



# **PROFIL DESA**

**DESA KARYA TANI**

**KECAMATAN KEMPAS**

**KABUPATEN INDRAGIRI HILIR**

**PROVINSI RIAU**



**Provinsi** : Riau  
**Kabupaten** : Indragiri Hilir  
**Ibu Kota Desa** : Parit Kasian  
**Terbentuk** : Tahun 2002  
**Kepala Desa** : ANANG PAHMI, SP  
**Sekretaris Desa** : AMIRUDDIN, S.Kom  
**Jumlah Dusun** : 4 Dusun  
**Jumlah RW** : 6 RW  
**Jumlah RT** : 14 RT  
**Jumlah Penduduk 2021** : 1120 Jiwa  
**Jumlah KK** : 314 KK

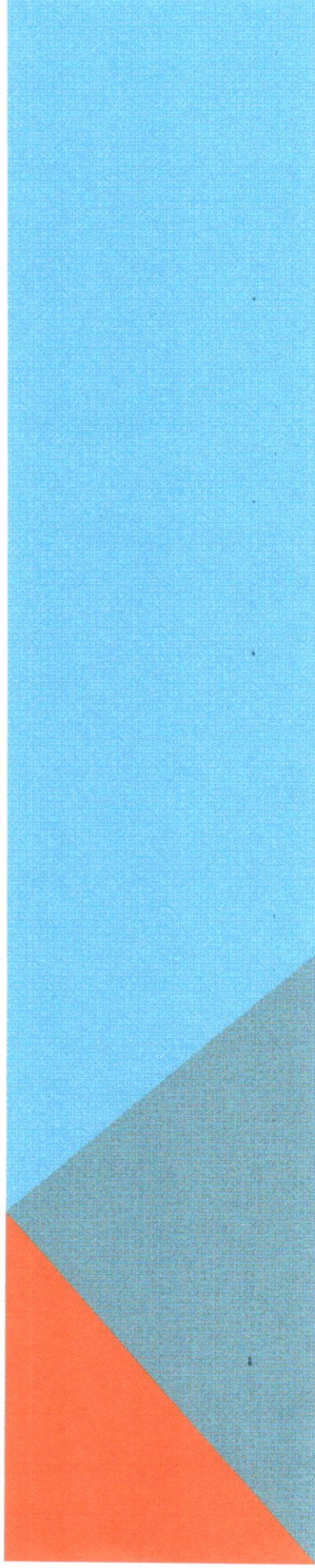
**Alamat Kantor Desa** : Jl. Parit Kasian Dusun Karya Nyata Kode Pos 29261  
Desa Karya Tani Kec.Kempas Kab. Indragiri Hilir



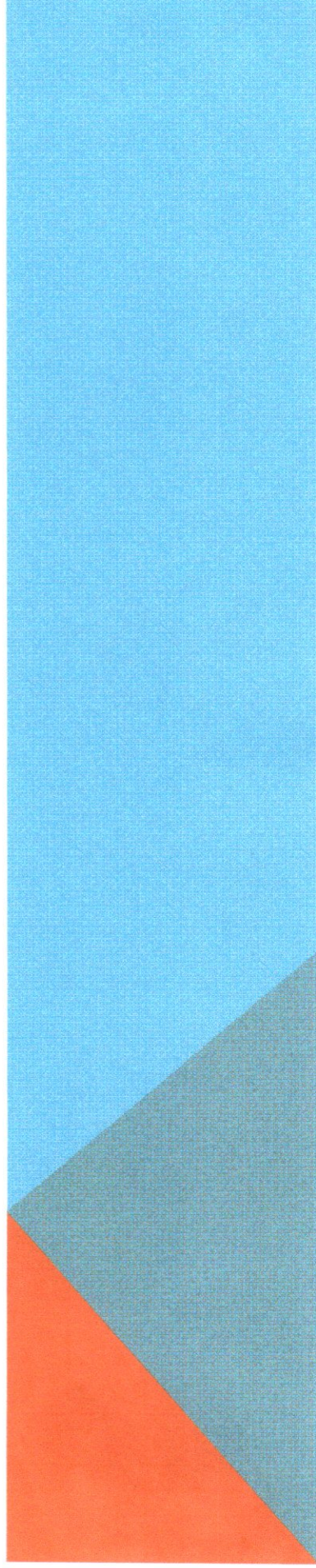
Pada awalnya Desa Karya Tani merupakan sebuah Dusun yang bernama Dusun Karya Nyata Desa Mumpa dan terdapat 10 batang parit yang dikelola oleh Kepala Parit. Nama-nama parit disesuaikan dengan nama orang yang pertama membuka lahan, lahan masyarakat sebagian besar masih semak belukar dan kebun kelapa yang baru diolah dan saluran-saluran air/parit yang ada merupakan hasil dari swadaya masyarakat.

Desa Karya Tani terbentuk pada Tahun 2002, yang merupakan pemekaran dari Desa Mumpa Kecamatan Tempuling. Pemekaran Desa Karya Tani diprakarsai oleh masyarakat setempat yang merasa sangat jauh jarak antara pusat Pemerintahan Desa dengan masyarakat yang berada di Desa Karya Tani.

Nama Desa Karya Tani di ambil dari nama daerah asalnya semula yaitu Dusun Karya Nyata, sehingga sehingga diresmikan namanya menjadi Karya Tani. Dalam arti Karya yang dimekarkan menjadi Desa Karya Tani dan pada saat itulah Kepala Desa Persiapan yang dipimpin oleh Bapak Tumin dan Stafnya pada tahun 1999 mengundang seluruh warga transmigrasi membentuk musyawarah dan mufakat mengadakan Pemilihan Pejabat Sementara Kades (Pjs Kades) terpilih Bapak Tumin dari warga lokal.

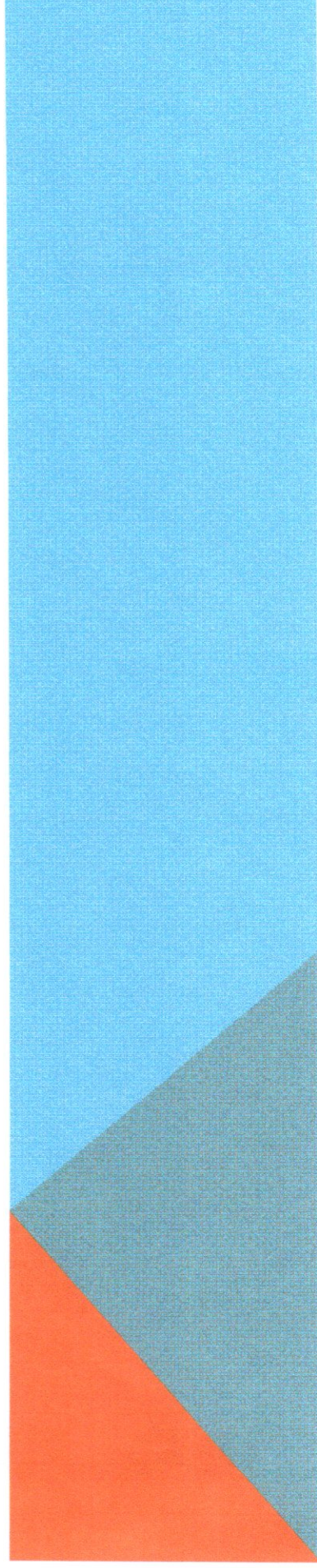


Pada tahun 1999 pergantian Pjs kades terpilih adalah Bapak Tumin pada tahun 2002 melalui pemilihan Kepala Desa, terpilihlah Kepala Desa yang baru yaitu Bapak Rosni Bros Husein menjadi Kepala Desa Karya Tani masih dalam wilayah Kecamatan Tempuling. Pada tahun 2008 pergantian Kepala Desa Rosni Bros Husein melalui pemilihan Kepala Desa, terpilihlah Bapak Anang Pahmi sebagai Kepala Desa yang baru di Desa Karya Tani Kecamatan Kecamatan Kempas Kabupaten Indragiri Hilir tahun 2008 hingga 2014. Pada tahun 2005 pemekaran Kecamatan Tempuling dipecah menjadi dua yaitu Kecamatan Induk Tempuling dan Kecamatan Kempas. Desa Karya Tani masuk pada wilayah Kecamatan Kempas Kabupaten Indragiri Hilir Provinsi Riau. Pada tahun 2015 terpilih Pjs Kepala Desa dari Kantor Camat Kempas untuk Desa Karya Tani adalah Bapak Nasrun. A selama satu tahun, pada tahun 2015 dilaksanakan pemilihan Kepala Desa Karya Tani dan terpilihlah Bapak Anang Pahmi, SP sebagai Kepala Desa Karya Tani sampai dengan sekarang.



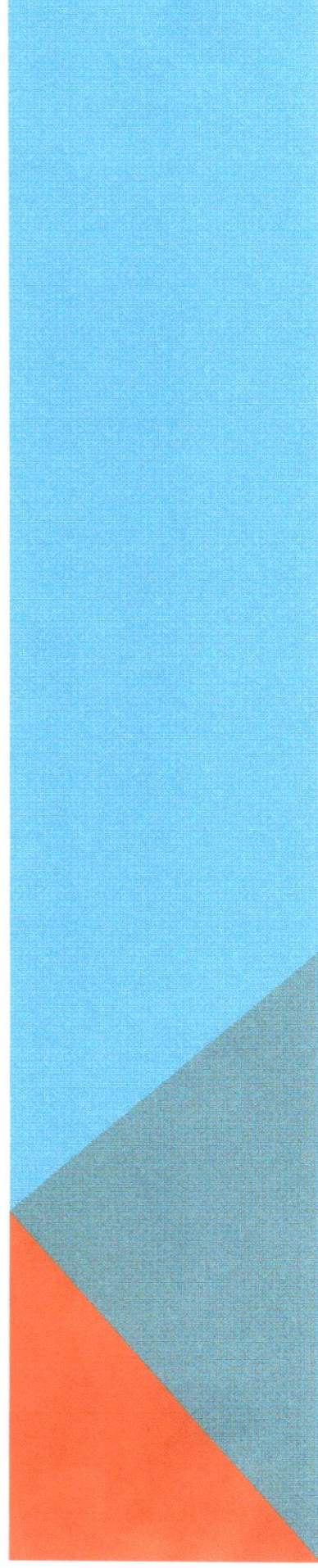
Adapun pejabat Kepala Desa Karya Tani mulai berdiri sampai sekarang sebagai berikut:

1. Tahun 1999-2002 Bapak Tumin sebagai Kepala Desa Persiapan dan Ibu Sri Lestari sebagai sekretaris Desa
2. Tahun 2002 – 2007 Bapak Rusni Bros Husein sebagai Kepala Desa dan Bapak Sukiman, Dedi Ahmad sebagai Sekretaris Desa.
3. Tahun 2008 – 2014 Bapak Anang Pahmi sebagai Kepala Desa Karya Tani dan Bapak Dedi Ahmad sebagai Sekretaris Desa yang sudah menjadi PNS.
4. Tahun 2014 – 2015 Bapak Nasrun. A sebagai Pjs Kepala Desa Karya Tani dan Bapak Dedi Ahmad sebagai Sekretaris Desa yang sudah menjadi PNS.
5. Tahun 2016 – sampai sekarang Bapak Anang Pahmi, SP sebagai Kepala Desa Karya Tani dan Samsul Barhri, S.Pd, Amiruddin, S.Kom sebagai Sekretaris Desa.



## PERANGKAT KANTOR DESA KARYA TANI

NO	UNIT KERJA	JENIS KELAMIN		JUMLAH
		LAKI-LAKI	PEREMPUAN	
1.	KEPALA DESA	1		1
2.	SEKRETARIS DESA	1		1
3.	KEPALA SEKSI PELAYANAN DAN KESEJAHTERAAN	1		1
4.	KEPALA SEKSI PEMERINTAHAN		1	1
5.	KEPALA URUSAN TATA USAHA UMUM DAN PERENCANAAN		1	1
6.	KEPALA URUSAN KEUANGAN		1	1
7.	KEPALA KEWILAYAHAN KARYA NYATA	1		1
8.	KEPALA KEWILAYAHAN KARYA BERSATU	1		1
9.	KEPALA KEWILAYAHAN KARYA BARU		1	1
10.	KEPALA KEWILAYAHAN KARYA BERSAMA	1		1
11.	STAF DESA/ OPERATOR		1	1
	<b>JUMLAH</b>			<b>11</b>



## Gambaran Umum

Luas Wilayah : 2100 Ha<sup>2</sup>

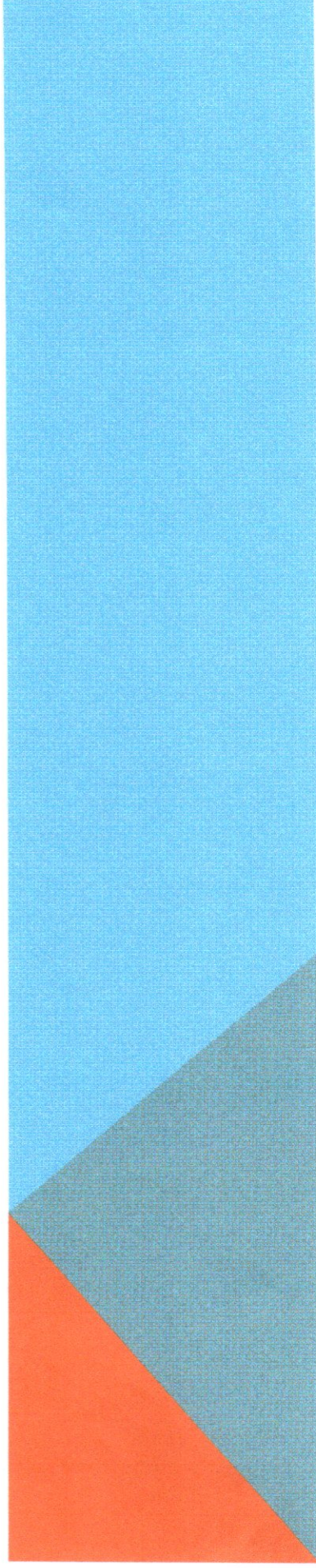
Perbatasan :

Sebelah Utara Berbatasan dengan Desa Rumbai Jaya

Sebelah Selatan Berbatasan dengan Desa Nusantara Jaya

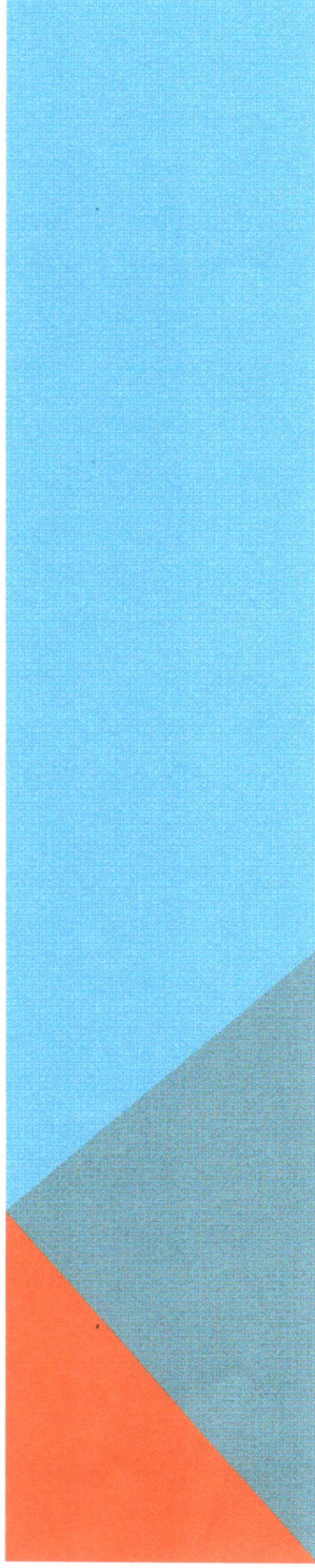
Sebelah Timur Berbatasan dengan Desa Bagan Jaya

Sebelah Barat Berbatasan dengan Kelurahan Harapan Tani



## Kondisi Ekonomi

1. Pertanian/Perkebunan
  - Kelapa : 1.180 Ha
  - Sawit : 906 Ha
  - Pinang : 12 Ha
  - Lain-lain : 2 Ha
2. Peternakan :
  - Sapi : 14 Ekor
  - Kambing : 25 Ekor
3. Perikanan :
  - Budidaya Ikan Lele : 12 Kolam
  - Budidaya Ikan Nila : 2 Kolam



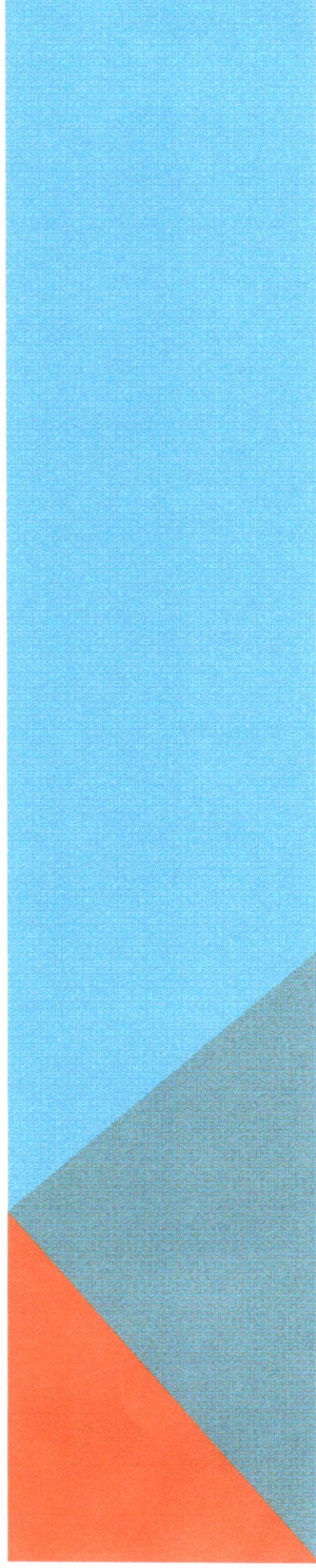


Desa Karya Tani merupakan daerah Perkebunan yang mana sebagian besar penghasilan masyarakat setempat sebagai petani Perkebunan Kelapa, pinang, sawit, dan Palawija. Disamping itu masyarakat juga bercocok tanam palawija seperti jahe di sela-sela perkebunan kelapa untuk penghasilan tambahan melalui kegiatan program PKK Desa. Dengan potensi perkebunan kelapa yang dimiliki masyarakat Desa Karya Tani serta tanaman palawija seperti jahe, maka kelompok tani “Karya Tani Mas” bekerja sama dengan pihak perusahaan (PT Sinar Mas) menciptakan suatu produk unggulan yang mana bahan bakunya dari turunan kelapa yaitu nira kelapa dan jahe yang diperoleh dari hasil perkebunan masyarakat kemudian diolah secara bertahap sehingga menjadi serbuk/kristal yang dinamakan “Gula Semut” dan dipadukan dengan serbuk “Jahe Merah”.

Penamaan gula semut karena bentuknya menyerupai sarang semut di tanah. Beberapa keunggulan gula semut adalah aroma yang khas, umur penyimpanan yang panjang dengan kadar air 2-3%, mudah larut dalam air dingin/panas, pengemasan yang praktis dalam kantong dan mudah dikombinasikan dengan bahan lain pada industri pengolahan makanan dan minuman. Gula semut merupakan salah satu bahan pemanis alami yang populer dipasar Internasional dan ada yang sudah dimanfaatkan sebagai pemanis alami dalam dunia makanan dan minuman tanpa gula pasir.



Proses pengolahan gula semut selama ini dilakukan kelompok tani dengan cara memanaskan bahan baku nira segar dan menguapkan airnya pada suhu 97oC sampai 120oC lebih, hingga jenuh dan berlangsung proses kristalisasi gula dari nira kelapa. Kemudian didinginkan sambil diaduk dan ditekan (digosok) sampai menjadi serbuk .



TERIMA KASIH

