

Pengelolaan dan Pemasaran Ganyong sebagai Salah Satu Potensi Pertanian Desa Terbah untuk Mengembangkan Kuliner Yogyakarta

Alexander Ray Saputra, Albertus Agung Richy Millenius, Elizabeth Hartono, Evelin Erlinda Elma Callista, Laurensius Novian Alvin Pradipta, May Yemima Rejekinta Sibero, Nicolas Kevin Hariyono Putra, Sirilus Rugin, Tasya Oktaviana Meyda Suryanto, Wendra Nalanda Winata, Roberto Reno Sitepu
Universitas Atma Jaya Yogyakarta,
Jln. Babarsari No. 44, Kecamatan Depok, Kabupaten Sleman, Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta
Email: roberto.sitepu@uajy.ac.id

Received: June 6, 2022; Revised: -; Accepted for Publication: January 24, 2023; Published January 25, 2023

Abstract — *Counseling activities were carried out from April to May 2022 with the Society 5.0 method where this espionage activity was carried out by not sending students to the field. The implementation of unit B was placed in Terbah Village, Patuk District, Gunungkidul Regency, Special Region of Yogyakarta. In this program, there will be counseling related to the management and marketing of canna which can be a potential to develop Yogyakarta's culinary. The programs implemented by unit B are Village Potential Extension and Guidebook Making. The results of the counseling include (1) E-books and documentation of the development of Terbah Village Potential as a tourist spot; (2) E-books and documentation of the potential development of Terbah Village as a culinary place for canna tubers.*

Keywords — *Counseling, Village's Potency, tuber's culinary, Terbah Village*

Abstrak — Kegiatan penyuluhan, dilaksanakan pada bulan April hingga Mei 2022 dengan metode Society 5.0 dimana kegiatan penyuluhan ini dilaksanakan dengan tidak menerjunkan mahasiswa ke lapangan. Pelaksanaan unit B ditempatkan di Desa Terbah, Kecamatan Patuk, Kabupaten Gunungkidul, Daerah Istimewa Yogyakarta. Pada program ini, akan dilakukan penyuluhan terkait pengelolaan dan pemasaran ganyong yang dapat menjadi potensi mengembangkan kuliner Yogyakarta. Program yang dilaksanakan oleh unit B adalah Penyuluhan Potensi Desa dan Pembuatan buku panduan. Hasil penyuluhan antara lain (1) E-book dan dokumentasi pengembangan Potensi Desa Terbah sebagai tempat wisata; (2) E-book dan dokumentasi pengembangan Potensi Desa Terbah sebagai tempat kuliner umbi ganyong.

Kata Kunci — *Penyuluhan, Potensi Desa, Kuliner Ganyong, Desa Terbah*

I. PENDAHULUAN

Indonesia memiliki beragam kuliner yang dapat dinikmati oleh masyarakat. Kemajuan dan keanekaragaman kuliner Indonesia disebabkan oleh keanekaragaman budaya dan suku tiap daerah. Rendang yang merupakan makanan khas Indonesia dari Padang dinobatkan sebagai makanan terenak di dunia menurut UNESCO. Selain rendang, tempe yang harganya sangat murah di Indonesia menjadi cemilan mahal yang dinikmati oleh turis asing. Kemajuan kuliner ini kemudian dikelola lagi untuk disesuaikan dengan

perkembangan zaman, seperti tempe yang kemudian diolah menjadi tempe geprek, kerupuk yang dikombinasikan dengan soto dan lontong, dan kuliner lainnya.

Kegiatan kuliner Indonesia sekarang sudah menjadi tren dan populer di kalangan masyarakat karena banyak youtuber yang mulai melakukan wisata kuliner dan membuat vlog di setiap daerah di Indonesia, seperti Tanboy, Nex Carlos, Magdalena, Separuh Aku Lemak, dan Kubiler. Berkat mereka, kuliner Indonesia semakin dikenal dan digemari oleh banyak orang. Walaupun masih dalam masa pandemi COVID-19, tidak menjadi hambatan bagi sebagian orang untuk memajukan budaya kuliner di Indonesia. Berkat para *influencer* dan *youtuber*, kuliner di daerah pelosok semakin berkembang. Meskipun demikian, masih ada beberapa kuliner Indonesia yang belum banyak dikenal oleh masyarakat Indonesia sendiri dan masih mempertahankan tradisionalitasnya, salah satunya adalah makanan yang berasal dari Daerah Istimewa Yogyakarta.

Daerah Istimewa Yogyakarta merupakan salah satu wilayah di Indonesia yang memiliki 5 kabupaten/kota, yaitu Kabupaten Sleman, Kabupaten Kulon Progo, Kabupaten Bantul, Kabupaten Gunung Kidul, dan Kotamadya Yogyakarta [1]. Kabupaten Gunung Kidul merupakan kabupaten yang memiliki luas wilayah 1.485,36 km². Kabupaten Gunung Kidul terdiri dari 19 kecamatan dan 144 desa di mana sebanyak 70 desa terletak di dataran, 56 desa terletak di lereng/punggung bukit, dan 18 desa pesisir [2]. Salah satu desa yang terletak di Kecamatan Patuk yaitu Desa Terbah.

Desa Terbah merupakan salah satu desa di Kecamatan Patuk, Kabupaten Gunung Kidul, Daerah Istimewa Yogyakarta dengan luas desa sebesar 5,90 km² [3]. Penduduk di Desa Terbah mencapai 2.107 orang yang sebagian besar bekerja di sektor pertanian. Desa Terbah merupakan salah satu dari beberapa desa di Yogyakarta yang menghasilkan pisang *cavendish* dan umbi ganyong. Kedua komoditas ini sudah banyak diolah menjadi beberapa macam produk, seperti pisang *Cavendish* yang diolah menjadi tepung pisang dan keripik [4] serta umbi ganyong yang diolah menjadi karak [5] dan krecek [6]. Namun, krecek ganyong ini masih belum tersentuh sampai sekarang di mana masih banyak orang yang belum tahu tentang krecek ganyong ini, terutama masyarakat di luar Desa Terbah.

Proses pemasaran diperlukan untuk dapat mempromosikan dan menjual krecek ganyong ini ke berbagai masyarakat khususnya di luar Desa Terbah. Melihat potensi yang ada pada Desa Terbah ini, penulis merencanakan inovasi pada krecek ganyong khususnya mengenai proses pengolahan dan strategi pemasaran krecek ganyong agar dapat diketahui oleh banyak orang, khususnya masyarakat di luar Desa Terbah serta dapat menambah penghasilan masyarakat Desa Terbah yang dibuat dalam bentuk *e-book* dan video. Selain itu, terdapat video dan *e-book* mengenai semua potensi desa yang dimiliki oleh Desa Terbah.

II. METODE PENGABDIAN

Dalam melakukan proses pengembangan kegiatan pengabdian ini, dilakukan melalui studi pustaka pada situs Badan Pusat Statistik serta melalui jurnal dan artikel yang diperlukan. Studi pustaka dapat berguna untuk keberlangsungan perkembangan Desa Terbah dalam hal potensi yang dimiliki desa tersebut. Proses pengembangan menggunakan metode studi pustaka yang telah dilakukan setelah proses yang diperlukan untuk mengembangkan ide-ide dan mengevaluasi ide tersebut dengan basis data yang telah didapat tentu akan menghasilkan suatu rangkaian kegiatan yang dapat mengembangkan Desa Terbah. Hasil dari proses tersebut akan menjadi suatu kemajuan untuk Desa Terbah. Berikut ini adalah tahapan-tahapan yang dilakukan kelompok.

A. Tahapan Pendahuluan

Tahapan awal dalam rangka melakukan penelitian penyuluhan ini adalah dengan mengumpulkan data terkait identitas desa dan potensi desa yang berada di Desa Terbah untuk dijadikan rencana kegiatan pengabdian masyarakat. Selanjutnya dari rencana tersebut kelompok membuat luaran sebagai hasil dari pengabdian masyarakat tersebut dalam bentuk laporan, buku elektronik (*e-book*), video edukasi, dan makalah jurnal nasional.

B. Waktu dan Tempat Penelitian

Kegiatan penyuluhan ini dilaksanakan di Desa Terbah, Kecamatan Patuk, Kabupaten Gunungkidul, Daerah Istimewa Yogyakarta. Kegiatan penyuluhan ini dari tahap pertama hingga akhir dilakukan dalam jangka waktu dua bulan, terhitung dari tanggal 1 Maret 2022 hingga 30 Mei 2022.

C. Tahap Pelaksanaan

1. Identifikasi Masalah

Tahap pertama yang dilakukan oleh kelompok adalah mengidentifikasi permasalahan yang sedang dihadapi oleh Desa Terbah. Dengan keterbatasan karena adanya pandemi covid-19, maka identifikasi masalah dilakukan secara *online* dengan mencari jurnal, artikel terdahulu, maupun sumber-sumber valid lainnya.

2. Mencari Data

Tahap kedua yang dilakukan kelompok adalah mencari dan mengumpulkan data sebagai referensi untuk melakukan kegiatan pengabdian dan pengembangan potensi Desa Terbah. Dengan adanya data-data tersebut, kelompok dapat mengambil keputusan mengenai solusi dalam menyelesaikan permasalahan yang ada, mengevaluasi, dan membuat suatu ide baru bagi Desa Terbah.

3. Perencanaan dan Perancangan

Dari informasi dan data yang sudah terkumpul, maka kelompok melakukan perancangan kegiatan berupa usulan yang akan diberikan untuk mewujudkan potensi yang direncanakan.

4. Penyusunan Laporan, *e-book*, dan Pembuatan Video

Tahap ketiga yang dilakukan kelompok adalah membuat laporan berkaitan dengan kegiatan pengabdian yang dilakukan, serta membuat *e-book* dan video yang berkaitan dengan proses pengembangan potensi dari Desa Terbah. Video dan *e-book* dibuat bertujuan supaya program pengabdian dan pengembangan potensi lebih mudah untuk dimengerti.

5. Evaluasi Hasil

Tahap evaluasi hasil merupakan tahap untuk memastikan bahwa kegiatan yang dilakukan sudah memenuhi keperluan dan kebutuhan, serta tujuan dari pengembangan potensi Desa Wijimulyo. Evaluasi hasil juga menentukan bahwa kegiatan yang dilakukan sesuai dengan kaidah dan hukum yang ada sehingga nantinya hasil dari kegiatan tersebut layak untuk dipublikasikan dan diterapkan.

D. Studi Literatur

Setelah memahami tahapan-tahapan maka kelompok melakukan pencarian referensi terkait topik yang diangkat. Penelitian yang dilakukan dibagi menjadi dua yaitu penelitian untuk pengembangan potensi desa dan untuk melakukan pemasaran terhadap beras menor yang sedang dibudidayakan di Desa Wijimulyo. Potensi yang terdapat di Desa Wijimulyo dari referensi yang kami dapat.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

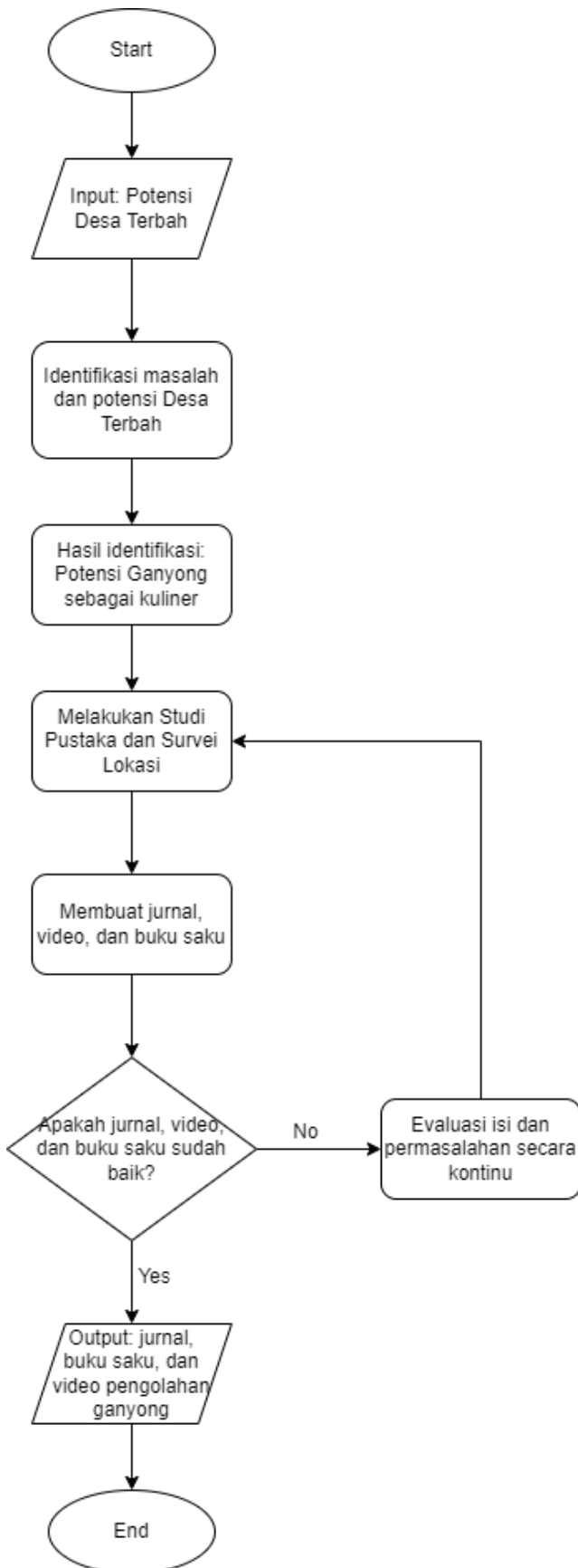
Desa Terbah merupakan salah satu desa yang terdapat di Kecamatan Patuk, Yogyakarta. Dengan memiliki lahan yang luas dan budidaya tanaman dan pangan yang bermacam-macam, dapat disimpulkan mata pencaharian Desa Terbah adalah petani. Hasil budidaya dari pertanian Desa Terbah diantaranya adalah pisang *cavendish* dan ganyong. Untuk pisang *cavendish*, pemasaran dan pengolahannya sudah maksimal, seperti menghasilkan pisang goreng dan sebagainya. Namun, untuk pengelolaan ganyong dan pemasarannya masih sangat memprihatinkan. Pengelolaan dan pemasaran yang akan diberikan diharapkan dapat meningkatkan produksi dan konsumsi dari ganyong di desa ini agar dapat meningkatkan taraf hidup dan menjadi budaya yang khas bagi Desa Terbah.

Potensi dapat diartikan sebagai suatu kemampuan yang dapat terus dikembangkan menjadi lebih baik [7]. Desa adalah kesatuan masyarakat hukum yang memiliki kewenangan untuk mengatur dan mengurus kepentingan masyarakat setempat [8]. Sehingga potensi desa dapat diartikan sebagai sumber daya atau kemampuan yang dimiliki oleh desa yang dapat terus dikembangkan yang bertujuan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat di desa tersebut.

Desa Terbah memiliki potensi alam yang menarik wisatawan, baik wisatawan lokal maupun wisatawan non-lokal. Desa Terbah didominasi oleh perbukitan yang dapat dijadikan destinasi wisata alam, budaya dan kesenian berupa Qosidah modern, dan kuliner tradisional yang terdiri dari sego gundangan, umbi ganyong, pisang *cavendish*, dan pisang barangan. Semua potensi tersebut dapat terus dikembangkan untuk dapat memajukan kesejahteraan masyarakat Desa Terbah.

Ganyong merupakan salah satu hasil mata pencaharian pertanian Desa Terbah yang sudah menjadi ciri khasnya, tetapi pengelolaan dan pemasarannya belum maksimal karena kurangnya pengetahuan dan tenaga kerja untuk bercocok tanam ganyong, pengolahan ganyong, dan bagaimana memasarkan hasil sumber daya yang berpotensi tersebut. Jika dapat diolah dengan baik, ganyong dapat dijadikan krecek pengganti krecek kulit sapi pada gudeg dan jika dipasarkan dengan baik, maka krecek ganyong tersebut dapat tersedia di berbagai rumah makan gudeg dan rumah makan padang.

Ganyong merupakan salah satu jenis umbi-umbian dengan kandungan karbohidrat yang tinggi yang berasal dari Amerika Serikat dan tersebar di Afrika, Asia, dan Australia. Ganyong tersebar di berbagai daerah di Indonesia seperti Bali, Jawa, Lampung, dan Jambi. Tanaman ini termasuk dalam famili *Cannaceae* yang dapat tumbuh di dataran tinggi dan dataran rendah dan memiliki ciri-ciri antara lain akar berupa akar serabut yang tebal, bentuknya herba berumpun, bagian daun, batang, dan kelopak bunga sedikit berlilin serta bagian tengahnya lebih tebal dengan adanya sisik yang berwarna ungu kecoklatan yang mengelilingi umbi [9]. Kandungan gizi yang terdapat pada 100 g ganyong antara lain karbohidrat 22,60 g, lemak 0,11 g, protein 1,00 g, air 70g,



Gambar 2.1. Flowchart Pelaksanaan Pengabdian
(Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2022)

fosfor 70,00 mg, kalsium 21,00 mg, zat besi 1,90 g, vitamin C 10,00 mg dan vitamin B1 0,10 mg [10].



Gambar 3.1. Umbi Ganyong

(Sumber: <http://www.potret-pertanian.com/2018/06/cara-membuat-tepung-ganyong-dan-proses.html>, 2018)

Budidaya ganyong sendiri tergolong sulit sehingga tidak banyak desa yang mau membudidayakannya. Akan tetapi, Desa Terbah merupakan salah satu dari sedikitnya daerah yang membudidayakan ganyong. Tri Suwarti merupakan salah satu penduduk yang membudidayakan ganyong dan mengolah tanaman umbi tersebut menjadi 'krecek' yang dapat dikonsumsi bersama dengan gudeg. Beliau melakukan ini sebagai bentuk untuk tetap menjaga kelestarian kuliner tradisional



Gambar 3.2. Tri Suwarti, Pembudidaya dan Pengolah Ganyong

(Sumber: <https://kabarhandayani.com/pembuat-olahan-krecek-ganyong-semakin-kesulitan-bahan-baku>, 2020)

Ganyong memiliki beberapa manfaat yang baik bagi kesehatan tubuh. Karbohidrat yang terdapat pada ganyong tersedia dalam bentuk gula kompleks seperti serat dan zat gizi lainnya yaitu flavonoid, steroid, alkaloid, dan fenolik. Kandungan gizi tersebut dapat mempengaruhi fungsi jantung, saraf, dan hormonal, serta dapat berfungsi sebagai anti-aging, antikanker, antioksidan, memberikan efek analgesik, relaksasi otot, dan stimulan [11]. Ganyong dapat diolah menjadi berbagai macam produk olahan pangan, salah satunya adalah krecek.

Krecek merupakan produk pangan yang biasanya terbuat dari kulit kerbau atau sapi yang diolah dengan cara pengeringan. Krecek biasanya ditemukan pada gudeg yaitu dalam bentuk sambal goreng. Saat ini, sudah ada krecek yang dibuat dengan bahan dasar umbi ganyong seperti yang sudah diproduksi oleh masyarakat Desa Terbah. Namun, produk ini belum banyak diketahui oleh masyarakat luas. Krecek yang dibuat dengan bahan dasar umbi ganyong memiliki beberapa manfaat seperti mengobati sakit lambung, memperbaiki sistem pencernaan dan usus, dan membantu proses pertumbuhan untuk anak kecil [12]. Dengan kasiat-kasiat yang terdapat dari umbi ganyong, akan sangat disayangkan jika tidak diketahui masyarakat yang memiliki riwayat kesehatan dalam sistem pencernaan mereka. Karena alasan ini, diperlukan strategi pemasaran yang dapat menarik masyarakat khususnya masyarakat di luar Desa Terbah untuk membeli dan mencoba.



Gambar 3.3. Krecek Ganyong

(Sumber: <https://www.youtube.com/watch?v=ZUNdHzLuBIQ>, 2018)

Strategi pemasaran menggunakan konten video dan media sosial untuk menarik minat pecinta kuliner lokal dimana konten video pada saat ini lebih dinikmati oleh masyarakat dan untuk menjangkau kesadaran masyarakat akan umbi ganyong dengan cara menggunakan media sosial instagram untuk mendatangi Desa Terbah. Selain itu mengajak kerja sama para influencer lokal Yogyakarta untuk membantu mempromosikan ganyong Desa Terbah ke dunia media sosial dimana dengan kehadiran para influencer media sosial lokal Yogyakarta mampu menarik minat para pengikutnya untuk mendatangi Desa Terbah dan menikmati umbi ganyong. Selain itu, promosi akan dilakukan ke para supplier buah-buahan serta toko-toko retail dan toko-toko oleh-oleh Yogyakarta. Hal ini dilaksanakan dengan tujuan untuk menjangkau pasar lebih luas lagi terutama Kota Yogyakarta merupakan tempat yang ramai akan wisatawan luar kota maupun mancanegara.

Target pemasaran dilakukan dengan tujuan untuk menjangkau dan mengedukasi terlebih dahulu para

masyarakat secara luas di Yogyakarta. Dengan menggunakan media sosial dan mengajak kerja sama para influencer untuk membantu kegiatan. Setelah itu membukakan stand khusus untuk umbi ganyong serta mengajak masyarakat untuk membeli dan mencoba. Kegiatan tersebut didokumentasikan dan dijadikan bahan untuk konten. Setelah itu kami akan memasuki vendor-vendor, toko-toko oleh-oleh, dan sebagainya dan menawarkan untuk membeli umbi ganyong. Dengan strategi dan target diharapkan dapat membuka jalan lebih luas untuk masyarakat Desa Terbah untuk menjangkau pasar yang belum mereka sentuh.

IV. KESIMPULAN

Desa Terbah yang berada di Kecamatan Patuk, Yogyakarta didominasi oleh perbukitan yang membuat Desa Terbah mempunyai daya tarik akan potensi dikembangkannya wisata alam. Selain itu, budaya dan kesenian Qosidah modern juga menjadi salah satu potensi yang dapat mengembangkan Desa Terbah. Sego gudang, umbi ganyong, pisang *cavendish*, dan barangan menjadi daya tarik kuliner tradisional Desa Terbah yang juga mempunyai potensi untuk dikembangkan dan dipasarkan secara luas.

Pemasaran daya tarik tersebut akan dilakukan dengan menggunakan konten video dan menggunakan media sosial guna memperluas pengenalan Desa Terbah kepada masyarakat luas. Strategi proses pemasaran ini diharapkan dapat membantu Desa Terbah supaya dapat lebih diketahui oleh masyarakat luas. Bukan hanya dikenal dari segi kuliner maupun kesenian dan budayanya, tetapi Desa Terbah sendiri juga dapat dikenal akan pemandangan alam yang indah.

Kelompok sangat berharap program yang telah disusun dan petakan dapat direalisasikan oleh para perangkat Desa dan juga masyarakat Desa Terbah sehingga Desa Terbah dapat lebih berkembang dengan program yang telah kami susun, dan dapat mampu memberikan informasi mengenai kekayaan dari Desa Terbah.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada seluruh pihak yang mendukung dan terlibat dalam pembuatan artikel ini.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Badan Pemeriksa Keuangan Republik Indonesia, "Pembagian Wilayah Daerah Istimewa Yogyakarta," 2022. <https://yogyakarta.bpk.go.id/pembagian-wilayah-daerah-istimewa-yogyakarta/> (accessed Apr. 27, 2022).
- [2] PemKab Gunung Kidul, "Sekilas Gunungkidul." <https://gunungkidulkab.go.id/D-9055270d7eb02ff55b8d46a5f9a41f4f-NR-100-0.html> (accessed Apr. 27, 2022).
- [3] Badan Pusat Statistik Kabupaten GunungKidul, "Luas dan Status Desa menurut Kecamatan 2020," 2022. <https://gunungkidulkab.bps.go.id/indicator/153/502/1/luas-dan-status-desa-menurut-kecamatan.html> (accessed Apr. 26, 2022).

- [4] Nurul, "Warga Desa Terbah Budidayakan Pisang Cavendish Dan Barangan," 2020. <https://kabarhandayani.com/warga-desa-terbah-budidayakan-pisang-cavendish-dan-barangan/> (accessed Apr. 26, 2022).
- [5] Nurul, "Launching Sego Gudhang Karak Ganyong Di Desa Terbah," 2017. <https://kabarhandayani.com/launching-sega-gudhang-karak-ganyong-di-desa-terbah/> (accessed Apr. 26, 2022).
- [6] Nurul, "Pembuat Olahan Krecek Ganyong Semakin Kesulitan Bahan Baku," 2020. <https://kabarhandayani.com/pembuat-olahan-krecek-ganyong-semakin-kesulitan-bahan-baku/> (accessed Apr. 26, 2022).
- [7] I. N. Marayasa, K. Kasmad, and Veritia, "Penyuluhan manajemen menggali potensi daerah untuk meningkatkan kesejahteraan perekonomian masyarakat kecamatan Leuwi Damar," *J. Pengabd. Dharma Laksana*, vol. 1, no. 1, pp. 81–90, 2018.
- [8] Undang-undang Republik Indonesia No 22 Tahun 1999 Tentang Pemerintahan Daerah.
- [9] T. Suhartini and Hadiatmi, "Keragaman karakter morfologi tanaman ganyong," *Bul. Plasma Nutrafah*, vol. 16, no. 2, pp. 118–125, 2016.
- [10] D. R. Budiarsih, R. B. K. A, and G. Fauza, "Kajian penggunaan tepung ganyong (*Canna edulis* Kerr) sebagai substitusi tepung terigu pada pembuatan mie kering," *J. Teknol. Has. Pertan.*, vol. 3, no. 2, pp. 87–94, 2010.
- [11] M. Muchsiri, S. Sylviana, and R. Martensyah, "Pemanfaatan pati ganyong sebagai substitusi tepung tapioka pada pembuatan pempek ikan gabus (*Channa striata*)," *Edible J. Penelit. Ilmu-ilmu Teknol. Pangan*, vol. 10, no. 1, pp. 17–26, 2021.
- [12] S. Hamara, "Manfaat Umbi Ganyong yang Kaya Pati Sekaligus Berkhasiat Obat," 2019. <https://www.harapanrakyat.com/2019/12/manfaat-umbi-ganyong/> (accessed May 13, 2022).

PENULIS



Elizabeth Hartono, prodi Akuntansi, Fakultas Bisnis dan Ekonomika, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.



Alexander Ray Saputra, prodi Manajemen, Fakultas Bisnis dan Ekonomika, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.



May Yemima Rejekinta Sibero, prodi Hukum, Fakultas Hukum, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.



Wendra Nalanda Winata, prodi Teknik Sipil, Fakultas Teknik, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.



Albertus Agung Richy Millenius, prodi Teknik Sipil, Fakultas Teknik, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.



Nicolas Kevin Hariyono Putra, prodi Teknik Industri, Fakultas Teknik Industri, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.



Evelin Erlinda Elma Callista, prodi Biologi, Fakultas Teknobiologi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.



Laurensius Novian Alvin Pradipta, prodi Ilmu Komunikasi, Fakultas Ilmu Sosial dan Politik, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.



Sirilus Rugin, prodi Ilmu Komunikasi, Fakultas Ilmu Sosial dan Politik, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.



Tasya Oktaviana Meyda Suryanto, prodi Sosiologi, Fakultas Ilmu Sosial dan Politik, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.



Roberto Reno Sitepu, prodi Biologi, Fakultas Teknobiologi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.