

Desa Sumbermulyo dengan Potensi Pengembangan Anggur

Anastasia Avent Sudiro¹, Agatha Betasabrina², Tasya Angelica Santoso³, Cicilia Desi Wahyuni⁴, Valentinus Yobel Yulistyo⁵, Riana Novita Rachmanti Putri⁶, Yosia Immanuel⁷, Depi Permata Sari⁸, Deky Chandra⁹, Michael Brian¹⁰, Fedelis Brian Putra Prakasa¹¹
Universitas Atma Jaya Yogyakarta, Jl. Babarsari No. 44, Caturtunggal, Kec. Depok, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta
Email: fedelis.brian@uajy.ac.id

Received 06 Desember 2021; Revised - ; Accepted for Publication 29 Juli 2022; Published 29 Juli 2022

Abstract — Sumbermulyo Village is one of the villages in sub-district Bambanglipuro, district Bantul, with an area of 8,19km² which is 36,12% of all the sub-district Bambanglipuro area. This village's potentials are various, for this devotional, one of the potentials is grape. This grape processing is intended for Sumbermulyo's citizens to do self-employment work. The process is done by researching the village's potential, through the research, the authors found an interesting potential, which was "Kampung Anggur", and then the authors proceed to become food and beverage products. The first product is called GRAPRO which is a probiotic beverage using grapes as the main ingredient. The second product is a grape chocolate muffin, which is similar to a spongecake and molded into a small cup. These products can replace unhealthy snacks because they are filling and healthy for the body. Both of these products are chosen because not only their taste, but also they are good for the body.

Keywords — Sumbermulyo, Natural Resources, Grapes

Abstrak—Desa Sumbermulyo merupakan salah satu desa yang berada di wilayah Kapanewon Bambanglipuro, Kabupaten Bantul dengan luas wilayah sebesar 8,19 km² yang dalam persentase luas kecamatan ini sebesar 36,12%. Potensi desa dari Desa Sumbermulyo sangat bervariasi, yang dalam hal ini potensi yang dikembangkan yakni potensi hasil alamnya yaitu anggur. Pengembangan potensi sumber daya alam yakni anggur dilakukan karena dapat dijadikan peluang berwirausaha bagi masyarakat di desa. Pengolahan pengembangan anggur ini dilakukan dengan melakukan riset potensi desa secara daring terlebih dahulu, lalu ditemukan potensi Kampung Anggur, sehingga selanjutnya diolah anggur untuk dijadikan produk makanan dan minuman berbahan dasar anggur. Produk yang pertama yaitu Susu GRAPRO yaitu termasuk minuman probiotik yang menggunakan anggur sebagai bahan utamanya. Produk yang kedua yaitu Muffin Anggur, produk ini merupakan makanan yang termasuk dalam bolu yang dicetak menggunakan cup kecil. Produk ini dapat dijadikan cemilan yang membuat kenyang dan menyehatkan. Kedua produk ini dipilih karena selain rasanya yang lezat, juga memiliki banyak manfaat bagi tubuh.

Kata Kunci—Sumbermulyo, Sumber Daya Alam, Anggur

I. PENDAHULUAN

Desa Sumbermulyo merupakan salah satu desa yang berada di wilayah Kapanewon Bambanglipuro, yang mempunyai luasan dengan besar 8,19 km². Desa tersebut memiliki penduduk sebanyak 14.848 jiwa. Pada Desa Sumbermulyo ini, padukuhan terbagi menjadi enam belas. Padukuhan tersebut antara lain Padukuhan Bondalem, Caben, Cepoko, Derman, Gedogan, Gersik, Gunungan, Jogodayoh, Kanutan, Kaligondang, Kedon, Kintelan, Plumbungan, Siten, Samen, dan Tangkilan. Masyarakat pada desa tersebut memiliki berbagai macam mata pencaharian,

antara lain yaitu masyarakat yang bekerja sebagai buruh tani pekerja kebun dengan jumlah 3.224 jiwa, tidak/masih belum bekerja sejumlah 2.686 jiwa, dan juga pelajar maupun mahasiswa dengan jumlah 2.508 jiwa penduduk [1]

Desa Sumbermulyo juga memiliki berbagai macam potensi. Apabila dilihat dari aspek pariwisatanya, terdapat tempat-tempat menarik yang berlimpah. Gereja Ganjuran dan Candi Hati Kudus Yesus Ganjuran merupakan tempat wisata yang berbasis religi yang berada pada kawasan desa tersebut. Sedangkan tempat wisata yang umum, terdapat beberapa tempat yakni diantaranya yaitu Embung Merdeka, Museum Wayang Beber Sekartaji, dan Museum Bantul Masa Belanda. Kemudian jika dilihat dari aspek budayanya, Desa Sumbermulyo mempunyai suatu kebudayaan yang khas/unik, yaitu ketoprak, jathilan, macapat, dan kirab wiwitan. Desa tersebut juga kaya akan hasil ternak dan perkebunan. Hasil ternak tersebut antara lain sapi, itik, dan berbagai jenis ayam. Sedangkan hasil perkebunannya yaitu buah pisang, mangga, dan anggur.

Potensi hasil alam yang dapat dikembangkan untuk dijadikan peluang berwirausaha di Desa Sumbermulyo adalah anggur. Anggur merupakan buah yang banyak mengandung senyawa polifenol resveratrol yang berperan untuk mencegah kanker usus besar dan prostat, jantung koroner, serta penyakit saraf degeneratif. Kandungan lainnya yang juga bermanfaat bagi tubuh yaitu kandungan antosianin untuk mencegah inflamasi, alergi serta kanker dan kandungan antioksidan yang bermanfaat untuk menghambat reaksi oksidasi pada manusia [2]. Namun di sisi lain, anggur juga memiliki beberapa kelemahan diantaranya menyebabkan masalah pada perut, meningkatkan risiko alergi, dan masalah ginjal [3]. Berdasarkan data yang diperoleh, kelompok membuat program kerja dengan membuat produk makanan dan minuman berbahan dasar anggur. Produk yang pertama yaitu Susu GRAPRO yaitu termasuk minuman probiotik yang menggunakan anggur sebagai bahan utamanya. Selain dari kandungan buah anggur yang baik bagi tubuh, minuman berbasis probiotik dari sari buah dapat digunakan untuk penderita yang alergi dengan laktosa, membantu mengatasi permasalahan pencernaan seperti diare, disentri, dan tipes [4]. Produk yang kedua yaitu Muffin Anggur, produk ini merupakan makanan yang termasuk dalam bolu yang dicetak menggunakan cup kecil. Produk ini dapat dijadikan cemilan yang membuat kenyang dan menyehatkan.

Program ini dibuat dengan tujuan supaya masyarakat Sumbermulyo memanfaatkan dan mengembangkan potensi di desa tersebut sehingga dapat

memberikan keuntungan finansial yang nantinya akan memberikan dampak yang baik pada bidang ekonomi. Selain itu program ini juga memberikan inspirasi yang baru bagi masyarakat di Desa Sumbermulyo khususnya yang belum bekerja dapat dijadikan peluang untuk berwirausaha. Maka dari itu, kelompok terdorong untuk membantu menggali dan mengembangkan potensi yang ada di Desa Sumbermulyo, diharapkan dengan adanya kajian ini dapat memberikan manfaat bagi warga Desa Sumbermulyo terlebih untuk meningkatkan ekonomi warga dan informasi yang lain terkait dengan potensi-potensi yang ada di Desa Sumbermulyo.

II. METODE PENGABDIAN

Pelaksanaan program pengabdian masyarakat dalam hal ini berbasis metode *society system 5.0* yang mana program ini dilakukan secara metode daring atau secara online. Hal ini dikarenakan keadaan saat ini yang masih dalam kondisi pandemi Covid-19 sehingga tidak adanya aktivitas penjurusan mahasiswa untuk datang langsung ke lokasi desa. Segala kegiatan dari proses diskusi, konsultasi, hingga pencarian informasi dilakukan melalui aplikasi dan secara daring. Program pengabdian kepada masyarakat ini terbagi menjadi dua program yakni program kerja kelompok dan program kerja individu. Dalam program kerja kelompok berisi mengenai pembuatan luaran terkait potensi desa dan buku saku yang lalu dibuat dalam bentuk *E-book*, Video dan laporan kelompok dan jurnal. Sedangkan dalam program individu, mahasiswa membuat satu luaran yang kemudian dibuat dalam bentuk *E-book* atau video dan laporan individu. Lokasi Pengabdian masyarakat ditempatkan di Desa Sumbermulyo, Kecamatan Bambanglipuro, Kabupaten Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta. Dari proses identifikasi, dapat diketahui bahwa desa Sumbermulyo memiliki tempat wisata yang bisa diangkat, contohnya seperti Gereja Ganjuran Hati Kudus Yesus. Sedangkan dari potensi alam desa Sumbermulyo, dapat ditemukan tempat bernama Kampung Anggur. Sesuai dengan namanya, anggur merupakan salah satu potensi alam utama yang bisa dijadikan topik bahasan untuk kemajuan dan pengembangan desa ini.

A. Studi Literatur

Metode studi literatur mengenai informasi mendasar terkait potensi apa saja yang ada pada Desa Sumbermulyo banyak diambil dari data yang diperoleh dari data dan website resmi desa ini. Kelompok juga melakukan peninjauan lokasi secara *online* dengan *Google Maps* untuk mengetahui lebih jauh mengenai kondisi lingkungan sekitar Desa Sumbermulyo. Untuk mendukung materi umum mengenai topik yang sudah dipilih, digunakan literatur seperti buku, jurnal, makalah, dan artikel yang diperoleh secara *online*.

B. Analisis Daerah Desa Sumbermulyo

Dari segi analisis daerah, faktor geografis adalah hal yang paling diutamakan. Melalui peninjauan lokasi dan data dari website resmi Desa Sumbermulyo, diketahui bahwa desa ini memiliki banyak potensi. Dari segi pariwisata, potensi yang dimiliki desa ini adalah Gereja Hati Kudus Ganjuran, Embung Merdeka, Museum

Wayang Beber Sekartaji, dan Museum Bantul Masa Belanda. Sedangkan dari segi potensi hasil alam, dapat ditemukan bahwa hasil alam Desa Sumbermulyo cukup banyak dan bervariasi. Salah satu potensi alam yang paling menonjol adalah anggur, dibuktikan dengan adanya tempat di sekitar desa ini bernama Kampung Anggur. Anggur merupakan salah satu buah yang memiliki banyak manfaat dan dapat diolah lebih lanjut menjadi ide wirausaha yang menarik.

C. Proses Pembuatan Produk Anggur

Dalam laporan ini, tahap pertama yang dilakukan adalah meninjau lokasi di sekitar desa Sumbermulyo secara daring. Setelah peninjauan, ditemukan potensi hasil alam desa Sumbermulyo yaitu anggur yang dapat diketahui dari adanya tempat bernama Kampung Anggur. Setelah menemukan potensi yang diangkat, tahap kedua yang dilakukan adalah menentukan produk makanan dan minuman berbahan dasar anggur. Produk yang dipilih adalah minuman probiotik Susu Grapro dan makanan berupa Muffin Anggur. Tahap ketiga setelah penentuan produk yang akan dibuat adalah persiapan dan belanja bahan-bahan yang diperlukan untuk pembuatan produk. Kemudian dilakukan tahap keempat, yaitu proses pembuatan produk anggur dan cara pengemasan produk yang baik.

D. Penyusunan E-book, Video, dan Laporan

Pengolahan luaran potensi desa dan buku saku Desa Sumbermulyo dibagi dalam tiga bentuk, yaitu *e-book*, video, dan laporan. Baik penyusunan *e-book* maupun laporan, menggunakan sumber informasi yang diperoleh dari desa Sumbermulyo. Untuk melengkapi penambahan materi, juga diperoleh yang didapat dari sumber-sumber lainnya. Pada bagian *e-book*, menampilkan informasi dan potensi yang bisa diangkat dari desa Sumbermulyo, pengetahuan umum mengenai potensi yang akan diangkat, dan penambahan ide bagi kewirausahaan masyarakat desa Sumbermulyo. Penyusunan *e-book* sendiri dilakukan dengan menggunakan aplikasi *Canva* dan disusun dengan menarik sehingga tidak terkesan membosankan. Pada bagian video, lebih difokuskan ke arah pengolahan produk anggur yaitu Susu Grapro dan Muffin Anggur. Dalam isi video juga akan dijelaskan langkah-langkah detail cara pembuatan produk sampai pada pengemasannya. Sedangkan pada bagian laporan, akan ditampilkan mengenai latar belakang permasalahan dan program kerja, tinjauan pustaka mengenai desa Sumbermulyo, metodologi penyusunan laporan, hasil dan pembahasan, dan kesimpulan dan saran.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Desa adalah kepaduan masyarakat hukum yang wilayahnya dibatasi dan wewenang untuk mengatur dan mengelola kegiatan pemerintah kepentingan masyarakat setempat berdasarkan prakarsa masyarakat, hak asal usul, dan/atau hak tradisional yang diakui dan dihormati dalam sistem pemerintahan Negara Kesatuan Republik Indonesia [5]. Kewenangan desa merupakan dasar yang digunakan

untuk menyelenggarakan pemerintah dan juga dalam melaksanakan pembangunan [6].

Desa memiliki beberapa unsur yaitu daerah, penduduk, dan tata kehidupan. Sedangkan fungsi dari sebuah desa yaitu sebagai *hinterland* atau *supplier* kebutuhan makanan pokok, tempat menyimpan bahan mentah, dan juga untuk menyediakan tenaga kerja bagi daerah perkotaan. Desa juga memiliki ciri-ciri yaitu sebagai berikut: Pekerjaan yang sifatnya homogen atau sama, ukuran masyarakat yang kecil, kepadatan penduduk desa yang relatif rendah, kualitas lingkungan fisik, biologis, dan sosial budaya yang masih baik, diferensiasi sosial yang rendah, tradisi yang masih lekat dan kuat, dan lain sebagainya [7].

Wisata-wisata desa di Indonesia pastinya dapat dikembangkan menjadi potensi bagi suatu desa tersebut. Potensi desa sendiri diartikan sebagai seluruh alam dan manusia (fisik dan non fisik) yang disimpan, dihasilkan, dan terdapat pada desa tertentu. Potensi alam berbentuk fisik yang dimaksud ialah air, tanah, ternak, dan lain sebagainya, sedangkan potensi non fisik yang dimaksud yaitu masyarakat desa yang tinggal di suatu desa dengan berlandaskan asas gotong royong, kerja sama, saling mengerti, dan dasar-dasar yang lain. Potensi-potensi yang ada jika dikembangkan secara baik dan digali secara dalam akan dapat menghasilkan kekuatan bagi desa tersebut.

Hasil Pengabdian Masyarakat di Desa Sumbermulyo:

1. Program pemetaan potensi Desa Sumbermulyo
2. Program buku saku Desa Sumbermulyo

Desa Sumbermulyo memiliki berbagai potensi desa. Potensi desa yang terdapat di Desa Sumbermulyo yaitu hasil ternak, hasil tani, tempat wisata alam, wisata sejarah dan lain-lain. Potensi sumber daya alam menjadi salah satu alasan kesejahteraan Desa Sumbermulyo, karena di desa ini terdapat berbagai macam hasil ternak dan tani, misalnya pisang, mangga, dan anggur. Luas lahan sawah di Desa Sumbermulyo cukup besar, yaitu 440,44 hektar, tidak heran jika hasil bumi di desa ini sangat banyak. Untuk hasil ternak, di Desa Sumbermulyo terdapat berbagai macam ternak mulai dari sapi, itik, dan berbagai jenis ayam.

Potensi wisata juga tidak luput dari Desa Sumbermulyo. Terdapat berbagai wisata mulai dari wisata alam sampai wisata sejarah di desa ini. Wisata-wisata itu adalah Gereja Candi Hati Kudus Yesus Ganjuran, Embung Merdeka, Museum Wayang Beber Sekartaji, dan Museum Bantul Masa Belanda. Budaya yang berada di Desa Sumbermulyo masih melekat dengan masyarakat sekitar. Contoh budaya yang ada di Desa Sumbermulyo yaitu Ketoprak, Jathilan, Macapat, dan lain sebagainya.

Budaya yang paling menarik di Desa Sumbermulyo adalah Kirab Wiwitan, karena kirab ini asli berasal dari Desa Sumbermulyo tepatnya di Dusun Kedon. Langkah-langkah memulai Kirab Wiwitan adalah berdoa, kemudian jalan bersama dari dusun ke sekitar sawah dan dipimpin oleh Punakawan, dan dilanjutkan oleh pembawa Uborampe

serta gunungan. Kirab ini ditujukan untuk menarik perhatian pemerintah sehingga masyarakat Desa Sumbermulyo dapat berdiskusi mengenai hasil alam yang dikerjakan. Masyarakat Desa Sumbermulyo juga berharap bahwa kirab ini dapat bertahan hingga waktu yang panjang sampai anak dan cucu masyarakat Dusun Kedon [8].

Selanjutnya, terdapat potensi sumber daya alam di Desa Sumbermulyo yaitu buah anggur. Membudidayakan tanaman anggur sebenarnya tidak terlalu muda namun juga tidak terlalu sulit. Setiap jenis tanaman anggur memiliki tingkat kesulitan dan waktu berbuah yang bervariasi, tergantung dari tingkat kesabaran dan perawatan dalam membudidayakan anggur. Membudidayakan anggur dengan teknik mencangkok adalah cara yang paling sering dilakukan karena lebih cepat dan memiliki potensi keberhasilan lebih tinggi daripada membudidayakan anggur mulai dari biji. Di Indonesia, budidaya anggur dilakukan didataran rendah dengan ketinggian 0 - 300 m dpl, dengan musim kemarau cukup panjang berkisar 4 - 7 bulan dan suhu rata-rata pada siang hari 31 derajat celcius dan pada malam hari 23 derajat celcius serta dengan kelembaban udara 75 - 80% dan dibarengi dengan tingginya intensitas cahaya matahari [9]. Tetapi, juga terdapat penyakit yang bisa timbul pada tanaman anggur antara lain, kutu *Phylloxera*, tungau merah, ulat kantong, kumbang daun, ulat grayak, ngengat buah, dan lain sebagainya [10].

Buah anggur sangat bermanfaat bagi tubuh manusia. Vitamin yang terkandung di dalam buah ini antara lain Melatonin, Riboflavin, Flavonoid, Resveratrol, Kalium, Magnesium, Kalsium, Asam Sitrat, Vitamin A, Vitamin B1, Vitamin B6, Vitamin E, serta Vitamin K. Polifenol dalam buah anggur dapat mencegah gangguan pembuluh darah serta jantung, kemudian tingginya antioksidan dalam buah anggur juga dapat mencegah radikal bebas yang ada dalam tubuh. Buah anggur dapat dikonsumsi oleh berbagai khalayak orang, mulai dari penderita kanker, penderita diabetes, penderita kolesterol, dan lain-lain. Buah ini juga dapat dikonsumsi bagi orang yang ingin mencegah penuaan dini, karena anggur mengandung resveratrol yang dapat memperlambat penuaan pada kulit. Buah anggur juga merupakan salah satu cemilan yang sehat karena kalorinya yang rendah, sehingga dapat dikonsumsi bagi mereka yang ingin menurunkan berat badan.

Buah anggur jika dikonsumsi secara berlebihan akan membawa dampak yang buruk bagi tubuh manusia diantaranya akan menyebabkan alergi karena adanya pestisida, menyebabkan sakit perut terlebih bagi penderita fruktosa, menyebabkan perut menjadi kembung karena tidak tercernanya zat fruktosa dengan baik, dan menyebabkan muntah karena mengkonsumsi serat dalam jumlah berlebih.

Dalam pengabdian masyarakat ini, buah anggur diolah menjadi dua, yaitu makanan dan minuman. Untuk makanan, olahan yang dihasilkan adalah *muffin* anggur coklat, kemudian untuk minuman, olahan yang dihasilkan adalah probiotik anggur, dan dinamakan "GRAPRO".

GRAPRO sendiri diolah dengan anggur, susu, dan *yoghurt*, sehingga dapat memberikan banyak manfaat bagi tubuh karena kandungan gizinya yang banyak dan baik. Minuman GRAPRO juga diberi tambahan boba sebagai tekstur berbeda dan karena minuman boba sedang menjadi tren di kalangan anak muda, sehingga minuman ini diharapkan dapat menjangkau sampai anak muda. Untuk makanan olahan anggur, yaitu *muffin* anggur. *Muffin* adalah makanan seperti bolu, kemudian diberi tambahan buah anggur agar *muffin* dapat lebih bergizi.

Tahapan pembuatan minuman probiotik sari buah terdiri dari tiga tahapan yaitu pembuatan sari buah anggur, pembuatan boba anggur, dan pembuatan minuman probiotiknya. Tahap pembuatan sari buah anggur dimulai dengan pencucian dan pemotongan buah anggur, selanjutnya penimbangan buah anggur sebanyak 250 gram, kemudian dilanjutkan penghalusan buah anggur dengan perbandingan 150 ml air : 250 gram buah anggur selama 2 menit, kemudian dilanjutkan dengan penyaringan. Tahap pembuatan boba anggur menggunakan nutrijel anggur, gula pasir, dan tepung tapioka dimana semua bahan itu dicampur menjadi satu kemudian dilakukan penambahan air panas hingga adonannya kalis, setelah itu adonan dibentuk bulat-bulat kecil dan direbus hingga mendidih. Tahap pembuatan minuman probiotik diawali dengan pencampuran sari buah anggur sebanyak 250 ml dan susu sapi murni sebanyak 250 ml, lalu dilakukan penambahan gula pasir sebanyak 2 sendok makan, kemudian direbus hingga mendidih, selanjutnya *yoghurt* ditambahkan dan diinkubasi selama 3 hari, lalu setelah diinkubasi ditambahkan boba anggur secukupnya [11].

Tahap pembuatan *muffin* anggur diawali dengan pencampuran baking soda, baking powder, soda kue, vanili, garam, dan dilanjutkan dengan pengadukan gula dan telur. Margarin 75 ml, susu 80 ml, dan coklat 125-gram direbus hingga mendidih, selanjutnya pemotongan buah anggur menjadi kecil-kecil. Semua campuran yang sudah dibuat lalu dijadikan satu dan diaduk hingga merata. Adonan dimasukkan ke dalam cetakan dan di oven dengan suhu 108 derajat celsius selama 30 menit. Berikut gambar hasil pembuatan produk GRAPRO dan *muffin* anggur coklat.



Gambar 1. Produk *Muffin* Anggur Coklat



Gambar 2. Produk GRAPRO

Informasi mengenai pengolahan buah anggur di Desa Sumbermulyo dibuat dalam bentuk *e-book* dan video. *E-book* berisi mengenai informasi kandungan, manfaat, kelemahan, cara budidaya, serta cara pengolahan produk buah anggur, dimana *e-book* ini ditulis dalam buku saku yang dibuat secara singkat dengan judul “Pengelolaan Anggur” supaya mudah dipahami oleh masyarakat. Video berisi penjelasan secara lisan mengenai informasi seputar buah anggur serta cara kerja pengolahan produk dari buah anggur dengan judul video yaitu “Pengelolaan Anggur”. Luaran yang diberikan ini bertujuan supaya masyarakat Desa Sumbermulyo dapat memperoleh informasi yang baru dan mudah untuk dipahami.

IV. KESIMPULAN

Program pengabdian masyarakat Desa Sumbermulyo ini bertujuan untuk meningkatkan keinginan masyarakat untuk lebih mengeksplor potensi yang ada di desa sekitar tempat tinggal. Tujuan dari program ini juga untuk meningkatkan perekonomian Desa Sumbermulyo dengan menggali potensi desa ini dan dapat menjadi produk yang dapat diolah serta dijual ke pasaran. Hasil yang ditemukan dalam pengabdian masyarakat ini yaitu potensi sumber daya alam, contohnya pisang, anggur, mangga, ayam, sapi, dan lain sebagainya. Kemudian, terdapat potensi wisata dan budaya yaitu museum, gereja, embung, jathilan, macapat, dan lain sebagainya. Potensi yang diolah dalam pengabdian masyarakat Desa Sumbermulyo adalah buah anggur. Untuk makanan, diolah menjadi *muffin* coklat anggur, dan untuk minuman, menjadi minuman probiotik anggur yang dinamakan “GRAPRO”.

UCAPAN TERIMAKASIH

Terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian pada Masyarakat Universitas Atma Jaya Yogyakarta untuk kesempatan yang diberikan kepada tim dalam pembuatan program pengembangan potensi desa dalam kegiatan pengabdian pada masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] K. B. K. Bantul, "Profil Desa Sumbermulyo," 2 October 2021. [Online]. Available: <https://kec-bambanglipuro.bantulkab.go.id/desa/sumbermulyo>.
- [2] S. Widagdha and F. C. Nisa, "Pengaruh Penambahan Sari Anggur (*Vitis vinifera* L.) dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Fisiko Kimia Yoghurt," *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, vol. 3, no. 1, pp. 248-258, 2015.
- [3] I. N. Aunulloh, "4 Efek Samping Terlalu Banyak Makan Anggur, Salah Satunya Sebabkan Alergi," 2020. [Online]. Available: <https://www.pikiran-rakyat.com/gaya-hidup/pr-01343530/4-efek-samping-terlalu-banyak-makan-anggur-salah-satunya-sebabkan-alergi>. [Accessed 6 October 2021].
- [4] M. E. F. N. d. A. R. T. S. Rizal, "Karakteristik Probiotik Minuman Fermentasi Laktat Sari Buah Nanas dengan Variasi Jenis Bakteri Asam Laktat," *Jurnal Kimia Terapi Indonesia*, vol. 18, no. 1, pp. 63-71, 2016.
- [5] Undang-Undang Nomor 6 Tahun 2014 tentang Desa Pasal 1 ayat 1.
- [6] U. Nain, *Pembangunan Desa dalam Perspektif Sosiohistoris*, Makassar: Garis Khatulistiwa, 2019.
- [7] Khairudin, *Tradisi, Agama, dan Akseptasi Modernisasi Pada Masyarakat Pedesaan Jawa*, 2016.
- [8] S. E. E. P. D. W. A. Saputro, "Tradisi Wiwitan: Cara Penyebaran dan Proses Pembelajaran oleh Masyarakat," *Agritexts: Journal of Agricultural Extension*, vol. 43, no. 2, pp. 73-79, 2019.
- [9] D. Ayu Ningrum, "IDENTIFIKASI LAHAN POTENSIAL UNTUK PENGEMBANGAN BUDIDAYA ANGGUR (*Vitis* sp.) DI PROBOLINGGO-JAWA TIMUR DENGAN MENGGUNAKAN SIG (SISTEM INFORMASI GEOGRAFIS)," pp. 7-8, 2006.
- [10] F. Kurniawan, "Hama Penyakit Tanaman Anggur," 2020. [Online]. Available: <https://fredikurniawan.com/hama-penyakit-tanaman-anggur/>. [Accessed 10 October 2021].
- [11] T. Hidayah, "Penambahan Sari Buah pada Susu Murni sebagai Minuman Probiotik," *Sainstech Innovation Journal*, vol. 2, no. 2, pp. 21-26, 2019.

PENULIS

	<p>Agatha Betasabrina, Program Studi Akuntansi, Fakultas Bisnis dan Ekonomi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.</p>
	<p>Anastasia Avent Sudiro, Program Studi Ilmu Hukum, Fakultas Hukum, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.</p>
	<p>Cicilia Desi Wahyuni, Program Studi Biologi, Fakultas Teknobiologi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.</p>
	<p>Dedy Chandra, Program Studi Manajemen, Fakultas Bisnis dan Ekonomi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.</p>

	<p>Depi Permata Sari, Program Studi Ekonomi Pembangunan, Fakultas Bisnis dan Ekonomi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.</p>
	<p>Michael Brian, Program Studi Teknik Informatika, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.</p>
	<p>Riana Novita Rachmanti Putri, Program Studi Arsitektur, Fakultas Teknik, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.</p>
	<p>Tasya Angelica Santoso, Program Studi Akuntansi, Fakultas Bisnis dan Ekonomi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.</p>

	<p>Valentinus Yobel Yulistyo, prodi Akuntansi, Fakultas Bisnis dan Ekonomi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.</p>
	<p>Yosia Immanuel, prodi Manajemen, Fakultas Bisnis dan Ekonomi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.</p>
	<p>Fedelis Brian Putra Prakasa, Program Studi Informatika, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.</p>