

Potensi Desa Bumirejo Kabupaten Kulon Progo pada Bidang Kuliner, Kerajinan, Kesenian, serta Inovasi dalam bidang Pakan Ternak

Christoforus Verbi Charisty¹, Adinda Estiana Saraswati², Anita Tri Leksono³, Alfian Ramadhani⁴, Angel Lourence Putri Djadmiko⁵, Benedictus Jason Priambodo⁶, Desman Sianturi⁷, Lova Setyajadi Yuniar⁸, Odilia Catra Paramita⁹, Rya Ristiyani Maryeslin¹⁰, Stephani Rangga Larasati¹¹

Univeritas Atma Jaya Yogyakarta, Jl. Babarsari No. 44, Janti, Caturtunggal, Kec. Depok Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta¹
Email: stephani.rangga@uajy.ac.id

Received: December 4, 2020 ; Revised: December 18, 2020 ; Accepted for Publication May 17, 2022; Published: May 17, 2022

Abstract — *There are several potentials from desa Bumirejo that potentially to be developed, this study will discuss these potentials, namely: (1) the potential for processing oyster mushrooms; (2) potency of pottery; (3) artistic potential; and (4) innovation in fermentation of animal feed. This program aims to explore the potential of desa Bumirejo, providing insight and knowledge about the importance of digital identity, providing guidance and directions for creating product innovations using the potential of desa Bumirejo, and inspiring the people of desa Bumirejo to continue developing the potential of their village. The method used in data search is literature review, descriptive qualitative. Methods of data collection through interviews with the Karang Taruna Desa Bumirejo, through various literacy books and journals, as well as discussions with experts. Data processing is done by adapting the data and adjusting it to the opportunities that exist. The results of this community service program are innovation of processed mushroom products, various social media accounts as digital identities, interior design of pottery centers, innovations in animal feed fermentation, to various proposed programs that can be developed independently by the people of Bumirejo village. It is hoped that this community service program can provide benefits for the people of Bumirejo village and anyone who reads.*

Keywords — *Oyster Mushroom, Earthenware, Animal Feed Fermentation*

Abstrak— Terdapat beberapa potensi dari desa Bumirejo yang potensial untuk dikembangkan, pada kajian ini akan dibahas potensi-potensi tersebut, yaitu: (1) Potensi pengolahan jamur tiram; (2) potensi gerabah; (3) potensi kesenian ; dan (4) inovasi pada bidang pakan ternak. Tujuan dari kajian ini antara lain untuk menggali potensi desa Bumirejo, memberikan wawasan dan pengetahuan mengenai pentingnya identitas digital, memberikan panduan dan arahan menciptakan inovasi produk menggunakan potensi desa Bumirejo, serta menginspirasi masyarakat desa Bumirejo untuk terus melakukan pengembangan potensi desanya. Metode yang digunakan dalam pencarian data adalah dengan kajian pustaka, deskriptif kualitatif. Metode pengumpulan data melalui wawancara dengan Karang Taruna Desa Bumirejo, melalui berbagai literasi buku dan jurnal, serta diskusi dengan ahli. Pengolahan data dilakukan dengan mengadaptasi data dan disesuaikan dengan peluang yang ada. Hasil dari program pengabdian masyarakat ini adalah inovasi produk olahan jamur, berbagai akun media sosial sebagai identitas digital, desain interior pusat gerabah, inovasi cara fermentasi pakan ternak, hingga berbagai usulan program yang dapat dikembangkan secara mandiri oleh masyarakat desa Bumirejo. Diharapkan program pengabdian masyarakat ini dapat memberikan manfaat bagi masyarakat desa Bumirejo dan siapapun yang membaca.

Kata Kunci— *Jamur Tiram, Gerabah, Fermentasi Pakan Ternak*

I. PENDAHULUAN (HEADING 1)

Meningkatnya faktor kesejahteraan masyarakat ditandai dengan pola konsumsi untuk pemenuhan gizi dan pangan [1]. Di era modernisasi, pemasaran dilakukan secara online yang menghubungkan antara penjual dan pembeli secara elektronik menggunakan media sosial. Media sosial merupakan alat promosi bisnis yang efektif karena dapat diakses oleh semua orang [2]. Budidaya jamur di desa Bumirejo belum memiliki akun sosial media sehingga perlu adanya pembuatan akun sosial media sebagai sarana promosi, selain itu perlu adanya kebaruan dalam pembuatan produk olahan jamur supaya dapat meningkatkan penjualan produk.

Kerajinan gerabah sering disebut tembikar telah ada sejak dahulu di Indonesia dan biasanya berfungsi sebagai alat memasak yang dilengkapi dengan tiga kaki penyangga dan arang panas untuk membakar makanan [3]. Untuk itu, kerajinan gerabah perlu di promosikan lebih lanjut supaya dapat meningkatkan ekonomi desa. Gerabah Bumirejo belum memiliki akun sosial media dan bangunan tempat menyimpan produk, sehingga perlu adanya pembuatan akun sosial media dan juga desain bangunan yang disebut “Pusat Gerabah Bumirejo”.

Proses manusia dalam hidup dan berkembang di dunia dalam sejat di definisikan sebagai kebudayaan. Kebudayaan berkembang secara terus menerus dari tahun ke tahun yang bergerak humanisasi [4]. Sarana yang digunakan dalam mengekspresikan rasa keindahan atau mencurahkan makna dapat disebut sebagai kesenian. Kesenian merupakan bagian dari budaya yang mencerminkan nilai kebudayaan dan perhatian masyarakat [5].

Karawitan adalah seni tradisional Jawa yang menampilkan irama tertentu secara harmonis. Seni karawitan biasa menggunakan gamelan sebagai instrument yang ditampilkan bersamaan dengan nyanyian vokal [6]. Ketoprak adalah kesenian tradisional yang berasal dari Solo sejak tahun 1920 dan lebih dikenal lagi di Yogyakarta pada tahun 1950. Ketoprak mirip dengan pertunjukan teater yang banyak menceritakan tentang kerajaan. Penampilannya disertai dengan tambang Jawa, bernyanyi, hingga menari [7].

Jathilan merupakan tarian Jawa tertua yang menampilkan sekelompok penari sebagai prajurit yang menunggangi kuda [8]. Slawatan adalah kesenian tradisional yang bernapaskan agama Islam oleh beberapa orang. Kegiatan ini diiringi dengan alat musik rebana dan terbang [7]. Kesenian Bumirejo belum memiliki akun sosial media Instagram dan Facebook sehingga diperlukan pembuatan akun Instagram dan Facebook, selain itu perlu adanya proses rekrutmen dan pelatihan bagi anggota baru serta pagelaran untuk lebih mempromosikan kesenian Bumirejo.

Pakan ternak telah menjadi faktor penting dalam meningkatkan produktivitas pertumbuhan dan perkembangan ternak sehingga biaya yang dikeluarkan untuk pakan ternak demi produktivitas yang tinggi cukuplah tinggi [9]. Umumnya, ternak yang hanya diberikan pakan rumput atau tanaman hijau liar tidak akan cukup untuk memenuhi pakan ternak [10]. Kandungan mineral pada tanaman hijau diketahui sangat rendah sehingga perlu adanya pengolahan untuk

meningkatkan nutrisi dalam pakan [11]. Pakan ternak yang melalui proses fermentasi dengan bantuan probiotik akan memiliki nilai nutrisi yang lebih tinggi dibandingkan pakan tanaman segar yang tanpa pengolahan [12].

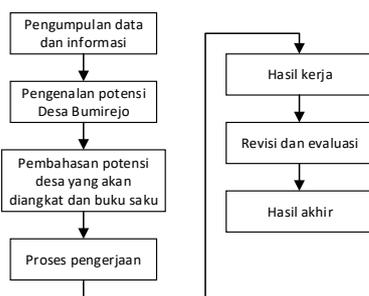
Pakan ternak merupakan salah satu kebutuhan dalam perternakan di desa Bumirejo sehingga perlu adanya pembuatan pakan ternak fermentasi untuk meningkatkan produktivitas ternak. Tujuan pengabdian ini adalah untuk menciptakan inovasi baru terhadap potensi desa Bumirejo, memperkenalkan dan mempromosikan potensi desa Bumirejo terutama pada potensi budidaya jamur, gerabah, dan kesenian, serta memperkenalkan dan memberi pemahaman terkait pakan ternak fermentasi sebagai alternatif pakan ternak.

II. METODE PENGABDIAN (HEADING 1)

Metodologi pengabdian menunjukkan cara yang dipilih oleh penulis untuk memperoleh data. Metode yang digunakan adalah deskriptif kualitatif. Teknik pengumpulan data dengan cara wawancara dan observasi. Dalam bab ini akan dipaparkan kerangka pengabdian dan dijelaskan tentang cara yang penulis lakukan untuk mencari serta mengolah data yang telah didapatkan.

2.1. Kerangka Pengerjaan

Alur pengerjaan program PENGABDIAN MASYARAKAT terdiri atas tahapan yang dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Diagram Alur Tahap Pengabdian

2.2. Lokasi Pengabdian

Lokasi pengabdian berada di Desa Bumirejo, Kecamatan Lendah, Kabupaten Kulon Progo, Daerah Istimewa Yogyakarta. Namun dikarenakan adanya pandemi COVID-19, pengabdian dilakukan secara *online* (daring) tanpa dilakukan penerjunan ke lokasi pengabdian.

2.3. Data dan Sumber Data

Ada 2 jenis data yang digunakan dalam pengabdian ini, antara lain :

2.3.1. Data Primer

Data primer pengabdian mengenai dua dari tiga potensi desa Bumirejo yang diangkat (potensi jamur dan gerabah) diperoleh melalui Karang Taruna Bumirejo dan Karya Mandiri Bumirejo, sedangkan data primer untuk potensi kesenian desa Bumirejo dan buku saku mengenai pakan ternak fermentasi tidak ada.

2.3.2. Data Sekunder

Data sekunder digunakan sebagai pelengkap data primer dan meliputi data dari ketiga potensi desa yang

diangkat yaitu: kesenian Desa Bumirejo, potensi jamur, dan potensi gerabah, serta data sekunder untuk buku saku adalah meliputi pakan ternak fermentasi dan cara pembuatannya, sedangkan dokumentasi pribadi adalah dari peneliti yaitu foto-foto yang mengilustrasikan objek pengabdian dan video pakan ternak.

2.4. Teknik Pengumpulan Data

Untuk mendapatkan data-data yang akurat, maka dibutuhkan beberapa teknik/metode pengumpulan data. Pada potensi desa gerabah dan jamur dilakukan pengumpulan data melalui wawancara dengan narasumber terkait, dan pada ketiga potensi desa (gerabah, jamur, dan kesenian) pengumpulan data yang digunakan adalah observasi tidak berperan serta dan observasi tidak terstruktur sedangkan pada pakan ternak fermentasi, observasi yang digunakan adalah observasi berperan serta dan observasi tidak terstruktur.

III. HASIL DAN PEMBAHAAN (HEADING 1)

Berdasarkan penelusuran yang dilakukan secara daring di desa Bumirejo, program kerja yang penulis usulkan dibagi menjadi 4 bagian, yaitu potensi desa jamur, potensi desa gerabah, potensi desa kesenian, dan pembuatan pakan ternak fermentasi. Program kerja potensi desa jamur dibagi menjadi dua, yaitu inovasi produk olahan jamur tiram dan program promosi media sosial. Program kerja potensi desa gerabah dibagi menjadi dua, yaitu publikasi dan usulan desain “Pusat Gerabah Bumirejo”. Program kerja potensi desa kesenian dibagi menjadi tiga, yaitu gencar media sosial, pagelaran seni dan budaya, serta rekrutmen dan pelatihan anggota baru. Program kerja pembuatan pakan ternak fermentasi dibuat dalam bentuk buku saku elektronik (*e-book*).

3.1. Potensi Desa Jamur

Jamur merupakan salah satu hasil pertanian warga desa Bumirejo yang cukup menghasilkan saat ini sehingga untuk meningkatkan penjualan, penulis mengusulkan adanya inovasi produk olahan jamur berupa keripik jamur dan serundeng jamur. Keripik jamur dapat dibuat menggunakan jamur tiram, jamur kuping dan jamur kancing yang dibuat dengan cara jamur yang telah dibersihkan dicampur dengan adonan tepung. Metode yang diusulkan ada dua macam, yaitu metode goreng kering dan goreng basah tergantung pada tepung yang digunakan. Jika menggunakan tepung basah, permukaan luar keripik setelah digoreng cenderung matang lebih dahulu dibandingkan bagian dalam sedangkan penggunaan tepung kering dapat menyebabkan tepung sulit menempel sehingga mudah gosong. Pengemasan supaya keripik bertahan lama adalah keripik ditiriskan lalu disimpan pada *ziplock*.

Serundeng jamur dibuat menggunakan jamur tiram dengan cara dibersihkan lalu disuwir. Bumbu halus berupa bawang merah, bawang putih, ketumbar, dan kunyit bakar diblender halus lalu ditumis dan ditambahkan air, gula jawa, dan garam. Jamur kemudian dicampurkan dan ditambahkan kelapa parut. Campuran dimasak hingga air menyusut dan kelapa mongering. Pengemasan dilakukan menggunakan *ziplock*.

Produk olahan jamur yang telah dibuat dapat dipromosikan melalui media sosial. Meningkatnya penggunaan media internet melatarbelakangi usulan promosi dari penulis. Iklan

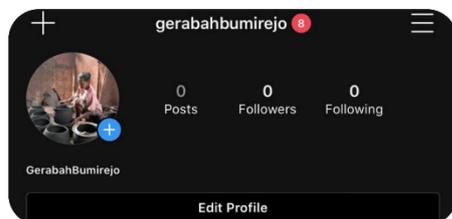
yang ditampilkan biasanya menggunakan program berbayar seperti *Instagram*, *facebook*, atau *google*. Gambar 2 menunjukkan contoh promosi menggunakan akun *Instagram*.



Gambar 2. Akun *Instagram* untuk Promosi Olahan Jamur desa Bumirejo

3.2. Potensi Desa Gerabah

Gerabah merupakan ciri khas desa Bumirejo yang menjadi mata pencaharian sebagian warga desa Bumirejo sehingga diperlukan kegiatan untuk menunjukkan eksistensi Gerabah yang diproduksi di Bumirejo. Program kegiatan yang penulis usulkan antara lain adalah publikasi dan desain bangunan “Pusat Gerabah Bumirejo”. Publikasi dilakukan untuk mengenalkan dan menyebarkan informasi untuk menarik minat wisatawan melalui *Instagram* dan *Facebook*. Gambar 3 menunjukkan akun *Instagram* gerabah Bumirejo.



Gambar 3. Akun *Instagram* untuk Promosi Gerabah desa Bumirejo

Desain bangunan diperlukan untuk mengakomodasi produk gerabah yang diproduksi di masing rumah warga. Tipologi bangunan berfungsi menyimpan produk dan *display* produk. Sistem *tour* yang akan diterapkan pada “Pusat Gerabah Bumirejo” tidak dipungut biaya untuk menikmati *display* gerabah didalamnya. Gambar 4 dan 5 menunjukkan beberapa desain bangunan “Pusat Gerabah Bumirejo”.



Gambar 4. Desain Tampak Depan Pusat Gerabah Bumirejo



Gambar 5. Desain Tata Ruang Pusat Gerabah Bumirejo

3.3. Potensi Desa Kesenian

Kesenian desa Bumirejo sebagai identitas dan bagian dari warisan kebudayaan perlu dilestarikan. Beberapa program yang penulis usulkan untuk melestarikan kesenian antara lain adalah program gencar media sosial, pagelaran seni dan budaya, serta rekrutmen serta pelatihan anggota baru. Program gencar media sosial dapat dilakukan dengan membuat akun *Instagram*, *youtube*, dan *facebook* sebagai sarana memperbaharui informasi terkait kegiatan kesenian yang dilakukan oleh desa Bumirejo. Gambar 6 menunjukkan akun *Instagram* kesenian Bumirejo.



Gambar 6. Akun *Instagram* untuk Promosi Kesenian desa Bumirejo

Pagelaran seni dan budaya dapat memberikan manfaat bagi kesenian desa Bumirejo berupa kesan masyarakat luas dan memperluas jaringan relasi. Pagelaran dapat dilakukan dengan bekerja sama dengan instansi pemerintah atau swasta dalam acara seni dan kebudayaan tahunan. Regenerasi dilakukan untuk menjamin kesenian akan tetap ada hingga generasi yang akan datang. Rekrutmen dapat dilakukan dengan sederhana lalu dilanjutkan dengan pengumuman jadwal latihan rutin, pelatihan anggota baru, dan pemberian sertifikat bagi yang telah bergabung sebagai bentuk apresiasi dan motivasi bagi anggota.

3.4. Pembuatan Pakan Ternak Fermentasi

Peternakan merupakan salah satu pekerjaan yang banyak dilakukan oleh warga desa Bumirejo sehingga pakan ternak termasuk ke dalam salah satu kebutuhan warga desa Bumirejo. Fermentasi pakan ternak dilakukan agar kandungan nutrisi dalam pakan ternak dapat disimpan dalam jangka waktu yang lama dan dapat meningkatkan produktivitas hewan ternak. Pembuatan pakan ternak fermentasi didokumentasikan dalam bentuk video dan buku saku (*e-book*). Gambar 7 sampai 10 menunjukkan beberapa tahap yang dilakukan dalam pembuatan pakan ternak fermentasi.



Gambar 7. Proses Mencampurkan Air, Tetes Tebu, dan Probiotik untuk dalam Proses Fermentasi



Gambar 8. Proses Mencampurkan Rumput, Bekatul, dan Larutan yang Telah Dibuat



Gambar 9. Proses Memasukkan Bahan Campuran dalam Wadah Tertutup untuk Proses Fermentasi



Gambar 10. Fermentasi Pakan Ternak dilakukan pada Wadah Tertutup Kedap Udara

Fermentasi dilakukan pada tempat yang kering dan tidak terkena panas matahari serta hujan secara langsung. Proses fermentasi berlangsung selama 1-15 hari dengan parameter bahan yang tercampur terasa hangat, terjadi perubahan warna, dan bahan telah melunak.

IV. KESIMPULAN

Hasil pengabdian yang meliputi inovasi pengolahan jamur tiram, desain pusat gerabah desa Bumirejo, media sosial kesenian desa Bumirejo, serta inovasi fermentasi pakan ternak menjelaskan bahwa begitu banyak potensi dan inovasi pengolahan dibidang pertanian dan peternakan yang ada di desa Bumirejo. Selain pengolahan peternakan dan pertanian, kesenian pada desa juga sangat menarik perhatian.

Terlihat sedikit ada perbedaan dalam pelaksanaannya dikarenakan pandemi yang terjadi, namun tidak terlalu menjadi penghalang bagi masyarakat di desa dalam menciptakan hasil dari desa yang menjadi sumber ekonomi dan kegiatan keseharian rutin masyarakat. Produk-produk yang di hasilkan desa memiliki daya saing yang tidak kalah dibandingkan dengan produk yang dijual pasaran. Variabel inovasi diperlukan untuk dapat memajukan dan memberi pengaruh yang lebih positif dan signifikan terhadap kinerja produk, juga sarana dan prasarana promosi yang tinggi terhadap produk yang dihasilkan sangatlah penting guna menarik perhatian konsumen. Untuk itu dipandang perlu bagi setiap masyarakat khususnya di desa Bumirejo meningkatkan jiwa kreatifitas secara kontinu, meningkatkan informasi dan trend yang *up to date*, melayani konsumen yang ramah dan menggunakan kata-kata berempati, serta menjalin kerjasama yang baik antar pekerja dan masyarakat desa.

UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis ucapkan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian pada Masyarakat (LPPM) Universitas Atma Jaya Yogyakarta karena memberi kesempatan penulis untuk berpartisipasi dalam program pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] V. Agustini, S. Sufaati, B. E. Bharanti, and D. Y. P. Runtuboi, "Budidaya Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*) Sebagai Percontohan Dan Unit Usaha Budidaya Jamur (Uubj) di Universitas Cenderawasih," J. Pengabd. Masy. MIPA dan Pendidik. MIPA, vol. 2, no. 1, pp. 28–32, 2018, [Online]. Available: <http://journal.uny.ac.id/index.php/jpmmp>.
- [2] L. Muniroh, . H., and A. Marlina, "Manfaat Penggunaan Media Sosial Terhadap Peningkatan Penjualan Tas Pada Pengrajin Tas Di Ciampea," J. Ilm. Inov., vol. 6, no. 2, p. 57, 2017, doi: 10.32832/inovator.v6i2.1046.
- [3] T. Kumala, "Perkembangan Gerabah Tradisional Di Pekunden, Pelutan, Pemalang, Jawa Tengah," Comput. Human Behav., vol. 63, no. May, pp. 9–57, 2017, [Online]. Available: <http://dx.doi.org/10.1016/j.chb.2016.05.008>.
- [4] H. N. Anshoriy, Strategi Kebudayaan: Titik Balik Kebangkitan Nasional. .
- [5] P. Wijaya, "Mengenal Lebih Dekat: Putu Wijaya Sang Teroris Mental dan Pertanggungjawaban Proses Kreatifnya," p. 20, [Online]. Available: https://books.google.co.id/books?id=uxVPGI00OxQC&printsec=frontcover&dq=Mengenal+Lebi+h+Dekat:+Putu+Wijaya+Sang+Teroris+Mental+dan+Pertanggungj+awaban+Proses+Kreatifnya&hl=id&sa=X&ved=2ahUKEwjUirGi_6ntAhXs8HMBHfHXDacQ6AEwAHoECAEQAg#v=onepage&q=Mengenal%252.
- [6] H. Kridalaksana, F. X. Rahyono, D. Puspitorini, S. Widodo, and Darmoko, Wiwara | Pengantar Bahasa dan Kebudayaan Jawa. .
- [7] S. P. Naredia, Produksi Kultural Kampung Seni (Kajian Sosiologi dengan Pendekatan Teori Pierre Bourdieu). .
- [8] F. Helmy, Dunia Tanpa Nyawa. .
- [9] P. P. Ketaren, "Kebutuhan Gizi Ternak Unggas di Indonesia," vol. 20, no. 4, pp. 172–180, 2010.
- [10] Y. Farida, H. Sasongko, and . Sugiyarto, "Pemanfaatan Tanaman Lokal sebagai Pakan Ternak Fermentasi dan Suplemen Pakan di Desa Sendang, Kabupaten Wonogiri," Agrokreatif J. Ilm.

Pengabdi. Kpd. Masy., vol. 4, no. 1, p. 61, 2018, doi: 10.29244/agrokreatif.4.1.61-67.

[11] Khalil, M. N. Lestari, P. Sardilla, and Hermon, "The Use of Local Mineral Formulas As A Feed Block Supplement For Beef Cattle Fed On Wild Forages," *Media Peternak.*, vol. 38, no. 1, pp. 34–41, 2015, doi: 10.5398/medpet.2015.38.1.34.

[12] D. K. Ahmad, "Potensi Pemanfaatan Limbah Tebu sebagai Pakan Fermentasi Probiotik," *Bul. Tanam. Tembakau, Serat Miny. Ind.*, vol. 4, no. 1, pp. 37–45, 2012.

PENULIS

	Christoforus Verbi Charisty Manajemen Fakultas Bisnis dan Ekonomika Universitas Atma Jaya Yogyakarta
	Adinda Estiana Saraswati Arsitektur Fakultas Teknik Universitas Atma Jaya Yogyakarta
	Anita Tri Leksono Manajemen Fakultas Bisnis dan Ekonomika Universitas Atma Jaya Yogyakarta
	Alfian Ramadhani Arsitektur Fakultas Teknik Universitas Atma Jaya Yogyakarta
	Angel Lourence Putri Djadmiko Manajemen Internasional Fakultas Bisnis dan Ekonomika Universitas Atma Jaya Yogyakarta
	Benedictus Jason Priambodo Akuntansi Fakultas Bisnis dan Ekonomika Universitas Atma Jaya Yogyakarta
	Desman Sianturi Ekonomi Pembangunan Fakultas Bisnis dan Ekonomika Universitas Atma Jaya Yogyakarta
	Lova Setyajadi Yuniar Teknik Industri Fakultas Teknologi Industri Universitas Atma Jaya Yogyakarta

	Odilia Catra Paramita Biologi Fakultas Teknik Biologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta
	Rya Ristiyani Maryeslin Ilmu Hukum Fakultas Hukum Universitas Atma Jaya Yogyakarta
	Stephani Rangga Larasati Dosen Teknik Siipil Fakultas Teknik Universitas Atma Jaya Yogyakarta