

BAB IV

DESKRIPSI HASIL *STORYTELLING*

4.1 Deskripsi Skena

Film Dokumenter ini dimulai dengan *opening scene* yang menampilkan pemandangan indah Desa Sawarna dan juga perjalanan ke Desa Sawarna. Dilanjutkan dengan wawancara Bapak Iwa Sungkawa selaku Kepala Desa Sawarna dan Bapak Samsul Hadi selaku Ketua RW 10 yang membicarakan sejarah Desa Sawarna sejak era kolonial Belanda. Selanjutnya disusul dengan penjelasan Bapak Iwa Sungkawa kembali mengenai pengelolaan dan pengembangan UMKM di Desa Sawarna. Lalu, scene selanjutnya menampilkan Bapak Samsul yang membahas sejarah sale pisang di Desa Sawarna. Pada scene selanjutnya, Bapak Dedi selaku petani perkebunan pisang menjelaskan perkebunan pisang. Setelah itu, Proses pembuatan Sale Pisang dari merk “Salequ” diperlihatkan secara rinci, menyoroti dedikasi terhadap kualitasnya dengan narasumber Bapak Lili Suheli, S.Ap. Pada akhirnya, Dokumenter ditutup dengan harapan dari Bapak Iwa Sungkawa dan Bapak Lili Suheli untuk masa depan Desa Sawarna dan Sale Pisang, disertai penghargaan kepada pihak-pihak yang berkontribusi dalam produksi..

4.1.1 *Scene 1: Opening Cinematic* Desa Sawarna

Pada scene ini menggambarkan mengenai cuplikan video pemandangan Desa Sawarna. Lalu menampilkan video perjalanan menuju Desa Sawarna yang disertai dengan *voice over* penjelasannya.

4.1.2 *Scene 2: Profiling* Desa Sawarna

Pada scene ini menggambarkan mengenai video Kepala Desa Sawarna yaitu Bapak Iwa Sungkawa, S.Pd yang membahas *profile* Desa Sawarna. Dilanjutkan dengan video Bapak Samsul sebagai Ketua RW dan Ibu Nenah sebagai penduduk asli yang membahas mengenai *profile* Desa Sawarna juga. Disertai video pemandangan Desa Sawarna.

Berdasarkan pada wawancara dengan Bapak Iwa Sungkawa, S.Pd, menyatakan bahwa pada saat leluhurnya Bapak Iwa yang pertama di zaman Belanda menjadi kepala desa pada 1928, secara tidak langsung menjadi turunan Bapak Iwa menjadi kepala desa. Sejarah Desa Sawarna ini dibenarkan melalui (Sawarna.net, 2021) yang berkata bahwa datangnya kembali Jean Louis Van Gogh yang merupakan saudara dari Vincent Van Gogh seorang pelukis terkenal di zaman Belanda, yang merupakan juga pengawas dari perkebunan kelapa di Desa Sawarna dekat dengan Pantai Ciantir dan Pantai Tanjung Laya pada tahun 1907. Dengan adanya fenomena tersebut, maka terbentuklah silsilah kepala Desa Sawarna yang turun-temurun. Menurut Bapak Samsul tersendiri, bahwasannya dulu banyak pribumi yang datang berbondong-bondong dipanggil untuk kerja dibawah tangan Belanda di Desa Sawarna. Seiring berjalannya waktu, maka penduduk asli pun memberikan nama desa tersebut Desa Sawarna yang berasal dari bahasa Sunda dan berarti satu ikatan atau satu warna.

4.1.3 Scene 3: Profiling UMKM Sale Pisang khas Desa Sawarna

Pada scene ini menggambarkan mengenai video Bapak Lili dan Bapak Samsul mengenai *profiling* Sale Pisang khas Desa Sawarna.

Di Desa Sawarna, ada sebuah tradisi kuliner yang telah diwariskan turun-temurun, yakni Sale Pisang. Sale Pisang adalah hasil olahan pisang yang diawetkan dengan cara dijemur. Tak hanya sebagai camilan khas desa, Sale Pisang juga memiliki sejarah panjang yang erat kaitannya dengan budaya dan kehidupan sehari-hari masyarakat Sawarna. Menurut Bapak Samsul, sejarah Sale pisang sudah ada dari nenek moyang di desa sawarna yang memanfaatkan hasil bumi/tani mereka supaya diawetkan sebagai bahan cadangan makanan mereka. Dan menurut pandangan bapak Lili, Sale Pisang adalah sebuah cara pengawetan pisang dengan tujuan sebagai pengganti dari bahan makanan pokok terutama di musim "*paceklik*". *Panceklik* merupakan musim kering atau gagal panen.

4.1.4 Scene 4: Profiling Perkebunan Pohon Pisang

Pada scene ini menggambarkan mengenai video Bapak Dedi yang

menjelaskan mengenai perkebunan pisang.

Pohon pisang tumbuh dengan baik berkat tanah yang subur dan iklim yang mendukung di daerah Desa Sawarna. Tanaman pisang ini tidak hanya menjadi bagian dari pemandangan alam, tetapi juga menjadi sumber penghidupan bagi warga desa, yang memanfaatkannya untuk membuat Sale Pisang khas yang terkenal. Berdasarkan penjelasan Bapak Dedi dalam video tersebut, bahwa biasanya saat penanaman pisang hingga berbuah memakan waktu sekitar 1 tahun lebih. Penanaman pohon pisang ini pun juga memakan banyak waktu dikarenakan setelah ada buahnya, kita harus menunggu selama kurang lebih 1 bulan sampai pisangnya menguning. Jika pisangnya sudah dipanen saat pisang belum dalam kondisi yang benar-benar matang, maka kualitas dan rasa sale pisang yang dijual akan terganggu dan berbeda.

Keunggulan tanah dan iklim di Desa Sawarna menjadikan daerah ini sebagai tempat yang ideal untuk perkebunan pisang. Tanah yang subur dan udara laut yang segar membantu tanaman tumbuh optimal, menghasilkan buah pisang berkualitas tinggi yang menjadi bahan utama pembuatan Sale Pisang khas Sawarna. Di saat musim kemarau, pohon pisang akan kurang tumbuh dengan baik, berbeda dengan musim hujan. Jika musim hujan datang, pohon pisang akan tumbuh subur dan banyak buahnya. Kondisi tanah di Sawarna memang sangat mendukung untuk pertumbuhan tanaman pisang.

Sebagian besar bibit pohon pisang yang kami tanam berasal dari Sawarna sendiri. Di perkebunan pribadi "Salequ" ini memiliki varietas pisang khas yang dikenal dengan nama "*Cau Seblot*" atau pisang seblot, yang sangat cocok ditanam di kawasan pantai seperti Sawarna. Jika pohon pisang ini ditanam di daerah pegunungan, hasilnya tidak akan seoptimal yang tumbuh di sepanjang pesisir pantai.

Proses pemilihan dan pemanenan pisang di Sawarna melibatkan keterampilan serta pengalaman yang telah diturunkan dari generasi ke generasi. Dengan perawatan yang cermat dan perhatian terhadap kualitas, pohon pisang di Sawarna terus menghasilkan buah yang tidak hanya lezat, tetapi juga menjadi bahan utama untuk kuliner khas desa kami.

4.1.5 Scene 5: Proses Pembuatan Sale Pisang “Salequ”

Pada scene ini menggambarkan mengenai video proses pembuatan Sale Pisang merk “Salequ” dan disertai video penjelasan dari Bapak Lily selaku pemilik “ Salequ”

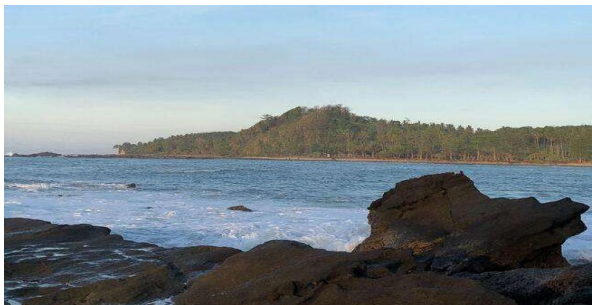
Berdasarkan hasil wawancara bersama Bapak Lili, Proses pembuatan Sale Pisang tidak hanya sekedar pengawetan pisang yang sederhana, tetapi banyak tahap yang dilakukan untuk membuatnya. Proses pembuatan Sale Pisang “Salequ” menerapkan dengan penekanan pada kualitas, perhatian terhadap detail, dan penggunaan bahan alami. Semua langkah dari pemilihan pisang hingga pengemasan dipresentasikan dengan cara yang memperlihatkan keahlian dan ketelatenan yang diperlukan dalam membuat produk berkualitas tinggi.




4.1.6 Scene 6: Closing

Pada scene ini menggambarkan mengenai video harapan kedepannya untuk Desa khas Sawarna dan Sale Pisang dari Bapak Iwa Sungkawa, S.Pd, Bapak Lili Suheli, S.Ap, serta credit untuk berterima kasih kepada seluruh narasumber yang bersedia meluangkan waktunya untuk diwawancarai.

Berikut dibawah ini terdapat tabel deskripsi skena dengan menggunakan tabel dan beserta gambarnya untuk menampilkan secara jelas urutan skena yang akan dimasukkan kedalam video *Storytelling*.

Table 4. 1 Deskripsi Skena

NO	SCENE	PHOTO SCENE
1	<i>Scene 1: Opening Cinematic</i> Desa Sawarna	

NO	SCENE	PHOTO SCENE
2	<i>Scene 2: Profiling</i> Desa Sawarna	
3	<i>Scene 3: Desa</i> Sawarna	
5	<i>Scene 4: Profiling</i> Perkebunan Pohon Pisang	

NO	SCENE	PHOTO SCENE
6	<i>Scene 5: Proses Pembuatan Sale Pisang “Salequ”</i>	
7	<i>Scene 6: Closing</i>	

Sumber : Data Primer (2024)

4.2 Deskripsi Hasil dan Pembahasan

Desa Sawarna yang terletak di Kecamatan Bayah, Kabupaten Lebak, Provinsi Banten, merupakan salah satu desa wisata unggulan yang memiliki 30 RT dan 10 RW. Berdasarkan Jadesta Kemenparekraf (Kewirausahaan UMKM Di Era Digital), Desa sawarna telah mendapatkan berbagai macam prestasi diantaranya adalah 300 besar Anugerah Desa Wisata Indonesia 2024 (Jadesta Kemenparekraf, 2024).

Menurut sejarah Desa Sawarna yang dikatakan oleh Bapak Samsul Hadi selaku Ketua RW bahwa Sawarna dahulunya sekitar tahun 1907 terdapat pemuda yang bernama Jean Louis Van Gogh, ia merupakan sepupu dari Vincent Van Gogh. Jean Louis Van Gogh dikirim ke Sawarna sebagai pengawas usaha perkebunan kepala di pesisir, lalu karena membutuhkan tenaga kerja, mereka mengirim tenaga kerja dari luar Desa Sawarna untuk menjadi tenaga kerja di perkebunan kelapa

tersebut. Semakin berkembangnya jaman, pekerja semakin banyak dan menjadi satu kerumun masyarakat yang memiliki kegiatan yang sama, selalu bepergian bersama sehingga mereka menyebut ini merupakan daerah sawarna, yang dimana mereka melakukan suatu aktivitas selalu bersama-sama.

Desa Sawarna memiliki kekayaan alam berupa Pantai, Goa, Air Terjun, dan berbagai macam Perkebunan yang luas seperti Perkebunan Kelapa dan Pisang. Sehingga masyarakat di Desa Sawarna memanfaatkan kekayaan alam ini dengan membudidayakan pohon pisang sebagai sumber pendapatan dan bahan untuk menghasilkan berbagai produk olahan, salah satunya yaitu Sale Pisang.

Sale Pisang merupakan makanan tradisional khas Desa Sawarna dan sudah turun temurun dari nenek moyang hingga sekarang. Dahulunya, masyarakat Desa Sawarna Mereka memanfaatkan hasil bumi dan dijadikan bahan makanan cadangan sehari-hari. Hal ini sesuai dengan pernyataan dari Bapak Samsul Hadi selaku Ketua RW Desa Sawarna dan Bapak Lili Suheli selaku Pengusaha Sale Pisang di Desa Sawarna (Pemilik UMKM Salequ). Dalam wawancara Bapak Samsul Hadi dan Ibu Nena Widayani mengatakan bahwa Sale Pisang yang asli berasal dari Desa Sawarna, hanya saja pada saat itu nama Desa Sawarna tidak dikenal oleh banyak orang sehingga banyak yang mengeksport sale pisang dari Desa Sawarna ke daerah lain seperti Aceh. Dikarenakan Aceh telah dikenal oleh banyak orang terlebih dahulu, sehingga terdapat spekulasi dan pernyataan bahwa Sale Pisang merupakan dari Aceh. Selain itu, Bapak Dedi selaku Petani Perkebunan Pisang mengatakan bahwa bibit-bibit pohon pisang di daerah lain rata-rata mengambil bibit pohon pisang dari Desa Sawarna.

Desa Sawarna memiliki banyak jenis pisang, hanya saja pisang yang sering diolah adalah pisang *seblot* atau pisang raja siem. Jenis pisang lainnya yang dibudidayakan di Desa Sawarna seperti pisang mulih, pisang raja buluh, pisang raja sereh, dan juga pisang kepok. Masing-masing pisang memiliki karakteristik unik yang membuatnya berbeda dalam hal ukuran, rasa, tekstur, dan penggunaan. Pisang Mulih dikenal dengan teksturnya yang lembut dan rasanya yang manis, yang cocok untuk dimakan mentah atau digunakan dalam hidangan tradisional seperti kolak. Pisang Raja Bulu populer untuk olahan seperti pisang goreng dan nagasari karena

dagingnya yang tebal, manis dan aromanya yang khas. Sering dijadikan camilan, Pisang Raja Sereh memiliki rasa yang manis, sedikit asam dan aroma yang harum. Pisang Raja Siem memiliki rasa manis yang sangat kuat, sehingga menjadi favorit sebagai buah meja atau sebagai bahan baku sale pisang ataupun pisang goreng. Sedangkan Pisang Kepok memiliki tekstur yang padat dan kering, membuatnya serbaguna untuk berbagai olahan seperti keripik dan juga pisang kukus. Menurut Askia Syawal, et al (2024), Dijelaskan pula bahwa ada empat jenis pisang, yaitu pisang yang dimakan segar, pisang olahan, pisang diambil seratnya, dan pisang berbiji, sementara ada dua kelompok pisang berdasarkan cara mengkonsumsinya, yaitu segar dan olahan. Berdasarkan observasi lapangan di Desa Sawarna, mereka mengonsumsi secara segar maupun olahan. Jika segar, mereka biasanya menjual pisang yang masih hijau ke luar kota dan pisang yang biasanya mereka jual itu adalah pisang raja siem raja bulu, pisang mulih dan juga pisang kepok dikarenakan rasa manis dari pisangnya dan juga ketebalan pisangnya yang diminati oleh para konsumen. Sedangkan untuk pisang olahan seperti yang sudah dikatakan, mereka menggunakan pisang raja siem atau pisang seblot sebagai olahan produk sale pisang ataupun makanan lainnya. Maka itu, jenis pisang raja siem ini lebih menguntungkan Desa Sawarna dikarenakan tanah subur di Desa Sawarna memiliki daya tahan yang baik untuk memanen pisang raja siem, dan juga aroma khas serta rasa manisnya yang lebih diminati oleh para konsumen saat datang ke Desa Sawarna.

Dalam proses produksi Sale Pisang terdapat berbagai aspek yang mempengaruhi tingkat efisiensi dan produktivitas dalam proses pembuatan sale pisang dapat berhasil. Berikut merupakan kondisi eksisting pada proses pembuatan Sale Pisang

1. Bahan Baku Pisang

a) Jenis Pisang

Jenis pisang yang digunakan dalam pembuatan sale pisang yaitu Pisang *Seblot* atau biasa dikenal dengan sebutan Pisang Raja Siem.

b) Ketersediaan Pisang

Ketersediaan jenis pisang yang digunakan dalam pembuatan sale pisang di Desa Sawarna cukup banyak karena Desa Sawarna kaya akan

perkebunan pisang. Meskipun pada saat musim hujan, pertumbuhan pisang pastinya tidaklah sama seperti musim panas, namun hal itu tidak membuat kualitas sale pisang ini terganggu, karena hal ini dapat ditangani pada saat proses pembuatan.


c) Kualitas Pisang





Pisang yang digunakan yaitu pisang yang masih mentah, lalu didiamkan selama 5 (lima) hari.

2. Peralatan Produksi

Mesin pemotong, pengaduk otomatis, dan konveyor untuk memindahkan barang digunakan dalam proses produksi. Untuk memastikan kualitas produk sesuai dengan standar yang ditetapkan, terdapat pula alat ukur. Untuk mendukung kelancaran dan efisiensi proses produksi, semua peralatan tersebut saling terintegrasi satu sama lain. Peralatan yang digunakan dalam proses produksi yaitu sebagai berikut.

Table 4. 2 Peralatan yang digunakan dalam proses produksi

NO	SCENE	PHOTO SCENE
1	<p><i>Sasag</i> dalam bahasa Sunda atau dikenal dengan sebutan <i>nampan jemuran sale</i> pisang yang terbuat dari bambu</p>	

NO	SCENE	PHOTO SCENE
2	<p><i>Paratagan</i> dalam bahasa Sunda atau dikenal dengan sebutan tempat penjemuran pisang.</p>	
3	<p><i>Jojobog</i> dalam bahasa Sunda atau pada Bahasa Indonesia yaitu kursi kayu yang sangat pendek dan Pukulan Kayu. Dua barang ini digunakan untuk memipihkan pisang.</p>	
4	<p>Tungku yang merupakan tempat pengasapan pisang.</p>	
5	<p>Mesin <i>Sealer</i> Plastik digunakan untuk memvakum plastik pada saat proses pengemasan.</p>	

Sumber: Data Primer (2024)

3. Teknik Produksi

Teknik produksi dalam proses pembuatan sale pisang dengan brand Salequ yaitu masih menggunakan alat dan teknik tradisional seperti pada proses penjemuran yang masih dilakukan di tempat terbuka dengan mengandalkan cahaya matahari, proses pengasapan masih menggunakan kayu bakar dari pohon mahoni dan pohon pete, proses memipihkan dan pengemasan masih dilakukan secara manual tanpa adanya bantuan alat elektronik, kecuali pada saat mengvakum sale pisang. Berdasarkan wawancara langsung oleh pemilik sale pisang merk Salequ, bahwa pohon mahoni dan pohon petai sangat bagus digunakan dalam metode pengasapan. Pohon mahoni dan pohon petai berfungsi untuk menyaring hama/bakteri dan mengawetkan pisang supaya tahan lebih lama. Selain itu, dengan menggunakan pohon mahoni dan pohon petai dapat mengeluarkan aroma yang lebih kuat dan warna dari sale pisang itu. Menurut Sukowati, D (2021), bahwa pohon mahoni banyak dibudidayakan di pesisir dan juga relatif lebih murah harganya. Berdasarkan penelitannya juga mengatakan, bahwa pohon mahoni memiliki daya tahan pengasapan yang membuat api stabil dan lebih cepat untuk mematangkan apapun yang diasap. Begitupun juga pohon petai sangat bagus untuk antibakteri terhadap sale pisang. Berdasarkan Rivai, H. (2021), pohon petai bagus dari daun, batang hingga bijinya dikarenakan memiliki banyak antibakteri di dalamnya sehingga sale pisang akan tahan lama. Pohon Mahoni dan pohon petai digunakan karena merupakan kayu keras yang lambat terbakar tetapi memiliki asap yang baik tanpa kandungan resin di dalamnya seperti kayu jati. Kayu lainnya yang banyak mengandung resin lebih cepat terbakar dan menghasilkan produk sale pisang akan lebih asam, tidak tahan lama, serta mengeluarkan bau yang tidak enak. Maka itu, selain di Desa Sawarna banyak pohon mahoni dan pohon petai, mereka memanfaatkan dua pohon tersebut untuk pengasapan karena memiliki kandungan yang baik untuk pengasapan.

4. Tenaga Kerja

Tenaga kerja merupakan salah satu unsur penentu yang berperan dalam

proses pembuatan suatu usaha. Tenaga kerja pada suatu usaha umumnya terdiri dari beberapa orang. Pada proses pembuatan sale pisang dengan brand Salequ ini memiliki karyawan tetap 2 orang. Jumlah tenaga kerja pada pembuatan sale pisang ini tergantung dengan jumlah pesanan, jika jumlah pesanan dibawah 1 ton jumlah tenaga kerja terdapat 4 orang dan untuk jumlah pesanan diatas 1 ton jumlah tenaga kerja terdapat 10 orang.

5. Infrastruktur dan Lokasi Produksi

a) Infrastruktur

Infrastruktur di lokasi produksi sudah cukup memadai seperti ketersediaan listrik dan air.

b) Lokasi Produksi

Produksi dilakukan di Sentra Produksi Sale Pisang yang berlokasi di Kp. Babakan Inpres DS. Sawarna Kecamatan Bayah Kabupaten Lebak - Banten.

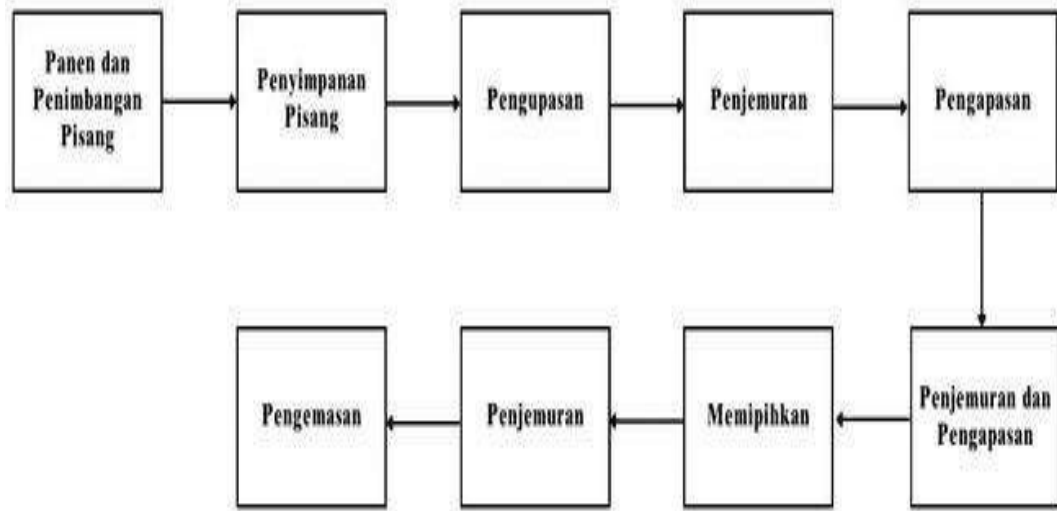
6. Pemasaran dan Distribusi

Sale Pisang dengan brand Salequ ini dijual secara *online* maupun *offline*. Pada penjualan *offline* dapat dibeli di tempat sentra produksi sale pisang Salequ, dititipkan melalui *guest house* atau tempat penginapan dan rumah makan. Pada penjualan online, dapat dibeli melalui *shopee* dan *facebook*. Selain itu, sale pisang ini dijual secara curah ke luar kota seperti ke Tangerang.

7. Kendala yang dihadapi

Proses produksi sale pisang sangat bergantung pada cuaca karena ketika musim panas pisang yang dipanen akan lebih sedikit dibandingkan saat musim hujan. Sedangkan pada saat proses produksi, akan lebih baik cuaca musim panas dikarenakan proses penjemuran akan semakin lebih cepat membuat sale pisang tersebut matang. Selain itu, terdapat penyakit pohon pisang yaitu Layu Bakteri (*Ralstonia Solanacearum*) yang disebabkan oleh bakteri yang dapat hidup lama di dalam tanah, bakteri tersebut dapat berkembang pada saat suhu 30-35°C biasa terjadi pada saat musim panas.


Adapun alur produksi sale pisang yang disajikan dibawah ini,





Gambar 4. 1 Alur produksi Sale Pisang


Berdasarkan alur tersebut terlihat bahwa proses pembuatan sale pisang diawali dari pisang panen, penimbangan pisang, penyimpanan pisang, pengupasan, penjemuran, pengasapan, pengulangan proses penjemuran dan pengasapan pisang, memipihkan pisang, penjemuran pisang, dan pengemasan. Berikut merupakan penjelasan tahap demi tahap proses pembuatan sale pisang merk Salequ.

Table 4. 3 Proses Pembuatan Sale Pisang Merk Salequ

PROSES DAN DOKUMENTASI	KETERANGAN
<p data-bbox="336 1417 780 1451">Panen dan Penimbangan Pisang</p> 	<p data-bbox="834 1503 1331 1720">Pisang yang dipanen merupakan pisang tua atau sudah cukup matang yang diambil dari perkebunan pribadi. Lalu dibawa ke tempat penimbangan pisang untuk di timbang berapa ton yang dipanen.</p>

PROSES DAN DOKUMENTASI	KETERANGAN
<p data-bbox="411 302 703 338">Penyimpanan Pisang</p> 	<p data-bbox="831 423 1342 533">Setelah itu pisang akan didiamkan selama 4-5 hari di tempat penyimpanan pisang.</p>
<p data-bbox="475 660 639 696">Pengupasan</p> 	<p data-bbox="826 660 1351 1205">Pengupasan ini dilakukan satu per satu lalu diletakan diatas "sasag" dalam bahasa Sunda, atau dikenal dengan sebutan nampan bambu. Tingkat kematangan pisang yang dikupas harus diperhatikan karena hal ini mempengaruhi rasa sale pisang. Jika masih mentah maka sale yang dihasilkan akan berwarna putih pucat dan madu yang dihasilkan dari pisang tidak maksimal. Jika kematangan pisang maksimal maka madu yang keluar lebih banyak sehingga memiliki tingkat kemanisan yang pas dan aroma yang kuat.</p>
<p data-bbox="475 1220 639 1256">Penjemuran</p> 	<p data-bbox="842 1310 1337 1491">Proses penjemuran ini dilakukan di "paratagan" dalam bahasa Sunda, atau dikenal dengan sebutan tempat penjemuran. dibawah terik matahari pada pukul 07.30 hingga 14.00</p>

PROSES DAN DOKUMENTASI	KETERANGAN
<p style="text-align: center;">Pengasapan</p> 	<p>Menyalahkan tungku sekitar 1 jam, yang perlu diperhatikan yaitu kayu bakar, kayu bakar yang digunakan yaitu pohon mahoni dan pohon pete karena 2 macam pohon itulah yang memiliki kualitas yang bagus untuk penyaring bakteri dan pengawet. Proses pengasapan ini dibiarkan hingga bara api mati menjadi abu. Keesokan harinya pada pukul 07.30 diangkat dan dijemur kembali hingga setengah matang. Proses Penjemuran dan Pengasapan ini dilakukan berulang sampai 2-3x. Fungsi pengasapan ini dilakukan untuk menyaring bakteri dan pengawetan pada pisang.</p>
<p style="text-align: center;">Penjemuran</p> 	<p>Pada proses penjemuran yang kedua kali ini, pisang harus diputarbalikan agar pemerataan pada semua sisi pisang. Perkiraan penjemuran kurang lebih 12 jam, tergantung pada kondisi cuaca.</p>
<p style="text-align: center;">Pengasapan dan Penjemuran</p> 	<p>Proses penjemuran dan pengasapan dilakukan berulang sembari diputarbalikan selama 2-3x tergantung dengan kondisi cuaca.</p>

PROSES DAN DOKUMENTASI	KETERANGAN
<p style="text-align: center;">Memipihkan</p> 	<p>Pemipihan ini bertujuan untuk memecahkan bagian tengah pisang agar tingkat kematangan merata hingga ke bagian dalam pisang. Sehingga, akan menghasilkan kualitas sale pisang yang bagus. Proses memipihkan ini menggunakan "<i>jojodog</i>".</p>
<p style="text-align: center;">Penjemuran</p> 	<p>Pada proses penjemuran yang terakhir kali, Penjemuran ini dilakukan hingga matang sekali dan madu pada pisang tersebut keluar. Perkiraan penjemuran ini sekitar 5 hingga 7 hari, tergantung pada kondisi cuaca.</p>
<p style="text-align: center;">Pengemasan</p> 	<p>Proses packaging ini ditimbang dan dimasukkan ke dalam plastik sesuai dengan ukuran, terdapat ukuran 1 kg, 500 gr, dan 250 gr. Lalu di vakum menggunakan mesin sealer plastik dan dimasukkan ke dalam kardus.</p>

Sumber : Data Primer (2024)

Berdasarkan wawancara dengan Bapak Lili Suheli selaku pemilik sale pisang dengan brand Salequ khas Desa Sawarna, penjualan perbulan dapat mencapai 1 ton atau 1.000 kg maka pendapatan yang dihasilkan sejumlah Rp 40.000.000 perbulan. Jika HPP sebesar 10% maka penghasilan bersih dari penjualan sale pisang sebesar Rp 36.000.000

Harapan Bapak Lili selaku tokoh masyarakat lokal Desa Sawarna dan

pemilik Sale Pisang dengan merek Salequ yaitu meminta pemerintah untuk selalu mendukung kegiatan kita dalam upaya peningkatan produksi olahan dan kerajinan tangan masyarakat untuk dipasarkan di desa wisata. Seterusnya yaitu dari semua pemangku kepentingan dapat mendukung baik dalam pemasaran dan hal lainnya, dalam kaitan agar para perajin lokal dapat lebih berdaya dalam melakukan produksi sale pisang. Harapan terbesar masyarakat Desa Sawarna yaitu, program-program pemerintah dalam memaksimalkan pengadaan bahan baku dan meminta untuk kepada *stakeholder* (Pokdarwis, dan BUMDes) bahwa kita membutuhkan perlindungan dalam mempertahankan bahan baku, agar kita tidak perlu berlomba dengan para spekulan yang mengirim ke kota dengan harga yang tinggi, otomatis masyarakat Desa Sawarna dapat mati dalam proses usaha karena harga bahan baku tinggi. Dengan terwujudnya harapan kami ini, kami dapat tetap berkarya dalam kegiatan UMKM ini.

