

Program Potensi Desa dan Pengolahan Hasil Bumi Desa Tegalrejo Kecamatan Gedangsari Kabupaten Gunungkidul

Han Han¹, Bactier Rosyid Ridho², Monika Irene Simanjan³, Daniel Prasetya Adi⁴, Sammy Manunggal⁵, Amelia Pertiwi⁶, Daniel Seto Dimas⁷, Joseph William Axl⁸, Serniati Manda⁹, Yohan Bertoni¹⁰, Dismas Persada Dewangga Pramudita¹¹.

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

Email: dismas.persada@uajy.ac.id

Received 06 Januari 2021; Revised - ; Accepted for Publication 17 September 2021; Published 17 September 2021

Abstract — Tegalrejo Village is one of the villages located in Gedangsari District, Gunungkidul Regency, Yogyakarta Special Region. By using the dedication method, there are several potentials that are very useful and unique to the village. The potential of the village consists of potential agricultural products such as agriculture, plantations and others, there is also potential for tourist attractions in the form of waterfalls, and there is the potential for batik which contains 4 kinds of batik motifs typical of this village, namely Ratuning Gedangsari, Ratuning Gedangsari 2, Pring Sedapur and Sekaring Gedangsari. From the results of data collection regarding the potential of the village, an interactive video and e-book has been made in the form of an e-book explaining the potential of the village. The author also identifies the potential and potential of agricultural products as material for discussion to make a pocket book on the processing of agricultural products from srikaya fruit which will then be made in the form of an e-book, a pocket book and an interactive video. Srikaya is processed into other than stuffing for the special food of the Special Region of Yogyakarta, namely filling from steamed and cemplon bakpia. It is hoped that the two results made for Tegalrejo Village can be useful and become new innovations for villages to develop village innovations.

Keywords — Tegalrejo Village, Villange Potential Aspect, Processing of Agricultural Products, KKN 79

Abstrak—Desa Tegalrejo merupakan salah satu desa yang berada pada Kecamatan Gedangsari, kabupaten Gunungkidul, Daerah Istimewa Yogyakarta. Dengan menggunakan metode pengabdian maka didapatkan beberapa potensi yang sangat bermanfaat dan unik bagi desa. Potensi desa tersebut terdiri dari potensi hasil bumi seperti pertanian, perkebunan dan lainnya, ada juga potensi tempat wisata berupa air terjun, serta ada potensi batik yang terdapat 4 ragam motif batik khas desa ini yaitu Ratuning Gedangsari, Ratuning Gedangsari 2, Pring Sedapur dan Sekaring Gedangsari. dari hasil pengumpulan data mengenai potensi desa, maka dibuatkan luran berupa video interaktif dan e-book yang menjelaskan tentang potensi desa tersebut. Penulis juga melakukan indentifikasi potensi dan memiliki potensi hasil bumi sebagai bahan pembahasan untuk dibuatkan buku saku tentang pengolahan hasil bumi dari buah srikaya yang kemudian akan dibuat dalam bentuk e-book buku saku dan video interaktif. Srikaya diolah menjadi selain isian untuk makanan khas Daerah Istimewa Yogyakarta yaitu isian dari bakpia kukus dan cemplon. Diharapkan kedua hasil yang dibuat untuk Desa Tegalrejo dapat bermanfaat dan menjadi inovasi baru untuk desa mengembangkan inovasi desa.

Kata Kunci—Desa Tegalrejo, Potensi Desa, Pengolahan Hasil Bumi, KKN UAJY

I. PENDAHULUAN

Daerah Istimewa Yogyakarta merupakan salah satu provinsi yang ada di Indonesia yang memiliki lima kabupaten/kota. Kabupaten Gunungkidul merupakan salah satu kabupaten di Daerah Istimewa Yogyakarta. Kabupaten dengan luas 1.431,42 km² ini terdiri dari 18 kecamatan dan 144 desa. Dari 144 desa tersebut terdapat salah satu desa dengan nama Desa Tegalrejo yang terletak di Kecamatan Gedangsari. [1]

Berdasarkan tabel kependudukan yang dimuat dalam website Kelurahan Tegalrejo, diketahui bahwa Desa Tegalrejo ini memiliki sekitar 8.057 penduduk dimana ada 4.084 laki-laki dan 3.973 perempuan. Selain itu didapatkan pula data yang mengatakan bahwa sebagian besar dari masyarakat Desa Tegalrejo bermata pencaharian sebagai petani yang kemudian juga dikatakan bahwa desa ini memiliki beberapa potensi desa seperti potensi desa dalam bidang pertanian, perkebunan, alam dan lain-lain. Melalui sektor perkebunan, desa ini memiliki beberapa hasil perkebunan seperti buah mangga, pisang, srikaya, nangka dan kelapa.[2]

Selain itu Desa Tegalrejo juga memiliki potensi desa berupa keindahan alamnya berupa air terjun atau biasa disebut oleh warga setempat dengan sebutan curug. Potensi ini adalah salah satu potensi yang mengundang masyarakat dari luar desa untuk berkunjung dan menghabiskan waktu untuk menikmati keindahan alam di desa tersebut.[3]

Desa Tegalrejo juga memiliki hasil batik yang sangat indah karena sebagian besar masyarakat disana selain bertani juga bekerja sebagai pengerajin batik. Walaupun sebelumnya para pembatik dari desa ini lebih tertarik mencari tempat membatik diluar desa, tetapi sejak gempa bumi yang melanda pada tahun 2006, semangat membatik warga desa disambut baik oleh Pemerintah Daerah Daerah Istimewa Yogyakarta. Dengan menghadirkan berbagai pelatihan dan memaksimalkan potensi tersebut, hingga pada tahun 2017, Sri Sultan Hamengkubuwono X Bersama dengan Astra Internasional meresmikan Desa Tegalrejo sebagai Desa Rintisan Budaya Kampung Batik. [4]

Pada tahun 2016, Desa Tegalrejo adalah desa yang menerima dana paling besar diantar desa lainnya di Kecamatan Gedangsari yang sebagai besar digunakan desa untuk mengembangkan infrastruktur desa. sebesar Rp 818.533.600,- pada tahun 2016. Dengan demikian pastinya potensi desa yang dimiliki oleh desa dapat dikembangkan

dengan baik demi kemajuan desa dan kemakmuran rakyatnya. [5]

Dengan seluruh potensi yang ada pada Desa Tegalrejo ini, penulis merencanakan untuk membuat inovasi mengenai potensi desa bidang pertanian, terutama pada pertanian srikaya dalam bentuk *e-book* interaktif dan video interaktif, serta menjabarkan segala potensi dari desa yang dapat penulis kumpulkan melalui berbagai sumber dalam bentuk *e-book* yang interaktif dan video interaktif agar memudahkan pembaca dalam memahami isinya.

II. METODE PENGABDIAN



Gambar 2.1 Flowchart Metode Pengabdian

A. Mengidentifikasi Masalah

Mengidentifikasi masalah yang tujuannya adalah untuk mengetahui permasalahan yang sedang ada pada masyarakat di Desa Tegalrejo ini. Identifikasi masalah dilakukan secara online melalui hasil penelitian tentang Desa Tegalrejo, jurnal mengenai desa dan website berita massa yang membahas masalah yang dialami oleh Desa Tegalrejo dan penduduk yang tinggal disana. Kemudian permasalahan ini akan selanjutnya di proses pada tahapan metodologi selanjutnya yang kemudian akan diberikan kepada warga sebagai salah satu upaya menyelesaikan masalah tersebut.

B. Studi Pustaka

Studi pustaka dilakukan dengan mencari berbagai sumber dari hasil penelitian, jurnal, skripsi, artikel dan website terpercaya lainnya. kegiatan ini dilaksanakan setelah melakukan identifikasi sehingga studi dilakukan terfokus untuk mempelajari masalah yang dialami oleh desa beserta solusinya.

C. Penentuan Tema

Penentuan tema ini dilakukan setelah melakukan studi pustaka, tema ini menjadi salah satu proses penting dikarenakan setiap pembaca akan membaca tema terlebih dahulu, jika tema dinilai tidak menarik maka luaran yang dihasilkan nantinya akan kurang diminati oleh masyarakat. Tema yang diambil pada program kerja KKN Potensi Desa adalah membahas tiga potensi utama Desa Tegalrejo yaitu Hasil Bumi, Batik, dan air terjun. sedangkan tema untuk program kerja KKN Buku Saku adalah olahan buah srikaya menjadi isian dari makanan

khas dari Daerah Istimewa Yogyakarta yaitu bakpia kukus dan cemplon.

D. Mengumpulkan Data

Proses ini dilakukan setelah tema telah ditentukan yang bertujuan untuk mendapatkan informasi secara terfokus sesuai dengan tema yang dibawakan. Pengumpulan data dilakukan secara online melalui berbagai sumber dari hasil penelitian, jurnal, skripsi, artikel dan website terpercaya lainnya.

E. Pembuatan E-Book dan Video Interaktif

Setelah data telah terkumpul, maka dilakukanlah pembuatan e-book dan video interaktif sebagai luaran yang akan diberikan kepada perangkat desa dan masyarakat disana. hal ini dilakukan bertujuan untuk menyampaikan solusi dari masalah dengan lebih interaktif sehingga lebih gampang untuk dimengerti.

F. Analisis dan Pembahasan

Analisa dan pembahasan dilakukan setelah melakukan pengumpulan data serta pembuatan E-book dan video interaktif telah selesai dilakukan. Seluruh data dan luaran yang ada dianalisis melalui foto kegiatan yang dilakukan secara daring ini. analisis dan pembahasan ini bertujuan untuk mengukur hasil dari luaran yang telah dibuat.

G. Penarikan Kesimpulan

Penarikan kesimpulan dilakukan setelah selesai melakukan analisis dan pembahasan. kesimpulan diambil berdasarkan indentifikais, pengumpulan data dan proses yang telah dilakukan sebelumnya. pada proses ini akan diketahui ada tidaknya manfaat bagi Desa Tegalrejo apabila telah mengakses seluruh luaran yang telah diberikan.

H. Pembuatan Laporan

Laporan ini dibuat berdasarkan seluruh metodologi yang telah dilakukan dan dicantumkan kedalam laporan ini. hal ini dibuat yang tujuannya adalah untuk melaporkan hasil seluruh anggota kelompok 75 dalam KKN periode ke-79 ini serta hasil yang diberikan oleh kelompok.

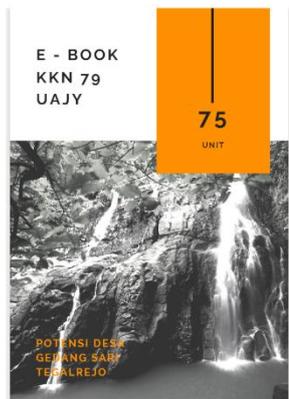
III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil yang menjadi program kerja dari KKN 79 ini yang dikategorikan menjadi dua jenis yaitu KKN Potensi Desa dan KKN Buku Saku. Masing-masing kategori dibuatkan dalam bentuk buku elektronik (*e-book*) dan video interaktif. Berikut ini adalah hasil beserta pembahasannya.

Dari hasil pengumpulan data, didapatkan beberapa potensi dari Desa Tegalrejo yaitu potensi dari hasil bumi pertanian, potensi wisata berupa air terjun dan potensi kerajinan batik. Seluruh potensi desa ini merupakan potensi yang paling terlihat dari desa tersebut. Potensi Desa Tegalrejo dibuat dalam bentuk buku elektronik yang interaktif untuk memaparkan tentang potensi desa tersebut, serta berupa video interaktif untuk melengkapi penyuluhan potensi desa tersebut.

1. Ratuning Gedangsari 1
2. Ratuning Gedangsari 2
3. Pring Sedapur
4. Sekaring Gedangsari

Semua motif batik ini terinspirasi dari tumbuh-tumbuhan yang ada di desa, dan batik ini memiliki warna alam dan lembut. Karena motif khas dari Desa Tegalrejo menggunakan pewarna alami. [4]



Gambar 3.1. Cover E-Book KKN Potensi Desa

Potensi pariwisata pada Desa Tegalrejo adalah air terjun atau biasa disebut curug oleh warga setempat. Salah satu air terjun di desa bernama curug indah atau curug bayat, karena secara geografis curug ini berada di daerah bernama bayat. Masih belum banyak wisatawan yang mengetahui lokasi ini, dan juga masih minimnya fasilitas yang ada disana juga menjadi kendala pengunjung untuk datang menikmati keindahannya. Air terjun ini memiliki ketinggian sekitar 10 – 20 meter dimana untuk volume air nya berubah ubah sesuai dengan musim. Air terjun ini juga sangat mudah untuk diakses karena letak nya yang hanya 2km dari jalan raya penghubung antar kecamatan di Kabupaten Klaten.[3]



Gambar 3.2 Halaman Air Terjun pada E-Book KKN Potensi Desa

Kecamatan Gedangsari merupakan kecamatan yang memiliki hasil batik yang sangat indah, dan salah satu desa yang memiliki pengerajin batik yang ahli adalah Desa Tegalrejo. Desa Tegalrejo dijuluki dengan nama Desa Batik karena hasil batik yang sangat indah, walaupun sebelum tahun 2006, banyak pengerajin batik memilih menjadi buruh batik di tempat lain, hingga tiba saatnya Pemerintah Daerah DIY memberikan bantuan dana untuk memfasilitasi desa sampai saat ini mendapat julukan desa batik. Beberapa motif desa batik ini antara lain :



Gambar 3.3 Halaman Keunggulan Batik pada E-Book KKN Potensi Desa

Potensi dari hasil bumi pertanian ini merupakan salah satu potensi terkuat dari desa tegalrejo. Sebagian besar penduduk desa berprofesi sebagai petani, bahkan disekitar rumah warga biasanya ditanami tanaman srikaya, pisang, manga, kelapa, dan nangka. Hasil bumi ini merupakan komponen kuat untuk sector ekonomi desa, karena hasil panen biasanya dijual kepasar tradisional dan ada juga yang dikelola oleh warga desa menjadi produk yang lebih bernilai dan bermanfaat. [6]



Gambar 3.4 Halaman Hasil Bumi Pada E-Book KKN Potensi Desa

Buku saku yang telah dibuat ini bertujuan untuk menjelaskan tentang pengelolaan dan pemberdayaan hasil bumi menjadi suatu produk, hasil bumi yang menjadi bahan utama adalah srikaya. Berikut adalah gambar cover dari e-book KKN Buku Saku.

Pada Desa Tegalrejo, buah srikaya merupakan salah satu buah yang menjadi primadona di desa tersebut dengan jenis

srikaya yaitu Si Nyonya. Awalnya srikaya jenis Si Nyonya ini hanya ditanam di pagar saja oleh masyarakat yang mana kemudian dikembangkan menjadi tanaman unggulan bersama karangtaruna. Pada tahun 2015 saja, Srikaya ini sudah diproduksi cukup besar yaitu menghasilkan 5 ton dalam 1 hektar tanah. Ada beberapa hal yang menjadi alasan mengapa Si Nyonya ini menjadi sangat istimewa yaitu karena buah ini berbeda dengan buah srikaya lainnya. Untuk daging buah saja, Si Nyonya ini memiliki daging yang lebih lunak dan ukuran nya pun masuk ke dalam kriteria jumbo. Selain itu, Si Nyonya



ini pun telah memiliki sertifikasi yang diperoleh dari pemerintah.[7]

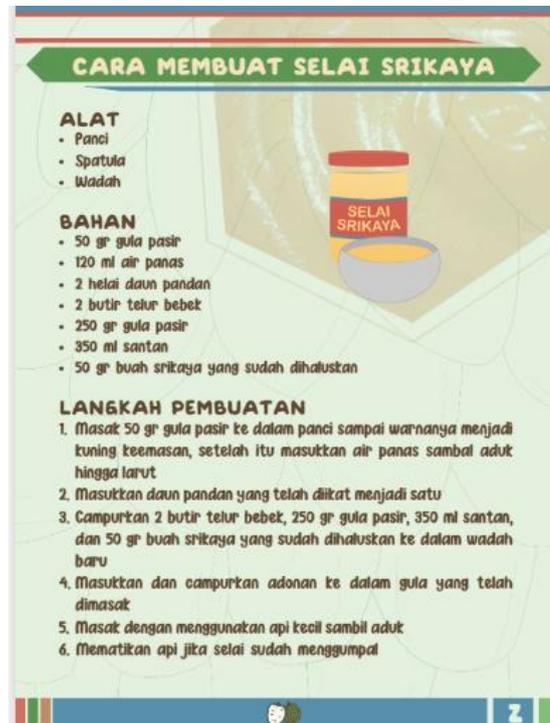
Gambar 3.5 Halaman Depan E-Book Buku Saku

Buah srikaya menjadi pokok pembahasan kami karena Desa Tegalrejo merupakan salah satu produsen srikaya terbesar di Daerah Istimewa Yogyakarta, serta srikaya juga memiliki kandungan khasiat yang begitu beragam dan bermanfaat. Kandungan gizinya adalah vitamin B1, fosfor, provitamin A, vitamin B2, zat besi, kalium, vitamin c, kalsium, dan serat. Dari kandungan gizi tersebut srikaya biasa digunakan untuk pengobatan tradisional untuk mengobati berbagai penyakit, seperti encok, batuk, demam, selesma, gangguan saluran pencernaan, penyakit kulit, menurunkan asam urat, dan masih banyak lagi. [8]



Gambar 3.6 Kandungan Gizi Buah Srikaya pada Video KKN Buku Saku

Srikaya adalah buah yang jarang dikonsumsi secara langsung, melainkan srikaya selalu diolah terlebih dahulu sebelum dikonsumsi. Srikaya disini diolah menjadi selai agar dapat dijadikan isian produk berupa bakpia kukus dan cemplon. Kombinasi rasa manis dari selai srikaya sangat cocok dipadukan dengan empuknya bakpia ataupun gurihnya cemplon. Cara pembuatannya dapat dilihat pada gambar 3.7.



Gambar 3.7 Halaman Cara Pembuatan Selai Srikaya pada E-Book Buku Saku

Dua produk pilihan yang diberikan adalah cemplon dan bakpia kukus karena perpaduan antara selai dan kedua produk ini dinilai sangat cocok.

Bakpia merupakan salah satu makanan khas dan terkenal dari daerah Yogyakarta. Bakpia ini disajikan dengan cara dipanggang di oven dan memiliki beberapa varian rasa. Berbeda dengan bakpia pada umumnya, bakpia kukus tidak disajikan dengan cara dipanggang melainkan dengan cara di kukus seperti namanya sendiri yaitu "Bakpia Kukus". Karena cara masak nya yang sudah berbeda dari bakpia yang lain, bakpia kukus ini menjadikannya memiliki cita rasa yang berbeda dan khas pula. Untuk tekstur, bakpia kukus ini memiliki tekstur yang lebih lembut serta aroma seperti kue kukus.[9]

Selai srikaya disiapkan untuk kemudian dipadukan menjadi isian dari bakpia kukus, rasa manis pada selai srikaya serta teksturnya yang kental dan kenyal, sangat cocok dipadukan dengan tekstur lembut yang dimiliki oleh bakpia kukus. Cara pembuatannya dapat dilihat pada gambar 3.8.



Gambar 3.8 Halaman Cara Pembuatan Bakpia Kukus pada E-Book Buku Saku

Cemplon merupakan salah satu makanan khas dari Yogyakarta yang terbuat dari singkong dan berbeda dengan bakpia kukus, cemplon memiliki tekstur yang lebih gurih. Biasanya cemplon dipadukan dengan gula merah sebagai isian dan pencipta rasa manis. Karena terbuat dari singkong, cemplon memiliki kandungan karbohidrat yang terhitung cukup untuk mengganjal perut. [10]

Karena tekstur gurih yang dimiliki cemplon dan biasanya dipadukan dengan rasa manis sebagai isian, contohnya adalah gula merah. Maka selai srikaya dinilai dapat dijadikan isian cemplon dan hal ini menciptakan rasa baru pada cemplon yang gurih dan selai srikaya yang kental dan kenyal serta manis. Cara pembuatannya dapat dilihat pada gambar 3.9.



Gambar 3.9 Halaman Cara Pembuatan Cemplon pada E-Book Buku Saku

IV. KESIMPULAN

Potensi yang dimiliki Desa Tegalrejo sangatlah beragam, akan tetapi masih banyak potensi yang belum dapat dikembangkan dengan baik yaitu potensi air terjun. Harapannya pemerintah dapat mengembangkan air terjun indah tersebut dengan memberikan tambahan properti seperti kursi, toilet, dan kamar mandi. Hal ini ditujukan agar pengunjung dapat lebih nyaman ketika berada di area wisata air terjun tersebut.

Buku saku yang membahas selai srikaya sebagai isian dari cemplon dan bakpia kukus dinilai sesuatu yang baru dan diharapkan dapat menjadi produk dengan daya tarik tinggi untuk desa.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] "Web Portal Gunungkidul." <https://gunungkidulkab.go.id/D-9055270d7eb02ff55b8d46a5f9a41f4f-NR-100-0.html> (accessed May 17, 2021).
- [2] "Website Tegalrejo." <https://www.tegalrejo-gedangsari.desa.id/first/wilayah> (accessed May 17, 2021).
- [3] D. Arini, "Profil Air terjun Curug (Dwi Arini) PROFIL AIR TERJUN CURUG DI DESA TEGALREJO KECAMATAN GEDANGSARI KABUPATEN GUNUNGKIDUL SEBAGAI TUJUAN WISATA PROFILE OF CURUG WATERFALL IN TEGALREJO SUB-DISTRICT GEDANGSARI DISTRICT GUNUNGKIDUL AS TOURIST DESTINATION," Oct. 2016. Accessed: May 18, 2021. [Online]. Available: <http://journal.student.uny.ac.id/ojs/index.php/geo-educasia/article/view/3660>.
- [4] "SATU Indonesia: Anugerah Pewarta Astra." <https://anugerahpewartaastra.satu-indonesia.com/artikel/1755/> (accessed May 18, 2021).
- [5] M. D. Nurfaisal, "AKUNTABILITAS PENGELOLAAN DANA DESA DALAM PEMBANGUNAN INFRASTRUKTUR DI DESA TEGALREJO KECAMATAN GEDANGSARI KABUPATEN GUNUNGKIDUL TAHUN 2016," *CosmoGov*, vol. 5, no. 1, p. 58, May 2019, doi: 10.24198/cosmogov.v5i1.18432.
- [6] "(No Title)." <http://repository.ums.ac.id/bitstream/handle/123456789/16894/F.BAB%20II.pdf?sequence=6&isAllowed=y> (accessed May 22, 2021).
- [7] "Si Nyonya Primadona Desa Tegalrejo - Tribun Jogja." <https://jogja.tribunnews.com/2015/03/20/si-nyonya-primadona-desa-tegalrejo> (accessed May 22, 2021).
- [8] P. Kimia, "Cresna, Mery Napitupulu, dan Ratman," Aug. 2014. Accessed: May 22, 2021. [Online]. Available: <http://jurnal.untad.ac.id/jurnal/index.php/JAK/article/view/7791>.
- [9] V. Mahrizal, "Bakpia Kukus Tugu Jogja Hadir Sebagai Oleh-oleh Baru," *TribunJogja.com*, 2017. .
- [10] P. Madayanti, "Cemplon, Gurih di Luar Manis di Dalam," *kompasiana.com*, 2015. .



Sammy Manunggal, prodi Informatika, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.



Amelia Pertiwi, prodi Akuntansi, Fakultas Bisnis dan Ekonomi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.



Daniel Seto Dimas, prodi Informatika, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.



Joseph William Axl, prodi Sosiologi, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.



Serniati Manda, prodi Teknik Industri, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.

PENULIS



Han Han, prodi Teknik Sipil, Fakultas Teknik, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.



Bachtier Rosyid Ridho, prodi Ilmu Hukum, Fakultas Hukum, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.



Monika Irene Simanjanrang, prodi Sistem Informasi, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.



Daniel Prasetya Adi, prodi Teknik Sipil, Fakultas Teknik, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.



Yohan Bertoni, prodi Ilmu Komunikasi, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.



Dismas Persada Dewangga Pramudita, prodi Manajemen, Fakultas Bisnis dan Ekonomika, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.