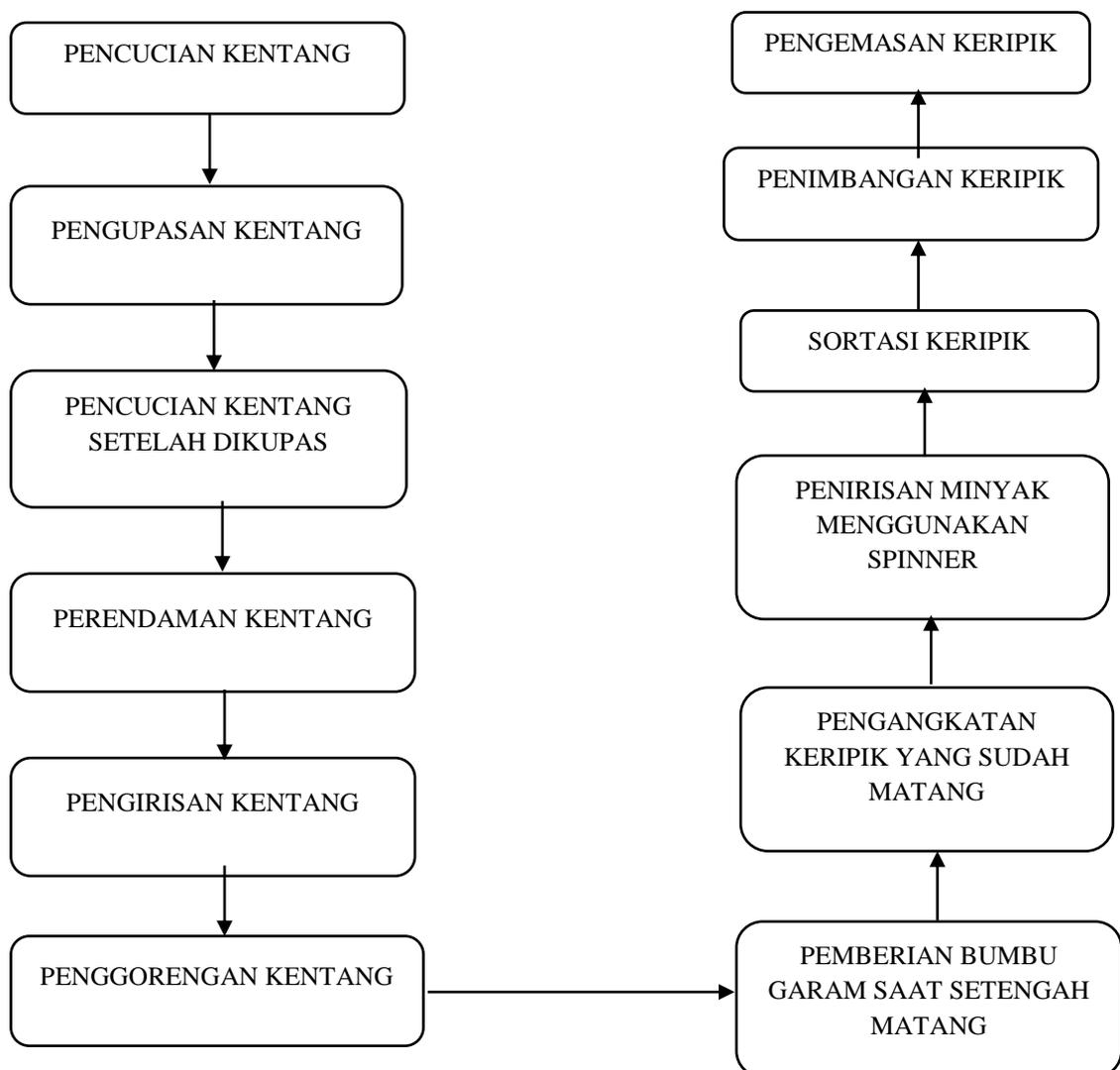
Sumber : Data Profil Desa tahun 2015

Berdasarkan tabel 9 diketahui bahwa mata pencaharian masyarakat Desa Batur sangat beragam. Mata pencaharian utama masyarakat Desa Batur adalah di bidang pertanian. Masyarakat lebih memilih untuk bertani karena ketersediaan lahan dan potensi yang ada. Dengan kata lain pertanian memegang peranan penting sebagai salah satu pekerjaan utama masyarakat Desa Batur.

Pada tabel 9 menunjukkan bahwa masyarakat yang bekerja sebagai Pegawai Negeri Sipil sedikit. Hal tersebut disebabkan lebih banyak masyarakat yang berpendidikan rendah. Selain itu masyarakat lebih memilih bertani karena lebih menghasilkan.

D. Proses Pembuatan Keripik Kentang di Dusun Batur Selatan

Keripik kentang merupakan salah satu produk hasil olahan dari agroindustri yang berbahan dasar kentang dan diolah secara tradisional serta hanya menggunakan bahan tambahan berupa garam. Peralatan yang digunakan dalam proses produksi yaitu pisau, wajan, alat pengiris atau parutan kentang, serok, *spinner* dan wadah untuk keripik. Proses pembuatan keripik kentang di Dusun Batur Selatan yaitu sebagai berikut :



Gambar 1. Bagan Alur Pembuatan Keripik Kentang

Pembuatan keripik kentang di Dusun Batur Selatan dilakukan dengan cara :

1. Pencucian kentang

Sebelum kentang dikupas, kentang yang baru dibeli dari petani dicuci terlebih dahulu hal ini bertujuan untuk menghilangkan tanah yang menempel di bagian kulit kentang. Setelah dicuci kentang dimasukkan ke dalam keranjang untuk kemudian dikupas.

2. Pengupasan kentang

Kentang yang telah dicuci kemudian dikupas menggunakan pisau khusus untuk mengupas kentang.

3. Pencucian kentang setelah dikupas

Pencucian kentang yang kedua ini bertujuan untuk menghilangkan sisa tanah atau getah yang menempel pada kentang.

4. Perendaman kentang

Perendaman kentang dilakukan jika jenis kentang yang digunakan adalah kentang granola. Perendaman dilakukan di dalam air kapur sirih. Mandei (2017) keuntungan penggunaan larutan kapur dalam perendaman bahan pangan adalah untuk mencegah proses pencoklatan enzimatis yang disebabkan oleh ion Ca terhadap asam amino.

5. Pengirisan kentang

Pemarutan dilakukan menggunakan pasah. Proses pemarutan kentang dilakukan langsung di atas wajan penggorengan. Tujuan dilakukan hal tersebut adalah agar irisan kentang tidak menempel satu sama lain.

6. Penggorengan kentang

Penggorengan kentang menggunakan wajan berukuran jumbo, minyak yang digunakan dalam satu wajan penggorengan adalah sebanyak 25 lt. Minyak yang digunakan untuk menggoreng harus dalam keadaan yang sudah panas. Pada saat digoreng keripik harus selalu diaduk agar kematangan keripik merata.

7. Pemberian bumbu garam

Garam yang diberikan sudah dilarutkan ke dalam air terlebih dahulu. Pemberian garam dilakukan pada saat keripik setengah matang. Tujuan pemberian garam adalah agar keripik memiliki cita rasa gurih alami.

8. Pengangkatan keripik

Setelah keripik digoreng selama kurang lebih 10 menit kentang berwarna kuning kemudian keripik dapat diangkat. Pengangkatan keripik dari wajan menggunakan serok besar.

9. Penirisan minyak menggunakan *spinner*

Setelah ditiriskan di dalam serok besar, kemudian keripik dimasukkan ke dalam *spinner* selama kurang lebih 5 menit. Hal ini bertujuan untuk mengurangi kadar minyak dalam keripik agar keripik dapat renyah dan tahan lama.

10. Sortasi keripik

Sortasi dilakukan untuk memisahkan keripik yang layak untuk dijual dan tidak layak untuk dijual. Keripik yang layak untuk dijual adalah keripik yang memiliki ukuran lebar.

11. Penimbangan keripik

Keripik yang telah di sortasi kemudian dilakukan penimbangan untuk kemudian dikemas. Keripik ditimbang dengan ukuran 250 gram.

12. Pengemasan keripik

Pengemasan dilakukan dengan menggunakan plastik ukuran 250 gram yang telah diberi label merek. Kemudian untuk menjaga kerenyahan keripik, plastik di *press* menggunakan *hand sealer*.

