

Inovasi Pengembangan Komoditas Cabe Desa Sidomulyo

Beatrix K Sidharta, Kadek Bramanda Deva, Maria Anggita Hanindya Sari, Kristoforus Dwirama Pramanditya, Alessandra Anasthasya Anggabrata, Franciskus Dimas P., I Gusti Ngurah Bagus Sathya W., Brigitha Priskila Watuseke, Ignasius Trisna Laksana, Axell Marvelino Wijaya, Fedelis Brian Putra Prakasa
Universitas Atma Jaya Yogyakarta, Jl. Babarsari No.44, Yogyakarta 55281 Indonesia
Email: fedelis.brian@ujy.ac.id

Received: October 30, 2022; Revised: -; Accepted for Publication: January 25, 2023; Published January 25, 2023

Abstract — *Chili pepper (Capsicum frutescens) is a fruit of plants from the genus Capsicum that is notable for its spicy taste. Chili pepper is popular in many countries, especially Indonesia. Chili pepper is cultivated in many parts of Indonesia, especially at Sidomulyo Village, Bambanglipuro Sub-district, Bantul District, Special Region of Yogyakarta. In 2020, Sidomulyo's chili pepper production reach 448 quintals, making chili pepper one of the largest commodities in Sidomulyo. However, chili pepper's prices are volatile, this alone could damage the producer as the price go down and low demand happened, chili pepper has a risk of spoiling or rotting. To overcome this, Sidomulyo villagers could produce chili-related products. One of the chili-related products that are popular is chili powder. Chili powder can be produced by drying up peppers under the sunlight and then grinded into a coarse powder. Then roast the coarse powder briefly before it's blended with previously fried garlic until it's smooth and fine. Then roast the mix for 20 minutes while adding spices. After it's done, the powder is ready to consume. An attractively packaged bottle of chili powder can provide new business opportunities and is expected to increase the economic growth of Sidomulyo Village.*

Keywords — Chili pepper, Chili powder, Economic growth

Abstrak—Cabai rawit (*Capsicum frutescens*) adalah buah dari tanaman genus *Capsicum* yang terkenal akan cita rasa pedasnya. Cabai rawit terkenal di berbagai negara, termasuk di Indonesia. Cabai rawit dibudidayakan di berbagai daerah di Indonesia, terutama di Desa Sidomulyo, Kecamatan Bambanglipuro, Kabupaten Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta. Hasil produksi cabai rawit Desa Sidomulyo pada tahun 2020 mencapai 448 kw, menjadikan cabai rawit sebagai salah satu komoditas pertanian terbesar di Desa Sidomulyo. Akan tetapi, harga cabai di Indonesia memiliki sifat yang fluktuatif, hal ini dapat menyebabkan kerugian bagi para produsen disaat harga cabai turun dan permintaan rendah, karena cabai memiliki risiko cepat rusak atau busuk. Dalam mengatasi permasalahan ini, masyarakat Desa Sidomulyo dapat memproduksi olahan berbasis cabai. Salah satu olahan cabai rawit yang terkenal adalah bubuk cabai. Bubuk cabai dapat diolah dengan cara mengeringkan cabai rawit di bawah sinar matahari kemudian ditumbuk kasar. Bubuk kasar tersebut kemudian disangrai sebentar sebelum dihaluskan bersamaan dengan bawang putih yang telah digoreng hingga halus. Hasilnya kemudian disangrai selama 20 menit sambil menambah bumbu rempah. Setelah selesai, bubuk cabai siap untuk dikonsumsi. Sebotol bubuk cabai yang dikemas dengan menarik dapat memberikan peluang usaha baru dan diharapkan untuk meningkatkan pertumbuhan ekonomi dari Desa Sidomulyo.

Kata Kunci—Cabai rawit, Bubuk cabai, Pertumbuhan ekonomi

I. PENDAHULUAN

Situasi pandemi tidak menyurutkan semangat kami untuk melakukan kegiatan pengabdian masyarakat ke desa-desa tertentu. Program kegiatan pengabdian masyarakat yang semula dilakukan secara langsung dengan masyarakat desa, menjadi hanya dilakukan melalui daring. Pada periode pengabdian masyarakat saat ini, menjadi periode yang dilakukan harus dilakukan secara daring atau menjadi pengabdian masyarakat dengan metode *society 5.0*. Penulis diberikan kesempatan untuk dapat memberikan sumbangsih pengabdian kepada masyarakat di Desa Sidomulyo, Kapanewon Bambanglipuro, Kabupaten Bantul. Berdasarkan data yang dimuat di BPS (Badan Pusat Statistik) Desa Sidomulyo memiliki Luas 8,05 atau sekitar 35,46% dari luas Kapanewon Bambanglipuro dengan luas lahan pertanian sebesar 357,38 Ha, sedangkan luas lahan non pertaniannya sebesar 393,94 Ha. Desa Sidomulyo memiliki 13.539 penduduk yang tersebar di 100 Rukun Tetangga dalam 15 Pedukuhan [1].

Berdasarkan data yang dimuat di BPS, Desa Sidomulyo memiliki potensi desa yang besar pada sektor pertanian yaitu cabai. Pada tahun 2019 sendiri, Kapanewon Bambanglipuro memanen cabai sebanyak 945 kwintal [1]. Dilatarbelakangi hal tersebut, penulis mengusung inovasi dalam bentuk pengolahan cabai menjadi bubuk cabai atau abon cabai. Komoditas cabai di Indonesia cenderung memiliki harga yang fluktuatif, di mana saat ini cabai cenderung dihargai murah di pasaran. Potensi cabai yang dimiliki oleh desa Sidomulyo ini dapat dijadikan peluang baru untuk memanfaatkan cabai menjadi suatu produk menarik yang memiliki nilai ekonomi tinggi. Cabai merupakan bahan pangan yang cepat membusuk, untuk mengantisipasi hal tersebut, maka cabai dapat diolah menjadi berbagai macam produk olahan yang memiliki nilai tambah. Pada umumnya cabai dapat diolah menjadi olahan kering seperti sambal atau saus ataupun dapat diolah secara basah seperti contohnya diolah menjadi abon cabai.

Selain hasil pertaniannya, Desa Sidomulyo juga memiliki potensi di bidang kewirausahaan lain, hal ini terlihat dari berbagai hasil produksi, seperti briket jaggel jagung, agrobisnis pisang, serta berbagai olahan teh bunga telang. Berdasarkan hal tersebut, penulis ingin mengembangkan bidang kewirausahaan Desa Sidomulyo dengan memberikan cara dalam memasarkan hasil produksi. kelompok akan berfokus pada *digital marketing*, yaitu pemasaran berbasis internet, di mana pemasaran hasil produksi akan dilakukan dengan media seperti website, media sosial, email, dan aplikasi seluler.

II. METODE PENGABDIAN

Proses program pengabdian masyarakat dengan metode *society 5.0* yang dilaksanakan dengan tidak adanya penerjunan mahasiswa ke daerah pelaksanaan yang sudah ditentukan sehingga semua aktivitas dilakukan secara daring, mulai dari diskusi, bimbingan bersama Pendamping Lapangan, hingga pencarian data dan informasi untuk keperluan laporan kegiatan didapat melalui internet (jurnal online, situs resmi, *e-book*, dan lain- lain.)

A. Sasaran Penelitian

Sasaran Penelitian program pengabdian masyarakat metode *society 5.0* dari kelompok ini yaitu seluruh masyarakat di Desa Sidomulyo, Kecamatan Bambanglipuro, Kabupaten Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta.

B. Pemetaan Fokus Permasalahan

Seluruh data yang akan kami gunakan khususnya data dari Desa Sidomulyo, sebelumnya disesuaikan terlebih dahulu dengan topik yang ingin kami bahas. Selanjutnya setelah memutuskan topik yang ingin dibahas selanjutnya dilakukan analisis. Analisis dengan melakukan pembahasan tentang beberapa sektor yang menjadi potensi desa yaitu pertanian dan kewirausahaan. Hasil bahasaan ini memfokuskan untuk mengembangkan tanaman cabai sebagai industri usaha baru berupa bubuk cabai.

C. Metode Penelitian

Laporan ini disusun dengan metode kualitatif. Metode kualitatif dilakukan dengan mencari, memahami serta mengelola data-data dari berbagai sumber yang *valid*.

D. Metode Pencarian Data

Dalam penyusunan Laporan program pengabdian masyarakat *society 5.0*, menggunakan metode pencarian data secara *desktop research* maksudnya, seluruh data didapat melalui berbagai dokumen yang sesuai dengan topik yang ingin dibahas yang kami peroleh dari berbagai sumber *valid*.

E. Metode Analisis Data

Setelah semua data terkumpul, kami melakukan penyederhanaan data. Hal ini kami lakukan agar laporan ini sesuai dengan topik, kebutuhan desa, dan terbentuk sebagai laporan yang jelas serta rinci. Dalam tahap ini kami mengidentifikasi seluruh faktor kewirausahaan dalam pengolahan serta pemasaran bubuk cabe, yang kami harap sebagai inovasi usaha dan sumber perekonomian baru bagi masyarakat.

F. Metode Penarikan Kesimpulan

Kesimpulan dihasilkan sesuai analisis dan proses program kerja kelompok. Pada bagian ini akan dibahas berbagai manfaat dan dampak serta saran dari program pengabdian masyarakat yang dilakukan di desa Sidomulyo, Bambanglipuro, Kabupaten Bantul, DIY

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pertanian

Pertanian adalah sebuah kegiatan produksi yang berbasis pada proses pertumbuhan tanaman dan hewan yang dilakukan oleh manusia dalam rangka untuk menghasilkan sebuah produk yang nantinya akan berguna untuk kehidupan umat manusia [2]. Salah satu tanaman yang akan digunakan dalam budidaya tersebut adalah tanaman cabai rawit, salah satu tanaman yang cukup digemari di wilayah Indonesia. Cabai rawit memiliki masa tumbuh hingga 3 tahun dengan buah yang muncul pada ujung tiap ruas tanaman dengan bentuk yang memanjang dan warna matang yang berwarna merah jingga [3]. Adapun gambar yang menunjukkan bentuk fisik dari cabai rawit adalah sebagai berikut:



Gambar 1. Cabai Rawit (*Capsicum frutescens L.*) [4]

Pertanian cabai Desa Sidomulyo merupakan salah satu potensi yang dapat dikembangkan karena, hasil produksi pertanian cabai Desa Sidomulyo pada tahun 2018 mencapai 1.825kw dan pada tahun 2019 sebesar 945kw [1]. Berdasarkan fakta hasil pertanian cabai Desa Sidomulyo, dan permasalahan utama dalam komoditas cabai saat ini yaitu, fluktuasi harga cabai, kelompok ingin mengoptimalkan komoditas cabai Desa Sidomulyo. Optimalisasi komoditas cabai dilakukan dengan memberikan inovasi berupa pengolahan hasil tani cabai menjadi bubuk cabai atau yang sering disebut juga dengan abon cabai. Optimalisasi komoditas cabai ini bertujuan untuk meningkatkan nilai jual dari cabai itu sendiri, dengan diolah menjadi produk baru, tidak hanya mencegah pembuangan cabai yang gagal dijual akibat fluktuasi harga, tapi juga menciptakan lapangan kerja baru bagi masyarakat Desa Sidomulyo. Dalam program kerja optimalisasi komoditas cabai, kelompok akan menjelaskan bagaimana cara pengolahan bubuk cabai, pengemasan yang baik, serta strategi pemasaran yang dapat dilakukan. Program kerja ini nantinya akan diwujudkan dalam dua bentuk yaitu Buku Ajar Elektronik dan video.

Cabai memiliki beberapa kandungan gizi seperti kalori, protein, lemak, karbohidrat, kalsium, Vitamin A, B1, dan Vitamin C. Selain itu, kandungan *capsaicin* yang terdapat di dalam cabai bermanfaat sebagai penangkal iritasi, anti bakteri, anti-diabetes, serta dapat bermanfaat untuk menurunkan kadar kolesterol dalam tubuh. Adapun kandungan kapsikol di dalam cabai yang dapat berguna untuk mencegah penggumpalan darah dalam tubuh. Cabai juga memiliki kandungan zat *oleoresin* yang biasanya

digunakan dalam pembuatan obat yang dapat mengurangi *rheumatik*, sakit kepala, sakit pinggang, dll.

Bahan-bahan yang diperlukan dalam membuat abon cabai adalah 500 gr cabai rawit, 6 siung bawang putih, 1 sdm garam, 2 sdm penyedap rasa, dan 3 sdm gula. Hal penting yang perlu dipersiapkan adalah menjemur cabai di bawah terik matahari hingga kering, setelah dicuci bersih. Selanjutnya, setelah cabai rawit telah kering, pengolahan abon cabai dapat dilanjutkan. Siapkan bawang putih dengan dicuci bersih terlebih dahulu dan di potong. Bawang putih yang telah dipotong lalu di goreng dengan minyak panas sampai matang. Setelah digoreng, tiriskan bawang putih. Cabai rawit yang telah kering lalu dilumat menggunakan blender kasar. Bubuk cabai kering kasar, disangrai selama 5 menit dengan api kecil, lalu didiamkan hingga dingin. Blender bubuk cabai kasar yang telah disangrai bersama dengan bawang putih goreng yang telah digoreng. Selanjutnya sangrai hasil blender bubuk cabai kasar dengan bawang putih goreng, selama disangrai beri garam, penyedap rasa dan gula. Campuran abon cabai disangrai selama 20 menit dengan api kecil. Diamkan dan biarkan hingga dingin abon cabai yang telah jadi. Abon cabai dapat dikemas menggunakan botol plastik bumbu dengan tutup yang dapat dibuka dengan mudah. Selain membahas tentang cara membuat dan pengemasan abon cabai, penulis juga membahas tentang pemasaran yang dapat dilakukan. Pemasaran abon cabai terdiri dari tiga yaitu menentukan harga jual, promosi, dan distribusi. Dalam menentukan harga jual abon cabai, penulis menggunakan rumus dibawah ini:

Harga Jual = Harga Perolehan + (Harga Perolehan X %Margin)

Harga perolehan dapat berupa modal produksi, termasuk didalamnya semua biaya yang dikeluarkan dalam proses pembuatan produk. Harga jual ini sudah mempertimbangkan harga cabai yang terkadang mengalami fluktuasi yang disebabkan oleh berbagai faktor [5].

Bentuk promosi yang disarankan oleh penulis adalah promosi digital. *Digital marketing* atau pemasaran digital dapat diartikan sebagai implementasi dari teknologi digital yang membentuk jaringan online untuk kemudian disalurkan ke pasar dalam bentuk *website*, *digital tv*, dan inovasi baru lainnya termasuk jejaring sosial yang memiliki tujuan untuk memperoleh keuntungan dan membangun relasi dengan konsumen [6]. Promosi digital dapat dilakukan menggunakan media sosial, salah satunya *Facebook Ads* [7]. Penulis menjelaskan bagaimana membuat Halaman *Facebook* atau *Facebook Fan Page*, cara memasang iklan di *Facebook*, dan melakukan pembayaran iklan. Memasang iklan di *Facebook*, produsen sebagai pengguna dapat menentukan anggaran yang ingin dikeluarkan, jadwal tayang iklan, format iklan, serta memasukkan *caption*, gambar, dan tautan yang diinginkan.

Produsen dapat menggunakan pasar digital sebagai sarana dalam mendistribusikan abon cabai. Pasar digital yang dapat digunakan antara lain Tokopedia, Lazada, Shopee, dan Bukalapak. Melalui pasar digital, produsen

sebagai penjual dapat terhubung dengan pembeli dan calon pembeli dan melakukan proses jual-beli, dan tawar-menawar tanpa harus melakukan pertemuan tatap muka secara langsung seperti pada pasar tradisional pada umumnya.

Kewirausahaan

Kewirausahaan merupakan kemampuan mencari, memanfaatkan, dan menciptakan peluang untuk menggapai hal yang diinginkan, di mana peluang tersebut akan muncul dari ide yang dimiliki [8]. Kemampuan kewirausahaan tersebut bersifat kreatif dan inovatif, di mana pelaku usaha dapat melihat dan memanfaatkan peluang dan masukan sehingga dapat terus berkembang. Kewirausahaan sendiri bertujuan agar terjadi perubahan sosial menuju arah yang lebih baik dan menyelesaikan masalah sosial demi kepentingan bersama [9].

Beberapa jenis kewirausahaan yang terdapat di Desa Sidomulyo adalah usaha briket jaggel jagung, aneka olahan bunga telang (teh, sabun mandi, dan sampo), serta agrobisnis pisang. Kelompok ingin mengembangkan potensi Desa Sidomulyo di bidang kewirausahaan dengan mengembangkan cara pemasaran produk-produk hasil produksi secara digital. Pemasaran digital dilakukan melalui media sosial yang bertujuan untuk menggapai calon pembeli secara langsung tanpa harus didatangi. Pemasaran digital sesuai dengan kebutuhan konsumen saat ini, karena kegiatan jual-beli atau transaksi dilakukan secara *online* yang mengurangi waktu, biaya, dan tenaga yang perlu dikeluarkan. Selain itu, pandemi Covid-19 yang menyebabkan ruang gerak yang serba terbatas, membuat para penjual harus mencari cara lain agar tetap bisa memasarkan produk-produknya secara efektif dan efisien. Dengan ini dapat disimpulkan bahwa informasi yang diterima sangatlah mudah karena dengan perkembangan teknologi informasi dapat tersebar dengan mudah [10]. Agar pemasaran digital dapat berjalan dengan semestinya, seorang wirausahawan harus memahami tiga hal penting konsumen, yaitu hati, pikiran, dan semangat [11].

Penulis berfokus pada mengembangkan bidang kewirausahaan Desa Sidomulyo. Penulis membahas bagaimana memasarkan produk-produk yang dihasilkan secara digital. Pemasaran digital merupakan salah satu strategi pemasaran yang dilakukan dengan menggunakan media sosial seperti *Facebook*, *Instagram*, *email*, dan media sosial lainnya. Di dalam ebook Potensi Desa, penulis memberikan cara bagaimana menggunakan *Facebook Ads* dan *Instagram* sebagai sarana dalam pemasaran. *Facebook Ads* merupakan salah satu alat berbayar dalam beriklan di media sosial. Penjual dapat menentukan target audience yang diinginkan, bentuk iklan yang ingin ditampilkan, serta seberapa banyak anggaran yang ingin dikeluarkan untuk satu buah iklan di *Facebook Ads*. Selain *Facebook Ads*, penulis juga memberikan cara bagaimana membuka akun *Instagram* sebagai sarana pemasaran. Berbeda dengan *Facebook Ads*, melakukan pemasaran melalui *Instagram* bertujuan untuk membangun komunitas dan identitas merek (*brand identity*), selain itu menggunakan layanan *Instagram* tidak berbayar seperti *Facebook Ads*, kecuali ingin

menggunakan layanan iklan berbayar yang juga difasilitasi oleh *Facebook Ads*. Melalui akun *Instagram*, penjual dapat menginformasikan tentang nilai-nilai tambah serta manfaat yang dimiliki oleh produk yang dipasarkan, selain itu penjual juga dapat membuat konten-konten menarik untuk mengundang *audience*. Penulis memberikan cara membuat akun *Instagram* serta membuat konten yang dapat dijadikan contoh dalam melakukan promosi menggunakan *Instagram* sebagai bagian dari pemasaran.

Temuan Potensi Desa Sidomulyo

Perkebunan

Di bidang perkebunan, Desa Sidomulyo memiliki potensi pada perkebunan mangga dan pisang. Hasil perkebunan yang paling unggul adalah pisang, terdapat 18 varietas pisang berbeda yang terdapat di Desa Sidomulyo. Salah satu yang diunggulkan dalam hasil perkebunan pisang adalah varietas Pisang Raja (*Musa acuminata* × *M. balbisiana* (AAB Group) 'Silk'). Desa Sidomulyo memiliki beberapa kelompok tani pisang yang menanam berbagai macam pohon pisang. Kelompok tani pisang ini mendapatkan penghasilan dari bibit pisang hingga buah pisang itu sendiri.

Pariwisata

Di bidang pariwisata, Desa Sidomulyo memiliki dua tempat yang menjadi daya tarik wisatawan lokal, yaitu Bukit Panggul dan Taman Kuliner Sidomulyo. Bukit Panggul merupakan destinasi wisata baru yang masih dalam proses pengembangan. Bukit Panggul saat ini banyak dimanfaatkan menjadi bumi perkemahan karena lokasi yang cukup nyaman dan memiliki fasilitas yang memadai sehingga menarik untuk dijadikan tempat berkumpul bersama keluarga dan kerabat. Selain Bukit Panggul, terdapat Taman Kuliner Sidomulyo. Taman Kuliner Sidomulyo merupakan ruang terbuka hijau yang dikembangkan dengan konsep taman desa yang tidak hanya berfungsi sebagai sarana hiburan dan olahraga bagi warga sekitar dan wisatawan lokal, tetapi juga berfungsi sebagai pengontrol kualitas udara di pemukiman padat penduduk terdapat beberapa fasilitas seperti tempat makan dan warung.

IV. KESIMPULAN

Program pengabdian masyarakat metode *society 5.0* di periode saat ini berhasil dilaksanakan oleh kelompok, didapatkan hasil dari program kerja yang telah dilakukan oleh kelompok, yang berupa pengembangan potensi desa. Potensi yang dikembangkan oleh kelompok yaitu berfokus pada hasil pertanian, hasil pertanian ini berupa cabai rawit. Kemudian kelompok juga memberikan cara pemasaran digital untuk melakukan pemasaran hasil potensi desa ini dengan menggunakan *Facebook ads*, yang dimana cabai rawit ini akan dimanfaatkan dan dibuat bubuk cabai, dan kemudian di pasarkan. Hal ini dilakukan mengingat harga cabai yang cukup fluktuatif atau tidak stabil, sehingga bisa memberikan kerugian bagi para petani cabai.

UCAPAN TERIMAKASIH





Ucapan terima kasih ini kami ucapkan kepada Universitas Atma Jaya karena telah menyelenggarakan program ini, sehingga kami dapat memberikan hasil atau *output* yang bermanfaat dan berguna bagi masyarakat desa Sidomulyo. Semoga semua ide yang telah kami berikan dan kami tuangkan dalam laporan program pengabdian masyarakat ini mampu memberikan dampak yang bernilai positif bagi kelompok sendiri maupun masyarakat di desa Sidomulyo.





DAFTAR PUSTAKA

- [1] BPS, *Kecamatan Bambang Lipuro Dalam Angka 2021*. 2021.
- [2] Soetriono and A. Suwandari, *Pengantar Ilmu Pertanian Agraris Agribisnis Industri*, 1st ed. Malang: Intimedia, 2016.
- [3] H. Sjahrudin, "Praktik Motivasi Kerja dan Konsekuensinya Pada Kinerja Aparatur Sipil Negara," no. August, 2016.
- [4] M. A. Lelang, S. Ceunfin, and A. Lelang, "Karakterisasi Morfologi dan Komponen Hasil Cabai Rawit (*Capsicum frutescens* L.) Asal Pulau Timor," *Savana Cendana*, vol. 4, pp. 17–20, 2019, doi: 10.32938/sc.v4i01.588.
- [5] Indonesiabaik.id, "Kawasan Aneka Cabai Meredam Fluktuasi dan Inflasi Cabai," 2021. .
- [6] R. Yacub and W. Mustajab, "ANALISIS PENGARUH PEMASARAN DIGITAL (DIGITAL MARKETING) TERHADAP BRAND AWARENESS PADA E-COMMERCE," 2020. [Online]. Available: <http://ejournal.upi.edu/index.php/manajerial/>.
- [7] A. Wirapraja and N. T. Hariyanti, "Pengaruh Influencer Marketing Sebagai Strategi Pemasaran Digital Era Moderen (Sebuah Studi Literatur)," vol. 15, no. 1, pp. 133–146, 2018.
- [8] Ananda and Rafida, *Pengantar Kewirausahaan*, 1st ed. Medan: Perdana Mulya Sarana, 2016.
- [9] R. Saragih, "Membangun Usaha Kreatif, Inovatif dan Bermanfaat Melalui Penerapan kewirausahaan," *J. Kewirausahaan*, vol. 3, pp. 26–34, 2017.
- [10] T. Pradiani, "Pengaruh Sistem Pemasaran Digital Marketing Terhadap Peningkatan Volume Penjualan Hasil Industri Rumahan," *J. Ilmu Bisnis dan Ekon. Asia*, vol. 11, no. 2, pp. 46–53, 2018.
- [11] F. Kusuma and M. S. Sugandi, "Strategi Pemanfaatan Instagram Sebagai Media Komunikasi Pemasaran Digital Yang Dilakukan Oleh Dino Donuts," *J. Manaj. Komun.*, vol. 3, no. 1, p. 18, 2019, doi: doi: 10.24198/jmk.v3i1.12963.

PENULIS



	<p>Kadek Bramanda Deva, Prodi Akuntansi, Fakultas Bisnis dan Ekonomika, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.</p>
	<p>Maria Anggita Hanindya Sari, Prodi Akuntansi, Fakultas Bisnis dan Ekonomika, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.</p>
	<p>Kristoforus Dwirama Pramanditya, Prodi Ekonomi Pembangunan, Fakultas Bisnis dan Ekonomika, Universitas Atma Jaya Yogyakarta</p>
	<p>Alessandra Anasthasya Anggabrata, Prodi Manajemen, Fakultas Bisnis dan Ekonomika, Universitas Atma Jaya Yogyakarta</p>

	<p>Franciskus Dimas P, Prodi Manajemen, Fakultas Bisnis dan Ekonomika, Universitas Atma Jaya Yogyakarta</p>
	<p>I Gusti Ngurah Bagus Sathya W, Prodi Ilmu Hukum, Fakultas Hukum, Universitas Atma Jaya Yogyakarta</p>
	<p>Brigitha Priskila Watuseke, Prodi Arsitektur , Fakultas Teknik, Universitas Atma Jaya Yogyakarta</p>
	<p>Ignasius Trisna Laksana, Prodi Biologi , Fakultas Teknobiologi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta</p>

	<p>Axell Marvelino Wijaya, Prodi Teknik Informatika, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Atma Jaya Yogyakarta</p>
	<p>Fedelis Brian Putra Prakasa, Prodi Teknik Informatika, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.</p>