

PEMALANG “ Sumber daya Alam yang ada di desa Gapura terbilang bermacam-macam. Mulai dari sungai, lahan persawahan, batu gunung, kayu albasia, kamijara, cengkeh, alpukat, kunir, mangga, singkong, pisang, padi maupun ternak seperti kambing, sapi, ayam, dan itik. Data-data tersebut diperoleh pada saat penggalan informasi aset desa di balaidesa Gapura pada jumâ€™at lalu (18/10). Melihat banyaknya sumber daya yang tersedia, kelompok KKN Gapura harus mengambil fokus pada beberapa sumber daya saja, karena jika tidak difokuskan akan sulit untuk melangkah pada pengembangan-pengembangannya.

Sebetulnya pemfokusan ini tidak begitu penting mengingat semua sumber daya itu berpotensi sebagai upaya penguatan ekonomi di desa Gapura. Namun waktu KKN yang hanya 45 hari saja dirasa terlalu singkat untuk mengembangkan kesemua sumber daya yang ada di desa. Lagi pula dari berbagai sumber daya yang ada pasti ada sumber daya yang paling berpotensi untuk di kembangkan dilihat dari kapasitas jumlah maupun permintaan pasar yang ada.

Goci bisa menjadi pilihan

Salah satu produk yang diminati di desa Gapura adalah Goci. Goci yang merupakan olahan dari singkong ini memiliki rasa gurih yang khas, bahkan di lidah orang Pekalongan pun terasa sangat enak. “Gurih, renyah. Hampir sama bentuknya dengan rengginang. Tapi ini rasanya lebih gurih. Teksturnya juga lebih lunak dari pada rengginang. Tapi anehnya tidak mudah pecah (jawa: remuk)”, ungkap Tika ketika ditanyai tentang rasa goci. Meskipun Goci memiliki rasa yang khas dan enak, namun sayangnya belum dikenal oleh masyarakat luas.

“Ini bisa menjadi proker kita. Tugas kita adalah untuk mengenalkan pada masyarakat luas termasuk di Pekalongan. Tentunya dengan inovasi-inovasi yang menunjang agar Goci mendapat lirik dari penikmat kuliner. Ini bisa menjadi pemberdayaan masyarakat melalui penguatan kapasitas ekonomi rumah tangga sesuai dengan tema KKN kita”, papar Erwin selaku ketua dalam kelompok Gapura pada saat briefing. Erwin sendiri memilih untuk inovasi goci ini karena rasanya yang unik sehingga kemungkinan bisa mendapat tempat di pasaran.

Namun untuk merambah pada pasaran kemungkinan memerlukan peningkatan pada produksinya. Karena sampai saat ini goci di Gapura masih diproduksi secara manual dan sangat sederhana. Di rumah produksi Goci warga didapati bahwa untuk pembuatan goci hanya menggunakan tutup toles dan ceting tasyakuran walimah yang terbuat dari plastik. Untuk itu

Written by P3M

Wednesday, 30 October 2019 07:18 - Last Updated Friday, 01 November 2019 00:33

perlu adanya alat yang lebih canggih dalam produksi.

“Kita juga bisa menginovasi dari segi bentuk yang semula bulat besar, bisa dibikin lebih kecil lagi. Atau bisa juga dibentuk love, bintang, bulan, kerang atau bentuk yang lainnya”, ungkap Erwin. “atau sekalian nanti kita inovasi rasa juga. Dibikin rasa balado misalnya”, tambahnya dalam forum diskusi kelompok.

Kelompok 5 Desa Gapura Kec. Watukumpul Kab. Pemalang - Berita Minggu Ke 2