

## Pembangunan Agrowisata dan Kuliner Mi Ayam dengan Ekstrak Alami di Desa Trirenggo, Kabupaten Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta

Maria Belgi Riwu, Farah Febriana Salsabila, Josefien Graciella Doranggi, Goldy Gibran, Jackson, Luh Eka Wulandari Putri, Cok Istri Virka Paramita Sari, Clara Rida Sampore, Marcellina Yolanda Intan Maharani, Theodore Putra Agatho  
Universitas Atma Jaya Yogyakarta, Jl. Babarsari No. 44, Janti, Caturtunggal, Kecamatan Depok, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta 55281  
Email: prasetyo.purnomo@uajy.ac.id

*Received 14 Desember 2021; Revised - ; Accepted for Publication 02 Maret 2023; Published 28 Maret 2023*

**Abstract**—*Trirenggo Village is one of the villages located in Kapanewon Bantul, Bantul Regency, Special Region of Yogyakarta. The group of 50 for the period of 80 in 2021 designed an agro-tourism program by empowering the surrounding community and also developing innovative chicken noodles with extracts of natural ingredients. By applying a model of SOCIETY 5.0, then the plan of a group of 50 community service activities conducted by the online method where villagers traced the related research potential of the internet. The efforts that the group of 50 did as a result of research and observation were to make an agro-tourism design pocket book which was presented in the form of an e-book or electronic book along with an explanation video, and also to make a pocket book entitled "Making Chicken Noodles With Natural Coloring Extracts" along with a video. regarding the noodle making process. The two discussions studied by the group aim to make Trirenggo village a tourist village, by using the potential of the available villages. Then provide an overview of the potential solutions that have been taken. The hope of this program is that the description and knowledge that has been provided can be an innovation to the Trirenggo village community for the development of village potential, besides that it can also increase awareness by providing knowledge to the Trirenggo village community and adding insight to the KKN participants period 80 Unit J Group 50 in studying the available village potentials and finding solutions in response to this potential.*

**Keywords**—*Kuliah Kerja Nyata, Work Program, Village Potential, E-book, Agrotourism, Natural Dye Extract Chicken Noodles, Trirenggo Village.*

**Abstrak**—Desa Trirenggo merupakan salah satu desa yang berada di Kapanewon Bantul, Kabupaten Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta. Kelompok 50 periode 80 tahun 2021 merancang sebuah program agrowisata dengan memberdayakan masyarakat sekitar dan juga mengembangkan inovasi mi ayam dengan ekstrak bahan alami. Dengan menerapkan model KKN SOCIETY 5.0, maka rencana kegiatan pengabdian masyarakat kelompok 50 dilakukan dengan metode daring (*online*) dimana penelitian terkait potensi desa ditelusuri dari internet. Upaya yang kelompok 50 lakukan sebagai hasil dari penelitian dan observasi adalah dengan membuat buku saku rancangan agrowisata yang disajikan dalam bentuk *e-book* atau buku elektronik beserta video penjelasan, dan juga membuat buku saku yang berjudul "Pembuatan Mi Ayam Dengan Ekstrak Pewarna Alami" beserta video mengenai proses pembuatan mi. Kedua pembahasan yang diteliti oleh kelompok bertujuan untuk menjadikan desa Trirenggo sebagai desa wisata, dengan menggunakan potensi dari desa yang tersedia. Kemudian memberikan gambaran terhadap solusi dari potensi yang telah diambil. Harapan dari program ini adalah dengan gambaran dan ilmu yang telah diberikan dapat menjadi inovasi kepada masyarakat desa Trirenggo untuk perkembangan potensi desa, selain itu juga dapat meningkatkan kepedulian dengan memberikan ilmu kepada masyarakat desa Trirenggo dan menambah wawasan bagi peserta KKN periode 80 Unit J Kelompok 50 dalam mempelajari potensi

desa yang tersedia serta menengemukakan solusi sebagai respon dari potensi tersebut.

**Kata Kunci**—*Kuliah Kerja Nyata, Program Kerja, Potensi Desa, Buku Saku, Agrowisata, Mi Ayam Ekstrak Pewarna Alami, Desa Trirenggo.*

### I. PENDAHULUAN

Desa Trirenggo merupakan salah satu desa yang berada di kecamatan Bantul Kabupaten Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta. Desa Trirenggo memiliki luas wilayah sebesar 6,10 km<sup>2</sup> dimana desa ini merupakan desa yang memiliki lokasi paling luas jika dibandingkan dengan desa-desa Kapanewon Bantul. Berdasarkan luas Kapanewon Bantul, Desa Trirenggo memiliki persentase paling besar terhadap luas kecamatan Bantul yaitu 27% dari luas total Kapanewon Bantul. Desa Trirenggo memiliki jumlah penduduk sebesar 18.516 jiwa dan merupakan desa dengan tingkat kepadatan penduduk paling tinggi di Kapanewon Bantul dengan jumlah sumberdaya manusia dengan usia produktif sebesar 6.671 jiwa. Desa Trirenggo memiliki lahan bukan sawah yang terbentang luas sebesar 1,88 Ha [11].

Desa Trirenggo memiliki potensi dibidang agrowisata yang sangat bermanfaat jika dikembangkan bagi masyarakat sebagai salah satu sumber mata pencaharian masyarakat sekaligus sebagai sarana pengembangan sumber daya yang ada di Desa Trirenggo. Berdasarkan data yang didapatkan dari Google Street View dan data dari Badan Pusat Statistik Kabupaten Bantul, desa Trirenggo memiliki lahan yang luas dan memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai agrowisata. Agrowisata ini akan mengajak wisatawan untuk melihat proses pertanian dan budaya pertanian masyarakat di Desa Trirenggo. Setelah itu wisatawan akan diajak menikmati kuliner yaitu olahan mi ayam yang dikreasikan dengan pewarna alami.

Dengan adanya potensi tersebut kelompok 50 periode 80 tahun 2021 merancang sebuah program agrowisata dengan memberdayakan masyarakat sekitar dan juga mengembangkan inovasi mi ayam dengan ekstrak bahan alami untuk mendapatkan warna yang unik seperti mi oranye menggunakan ekstrak wortel, mi ungu menggunakan ekstrak buah naga merah atau dengan ubi ungu dan lain sebagainya. Rencana pembangunan Desa Trirenggo menjadi desa agrowisata dengan beberapa tahap perencanaan yaitu perancangan fasilitas agrowisata, desain wilayah dan pengelolaan sumber daya.

Dengan adanya pembangunan agrowisata di Desa Trirenggo diharapkan dapat bermanfaat dan berdampak pada

perekonomian masyarakat Desa Trirenggo, membantu pemerintah desa dalam mengembangkan sumber daya, menciptakan lapangan kerja bagi masyarakat sehingga dapat mengurangi pengangguran, dan meningkatkan pendapatan daerah. Selain itu kegiatan KKN 80 di Desa Trirenggo dapat memberikan pengetahuan bagi masyarakat dalam mengembangkan sumber daya yang berpotensi dalam meningkatkan pendapatan dan sumber mata pencaharian baru bagi masyarakat sehingga sumber daya dapat memberikan dampak baik pada masyarakat.

## II. METODE PENGABDIAN

Rencana kegiatan pengabdian masyarakat akan dilakukan secara daring (*online*) melalui program KKN 80 UAJY di Desa Trirenggo, Kapanewon Bantul. Upaya yang kami lakukan adalah dengan membuat rancangan agrowisata melalui buku saku yang berjudul "Pembuatan Mi Ayam Dengan Ekstrak Pewarna Alami" dan juga pembuatan video dengan melakukan proses pembuatan mi. Berikut dibawah ini merupakan beberapa tahapan metodologi yang digunakan dalam penyusunan buku saku Potensi Desa Trirenggo, antara lain:

### A. Identifikasi Potensi Desa

Identifikasi masalah yang dilakukan dalam penulisan laporan ini adalah dengan melakukan penelusuran di internet mengenai Desa Trirenggo, baik itu berupa lokasi maupun keadaan sosial dari Desa Trirenggo. Hal ini dilakukan karena adanya keterbatasan kunjungan di masa pandemi Covid-19. Tujuan mengidentifikasi adalah untuk mengetahui potensi yang dimiliki oleh desa tersebut agar dapat dikembangkan, yang kemudian di saring untuk menjadi bahan laporan yang akan disusun oleh kelompok kami.

Berdasarkan hasil penelusuran yang telah kami lakukan, kami menemukan dua potensi yang dapat dikembangkan di kawasan Desa Trirenggo, yang pertama adalah mengenai agrowisata, dimana banyak lahan pertanian yang dapat dikembangkan menjadi tempat wisata yang menarik perhatian para wisata, tidak hanya itu tetapi juga bisa menjadi tempat edukasi bagi wisatawan mengenai kegiatan produksi, budaya, dan kekhasan dari daerah tersebut. Diharapkan dengan pengembangan tempat wisata di Desa Trirenggo ini dapat meningkatkan minat wisatawan berkunjung ke Desa Trirenggo untuk melakukan rekreasi. Kedua, berdasarkan hasil pencarian kami, kuliner juga dapat dijadikan salah satu potensi desa yang dapat dikembangkan dari Desa Trirenggo. Terdapat banyak sekali usaha kuliner di Desa Trirenggo, namun berdasarkan hasil penelusuran, kuliner mi ayam menjadi salah satu usaha yang paling banyak dimiliki masyarakat desa tersebut. Kepemilikan usaha mi ayam di Desa Trirenggo menarik banyak minat pelanggan sehingga usaha mi ayam ini semakin banyak ditemukan di desa ini. Untuk itu kami melakukan pengolahan mi ayam tetapi dengan menggunakan ekstrak alami. Ekstrak alami yang akan kami gunakan dalam mengembangkan potensi kuliner Desa Trirenggo adalah dengan menggunakan bayam yang menghasilkan masakan berwarna hijau, kemudian buah naga yang menghasilkan masakan berwarna merah,

kemudian wortel yang menghasilkan masakan berwarna kuning keemasan. Dengan menggunakan bahan - bahan alami ini diharapkan dapat menghasilkan mi yang lebih sehat karena mengandung bahan dasar yang bergizi, serta dapat menjadi salah satu kuliner khas dari Desa Trirenggo yang dapat menarik minat pelanggan untuk mendatangi desa ini demi mencoba mi khas Desa Trirenggo.

### B. Metode Pengumpulan dan Penelitian Data

Pengumpulan data seperti lokasi yang akan dikembangkan, keunggulan desa, dan lainnya dilakukan dengan melakukan riset di internet, sosial media, dan google street view. Hal ini bertujuan untuk mengetahui potensi desa yang dimiliki dan juga keadaan lapangan yang sebenarnya. Data-data tersebut akan menjadi bahan informasi dalam pembuatan laporan, sehingga program kerja yang sudah terencana bisa sesuai dan dijalankan dengan baik. Data yang telah terkumpul akan disusun dengan metode kualitatif dengan mengolah data yang telah didapatkan untuk dijadikan sebuah laporan. Metode kualitatif merupakan penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata atau lisan dari orang-orang dan perilaku yang diamati.

### C. Penyusunan Rancangan Desain Lokasi Wisata Desa

Penyusunan rancangan desain dilakukan dengan menggunakan bantuan Google Street View. Tahap ini bertujuan untuk melihat letak geografis desa tersebut. Dalam rancangan pembangunan, kita perlu melihat wilayah dan lokasi yang aman dan juga bisa berpotensi meningkatkan desa tersebut. Setelah informasi didapat, kami bisa menyusun bagaimana agrowisata dan kuliner mi ayam ini dibuka, seperti bagaimana alur wisatawan untuk menuju ke lokasi tersebut, luas wilayahnya, jangkauan kendaraan yang masuk, dll.

### D. Evaluasi Rancangan

Setelah rancangan dan bahan yang dikumpulkan sudah cukup. Kami melakukan diskusi menggunakan media Microsoft Teams. Evaluasi rancangan dibuat untuk memecahkan berbagai masalah dalam proses penyusunan desain lokasi. Rancangan tersebut kemudian dibuat dengan menambah atau mengurangi beberapa unsur yang diperlukan agar program kerja bisa berjalan secara baik dan efisien.

### E. Penyusunan E-book dan Laporan

Dalam menyusun *e-book* serta laporan KKN kelompok kami, kami melakukan diskusi melalui media microsoft teams dan juga berdiskusi melalui Whatsapp Group yang telah kami buat. Penyusunan laporan dibagi untuk beberapa orang dalam setiap sub bab nya. Hal ini dilakukan agar proses penyusunan laporan dapat terselesaikan lebih cepat sebagai upaya efisien waktu serta agar setiap individu dalam kelompok dapat berkontribusi dalam penyusunan laporan kelompok ini. Untuk penyusunan *e-book* dibagi menjadi dua kelompok, masing-masing kelompok memegang satu *e-book*. Hal ini dilakukan agar pengerjaan kedua *e-book* dapat berlangsung bersamaan sehingga lebih menghemat waktu.

F. Membuat Kesimpulan

Membuat kesimpulan dilakukan dengan melakukan analisis proses pengerjaan program kerja yang telah dilakukan. Kesimpulan berisi poin-poin program kerja yang telah dilakukan. Kesimpulan diikuti dengan saran untuk pelaksanaan program kerja KKN kedepannya dan saran lanjutan pelaksanaan program kerja ini oleh masyarakat Desa Trirenggo.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Potensi Desa

Desa Trirenggo memiliki beberapa potensi yang dapat dirancang dalam bentuk objek wisata yaitu agrowisata Desa Trirenggo. Di dalam objek Agrowisata, terdapat pembelajaran dan pengalaman terhadap melihat budaya pertanian di Desa Trirenggo. Karena misi agrowisata adalah memberikan pengalaman dan pembelajaran kepada wisatawan dan melihat budaya pertanian di Desa Trirenggo. agrowisata Desa Trirenggo akan dilengkapi dengan fasilitas untuk menunjang hiburan bagi wisatawan. Fasilitas tersebut terdiri dari Kantor Staff dan *Ticketing*, Mushola, Kedai Bakmi, Tempat Pengolahan Hasil Pertanian, Taman, Wahana Air, Gazebo, Toilet Umum, Area Outbond, dan Golf Cart. Perancangan Agrowisata Desa Trirenggo memiliki desain dan juga ukuran pada fasilitas yang telah dirancang dan dikembangkan.



Gambar 1. Denah Desa Wisata

Gambaran besar denah dan lokasi program kerja desa agrowisata yang diusulkan. Dapat dilihat bahwa desa Trirenggo memiliki banyak lahan persawahan. Jl. Dr. Wahidin Sudiro Husodo dipilih sebagai lokasi inti agrowisata. Lokasi tersebut dipilih karena berada dekat dengan jalan utama yang ada di desa. Hal ini dipertimbangkan agar calon wisatawan dapat dengan mudah menemukan lokasi saat akan berkunjung.

Kategori	Ukuran (m <sup>2</sup> )
Area <i>Ticketing</i> dan Kantor <i>Staff</i>	82,75
Tempat Pengolahan Hasil Penanaman	127,5
Taman	1697,6
<i>Outbond</i> Area	1723,1
Wahana Air	1156,14
Gazebo	161,65
Sewa <i>Golf Cart</i>	455,68
Mushola	144
Kedai Bakmi	368,09
Toilet Umum	45,95

Tabel 1. Rencana Ukuran Fasilitas

Selanjutnya, dari rencana ukuran fasilitas yang telah dipaparkan terdapat seluruh desain dan penjelasan dari masing-masing fasilitas yang telah dirancang:



Gambar 2. Blok Plan Agrowisata Desa Trirenggo

1. Area *Ticketing* dan Kantor Staf



Gambar 3. Area *Ticketing* dan Kantor Staf



Area *Ticketing* dan Kantor Staf dibuat memanjang dengan bentuk memanjang agar wisatawan yang ingin berkunjung tidak kesulitan untuk membeli tiket dan mencari layanan pelanggan.

2. Tempat Pengolahan Hasil Penanaman



**Gambar 4. Tempat Pengolahan Hasil Penanaman**

Tempat pengolahan hasil penanaman juga dibuat memanjang agar wisatawan dapat melihat secara langsung proses pengolahan hasil penanaman yang ada di Desa Trirenggo.

3. Taman



**Gambar 5. Taman**

Taman didesain memiliki banyak area bermain agar wisatawan anak-anak juga dapat menikmati agrowisata di Desa Trirenggo.

4. Area *Outbond*



**Gambar 6. Area *Outbond***

Area *outbond* yang dapat dimainkan semua kalangan baik dari anak-anak, remaja, hingga orang dewasa juga disediakan.

5. Wahana Air



**Gambar 7. Wahana Air**

Fasilitas wahana air untuk menambah fasilitas taman dan juga *outbond* sehingga anak-anak dapat bermain di Agrowisata tersebut.

6. Gazebo



**Gambar 8. Gazebo**

Gazebo dirancang bertujuan agar pengunjung dapat beristirahat sambil memandangi kolam yang telah disediakan beserta ikan yang ada di kolam tersebut.

7. Toilet Umum



**Gambar 9. Toilet Umum**

Toilet umum didesain futuristik dan juga minimalis agar selalu tampak bersih dan membuat nyaman wisatawan saat menggunakannya.

8. Golf Cart



Gambar 10. Golf Cart

Agrowisata Desa Trirenggo juga menyediakan area bermain golf serta tempat untuk menyewa stik dan bola bagi wisatawan yang tidak membawa atribut bermain golf.

9. Mushola



Gambar 11. Mushola

Fasilitas mushola sebagai tempat beribadah bagi wisatawan beragama muslim. Mushola disediakan agar wisatawan tidak perlu khawatir jika hendak beribadah pada waktu kunjungan.

10. Kedai Bakmi



Gambar 12. Kedai Bakmi

Fasilitas kedai bakmi yang berisi mi dengan pewarna alami yang sehat dapat menjadi alternatif pilihan saat wisatawan ingin mencoba kuliner khas desa.

Potensi lainnya adalah inovasi terhadap kuliner mi ayam yaitu Mi Ayam Klamud (Klapa Muda). Pengembangan produk mi dengan pewarna alami sangat bermanfaat bagi masyarakat yang didukung dengan kegemaran masyarakat terhadap olahan mi yang identik dengan wisata keluarga. Mi ayam dengan pewarna alami merupakan pengembangan dari mi ayam yang ada di Desa Trirenggo. Mi tersebut akan terdengar sangat unik, karena tidak hanya berbahan organik dengan varian warna berbeda, tetapi juga terdapat manfaat yang terkandung di dalamnya. Berikut bahan dan warna yang dihasilkan:

Ekstrak Bahan	Warna Yang Dihasilkan
Buah Naga	Merah Keunguan
Sayur Bayam	Hijau
Wortel	Oranye Kekuningan

Langkah-langkah pengolahan mi ayam dengan pewarna alami yaitu:

- Menyiapkan tepung terigu, garam, merica, ekstrak buah naga, ekstrak bayam, dan ekstrak wortel untuk pembuatan mi.
- Mencampurkan seluruh adonan dan ekstrak pewarna ke dalam 3 adonan mi yang berbeda. Lalu di aduk dan dilebarkan.
- Lalu, adonan di lipat menjadi beberapa lapis tak putus dan dipotong.
- Kemudian, mi direbus hingga matang dan tiriskan.
- Selanjutnya, menyiapkan minyak goreng, bawang putih, kulit ayam, sisa daging ayam, dan penyedap rasa untuk pembuatan kuah.
- Bawang putih yang telah di potong halus ditumis dan dicampur dengan potongan kulit ayam dan ayam.
- Menambahkan air, garam dan penyedap rasa lalu rebus hingga matang.
- Pada pembuatan *topping*, sediakan ayam cincang, bawang merah, bawang putih, serai, kemiri, jahe, gula, garam, merica, penyedap rasa, saus tiram, dan kecap manis.
- Bawang merah, bawang putih, dan kemiri yang telah dihaluskan ditumis dan di campur dengan sereh.
- Setelah matang, masukkan gula, penyedap rasa, garam, saus tiram, dan kecap manis lalu di aduk hingga semua tercampur.
- Setelah seluruh bahan berhasil dibuat, campurkan seluruh bahan mi ayam dengan pewarna alami dan siap disajikan.





Gambar 13. Mi Ayam Klamud dengan Ekstrak Pewarna Alami

#### IV. KESIMPULAN

Pada pelaksanaan KKN periode 80 ini, kelompok 50 membuat program kerja yang dapat memberikan ide dan inovasi kepada masyarakat dalam membuka mata pencaharian baru. Kelompok merancang agrowisata Desa Trirenggo dalam bentuk wisata kunjungan ke persawahan, perkebunan, perikanan, dan peternakan yang ada di desa. Selama wisatawan melihat-lihat persawahan, perkebunan, dan jenis agrikultur lainnya, pengunjung juga dapat belajar tentang agrikultur yang sedang dikunjungi, seperti bagaimana pengelolannya, perawatannya, dan hal lainnya, karena salah satu prinsip agrowisata adalah memberikan kesempatan kepada wisatawan untuk belajar dan melihat budaya pertanian di desa tersebut. Rancangan ini diharapkan dapat membuka lapangan kerja baru sehingga meningkatkan perekonomian masyarakat Desa Trirenggo. Selain itu, Program kerja ini diharapkan dapat digunakan masyarakat untuk mengoptimalkan potensi desa yang dimiliki.

Dilihat dari potensi desa yang memiliki banyak kuliner mi maka kelompok mencoba membuat satu ide makanan sehat berupa mi berwarna dengan ekstrak bahan alami. Dimana dengan mengembangkan inovasi mi ayam dengan ekstrak bahan alami untuk mendapatkan warna yang unik seperti mi oranye menggunakan ekstrak wortel, mi ungu menggunakan ekstrak buah naga merah, atau dengan ubi ungu dan lainnya. Dengan adanya mi ekstrak ini selain menjadi ide baru untuk menjual mi varian ini juga menyajikan makanan yang sehat dan bergizi namun tetap menarik. Buku saku ini diharapkan dapat membantu

masyarakat untuk mendapatkan ilmu mengenai pemanfaatan bahan alam dalam meningkatkan kesejahteraan ekonomi.

#### DAFTAR PUSTAKA

- [1] *UNDANG UNDANG REPUBLIK INDONESIA NO.6 TAHUN 2014 TENTANG DESA*. Indonesia, 2014.
- [2] M. Silahuddin, *KEWENANGAN DESA DAN REGULASI DESA*, 1st ed. Jakarta: KEMENTERIAN DESA, PEMBANGUNAN DAERAH TERTINGGAL, DAN TRANSMIGRASI REPUBLIK INDONESIA, 2015.
- [3] Abdurokhman, "Pengembangan potensi desa," *Widyaiswara pada Kantor Diklat Kabupaten Banyumas*, 2014.
- [4] B. Sudibya, "Wisata Desa dan Desa Wisata," *Jurnal Bali Membangun Bali*, vol. 1, no. 1, pp. 22–25, 2018.
- [5] "BAB II-TINJAUAN PUSTAKA". Available: <http://repository.umy.ac.id/bitstream/handle/123456789/7101/BAB%20II-TINJAUAN%20PUSTAKA.pdf?sequence=6&isAllowed=y>
- [6] L. Lyliana, "17 Bahan Pewarna Alami untuk Masakan, Ada Daun Pandan dan Bunga Telang," *kompas.com*, Apr. 10, 2021. <https://www.kompas.com/food/read/2021/04/10/101200775/17-bahan-pewarna-alami-untuk-masakan-ada-daun-pandan-dan-bunga-telang> (accessed Nov. 12, 2021).
- [7] T. Setyorini, "27 Bahan Pewarna Alami untuk Mempercantik Makanan," *merdeka.com*, Sep. 16, 2019. <https://www.merdeka.com/gaya/27-bahan-pewarna-alami-untuk-mempercantik-makanan-kl.html> (accessed Nov. 12, 2021).
- [8] H. Kresdiana, "9 Pewarna Makanan Alami untuk Mempercantik Makanan si Kecil," *id.theasianparent.com*. <https://id.theasianparent.com/9-pewarna-makanan-alami-yang-bermanfaat-untuk-kesehatan-anak#ref> (accessed Nov. 12, 2021).
- [9] S. Agustin, "Pewarna Makanan yang Aman dan Dilarang," *alodokter.com*, May 07, 2021. <https://www.alodokter.com/pewarna-makanan-yang-diperbolehkan-dan-dilarang> (accessed Nov. 12, 2021).
- [10] A. Wiratri, "Cultural Negotiation through Food Case study: Chinese Soft Diplomacy in Indonesia."
- [11] "Kecamatan Bantul Dalam Angka 2019". JKT, INA, 2019.

PENULIS



**Maria Belgi Riwu**, Program Studi Akuntansi, Fakultas Bisnis dan Ekonomika, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.



**Marcelline Yolanda Intan Maharani**, Program Studi Ekonomi Pembangunan, Fakultas Bisnis dan Ekonomika, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.



**Jackson**, Program Studi Akuntansi, Fakultas Bisnis dan Ekonomika, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.



**Theodoret Putra Agatho**, Program Studi Teknik Informatika, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.



**Luh Eka Wulandari**, Program Studi Akuntansi, Fakultas Bisnis dan Ekonomika, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.



**Prasetyo Sidi Purnomo, S.H., M.S.**, Program Studi Ilmu Hukum, Fakultas Hukum, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.



**Josefien Graciella Doranggi**, Program Studi Manajemen, Fakultas Bisnis dan Ekonomika, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.



**Goldy Gibran**, Program Studi Manajemen, Fakultas Bisnis dan Ekonomika, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.



**Cok Istri Virka Paramita Sari**, Program Studi Ilmu Hukum, Fakultas Hukum, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.



**Farah Febriana Salsabila**, Program Studi Arsitektur, Fakultas Teknik, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.



**Clara Rida Sampore**, Program Studi Biologi, Fakultas Teknobiologi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.