

## Peningkatan Perekonomian melalui Potensi Desa Sumbergiri, Kecamatan Ponjong, Kabupaten Gunung Kidul

Niko Yonathan<sup>1</sup>, Vini Alvionita<sup>2</sup>, Yakub Ricky Widyatma<sup>3</sup>, Gusti Ayu Putu Ganish Savitri<sup>4</sup>, Timotius Ferdinand Wijayanta<sup>5</sup>, Theresia Arini Wiknyo Broto<sup>6</sup>, Stefanus Albert Setyawan<sup>7</sup>, Aurelline Maharani Geshandy<sup>8</sup>, Dionisius Irfando<sup>9</sup>, Louis Sidabutar<sup>10</sup>, Yohanes Mario Pratama<sup>11</sup>

Universitas Atma Jaya Yogyakarta, Jl Babarsari No. 44, Janti, Caturtunggal, Kec. Depok, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta 55281

Email: [yohanes.mario@uajy.ac.id](mailto:yohanes.mario@uajy.ac.id)<sup>11</sup>

**Received: June 7, 2021; Revised: December 21, 2021 ; Accepted for Publication: December 3, 2021 ; Published: January 5, 2022**

**Abstract** — Sumbergiri is one of the villages in Kapanewon Ponjong, Kabupaten Gunungkidul, Special Region of Yogyakarta. The potential of the village in Sumbergiri encompasses the results of nature (both farming, agriculture, etc.) and the tourist objects of Telaga Kepleng. One of the goals it set up was to raise the economic value of Sumbergiri village to the country. In addition, there is a need to give literature to the Sumbergiri village community about the planning of the development of a tourist resort in Telaga Kepleng and the cooking results of pedestrians and corn rice through pocket books as media information. Data retrieval such as information on village potential, Sumbergiri village profile data, mining tourism work program, and the content of pedestrian and corn rice pieces taken through journals, articles, and information from the Internet that is designed in the form of videos and e-books. The results of the first work program are e-book and video potential of the Sumbergiri village. While the second output discussed about pocket book which contains explanations of Peyek Pedari and corn rice to the composition contained therein. Hopefully, the results of the two work programmes can be used in the development of Sumbergiri Village in the future.

**Keywords** — - Sumbergiri Village, Village Potential Aspect, KKN UAJY, Tourist Attraction, Peyek Pedari, Beras Jagung

**Abstrak**—Desa Sumbergiri merupakan salah satu kelurahan yang berada di Kapanewon Ponjong, Kabupaten Gunungkidul, Daerah Istimewa Yogyakarta. Potensi desa yang ada di Desa Sumbergiri meliputi hasil alam (baik perkebunan, pertanian, dan sebagainya) dan objek wisata Telaga Kepleng. Salah satu tujuan didirikannya tempat wisata tersebut yakni untuk meningkatkan nilai ekonomi masyarakat Desa Sumbergiri hingga negara. Selain itu, perlu adanya pemberian literasi kepada masyarakat Desa Sumbergiri tentang perencanaan pembangunan tempat wisata Telaga Kepleng serta hasil kuliner peyek pedari dan beras jagung melalui buku saku sebagai media informasinya. Pengambilan data berupa informasi potensi desa, data profil Desa Sumbergiri, program kerja wisata pemancingan, serta kandungan peyek pedari dan beras jagung yang diambil melalui jurnal, artikel, dan informasi dari internet yang disusun dalam bentuk video dan e-book. Hasil output program kerja pertama yaitu e-book dan video potensi Desa Sumbergiri. Output kedua membahas tentang buku saku yang berisikan penjelasan terkait peyek pedari dan beras jagung hingga komposisi yang terkandung di dalamnya. Diharapkan hasil kedua output program kerja tersebut bisa dimanfaatkan dalam rangka pengembangan Desa Sumbergiri di masa yang akan datang

**Kata Kunci**— Desa Sumbergiri, Potensi Desa, KKN UAJY, Pariwisata, Telaga Kepleng Peyek Pedari, Beras Jagung.

### I. PENDAHULUAN

satu kota tujuan destinasi wisata baik wisatawan domestik maupun wisatawan mancanegara. Kota yang dijuluki “Kota Istimewa” ini menyimpan banyak destinasi wisata alam, budaya, hingga wisata kuliner. Hampir di setiap wilayah memiliki pariwisata, budaya, dan kuliner dengan ciri khas masing-masing. Keberagaman sektor pariwisata di Yogyakarta menjadi daya tarik yang menjadikan Yogyakarta sebagai kota yang populer dikunjungi wisatawan. Potensi pariwisata seperti ini sudah seharusnya dikelola dan dikembangkan oleh masyarakat.

Jika menjelajahi setiap sudut Yogyakarta, akan dengan mudah menjumpai desa-desa wisata. Desa wisata merupakan salah satu program yang kini semakin dikembangkan guna meningkatkan potensi pariwisata. Dalam pengelolaan desa wisata, tentunya tidak terlepas dari masyarakat desa yang bekerja sama membangun pariwisata yang ada di desa. Masyarakat berperan penting dalam merawat dan melestarikan pariwisata agar dapat menarik perhatian serta minat berkunjung wisatawan.

Ada banyak desa di Yogyakarta yang berpotensi untuk dijadikan desa wisata, salah satunya adalah Desa Sumbergiri yang terletak di Kecamatan Ponjong, Kabupaten Gunung Kidul. Sebagaimana yang kita ketahui, Kabupaten Gunungkidul termasuk daerah dengan iklim tropis dan wilayah yang didominasi dengan kawasan perbukitan karst [1]. Desa Sumbergiri berada jauh di pelosok Kabupaten Gunungkidul dan masih belum banyak diketahui serta terpublikasi di masyarakat terutama Yogyakarta. Meskipun berada jauh di pelosok, Desa Sumbergiri sebetulnya memiliki potensi alam yang dapat dikelola, terutama potensi alam yang terdapat di Desa Sumbergiri seperti perkebunan palawija, sawah, telaga, peternakan, dan masih banyak lagi. Melihat Desa Sumbergiri berpotensi untuk dikembangkan, kelompok 38 KKN 79 merancang program pengembangan Telaga Kepleng menjadi objek wisata pemancingan di Desa Sumbergiri. Program Potensi Desa Wisata Pemancingan Telaga Kepleng Desa Sumbergiri bertujuan untuk lebih memajukan Desa Sumbergiri. Adanya wisata pemancingan Telaga Kepleng ini diharapkan dapat membuka peluang kerja bagi masyarakat Desa Sumbergiri. Jika dikelola dengan baik, maka wisata pemancingan Telaga Kepleng ini dapat menjadi salah satu sumber pendapatan masyarakat Desa Sumbergiri sehingga dapat menyokong perekonomian

## II. METODE PENGABDIAN

Kuliah Kerja Nyata *Society 5.0* Periode 79 Universitas Atma Jaya Yogyakarta dilakukan secara daring. Diskusi yang dilakukan oleh kelompok melalui media Microsoft Teams dan Whatsapp. Adapun beberapa sistematika yang dilakukan oleh kelompok dalam melaksanakan program kerja ini yaitu pertama-tama kelompok menentukan ketua dari program kerja ini. Kedua, kelompok berdiskusi mengenai program kerja potensi desa dan buku saku yang akan dilakukan. Kelompok melakukan pembagian tugas yang terdiri dari tim laporan potensi desa, *e-book* potensi desa, buku saku potensi desa, *e-book* buku saku, dan jurnal program kerja. Pembagian tugas ini dilakukan agar pengerjaan tugas dapat dilakukan secara efektif dan efisien. Terkait dengan bentuk program kerja potensi desa dan buku saku, kelompok sepakat untuk mengemas dalam bentuk video dan *e-book*. Sistematika pengerjaan laporan KKN diawali dengan identifikasi masalah yang terdapat dalam objek penelitian. Selanjutnya, kelompok melakukan studi pustaka dan mengumpulkan data. Setelah mendapatkan data yang cukup, kelompok melakukan analisis dan penarikan kesimpulan. Tahap akhir adalah dibuatnya laporan dan buku saku program kerja. Sistematika jurnal KKN merupakan ringkasan dan disusun berdasarkan laporan yang telah dibuat oleh anggota kelompok. Proses penyusunan program kerja menggunakan Google Docs agar semua anggota dapat mengakses dan dilakukan sesuai dengan pembagian tugas yang sudah ditentukan sebelumnya.

Tujuan yang ingin dicapai dalam program kerja ini yaitu masyarakat Desa Sumbergiri mengetahui pentingnya potensi desa dan dapat mengembangkan potensi desa yang dimiliki agar dapat bermanfaat dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat desa. Masyarakat desa dapat mengembangkan potensi desa yang semula tidak digunakan dengan mengubahnya menjadi tempat rekreasi yang menyenangkan bagi masyarakat desa, khususnya Desa Sumbergiri dan juga masyarakat umum. Manfaat dari program kerja potensi desa yaitu agar dapat mengembangkan salah satu potensi desanya agar dapat dikenal oleh masyarakat umum, menarik wisatawan untuk masuk dan dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat Desa Sumbergiri. Manfaat penyusunan buku saku potensi desa tentang desa wisata dan pemancingan yaitu agar masyarakat desa memiliki panduan dalam membuat atau membangun sebuah pemancingan yang akan berguna dalam meningkatkan perekonomian Desa Sumbergiri.

## III. HASIL DAN PEMBAHAAN (HEADING 1)

### Potensi Desa

Potensi didefinisikan sebagai daya atau kemampuan yang berpeluang untuk dikembangkan. Potensi desa diartikan sebagai kemampuan atau kekuatan yang dimiliki oleh desa yang memiliki peluang untuk dikembangkan dengan tujuan untuk meningkatkan kualitas hidup masyarakat setempat [2]. Program kerja yang diusulkan oleh kelompok adalah wisata pemancingan Telaga Kepleng dan olahan makanan beras jagung dan peyek pedas Sumbergiri (Peyek Pedari).

#### 1. Desa Sumbergiri

Desa Sumbergiri merupakan salah satu kelurahan yang berada di Kecamatan Ponjong, Kabupaten Gunungkidul. Desa Sumbergiri memiliki sebanyak 11 padukuhan dengan total Rukun Tetangga (RT) sebanyak 64. Jumlah kepala keluarga di Desa Sumbergiri sebanyak 1.476 [3]. Berada pada wilayah perbukitan, Desa Sumbergiri memiliki luas wilayah sebesar 1.382,49 Ha. Salah satu sumber pendapatan masyarakat Desa Sumbergiri berasal dari hasil alam yang dikelola. Beberapa sumber daya alam yang terdapat pada Desa Sumbergiri yaitu perkebunan, perikanan, peternakan, buah-buahan, tanaman palawija, dan sawah.

#### Sumber Daya Alam Desa Sumbergiri

Berikut adalah beberapa dokumentasi sumber daya alam yang ada di Desa Sumbergiri.

##### 1. Padi



Gambar 1 Tanaman Padi

##### 2. Jagung



Gambar 2 Tanaman Jagung

### 3. Singkong



Gambar 4 Tanaman Singkong



Gambar 3 Tanaman Kacang Tanah

### 4. Pohon Suren/Ingul



Gambar 5 Tanaman Suren

### 5. Tebu



Gambar 6 Tanaman Tebu

### 6. Kacang Tanah

#### Wisata Pemancingan Telaga Kepleng

Pariwisata merupakan kegiatan bepergian yang dilakukan oleh individu maupun kelompok orang yang meninggalkan tempat asalnya untuk mengunjungi objek-objek wisata di suatu daerah dalam waktu tertentu [4]. Berwisata biasanya menjadi salah satu pilihan masyarakat untuk melepas penat. Suatu daerah yang memiliki sektor pariwisata dapat mendongkrak ekonomi, baik ekonomi masyarakat setempat maupun pendapatan negara. Pembangunan pada sektor pariwisata bertujuan untuk mengurangi tingkat kemiskinan, melestarikan lingkungan, dan sumber daya alam [5]. Melihat pariwisata berpotensi meningkatkan perekonomian masyarakat, kelompok 38 merancang program kerja wisata pemancingan Telaga Kepleng. Program kerja potensi desa membahas pengembangan Telaga Kepleng menjadi wisata pemancingan. Telaga Kepleng masih belum memiliki fasilitas atau dapat dikatakan hanya telaga saja. Oleh karena itu, pembangunan wisata pemancingan Telaga Kepleng harus dibangun dari awal. Ada beberapa fasilitas yang dapat dibangun pada wisata pemancingan Telaga Kepleng, antara lain:

1. Gazebo  
Gazebo merupakan fasilitas ruang terbuka yang digunakan untuk tempat berkumpul dan bersantai bersama keluarga dan kerabat.
2. Kios Sewa Alat Pancing  
Kios sewa alat pancing menyediakan peralatan untuk memancing seperti joran, nikelin atau kawat untuk memancing, kili-kili, timah, kenur, penggulung, pelampung, umpan, dan gunting.
3. Warung Makan Bakaran  
Kedai makan ini merupakan tempat makan yang menyajikan menu-menu bakaran dengan bumbu khas Jawa.
4. Kios Oleh-Oleh  
Kios oleh-oleh akan menjual buah tangan yang bernuansa tradisional khas daerah setempat.
5. Toilet  
Toilet merupakan fasilitas umum yang harus dimiliki suatu objek wisata.
6. Loket Tiket

Loket tiket merupakan tempat pengunjung membeli tiket untuk masuk objek wisata.

## Buku Saku

Buku Saku Desa Sumbergiri membahas terkait dengan olahan dari potensi desa yang meliputi informasi mengenai kandungan gizi, bahan, dan proses pengolahan dari peyek pedas Sumbergiri dan beras jagung. Olahan beras jagung dan peyek pedas ini dapat menjadi referensi bagi masyarakat



Gambar 7 Cover Buku Saku Peyek Pedas Sumbergiri (Peyek Pedari)



Gambar 8 Cover Buku Saku Beras Jagung

Desa Sumbergiri dalam mengolah potensi desa mereka. Berikut merupakan penjelasan mengenai Peyek Pedas dan Beras Jagung, yaitu:

### 1. Peyek Pedas Sumbergiri

Peyek Pedas Sumbergiri atau Pedari merupakan sebuah olahan dari rempeyek yang sudah dilakukan sedikit

modifikasi dari rempeyek pada umumnya. Produk ini dapat juga dicampur dengan bubuk cabai yang dapat dipilih tingkat kepedasannya. Produk Pedari diangkat menjadi sebuah program kerja buku saku karena terdapat potensi desa berupa kacang dan cabai di Desa Sumbergiri. Bahan utama pembuatan peyek ini adalah kacang tanah dan cabai yang memiliki nilai gizi yang baik untuk dikonsumsi. Kacang tanah memiliki nilai gizi seperti energi sebanyak 567 gram, protein sebanyak 25,8 gram, lemak sebanyak 49,24 gram, serat sebanyak 16,13 gram, sodium sebanyak 8,5 gram, dan karbohidrat sebanyak 18 gram. Cabai juga memiliki nilai gizi seperti energi sebanyak 6 gram, protein sebanyak 0,3 gram, lemak sebanyak 1,3 gram, serat sebanyak 0,2 gram, dan karbohidrat sebanyak 0,1 gram [6]. Pengolahan dan pembuatan peyek pedas Sumbergiri meliputi beberapa bahan dan cara pengolahan, seperti:

1. 175 gram tepung beras
2. 1 sendok makan tepung sagu
3. 1 butir kuning telur
4. 275 ml santan dari  $\frac{1}{4}$  butir kelapa
5. 10 lembar daun jeruk (dibuang tulangnya, diiris halus)
6. 100 gram kacang tanah, dibelah dua, digoreng setengah matang.
7. 800 ml minyak goreng.
8. Cabai rawit secukupnya (dipotong tipis-tipis bersama bawang putih, lalu dijemur selama kurang lebih empat hari tergantung panasnya hari).
9. Garam
10. Gula
11. Penyedap rasa

Bahan-bahan bumbu halus:

- a. 6 butir bawang merah
- b. bawang putih secukupnya
- c. 2 sendok teh ketumbar
- d. 3 cm kencur
- e. 2 cm kunyit, dibakar
- f.  $\frac{3}{4}$  sendok teh garam
- g.  $\frac{1}{4}$  sendok teh gula pasir
- h. 4 butir kemiri, disangrai

Cara membuat Peyek Pedari:

1. Pertama-tama, yang perlu dilakukan adalah membuat peyek. Campur semua bahan (kecuali kacang dan minyak) dengan bumbu halus, lalu aduk hingga tercampur rata.
2. Setelah mencampur adonan dengan rata, panaskan minyak goreng dalam wajan. Setelah minyak dalam wajan sudah panas, ambil satu sendok sayur adonan dan tambahkan kacang secukupnya.
3. Adonan dimasak dengan cara menuangkan adonan di sisi penggorengan, kemudian siram dengan minyak goreng sampai adonan terlepas dari wajan.
4. Lakukan proses penggorengan peyek hingga kering, lalu tiriskan.
5. Selanjutnya adalah membuat bubuk cabai. Pertama-tama, ambil cabai dan bawang putih kering, lalu dimasukkan ke dalam blender untuk dihaluskan.

6. Setelah bumbu menjadi halus, campurkan lada, penyedap rasa, gula dan garam secukupnya.

## 2. Beras Jagung

Jagung merupakan pahan pangan yang cukup mudah diolah menjadi beberapa produk seperti tepung maizena, minyak jagung, pakan ternak, dan lain-lain [7]. Beras jagung merupakan salah satu makanan yang memiliki kandungan mineral yang beragam seperti fosfor, magnesium, mangan, seng, selenium besi, dan tembaga [8]. Kandungan serat pada jagung juga dapat mengikat kolesterol sehingga dapat menurunkan penyerapan kolesterol pada usus dengan cara mengekskresikan kolesterol ke feses [9]. Beberapa daerah di Indonesia sudah ada yang menggunakan beras jagung sebagai alternatif untuk makanan pokok. Beras jagung merupakan sebuah olahan dari potensi Desa Sumbergiri yaitu jagung yang kemudian diolah hingga dapat dikonsumsi menjadi beras jagung. Produk ini menggunakan bahan utama berupa jagung yang kemudian dikeringkan dan dikemas. Produk ini diangkat menjadi sebuah program kerja buku saku karena terdapat potensi desa berupa pertanian jagung dan kelompok melihat ada potensi untuk dikembangkan. Jagung memiliki nilai gizi seperti energi sebanyak 381 kkal, protein sebanyak 9,52 gram, lemak sebanyak 1,19 gram, karbohidrat sebanyak 73,81 gram, serat sebanyak 4,8 gram, dan zat besi sebanyak 2,57 gram

Pengolahan dan pembuatan beras jagung meliputi beberapa bahan dan cara pengolahan, yaitu:

1. Pertama-tama, lakukan proses penjemuran jagung selama tiga hari.
2. Setelah jagung mengering, lakukan proses pelepasan biji jagung dari bonggolnya.
3. Kemudian lakukan penggilingan jagung yang telah ditumbuk menggunakan mesin penggiling menjadi tepung jagung.
4. Setelah jagung menjadi tepung, lakukan perendaman tepung jagung dalam air selama dua hari.
5. Setelah direndam selama dua hari, tiriskan tepung jagung yang telah direndam.
6. Lakukan proses pengayakan pada jagung yang telah dilumuri tepung.
7. Setelah diayak, lakukan proses pengukusan jagung yang telah dilumuri tepung selama 30 menit.
8. Setelah dikukus, lakukan proses penjemuran jagung sampai kering selama dua sampai tiga hari.
9. Tahap terakhir adalah dilakukan pengemasan beras jagung.

Jika beras jagung tersebut ingin dimakan, beras jagung tersebut harus dimasak atau ditanak selama 10 menit. Olahan beras jagung ini akan dikemas dalam kemasan kering dan kedap udara menggunakan plastik nilon agar lebih awet. Pemilihan bahan kemasan menggunakan plastik nilon karena plastik nilon merupakan bahan yang *waterproof* sehingga beras jagung di dalamnya tidak akan lembab. Jika beras jagung lembab, maka beras jagung akan berair dan

membusuk. Pemilihan bahan kemasan plastik nilon ini juga akan mempertimbangkan *food grade* agar tidak ada zat atau bahan kimia dari kemasan yang akan mencemari makanan. Beras jagung biasanya dikemas dalam ukuran 500 gram per kemasan.

## IV. KESIMPULAN

Program Kuliah Kerja Nyata (KKN) periode 79 kelompok 38 terdiri dari Potensi Desa Sumbergiri dan Buku Saku Olahan Peyek Pedas Sumbergiri dan Beras Jagung dengan *output* video dan *e-book* yang kelompok harap dapat membantu masyarakat Desa Sumbergiri dalam mengembangkan potensi desa yang mereka miliki dan menambah pengetahuan terhadap olahan yang dapat dibuat dari potensi desa yaitu kacang, cabai, dan jagung. *E-book* dan video potensi Desa Sumbergiri membahas tentang potensi pariwisata pemancingan yang dapat dibangun dan dikembangkan di Desa Sumbergiri yang diharapkan dapat membantu perekonomian masyarakat desa. Selain itu, Buku Saku Olahan Peyek Pedas dan Beras Jagung membahas tentang bahan dan cara pengolahan peyek pedas yang diambil dari potensi Desa Sumbergiri yaitu kacang dan cabai. Pada olahan beras jagung, juga diberikan informasi mengenai bahan dan cara pengolahannya. Kedua *output* buku saku diharapkan dapat membantu masyarakat dalam mengolah dan memanfaatkan potensi desa.

## UCAPAN TERIMAKASIH

Terima kasih kami ucapkan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian pada Masyarakat (LPPM) Universitas Atma Jaya Yogyakarta selaku penyelenggara program Kuliah Kerja Nyata (KKN) karena telah menyelenggarakan Program Kuliah Kerja Nyata (KKN) Periode 79 serta pihak lain yang belum disebutkan semuanya dalam penyusunan jurnal pengabdian masyarakat ini

## DAFTAR PUSTAKA

- [1] S. Hutomo, Y. I. Suryanto, and N. Kurniawati, "Pembentukan [1] "Kondisi Umum." [Online]. Available: <https://gunungkidulkab.go.id/D-74db63a914e6fb0f4445120c6fa44e6a-NR-100-0.html>.
- [2] A. Soleh, "Strategi Pengembangan Potensi Desa," J. Sungkai, vol. 5, no. 1, pp. 35–52, 2017.
- [3] "Tabel Data Kependudukan berdasar Populasi Per Wilayah." [Online]. Available: <https://www.sumbergiri-ponjong.desa.id/first/wilayah>.
- [4] N. Ribeiro, "No 主観的健康感を中心とした在宅高齢者における健康関連指標に関する共分散構造分析Title," vol. 7, no. 2, pp. 136 – 149, 2014.
- [5] G. K. Sutawa, "Issues on Bali Tourism Development and Community Empowerment to Support Sustainable Tourism Development," *Procedia Econ. Financ.*, vol. 4, no. Icsmed, pp. 413–422, 2012, doi: 10.1016/s2212-5671(12)00356-5.
- [6] F. Indonesia, "Informasi Gizi Kacang Tanah," 2008. [Online]. Available: <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/kacang-tanah?portionid=61028&portionamount=100,000>.
- [7] A. Tangkilisan et al., "PEMANFAATAN PANGAN LOKAL BERAS JAGUNG (Zea Mays L) PADA KONSUMSI PANGAN DI KABUPATEN MINAHASA SELATAN," *Cocos*, vol. 3, no. 6, 2013.
- [8] B. Krisnamurthi, "Manfaat jagung dan peran produk bioteknologi Serealia dalam menghadapi krisis pangan , pakan dan energi di Indonesia," *Pros. Pekan Serealia Nas.*, pp. 978–979, 2010.
- [9] S. P. Fungsional, "Jagung sebagai Sumber Pangan Fungsional," *Iptek Tanam. Pangan*, vol. 6, no. 1, pp. 41–56, 2015.

- [10] F. Indonesia, "Informasi Gizi Cabe dengan Kacang-Kacangan," 2008. [Online]. Available: [https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/cabe-dengan-kacang-kacangan-\(kalengan\)](https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/cabe-dengan-kacang-kacangan-(kalengan)).
- Kelompok Asuhan Mandiri Tanaman Obat Keluarga (TOGA) dan Akupresur di Kecamatan Sanden, Kabupaten Bantul," *Patria*, vol. 2, no. 1, p. 1, 2020.
- [2] Andy Januar Wicaksono, Suyoto, and Pranowo, "A proposed method for predicting US presidential election by analyzing sentiment in social media," in *2016 2nd International Conference on Science in Information Technology (ICSITech)*, 2016, pp. 276–280.
- [3] H. K. Sumartiningtyas, "Ilmuwan Temukan Kesamaan Persahabatan Gorila dan Manusia dalam Bersosialisasi," *Kompas.com*, 03-Aug-2020.

PENULIS



Dionisius Irfando  
Program Studi Ilmu Hukum  
Fakultas Hukum  
Universitas Atma Jaya  
Yogyakarta



Theresia Arini Wiknyo  
Broto  
Program Studi Teknik  
Industri  
Fakultas Teknologi Industri  
Universitas Atma Jaya  
Yogyakarta



Timotius Ferdinand Wijayanta  
Program Studi Informatika  
Fakultas Teknologi Industri  
Universitas Atma  
Jaya Yogyakarta



Niko Yonathan  
Program Studi Akuntansi  
Fakultas Bisnis dan Ekonomi  
Universitas Atma Jaya  
Yogyakarta



Stefanus Albert Setyawan  
Program Studi Teknik Industri  
Fakultas Teknologi Industri  
Universitas Atma Jaya  
Yogyakarta



Louis Sidabutar  
Program Studi Sistem  
Informasi  
Fakultas Teknologi Industri  
Universitas Atma Jaya  
Yogyakarta



Vini Alvionita  
Program Studi Ilmu  
Komunikasi  
Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu  
Politik  
Universitas Atma Jaya  
Yogyakarta



Yakub Ricky Widyatma  
Program Studi Sistem  
Informasi  
Fakultas Teknologi Industri  
Universitas Atma Jaya  
Yogyakarta



Aurelline Maharani Geshandi  
Program Studi Ilmu Hukum  
Fakultas Hukum  
Universitas Atma Jaya  
Yogyakarta



Gusti Ayu Putu Ganish Savitri  
Program Studi Ilmu Komunika  
Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu  
Politik  
Universitas Atma Jaya  
Yogyakarta



Yohanes Mario Pratama, S.E.,  
M.Acc.  
Dosen Prodi Akuntansi,  
Fakultas Bisnis dan  
Ekonomika, Universitas Atma  
Jaya Yogyakarta