

Pengembangan Potensi Desa Mulyodadi Melalui Produk Olahan Keripik Buah Gayam

Reinardus Christian Veda, Yohanes Helmi Wirawan, Gregorius Ergo Sakrafilio, Kevin Kurniawan Darmadi, David Kurniawan, Sie, Robert Clarence Pramana, Thomas Aquinas Yudha Bhuana Putra, Kornelius Yudi Chandra, Angela Yani Crisensia, Natasha Saena Kristyakova, Fedelis Brian Putra Prakasa

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 20 September 2022; Published 25 November 2022

Abstract – Mulyodadi village has the potential of a typical plant, namely Gayam plant. Gayam plants are found along the banks of rivers and in gardens in the Mulyodadi village area. Gayam fruit as a typical plant of Mulyodadi village is considered to be able to be developed into processed food products in the form of Gayam fruit chips. The form of this development program is the development of a typical village product, namely Gayam fruit. Gayam chips are considered more practical and efficient in the form of processed snacks. Reviewing the impact of restrictions on community activities to reduce the spread of the Coronavirus, the majority of people experience the impact of reducing income and losing their jobs. So through this Gayam fruit chip product, it aims to develop the potential of Mulyodadi village in creating new business opportunities that can be done during the COVID-19 pandemic, so that it can support the welfare of the Mulyodadi village community. The development of Gayam fruit products through processed chips has the potential to develop the advantages of a typical village product, namely Gayam fruit. In one product of Gayam fruit chips weighing 200 grams, it can produce a price of around Rp. 15,000 to Rp. 25,000,-

Keyword – Mulyodadi, Gayam, Olahan Keripik.

Abstrak – Desa Mulyodadi memiliki potensi tanaman khas yaitu tanaman Gayam. Tanaman Gayam dijumpai di sepanjang tepi aliran sungai dan di kebun di wilayah desa Mulyodadi. Buah Gayam sebagai tanaman khas desa Mulyodadi dinilai dapat dikembangkan menjadi produk olahan makanan dalam bentuk keripik buah Gayam. Bentuk program pengembangan ini berupa pengembangan dari produk khas desa yaitu buah Gayam. Olahan keripik Gayam dinilai lebih praktis dan efisien dalam bentuk olahan makanan ringan. Meninjau dengan dampak akibat dari pembatasan aktivitas masyarakat guna mengurangi penyebaran virus Corona mayoritas masyarakat mengalami dampak pengurangan pendapatan hingga kehilangan pekerjaan. Maka melalui produk keripik buah Gayam ini, bertujuan dalam mengembangkan potensi desa Mulyodadi dalam menciptakan peluang usaha baru yang dapat dilakukan dalam masa pandemi COVID-19, sehingga dapat menunjang kesejahteraan masyarakat desa Mulyodadi. Pengembangan dengan produk buah Gayam melalui olahan keripik berpotensi mengembangkan keunggulan produk khas desa yaitu buah Gayam. Dalam 1 produk keripik buah gayam dengan berat 200 gram dapat

menghasilkan harga sekitar Rp.15.000,- hingga Rp. 25.000,-

Kata Kunci – Mulyodadi, Gayam, Olahan Keripik.

I. PENDAHULUAN

Desa merupakan wilayah kesatuan masyarakat yang menempati suatu wilayah tertentu dengan memiliki batas wilayah, memiliki wewenang dalam mengatur kepentingan masyarakat dalam lingkup wilayah tersebut sesuai dengan hak-hak masyarakat. Keluarga sebagai bagian dari desa, dimana keluarga memiliki tempat tinggal dan menetap di suatu wilayah. Dengan kumpulan keluarga tersebut membentuk suatu pemukiman dan kumpulan suatu pemukiman tersebut membentuk suatu desa. Desa dipimpin oleh seorang kepala desa dengan peran sebagai subjek penyelenggara pemerintahan pada lingkup desa.

Desa memiliki beberapa komponen diantaranya yaitu jumlah penduduk, wilayah kerja, sosial budaya, memiliki potensi unggulan desa, batas wilayah desa, sarana dan prasarana serta penunangan dana operasional untuk desa [1]. Dengan berbagai komponen tersebut saling berkaitan satu sama lain dalam pengembangan suatu desa. Dalam pengembangan potensi pada suatu desa maka perlu adanya kesanggupan dan keikutsertaan masyarakat dengan tujuan sebagai upaya dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat desa. Hal ini peran pemerintah berfungsi sebagai penunjang dalam berjalannya proses pengembangan suatu keunggulan desa yang dapat diterapkan masyarakat. Pemerintah saat memberikan wewenang kepada setiap desa untuk dapat mengelola wilayah, ekonomi dan masyarakat. Semua itu tertuang dalam undang - undang desa, dengan adanya wewenang tersebut tentunya banyak cara yang dilakukan oleh desa untuk dapat mengembangkan ekonomi perdesaan dengan memanfaatkan potensi desa [2].

Desa Mulyodadi adalah desa yang terletak di Kapanewon Bambanglipuro, Kabupaten Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta. Desa Mulyodadi

Pengembangan Potensi Desa Mulyodadi Melalui Produk Olahan Keripik Buah Gayam

dipimpin oleh kepala desa Ari Sapto Nugroho, S.H.. Desa Mulyodadi memiliki luas wilayah sebesar 644,6 Ha. Desa Mulyodadi terdapat 84 RT dan 14 pedukuhan di dalam desa Mulyodadi antara lain adalah; Pedukuhan Mejing, Paker, Wonodoro, Destan, Kraton Bregan, Plumutan, Cangkring, Tulasan, Jomblang, Ngambah, Kepuh, Warungpring, dan Carikan [3]. Desa Mulyodadi berjarak 20 km dari pusat Kota Yogyakarta dan berjarak 7.2 km dari pusat pemerintahan Kabupaten Bantul. Kondisi geografis desa Mulyodadi adalah dataran rendah dengan elevasi tanah 18 meter dari permukaan air laut. Penggunaan lahan di desa Mulyodadi sebagian besar digunakan sebagai lahan produktif untuk pertanian, hal ini di dukung dengan tinjauan mata pencaharian mayoritas masyarakat desa Mulyodadi adalah sebagai Petani.

Desa Mulyodadi merupakan desa yang memiliki potensi desa yang dapat dikembangkan melalui aspek ekonomi, budaya, pariwisata dan dalam bidang kuliner. Dalam mengembangkan aspek ekonomi desa Mulyodadi mengembangkan produk-produk unggulan seperti baju batik, berbagai kerajinan kesenian seperti wayang kulit dan keris [4]. Dalam aspek budaya desa Mulyodadi masih berjalan secara turun-temurun hingga saat ini, seperti contoh adalah pertunjukan kesenian ketoprak, srandul dan kesenian lain. Tradisi Jawa di dalam desa Mulyodadi juga masih di lakukan oleh masyarakat Desa Mulyodadi seperti contoh adalah Tingkeban, Brokohan, Wiwitan dan masih banyak tradisi yang masih dilakukan oleh masyarakat desa Mulyodadi [5]. Dalam sektor pariwisata desa Mulyodadi sedang mengembangkan desa wisata dengan tujuan menarik para wisatawan dalam menunjang potensi-potensi yang dimiliki oleh desa Mulyodadi. Potensi desa Mulyodadi antara lain memiliki tanaman khas desa Mulyodadi yaitu tanaman Gayam. Tanaman Gayam banyak di jumpai di sepanjang aliran sungai dan kebun yang tersebar di daerah desa Mulyodadi [6]. Hal ini dapat dikembangkan dan dimanfaatkan sebagai bahan makanan salah satunya adalah bentuk olahan keripik buah Gayam. Dalam olahan keripik buah Gayam dipilih karena memiliki nilai lebih efisien dan praktis untuk di konsumsi, serta memiliki karakteristik lebih tahan lama. Dalam masa pandemi COVID-19 berpengaruh terhadap pendapatan masyarakat desa Mulyodadi. Dengan adanya pemanfaatan pengolahan buah Gayam diharapkan dapat membantu masyarakat dalam membuat peluang usaha baru yang dapat menguntungkan penduduk desa Mulyodadi dengan hasil yang optimal dari tanaman Gayam yang merupakan potensi di dalam desa Mulyodadi.

II. METODE PENGABDIAN

Dalam pelaksanaan program pengabdian masyarakat dilaksanakan dengan menggunakan metode *society system 5.0* secara daring atau online. Dalam penyampaian penyuluhan dan dalam pengumpulan data, mahasiswa tidak dapat secara langsung terjun ke lokasi pengabdian, sehingga dalam pencarian data dapat dilakukan melalui internet yang dapat di pertanggungjawabkan kredibilitas dan sesuai fungsinya. Program pengabdian ini terdapat 2 program yaitu program kelompok dan individu. Program kelompok dengan isi mengenai potensi-potensi yang dimiliki desa dan dapat dikembangkan. Dengan hasil *output* menjadi 1 buah video, 1 buah buku saku, dan 1 laporan kelompok. Sedangkan program individu mahasiswa diperbolehkan memilih bidang program pengabdian yaitu kewirausahaan, penyuluhan dan bidang ilmu yang telah diperoleh sesuai dengan jurusan masing-masing dengan *output* keluaran adalah 1 buah video maupun *e-book* dan 1 buah laporan individu.

Lokasi dalam pengabdian masyarakat ini terdapat pada desa Mulyodadi, Kapanewon Bambanglipuro, Kabupaten Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta. Dalam penempatan lokasi pengabdian masyarakat dipilih dan dibagikan langsung oleh UAJY.

Sebelum dilakukannya kegiatan tentang pengabdian masyarakat ini, terlebih dahulu dilaksakannya pembekalan terhadap mahasiswa oleh UAJY secara daring, dengan tujuan memberikan arahan dan aturan yang diterapkan dalam menunjang keberhasilan pengabdian masyarakat ini.

Metode Penentuan Topik

Dalam program pengabdian secara kelompok dilakukan pencarian data desa melalui *website*. Mengacu pada data potensi desa, kondisi desa dan dari berbagai sumber referensi dapat berdiskusi menentukan program kreatif yang berpotensi dalam mengembangkan keunggulan yang dimiliki desa Mulyodadi

Metode Pencarian Literatur

Dalam menunjang data dalam pengembangan potensi desa Mulyodadi dilakukan pencarian referensi melalui *website* dan literatur yang dapat berguna dalam pencarian informasi. Melalui *website* resmi, jurnal dan media berita yang memiliki relevansi dengan topik kelompok yang telah ditentukan. Dengan melalui pencarian data dan informasi di internet maka kelompok 43 KKN-80 melakukan pembagian dalam mendapatkan data dan informasi yang saling berkaitan satu sama lain dalam menunjang pengembangan potensi desa Mulyodadi.

Pengembangan Potensi Desa Mulyodadi Melalui Produk Olahan Keripik Buah Gayam

Metode Analisis

Dalam program kelompok dilakukakn analisis terhadap potensi unggulan yang dimiliki desa Mulyodadi. Analisis ditinjau melalui identifikasi permasalahan yang terjadi dan caara penyelesaian permasalahan tersebut. Desa Mulyodadi memiliki potensi unggulan dalam bidang kuliner yaitu buah Gayam, dengan memaksimalkan potensi unggulan buah Gayam menjadi berbagai olahan dengan tujuan menjadi prodk khas desa Mulyodadi.

Metode Pembuatan Laporan, Buku Saku dan Video.

Dalam proses pembuatan laporan dilakukan melalui internet dan *website* dalam pengambilan data informasi yang sesuai serta valid sebagai acuan dalam menunjang program pengabdian ke masyarakat.

Dengan pembuatan buku saku dan video maka perlu disiapkan berbagai data yang valid dan kredibel sesuai dengan topik yang di pilih. Kemudian mulai penyiapan alat dan bahan dalam pembuatan buku saku serta video yang akan di produksi. Pengerjaan buku saku dan video dapat ditunjang melalui aplikasi *editing* dengan isi mengacu pada data yang telah peroleh dan diolah.

Metode Diskusi.

Dengan menggunakan metode *society 5.0* dalam program pengabdian masyarakat merupakan kegiatan yang efektif dalam melakukan kegiatan diskusi dan komunikasi dalam kelompok maupun antar anggota kelompok. Dengan menggunakan aplikasi *Microsoft Teams* dan *Whatsapp* sebagai penunjang interaksi antar anggota tim. Melalui via *video conference* dilakukan bersama kelompok yang dilaksanakan pada setiap minggu bertujuan dalam mengetahui setiap perkembangan dalam program pengabdian masyarakat ini.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Desa Mulyodadi juga memiliki potensi dalam mengembangkan produksi tanaman khas atau menjadi ikon desa Mulyodadi yaitu tanaman Gayam. Tanaman Gayam memiliki 2 jenis berdasarkan ukuran daun, yaitu tanaman Gayam dengan daun lebar dan sempit. perbedaan ini hanya meliputi bentuk ukuran daun tanaman Gayam [7]. Tanaman Gayam memiliki ciri-ciri pohon memiliki tekstur kayu keriput, memiliki tekstur daun kasar berwarna hijau tua dengan dimensi daun sektiar 22 cm dan lebar sekitar 11 cm serta ujung daun yang meruncing. Tanaman Gayam juga mempunyai bunga yang dihasilkan berwarna putih dengan sedikit kekuningan berdimensi kecil dan memiliki 5 mahkota bunga. Tanaman Gayam dapat dijumpai

dikebun dan dipinggiran sungai desa Mulyodadi. Persebaran tanaman Gayam terdapat pada daerah dengan elevasi dataran pada 500 mdpl dan pada kondisi iklim tropis dengan curah hujan intensitas sedang. Klasifikasi tanaman Gayam sebagai berikut:

Tabel 1. Klasifikasi Tanaman Gayam

Kingdom	<i>Plantae</i>
Divisi	<i>Spermatophyta</i>
Kelas	<i>Dikotiledon</i>
Ordo	<i>Rosales</i>
Famili	<i>Fabaceae</i>
Genus	<i>Inocapus</i>
Spesies	<i>Inocarpus fagiferus Forst</i>

Dalam Pembudidayaan, tanaman Gayam tergolong cukup mudah untuk dibudidayakan dan juga tanaman Gayam bernilai ekonomis, namun Keberadaan tanaman Gayam ini masih dinilai kurang dikenal oleh berbagai kalangan masyarakat.

Hasil Pengabdian Masyarakat di Desa Mulyodadi

1. Program Potensi Desa Mulyodadi
2. Program Buku Saku/e-book

Tanaman Gayam memiliki berbagai kadungan gizi antara lain kandungan karbohidrat sebesar 76,74%, protein sebesar 11,66%, lipid 8,21%, abu sebesar 3,39% dan untuk biji dari tanaman Gayam memiliki nutrisi antara lain adalah mineral, protein, serta lemak [6]. Segala bagian tanaman Gayam dapat dimanfaatkan, dari kegunaan akar hingga biji dapat dimanfaatkan secara optimal. Daging dari biji tanaman Gayam bermanfaat sebagai makanan karena mengandung karbohidrat dan dapat diolah menjadi olahan keripik. Manfaat lain buah Gayam bagi kesehatan dapat menyehatkan usus, sebagai penunjang daya tahan tubuh, mengandung vitamin C [9], dan sebagai obat diare. Kayu batang tanaman Gayam yang kokoh dapat di dimanfaatkan sebagai bahan untuk bangunan dan dapat diproduksi sebagai kerajinan kayu lainnya. Daun tanaman Gayam dapat digunakan menjadi pembungkus makanan dan untuk makanan ternak Akar dari tanaman Gayam berfungsi sebagai media kesuburan tanah karena mampu menjaga keberadaan air dalam tanah. Batang kayu tanaman Gayam juga berfungsi pula sebagai kayu

Pengembangan Potensi Desa Mulyodadi Melalui Produk Olahan Keripik Buah Gayam

bakar karena getah tanaman Gayam mudah untuk terbakar.

Produk yang dihasilkan pada program kerja pengabdian masyarakat ini adalah dalam bentuk olahan keripik dengan bahan dasar yaitu buah Gayam. Hal ini akan memiliki manfaat dalam menambah lapangan pekerjaan untuk produk skala rumah tangga yang bisa di isi oleh ibu-ibu rumah tangga sebagai tenaga kerja dengan produk yang dihasilkan seperti contohnya camilan keripik dari buah Gayam [10]. Pemanfaatan Gayam sebagai pangan masih sangat terbatas pada pemanfaatan tradisional yaitu dengan cara direbus dan dijadikan sebagai keripik. Dalam olahan keripik ini dipilih ditinjau dengan target pemasaran dan dipilih melalui tinjauan nilai ekonomis. Dalam produk olahan keripik makanan dapat bertahan lebih lama dibandingkan makanan dengan olahan basah, hal ini dikarenakan dalam produk makanan melalui olahan keripik memiliki kandungan air yang sedikit sehingga memperlambat laju perkembangan mikro-oranisme. Makanan dengan olahan keripik dilakukan dengan cara digoreng dengan menggunakan tepung. Keripik Gayam dapat dipadukan dengan berbagai rasa seperti rasa balado dan rasa lain-lain. Produk olahan keripik rata-rata dijual dengan keadaan telah digoreng dan bersifat kering, lalu dikemas dengan menggunakan plastik sehingga dinilai lebih praktis dan dapat langsung dikonsumsi.

Pengolahan buah Gayam menjadi keripik memiliki proses tahapan dalam cara pembuatannya. Diawali dengan mencuci bersih buah Gayam yang akan di olah, kemudian potong buah Gayam secara tipis yang telah bersih. Terdapat bahan penunjang yaitu bawang putih dan garam yang telah di halus serta bahan tersebut tercampurkan. Langkah selanjutnya buah Gayam dipadukan dengan bahan bumbu yaitu bawang putih dan garam. Langkah selanjutnya potongan Gayam siap untuk langkah penggorengan hingga warna keripik Gayam berubah menjadi warna kecoklatan, dan kemudian keripik Gayam dapat untuk dikonsumsi.

Dalam pemilihan kemasan untuk produk keripik ditinjau dari faktor ketahanan produk keripik buah Gayam. Kemasan memiliki tujuan dalam menjaga keawetan suatu produk dan menghindarkan produk dari partikel bebas dan menjaga kelembaban makanan. Fungsi lain dari suatu kemasan adalah tercantumnya keterangan dan *labeling* suatu produk sehingga dapat diterima masyarakat. Dalam pemilihan bahan untuk kemasan dipilih sachet dengan bahan *foil* dan *nylon* serta bahan tersebut dapat dikombinasikan. Bahan *foil* dan *nylon* dipilih dikarenakan memiliki karakteristik menjaga makanan lebih awet dibandingkan dengan kemasan plastik secara konvensional. Dalam target pemasaran keripik buah Gayam dapat mulai dilakukan melalui pasar

tradisional dan pada pusat oleh-oleh. Pemasaran keripik buah Gayam juga dapat dilakukan melalui *e-commerce* dengan harga sekitar Rp. 15.000,- hingga Rp. 25.000,- untuk berat keripik 200 gram.

Hasil output buku saku “Potensi Desa Mulyodadi” dan buku saku “Pemanfaatan Tanaman Buah Gayam Menjadi Olahan Keripik di Desa Mulyodadi”.

IV. KESIMPULAN

Program kerja dalam pengabdian ke masyarakat ini dapat menghasilkan kesimpulan bahwa terdapat banyak faktor latar belakang dalam pengembangan potensi yang dimiliki desa Mulyodadi dari segi pariwisata, produk olahan dan kebudayaan serta dapat dikembangkan kembali secara optimal. Salah satunya adalah pengembangan produk olahan keripik buah Gayam, dalam pengembangan produk olahan keripik buah Gayam ini diharapkan dapat membangun produk khas desa Mulyodadi dan dapat digunakan sebagai sarana dalam penunjang perekonomian masyarakat desa Mulyodadi melalui program UMKM (Usaha Mikro, Kecil dan Menengah) sehingga dapat diperkenalkan hasil produk olahan keripik buah Gayam kepada masyarakat luas.

Ucapan Terima Kasih

Tanda terima kasih kami hanturkan kepada Universitas Atma Jaya Yogyakarta dengan terlaksanakannya program pengabdian kepada masyarakat desa Mulyodadi. Diharapkan dalam kegiatan ini dapat menghasilkan kegiatan yang bermanfaat dan berguna bagi anggota kelompok serta yang terutama untuk masyarakat luas, sehingga dapat memberikan kegiatan positif yang berkembang untuk kemudian hari.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Republik Indonesia. 2014. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 6 Tahun 2014 tentang Desa. Jakarta: Sekretaris Negara
- [2] Vuspitasari Benedhikta Kikky, Deffrinica dan Shanti Veronica Br Siahaan . (2021) “Menggali Peluang Ekonomi Kreatif melalui Potensi Desa Suka Maju Kabupaten Bengkayang”. Sebatik,25(1)
- [3] Administrator, Profil Desa Mulyodadi, Pemerintah Kabupaten Bantul. kecbambanglipuro.bantulkab.go.id, 14 Nov-2021
- [4] Administrator, “PARTISIPASI DESA MULYODADI DALAM GELAR DESA

Pengembangan Potensi Desa Mulyodadi Melalui Produk Olahan Keripik Buah Gayam

BUDAYA DI TRIWIDADI EXPO,”
mulyodadi.bantulkab.go.id, 14 Nov-2021

- [5] Administrator, “Upacara Adat dan Tradisi,” mulyodadi.bantulkab.go.id, 14 Nov-2021
- [6] Administrator, “Gayam – Icon Desa Mulyodadi,”
<https://mulyodadi.bantulkab.go.id>, 14 Nov-2021.
- [7] Wawo, Albert Husein, Ninik Setyowati, Ning Wikan Utami dan Peni Lestari. 2019. Mengenal Gayam: Tanaman Multimanfaat. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia
- [8] Tetelay, Febian F dan Ludia Siahaya. 2018. “KEBERADAAN DA POTANSI GAYAM SEBAGAI POHON PENGHASIL PANGAN ALTERNATIF DI KABUPATEN SERAM BAGIAN BARAT PROVINSI MALUKU”. Jurnal Fakultas Pertanian, Universitas Pattimura.
- [9] W. H. Adi, “Gayam, ‘Rumah Setan’ yang Kaya Manfaat,” makanabis.com, 14-Nov-2021.
- [10] Afrida Ida. 2019 “Buah Gayam, Apasih Manfaatnya Bagi Kesehatan,” medium.com, 2-Des-2021.

PENULIS

	<p>Thomas Aquinas Yudha Bhuana Putra</p> <p>Program Studi Ilmu Hukum</p> <p>Fakultas Hukum</p> <p>Universitas Atma Jaya Yogyakarta</p>
---	--

	<p>Natasha Saena Kristyakova</p> <p>Program Studi Informatika</p> <p>Fakultas Teknologi Industri</p> <p>Universitas Atma Jaya Yogyakarta</p>
	<p>Angela Yani Crisensia</p> <p>Program Studi Manajemen</p> <p>Fakultas Bisnis dan Ekonomika</p> <p>Universitas Atma Jaya Yogyakarta</p>
	<p>David Kurniawan</p> <p>Program Studi Akuntansi</p> <p>Fakultas Bisnis dan Ekonomika</p> <p>Universitas Atma Jaya Yogyakarta</p>
	<p>Yohanes Helmi Wirawan</p> <p>Program Studi Arsitektur</p> <p>Fakultas Teknik</p> <p>Universitas Atma Jaya Yogyakarta</p>

	<p>Sie, Robert Clarence Pramana</p> <p>Program Studi Akuntansi</p> <p>Fakultas Bisnis dan Ekonomika</p> <p>Universitas Atma Jaya Yogyakarta</p>		<p>Kevin Kurniawan Darmadi</p> <p>Program Studi Manajemen</p> <p>Fakultas Bisnis dan Ekonomika</p> <p>Universitas Atma Jaya Yogyakarta</p>
	<p>Gregorius Ergo Sakrafilio</p> <p>Program Studi Teknik Sipil</p> <p>Fakultas Teknik</p> <p>Universitas Atma Jaya Yogyakarta</p>		<p>Fedelis Brian Putra Prakasa</p> <p>Program Studi Informatika</p> <p>Fakultas Teknologi Industri</p> <p>Universitas Atma Jaya Yogyakarta</p>
	<p>Reinardus Christian Veda</p> <p>Program Studi Akuntansi</p> <p>Fakultas Bisnis dan Ekonomika</p> <p>Universitas Atma Jaya Yogyakarta</p>		
	<p>Komelius Yudi Chandra</p> <p>Program Studi Informatika</p> <p>Fakultas Teknologi Industri</p> <p>Universitas Atma Jaya Yogyakarta</p>		