

Pengembangan Potensi di Desa Ngentakrejo

Maria Rosari Wijayanti, Albert Tri Karya Simbolon, Cicilia Sagita Chandra, Ronaldo Alfian Cahyo Nugroho, Fahrel Akso Nugroho, Mayko Pangestu, Wilson Axel Hartono, Viana Meirani, Alexandra Gabriella Purnama D, Christopher Neville, Bartolomeus Galih Visnu Pradana
Universitas Atma Jaya Yogyakarta
Jalan Babarsani No 43, Janti, Caturtunggal, Kecamatan Depok, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta
Email: bartolomeus.gailh@ujay.ac.id

Received 14 Desember 2021; Revised - ; Accepted for Publication 20 Januari 2023; Published 25 Januari 2023

Abstract — *In the context of realizing prosperity for all village communities, empowering village potential is very important for the welfare of all village communities. This article aims to help the people of Ngentakrejo Village in analyzing, improving product quality, and marketing crispy mushroom products as Ngentakrejo's potential. Research activities in Ngentakrejo Village were carried out online due to the Covid-19 pandemic. Therefore, the data sources used in this study were obtained online using descriptive research methods. This article specifically aims to empower and develop the potential of Ngentakrejo village, namely mushrooms by creating innovations and new ideas through how to improve product quality and how to market products so that they can be accepted and marketed to the public.*

Keywords — *village potential, straw mushrooms, marketing, quality improvement*

Abstrak — *Dalam rangka mewujudkan kesejahteraan bagi seluruh masyarakat desa, pemberdayaan potensi desa merupakan hal yang sangat penting bagi kesejahteraan seluruh masyarakat desa. Artikel ini memiliki tujuan membantu masyarakat Desa Ngentakrejo dalam menganalisa, meningkatkan kualitas produk, serta pemasaran produk jamur krispi sebagai salah satu potensi di Desa Ngentakrejo. Kegiatan pengabdian di Desa Ngentakrejo dilakukan secara online karena adanya pandemic Covid-19. Maka, sumber data yang digunakan dari penelitian ini didapatkan secara online dengan metode penelitian deskriptif. Artikel ini secara khusus memiliki tujuan untuk memberdayakan dan mengembangkan potensi desa Ngentakrejo yakni jamur dengan menciptakan inovasi dan ide baru melalui cara bagaimana meningkatkan kualitas produk dan bagaimana cara pemasaran produk agar dapat diterima dan dipasarkan kepada masyarakat.*

Kata Kunci— *potensi desa, Jamur merang, pemasaran, peningkatan kualitas produk*

Pendahuluan

Desa Ngentakrejo merupakan salah satu desa yang terletak di Kecamatan Lendah, Kabupaten Kulon Progo. Desa Ngentakrejo kaya akan potensi pengembangan sumber daya di berbagai bidang, seperti pengembangan pertanian maupun budaya. Mayoritas masyarakat desa Ngentakrejo memiliki mata pencaharian di sektor pertanian dengan menghasilkan beragam jenis hasil pertanian melalui pemanfaatan lahan pertanian yang terdapat di desa tersebut.

Produksi dalam bidang pangan yang dilakukan oleh sebagian besar masyarakat desa Ngentakrejo ternyata tidak hanya terbatas pada pemanfaatan lahan pertanian. Hal ini

ditunjukkan dengan adanya usaha pembudidayaan jamur merang yang dilakukan oleh masyarakat, terutama yang bergabung dalam kelompok pembudidayaan jamur merang dari desa Ngentakrejo. Jamur merang yang memiliki berbagai kandungan gizi yang baik untuk tubuh ternyata cukup banyak digemari oleh masyarakat, sehingga terdapat banyak permintaan atas ketersediaan jamur merang mentah dalam kondisi segar yang dapat diperoleh melalui pembudidayaan jamur merang dengan penanganan yang tepat dan memanfaatkan fasilitas pemeliharaan yang memadai.

Produksi jamur merang di Desa Ngentakrejo apabila dimanfaatkan dengan tepat guna, maka dapat menghasilkan keuntungan bagi masyarakat desa tersebut. Jamur merang yang dapat digunakan dalam berbagai olahan makanan dapat dimanfaatkan oleh masyarakat desa Ngentakrejo untuk menghasilkan kewirausahaan dengan menggunakan jamur merang sebagai bahan bakunya, salah satunya yaitu pengolahan jamur merang menjadi keripik jamur merang yang lezat.

Penelitian ini dilakukan dengan tujuan pengembangan potensi desa Ngentakrejo agar dapat digunakan untuk menghasilkan keuntungan bagi masyarakat, pemanfaatan jamur merang menjadi keripik jamur merang diharapkan dapat memperluas pengenalan produk hasil produksi desa untuk disalurkan ke masyarakat luas.

1 METODE PENGABDIAN

1.1 Lokasi

Lokasi dari kegiatan KKN 5.0 adalah Desa Ngentakrejo yang merupakan salah satu dari desa yang ada di Kapanewon Lendah, Kulon Progo, D.I Yogyakarta. Desa Ngentakrejo memiliki luas wilayah 540,89 Ha, dengan rincian wilayah seluas 179,65 Ha digunakan sebagai tanah pekarangan, luas wilayah 148 Ha untuk sawah, dan 187,35 Ha digunakan sebagai tanah perkebunan [1].

1.2 Sasaran

Sasaran dalam pelaksanaan kegiatan KKN 5.0 ini adalah masyarakat yang tinggal di desa Ngentakrejo, Kapanewon Lendah, Kulon Progo, D.I Yogyakarta. Diharapkan Program kerja yang diusulkan, dapat membantu meningkatkan perekonomian desa Ngentakrejo.

1.3 Identifikasi Potensi Desa

Dalam mengidentifikasi potensi desa Ngentakrejo, hal yang dilakukan adalah dengan menelusuri dan mencari informasi melalui internet. Hal tersebut dilakukan karena adanya keterbatasan dalam mengunjungi lokasi secara langsung dan demi mengurangi risiko penularan *Covid-19*. Tahap ini bertujuan untuk mengetahui kondisi desa dan beberapa potensi yang dimiliki desa untuk kemudian diolah lebih lanjut. Potensi yang didapatkan pada proses ini, yaitu Desa Ngentakrejo memiliki varietas jamur merang yang merupakan potensi desa Ngentakrejo agar dapat meningkatkan nilai tambah dalam rangka mendorong perekonomian Desa Ngentakrejo.

1.4 Studi Literatur

Studi literatur bertujuan untuk menggali informasi ilmiah lebih lagi, informasi didapatkan melalui penelusuran berbagai artikel ilmiah terkait komponen berupa desa, potensi desa, kelebihan jamur merang, pengolahan jamur merang untuk meningkatkan nilai perekonomian Desa Ngentakrejo, dan topik-topik lainnya yang dianggap memerlukan dukungan literatur dalam proses peninjauannya. Studi literatur juga bermanfaat dalam memberikan wawasan dan pandangan yang lebih luas terhadap suatu komponen yang diperlukan dalam proses penyusunan bentuk pengelolaan potensi desa yang tepat.

1.5 Pengumpulan Data

Dalam menyusun program kerja, kegiatan pengumpulan data merupakan hal yang sangat penting. Pengumpulan data mengenai potensi yang di desa Ngentakrejo, membantu untuk melihat potensi apa yang dapat dikembangkan dan potensi apa yang memiliki peluang untuk dilakukan. Pengumpulan data dilakukan secara online dengan memanfaatkan informasi yang ada di internet. Dari data yang ditemukan, desa Ngentakrejo memiliki beberapa potensi dalam sosial, ekonomi, dan budaya yang dapat dikembangkan. Desa Ngentakrejo juga mewarisi cipta karya kesenian dan kebudayaan. Cipta karya yang dapat ditemukan pada desa Ngentakrejo antara lain, karya kesenian berupa batik Cendol Wutah dan karya kebudayaan seperti pertunjukan Jatilan, Karawitan, Ketoprak Mataram, Reog, dan Keroncong.

1.6 Pengerjaan Laporan

Dalam pelaksanaan KKN 5.0 terdiri dari beberapa tugas yang harus dilakukan, mulai dari laporan kelompok hingga program kerja individu. Namun, semua kegiatan yang dilaksanakan memiliki tujuan yang sama, yakni mengembangkan potensi yang ada di lokasi dengan tujuan membantu perekonomian masyarakat pada daerah tersebut. Pada laporan kelompok, membahas mengenai pengelolaan Jamur Krispi di desa Ngentakrejo, Kulon Progo. Proses pengerjaan KKN, sebagai berikut:

1. Pada awalnya, semua anggota kelompok diminta untuk memilih koordinator kelompok. tujuannya untuk mengkoordinasikan anggota kelompok dan membantu mengarahkan segala kegiatan. Kemudian,

menentukan topik apa yang ingin dibahas dari segala potensi yang dimiliki oleh desa Ngentakrejo.

2. Selanjutnya, kelompok melakukan diskusi dengan Dosen Pendamping Lapangan (DPL), yaitu Bapak Vishnu mengenai potensi desa dan program kerja apa yang ingin dilakukan.
3. Kemudian, di beri pelatihan atau pembekalan untuk membantu memahami tugas yang diberikan.
4. Pada akhir oktober, dimulai mencari data-data yang dibutuhkan untuk mengerjakan laporan serta e-book. baik tugas kelompok, maupun tugas individu.
5. Selanjutnya, mengerjakan laporan dan ebook. serta, merancang potensi dan program kerja yang sudah didiskusikan dan disetujui oleh DPL.
6. Terakhir, mengerjakan laporan dan ebook. Serta melakukan finalisasi dan memasukkan hasil similarity. Dengan melampirkan similarity, bertujuan untuk membuktikan tugas yang dikerjakan merupakan orisinal.

2 HASIL DAN PEMBAHASAN

2.1 Desa Ngentakrejo

Desa Ngentakrejo berlokasi di Kapanewon Lendah, Kabupaten Kulon Progo, Daerah Istimewa Yogyakarta. Desa Ngentakrejo memiliki luas wilayah 540,89 Ha, dengan rincian wilayah seluas 179,65 Ha digunakan sebagai tanah pekarangan, luas wilayah 148 Ha untuk sawah, dan 187,35 Ha digunakan sebagai tanah perkebunan. Desa Ngentakrejo memiliki delapan pedukuhan, yang terbagi menjadi 53 RT dan 16 RW. Delapan pedukuhan diantaranya Temben, Mirisewu, Pereng, Bendo, Kasihan I, Kasihan II, Nglatiyan I, dan Nglatiyan II [2]. Peta Wilayah Desa Ngentakrejo dapat dilihat pada Gambar 3.1 dibawah ini:



Gambar 3. 1 Peta Wilayah Desa Ngentakrejo

Mayoritas masyarakat desa Ngentakrejo bekerja pada sektor pertanian, namun tidak sedikit pula warga yang bekerja pada industri kecil dan menengah. Desa ngentakrejo merupakan desa yang terletak di kecamatan Lendah yang terkenal dengan industri batik selain desa gulurejo. Batik tidak lah satu-satunya yang digeluti oleh warga desa Ngentakrejo. Ragam industri di desa Ngentakrejo meliputi

berbagai sektor mulai dari pangan, sandang, kerajinan, mebel dan lain-lainnya.

Sebagian besar mata pencaharian masyarakat Ngentakrejo adalah dengan berwiraswasta dan bertani maupun berkebun. Data yang berasal dari website dari Kecamatan Lendah menunjukkan bahwa pada tahun 2021, dari 7.409 warga desa Ngentakrejo terdapat 1.912 warga yang bermata pencaharian sebagai wiraswasta dan 1.422 warga yang bermata pencaharian sebagai petani atau pekebun [2].

Desa Ngentakrejo juga mewarisi cipta karya kesenian dan kebudayaan. Cipta karya yang dapat ditemukan pada desa Ngentakrejo antara lain, karya kesenian berupa batik Cendol Wutah dan karya kebudayaan seperti pertunjukan Jatilan, Karawitan, Ketoprak Mataram, Reog, dan Keroncong.

2.2 Potensi Desa

Pada KKN Society 5.0 ini, kontak langsung dengan perangkat desa maupun warga desa tidak diperbolehkan. Oleh karena itu, seluruh data bersumber dari internet, mulai dari artikel berita, website resmi desa, hingga data yang ada di BPS Kabupaten Kulon Progo. Hasilnya, potensi desa Ngentakrejo meliputi potensi kebudayaan tari Karawitan, Kethoprak, Jatilan, dan potensi desa jamur merang.

2.2.1 Kebudayaan Karawitan

Karawitan adalah kesenian musik tradisional Jawa yang menyatukan seni gamelan dan seni suara sehingga enak untuk didengar dan dinikmati. Karawitan termasuk kesenian klasik masyarakat Jawa dan menjadi salah satu warisan budaya yang kaya akan nilai historis dan filosofis.

Karawitan berasal dari kata "rawit" yang berarti "rumit". Namun kata "rawit" juga bisa diartikan "halus dan indah". Maka dari itu karawitan merupakan suatu karya seni yang memiliki sifat yang rumit namun halus dan indah. Kerumitan serta keindahan dari seni karawitan ini terlihat dari sajian gendingnya yang merupakan perpaduan dari berbagai instrumen gamelan yang berlaras non diatonis (laras pelog dan laras slendro) yang sudah di garap dengan menggunakan sistem notasi, warna suara, ritme sehingga menciptakan suara yang indah, enak untuk didengar [3].



Gambar 3. 2 Kebudayaan Karawitan

2.2.2 Kebudayaan Ketoprak Mataram

Ketoprak Mataram adalah salah satu jenis dari pentas drama tradisional dengan menggunakan iringan gamelan Jawa yang berkembang di wilayah Jawa Tengah,

Daerah Istimewa Yogyakarta, dan terdapat sebagian juga di Jawa Timur. Ketoprak ini merupakan pengembangan dari salah satu jenis kesenian ketoprak lain yaitu Ketoprak Lesung yang dianggap sebagai awal mula terbentuknya pertunjukan kesenian ketoprak hingga saat ini. Salah satu ciri khas dari kesenian Ketoprak Mataram ini adalah penggunaan keprak. Dalam pertunjukan Ketoprak Mataram, keprak merupakan suatu benda seperti kentongan dari kayu yang digunakan dengan cara dipukul oleh sutradara atau penata adegan dalam setiap pergantian adegannya. Ritme cepat dan lambat dari suara keprak akan disesuaikan dengan adegan yang dimainkan, misalnya untuk melakukan adegan perang maka suara keprak akan dipukul lebih cepat dan keras.

Ciri khas lain dari kesenian Ketoprak Mataram ini adalah penggunaan tembang macapat atau nyanyian yang menyatu dengan adegannya. Nyanyian tersebut biasanya dilakukan pada beberapa adegan, diantaranya adalah bagebinage atau saling salam antara raja dengan bawahannya, gandrung atau adegan roman, tantang-tantangan atau salang menantang saat hendak dimulainya perang, maupun adegan pembacaan surat [4].

Pada pertunjukan Ketoprak Mataram, alur cerita yang ditampilkan dapat bersumber dari mana saja baik dari dalam negeri atau luar negeri, namun cerita yang cukup terkenal yaitu cerita yang berlatar belakang dari kerajaan-kerajaan dan dongeng atau legenda di masyarakat, seperti cerita Nyi Roro Kidul, Ande-ande Lumut, Ken Arok, Ranggalawe, Jaka Tingkir, dan alur cerita lainnya yang dikenal oleh masyarakat. Di Desa Ngentakrejo, pertunjukan Ketoprak Mataram ini dipertunjukkan pada rangkaian kegiatan pagelaran kesenian dan budaya yang diadakan pada waktu tertentu yang telah ditentukan oleh masyarakat atau pemerintah desa.



Gambar 3. 3 Kebudayaan Ketoprak Mataram

2.2.3 Kebudayaan Jatilan

Jatilan atau sering disebut juga dengan nama jaran kepeng adalah sebuah kesenian yang sering ditemui di beberapa daerah di Jawa. Kesenian ini dimainkan dengan properti yang terbuat dari anyaman bambu yang di cat beraneka warna dengan bentuk kuda tiruan yang biasa dikenal dengan kuda lumping. Gerakan dari kesenian ini menyatukan antara unsur gerakan tari dan magis. Gamelan yang mengiringi jatilan terdiri dari kendang, kenong, gong, drum, dan slompret (seruling dengan bunyi yang melengking) [5]. Lagu-lagu yang dibawakan untuk

mengiringi jatilan berisikan himbauan untuk manusia agar selalu melakukan perbuatan baik dan ingat kepada Sang Pencipta.

Kesenian Jatilan ini dimulai dengan tari-tarian dengan gerakan yang sangat pelan. Setelah sekian lama, gerakan perlahan menjadi sangat dinamis dan para penari mulai kerasukan roh halus hingga mereka hampir tidak sadar dengan apa yang mereka lakukan. Para penari melakukan gerakan-gerakan yang sangat dinamis mengikuti rancak nya suara gamelan. Para penari juga melakukan atraksi berbahaya yang memperlihatkan kekuatan magis yang tidak dapat dinalar seperti mengunyah kaca, berjalan di atas pecahan kaca, membakar diri, dan lainnya. Selain penari dan pemain gamelan, dalam jatilan pasti ada pawang roh.

Kesenian Jatilan tidak hanya mengandung unsur hiburan dan religi, tapi juga mengandung unsur ritual. Biasa sebelum jatilan dimulai, pawang atau dukun melakukan ritual dengan tujuan memohon izin kepada penunggu tempat yang akan dijadikan tempat pagelaran jatilan agar tidak mengganggu jalannya acara.



Gambar 3. 4 Kebudayaan Jatilan

2.3 Reog

Reog merupakan salah satu tarian tradisional yang diadakan pada arena terbuka yang bermaksud sebagai hiburan rakyat, dimana tarian ini mengandung unsur magis. Dari penari utama adalah orang dengan berkepala singa dengan hiasan bulu merak, ditambahkan dengan para penari yang bertopeng dengan kuda lumping. Sebenarnya reog berasal dari Jawa Timur, namun di Desa Ngentakrejo juga menampilkan tarian ini namun dengan versi yang berbeda tanpa menghilangkan makna dari tarian tersebut.



Gambar 3. 5 Kebudayaan Reog

2.4 Keroncong

Keroncong merupakan salah satu aliran musik khas Indonesia yang memperoleh masa kejayaannya pada tahun 1960-an. Aliran musik ini merupakan adaptasi dari aliran musik dari bangsa Portugis yang masuk ke Asia termasuk Indonesia. Pada umumnya, pertunjukan keroncong menggunakan alat musik seperti biola, ukulele, celo, dan perkusi. Namun seiring dengan perkembangannya di Indonesia, masuk sejumlah unsur Nusantara di dalamnya, seperti penggunaan seruling dan beberapa komponen gamelan di Jawa dan juga berbau dengan musik tanjidor di tanah Betawi [6].

Di Desa Ngentakrejo, aliran musik keroncong yang dipertunjukkan adalah keroncong dengan bentuk adaptasi terhadap tradisi musik gamelan yang dikenal sebagai Langgam Jawa. Hal ini terlihat dari penggunaan alat musiknya dimana terdapat gamelan juga sebagai alat musik pengiringnya. Pada Langgam Jawa ini ada ciri khusus pada penambahan instrumen ditengahnya, seperti siter, kendang, saron, dan keadaan bawa atau suluk berupa vokal tanpa menggunakan instrumen untuk membuka pertunjukan sebelum irama dimulai secara utuh. Pada tahun 1968 Langgam Jawa tersebut berkembang menjadi Campursari. Pertunjukan Keroncong ini dipertunjukkan pada rangkaian kegiatan pagelaran kesenian dan budaya yang diadakan pada waktu tertentu yang telah ditentukan oleh masyarakat atau pemerintah desa.



Gambar 3. 6 Kebudayaan Keroncong

2.5 Batik Cendol Wutah

Batik Cendol Wutah merupakan pola batik yang menjadi ciri khas dari desa Ngentakrejo. Motif Batik Cendol Wutah tersebut terinspirasi dari salah satu jenis minuman yang dulu populer di desa Ngentakrejo, yaitu cendol. Istilah Cendol Wutah berasal dari bahasa Jawa, dimana memiliki arti 'cendol tumpah'. Batik cendol wutah ini bertujuan untuk mengenang kejayaan cendol Ngentakrejo di masa lampau [7]. Inspirasi motif pada Batik Cendol Wutah khas desa Ngentakrejo tersebut yang berasal dari cendol menjadikan batik ini memiliki pola yang berbentuk lonjong dan bergelombang seperti halnya bentuk cendol itu sendiri [8].



Gambar 3. 7 Kebudayaan Batik Cendol Wutah

2.6 Kripik Jamur Merang

2.6.1 Deskripsi Produk

Desa Ngentakrejo merupakan salah satu desa pembudidaya Jamur Merang dan sudah diakui oleh pemerintah kabupaten Kulon Progo, sehingga Jamur Merang ini dapat dimanfaatkan sebagai salah satu Potensi Desa dan dapat meningkatkan perekonomian masyarakat. Eksisnya Jamur Merang di Desa Ngentakrejo membuat penulis ingin berbagi resep olahan Jamur Merang sederhana yang bisa dimanfaatkan masyarakat Desa Ngentakrejo untuk konsumsi pribadi atau bahkan untuk dikembangkan sebagai industri ke depannya. Salah satu resep olahan yang menjanjikan dari Jamur Merang adalah Kripik Jamur Merang *Crispy*.

Kripik Jamur Merang *Crispy* merupakan olahan Jamur Merang yang sebelum digoreng Jamur Merang dilapisi terlebih dahulu dengan tepung sehingga hasilnya akan *crispy*. Setelah digoreng *crispy*, Jamur Merang diberikan bumbu kering untuk menambah varian rasa agar terasa lebih enak dan menyesuaikan dengan selera masing-masing orang. Varian rasa yang didapat dari bumbu kering tersebut bermacam-macam. Namun, pada buku ini akan diberikan resep dan cara pembuatan Kripik Jamur Merang *Crispy* rasa Balado.

2.6.2 Alat dan Bahan, serta Cara Pembuatan

Alat dan bahan untuk membuat kripik jamur merang ini adalah jamur merang, tepung serbaguna, air, garam, lada, bawang putih, daun jeruk, bumbu balado, bubuk cabai, dan minyak goreng. Bahan-bahan yang digunakan untuk memproduksi Kripik Jamur Merang ini dapat diperoleh dengan mudah di pasar ataupun supermarket.

Langkah-langkah pengolahan Jamur Merang:

1. Siapkan Jamur Merang dan cuci hingga bersih
2. Potong Jamur Merang menjadi 3 bagian
3. Siapkan tepung serbaguna kering
4. Siapkan tepung basah serbaguna di campur dengan $\frac{1}{2}$ sdt garam dan $\frac{1}{4}$ sdt merica
5. celupkan jamur yang sudah dipotong kedalam tepung basah
6. Setelah itu pindahkan jamur ke tepung kering
7. Panaskan minyak dalam wajan dengan api sedang lalu goreng jamur selama 2 menit lalu tiriskan

Langkah-langkah pembuatan bumbu keripik jamur merang:

1. Cincang halus 3 siung bawang putih dan iris tipis-tipis 3 lembar daun jeruk
2. Siapkan teflon dan minyak secukupnya lalu panaskan dengan api sedang
3. Masukkan bawang putih dan daun jeruk yang telah dipotong ke dalam teflon lalu masak selama 1 menit kemudian tiriskan

Langkah-langkah penyajian:

1. Siapkan jamur yang telah digoreng
2. Masukkan jamur yang telah digoreng ke dalam wadah
3. Masukkan 2 sendok makan minyak bawang
4. Masukkan sedikit bawang dan daun jeruk yang telah dimasak
5. Masukkan bumbu cabai secukupnya sesuai selera
6. Masukkan bumbu balado pedas dan manis secukupnya
7. Aduk semua bahan hingga merata
8. Jamur Merang *Crispy* balado siap disajikan



Sumber: Dokumentasi kelompok

2.6.3 Branding dan Pemasaran

Dalam memulai suatu usaha, branding merupakan hal yang sangat penting. Branding dapat memberikan identitas pada suatu produk agar produk tersebut lebih bernilai dengan menciptakan ciri khas agar suatu produk terlihat menarik. Branding pada produk Kripik Jamur Merang *Crispy* dapat mempermudah dalam mengembangkan usaha. Kelebihan branding adalah produk dapat mudah dikenali masyarakat luas dan menarik perhatian konsumen sehingga meningkatkan nilai jual dari produk Kripik Jamur Merang *Crispy*. Upaya kelompok menciptakan branding untuk produk Kripik Jamur Merang *Crispy* adalah memberikan nama dan desain kemasan yang menarik.

Dalam memulai suatu usaha, branding merupakan hal yang sangat penting. Branding dapat memberikan identitas pada suatu produk agar produk tersebut lebih bernilai dengan menciptakan ciri khas agar suatu produk terlihat menarik. Branding pada produk Kripik Jamur Merang *Crispy* dapat mempermudah dalam mengembangkan usaha. Kelebihan branding adalah produk dapat mudah dikenali

masyarakat luas dan menarik perhatian konsumen sehingga meningkatkan nilai jual dari produk Kripik Jamur Merang Crispy. Upaya kelompok menciptakan branding untuk produk Kripik Jamur Merang Crispy adalah memberikan nama dan desain kemasan yang menarik.



Sumber: Dokumentasi Kelompok

Produk Kripik Jamur Merang Crispy diberi nama “NGUHH NGAHH”, yaitu mempunyai arti mengibaratkan orang sedang kepedasan karena produk ini memiliki cita rasa pedas. Dan untuk warna kemasan dari produk ini menggunakan kombinasi warna merah dan kuning karena masih berkaitan dengan api yang menganalogikan rasa pedas. Pembuatan branding produk ini menggunakan nama “Kripik Jamur Merang NGUHH NGAHH khas Ngentakrejo”.

2.6.4 Peluang dan Ancaman Produk

Produk Kripik Jamur Merang ini juga terdapat peluang dan ancamannya masing-masing. Peluang yang pertama yaitu produk Kripik Jamur Merang dapat menambah pendapatan masyarakat di Ngentakrejo dan juga pendapatan daerah Ngentakrejo sendiri. Kripik Jamur Merang khas Ngentakrejo tersebut juga dapat menjadi sebuah daya tarik dari daerah Ngentakrejo itu sendiri sehingga dapat menarik wisatawan untuk berkunjung atau berlibur dan menikmati Kripik Jamur Merang khas Ngentakrejo. Kripik Jamur Merang juga dapat mendapatkan dukungan pemerintah terhadap perkembangan bisnis lokal daerah Ngentakrejo dan juga diakui untuk menjadi makanan khas Ngentakrejo

Produk Kripik Jamur Merang khas Ngentakrejo tidak terlepas dari beberapa ancaman produk yaitu kompetitor yang menggunakan mesin pemotong dan penggoreng jamur otomatis sehingga waktu pemotongan dan penggorengan dapat dipersingkat. Pandemi *Covid-19* yang berlangsung hingga saat ini juga dapat menjadi ancaman sehingga wisatawan yang berkunjung semakin berkurang. Selain itu, makanan khas lainnya yang lebih menarik dan populer di sekitar juga dapat menjadi ancaman seperti

makanan khas Kulon Progo yang lainnya yaitu Geblek, Tempe Benguk, Cenil, serta Growol.

2.6.5 Strategi Pemasaran

2.6.6 Pemasaran pada jamur krispi dilakukan secara online dengan cara melakukan digital marketing. Digital marketing adalah kegiatan pemasaran produk dengan menggunakan media digital lewat internet. Pada saat masa pandemic seperti ini, banyak sekali perubahan interaksi sosial terutama dalam hal berbelanja, dikarenakan berkurangnya interaksi masyarakat mengakibatkan penjualan online meningkat drastis. Strategi penjualan secara online dapat memudahkan pemilik usaha untuk berjualan dari rumah, dan dimana saja sangat cocok untuk digunakan saat ini dikarenakan pembatasan untuk berjualan secara langsung. Pemasaran digital dilakukan dengan memasarkan produk di media digital, dalam hal ini adalah marketplace. Marketplace adalah suatu platform yang bertugas sebagai perantara antara penjual dan pembeli untuk melakukan proses transaksi tersebut secara online.

2.6.7 Pendistribusian produk jamur merang crispy dipasarkan secara online melalui marketplace. Marketplace yang cocok digunakan adalah shopee dan Tokopedia. Marketplace sangat cocok untuk digunakan karena mudah untuk digunakan dan dipelajari. Hal yang perlu dipersiapkan dalam memasarkan produk dalam marketplace adalah membuat akun, foto produk, penentuan harga produk dan ongkir, dan deskripsi produk. Pemasaran produk ini dapat dilakukan melalui media sosial, salah satunya adalah Instagram. Yang harus dipersiapkan dalam pemasaran ini adalah membuat akun Instagram, mempersiapkan foto produk yang jelas dan menarik. Setelah dipersiapkan barulah produk dapat di posting di Instagram. Agar lebih meningkatkan kepercayaan kepada calon pembeli, maka dapat menampilkan testimoni dari pembeli yang sudah pernah mengkonsumsi produk jamur merang tersebut. Dengan strategi pemasaran ini, diharapkan dapat memberikan wawasan dan meningkatkan penjualan produk sehingga menambah penghasilan masyarakat desa ngentakrejo sehingga dapat mensejahterakan masyarakat di desa Ngentakrejo.

2.7 Bayi Stunting

Pertumbuhan anak dapat dilihat dari penambahan tinggi dan berat badan yang dimiliki anak. Menjadi hal yang sangat penting bagi para orang tua untuk memperhatikan asupan gizi yang diperlukan untuk tumbuh kembang anak. Dengan asupan gizi yang memadai maka anak tersebut dapat beraktivitas dan mengikuti pembelajaran dengan efektif [9]. Jika anak tidak memiliki nutrisi yang cukup, maka dapat berdampak pada pertumbuhan baik secara fisik maupun mental bagi anak tersebut. Secara mental, kurangnya asupan gizi bagi anak menyebabkan anak sulit berkonsentrasi dan beraktivitas secara normal, sedangkan secara fisik dapat

berupa penambahan tinggi badan yang lambat dan terhambat, sehingga anak menjadi lebih pendek dan cenderung mengarah pada kondisi stunting[10].

Tidak semua anak yang memiliki tinggi badan yang pendek dapat dikatakan mengalami kondisi stunting, namun anak stunting sudah dapat dipastikan akan memiliki tinggi badan lebih pendek dibandingkan dengan anak seusianya. Berdasarkan data yang dapat diperoleh dari ngentakrejo-kulonprogo.desa.id (2020), Hasil Pemantauan Status Gizi (PSG) yang dilaksanakan di Kelurahan Ngentakrejo menunjukkan bahwa adanya data laporan anak stunting yang dikelompokkan menjadi balita sangat pendek dan balita pendek.



E-book ini terdiri dari 16 halaman yang berisikan mengenai berbagai informasi kesehatan pada anak, yaitu Apa Bayi Stunting. E-book ini dibagi menjadi 8 bagian dan dijelaskan sebagai berikut, yaitu: Pada bagian pertama membahas latar belakang yang berisi pembukaan dan data bayi stunting di Desa Ngentakrejo. Pada bagian kedua ebook, membahas mengenai arti apa itu bayi stunting serta menjelaskan pengertian mengenai bayi stunting dan data bayi stunting dari WHO (*World Health Organization*). Pada bagian ketiga e-book, kelompok membahas tentang faktor-faktor penyebab terjadinya bayi stunting. Pada bagian keempat ebook, kelompok menjelaskan tentang ciri-ciri bayi stunting yang terjadi di masyarakat. Pada bagian kelima dari ebook, kelompok membahas tentang dampak-dampak dari bayi stunting. Pada bagian keenam dari ebook, kelompok membahas tentang bagaimana cara pencegahan yang dapat dilakukan agar bayi tidak terkena stunting. Pada bagian ketujuh dari ebook, kelompok membahas bagaimana penanganan jika bayi terkena penyakit bayi stunting. Pada bagian kedelapan ebook, merupakan bagian paling akhir. Bagian ini membahas penutup dan kesimpulan isi dari ebook apa itu bayi stunting.

3 KESIMPULAN

Desa Ngentakrejo merupakan sebuah desa di Kapanewon Lendah, Kabupaten Kulon Progo, Daerah Istimewa Yogyakarta. Sejarah Desa Ngentakrejo bermula dari tiga kelurahan yang menggabungkan diri menjadi sebuah desa pada tahun 1949. Tiga kelurahan tersebut adalah Kelurahan

Lemuru, Kelurahan Kasihan, dan Kelurahan Mirisewu. Desa Ngentakrejo memiliki banyak potensi desa. Salah satu potensi Desa Ngentakrejo adalah Jamur Merang. Meskipun tergolong baru, Desa Ngentakrejo sudah mendapatkan penghasilan yang cukup menguntungkan dari budidaya Jamur Merang itu sendiri. Setiap kali waktu panen datang desa Ngentakrejo mendapatkan keuntungan bersih sebesar 2 juta Rupiah dengan buah hasil seberat 150 kg sampai 180 kg.

Salah satu olahan yang bisa dikembangkan dari Jamur Merang adalah Kripik Jamur Merang *Crispy*, yaitu olahan Jamur Merang yang sebelum digoreng Jamur Merang dilapisi terlebih dahulu dengan tepung sehingga hasilnya akan *crispy*. Setelah digoreng *crispy* Jamur Merang diberikan bumbu kering untuk menambah varian rasa agar terasa lebih enak dan menyesuaikan dengan selera masing-masing orang. Kemudian melakukan *branding* pada olahan Kripik Jamur Merang *Crispy* agar menjadi sebuah produk. Kemudian produk Kripik Jamur Merang *Crispy* dipasarkan secara online melalui *marketplace* dan media sosial Instagram. Olahan Kripik Jamur Merang *Crispy* merupakan salah satu inovasi dari potensi desa yang ada di Desa Ngentakrejo. Penulis berharap olahan ini selanjutnya bisa dikembangkan oleh masyarakat untuk dijadikan produk khas Desa Ngentakrejo sehingga bisa menambah pendapatan Desa Ngentakrejo terutama pendapatan masyarakat Desa Ngentakrejo.

3.1.1.1.1 DAFTAR PUSTAKA

- [1] Admin, "Sistem Informasi Kalurahan Ngentakrejo," *Sistem Informasi Kalurahan Ngentakrejo*, 2021. <http://ngentakrejo-kulonprogo.desa.id/index.php/first/statistik/105?tahun=2021&semester=1> (accessed Oct. 06, 2021).
- [2] Y. Marwati, *Kapanewon Lendah Dalam Angka*. Kulon Progo: BPS Kabupaten Kulon Progo/BPS-Statistics of Kulon Progo Regency, 2020.
- [3] Blog Kulo, "Karawitan Jawa-Pengertian, Sejarah, Jenis, Filosofi dan Fungsi Karawitan," *blogkulo.com*, 2018. <https://blogkulo.com/karawitan-jawa/> (accessed Oct. 02, 2021).
- [4] admin3, "Mengenal Ragam Ketoprak Sebagai Seni Budaya Indonesia," *populerberita.blogspot.com*, 2020. <http://populerberita.blogspot.com/2016/08/mengenal-ragam-ketoprak-sebagai-seni.html>.
- [5] M. Ibnu, "Jathilan Budaya Jawab Tengah," *rekamindonesia.id*, 2019. <https://www.rekamindonesia.id/v/jatilan-budaya-jawa-tengah--1518> (accessed Oct. 02, 2021).
- [6] p2k.itbu.ac.id, "Keroncong," *p2k.itbu.ac.id*, 2021. http://p2k.itbu.ac.id/id1/1-3070-2950/Keroncong_28620_ensiklopedia-dunia-q

itbu.html#Asal-usul.

- [7] R. H. Pratama and A. A. Prakosajaya, "Selayang Pandang," Yogyakarta, 2021.
- [8] Adminlendah, "Terinspirasi Kejayaan Cendol Dawet, Pengrajin Batik Ngentakrejo Ciptakan Motif Cendol Wutah," *lendah.kulonprogokab.go.id*, 2019. <https://lendah.kulonprogokab.go.id/detil/560/terinspirasi-kejayaan-cendol-dawet-pengrajin-batik-ngentakrejo-ciptakan-motif-cendol-wutah> (accessed Oct. 01, 2021).
- [9] karinta A. Setiaputri, "Stunting pada anak," *Hello sehat*, 2021. <https://hellosehat.com/parenting/kesehatan-anak/penyakit-pada-anak/stunting/> (accessed Oct. 15, 2021).
- [10] G. S. Pranita, Ellyvon. Putri, "Anak Stunting, Apa yang Dilakukan agar Tumbuh Kembang Membaik?," *Kompas.com*, 2021. <https://www.kompas.com/sains/read/2021/03/05/130200423/anak-stunting-apa-yang-dilakukan-agar-tumbuh-kembang-membaik?page=all> (accessed Oct. 15, 2021).



Mayko Pangestu, Prodi Akuntansi, Fakultas Bisnis dan Ekonomika, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.



Wilson Axel Hartono, Prodi Hukum, Fakultas Hukum, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.



Viana Meirani, Prodi Biologi, Fakultas Teknobiologi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.



Alexandra Gabriella, Prodi Manajemen Internasional, Fakultas Basins dan Ekonomika, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.



Christopher Neville, Prodi Infomatika, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.

3.1.1.1.2 PENULIS



Maria Rosari W., Prodi Arsitektur, Fakultas Teknik, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.



Albert Simbolon, Prodi Teknik Arsitektur, Fakultas Teknik, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.



Cicilia Sagita Chandra, Prodi Manajemen, Fakultas Basins dan Ekonomika, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.



Ronaldo Alfian C.N., Prodi Manajemen, Fakultas Bisnis dan Ekonomika, Universitas Atma Jaya Yogyakarta



Fahrel Akso Nugroho, Prodi Akuntansi, Fakultas Basins dan Ekonomika, Universitas Atma Jaya Yogyakarta



Bartolomeus Galih Visnhu Pradana, Prodi Akuntansi, Fakultas Bisnis dan Ekonomi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta