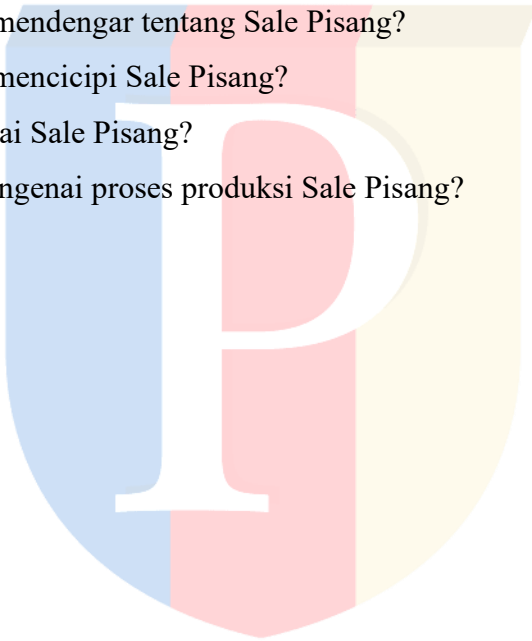


DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1

Pertanyaan Survei

1. Jenis Kelamin
2. Usia
3. Domisili
4. Apakah pernah mendengar atau mengetahui tentang Desa Sawarna?
5. Apakah tahu mengenai Desa Sawarna?
6. Apakah pernah mendengar tentang Sale Pisang?
7. Apakah pernah mencicipi Sale Pisang?
8. Apakah menyukai Sale Pisang?
9. Apakah tahu mengenai proses produksi Sale Pisang?



Lampiran 2

Pertanyaan Wawancara

1. Pertanyaan Wawancara Bapak Iwa Sungkawa S.Pd (Kepala Desa Sawarna)

- a. Sejarah Desa Sawarna (awal mula nama Desa Sawarna)
- b. Potensi Wisata di Desa Sawarna
- c. Apakah ada tradisi yang dijaga ketat?
- d. Apakah ada kerjasama dengan pemerintah daerah atau pihak lain dalam pengembangan desa di bidang pariwisata?
- e. Bagaimana perkembangan UMKM di desa ini dalam beberapa tahun terakhir?
- f. Adakah program pemerintah yang mendukung pengembangan UMKM di desa?
- g. Apa rencana jangka panjang yang ada untuk mendukung UMKM?
- h. Bagaimana fasilitas pendidikan bagi anak-anak bapak/ibu di Desa Sawarna?
- i. Apakah ada fasilitas kesehatan di Desa Sawarna?
- j. Apa tantangan terbesar yang dihadapi dalam mengembangkan Desa Sawarna?
- k. Apa harapan Anda untuk Desa Sawarna dalam lima tahun ke depan ?

2. Pertanyaan Wawancara Bapak Lili Suheli, S.Ap (Pemilik Sale Pisang “Salequ”)

- a. Sejarah pisang di Desa Sawarna
- b. Siapakah pelopor Sale Pisang di Desa Sawarna ?
- c. Mengapa bernama “Salequ” & Asal Usul
- d. Sejak tahun berapa “Salequ” sudah berdiri ?
- e. Jumlah karyawan di Salequ
- f. Jenis” produk Salequ dan kisaran harga, Pemasaran “Salequ” sudah sampai kemana saja ?
- g. 8Ciri khas “Salequ” dibandingkan merk-merk lainnya
- h. Adakah Kolaborasi Salequ dengan tempat oleh-oleh lainnya?

- i. Apa tantangan terbesar anda dalam bisnis sale pisang ini? Bagaimana cara menghadapi competitor?
- j. Harapan kedepannya
- k. Proses pembuatan, Waktu lama pembuatan & Alat yang digunakan

3. Pertanyaan Wawancara Bapak Samsul Hadi (Ketua RW 04) dan Ibu Nenah Widayani (Penduduk Asli Sawarna)

- a. Adakah sedikit saja sejarah tentang Desa Sawarna dan sale pisang yang terkenal yang bapak/ibu ketahui
- b. Apa saja tradisi dan budaya khas yang masih dijaga oleh masyarakat di desa ini?
- c. Sudah berapa lama penginapan ini dibangun?
- d. Mengapa terpikir membuat penginapan ini?
- e. Kapan ramainya penginapan ini?
- f. Apakah bapak/ibu membantu menjualkan produk lokal seperti sale pisang?
- g. Menurut bapak/ibu, dari ketiga produk sale pisang yang sudah bapak/ibu jual, apakah bisa membantu pariwisatanya Desa Sawarna?
- h. Apakah ada pengalaman atau kisah menarik yang ingin Anda bagikan tentang kehidupan di Desa Sawarna?

4. Pertanyaan Wawancara Bapak Dedi (Petani Perkebunan Pisang)

- a. Bagaimana cara membedakan pisang yang sudah layak digunakan ?
- b. Apakah ada perbedaan pisang musim hujan dan musim panas ?
- c. Berapa lama pisang ini akan panen ? Kapan waktu terbaik untuk memanen pisang di Desa Sawarna? Dan kalau sampai kuning banget berapa lama?
- d. Bagaimana kondisi tanah di Desa Sawarna untuk budidaya pisang? Apakah ada pengolahan khusus yang dilakukan?
- e. Rata-rata berapa banyak hasil panen yang bisa diperoleh dari satu hektar perkebunan?

- f. Apa cara yang Anda lakukan untuk mengendalikan hama dan penyakit pada tanaman pisang?
- g. Cara menanam pohon pisang yang benar



Lampiran 3

Hasil Wawancara

Data Wawancara 1

Nama	Bapak Iwa Sungkawa, S.Pd
Jabatan	Kepala Desa Sawarna
Tanggal Wawancara	19 Oktober 2024
Tempat Wawancara	Batara Cafe
PERTANYAAN	JAWABAN
1. Sejarah Desa Sawarna (awal mula nama Desa Sawarna)	Sawarna itu kan nama desa ya. Kemudian, Sawarna itu sebenarnya yang tersebar berasal dari kali juga, ada Kali Cisawarna ya. Jadi, Kali Cisawarna, kemudian Sawarna, ada beberapa versi. Bagaimana kalau di Sawarna itu diartikan sebagai satu warna, satu ikatan? Orang Sawarna di sini terdiri dari berbagai macam latar belakang, misalnya penduduk yang berasal dari Jawa, dari luar Jawa, dan dari Sunda. Tetapi, di Sawarna itu ada satu kekuatan, bagaimana Sawarna itu misalnya untuk menyongsong masa depan. Itu salah satunya. Yang kedua, versi lainnya, Sawarna itu berasal dari 'Suarna,' yang merupakan Bahasa Sanskerta yang berarti emas. Bagaimana ketika Sawarna menjadi desa wisata, artinya ini bisa dikelola oleh penduduk setempat, sehingga pariwisata berkembang. Ya, emasnya ada di situ, bukan dalam arti ada emas secara fisik di Sawarna, tetapi hanya sebagai gambaran saja. Emasnya itu, misalnya, Sawarna menjadi terkenal ke mana-mana, dan ada banyak penelitian yang dilakukan di sini.
2. Potensi Wisata di Desa Sawarna	Sebetulnya banyak ya, kalau potensi di Desa Sawarna selain wisata pantai, kita juga ditunjang dengan berbagai wisata alam lainnya, seperti adanya goa-goa, ya, ada Goa Seribu Candi kemudian Goa Lalay, yang dulu memang sempat viral juga. Selanjutnya memang banyak potensi lain yang bagus. Tentunya, yang terbesar adalah <i>Geopark Bayah Dome</i> di Sawarna, yang merupakan taman bumi. Artinya, bagaimana kita melestarikan taman bumi ini, menjaga kelestarian alamnya, termasuk goa-goanya, supaya tidak rusak akibat tindakan orang-orang yang tidak

	bertanggung jawab. Tentunya, kami dari pemerintah desa, yang sekarang dikelola oleh BUMDes, berupaya menjaga alam ini agar tetap terjaga dengan baik. Jadi, selain pantai dan goa-goa, kalau dilihat dari sisi perdesaan, mungkin ada potensi lain dan pesona-pesona yang menjadi daya tarik bagi wisatawan untuk datang ke Sawarna.
3. Apakah ada tradisi yang dijaga ketat?	Di desa Sawarna ada tradisi yang berkelanjutan yang berbarengan dengan 17 Agustus, itu tradisi yang memang terjaga karena setiap 17 Agustus sekalian memberikan hasil bumi dari masyarakat terhadap pemerintah desa dan dilakukan dalam momen 17 Agustus. Tradisi yang memang kuat dari zaman leluhur, bahasa di sini memberikan dondang, kemarin itu 60 dondang yang digotong yang isinya kelapa, singkong, pisang itu diserahkan ke pemerintah desa, kemudian dilelang dan uangnya digunakan membantu kegiatan PHBN, dari rakyat untuk rakyat, itu tradisi di Sawarna.
4. Apakah ada kerjasama dengan pemerintah daerah atau pihak lain dalam pengembangan desa di bidang pariwisata?	Pasti, karena pariwisata kolaborasi vertikal dengan pemerintah seperti kabupaten lebak dan banten, termasuk juga yang pusat. Dan dari pihak lain, seperti akademisi untuk beredukasi memberikan ilmu untuk masyarakat kami, sedikit atau besarnya memberikan ilmunya.
5. Bagaimana perkembangan UMKM di desa ini dalam beberapa tahun terakhir?	Beberapa tahun terakhir memang karena Covid-19 memang saya harus berpikir keras, bagaimana UMKM harus tetap jalan, akhirnya banyak akademisi yang masuk ke desa kami seperti universitas, bagaimana kita bisa bertahan. Kalo zaman covid kan kita tidak bisa untuk mengantar ke Jakarta misalnya, tapi bisa dengan cara online, sistem digitalisasi yang alhamdulillah bertahan.
6. Adakah program pemerintah yang mendukung pengembangan UMKM di desa?	Ya kalau pemerintah biasanya dengan pelatihan-pelatihan ya, pelatihan dari dinas koperasi dan UMKM ya bagaimana misalkan narasumber, berbicara tentang pelatihan sumber daya manusia ya tentang UMKM bagaimana misalkan yang harus dilakukan oleh UMKM termasuk sertifikasi dan sebagainya, peran pemerintah ya dalam mendukung pengembangan UMKM di Desa Sawarna.

7. Apa rencana jangka panjang yang ada untuk mendukung UMKM?	Kami dari pemerintah desa, terus tidak diam dengan para UMKM, bagaimana menjaga kestabilan UMKM disini jangan sampai terputus dan tetap berkolaborasi, dan membuka besar akademisi untuk datang ke desa kami, bagaimana umkm tetap berkelanjutan dari ilmu-ilmu mereka. Ketahanan pangan dengan para petani, sistem kolaborasi petani bekerja sama dengan UMKM, agar bertahan dan berjangka panjang.
8. Bagaimana fasilitas pendidikan bagi anak-anak bapak/ibu di Desa Sawarna?	Ini desa tapi ada sekolah SMP dan SMA disini, murid SMA nya ada sekitar 300 orang, dan dari pemerintah dan gratis
9 Apakah ada fasilitas kesehatan di Desa Sawarna?	Ada tapi jauh dari Desa sawarna, jarak tempuhnya sekitar 12 km
10. Apa tantangan terbesar yang dihadapi dalam mengembangkan Desa Sawarna?	Sebetulnya banyak yah, selalu datang dan bergantian, kalau di pantai banyak musim yah, musim angin kemudian ketinggian laut dan ombak, serta banyaknya isu tentang megathrust yang sempat viral, itu menjadi tantangan kami bagaimana pertahanan kami disini supaya wisatawan tetap datang ke wisata kami. Dan dari pemerintah desa sudah membuat tim di titik evakuasi dan papan papan penunjuk arah jika terjadi bencana, maka sudah disiapkan sekitar 30 orang. Dengan POKDARWIS dan lembaga lembaga yang lainnya, tantangan ini kita harus jawab bersama-sama. Karena manfaatnya bisa dirasakan semua masyarakat.
11. Apa harapan Anda untuk Desa Sawarna dalam lima tahun ke depan ?	Harapan kami, 5 tahun kedepan lebih baik dari hari ini dan bisa menciptakan atraksi-atraksi baru sehingga bisa memberikan daya tarik yang lebih baik, agar wisatawan bisa berwisata tapi sambil beredukasi di desa kami, karena sawarna komplit ada persawahan, dari kota tidak hanya melihat indahnya pantai tapi datang di desa bisa bertani. Harapan kedepan wisatawan dari kota seperti datang ke kampung halamannya.

Data Wawancara 2

Nama	Bapak Lili Suheli, S.Ap
Jabatan	Tokoh Masyarakat dan pengusaha Sale Pisang merek Salequ
Tanggal Wawancara	20 Oktober 2024
Tempat Wawancara	Sentra Produksi Sale Pisang Salequ

PERTANYAAN	JAWABAN
1. Sejarah sale pisang di Desa Sawarna	Sale pisang ini adalah penamaan dari pengawetan pisang, untuk diawetkan karena memang kita mengacu kepada sejarah sebagai mungkin bahan yang dulunya gitu ya sebagai pengganti bahan makanan pokok jadi disana memangnya sudah sale pisang namanya gitu.
2. Mengapa bernama "Salequ" & Asal Usul	Kita lebih memfamiliarikan penyebutan orang gitu, salequ jadi sale nya ini ga dibuang namanya dan qu nya ini untuk mudah diingat oleh mereka, oh jadi produksinya disini gitu, salequ. Banyak yang brand lain, nama lain banyak juga. Tapi saya kira, kalau, ini hanya pemahaman saya saja ya, bahwa dengan nama brand lain ini kadang-kadang orang sulit untuk mengingat bahwa itu pisang sale. Tetapi kalau dengan penyebutan salequ, jadi otomatis menjadi, orang langsung teringat bahwa produk salequ ini adalah produksi pisang sale
3. Sejak tahun berapa "Salequ" sudah berdiri ?	Kalau embrionya, saya saja sudah generasi ketiga, dari semenjak almarhum bapak saya dan almarhum kakek saya, kalau kita urai kebelakang ini, sejarah yang kami kelola saja ya, sekitar tahun 60-an mungkin sudah mulai ada pisang sale. Cuma brand ini kita munculkan di mungkin 2 tahun berjalan, 3 tahun berjalan lah brand salequ ini. Kalau produksinya sendiri sudah, saya saja sudah generasi ketiga dalam pengolahan pisang sale.
4. Jumlah karyawan di Salequ	Kalau kita terkadang ini memproduksi ini, tergantung banyak dan tidaknya, mungkin yang kita bisa sebutkan tetap ini, 2 mungkin lah ya, kadang-kadang 4 lah, karena selebihnya ini, kalau disebutnya karyawan tetapi disebutnya keluarga, diluar pada itu ya kita tetapkan 2 lah ya. Dan untuk tenaga kerja ini tergantung, tergantung dari banyaknya pisang sale, bahan pisang sale banyak atau tidaknya, kalau misalkan banyak sampai 5 kwintal keatas atau 1 ton, itu mungkin kita bisa ambil 10 pekerja, kalau misalnya produksinya hanya sedikit, ya kita ambil 4-5 orang lah ya. Dan sistem mereka ini, karena memang bahan baku agak mahal, kita sistemnya mungkin persentase dari nilai produksi, itupun mungkin skalanya kecil karena kita harus memperhitungkan ongkos kerjanya, ongkos kerja yang lainnya, mulai dari pengambilan pisang dan proses sana dan sampai pisang sale

<p>5. Jenis” produk Salequ dan kisaran harga, Pemasaran “Salequ” sudah sampai kemana saja ?</p>	<p>Untuk yang per 1 kg an curah, biasanya kita jual curah juga, per 1 kg itu kita jual 30 rb tapi kalau yang sudah kemasan gini yang 500 gr ini, kita jual 25 rb, dan untuk yang kemasan seperempat atau 250 gr, kita jual 17 rb. Ada dua jenis yang kemasan 500 gr dan kemasan yang 250 gr. Kita beberapa varian dari pisang sale, kebetulan tadi saya jelaskan satu varian saja. Ini adalah krispi pisang sale atau kita brand ini salkris atau Sale pisang krispy, Salkrisqu, dan produk ini mungkin di sentra ini kita jual 15 rb per 1 kantongnya, ini sekitar 200-250 gr beratnya, dan dari produk lain kita juga, mengadakan juga seperti keripik singkong, Kingkong, dan rengginang, dan banyak yang produk lainnya cuma yang saat ini mungkin hanya produk ini saja dulu, mungkin di lain waktu, karena kita terus terang saja terus mengandalkan pesanan mungkin, karena harus kita berkening dengan permodalan. Modal kita belum maksimal, sementara mungkin pemesan juga belum maksimal. Nah untuk pisang sale ini, kita paling jauh ini order ke papua dan lain-lainnya mungkin kota-kota lainnya tangerang bandung ya itupun tidak terlalu rentan tiap bulan, hanya tertentu paling 2 bulan 3 bulan sekali mereka pesen lagi. Bnanyaknya sih kita dari desa wisata ini, jadi tamu tamu yang berkunjung kesini, kita bekerjasama dengan para guide dan para pemilik penginapan homestay dan mereka mengarahkan kesini untuk belanja oleh-oleh dan alhamdulillah ini tiap minggunya ada.</p>
<p>6. Ciri khas “Salequ” dibandingkan merk-merk lainnya</p>	<p>Dari sisi kualitas sih sama sebetulnya, tapi teragntung para pengrajannya situ sendiri ada yang mereka ingin cepat matang karena berlomba dengan nilai uang yang masuk ke mereka, kadang ya seperti kita ini ingin memunculkan produk yang memang berkualitas diatas rata-rata, ada yang pengen cepat misalkan 4 hari langsung matang tapi kualitas tidak stabil, tapi kita untuk produksi kita ini menjalankan peninggalan dari nenek moyang kita bahwa ini harus sistemnya masaknya. Secara tekstur, rasa dan sebagainya sih sebenrnya sama sih sebetulnya, kadang-kadang yang membedakannya pengrajin yang nakal yang ingin produk ini cepat matang yang ingin menjadi uang, kadang-kadang jadi tidak kuat sehingga</p>

	mengimbas kepada produk-produk lainnya. Jadi itu yang membedakannya sih
7. Adakah Kolaborasi Salequ dengan tempat oleh-oleh lainnya?	Paling kalau di luar kota, yang di plaza itu, yang di tunggu sama dinas ya, dinas koperasi, kalau di rangkasbitung, tapi kalau di sini ya kita kerjasama sama dengan homestay penginapan, kita menyimpan produk disana dan ada tamunya yang ingin produk ini lalu bisa disambungkan kesini dan mereka belanja langsung disini. Atau kadang-kadang COD tapi jarang makanya mereka datang kesini.
8. Apa yang membedakan Sale Pisang khas Sawarna dengan daerah lainnya?	Ya terkadang kalau di daerah lainnya ini kelihatannya itu ada gimana ya, pisangnya pas dikupas ini mereka suka di bikin berapa potong, berapa lembar gitu ya, ditipiskan kalau kita kan utuh, 1 pisang proses jemur dan sebagainya kan utuh tapi kalau dari daerah lain sih biasanya mereka dikupas lagi dibagi 2,3,4 dan sebagainya. Itu aja sih perbedaannya dan yang lebih dominan, kita memproduksi pisang sale dari pisang seblot tapi di luar lebih mempopulerkan pisang ambon dan sejenisnya.
9. Apa tantangan terbesar anda dalam bisnis sale pisang ini? Bagaimana cara menghadapi competitor?	Yang paling utama untuk <i>expired</i> kan hanya 3 bulan, kita selalu mengarahkan kepada rekanan kita, hati-hati dalam penyimpanan agar tetap awet, bahkan kalau lebih dari 3 bulan kalau penyimpanannya bagus, insyaallah akan awet. Yang menjadi tantangan kami adalah terkadang mereka simpan di cuaca yang tidak kita harapkan, akhirnya menjadi tidak awet, memunculkan jamur dan otomatis menjadi kerugian untuk kami. Kedua proses pemasaran, dimana dalam kita pengeluaran barang tidak terlalu banyak sekali menjual. Dan tantangan kedepannya, kami akan selalu ikut berkolaborasi dengan penggerak wisata di desa wisata sawarna dalam proses pemasaran oleh-oleh khas desa sawarna.
10. Harapan kedepannya	Yang pertama, harapan kita sebagai pengrajin yang skala kecil, mungkin tidak bosan-bosannya kepada pemerintah untuk selalu mensupport kegiatan-kegiatan dalam upaya peningkatan produksi olahan kerajinan masyarakat untuk dipasarkan di desa wisata. Yang seterusnya adalah, dari semua pemangku kepentingan, kita untuk support entah itu pemasaran ataupun

	lainnya dalam kaitan supaya pengrajin seperti kami ini supaya bisa lebih berdaya dalam kaitan produksi pisang sale dan harapan terbesar kami mungkin program-program pemerintah pengadaan bahan baku menjadi dimaksimalkan
11. Proses pembuatan, Waktu lama pembuatan & Alat yang digunakan	<p>Saat ini berada di Sentra produksi pengolahan pisang sale, oleh-olehnya Desa Wisata Sawarna, dimana saat itu mau ngupas ya ngupas pisang yang sudah matang setelah hampir 5 hari kita diamkan dari pisang mentah, ini jenis pisang seblopt untuk bahan pisang sale karena rata-rata pisang seblot ini yang menjadi bahan dasar dari pisang sale selain dari pisang-pisang lainnya. Pisang lainnya yang bisa dijadikan pisang sale ini adalah pisang ambon, pisang raja bulu juga bisa, itu merupakan hasil panen kita saat ini yang memang masih sedikit gitu. Mari kita tahap pengelolahannya, setelah pisang ini matang, ini tahap pengerjaan awal ini adalah pengupasan pisang yang sudah matang walaupun ini sebagiannya belum matang bener tapi ya mungkin kita paksakan untuk di kupas gitu ya seperti kalau kita bolehin sih, nah ini lebih terlalu lebih terlalu matang bener tetapi diatasnya ini yang kira-kira sudah bisa maksimal seperti ini nih, kenapa tingkat kematangannya itu harus benar-benar karena berefek terhadap kualitas pisang sale kadang-kadang kalau terlalu mentah ini hasilnya ini agak putih ya agak putih pucat tapi kalau kematangannya maksimal ini menghasilkan pisang sale yang matang benar-benar dengan kualitas yang baik, madunya keluar, warnanya juga keluar, ya warnanya juga keluar maksomial, yang tadi di belakang samna itu, mungkin sekitar 1- hari gitu. Ini semua sudah tersusun di satu tempat dan untuk selanjutnya kita ke tahap penjemuran, penjemuran di terik matahari dan di tempat yang sudah kita tempatkan mari. Penjemuran ini biasanya kita seharian full sampai bagusnya ini pukul 2 siang sambil kita siapkan untuk pengasapan yang maksimalnya itu sore sampe malem. Kenapa kita siapkan pukul 2 karena memang terik matahari itu sudah mulai berkurang dan biasanya kita angkat dan setelah penjemuran ini, kita pindahkan ke tempat pengasapan dan biasanya perlu sekitar 1 minggu atau paling cepatnya itu 5 hari untuk kering.</p>

	<p>Pengasapan ini bergantian kalau pagi-paginya tadi jam 14.00 itu dijemur dan jam 14.00 keatas itu di asap. Mari kita ke tempat pengasapannya. Ditempat pengasapan ini, kita membuat tungku sekitar pukul 14.00 dan kita menyalahkan tungku disini untuk mengambil yang paling utama adalah asapnya. Yang perlu diperhatikan adalah kayu bakarnya, karena tidak semua kayu bakar yang dapat kita bakar disini, melainkan yang kita pakai adalah pohon mahoni dan pohon pete. Pengasapan ini sangat berpengaruh pada kualitas karena sebagai penyaring bakteri. Proses sehari-harinya ini sampai padam bara apinya, sampai menjadi abu, pada keesokan harinya sekitar pukul 07.30 pagi dibawa lagi ke tempat penjemuran dan seterusnya proses ini dilakukan hingga setengah matang. Berikutnya yaitu pemipihan, kami menggunakan tempat talenan, pemipihan ini dilakukan hingga bagian tengah nya pecah agar tingkat kematangannya matang merata hingga kedalam. Hal ini lah yang berbahaya untuk sale pisang, apabila tingkat kematangannya tidak hingga dalam. Pisang yang dipipihkan bukan pisang yang tidak terlalu matang karena pada saat dipukul akan pecah. Setelah proses pemipihan ini dan disusun kembali menjadi seperti berkurang, awalnya yang tadinya satu nampan penuh ini menjadi setengah nampan. Lalu dijemur kembali ke tempat paratagan dalam istilah sunda. Tingkat warnanya hingga maksimal, sekitar 5 hari. Setelah itu, kita bawa ke tempat pengemasan. Kemasan ini ada satu kiloan, 500 gram dan 250 gram. Jadi sistem pengemasan disini yaitu divakum, untuk menghasilkan kemasan yang rapih dan untuk pengawetan sale pisang. Setelah ini kita baru masukan ke dalam dusnya.</p>
--	--

Data Wawancara 3

Nama	Bapak Samsul Hadi dan Ibu Nenah Widayani
Jabatan	Ketua RW 04 & Penduduk Asli Sawarna
Tanggal Wawancara	20 Oktober 2024
Tempat Wawancara	Penginapan Mega Aura
PERTANYAAN	JAWABAN
1. Adakah sedikit saja sejarah tentang Desa Sawarna dan	Kalo untuk cerita yang berkembang, Sawarna itu dulu kan ada orang dari Belanda mereka memiliki

<p>sale pisang yang terkenal yang bapak/ibu ketahui</p>	<p>usaha kebun kelapa di Pesisir, terus karena butuh tenaga kerja mereka mengekspor tenaga kerja dari luar. Dan semakin berkembangnya zaman dan bertambah populasi, yang bekerja semakin banyak jadi menjadi satu krumun, menjadi satu masyarakat di Sawarna. Dan karena kegiatannya sama, kemana-mana bareng disebutnya sama mereka, Daerah Sawarna, mereka kerja bareng sama-sama, satu warna. Untuk mandi cari air barengan, makanya dinamakan Desa Sawarna saja, satu wilayah, apa-apa dikerjain bersama-sama. Nama pemilik perkebunannya Van Gogh, kuburannya ada di dekat parkir mobil wisata. Itu awalnya kenapa kita disebut Desa Sawarna.</p>
<p>2. Apa saja tradisi dan budaya khas yang masih dijaga oleh masyarakat di desa ini?</p>	<p>Tradisi kita tidak ada yang spesifik, paling keagamaan dan kegiatan rohani, hari besarnya Maulid Nabi Muhammad, hari besar islam, upacara adat hasil bumi (Dondang) jadi dikumpulkan dari setiap daerah (RW) di Sawarna. Dari 10 RW mengumpulkan hasil buminya di RW nya masing- masing dan jalan dari RW 1,2,3 dan seterusnya berjejer dan membawa obor/<i>colen</i> (bahasa sunda) kalo pada saat malam, dan berkumpul di lapangan merdeka sawarna. Dan pada saat malam ada takbir akbar, bersyukur dan membaca doa.</p>
<p>3. Apakah ada keterlibatan penduduk asli/lokal dalam mengembangkan UMKM di Desa Sawarna di sektor pertanian, perikanan, atau bidang lainnya?</p>	<p>Kalo dari penduduk Desa Sawarna semuanya terlibat karena mata pencahariannya dari bertani, nelayan, perikanan, dari peternakan, jaid itu bukannya sesuatu yang mustahil, saling berkaitan UMKM dan kehidupan asli dari Sawarna itu sendiri.</p>
<p>4. Sudah berapa lama penginapan ini dibangun?</p>	<p>Kalo rencana awalnya dimulai dari 2011, dari 0 yah, mulai dari beli tanah setahun bertahap, dan baru 3 lokal, sambil usaha dan mengembangkannya, menambah selokal-selokal, sampai jadinya seperti sekarang.</p>
<p>5. Mengapa terpikir membuat penginapan ini?</p>	<p>Kalo ibu penduduk asli sini tapi besarnya di Jakarta dan sekolah SMP di Jakarta, nah udah kepikiran tanah disini dan mulai usaha disini, daripada tanah nganggur, dari satu kamar jadi 2 kamar lalu 3 kamar, rumah penduduk sini juga kalau lagi rame juga ibaratnya homestay, pengunjung banyak yang nginap di rumah penduduk. Lalu ibu kembali ke Sawarna, Ibu memang asli penduduk Sawarna kalau bapak orang Madura, kenal saat di Jakarta, terus disuruh</p>

	<p>pulang karena Sawarna ada perubahan dan maju, lalu buatlah kamar. Dan ibu kembali di tahun 2017 sedangkan bapak udah duluan datang ke Sawarna. Karena Sawarna sudah berkembang dan banyak pengunjung, sodara bilang, gak usah merantau jauh jauh di kampung sendiri juga bisa. Karena pengunjung butuh penginapan saat itu, dan untuk memenuhi kebutuhan, kebutuhan saat itu penginapan dan pengunjung juga banyak dan tidak tertampung. Dan kita juga punya usaha lain yah, seperti dagang sate, bakso dan penginapan yang paling maju. Dan saat liburan panjang di rumah penduduk juga tidak muat dan sampai jalan raya di luar tidak muat. Dan karena pusat wisata dan penginapannya disini, Cikawung. Dan itu kenapa membantu menyediakan penginapan, kita sebenarnya pernah usaha kuliner tapi beralih ke usaha penginapan, yang menjanjikan. Kita kalo setahun 2-3 kali liburan panjang, liburan idul fitri, natal, dan tahun baru itu rame, dan itu semuanya penuh penginapan dan homestay. Tapi itu sebelum covid, setelah covid belum stabil tapi berangsur-angsur membaik. Jumlah kapasitas pengunjung per harinya penuh terus. Alhamdulillahnya homestay-homestay dan rumah penduduk akhirnya sejahtera jadi ada penghasilan. Yang dulunya bertani dan nelayan beralih dan ada tambahan, dan misalnya laut lagi besar ombaknya tidak bisa turun jadi bisa ada tambahan dari penginapan ini, dan pemudanya bisa ngojek jadi tidak fokus di nelayan.</p>
<p>6. Kapan ramenya penginapan ini?</p>	<p>Idul fitri, tahun baru, natal di hari-hari besar, apalagi kalo liburnya dari weekend, jumat sabtu minggu. Kalo tahun baru gak booking gak kedapatan kamar, kalau tidak booking kita minta tolong rumah-rumah warga untuk dijadikan homestay, dan kita sudah ada komitmen dengan para warga jika kita butuh mereka butuh bersedia dan sebaliknya juga, jika mereka butuh bantuan kita bantu. Dan bisa juga di daerah dekat jembatan, tapi kebanyakan tamu ingin di tempat yang dekat-dekat tempat wisata. Pada saat lebaran, malam takbiran pasti penuh, wisata pantai juga penuh dan penjaga pantainya juga keteteran karena rame, kuliner juga ramai sekali. Di hari-hari besar pasti pengunjung meningkat.</p>

<p>7. Apakah bapak/ibu membantu menjualkan produk lokal seperti sale pisang?</p>	<p>Kita <i>reseller</i>, tapi karena tempatnya di renovasi dan stok barangnya tidak tersedia, ada sale pisang, keripik dari brand salequ, aneka rasa dan barokah. Aneka rasa dan barokah terletak di kampung sebelah, di dekat rumah pak Lili. Dan dari rasanya, ketiga brand salequ itu sama tapi yang berbeda bagaimana packingnyaa dan cara menariknya.</p>
<p>8. Menurut bapak/ibu, dari ketiga produk sale pisang yang sudah bapak/ibu jual, apakah bisa membantu pariwisatanya Desa Sawarna?</p>	<p>Sebenarnya kuliner utama di Sawarna itu bukan sale pisang, cuma saat ini sebenarnya kalau dari industri makanan dari masyarakat belum terpacking dengan rapi baru dibungkus plastik dan belum ada nama dan sebenarnya banyak kalau mau didata ada lebih dari 10 dan bberapa sudah ada izin. Tapi kalo yang sudah profesional, sudah terpacking rapi dan sudah ada stempel itu brand salequ, barokah, aneka rasa, dan menjadi andalan UMKM Sawarna dan dinas pariwisata juga sudah tahu. Dan yang bisa dibantu dari penginapan sebagai <i>reseller</i> baru ketiga itu. Dan bukan diada-ada, itu memang asli khas kuliner Sawarna, kalau promosi dan rating lebih atas iu Salequ, tapi kalo yang lain kan mereka jual seadanya dan sebisanya karena faktor modal. Dan banyak dari kuliner Sawarna dititipkan di <i>homestay-homestay</i> juga. Kalau untuk sample bervariasi, namun pengunjung kebanyakan memilih yang packaging nya lebih bagus untuk oleh-oleh. Dan sale pisang yang dari Cianjur itu berasal dari Sawarna, mereka hanya mempacking saja, bahan baku nya dari Sawarna. Jadi karena dulu Sawarna belum bisa mengolah sale pisang tapi lebih terkenal sale pisang dari Cianjur.</p>
<p>9. Apakah ada pengalaman atau kisah menarik yang ingin Anda bagikan tentang kehidupan di Desa Sawarna?</p>	<p>Kalo cerita yang menarik, kita ini kan manusia awalnya tidak tahu kalau Desa Sawarna dijadikan Desa wisata. Dulu waktu saya datang di Desa Sawarna tidak ada listrik, masih gelap, jalan raya juga belum diaspal masih jalan setapak, saya turun dari mobil angkot di Cibiawak dekat Wisata Pantai Karang Taraje, dari sana saya jalan waktu itu jam 5.30 sore dan istirahat di warung, pasti neng juga udah ngalamin sendiri apalagi dulu saya naik angkot, cape duduk. Saat keluar dari warung sudah gelap, tidak ada lampu dan terpaksa jalan dan ketemu sungai dan mau menyebrang tapi tidak ada jembatan, dan saya pake sepatu bawa tas, jadi saya taruh tas dan sepatu di leher</p>

	ditentang dan jalan menyebrang sungai. Sampai di seberang sungai, saya tidak tahu arah jadi saya meraba dari kaki, dan saat sudah sampai perkampungan baru menanyakan apakah tahu ibu ini gitu.
--	---

Data Wawancara 4

Nama	Bapak Dedi
Jabatan	Petani Perkebunan Pisang
Tanggal Wawancara	20 Oktober 2024
Tempat Wawancara	Sentra Produksi Sale Pisang Salequ
PERTANYAAN	JAWABAN
1. Bagaimana cara membedakan pisang yang sudah layak digunakan ?	Kalau semisalnya ga ini ya, ga mateng dari kualitas sale nya nanti ga bagus, agak putih-putih gitu. Ini juga kan kurang matang, ini paling satu bulan lagi. Klo semisalnya mau produksi yang bagus, yang mateng atau agak kuning. Nah nanti isinya juga agak besar.
2. Apakah ada perbedaan pisang musim hujan dan musim panas ?	Ada, kalau di musim kemarau kayak sekarang kali ya, produksinya kurang mungkin dari cuacanya gitu ya, kalau di musim hujan banyak.
3. Berapa lama pisang ini akan panen ? Kapan waktu terbaik untuk memanen pisang di Desa Sawarna? Dan kalau sampai kuning banget berapa lama?	Maksudnya di waktunya pas nanam sampai berbuah gitu? klo pas nanam, itu berbuah kira-kira 1 tahun baru bisa berbuah, minimal 1 tahun lebih lah. Ya untuk kuning, kira-kira satu bulan setengah lah. Dari jantungnya itu ya satu bulan lebih ya.
4. Bagaimana kondisi tanah di Desa Sawarna untuk budidaya pisang? Apakah ada pengolahan khusus yang dilakukan?	Emang dari sejarah itu, emang Sawarna itu pertama sebelum ke daerah-daerah lain, sawarna yang pertama pisang sale. Kebanyakan dari daerah lain juga bibit-bibitnya dari Sawarna juga. Karena pisang sale ini, kalau orang sini nyebutnya <i>cau seblot</i> ya, gatau dari daerah lain, beda tempat beda nama sih, beda tempat beda nama gitu. Ini cocoknya di daerah pantai, kalau di daerah agak pergunungan, kualitas sale nya juga ga se bagus kualitas yang di dekat pantai
5. Rata-rata berapa banyak hasil panen yang bisa diperoleh dari satu hektar perkebunan?	Kalau misalkan pohonnya lagi berbuah semua ya, udah produksi gitu kita dapat 2-3 ton dapat, kalau berbuah. Tergantung juga itunya buah pisangnya juga, apakah misalkan panjang, sedikit gitu. Tergantung sih, ada yang banyak ada yang dikit gitu.

<p>6. Apa cara yang Anda lakukan untuk mengendalikan hama dan penyakit pada tanaman pisang?</p>	<p>Selama ini kan ada juga kendalanya di petani itu, penyakit orang sini bilanganya <i>ganjur</i>, pohon pisang kalau mau berbuah, itu yang terserang itu daun ya kuning dan buahnya juga kalau terserang waktu berbuah itu agak gimana ya kayak dalamnya tuh walau misalkan dipaksakan gitu kan tapi itu nya kualitasnya jelek ga matang-matang kalau ga ini. Cuma kalau misalkan masalah penyakitnya, ya petani sepintas aja, misalkan ya ini terserang dapuran ini kan ya misalkan ya, misalkan ini dibakar, misalkan dibakar, ditebang dulu semua, dibakar, nanti tumbuh lagi. Petani gitu, kalau udah terserang, nanti dibabat semua ya, trus itunya dibakar, nantikan tumbuh lagi kecil-kecil, biasanya begitu.</p>
<p>7. Cara menanam pohon pisang yang benar</p>	<p>Nanamnya jangan terlalu dalam, kalau terlalu dalam nanti pertumbuhannya kurang. Paling 30-40 cm, kalau terlalu dalam nanti pertumbuhannya jelek. Harus dipadatkan juga. Dari dibuang (bekas pohon yang sudah mati), ini manfaatnya ada juga, dan di pinggir-pinggirnya doang.</p>
<p>8. Penjelasan mengenai pupuk</p>	<p>Kalau ini, kalau ga pake MP4, mungkin lama ya, satu bulan gitu ya kalau ga pake MP4, kalau pakai MP4 mah pasti 2 minggu mah udah hancur gitu. Kalau ini mungkin mah satu bulan lah, kalau musim hujan kan ada air, kalau gaada air mah ini mah lama juga, kalau ada air mah kan cepet busuk, kalau misal kan mau itu ya satu bulan lah ya.</p>

Lampiran 4

Foto Wawancara

