

## Pengembangan Potensi Desa Srihardono Melalui Pengembangan Mie Des Kapanewon Pundong, Kabupaten Bantul, Yogyakarta

Bastianto Kadarma, Timothy Kevin Christian Siagian, Maria Hervin Oktalinta, Imanuel William Joy, Brigitta Titisari Winan Gayatri, Grace Papuania Tuhumena, Regina Yuliana, Kletus Yudit Avriano, Maria Gian Claresta, Vito Carlen Giovanni, Api Advantari

Universitas Atma Jaya Yogyakarta

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

Email: [api.advantari@uajy.ac.id](mailto:api.advantari@uajy.ac.id)

*Received: November 28, 2021; Revised: -; Accepted for Publication September 9, 2022; Published: September 9, 2022*

**Abstract** — Kuliah Kerja Nyata (KKN) in the 2021/2022 Semester uses the SOCIETY 5.0 Community Service Program model. KKN SOCIETY 5.0 requires students to continue to carry out KKN activities, but this program was only conducted online. There was no direct physical activity in the field. Group 37 in this KKN activity was placed in Srihardono Village. Srihardono Village is one of the villages in Bantul Regency, Yogyakarta Special Region. Srihardono has the meaning of "Fertile Land", in which there is a lot of village potential, which unfortunately has not been utilized and developed optimally. One of the potentials of Srihardono Village is to have its own processed noodles called "Mie Des". The development of Mie Des has a goal to improve the economy of the Srihardono Village community. The method or steps used in this research are identifying the potential of Srihardono Village, conducting literature studies, data collection, analysis, design evaluation, and making conclusions. From the results of this study, it was found that Srihardono Village has a lot of potentials that can still be developed. One of them is the culinary potential that has been sufficiently processed with its flagship product, Mie Des. Seeing the potential that could be further developed, the group chose to develop this potential into a more practical product by adding packaging variants into Mie Des Cup.

**Keywords** — Village Potential, Product Development, Economic Improvement.

**Abstrak**— Kuliah Kerja Nyata (KKN) di periode Semester Gasal 2021/2022, menggunakan model KKN SOCIETY 5.0. KKN SOCIETY 5.0 mengharuskan mahasiswa untuk tetap melakukan kegiatan KKN tapi tidak ada penerjunan langsung secara fisik ke lapangan melainkan dilakukan secara online. Kelompok 37 pada kegiatan KKN ini di tempatkan di Desa Srihardono. Desa Srihardono merupakan salah satu desa di Kabupaten Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta. Srihardono memiliki arti sebagai "Tanah Subur", didalamnya terdapat banyak sekali potensi desa yang sayangnya belum dimanfaatkan dan dikembangkan secara optimal. Salah satu potensi Desa Srihardono adalah memiliki hasil olahan mie sendiri yang dinamakan "Mie Des". Pengembangan Mie Des memiliki tujuan untuk meningkatkan perekonomian masyarakat Desa Srihardono. Metode atau langkah-langkah yang digunakan dalam penelitian ini dalah dengan mengidentifikasi potensi Desa Srihardono, melakukan studi literatur, pengumpulan data, analisis, evaluasi rancangan, dan pembuatan kesimpulan. Dari hasil penelitian ini didapatkan bahwa Desa Srihardono memiliki banyak potensi yang masih bisa dikembangkan. Salah satunya adalah potensi kuliner yang sudah cukup diolah produk andalannya, Mie Des. Melihat potensinya yang bisa lebih dikembangkan kelompok memilih potensi ini untuk dikembangkan menjadi produk yang lebih praktis, yaitu dengan menambah varian kemasan menjadi Mie Des Cup.

**Kata Kunci**— Kuliah Kerja Nyata, Potensi Desa, Pengembangan Produk, Peningkatan Perekonomian.

### I. PENDAHULUAN

Kuliah Kerja Nyata (KKN) adalah mata kuliah wajib yang dilaksanakan di Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Kegiatan KKN merupakan bentuk pengabdian pada masyarakat dimana KKN diselenggarakan. Mahasiswa diberi kesempatan untuk memberikan input dalam bentuk ilmu maupun pengembangan baru di lokasi KKN. Seluruh mahasiswa Universitas Atma Jaya Yogyakarta tanpa memandang fakultas yang ditekuni, wajib mengikuti KKN dengan tujuan untuk mengembangkan rasa kepedulian mahasiswa terhadap lingkungan sekitar serta mengasah kepekaan dan respon mahasiswa akan permasalahan nyata yang ada di tengah masyarakat.

Pada kesempatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) periode ini Universitas dan mahasiswa harus menyesuaikan diri dengan pandemik COVID-19 yang mengakibatkan pelaksanaan KKN ini dilakukan secara online. Dengan adanya pandemic COVID-19 pada tahun 2020 lalu, metode KKN yang diterapkan pun harus disesuaikan demi keamanan dan kesehatan semua pihak sesuai ketentuan prokes dari pemerintah. Semenjak tahun 2020 yang lalu hingga saat ini pada tahun 2021 semua kegiatan KKN diselenggarakan secara online

Semester Gasal 2021/2022, sama seperti periode sebelumnya, pelaksanaan KKN menggunakan model KKN SOCIETY 5.0. KKN SOCIETY 5.0 mengharuskan mahasiswa untuk tetap melakukan kegiatan KKN tapi tidak ada penerjunan langsung secara fisik ke lapangan. Metode ini dilakukan untuk mencegah dan mengurangi risiko penularan maupun penyebaran virus COVID-19 [1]. Program kerja KKN ada 2, yaitu program kerja kelompok dan program kerja individu.

Kelompok 37 pada kesempatan kali ini ditempatkan di Desa Srihardono. Desa Srihardono, Kecamatan Pundong, Kabupaten Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta, merupakan salah satu desa dengan banyak sekali potensi desa yang belum dimanfaatkan secara optimal dan masih bisa dikembangkan. Nama Srihardono sendiri memiliki arti "Tanah Subur" [2].

Berdasarkan Undang-Undang No 6 Tahun 2014, desa merupakan kesatuan rakyat hukum yang mempunyai batas wilayah yang berwenang dalam mengatur serta mengurus urusan pemerintahan, kepentingan rakyat sesuai prakarsa masyarakat, hak asal usul, maupun hak tradisional yang diakui

dan dihormati pada sistem pemerintahan Negara Kesatuan Republik Indonesia. Pada UUD NRI Pasal 18 Tahun 1945 (sebelum perubahan) dikatakan bahwa desa sudah terbentuk sebelum NKRI.

Desa Srihardono dibentuk pada tanggal 24 Maret 1946. Pada zaman dahulu masyarakat Srihardono merupakan masyarakat yang giat dan rajin bekerja serta wilayahnya terutama tanahnya subur maka dinamakan Srihardono. Pada awalnya Desa Srihardono kurang lebih tahun 1921 terdiri dari 4 kring atau kelurahan, yaitu Kring Nangsri, Kring Potrobayan, Kring Pundong, Kring Monggang [3]. Namun sebelum tahun 1921 wilayah Srihardono hanya disebut dengan kebekelan. Dari 4 kelurahan atau kring tersebut pada tanggal 24 Maret 1946 tergabung menjadi satu dengan nama Desa Srihardono yang mempunyai makna suatu wilayah yang tanahnya subur dan giat bekerja.

Saat ini Desa Srihardono terdiri dari 36 dusun yaitu Sawahan, Candi, Monggang, Tangkil, Baran, Piring, Pundong, Jonggrangan, Gulon, Paten, Pranti, Potrobayan, Tulung, Klisat, Nangsri, Seyegan, Ganjuran, Bodowaluh, Boto, Ndowi, Derso, Dempet, Kopek, Tapang, Sroyo, Kembangkerep Ganjuran, Kembangkerep Sayegan, Sayegan, Morogaten, Santan, Dogunan, Kambilplang, Podang, Dasilan, Sragan, Baran dan Menang. Pada 27 Mei 2006 pagi terjadi gempa bumi yang menyebabkan bangunan yang terdapat di desa ini rata dengan tanah [4]. Desa ini merupakan desa terparah yang terkena gempa bumi tersebut. Namun seiring berjalannya waktu desa ini tumbuh kembali.

Desa Srihardono adalah desa yang kaya akan lahan pertanian sehingga mayoritas penduduknya memilih bermata pencaharian pada sektor pertanian. Salah satu budidaya panen Desa Srihardono adalah tanaman padi yang dijadikan sebagai komoditas utama dalam memenuhi kebutuhan pangan masyarakat sehari-hari [5]. Selain itu dari sisi sumber daya ekonomi pangan, Desa Srihardono memiliki hasil olahan mie sendiri yang dikenal dengan nama "Mie Des". Dari segi pariwisata, Desa Srihardono mempunyai obyek wisata "Sri Opak", yaitu wisata bumi perkemahan dengan pemandangan sungai Opak [6]. Obyek wisata ini juga memberikan peluang bagi penjualan dan pengembangan usaha dari pengolahan Mie Des. Pada Desa Srihardono juga terdapat beragam kesenian daerah yang sampai hari ini masih dijaga dan dilestarikan oleh masyarakat. Kedua kesenian daerah tersebut adalah tari tradisional "Tari Reog Mudho Budoyo" dan kesenian musik tradisional "Gejug Lesung".

Melalui pengembangan dan pemanfaatan potensi-potensi desa tersebut, diharapkan mampu meningkatkan perekonomian masyarakat Desa Srihardono sekaligus demi membangun visi misi dari desa, yaitu mewujudkan desa yang sehat, cerdas, dan bermartabat.

## II. METODE PENGABDIAN

Mengingat kembali COVID-19 yang tak kunjung selesai, maka segala aktivitas pengabdian mahasiswa Universitas Atma Jaya Yogyakarta kepada masyarakat dilaksanakan secara daring. Untuk mencapai tujuan dari program KKN 80 UAJY di Desa Srihardono, Kecamatan Pundong, Daerah Istimewa Yogyakarta, kelompok membuat rancangan desa wisata melalui buku saku yang diberi judul Potensi Desa

Srihardono beserta video yang menjelaskan tentang potensi desa Srihardono juga cara pemanfaatannya. Berikut terdapat beberapa metodologi yang digunakan dalam penyusunan buku saku tersebut, yaitu:

### A. Identifikasi Potensi Desa

Identifikasi Potensi Desa ini dilakukan dengan cara melakukan penelusuran serta mengumpulkan berbagai informasi melalui media internet. Terdapat beberapa keterbatasan yang dialami oleh penulis seperti adanya wabah Covid-19 sehingga penulis tidak menelusuri secara langsung. Identifikasi Potensi Desa ini memiliki tujuan untuk memaparkan secara detail mengenai kondisi desa serta mengetahui apa saja potensi yang ada di desa tersebut. Terdapat beberapa potensi desa yaitu Jembatan Nangsri-Nambangan yang menjadi destinasi wisata baru.

### B. Studi Literatur

Referensi dalam laporan ini didapatkan dengan studi literasi melalui web resmi desa, pencarian referensi teori yang relevan dan aktual, jurnal, buku, dan artikel laporan dengan tujuan menjadi dasar teori serta memperkuat isu studi yang menjadi dasar kendali batasan pengembangan.

### C. Pengumpulan Data

Pada pengumpulan data ini, penulis menggunakan data sekunder karena memanfaatkan sumber publikasi dari situs, website serta artikel yang ada. Data yang diperlukan yaitu:

- Sumber Daya Alam (SDA) yang ada
- Sumber Daya Manusia (SDM),
- Sumber Daya Ekonomi
- Kesenian daerah,
- Kuliner.

Penulis menggunakan Google Map atau Mapbox dengan mode satellite untuk melihat lokasi Desa Srihardono.

### D. Analisis Daerah Desa Srihardono

Pada analisis daerah Desa Srihardono ini digunakan metode *internet searching* dimana alat yang digunakan adalah GoogleMap dan ArcMap untuk melihat kondisi geografis Desa Srihardono dimana alat tersebut menampilkan kelemahan serta kelebihan yang dimiliki oleh desa tersebut. Desa Srihardono memiliki kondisi alam yang sangat baik dalam bidang pertanian dan wisata dikarenakan Desa Srihardono berbatasan langsung dengan aliran Sungai Opak yang menjadi sumber air bagi para petani.

### E. Evaluasi Rancangan

Pada tahapan ini dilakukan dengan cara melaksanakan diskusi antar anggota yang akan menguraikan hasil dari desain lokasi wisata yang telah dibuat oleh seluruh anggota kelompok dan akan didiskusikan apa saja kekurangan serta kelebihan dari perubahan yang diperlukan. Hasil akhir yang ditemukan adalah ide dan solusi untuk mengoptimalkan potensi dari desain lokasi wisata pada Kelurahan Srihardono.

### F. Penyusunan Buku Elektronik dan Laporan

Proses penyusunan buku elektronik dan laporan dapat dijalankan ketika data telah terkumpul dengan lengkap.

Aplikasi yang digunakan dalam pembuatan buku elektronik adalah Canva. Pada tahap ini yang perlu dilakukan adalah menentukan desain, menata urutan isi buku, lalu memasukan data yang telah terkumpul. Sedangkan pada penyusunan laporan akan dibuat sesuai dengan template yang sudah diberikan yaitu berisi latar belakang, tinjauan pustaka, metodologi, hasil pembahasan serta kesimpulan.

### G. Membuat Kesimpulan

Pada bagian kesimpulan, ada beberapa poin utama dari seluruh pekerjaan program kerja yang akan dipaparkan. Bagian ini akan menunjukkan manfaat atau dampak bagi Desa Srihardono atas program kerja yang sudah disusun. Selain itu bagian ini juga akan memberikan saran untuk pelaksanaan KKN selanjutnya agar lebih bermanfaat lagi bagi masyarakat desa dan saran untuk masyarakat agar semakin meningkatkan potensi desa yang diyakini dapat meningkatkan perekonomian desa.

## III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kabupaten Bantul adalah salah satu kabupaten yang tercakup dalam Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY). Kabupaten Bantul secara geografis terletak antara 140 04'50" – 270 50'50" Lintang Selatan dan 1100 10'41" – 1100 34'40" Bujur Timur. Luas wilayah Kabupaten Bantul adalah 506,85 km<sup>2</sup>. Kabupaten Bantul terbagi menjadi dua bagian yaitu bagian tengah yang merupakan dataran rendah, sedangkan bagian timur dan barat merupakan wilayah perbukitan dengan pantai di bagian selatan. Kabupaten Bantul berbatasan dengan satu kota dan 3 kabupaten. Pada sebelah timur terdapat Kabupaten Gunung Kidul, di sebelah barat adalah Kabupaten Kulon Progo dan di utara berbatasan dengan Kabupaten Sleman dan Kota Yogyakarta. Kabupaten Bantul sendiri memiliki 17 kecamatan, dan 75 desa, serta 933 dusun, dengan salah satu kecamatannya adalah Kecamatan Pundong [2].

Desa Srihardono adalah desa yang masuk di wilayah Kecamatan Pundong, Kabupaten Bantul. Desa Srihardono mempunyai luas daerah 687 Ha dengan koordinat bujur 110.3507 dan koordinat lintang -7.953138. Desa Srihardono terdiri dari 17 Pedukuhan dan 103 RT. Secara perbatasan, pada sebelah utara Desa Srihardono berbatasan dengan Desa Patalan, dengan Desa Sriharjo pada sebelah timur, sebelah barat dan selatan dengan Desa Mulyodadi dan Desa Seloharjo. Secara topografi Desa Srihardono merupakan dataran rendah dan terletak di pertemuan dua sungai besar, Sungai Opak dan Sungai Oyo yang membuat debit air sungai yang melimpah digunakan untuk mengairi lahan pertanian di wilayah Desa Srihardono [3]. Desa Srihardono memiliki lahan pertanian yang potensial seluas 370 Ha. Dengan pengairan dari dua sungai besar hal ini mendukung mata pencaharian utama masyarakat yang berada di sektor pertanian. Selain itu menurut website Desa Srihardono, masyarakat Srihardono juga bermata pencaharian sebagai pedagang dan wiraswasta lewat pasar Pundong yang merupakan salah satu pusat perekonomian warga Srihardono.

Desa Srihardono memiliki banyak potensi yang masih bisa dikembangkan terutama demi membangun visi dan misi desa yang adalah mewujudkan desa yang sehat, cerdas, dan bermartabat. Salah satunya adalah potensi kuliner yang sudah cukup diolah dengan produk andalannya, Mie Des. Pada Desa

Srihardono, kelompok usaha Mie Des ada dua yaitu Sri Oca dan Sri Loka. Dengan omset yang cukup besar dan variasi yang beragam menjadikan kuliner Mie Des digemari di Desa Srihardono. Selain kuliner, Desa Srihardono yang terletak diantara 2 sungai besar dan memiliki view yang indah cukup dikenal untuk objek wisatanya. Antara lain obyek wisata bumi perkemahan SRI OPAK yang terletak di Dusun Nagsri, monumen gempa dan sirkuit *offroad* di Dusun Potrobayan dan fasilitas-fasilitas lainnya. Ada pula kesenian yang masih dijaga dan dibudidayakan seperti kesenian gejug lesung, srandul, ketoprak, wayang orang, reog dan budaya mertu dusun, bersih desa dan keduri yang masih dilestarikan.

Pengembangan potensi memiliki pengertian suatu usaha yang dilakukan untuk meningkatkan status desa dari segala lini kehidupan yang dimiliki oleh desa tersebut. Pengembangan desa bertitik letak di tingkatan bagaimana suatu usaha melakukan pembangunan yang berpotensi meningkatkan kesejahteraan masyarakat desa tersebut, dengan mengedepankan kearifan lokal tempat dilaksanakan pembangunan yang mencakup tata letak demografis, sosial budaya, dan pola karakteristik usaha ekonomi yang digeluti oleh masyarakat setempat. Sehingga diharapkan masyarakat dapat lebih mengeksplor potensi yang dapat ditingkatkan pada SDA (sumber daya alam) dan kualitas pada SDM (sumber daya manusia), dalam hal ini dapat dikategorikan menjadi potensi non fisik dan fisik.

Beberapa potensi Desa Srihardono yang patut dimaksimalkan adalah Wisata Desa dan Bumi Perkemahan Sri Opak. Wisata Desa dan Bumi perkemahan Sri Opak memiliki wahana *flying fox* dan arena *outbond* yang luas. Fasilitas yang bisa di dapatkan di tempat ini antara lain adanya MCK 16 unit, gazebo, *spot selfie*, dan pendopo pertemuan. Untuk bumi perkemahannya mampu menampung pengunjung hingga 700 orang karena luas lahannya mencapai 8 Ha. Selain itu terdapat potensi kesenian dari kesenian Tari Reog Mudho Budoyo dan Gejug Lesung. Berasal dari Dusun Meng Baran. Tari Reog Mudho Budoyo memiliki fungsi sebagai hiburan bagi rakyat. Gejug Lesung adalah seni tradisional permainan instrumen musik perkusi menggunakan alat penumbuk padi tradisional yang lahir dan berkembang di Dusun Nangsri.

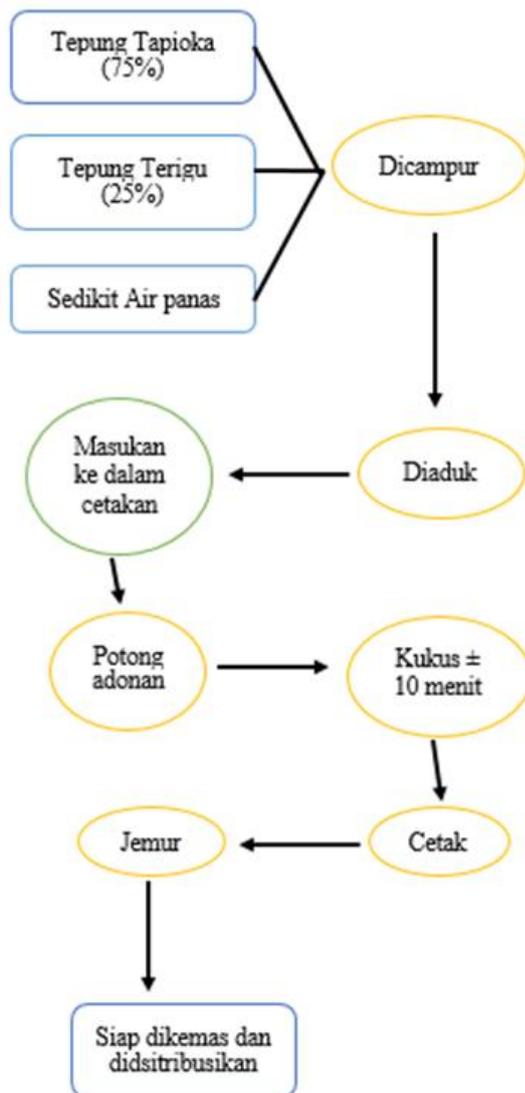
Mayoritas penduduk berprofesi sebagai petani. Hal tersebut dapat dilihat dari luasnya lahan pertanian yang ada di sekitar Desa Srihardono [7]. Maka tidak heran apabila potensi tanaman dan budi daya panen desa yang dihasilkan tinggi:

- 1) Pisang dari Kecamatan Pundong
- 2) Padi dari Kecamatan Pundong
- 3) Kacang Tanah dari Kecamatan Pundong
- 4) Pohon kelapa

Secara kuliner, Desa Srihardono tidak kalah dari desa lainnya. Beberapa makanan yang menjadi unggulan di Desa Srihardono adalah geplak, abangan, pati aci, keripik sagu, dan Mie Des. Brand Mie Des adalah salah satu brand khas Desa Srihardono yang diminati oleh banyak masyarakat. Bahan baku dari mie ini adalah tepung ketela atau dikenal dengan tepung tapioka. Produk Mie Des merupakan potensi yang sangat baik di Desa Srihardono dalam bidang kuliner makanan khas desa.

Makanan khas desa merupakan makanan yang dikembangkan, diolah, dan hanya ada di suatu daerah dengan memiliki keistimewaan tersendiri dibandingkan makanan khas daerah yang lain. Makanan khas dengan makanan tradisional memiliki arti yang sama yaitu adanya unsur tradisi pada setiap makanan khas suatu daerah. Suatu tradisi dilakukan dalam jangka waktu yang lama dan menjadi kebiasaan dalam masyarakat hingga saat ini dan setiap tradisi pada suatu daerah pastinya berbeda dengan daerah lainnya sehingga makanan tradisional tiap daerah beraneka ragam dan ada ciri khas setiap daerah. Adapun makanan khas yang ada di desa Srihardono ini yaitu Mie Des.

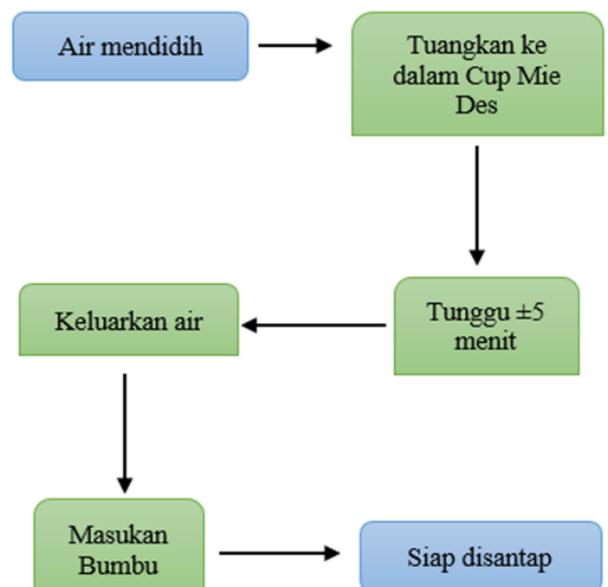
Mie Des merupakan makanan khas masyarakat yang berasal dari Pundong, Bantul, Yogyakarta [8]. Bahan baku dari mie ini sendiri yaitu tepung ketela atau sering dikenal dengan tepung tapioka, dimana ukuran mie cukup besar dibandingkan dengan mie pada umumnya. Mie Des ini memiliki cita rasa pedas dan gurih serta disajikan dengan udang kering atau ebi.



Gambar 1: Langkah pembuatan Mie Des

Langkah dalam membuat Mie Des yaitu:

- Menyiapkan alat. Alat yang perlu disiapkan dalam membuat Mie Des yaitu:
  - Mesin cetakan mie
  - Sendok
  - Panci
  - Alat peniris makanan
  - Tampah
- Menyiapkan bahan. Dalam pembuatan Mie Des ini bahan yang digunakan yaitu:
  - Tepung tapioka
  - Air panas
  - Tepung terigu
  - Bumbu kering
- Pertama yang harus dilakukan yaitu aduk campuran tepung tapioka (75%) dan tepung terigu (25%) dengan tambahan sedikit air panas secara cepat
- Ulen adonan dan masukkan ke alat cetakan mie
- Cetakan untuk Mie Des diatur lebih besar diameternya dibanding dengan mie biasa
- Potong adonan dengan tangan jika dirasa sudah cukup Panjang
- Kukus Mie Des kurang lebih 10 menit
- Cetak mie sesuai dengan ukuran cup dan kemudian jemur hingga kering
- Mie Des siap dikemas dalam cup dan didistribusikan



### Gambar 2: Proses penyeduhan Mie Des Cup

Dalam proses penyeduhannya, langkah penyeduhan Mie Des Instan dalam cup adalah:

- a. Tuangkan air mendidih ke dalam cup Mie Des
- b. Tunggu selama 5 menit hingga Mie Des matang
- c. Keluarkan air dari cup
- d. Masukkan bumbu penyedap ke dalam cup
- e. Aduk bumbu hingga merata
- f. Mie Des siap untuk disantap

Brand Mie Des adalah salah satu brand khas Desa Srihardono yang diminati oleh banyak masyarakat. Dengan pengelolaan yang telah dilakukan warga dalam kelompok usahanya, Sri Oca dan Sri Loka, Mie Des sudah berkembang memiliki variasi tekstur, bumbu, dan rasa [9].

Kelompok melihat potensi yang sangat baik di Desa Srihardono dalam bidang kuliner yaitu Mie Des, sehingga kelompok ingin membranding kemasan yang biasa menjadi kemasan cup yang lebih praktis.

Terbukti dari pengembangan perusahaan Indomie yang menciptakan varian Pop Mie (Mie Instan Cup), meraup keuntungan besar dengan varian yang lebih kreatif dan ukuran yang praktis untuk dibawa [10]. Terutama pada zaman sekarang yang lebih mengutamakan ke praktisan, pengembangan dengan kemasan cup ini akan menarik bagi konsumen.

Pengelolaan yang telah dilakukan masyarakat di daerah Srihardono membuat pengembangan ini semakin mudah dan murah karena tidak harus mulai dari awal. Pengembangan kemasan ini dapat dilakukan berbarengan dengan pengembangan varian rasa dan bumbu yang telah dilakukan selama ini. Selain itu dengan harapan obyek wisata dan bumi perkemahan di Srihardono berkembang, makanan dengan kemasan praktis seperti Mie Des kemasan cup akan lebih dipilih dan memudahkan para wisatawan untuk menikmati kuliner daerah Srihardono ini.

Selain itu kelompok juga ingin memperkenalkan produk ini lebih luas lagi sehingga bisa sampai keluar Yogyakarta dengan kemasan yang lebih praktis. Kelompok juga ingin menunjukkan bahwa bukan sekedar hadir namun produk ini tidak kalah berkualitasnya baik dalam segi kualitas produk dan juga pada kemasan yang lebih modern. Dengan membranding makanan tradisional Desa Srihardono ini maka diharapkan akan menaikkan penjualan sehingga terdapat potensi untuk meningkatkan perekonomian dari pengusaha Mie Des.

Pengemasan produk Mie Des versi cup menggunakan bahan dasar plastik dengan di desain tahan panas. Hal ini dikarenakan cara penyajiannya diseduh menggunakan air panas. Kemasan untuk satu cup Mie Des didalamnya, selain Mie Des dan bumbu keringnya, juga terdapat alat bantu makan yaitu garpu yang terbuat dari plastik. Produk Mie Des versi cup ini akan dijual melalui e-commerce agar dapat dinikmati

dan dijangkau oleh masyarakat yang ada diluar pulau Jawa. Sehingga nantinya Mie Des versi cup ini tidak hanya ada didaerah Pundong, Bantul saja namun juga dapat dinikmati di seluruh Indonesia. Mie Des versi cup dapat dibeli di Tokopedia, Shopee dan Titipku.



Gambar 3: Desain Produk Mie Des Cup Instant Noodles

#### IV. KESIMPULAN

Pelaksanaan KKN telah membuka wawasan akan potensi Desa Srihardono yang masih belum dieksplorasi. Potensi-potensi yang ada masih belum dimaksimalkan manfaatnya dikarenakan luasnya cakupan sumber daya alam yang ada dan terbatasnya sumber daya manusia yang masih memiliki bekal pendidikan yang terbatas. Belum lagi di tahun 2020 hingga 2021 ini masih ada efek COVID-19 yang berpengaruh tidak hanya secara kesehatan, tetapi juga ekonomi. Potensi utama yang dimiliki Desa Srihardono adalah sumber daya ekonomi dari hasil produksi pangan Desa Srihardono yang memiliki hasil olahan mie kering dan mie basah. Dengan pengembangan dan pengemasan produk menjadi Mie Cup, Mie Des dapat berkembang menjadi produk unggulan Desa Srihardono, dan secara langsung meningkatkan pertumbuhan perekonomian Desa Srihardono.

Desa Srihardono memiliki banyak potensi yang masih belum selesai digali. Dengan adanya dukungan pengembangan ide, inovasi dan teknologi dapat mendorong potensi-potensi yang belum dimaksimalkan menjadi keunggulan Desa Srihardono. Melalui kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) ini, diharapkan pengembangan yang telah disusun dapat diimplementasikan dengan nyata agar memberikan manfaat baik bagi Desa Srihardono. Lain dari hal berikut, diharapkan kegiatan KKN dapat membuka pengetahuan masyarakat akan potensi dan peluang yang masih ada dan belum dikembangkan di Desa Srihardono. Pengembangan Mie Des menjadi berkemasan Mie Cup diharapkan dapat mendatangkan pasar baru di Desa Srihardono dan akan lebih membanggakan apabila Mie Des dapat hadir tidak hanya di Desa Srihardono tapi berkembang di swalayan sekitar di Yogyakarta. Sehingga hasil yang didapatkan lewat pemaksimalan potensi Mie Des ini dapat memberikan lapangan kerja baru bagi masyarakat sekitar, mengurangi tingkat pengangguran di Desa Srihardono

terutama di masa pemulihan ekonomi pasca COVID-19 ini, dan meningkatkan pendapatan desa secara keseluruhan.

#### UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah mendukung program KKN 80 Universitas Atma Jaya Yogyakarta sehingga artikel ini dapat ditulis dengan baik.

#### DAFTAR PUSTAKA

- [1] "Archived: WHO Timeline - COVID-19," *WHO (World Health Organization)*, 2020. <https://www.who.int/news/item/27-04-2020-who-timeline---covid-19> (accessed Nov. 03, 2021).
- [2] N. Purnama, P. D. Rahmawati, and E. Kuntoro, "Kabupaten Bantul Dalam Angka 2021," Yogyakarta, 2021. [Online]. Available: <https://bantulkab.bps.go.id>.
- [3] K. Luthfiah, "SOSIALISASI BANTUL BERSAMA," *Kalurahan Srihardono*, 2021. <https://srihardono.bantulkab.go.id/first> (accessed Oct. 08, 2021).
- [4] Admin, "Masalah & Isu Strategis Desa," *Kalurahan Srihardono*. .
- [5] "Poktan Pakis Panen Padi Situbagendit," *Pemerintah Kabupaten Bantul Kapanewon Pundong*, 2018. <https://kec-pundong.bantulkab.go.id/berita/2018/06/poktan-pakis-panen-padi-situbagendit> (accessed Oct. 08, 2021).
- [6] "Pundong, Bantul," *UNKRIS*, 2011. [https://p2k.unkris.ac.id/id3/1-3065-2962/Pundong-Bantul\\_94207\\_p2k-unkris.html](https://p2k.unkris.ac.id/id3/1-3065-2962/Pundong-Bantul_94207_p2k-unkris.html) (accessed Oct. 07, 2021).
- [7] "Kacang Tanah dari Pundong, Bantul," *BALITKABI (Balai Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi)*, 2020. <https://balitkabi.litbang.pertanian.go.id/berita/kacang-tanah-dari-pundong-bantul/> (accessed Oct. 11, 2021).
- [8] "Mides Makanan Tradisional yang Hanya Ada di Pudong," *KSMTour.com*, 2021. <https://ksmtour.com/wisata-kuliner/kuliner-yogyakarta/mides-makanan-tradisional-yang-hanya-ada-di-pudong.html> (accessed Nov. 01, 2021).
- [9] K. Aditomo, "REVIEW MIE PENTIL DAN MIEDES JOGJA | Rasa Mie nya Gurih dan Enak!," *Kompas TV*, 2020. <https://www.kompas.tv/article/64291/review-mie-pentil-dan-miedes-jogja-rasa-mie-nya-gurih-dan-enak> (accessed Nov. 04, 2021).
- [10] R. Helabumi, "Kisah Mi Instan Andalan Indofood: Supermi, Indomie, dan Sarimi," *Kompas.com*, 2021. <https://money.kompas.com/read/2021/08/25/134700026/kisah-mi-instan-andalan-indofood-supermi-indomie-dan-sarimi> (accessed Nov. 01, 2021).

#### PENULIS



**Bastianto Kadarma**, Program Studi Ilmu Hukum, Fakultas Hukum, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.



**Timothy Kevin Christian Siagian**, Program Studi Manajemen, Fakultas Bisnis dan Ekonomi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.



**Maria Hervin Oktalinta**, Program Studi Arsitektur, Fakultas Teknik, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.



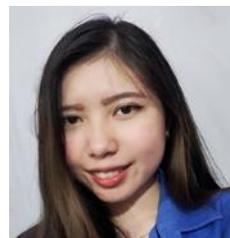
**Immanuel William Joy**, Program Studi Teknik Sipil, Fakultas Teknik, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.



**Brigitta Titisari Winan Gayatri**, Program Studi Manajemen, Fakultas Bisnis dan Ekonomi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.



**Grace Papuaia Tuhumena**, Program Studi Akuntansi, Fakultas Bisnis dan Ekonomi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.



**Regina Yuliana**, Program Studi Akuntansi, Fakultas Bisnis dan Ekonomi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.



**Kletus Yudit Avriano**, Program Ilmu Hukum, Fakultas Hukum, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.



**Maria Gian Claresta**, Program Studi Ekonomi Pembangunan, Fakultas Bisnis dan Ekonomi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.



**Vito Carlen Giovanni**, Program Studi Teknik Informatika, Fakultas Teknik Industri, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.



**Api Adyantari S.A., M.B.A.**, Dosen Program Studi Manajemen, Fakultas Bisnis dan Ekonomika, Universitas Atma Jaya Yogyakarta