

Pelatihan Pengolahan Singkong menjadi Olahan Keripik dan Donat di Desa Playen

Rizki Putra¹, Edwardo Rizal Hendrawan², Evan Samuel Wiyendra³, Rahadi Iswandaru Prasetya Aji⁴, Orianto⁵, Raka Audrick Badreswara⁶,
Dodi Cahyo Saputro⁷, Angela Christy Giovanni⁸, Maria Grace Evanda⁹, Nathania Novianti¹⁰, Bekty Tandaningtyas Sundoro¹¹
Universitas Atma Jaya Yogyakarta, Jl. Babarsari No. 44, Janti, Caturtunggal, Kecamatan Depok, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa
Yogyakarta 55281¹

Email: bekty.tandaningtyas@uajy.ac.id

Received: June 15, 2021 ; Revised: -; Accepted for Publication March 15, 2022; Published: March 15, 2022

Abstract—The village potential work program and the pocketbook work program "Training on Processing Cassava into Chips and Donuts in Playen Village" have the common goal of the people of Playen Village, Gunungkidul, Yogyakarta, to increase the selling value of cassava which is one of the largest harvests. Peoples process cassava into food, which is chips and donuts. The author uses a qualitative approach method in the preparation of this work program where a theoretical basis used for research purposes can be harmonized with the facts and circumstances in the field. This work program is expected to provide benefits to the people of Playen Village and can become one of the media that provides innovation and insight on how to use the cassava plant so that it can increase the selling value of the cassava plantations. It is hoped that this work program can be carried out by the people of Playen Village and continue to be developed which creates new food processing innovations so that the food in Playen Village becomes bigger and more famous..

Keywords — Work Program, Playen Village, Cassava, Chips, Donuts.

Abstrak—Program kerja potensi desa dan program kerja buku saku "Pelatihan Pengolahan Singkong Menjadi Olahan Keripik dan Donat di Desa Playen" mempunyai tujuan supaya masyarakat Desa Playen, Gunungkidul, Yogyakarta dapat meningkatkan nilai jual dari tanaman singkong yang merupakan salah satu hasil panen terbesar di Desa Playen dengan cara mengolahnya menjadi olahan pangan yaitu keripik dan donat. Penulis menggunakan metode pendekatan kualitatif dalam penyusunan program kerja ini dimana sebuah landasan teori digunakan dengan tujuan topik dari penelitian dapat selaras dengan fakta dan keadaan yang ada di lapangan. Program kerja ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi masyarakat Desa Playen dan dapat menjadi salah satu media yang memberikan inovasi dan wawasan tentang bagaimana cara pemanfaatan tanaman singkong sehingga dapat meningkatkan nilai jual dari tanaman singkong tersebut. Diharapkan program kerja ini dapat dijalankan oleh masyarakat Desa Playen dan terus dikembangkan supaya tercipta inovasi-inovasi olahan pangan baru sehingga dapat menjadikan industri pangan yang ada pada Desa Playen menjadi lebih besar dan terkenal.

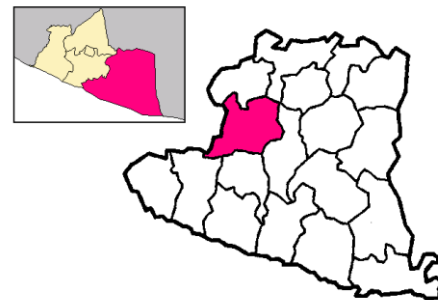
Kata Kunci—Program Kerja, Desa Playen, Singkong, Keripik, Donat.

I. PENDAHULUAN

Kabupaten Gunungkidul merupakan kabupaten yang terletak di Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta dengan luas sebesar 1.485,36 km² atau sekitar 46,63%. Hal ini menjadikan Kabupaten Gunungkidul menjadi kabupaten terluas di Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta. Kabupaten Gunungkidul sendiri memiliki 19 kecamatan yang terdiri dari 144 desa yang tersebar di seluruh wilayah Kabupaten [1].

Desa Playen merupakan sebuah desa yang berlokasi di Kecamatan Playen, Kabupaten Gunungkidul. Desa Playen dikelilingi oleh wilayah administrasi, seperti Kecamatan Patuk dan Gedangsari di sisi utara, kemudian Kecamatan Wonosari di sisi timur. Wilayah selatan berbatasan dengan Kecamatan Paliyan dan Panggang. Adapun wilayah barat berbatasan dengan Kabupaten Bantul.

Desa Playen mempunyai jumlah total penduduk sebanyak 4.307 jiwa dan memiliki jumlah total 7 dusun, 7 RW, serta 33 RT [1]. Desa Playen memiliki luas wilayah sebesar 105,26 km² atau 7,09 persen dari seluruh wilayah daratan Kabupaten Gunungkidul. Luas wilayah tersebut dimanfaatkan warga desa untuk melakukan berbagai hal. Luas lahan yang digunakan sebagai tanah sawah sebesar 60,5 ha dengan jenis pengairan teknis sebagai sistem pengairannya, luas lahan yang digunakan sebagai tanah kering sebesar 217,6 ha, luas lahan yang digunakan sebagai bangunan sebesar 124,2 ha, dan luas lahan yang digunakan sebagai hutan rakyat sebesar 2,7 ha. Dengan kondisi desa yang mempunyai lahan cukup luas [2].



Gambar 1. Peta Desa Playen

Desa Playen pada saat ini sudah digolongkan sebagai desa maju karena fasilitas disana sudah cukup memadai. Fasilitas seperti air, listrik, jalan, dan jaringan telepon sudah tersedia dan mencakup seluruh Desa Playen secara merata. Tidak hanya dari segi fasilitas saja yang baik namun dari segi ekonomi juga sudah mulai berkembang, di mana terdapat 1 daerah pertokoan, 1 pasar, dan 12 warung sebagai pusat perekonomian di desa tersebut. Dari segi kebudayaan terdapat beberapa kegiatan seperti karawitan, ketoprak, dan seni ukir.

Desa Playen memiliki beberapa potensi desa yang dapat dikembangkan, yaitu sektor pertanian dan sektor pariwisata. Pada sektor pariwisata, Desa Playen memiliki dua objek

wisata buatan yang dapat dikunjungi. Salah satunya adalah objek wisata buatan BKM Waterboom yang dapat dikunjungi masyarakat. Fasilitas dan harga yang diberikan juga sudah sangat terjangkau bagi masyarakat. Objek wisata buatan lain yang terletak pada Desa Playen adalah Taman Kebun Sayur MIRFALAH [2].

Pada sektor pertanian, berdasarkan data yang diperoleh Kecamatan Playen lebih berfokus dalam penanaman tanaman padi dan juga beberapa tanaman palawija lainnya. Pada tahun 2020, luas panen untuk tanaman jagung sebesar 2.827 ha, tanaman ubi kayu sebesar 2.340 ha [3]. Luas panen tanaman padi sebesar 481,20 ha [4].

Selain itu, Desa Playen juga kaya akan hasil singkongnya. Ketela Pohon atau yang dikenal dengan ubi kayu/singkong merupakan salah satu tanaman yang telah tersebar dan dikenal oleh seluruh masyarakat Indonesia. Ketela pohon, ubi kayu, atau singkong (*Manihot utilissima*) ini merupakan tanaman tropika dan subtropika dari suku *Euphorbiaceae*. Tanaman singkong termasuk tanaman dengan akar tunggang disertai dengan cabang-cabang yang akan tumbuh menjadi umbi. Umbi inilah yang dikenal luas sebagai salah satu makanan pokok penghasil karbohidrat. Umbi dari tanaman singkong ini rata-rata memiliki ukuran lebar 2-3cm dan panjang 50-80cm. Umbi singkong sendiri memiliki ciri-ciri bagian luar atau kulit yang berwarna coklat dan bagian dalam yang berwarna putih kekuning-kuningan.

Singkong memiliki waktu bertahan selama 3 hari sebelum singkong tersebut dikupas. Singkong dapat diolah menjadi beberapa produk olahan, seperti timus yang merupakan jajanan tradisional Indonesia yang sudah jarang dijumpai. Bahan dasar dari timus yaitu singkong dan kelapa yang telah diparut. Olahan ini diberi gula merah yang dicampur ke adonan dan dikukus sehingga warnanya kemerahan. Selain itu, singkong juga dapat diolah menjadi gethuk yang biasanya diolah dengan cara direbus lalu ditumbuk sampai halus lalu disajikan dengan taburan dari kelapa parut.

Singkong dapat juga diolah menjadi tape. Tapi singkong dibuat dari singkong yang difermentasi dengan ragi sehingga membuat tekstur singkong lunak dan rasanya menjadi agak asam. Produk olahan lainnya dari singkong ialah tiwul yang merupakan makanan khas Gunungkidul. Tiwul ini terbuat dari tepung gaplek (singkong yang dikeringkan lalu ditumbuk). Selanjutnya, ada keripik singkong yang dibuat dari singkong dengan irisan tipis kemudian digoreng dan diberi bumbu. Yang terakhir, singkong dapat diolah menjadi donat singkong.

II. METODE PENGABDIAN

Metode yang digunakan untuk penelitian ini adalah metode kualitatif yang di mana di dalamnya penulis menganalisa dan mendeskripsikan suatu permasalahan dengan pengamatan yang mendalam. Penelitian ini dilakukan di Desa Playen, Kecamatan Playen, Kabupaten Gunungkidul, Provinsi D.I Yogyakarta. Dikarenakan pandemic Covid-19 yang masih berlangsung, maka observasi dengan mengamati suatu objek secara langsung tidak bisa dilakukan melainkan disini penulis melakukan observasi secara tidak langsung dengan mengambil gambar dari ponsel pribadi sebagai dokumentasi di mana data yang diperlukan adalah kegiatan –

kegiatan rutin warga setempat dan sumber daya yang ada pada lokasi pengamatan.

Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah Teknik studi Pustaka [6] di mana seluruh data yang akan digunakan dalam penelitian didapat dari berbagai sumber mulai dari artikel seperti website BPS, jurnal, *website*, dan lain-lain. Dasar pemikiran dari potensi desa ini adalah setiap desa pastinya memiliki sumber daya unggulan yang dapat dikembangkan di mana untuk Desa Playen ini potensinya termasuk dalam golongan potensi fisik dimana potensi berhubungan dengan sumber daya desa.

Oleh sebab itu tujuan dari potensi desa ini sendiri nantinya adalah agar seluruh sumber daya dari desa bisa di maksimalkan oleh masyarakatnya. Seperti halnya pula pada desa Playen dimana disini desa ini memiliki lahan pertanian yang cukup luas dengan luas total hingga kurang lebih 270 ha. Sektor pertanian di desa ini sendiri di dominasi oleh singkong yang nantinya bisa dikembangkan menjadi produk olahan singkong dan bisa dipasarkan dengan berbagai cara baik dengan media *online* maupun *offline*. Produk olahan yang penulis ambil di sini adalah keripik singkong dan donat singkong setelah mengamati proses pembuatannya yang cukup sederhana dan bisa diterapkan dengan modal awal yang tidak besar sehingga produk hasil olahan nantinya juga bisa dijual dengan harga yang terjangkau. Kedua produk ini nantinya juga akan dikemas dengan packaging yang menarik sehingga menarik minat pembeli nantinya.

III. HASIL DAN PEMBAHAAN

Desa Playen memiliki dua potensi yang dapat dikembangkan sehingga dapat membantu perekonomian dan menyejahterakan masyarakat. Potensi yang pertama ada pada sektor pariwisata. Desa Playen memiliki dua objek wisata buatan yang dapat dikunjungi. Salah satunya adalah objek wisata buatan BKM Waterboom yang dapat dikunjungi masyarakat. Fasilitas dan harga yang diberikan juga sudah sangat terjangkau bagi masyarakat. Lalu, objek wisata buatan lain yang terletak pada Desa Playen adalah Taman Kebun Sayur MIRFALAH. Kedua objek wisata ini tentunya dapat menjadi potensi bagi Desa Playen untuk dapat dikembangkan dengan lebih baik [1].

Potensi kedua dari Desa Playen ada pada sektor pertaniannya. Hal ini didukung dengan pekerjaan sebagian masyarakat Desa Playen yang memang berprofesi sebagai petani dan juga buruh tani. Hal ini didukung juga dengan luas tanah sawah yang digunakan dan juga total hasil panen pada Kecamatan Playen. Pada tahun 2020, luas panen untuk tanaman jagung sebesar 2.827 ha, tanaman ubi kayu sebesar 2.340 ha [3], dan tanaman padi sebesar 481,20 ha [4].

Sektor pertanian inilah yang akan menjadi fokus kajian kali ini, khususnya pada tanaman singkong. Pengolahan singkong menjadi beberapa olahan ringan seperti keripik dan donat tentu akan membantu dalam menyejahterakan masyarakat karena olahan tersebut dapat dipasarkan dan meningkatkan pemanfaatan dari singkong sendiri mengingat masa hidup singkong yang tidak lama dan mudah membusuk jika tidak disimpan pada tempat pengawet atau lemari pendingin. Proses pengolahan singkong menjadi kedua olahan tersebut juga tidak terlalu membutuhkan modal yang besar

dan cukup mudah untuk dilakukan. Dengan diolahnya singkong menjadi kedua olahan tersebut dan juga dengan menggunakan pengemasan yang baik akan lebih menguntungkan karena masyarakat tidak perlu khawatir dengan daya tahan dari produk tersebut.

Potensi desa adalah seluruh sumber daya yang berada pada desa yang dapat dikembangkan dan dimanfaatkan sebagai modal bagi keberlangsungan hidup dan kemajuan desa. Terdapat dua macam potensi desa. Pertama, potensi fisik merupakan potensi yang dimiliki oleh suatu desa yang berhubungan dengan sumber daya alam pada desa. Lalu, yang kedua adalah potensi non fisik yang merupakan suatu potensi yang berhubungan langsung dengan masyarakat setempat dan seluruh tata perilakunya [5]. Dengan demikian, potensi desa merupakan salah satu faktor yang penting dan juga bermanfaat bagi sebuah desa dan dapat memajukan sebuah desa.

Pengertian Singkong

Ketela pohon atau yang dikenal dengan ubi kayu/singkong merupakan salah satu tanaman yang telah tersebar dan dikenal oleh seluruh masyarakat Indonesia. Ketela pohon, ubi kayu, atau singkong (*Manihot utilissimai*) ini merupakan tanaman tropika dan subtropika dari suku *Euphorbiaceae*. Tanaman singkong termasuk tanaman dengan akar tunggang disertai dengan cabang-cabang yang akan tumbuh menjadi umbi. Umbi inilah yang dikenal luas sebagai salah satu makanan pokok penghasil karbohidrat. Umbi dari tanaman singkong ini rata-rata memiliki ukuran lebar 2-3cm dan panjang 50-80cm. umbi singkong sendiri memiliki ciri-ciri bagian luar atau kulit yang berwarna coklat dan bagian dalam yang berwarna putih kekuning-kuningan [7].

Kandungan Singkong

Adapun beberapa kandungan gizi dalam 100 gram singkong sebagai berikut [8]

1. Air : 61,4 gram
2. Karbohidrat : 36,8 gram
3. Energi : 154 kalori
4. Protein : 1,0 gram
5. Serat : 0,9 gram
6. Lemak : 0,3 gram
7. Kalium : 394 miligram
8. Kalsium : 77 miligram
9. Vitamin C : 31 miligram
10. Fosfor : 24 miligram

Manfaat Singkong

Adapun beberapa manfaat yang terkandung pada singkong antara lain sebagai berikut. Pertama, Sumber Karbohidrat Tinggi, Singkong ini memiliki karbohidrat yang lebih tinggi dibandingkan dengan kentang sehingga dapat menjadi pilihan selain nasi sebagai karbohidrat. Kedua, Sumber Serat, singkong ini memiliki kandungan serat yang baik bagi tubuh sehingga dapat melancarkan pencernaan tubuh. Ketiga, Protein Tinggi, Kandungan lemak dalam singkong ini cenderung lebih rendah jika dibandingkan dengan kacang-kacangan, tetapi kandungan protein dalam singkong lebih tinggi jika dibandingkan dengan kentang dan pisang. Keempat, Kalsium, Kalsium yang terdapat dalam singkong ini membantu kesehatan tulang yang baik untuk tubuh[9].

Keripik Singkong

Olahan dibuat dari singkong dengan irisan tipis kemudian digoreng dan diberi aneka rasa bumbu. Biasanya keripik singkong dimulai dengan proses bahan baku mentah sampai siap dijual. Keripik singkong dalam pengembangan saat ini sudah tidak dianggap sebagai makanan yang tidak berkelas karena dari segi pengolahan, cita rasa maupun tampilan semakin membaik dan banyak bermunculan kreasi baru dalam pengolahan dan kemasan membuat keripik singkong ini.

Donat Singkong

Donat singkong merupakan olahan sama seperti donat pada umumnya tetapi perbedaannya terletak pada bahan dasarnya yaitu terbuat dari singkong. Donat singkong sangat cocok dijadikan sebagai camilan di rumah, selain enak cara pembuatannya sangat mudah dan praktis. Donat singkong juga memiliki tekstur yang lebih lembut dibandingkan jenis donat lain dan memiliki aroma khas dari singkong.

Kelebihan

Dalam berbisnis, keripik singkong termasuk olahan yang mudah dijalankan. Hal ini berkaitan dengan cara pengolahan serta bahan-bahan yang mudah didapat. Selain itu keripik singkong juga banyak diminati oleh wisatawan yang mencari cenderamata atau oleh-oleh. Cara pengemasan atau *packaging*-nya juga sangat sederhana. Asalkan tertutup rapat, keripik singkong dapat awet hingga waktu yang cukup lama. Jika dilihat dari sisi Kesehatan, keripik ini juga memiliki keunggulannya sendiri. Keripik singkong tidak mengandung gluten di mana saat ini banyak orang yang menghindari konsumsi produk yang mengandung gluten karena bisa menyebabkan kerusakan pada tubuh di bagian usus. Keripik singkong ini juga bisa mencegah berbagai macam penyakit yang diakibatkan oleh kurangnya serat, seperti sembelit, sakit jantung, atau bahkan kadar gula darah yang tidak stabil karena kandungan seratnya yang kaya. Lalu, untuk donat sendiri memiliki kelebihan karena dapat menjadi sumber zat gizi yang diperlukan oleh tubuh. Donat singkong juga akan lebih mengenyangkan karena singkong memiliki karbohidrat yang tinggi dan singkong merupakan sumber karbohidrat terpenting ketiga setelah beras dan jagung.

Pengemasan Produk

Pengemasan keripik singkong dapat menggunakan kemasan yang kedap hawa seperti plastik ziplock, plastik ziplock ini adalah suatu wadah kemasan yang berbahan LDPE, dengan kelebihan klipnya bisa dibuka dan ditutup kembali. Dengan cara ini untuk membuat keripik singkong dapat bertahan lama. Adapun bentuk dan desain plastic kemasan keripik dapat dilihat pada Gambar 2. berikut.



Gambar 2. Plastik Kemasan Keripik Singkong

Pengemasan donat singkong pada umumnya menggunakan *box*. *Box* donat tersebut dirancang untuk menyimpan jumlah donat yang telah ditetapkan dari awal, dan *box* tersebut tampak lebih menarik jika diberikan desain. *Box* donat tersebut dapat dibuka dan ditutup kembali seperti kardus. Adapun bentuk dan desain *box* donat dapat dilihat pada Gambar 3. berikut.



Gambar 3. Box Kemasan Donat Singkong

Cara Membuat Keripik Singkong

Alat dan bahan yang dibutuhkan untuk membuat keripik singkong ini sangat *simple* dan sangat mudah didapatkan. Alat yang diperlukan ialah baskom, pisau, wajan, kompor, dan spatula. Bahan yang dibutuhkan ialah singkong, *baking soda*, air panas, garam, dan minyak. Proses pembuatan keripik singkong ini diawali dengan mengiris singkong yang telah disiapkan, lalu singkong dicuci hingga bersih. Selanjutnya, singkong direndam pada air panas yang telah diberi garam dan *baking soda*, lalu diaduk hingga rata. Singkong direndam dengan jangka waktu kurang lebih 45 menit – 1 jam. Setelah itu, singkong yang telah direndam ditiriskan dan dibilas dengan air bersih, lalu ditiriskan lagi. Proses terakhir ialah menggoreng singkong. Siapkan dan panaskan minyak, singkong digoreng dan diaduk sesekali agar dapat matang dengan merata hingga berwarna kekuningan. Setelah matang, singkong dapat diangkat dan diberi bumbu sesuai dengan selera. Ada beberapa bumbu yang disarankan, yaitu balado, asin, jagung manis, keju, dan rumput laut.

Cara Membuat Donat Singkong

Alat dan bahan yang dibutuhkan untuk membuat donat singkong tergolong mudah didapatkan. Alat yang digunakan adalah wajan, *mixer*, sumpit, tirisasi minyak, timbangan digital, dan cetakan donat. Bahan yang dibutuhkan adalah tepung terigu, telur, garam, susu bubuk, mentega, ragi instan, gula pasir, air, singkong kukus, dan minyak goreng. Proses pembuatan donat singkong terdapat 8 langkah, yaitu pertama haluskan singkong yang telah dikukus, kedua campurkan bahan-bahan yang telah disiapkan kecuali minyak goreng, setelah itu semua diaduk menggunakan *mixer*, keempat adonan didiamkan kira-kira 30 menit hingga mengembang, jika adonan sudah mengembang dapat dicetak dengan cetakan donat, kelima goreng hasil dari cetakan tersebut dengan minyak panas hingga donat tersebut matang, kematangan donat biasanya berwarna kecoklatan, terakhir donat ditiriskan dan diberikan *topping* sesuai selera masing-masing. *Topping* yang biasa diberikan adalah coklat, oreo, *green tea*, keju, tiramisu, *red velvet*, dan nuttela

Bahan-Bahan Membuat Keripik Singkong

- a. Keripik Singkong Asin (original), jagung manis, keju, dan rumput laut:
 1. Singkong
 2. Garam
 3. Minyak
 4. Bumbu bubuk jagung manis, rumput laut, dan keju.
- b. Keripik Singkong Balado:
 1. Keripik singkong yang diiris tipis
 2. ½ sdt kapur sirih yang dilarutkan dengan air 100ml

Bumbu Halus:

1. 4 siung bawang putih
2. 3 buah cabai merah besar
3. 8 buah cabai merah
4. 2 sdm gula pasir
5. 1 1/2 sdt garam
6. 1 sdt asam jawa (dilarutkan dengan 2 sdm air)
7. Minyak goreng
8. Wijen secukupnya

Langkah-langkah Membuat Keripik Singkong

Adapun langkah - langkah yang perlu dilakukan dalam pembuatan keripik singkong, di antaranya:

1. Siapkan alat dan bahan, lalu kupas singkong dari kulitnya.
2. Rendam dan bersihkan singkong yang sudah dikupas.
3. Parut singkong dengan pamarut sesuai dengan ketebalan yang diinginkan.
4. Cuci parutan singkong sampai bersih.
5. Rendam dalam air kapur dan garam selama kurang lebih 30 menit agar keripik nantinya akan lebih garing dan renyah.
6. Setelah 30 menit, tiriskan dan tunggu hingga kering.
7. Panaskan minyak dan goreng singkong hingga keras dan berwarna kecoklatan.
8. Tiriskan dan singkong siap disajikan.

Bahan-bahan Membuat Donat Singkong

Adapun bahan – bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan donat singkong dengan berbagai varian rasa di antaranya:

1. 200 gram Singkong
2. 250 gram tepung terigu protein tinggi
3. 2 sdm susu bubuk
4. 1 butir kuning telur
5. ½ sdt baking powder
6. ½ sdt SP
7. 2 sdm margarin
8. ¼ sdt garam
9. 1 sdt ragi instan
10. 10 sdm air hangat
11. 2 sdm gula pasir
12. Minyak goreng secukupnya

Langkah-langkah Membuat Donat Singkong

Adapun langkah-langkah yang harus dilakukan dalam pembuatan donat singkong, di antaranya:

1. Siapkan alat dan bahan, haluskan singkong yang sudah dikukus.
2. Campurkan tepung, singkong, gula pasir, garam, ragi, dan susu bubuk lalu diaduk rata.
3. Masukkan kuning telur dan tuang air sedikit demi sedikit sambil terus diuleni.
4. Masukkan margarin lalu uleni hingga benar-benar kali. Sisihkan dan istirahatkan adonan selama 30 menit hingga adonan mengembang.
5. Kempeskan adonan (hilangkan anginnya).
6. Ambil sedikit adonan lalu buat menjadi bentuk donat. Diamkan 20 menit hingga adonan mengembang.
7. Panaskan minyak.
8. Goreng donat hingga warna kecoklatan lalu angkat dan tiriskan.
9. Berikan topping pada donat singkong seperti gula halus, meses, parutan keju, dan lain-lain sesuai selera.

IV. KESIMPULAN

Desa Playen yang merupakan salah satu desa yang memiliki berbagai jenis potensi yang dapat dikembangkan. Seperti potensi wisata buatanya dan juga potensi yang dapat dikembangkan dari hasil kekayaan alamnya. Potensi kekayaan alam dari Desa Playen dapat digali dan ditingkatkan lagi, sehingga hasilnya akan membantu meningkatkan kesejahteraan dan perekonomian dari masyarakatnya. Khususnya perekonomian dalam masa Pandemi ini. Dengan adanya pendapatan yang berasal dari kerja keras sendiri, Desa Playen dapat menjadi lebih maju dan sebagian dana yang didapatkan dapat disalurkan untuk keperluan lain, seperti dalam membantu memperbaiki dan membuat beberapa fasilitas lain yang mungkin kedepannya akan digunakan oleh para wisatawan yang berkunjung ke Desa Playen.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih peneliti sampaikan kepada pihak LPPM Universitas Atma Jaya Yogyakarta selaku penyelenggara kegiatan, Ibu Bekty Tandaningtyas Sundoro, S.Pd., M.Pd. selaku dosen pembimbing, Prof. Ir. Suyoto, M.Sc., Ph.d. selaku ketua LPPM Universitas Atma Jaya Yogyakarta yang senantiasa membantu dalam mengerjakan dan menyelesaikan laporan ilmiah ini.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] BPS Kabupaten Gunungkidul, "Kecamatan Playen Dalam Angka 2020," Yogyakarta, 2020.
- [2] P. K. Gunungkidul, "Rkpd 2020," 2020. [Online]. Available: <http://gunungkidulkab.go.id>.
- [3] B. P. S. K. Gunungkidul, "Luas Panen Tanaman Palawija (Hektar), 2018-2020," *gunungkidulkab.bps.go.id*, 2020. <https://gunungkidulkab.bps.go.id/indicator/53/65/1/1/uas-panen-tanaman-palawija.html> (accessed May 22,

2021).

- [4] Badan Pusat Statistik Kabupaten Gunungkidul, "Luas Panen Padi Sawah dan Padi Ladang (Hektar), 2018-2020," *gunungkidulkab.bps.go.id*, 2021. <https://gunungkidulkab.bps.go.id/indicator/53/62/1/1/uas-panen-padi-sawah-dan-padi-ladang.html> (accessed May 22, 2021).
- [5] Pemerintah Kota Denpasar, "Potensi Desa Bambang," *kesimanpetilan.denpasarkota.go.id*, 2018. <https://kesimanpetilan.denpasarkota.go.id/artikel/reakd/6555/> (accessed May 22, 2021).
- [6] C. D. Pratama, "Teknik Pengumpulan Data dalam Penelitian Sosial," *Kompas.com*, pp. 1–2, Apr. 11, 2020.
- [7] Muntoha, Jamroni, and U. U. Riska, "Pelatihan pemanfaatan dan pengolahan singkong menjadi makanan ringan tela rasa," *Inovasi Dan Kewirausahaan*, vol. 4, no. 3, pp. 188–193, 2015.
- [8] A. Shabira, "Mengenal Kandungan Nutrisi dan Manfaat Singkong Keluar dari Hello Sehat? Manfaat singkong untuk kesehatan Keluar dari Hello Sehat?," *hellosehat.com*, 2021. <https://hellosehat.com/nutrisi/fakta-gizi/nutrisi-dan-manfaat-singkong/> (accessed May 22, 2021).
- [9] K. Adrian, "Manfaat Singkong bagi Kesehatan dan Cara Mengolahnya," *www.alodokter.com*, 2019. <https://www.alodokter.com/manfaat-singkong-bagi-kesehatan-serta-fakta-lainnya> (accessed May 22, 2021).

PENULIS



Rizki Putra, Program Studi Ilmu Komunikasi, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.



Rahadi Iswandaru Prasetya A., Program Studi Sosiologi, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.



Dodi Cahyo Saputro, Program Studi Teknik Sipil, Fakultas Teknik, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.



Edwardo Rizal Hendrawan, Program Studi Informatika, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.



Evan Samuel Wiyendra, Program Studi Informatika, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.



Orianto, Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.



Raka Audrick Badreswara, Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.



Angela Christy Giovanni, Program Studi Akuntansi, Fakultas Bisnis dan Ekonomi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.



Nathania Novianti, Program Studi Manajemen, Fakultas Bisnis dan Ekonomi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.



Maria Grace Evanda, Program Studi Ilmu Komunikasi, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.



Bekty Tandaningtyas Sundoro, Dosen Prodi Informatika, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.