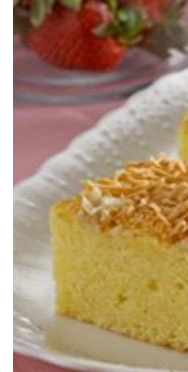
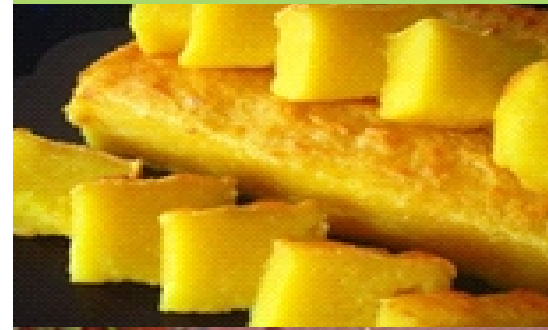


ISBN 978-623-7550-67-9



RESEP MAKANAN UKM BANGKIT

RESEP MAKANAN UKM BANGKIT

 083867708263

 cv.mine7

 mine mine



Penerbit : cv. Mine
Perum Sidorejo Bumi Indah F 153
Rt 11 Ngestiharjo Kasihan Bantul
Mobile : 083867708263
email : cv.mine.7@gmail.com

ISBN 978-623-7550-67-9



9 786237 550679

RESEP MAKANAN UKM BANGKIT

Oleh :

Dr. Surahma Asti Mulasari, S. Si., M.Kes

Sulistyawati, S.Si., M.PH. Ph.D

Siti Kurnia Widi Hastuti, S.KM., M.PH.

Lu'lu' Nafiati, S.E., M.Sc.

Herman Yuliansyah, S.T., M.Eng.

Dr. Fatwa Tentama, S.Psi., M.Si.

Tri Wahyuni Sukeesi, S.Si., M.PH.

Rokhmayanti, S.KM., M.PH.

PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT (PKM)
PROGRAM UKM INDONESIA BANGKIT TAHUN 2020
Inovasi Untuk UKM Melindungi Bangsa dari COVID 19



RESEP MAKANAN UKM BANGKIT

Penyusun :

Dr. Surahma Asti Mulasari, S. Si., M.Kes

Sulistiyawati, S.Si., M.PH. Ph.D

Siti Kurnia Widi Hastuti, S.KM., M.PH.

Lu'lu' Nafiati, S.E., M.Sc.

Herman Yuliansyah, S.T., M.Eng.

Dr. Fatwa Tentama, S.Psi., M.Si.

Tri Wahyuni Sukesi, S.Si., M.PH.

Rokhmayanti, S.KM., M.PH.

Hak Cipta © 2020, pada penulis

Hak publikasi pada Penerbit CV Mine

Dilarang memperbanyak, memperbanyak sebagian atau seluruh isi dari buku ini dalam bentuk apapun, tanpa izin tertulis dari penerbit.

© **HAK CIPTA DILINDUNGI OLEH UNDANG-UNDANG**

Cetakan ke-1 Tahun 2020 CV Mine

Perum SBI F153 Rt 11 Ngestiharjo, Kasihan, Bantul, Yogyakarta-55182

Telp: 083867708263

Email: cv.mine.7@gmail.com

ISBN : 978-623-7550-67-9

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan Modul Resep Makanan UKM Bangkit didalam rangka kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) didalam Program UKM Indonesia Bangkit Tahun 2020.

Penulisan Modul ini dibuat dalam rangka menunjang kegiatan untuk memajukan wisata khususnya Pengelolaan bahan makanan untuk menunjang wisata menuju Indonesia Bangkit. Akhirnya penulis tak lupa mengucapkan banyak terimakasih kepada berbagai pihak yang telah membantu penulis dalam menyusun Modul ini. Mengingat ketidak sempurnaan modul ini, penulis juga akan berterimakasih atas berbagai masukan dan kritikan demi kesempurnaan modul ini kedepannya.

Penulis

DAFTAR ISI

Kata Pengantar.....	i
Daftar Isi	ii
RESEP DENGAN SINGKONG	1
Bika Singkong.....	2
Resep Tortila Singkong	3
Kebab Singkong Bukit Bintang.....	5
Perdopo Singkong	7
Combro Bukit Bintang	9
Perkedel Singkong 4 Bintang.....	11
Bola-Bola Singkong.....	12
Bolu Tape Keju	14
Gethuk Lindri.....	16
Talam Ubi	19
RESEP DENGAN PISANG	22
Nugget Pisang.....	23
Dendeng Hati Batang Pisang	27
Kerupuk Hati Batang Pisang.....	32
Sirup Pisang.....	36
Cake Pisang	39

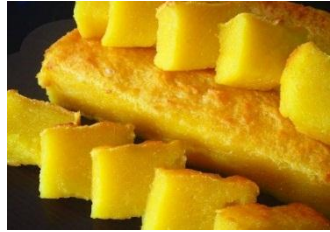
Dodol Pisang	42
Keripik Pisang	45
Keripik Pisang Coklat	48
Brownies Pisang	51
Carang Gesing	53
RESEP DENGAN SAYURAN	55
Kripik Bayam	56
Empek Empek Pastel 4 Bintang By. Tim Ppm Uad	58
Chocolate Wortel	60
Es Krim Bayam	63
Stik Sawi Hijau.....	67
Nugget Bayam	70
Puding Brokoli	73
Muffin Sayuran	76

RESEP DENGAN SINGKONG

BIKA SINGKONG

Bahan:

1. Telur 8 butir
2. Ovalet 1 sdm
3. Gula Pasir 700 gr
4. Singkong 2 Kg
5. Minyak goreng 2 gelas jempol
6. SKM 4 saset
7. Vanili secukupnya
8. Tepung terigu 4 sdm



Cara Membuat:

1. Parut singkong
2. Campurkan telur, ovalet, gula pasir dan dimixer sampai mengembang berjejak
3. Masukkan singkong parut, terigu, susu, minyak goreng, dan vanili dan aduk sampai benar benar tercampur rata
4. Tuang pada cetakan
5. Kukus sampai matang

RESEP TORTILA SINGKONG

Bahan:

1. Singkong 1 kg
2. Tepung tapioka $\frac{1}{4}$ kg
3. Mentega 6 sdm
4. Tepung terigu 1 kg
5. Telur 2 butir
6. Bawang halus 2 sdm
7. Penyedap rasa (kaldu ayam/kaldu sapi)
8. Daun seledri secukupnya
9. Garam halus sesuai selera



Cara Membuat:

1. Kukus singkong dan haluskan
2. Campurkan semua bahan dan uleni sampai lembut dan kalis atau supaya lebih rata giling menggunakan gilingan, tambahkan air jika perlu
3. Buat adonan menjadi bulatan-bulatan kecil.
4. Beri alas plastik. Gilas perlahan di dalam plastik supaya tidak pecah & ketebalan sesuai selera.

5. Letakkan di atas wajan ceper dengan api sedang, perlahan dan bolak balik sampai adonan menyatu dan tidak hancur.
6. Ulangi terus sampai adonan bulat habis dan adonan ceper siap di potong-potong sesuai selera sebelum di goreng.
7. Potong-potong adonan ceper sesuai ukuran yang diinginkan
8. Goreng di minyak banyak dan panas sampai kuning kecoklatan,

KEBAB SINGKONG BUKIT BINTANG

Bahan Kulit:

1. Singkong 1 kg
2. Tepung tapioka ¼ kg
3. Mentega 6 sdm
4. Tepung terigu 1 kg
5. Telur 2 butir
6. Bawang halus 2 sdm
7. Penyedap rasa (kaldu ayam/kaldu sapi)
8. Daun seledri secukupnya
9. Garam halus sesuai selera



Bahn Isi:

1. Sosis Sapi
2. Daun selada Buah Mentimun
3. Bawang Bombai
4. Tomat
5. Mayonaise
6. Saus tomat/ Saus Cabe

Cara Membuat:

1. Kukus singkong dan haluskan
2. Campurkan semua bahan dan uleni sampai lembut dan kalis atau supaya lebih rata giling menggunakan gilingan, tambahkan air jika perlu
3. Diamkan kurang labeih 30 menit, Buat adonan menjadi bulatan-bulatan kecil.
4. Beri alas plastik. Gilas perlahan di dalam plastik supaya tidak pecah & ketebalan sesuai selera.
5. Cetak bulatan dapat menggunakan bibir mangkok
6. Letakkan di atas wajan ceper dengan api sedang, perlahan dan bolak balik sampai adonan matang dan sisihkan, lakukan hingga adonan habis
7. Panggang sosis
8. Ambil selembar kulit, tata isi kebab (sosis, selada, mentimun dan tomat) dan beri mayonnaise serta saos sesuai selera.
9. Lipat kedua sisi, jika kulit tortilla susah dilipat, sematkan tusuk gigi
10. Panggang sebentar dengan api kecil, siap dihidangkan

PERDOPO SINGKONG

Bahan :

- ½ kg singkong
- 1 buah wortel
- 1 batang brokoli
- 2 buah kentang
- 2 buah tahu potong
- 2 ons ayam
- 1 tangkai daun bawang
- ½ butir kelapa parut

Bumbu :

- 1 biji kemiri
- 4 siung bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 2 sdt ketumbar
- Gla secukupnya
- Garam secukupnya
- 2 sendok minyak goreng



Cara membuat kulit :

1. Singkong di kupas cuci bersih, parut peras diamkan sebentar dan ambil sarinya
2. Kemudian campurkan sari singkong dan singkong campurkan dengan sebagian kelapa parut, cetak dengan menggunakan tutup panci dan uapkan di atas air mendidih
3. Sangrai sebagian kelapa parut

Cara membuat isi

1. Semua sayuran di cuci, dipotong/di cincangkemudia ditumis dengan bumbu satu bagian
2. Ambil 1 lembar kulit, kemudian masukan isinya dan lipat seperti martabak, lalu gulungkan pada kelapa sangria
3. Berdopo siap dihidangkan

Combro Bukit bintang

Bahan :

½ kg Singkong

1/2 butir Kelapa

Ayam

Tempe

Wortel

Daun bawang



Bumbu :

Merica

Bawang putih

gula putih

Garam

Ketumbar

Kemiri

Cabai sesuai selera

Minyak goreng

Cara membuat

1. Parut singkong dan kelapa
2. Buat bumbu kulit dengan menumbuk ketumbar bawang putih dan garam
3. Campur dengan parutan kelapa dan singkong
4. Buat bumbu isi dengan menumbuk merica, bawang putih gula
5. Cintang ayam, temped dan wortel

6. Goring bumbu dan canmpurkan
7. Setelah mateng bentuk parutan singkong yang sudah di beri bumbu kemudian masukkan isinya dan goring

PERKEDEL SINGKONG 4 BINTANG

Bahan:

1 kg singkong

2 btg daun bawang

Udang cincang

Daun Bayam

Tahu

Lada

Garam halus

Gula



Cara Membuat:

1. Siapkan bahan, kupas dan cuci kemudian Kukus singkong
2. Tumbuk singkong dan campurkan semua bahan
3. Bentuk sesuai selera
4. Goreng sampai kecoklatan

BOLA-BOLA SINGKONG



Bahan-bahan

1. Singkong
2. Mentega
3. Keju
4. Susu
5. Baking soda
6. Garam
7. Keju
8. Susu coklat

Cara Pembuatan

1. Terlebih dahulu singkong di kupas
2. Singkong di cuci dan di potong-potong untuk memudahkan proses pengukusan

3. Singkong di kukus sampai matang
4. Setelah matang singkong dihaluskan hingga lembut
5. Setelah singkong halus maka di campur dengan mentega, keju, susu 1 sachet, backing soda, dan garam secukupnya, aduk-aduk hingga tercampur dan merata
6. Setelah adonan tercampur hingga rata, kemudian adonan tersebut di bentuk bola-bola sesuai selera
7. Kemudian siapkan penggorengan dan minyak dan tunggu minyaknya sampai panas
8. Goreng bola-bola singkong tersebut sampai berwarna kecoklatan, lalu tiriskan
9. Hidangkan dengan parutan keju diatasnya dan susu coklat (opsional)

Daftar Pustaka :

Nasyiitoh, H.K. 2018. Bola-Bola Singkong Dan Nugget Bayam Sebagai Upaya Peningkatan Kreatifitas Dan Ekonomi Ibu-Ibu Dusun Bayeman, Sampung Ponorogo. *Annual Conference on Community Engagemet.*

BOLU TAPE KEJU



Bahan-bahan

1. 5 butir telur
2. 250 gram butter
3. 250 gram tape singkong
4. 200 gram terigu
5. 50 gram susu bubuk
6. 30 gram maizena
7. 200 gram gula
8. 1 sdm Sp
9. 100 gram keju parut
10. 5 sdm TBM

Cara Pembuatan

1. Pisahkan putih telur dan kuning telur di wadah yang berbeda

2. Mixer butter & TBM sampai mengembang dan berwarna putih
3. Tambahkan tape dan keju sampai halus dan masukkan kuning telur secara bertahap sampai habis
4. Kemudian masukkan terigu, maizena, baking powder dan susu bubuk secara perlahan dengan speed rendah (adonan 1)
5. Mixer putih telur dan gula sampai mengembang dan berwarna putih (adonan 2)
6. Campurkan kedua adonan dalam satu wadah sedikit demi sedikit sampai habis
7. Lalu masukkan kedalam Loyang kotak yang berukuran 20 x 20 cm
8. Oven selama 25 menit menggunakan api atas dan bawa

GETHUK LINDRI



Bahan-bahan

1. 1.500 gram singkong
2. 100 gram gula pasir
3. 200 gram kelapa parut
4. $\frac{1}{2}$ sendok teh garam
5. Pewarna secukupnya
6. Kelapa parut 200 gram (kukus selama 5 menit)
7. Garam $\frac{1}{2}$ sendok teh

Cara Pembuatan

1. Pertama kukus singkong hingga benar-benar empuk
2. Angkat lalu haluskan singkong selagi masih hangat
3. Campur gula pasir, kelapa parut kasar, dan garam kedalam wadah
4. Aduk rata hingga gula larut
5. Campurkan singkong yang telah dihaluskan, campurkan gula dan pewarna sesuai selera
6. Aduk hingga rata
7. Giling adonan getuk dengan alat penggiling
8. Getuk dipotong-potong sesuai selera
9. Terakhir letakkan bahan taburan diatas getuk yang sudah dicetak

Daftar Pustaka :

Napitupulu, B. P. & Sri Dewiani. 2020. Variasi Kue Tradisional Dengan Bahan Dasar Singkong Di Dapur Pastry Hotel El Royale Bandung. *Jurnal Akomodasi Agung. Vol –VII. NO.1.*

TALAM UBI



Bahan-bahan

Adonan Ubi

1. 260 ml santan kental
2. ½ sendok teh garam
3. 300 gram singkong
4. 400 gram tepung beras
5. 75 gram gula pasir
6. 75 gram gula merah

Adonan Putih

1. 540 ml santan kental
2. 50 gram tepung tapioca
3. 90 gram tepung beras

Cara Pembuatan

Adonan Ubi

1. Rebus santan dan garam hingga mendidih, angkat dan dinginkan
2. Haluskan ubi, tambahkan gula pasir, gula merah dan tepung beras
3. Uleni dan tuang santan sedikit demi sedikit
4. Tuang adonan kedalam cetakan yang sudah diolesi minyak
5. Kukus selama 15 menit

Adonan Putih

1. Rebus santan dan garam hingga mendidih, angkat dan dinginkan
2. Campurkan tepung tapioka dan tepung beras, tuang santan sedikit demi sedikit sambil aduk rata
3. Tuang adonan putih keatas adonan ubi yang sudah di kukus
4. Kukus selama 10 menit atau hingga matang
5. Keluarkan dari Loyang cetakan dan siap disajikan

Daftar Pustaka :

Napitupulu, B. P. & Sri Dewiani. 2020. Variasi Kue Tradisional Dengan Bahan Dasar Singkong Di Dapur Pastry Hotel Él Royale Bandung. *Jurnal Akomodasi Agung. Vol –VII. NO.1.*

RESEP DENGAN PISANG

NUGGET PISANG

Bahan-bahan

1. Pisang kapok
2. Tepung terigu
3. Tepung maizena
4. Margarin
5. Gula
6. Garam
7. Vanili
8. Susu vanila bubuk
9. Telur ayam
10. Tepung panir/tepung roti
11. Susu kental manis
12. Meisis
13. Keju



Cara Pembuatan

1. Mula- mula kupas 10 pisang kepok masukkan kedalam wadah dan hancurkan sampai halus dengan garpu
2. Masukkan telur ayam sebanyak 3 butir telur, aduk dengan rata.
3. Kemudian masukkan 8 sendok gula pasir, 6 sendok makan tepung terigu, 3 sendok makan tepung maizena lalu aduk rata.
4. Setelah itu masukkan susu bubuk, 1 sendok vanili, sejumput garam dan aduk rata.
5. Kemudian masukkan 2 sendok makan margarin yang sudah di cairkan.
6. Setelah semua adonan dimasukkan dan diaduk merata, masukkan adonan kedalam loyang yang telah di lumuri margarin
7. Kukus selama 25 menit.
8. Dinginkan adonan yang sudah matang lalu potong- potong sesuai ukuran yang diinginkan.

Membuat adonan Celup

1. Campur air dan tepung terigu sampai kalis.
2. Masukkan nugget yang sudah di potong- potong kedalam adonan celup lalu masukkan nugget yang sudah terlumpuri adonan kedalam tepung panir.
3. Setelah itu goreng nugget yang sudah terlumpuri tepung panir, lalu goreng hingga keemasan lalu angkat beri topping susu kental manis, meisis dan keju.

Daftar Pustaka :

Dikky Febriansya dkk. 2017. USAHA PRODUKTIF NUGGET PISANG BERBAHAN DASAR PISANG. *Jurnal Abdikarya : Jurnal Karya Pengabdian Dosen dan Mahasiswa Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya*. Vol. 01. No. 01.

Dendeng Hati Batang Pisang



Bahan

1. 1 kg ampas hati batang pisang
2. 50 – 100 g tepung terigu
3. Air secukupnya
4. Madu
5. Bumbu : 4 siung bawang putih, 4 butir bawang merah, 3 buah cabe merah, 25 g ketumbar, 1/2 sendok merica halus, 200 g gula merah (atau sesuai selera), 0,5 sendok makan air asam Jawa, garam, dan bahan penyedap secukupnya

6. Alat

- a. Blender
- b. Oven
- c. Kain untuk menyaring, loyang untuk mengeringkan
- d. Wajan untuk menggoreng
- e. Telenan
- f. Pisau

Cara pembuatan Dendeng Hati Batang Pisang

1. Haluskan semua bumbu hingga benar-benar halus secara merata (kecuali lengkuas dan daun salam).
2. Masukkan bumbu yang telah dihaluskan tersebut ke dalam wadah yang telah berisi ampas hati batang pisang, lalu aduk secara merata, terakhir masukkan tepungnya dan aduk lagi secara merata.
3. Setelah itu, diamkan terlebih dahulu hati batang pisang yang telah dibumbui selama kurang lebih 1-3 jam sampai bumbu meresap secara keseluruhan kedalam hati batang

pisang. Peresapan bumbu akan lebih baik jika dibiarkan selama semalam, namun harus disimpan dalam lemari pendingin (kulkas) pada suhu sekitar 4 – 6 derajat C.

4. Sementara itu, siapkan loyang yang bersih.
5. Setelah proses peresapan bumbu selesai, selanjutnya ambil $\frac{1}{4}$ bagian adonan hati batang pisang, lalu letakkan di atas Loyang yang telah diberi kertas roti di atasnya, lalu di tekan-tekan hingga membentuk lembaran dengan ketebalan sekitar 2 mm. Usahakan bentuk lembarannya adalah persegi, bukan bulat.
6. Selanjutnya keringkan dalam oven dengan suhu 180 derajat C selama 15 – 20 menit. Selama pengeringan sesekali harus dilihat agar tidak gosong. Setelah 15 – 20 menit pertama, keluarkan loyang, lalu dendeng hati batang pisang dibalik, kemudian dipanaskan kembali selama 15 – 20 menit. Setelah itu keluarkan dari oven. Dendeng hati batang pisang telah jadi.
7. Selanjutnya siapkan madu secukupnya, beri sedikit air panas, lalu olesi dendeng hati

batang pisang dengan air madu tersebut agar tampak mengkilat

8. Oven kembali dendeng hati batang pisang pada suhu 180 derajat C, selama sekitar 5 menit.
9. Berikutnya keluarkan dendeng hati batang pisang dari oven, dan siap di potong-potong sesuai selera ketika masih hangat
10. Setelah itu dinginkan dan siap disantap atau dikemas.

Daftar Pustaka :

Retno Rosariastuti dkk. 2018. PEMANFAATAN BATANG PISANG UNTUK ANEKA PRODUK MAKANAN OLAHAN DI KECAMATAN JENAWI. KARANGANYAR. *PRIMA: Journal of Community Empowering a Services Vol. 2(1)*.

Kerupuk Hati Batang Pisang



Bahan

1. Hati batang pisang, yaitu batang pisang bagian paling dalam yang berwarna putih dengan ukuran 2 m
2. Tepung tapioka sebanyak 1 kg.
3. Air secukupnya
4. Bumbu: 10 siung bawang putih, 1 sendok teh merica halus, garam, gula, dan bahan penyedap secukupnya
5. Alat
 - a. Blender

- b. Panci untuk mengukus (dandang)
- c. Kain untuk menyaring, loyang untuk menjemur
- d. Wajan untuk menggoreng
- e. Telenan
- f. Pisau

Cara penyiapan ampas hati batang pisang

1. Gedebok pisang, diambil bagian yang paling dalam yang berwarna putih, yang disebut hati batang pisang. Setiap 1 m hati batang pisang akan diperoleh kira-kira 0,5 kg ampas hati batang pisang.
2. Hati batang pisang dicuci bersih, kemudian iris kecil-kecil (dicacah), selanjutnya dihaluskan menggunakan blender atau peralatan penghalus lainnya,
3. Hati batang pisang yang sudah halus disaring menggunakan kain saring yang halus (kain katun), buang air perasannya. Ampas hati batang pisang yang diperoleh, siap digunakan sebagai bahan dasar pembuatan aneka makanan.

Cara pembuatan

1. Tiap 1 kg ampas hati batang pisang dicampur dengan 1 kg tepung tapioka (perbandingan ampas hati batang : tepung tapioca = 1 : 1), masukkan pula semua bumbu yang sudah dihaluskan lebih dahulu.
2. Semua bahan yang sudah tercampur diuleni (bila terlalu kering beri air seperlunya dengan menggunakan sendok makan), sampai membentuk gumpalan yang liat berbentuk silinder, kemudian bungkus menggunakan daun pisang atau plastic. Ini merupakan bahan dasar kerupuk hati batang pisang. Kukus selama kurang lebih 1- 1,5 jam (sampai matang), kemudian dinginkan dengan membiarkan selama 1 malam.
3. Selanjutnya bahan dasar kerupuk batang pisang diiris tipis, lalu dijemur di bawah panas matahari, hingga menjadi kerupuk hati batang pisang mentah
4. Kerupuk hati batang siap digoreng dan siap dikonsumsi.

Daftar Pustaka :

Retno Rosariastuti dkk. 2018. PEMANFAATAN BATANG PISANG UNTUK ANEKA PRODUK MAKANAN OLAHAN DI KECAMATAN JENAWI. KARANGANYAR. *PRIMA: Journal of Community Empowering a Services Vol. 2(1)*

SIRUP PISANG



Jenis pisang yang digunakan adalah pisang Ambon dan pisang Candi yang masak (siap konsumsi). Karena pisang ambon dan pisang candi memiliki kadar air yang cukup tinggi

Cara membuatnya adalah:

1. siapkan toples ukuran besar, saringan kelapa, kain putih untuk penyaring
2. kupas pisang
3. iris pisang tipis
4. susun di atas saringan kelapa, laburi gula pasir

5. susun lagi irisan pisang taburi lagi dengan gulan pasir, dan seterusnya
6. tutup dengan kain putih biarkan sari pisang menetes kedalam toples hingga menjadi sirup.

Daftar Pustaka :

Sunandar,dkk. 2017. Aneka Olahan Pisang sebagai Upaya Meningkatkan Nilai Jual Pisang dan Pendapatan Masyarakat. Universitas Negeri Malang. Abdimas Pedagogi, Vol 1. No 1

CAKE PISANG

Jenis pisang yang dapat digunakan dalam pembuatan cake, adalah: pisang raja talun; pisang candi / tanduk; pisang kepok; dan pisang santan

Bahannya

1. Telur 3 butir; gula 80 gram
2. Ovalet 0,5 sdt
3. Tepung terigu (prot.sedang) 80 gram
4. Maizena 10 gram
5. Susu full cream 10 gram
6. Pisang (matang siap konsumsi) 3 buah
7. Margarine 80 gram.



Cara Pembuatan:

1. siapkan loyang ukuran 20 cm x 10 cm, olesi dengan margarine, dan dan taburi dengan tepung terigu

2. ayak tepung, maizena dan susu full cream, dan campur menjadi satu
3. haluskan pisang menggunakan garpu atau remas-remas hingga pisang hancur
4. panaskan margarine hingga meleleh
5. mixer telur, gula, dan ovalet hingga mengembang (buah berwarna putih dan halus)
6. masukkan pisang ke dalam adonan yang sedang di mixer
7. masukkan tepung terigu, dan aduk-aduk hingga tercampur semua
8. masukkan margarine cair
9. panaskan oven
10. masukkan adonan ke dalam cetakan
11. oven dengan suhu 180 derajat selama 15 menit
12. keluarkan cake dari cetakan dan diinginkan; dan potong cake sesuai selera dan sajikan (cake dapat disimpan selama 2 minggu dalam kemasan, yang tertutup rapat)

Daftar Pustaka :

Sunandar,dkk. 2017. Aneka Olahan Pisang sebagai Upaya Meningkatkan Nilai Jual Pisang dan Pendapatan Masyarakat. Universitas Negeri Malang. Abdimas Pedagogi, Vol 1. No 1

DODOL PISANG



Bahan-bahan

1. Kelapa 4 butir (4 liter santan kental)
2. Gula merah 1 kg (disisir)
3. Gula pasir 400 gram
4. Tepung ketan 500 gram (diencerkan)
5. Pisang 40 buah. Jenis pisang yang dapat digunakan pisang raja talun; pisang candi / tanduk; pisang kepok; dan pisang santan.

Cara membuatnya adalah

1. masak santan hingga mengental dan berminyak
2. masukkan gula merah dan gula pasir, masak hingga santan sedikit mengeluarkan minyak

3. masukkan pisang dan tepung ketan yang terlebih dahulu dicairkan dengan sedikit air, aduk-aduk hingga adonan tercampur rata
4. masak dodol selama 4 jam, hingga adonan menjadi liat
5. cetak dalam wadah dan biarkan hingga dingin
6. potong-potong, bungkus dan sajikan (dodol dapat disimpan selama 2 minggu).

Daftar Pustaka :

Sunandar,dkk. 2017. Aneka Olahan Pisang sebagai Upaya Meningkatkan Nilai Jual Pisang dan Pendapatan Masyarakat. Universitas Negeri Malang. Abdimas Pedagogi, Vol 1. No 1

KERIPIK PISANG



Bahannya adalah

1. Pisang 1 sisir. Jenis pisang yang dapat digunakan pisang raja talun; pisang candi / tanduk; pisang kepok; dan pisang santan (Pisang mengkal)
2. Natrium bisulfit 1 gram (diencerkan dengan air sebanyak 1 liter)
3. Garam secukupnya.
4. Macam-macam bumbu / rasa adalah gula; bawang; kopi; keju; BBQ; dan jagung

Cara membuatnya adalah

1. Kupas pisang, iris-iris pisang dengan ketebalan 0,5 mm
2. Rendam irisan pisang ke dalam air yang telah di campur Na Bisulfit selama 10 menit, supaya warna pisang tidak berubah (browning)
3. Beri sedikit garam supaya menjadi gurih
4. Goreng irisan pisang dalam dalam minyak panas (usahakan keripik terendam minyak) sehingga berwarna kuning keemasan, dan keripik menjadi renyah;
5. Tiriskan dan diinginkan
6. Beri bumbu sesuai dengan selera
7. Sajikan (masukkan dalam toples / plastik supaya keripik tahan lama dan renyah)
8. Jika disimpan dalam wadah kedap udara, maka keripik bisa tahan hingga 4 bulan

Daftar Pustaka :

Sunandar,dkk. 2017. Aneka Olahan Pisang sebagai Upaya Meningkatkan Nilai Jual Pisang dan Pendapatan Masyarakat. Universitas Negeri Malang. Abdimas Pedagogi, Vol 1. No 1

KERIPIK PISANG COKLAT



Bahan – bahan

1. Pisang kepok matang
2. Gula pasir
3. Coklat bubuk
4. Susu Bubuk
5. Minyak Goreng

Cara Pembuatan

1. Kupas pisang, cuci hingga bersih
2. Iris pisang tipis-tipis
3. Panaskan minyak, setelah itu masukan pisang yang sudah diiris tipis kedalam minyak panas

4. Goreng sampai kuning keemasan lalu tiriskan
5. Setelah keripik pisang dingin taburi dengan bubuk coklat yang sudah dicampur susu bubuk
6. Keripik pisang coklat siap dikemas

Daftar Pustaka :

Ramlawati, R. & Serlin, S. 2019. Pembuatan Keripik Pisang Cokelat Bagi Kelompok Mitra Di Kelurahan Lanna Kecamatan Parangloe Kabupaten Gowa. *Jurnal Pengabdian Bina Ukhuwah. Vol 1 Nomor 2.*

BROWNIES PISANG



Bahan-bahan

1. 5 butir telur
2. 250gr gula pasir
3. 75gr coklat blok
4. 3 sdm coklat bubuk
5. 150gr tepung terigu
6. 300gr pisang raja bandung(6-8 buah)
7. 100cc minyak goreng
8. 75gr margarin
9. 100cc susu cair/air (1/2 gelas)
10. 1sdm ovalet

Cara Pembuatan

1. Kukus pisang sampai matang

2. Coklat blok, coklat bubuk, margarin, minyak goreng dimasukkan kedalam wadah kemudian di tim sampai mencair
3. Pisang yang telah matang di ambil bijinya kemudian di haluskan dan tambahkan susu bubuk
4. Pisahkan putih dan kuning telur
5. Mixer ovalet, putih telur, gula pasir dengan kecepatan penuh sampai halus sampai gelembung - gelembung pada adonan hilang
6. Setelah gelembung pada adonan hilang, masukan kuning telur yang telah di pisahkan
7. Masukan tepung terigu (kurangi kecepatan pada mixer) sampai rata
8. Tambahkan pisang yg telah di haluskan
9. Aduk hingga rata
10. Beri pastik pada loyang, tuangkan adonan
11. Kukus 40 – 45 menit

CARANG GESING



Bahan-bahan

1. 2 buah pisang raja/ kepok
2. 1 butir telur ayam
3. 50 ml santan kental
4. 1 lembar daun pandan
5. 50 gram gula pasir
6. Garam secukupnya
7. 8 lembar daun pisang
8. 8 buah semat (lidi)

Cara Pembuatan

1. Iris bundar pisang kepok

2. Campurkan pisang yang sudah diiris, santan, gula pasir, garam, dan kocokan telur lalu aduk rata
 3. Bungkus adonan tadi dengan daun pisang dan tiap bungkus diberi sepotong daun pandan
- Kukus sampai matang kurang lebih 20 menit

RESEP DENGAN SAYURAN

KRIPIK BAYAM

Bahan :

1. Bayam 2 Ikat Pilih yang berdaun lebar
2. Tepung beras 1 Kg
3. Tepung kanji 1 Kg
4. Telur 2 Butir
5. Air secukupnya



Bumbu Halus:

1. Bawang 10 Siung
2. Ketumbar 2 sendok teh
3. Kemiri 6 biji
4. Garam sesuai selera
5. Penyedap (kaldu ayam/kaldu sapi)

Cara Membuat:

1. Tumbuk semua bumbu sampai halus

2. Campurkan tepung beras, tepung kanji, bumbu halus dan telur
3. Tambahkan air pada adonan tepung secukupnya
4. Celupkan daun bayam satu persatu pada adonan dan langsung goreng sampai kering.

Empek empek pastel 4 bintang By. TIM PPM UAD

Bahan

1/2 kg Tepung
Sagu/Kanji
2 ons tepung gandum
Ikan tuna
Papaya
Tempe
Air
1 biji telur



Bumbu:

Bawang putih
Merica
Garam
Gula

Cara membuat

1. Campurkan hingga kalis tepung kanji dan tepung gandum dengan air dan bumbu bawang serta garang secukupnya yg telah dihaluskan dan ikan yang telah di haluskan
2. BUat isinya: tumbuk bawang putih merica serta garam
3. Oseng sdengan papaya serut dan tempe

4. Bentuk kulit empek empek dan masukkan isisnya..bentuk pastel sesuai selera dan rebus hingga mengapung lalu goreng

Chocolate Wortel

Alat

1. Panci
2. Sodet
3. Mangkok
4. Sendok
5. Parutan
6. Cetakan cokelat



Bahan

1. Cokelat batangan
2. Wortel
3. Gula
4. Garam
5. Air

Prosedur pembuatan cokelat wortel adalah sebagai berikut :

1. Persiapkan alat dan bahan

2. Siapkan panci berisi air untuk proses pengetiman coklat
3. Masukkan coklat ke dalam mangkok dan letakkan mangkok di dalam panci
4. Parut wortel secukupnya
5. Sangrai wortel yang telah diparut untuk mengurangi kadar air dalam wortel, tambahkan sedikit garam dan gula
6. Setelah coklat meleleh dan wortel selesai diangkat, lakukan proses pencetakan
7. Dinginkan coklat wortel di dalam kulkas hingga membeku
8. Keluarkan coklat wortel dari cetakan dan lakukan pengemasan produk

Daftar Pustaka :

Keke A.P. 2013. Pengolahan Sayur Wortel Menjadi Cemilan Sehat Chocotel (Chocolate Wortel) Kaya Gizi Non-Kolesterol. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa, Vol. 3 No.2*. Universitas Dipenogoro.

ES KRIM BAYAM



Bahan

1. Tepung maizena
2. Gula pasir
3. Susu
4. Vanili
5. Sayur bayam

Cara pembuatan

1. Sayuran bayam direbus selama 7 menit kemudian angkat
2. Bayam yang sudah diangkat lalu diblender hingga halus.

3. Gula, susu kental manis, agar-agar, air es dan bayam yang sudah diblender dimixer selama 3-5 menit untuk dicampurkan menjadi satu.
4. Semua bahan yang sudah dimixer menjadi satu adonan disimpan didalam lemari es dengan suhu 0-4 derajat celcius
5. Pemeraman merubah kemampuan pengocokan adonan menjadi sebaik tekstur es krim akhir.
6. Pemeraman membuat lemak dari protein susu menjadi kristal dan bahan penstabil menyerap air bebas sebagai air hidrasi.
7. Pembekuan adonan dengan lemak tak berkristal akan cenderung menghasilkan suatu pengocokan yang tidak terkontrol dalam freezer.
8. Protein susu dan penstabil protein membutuhkan beberapa jam untuk menyerap air sebagai hidrasi.
9. Adonan membutuhkan waktu untuk diperam 24 jam. Bila diperam hanya 2-4 jam, hasilnya tidak nyata.
10. Adonan yang telah diperam selama semalam diaduk kembali agar tekstur menjadi lembut

dengan menggunakan Mixer kemudian dikemas dalam wadah cup yang telah diberi label.

11. Es krim Bayam siap untuk dikonsumsi dan dipasarkan.

Daftar Pustaka :

Antong dan Maharani. 2017. Pengolahan Sayur Bayam Menjadi Eskrim. *Jurnal Dedikasi Masyarakat*. STIE Muhammadiyah Palopo.

STIK SAWI HIJAU



Bahan-bahan

1. 250 gram tepung terigu
2. 1 sdm tepung tapioka
3. 2 siung bawang putih
4. 1 1/2 sdm mentega
5. 1/2 sdm garam
6. 75 ml sari sawi hijau (5 - 10 lembar daun sawi blender, saring)
7. 1 butir putih telur

Cara pembuatan

1. Cairkan mentega, setelah dingin masukan putih telur kocok ringan asal tercampur rata

2. Campurkan di wadah lain tepung terigu, tepung tapioka, garam dan bawang putih yang sudah dihaluskan. dan masukan mentega cair tadih. Aduk-aduk sampai bahan tercampur rata.
3. Masukan dikit demi sedikit sari sawi, uleni sampai kalis
4. Pipihkan adonan dengan penggiling, giling sampai ketebalan yang di inginkan, masukan ke penggiling mie yang lebar.
5. Goreng sampai matang diminyak dalam dengan api kecil.

Daftar Pustaka :

Rastina Kalla, Roslina Alam. 2019. PENGOLAHAN STIK SAWI HIJAU. Makassar *Jurnal Pengabdian Bina Ukhuwah. Vol 1 Nomor 2.*

NUGGET BAYAM



Bahan-bahan

1. Bayam
2. Ayam
3. Bawang putih
4. Garam
5. Lada bubuk
6. Royco (penyedap lain)
7. Tepung kanji
8. Tepung serbaguna
9. Mentega
10. Telur
11. Tepung panir
12. Minyak goreng

Cara Pembuatan

1. Bayam dicuci bersih dan dipotong tipis-tipis
2. Cincang ayam atau giling sampai halus
3. Siapkan bumbu halus, bawang putih, garam secukupnya, lada bubuk secukupnya, royco secukupnya
4. Setelah itu campurkan bahan dari sayur bayam yang sudah dipotong tipis-tipis, ayam yang sudah dicincang, tambahkan tepung kanji, tepung trigu, serta bumbu halusnya
5. Setelah adonan tercampur rata siapkan wadah yang sudah diolesi dengan mentega
6. Siapkan wadah untuk mengukus
7. Kukus nugget sampai matang
8. Angkat dan dinginkan
9. Setelah dingin, iris sesuai selera
10. Siapkan bahan untuk mencelup adonan yang terdiri dari tepung panir dan telur untuk menggulung nugget
11. Setelah terlumpur telur dan tepung panir siapkan minyak untuk menggoreng nugget
12. Goreng nugget sampai kecoklatan dan tiriskan

Daftar Pustaka :

Nasyiitoh, H.K. 2018. Bola-Bola Singkong Dan Nugget Bayam Sebagai Upaya Peningkatan Kreatifitas Dan Ekonomi Ibu-Ibu Dusun Bayeman, Sampung Ponorogo. *Annual Conference on Community Engagement*.

PUDING BROKOLI



Bahan-bahan

1. Bubuk agar-agar
2. Brokoli
3. Gula pasir
4. Air
5. Garam

Cara Pembuatan

1. Siapkan alat dan bahan
2. Cuci dan potong brokoli ukuran 2 cm
3. Rebus selama 10 menit pada suhu 100⁰C
4. Blender brokoli selama 3 menit
5. Campur brokoli halus, air, bubuk agar-agar, dan gula
6. Masak sekitar 15 menit dengan suhu 100⁰C

7. Setelah matang, masukkan kedalam cetakan pudding
8. Dinginkan pudding 15 menit dalam suhu ruang

Daftar Pustaka :

Misnaiyah, Indani, Rahmi. K. 2018. Daya Terima Konsumen Terhadap Puding Brokoli (Brassica Oleracea). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Volume 3 Nomor 1.*

MUFFIN SAYURAN



Bahan-bahan

1. 2 cup tepung terigu
2. 2 sdt baking powder
3. 1 cup jagung manis pipil/serut
4. 1/2 sdt garam
5. Merica bubuk secukupnya
6. 1 cup baby spinach cincang (bisa diganti brokoli, diambil kuntumnya)
7. 1 cup keju cheddar (diparut)
8. 2 butir telur
9. 1 cup yoghurt
10. 1/2 cup olive oil
11. 1/4 cup extra keju parut untuk taburan

Cara Pembuatan

1. Campurkan tepung, baking powder, jagung manis, garam, baby spinach, keju parut. Tambahkan pula merica bubuk jika suka.
2. Di tempat terpisah, campurkan telur, yoghurt, dan olive oil.
3. Masukkan bahan basah (campuran telur) ke dalam bahan kering. Aduk secukupnya dengan teknik aduk balik. Jangan terlalu lama mengaduk, asal tercampur saja.
4. Masukkan adonan ke dalam cetakan muffin yang telah dioles minyak/margarin terlebih dahulu, atau bisa menggunakan muffin cup. Taburkan keju parut di atas adonan muffin sebagai topping.
5. Masukkan ke dalam oven bersuhu 200 celcius yang telah dipanaskan terlebih dahulu sebelumnya. Panggang hingga matang kurang lebih 20 menit.

BIODATA PENULIS

Biografi Dr. Surahma Asti Mulasari, S.Si.M.Kes
Dr. Surahma Asti Mulasari, S.Si.M.Kes lahir di Yogyakarta, 22 Oktober 1982. Sekarang ini menjadi Dosen tetap di Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Ahmad Dahlan (UAD) Yogyakarta. Menyelesaikan studi kesarjanaan di Fakultas Biologi Universitas Gadjah Mada (UGM) pada tahun 2005, dan menyelesaikan studi magister tahun 2007 di Fakultas Kedokteran UGM Prodi Ilmu Kesehatan Masyarakat Minat Kebijakan Manajemen Pelayanan Kesehatan, dan studi s3 di Jurusan Ilmu Kedokteran dan Kesehatan Fakultas Kedokteran UGM. Mulai tahun 2011, penulis melanjutkan studi S3 di Fakultas Kedokteran Jurusan Ilmu Kedokteran dan Kesehatan. Terbitnya Buku ini tidak lepas dari peran keluarga tercinta yaitu ayah dan ibu (Prof. Dr. Subardjo, S.H.M.Hum dan Sri Astuti, S.Pd.), suami (Eko Sidiq Rachmanto, SE, M.M.), dan anak-anak tercinta (Asad Rafif Sidiq, Aslan Zhafif Sidiq, dan Arsalah Hafidz Sidiq).

Biografi Sulistyawati, S.Si., M.PH. Ph.D

Sulistyawati lahir di Gunungkidul pada tanggal 02 Mei 1983. Dia adalah perempuan keturunan Jawa. Sulis menempuh pendidikan di SMP 4 Patuk, Gunungkidul. Setamat SMP, Sulis mengenyam pendidikan di SMA 5 Yogyakarta. Sementara itu untuk pendidikan tinggi, dia menamatkan S1 di Geografi UGM pada tahun 2007, lalu menyelesaikan S2 di Ilmu Kesehatan Masyarakat UGM pada tahun 2012. Saat ini beliau sedang menempuh pendidikan S3 di Umea University, Sweden. Sejak tahun 2011, Sulis bekerja di Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Ahmad Dahlan, Yogyakarta. Bidang yang ditekuni adalah Spasial Epidemiologi dan Health Sytem and Policy.

Biografi Siti Kurnia Widi Hastuti, SKM., MPH

Siti Kurnia Widi Hastuti, SKM., MPH., lahir di Ogan Komering Ilir Sumatera selatan pada 08 September 1984. Kini adalah Dosen tetap pada Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Ahmad Dahlan. Pada tahun 2006 menyelesaikan studi Strata 1 dengan minat di Manajemen Rumah Sakit di Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Ahmad Dahlan dan pada tahun 2012 menyelesaikan studi Magister Ilmu kesehatan Masyarakat dengan minat di kebijakan dan pelayanan kesehatan di Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Gadjah Mada. Hingga saat ini masih aktif mengajar dan fokus pada bidang Organisasi dan Manajemen Kesehatan di Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Ahmad Dahlan.

Biografi Lu'lu' Nafiati, S.E., M.Sc.

Lu'lu' Nafiati, S.E., M.Sc. lahir di Sleman, 21 Maret 1990. Sekarang ini menjadi dosen tetap di Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta. Menyelesaikan studi kesarjanaaan di Jurusan Akuntansi Universitas Bakrie pada tahun 2012. Berbekal pengalaman bekerja sebagai auditor di PricewaterhouseCoopers Indonesia, penulis melanjutkan studi magister di Jurusan Ilmu Akuntansi Univeritas Gadjah Mada. Saat ini, penulis sedang melanjutkan studi doktoral di Jurusan Ilmu Akuntansi Univeritas Gadjah Mada. Karya ini tidak lepas dari peran keluarga tercinta yaitu ayah dan ibu (Prof. Heru Kuswanto, Ph.D dan Dra. Muyassaroh), suami (Anjar Darundriya ES, S.T.), serta anak-anak (Rumaysho, Ilyas, Salira).

Biografi Herman Yuliansyah, S.T., M.Eng.

Herman Yuliansyah lahir di Metro, Lampung pada tanggal 12 Juli 1983. Saat ini, Herman Yuliansyah merupakan Mahasiswa PhD di Fakultas Sains dan Teknologi Informasi, Universiti Kebangsaan Malaysia (UKM) sejak Februari 2019. Herman Yuliansyah telah menerima Gelar S.T. dari Fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah Yogyakarta (UMY) pada tahun 2007 dan gelar M.Eng di bidang Teknologi Informasi dari Universitas Gajah Mada (UGM) pada tahun 2011. Herman Yuliansyah bekerja sebagai dosen di program studi Informatika Universitas Ahmad Dahlan (UAD) sejak tahun 2011 . Risetnya terutama berfokus pada Data Mining dan Social Network Analytics.

Biografi Dr. Fatwa Tentama, S.Psi., M.Si

DR. Fatwa Tentama, S.Psi., M.Si lahir di Yogyakarta 1 Oktober 1984 kini menjadi dosen di Fakultas Psikologi Universitas Ahmad Dahlan. Fatwa telah menempuh pendidikan S1 jurusan Psikologi di Universitas Ahmad Dahlan (UAD) pada tahun 2003-2007. Fatwa kembali melanjutkan pendidikan S2 nya pada tahun 2009-2011 di dua universitas yang berbeda yaitu di Universitas Gajah Mada dan Mercuru Buana dengan bidang ilmu yang sama, psikologi. Tahun 2013-2016 Fatwa menempuh pendidikan S3 di UPI YAI dengan bidang studi psikologi.

Biografi Tri Wahyuni Sukei, S.Si., M.PH.

Tri Wahyuni Sukei lahir di Sleman pada tanggal 20 April 1983. Dia adalah perempuan keturunan Jawa. Sulis menempuh pendidikan di SMP 6 Yogyakarta. Setamat SMP, Sulis mengenyam pendidikan di SMA 6 Yogyakarta. Sementara itu untuk pendidikan tinggi, dia menamatkan S1 di Biologi UGM pada tahun 2005, lalu menyelesaikan S2 di Ilmu Kesehatan Masyarakat UGM pada tahun 2011. Saat ini beliau sedang menempuh pendidikan S3 di Fakultas Kedokteran, Kesehatan Masyarakat dan Keperawatan UGM. Sejak tahun 2009, Tri Wahyuni bekerja di Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Ahmad Dahlan, Yogyakarta. Bidang yang ditekuni adalah Kesehatan lingkungan dan pengendalian vektor penyakit.

Biografi Rokhmayanti, S.KM., M.PH

Rokhmayanti seorang perempuan berdarah Jawa yang kini tinggal dan menetap di D.I. Yogyakarta bersama suami dan seorang putri. Lahir di Lampung (1984), tetapi dia dibesarkan di lingkungan keluarga Jawa. Bangku kuliah pertama kali yang ditempuh adalah D3 Kesehatan Lingkungan dan dilanjutkan dengan studi di S1 Fakultas Kesehatan Masyarakat Peminatan Epidemiologi Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta. Pada Tahun 2016 dia menerima gelar Master of Public Health (MPH) dari Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat Fakultas Kedokteran Universitas Gadjah Mada. Sejak Tahun 2016 dia aktif menjadi Dosen di FKM UAD dengan konsentrasi pada bidang Epidemiologi.



REPUBLIK INDONESIA
KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA

SURAT PENCATATAN CIPTAAN

Dalam rangka perlindungan ciptaan di bidang ilmu pengetahuan, seni dan sastra berdasarkan Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2014 tentang Hak Cipta, dengan ini menerangkan:

Nomor dan tanggal permohonan : EC00202100818, 4 Januari 2021

Pencipta

Nama : **Surahma Asti Mulasari, S.Si. M.Kes, Sulistyawati dkk**

Alamat : Perumahan Sidorejo Gang Nakula No. 161 Ngestiharjo Kasihan Bantul Yogyakarta , BANTUL, DI YOGYAKARTA, 55182

Kewarganegaraan : Indonesia

Pemegang Hak Cipta

Nama : **Surahma Asti Mulasari, S.Si. M.Kes, Sulistyawati dkk**

Alamat : Perumahan Sidorejo Gang Nakula No. 161 Ngestiharjo Kasihan Bantul Yogyakarta , BANTUL, DI YOGYAKARTA, 55182

Kewarganegaraan : Indonesia

Jenis Ciptaan : **Buku**

Judul Ciptaan : **RESEP MAKANAN UKM BANGKIT**

Tanggal dan tempat diumumkan untuk pertama kali di wilayah Indonesia atau di luar wilayah Indonesia : 1 November 2020, di YOGYAKARTA

Jangka waktu perlindungan : Berlaku selama hidup Pencipta dan terus berlangsung selama 70 (tujuh puluh) tahun setelah Pencipta meninggal dunia, terhitung mulai tanggal 1 Januari tahun berikutnya.

Nomor pencatatan : 000230983

adalah benar berdasarkan keterangan yang diberikan oleh Pemohon.

Surat Pencatatan Hak Cipta atau produk Hak terkait ini sesuai dengan Pasal 72 Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2014 tentang Hak Cipta.



a.n. MENTERI HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA
DIREKTUR JENDERAL KEKAYAAN INTELEKTUAL

Dr. Freddy Harris, S.H., LL.M., ACCS.
NIP. 196611181994031001

Disclaimer:

Dalam hal pemohon memberikan keterangan tidak sesuai dengan surat pernyataan, menteri berwenang untuk mencabut surat pencatatan permohonan.

LAMPIRAN PENCIPTA

No	Nama	Alamat
1	Surahma Asti Mulasari, S.Si. M.Kes	Perumahan Sidorejo Gang Nakula No. 161 Ngestiharjo Kasihan Bantul Yogyakarta
2	Sulistiyawati	Sepat, 005/002, Ngoro-oro, Patuk, Gunungkidul Yogyakarta
3	Siti Kurnia Widi Hastuti	Pedes AM X RT 002 Argomulyo Sedayu Bantul Yogyakarta
4	Lu'lu' Nafiati	Dongkelan RT 02 No 39 Panggungharjo Sewon Bantul Yogyakarta
5	Herman Yuliansyah	Perumahan Graha Nirmala F17, Jeblog, Tirtonirmolo, Kasihan Bantul Yogyakarta
6	Fatwa Tentama	Sidorejo No 002, RT 006, Ngestiharjo, Kasihan, Bantul, Yogyakarta
7	Tri Wahyuni Sukesi	Dusun Lojajar Rt003 RW 022 Sinduharjo Ngaglik Sleman Yogyakarta
8	Rokhmayanti	Perum BAP 36 Bayen RT/RW: 007/002 Purwomartani, Kalasan, Sleman, Yogyakarta

LAMPIRAN PEMEGANG

No	Nama	Alamat
1	Surahma Asti Mulasari, S.Si. M.Kes	Perumahan Sidorejo Gang Nakula No. 161 Ngestiharjo Kasihan Bantul Yogyakarta
2	Sulistiyawati	Sepat, 005/002, Ngoro-oro, Patuk, Gunungkidul Yogyakarta
3	Siti Kurnia Widi Hastuti	Pedes AM X RT 002 Argomulyo Sedayu Bantul Yogyakarta
4	Lu'lu' Nafiati	Dongkelan RT 02 No 39 Panggungharjo Sewon Bantul Yogyakarta
5	Herman Yuliansyah	Perumahan Graha Nirmala F17, Jeblog, Tirtonirmolo, Kasihan Bantul Yogyakarta
6	Fatwa Tentama	Sidorejo No 002, RT 006, Ngestiharjo, Kasihan, Bantul, Yogyakarta
7	Tri Wahyuni Sukesi	Dusun Lojajar Rt003 RW 022 Sinduharjo Ngaglik Sleman Yogyakarta
8	Rokhmayanti	Perum BAP 36 Bayen RT/RW: 007/002 Purwomartani, Kalasan, Sleman, DIY





**LAPORAN AKHIR
PROGRAM PEMBERDAYAAN MASYARAKAT SKEMA UKM
INDONESIA BANGKIT
KEMENTERIAN RISET DAN TEKNOLOGI/BRIN
TAHUN ANGGARAN 2020**

**OPTIMALISASI TEKNOLOGI INFORMASI, SISTEM INFORMASI DAN MEDIA
KOMUNIKASI UNTUK PENGUATAN EKONOMI DAN KEBANGKITAN UNIT
USAHA WISATA JURUG GEDHE DI ERA KENORMALAN BARU COVID-19**

Dr. Surahma Asti Mulasari, S.Si.M.Kes./NIDN : 0522108201(Ketua)

- 1. Lu'lu Nafiati, SE.M.Sc /NIDN : 0521039001 (Anggota 1)**
- 2. Herman Yuliansyah, ST.,M.Eng /NIDN: 0512078304 (Anggota 2)**
- 3. Dr. Fatwa Tentama/ NIDN : 0501108402 (Anggota 3)**

**LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
2020**

**Surat Kontrak Pendanaan PPM UKM Bangkit
Nomor: 172/SP2H/PPM/DRPM/2020**

**LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN AKHIR PELAKSANAAN KEGIATAN
PROGRAM PEMBERDAYAAN MASYARAKAT
SKEMA UKM INDONESIA BANGKIT TAHUN 2020**

**OPTIMALISASI TEKNOLOGI INFORMASI, SISTEM INFORMASI DAN MEDIA
KOMUNIKASI UNTUK Penguatan Ekonomi dan Kebangkitan Unit Usaha
Wisata Jurug Gedhe di Era Kenormalan Baru COVID-19**

1. Nama Mitra : Unit Usaha Wisata Jurug Gedhe Desa Ngoro-oro
2. Ketua Tim Pengusul :
 - a. Nama : Dr. Surahma Asti Mulasari, S.Si.M.Kes
 - b. Jabatan/Golongan : Lektor Kepala/III C
 - c. Bidang Keahlian : Kesehatan Masyarakat
 - d. Alamat Kantor/Telp/HP/surel : Jl Prof. Dr. Soepomo Janturan Warungboto
Umbulharjo Yogyakarta/
08164222647/surahma.mulasari@ikm.uad.ac.id
3. Anggota Tim Pengusul :
 - a. Jumlah Anggota : 3 orang,
 - b. Nama Anggota I/bidang keahlian : Lu'lu Naftati, SE.M.Sc /Ekonomi Akuntansi
 - c. Nama Anggota II/bidang keahlian : Herman Yuliansyah, S., M.Eng./Data mining dan
social network
 - d. Nama Anggota III/bidang keahlian : Dr. Fatwa Tentama, S.Ps.M.Si/Psikologi Organisasi
4. Lokasi Kegiatan/Mitra :
 - a. Wilayah Mitra (Desa/Kecamatan) : Ngoro-oro, Patuk
 - b. Kabupaten/Kota : Gunung Kidul
 - c. Propinsi : DIY
5. Luaran yang dihasilkan : Publikasi prosiding/ jurnal nasional ber-ISSN,
Media massa
Haki, Video Youtube, Modul, Produk, Peningkatan
pengetahuan, keterampilan dan pendapatan mitra
6. Jangka waktu Pelaksanaan : 3 Bulan.
7. Besar Dana : Rp 83.300.000,-

Yogyakarta, 14 Desember 2020

Lembaga Perguruan Tinggi
Kendala LPPM UAD



ANTON YUDHANA, S.T., M.T., Ph.D
NIDN : 0508087601

Pengusul



(Dr. Surahma Asti Mulasari)
NIDN :0522108201

RINGKASAN

Desa Ngoro-oro memiliki banyak potensi UMKM Kreatif dan Wisata Lokal, tetapi pariwisata yang dikelola di Desa Ngoro-oro saat ini hanya ada UMKM Jurug Gedhe juga memiliki unit usaha kuliner berupa Angkringan Jurug Gedhe yang merupakan tempat makan di pinggir jalan menjadi favorit karena menu makanannya begitu beragam dan murah. Selain Angkringan, ada unit usaha pembuatan kripik dari sayuran (kripik bayam), olahan singkong, dan olahan pisang. Usaha Kecil Menengah (UKM) Bangkit merupakan sebuah unit usaha yang didirikan oleh organisasi Kreatif dan Wisata Lokal yang ada di Desa Ngoro-oro. UKM Bangkit memiliki unit usaha kuliner berupa kripik dari sayuran, olahan singkong, olahan pisang olahan potensi lokal lainnya dan unit pariwisata. UKM Bangkit dibentuk untuk mewadahi kelompok produktif di Ngoro-oro dengan harapan dapat saling mendukung untuk menguatkan ekonomi masyarakat di era kenormalan baru Covid19. **Permasalahan** yang ada di objek Wisata Jurug Gedhe dan UMKM di Desa Ngoro-oro selama pandemi Covid-19 yaitu tidak beroperasinya Wisata Jurug Gedhe dari bulan Maret – Juli 2020 dan terhentinya semua proses produksi makanan. Selain itu karena Pembatasan Sosial Berskala Besar (PSBB) menjadikan unit usaha makanan tidak mendapatkan pesanan makanan serta angkringan, yang merupakan sektor usaha yang paling menyokong UMKM Wisata Jurug Gedhe. Potensi lain di Desa Ngoro-oro perlu digali dan dikembangkan agar tidak hanya bergantung kepada satu objek wisata Jurug Gedhe saja padahal banyak objek lain yang bisa dikembangkan. **Solusi** yang diberikan untuk mengatasi permasalahan tersebut adalah dengan mengkoordinasi potensi yang ada dengan membuat UKM Bankit yang skalanya di tingkat Desa, selain itu dilakukan pengembangan SDM dengan memberikan pelatihan kewirausahaan, pelatihan penggunaan media sosial, pelatihan marketing, memberikan mesin pembuat keripik, pembangunan jejaring dan optimalisasi WA-grup pemasok bahan baku pembuatan makanan, penambahan media outbone dan pelatihan pemakaian wahana serta pelatihan protocol K3 Covid-19 dan resiko penularannya. **Tujuan** dari solusi yang diberikan yaitu untuk membangkitkan kembali Unit Usaha Wisata Jurug Gedhe yang terdampak selama pandemi Covid-19 baik dari pemasaran, manajerial, modal, optimalisasi dengan pemasok bahan baku pembuatan makanan, penambahan media outbone dan pelatihan pemakaian wahana serta pelatihan Protokol K3 Covid-19 dan resikonya. Secara khusus **target** yang diharapkan yaitu adanya kenaikan omset baik pada Wisata Jurug Gedhe dan UKM Kuliner yang dapat mengembalikan tumpuan perekonomian masyarakat di Desa Ngoro-oro. Luaran kegiatan ini adalah peningkatan pemberdayaan masyarakat, pengorganisasian potensi desa, peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam pengelolaan wisata Jurug Gedhe dan wisata lainnya, geliat perekonomian dan pendapatan UKM, publikasi di Jurnal Nasional terkreditasi, publikasi di media massa, publikasi di youtube, produk inovasi promosi kesehatan (ular tangan raksasa Covid-19) di HKI-kan, modul pelatihan ber-ISBN, dan HKI buku.

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
RINGKASAN	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR LAMPIRAN	vi
BAB 1 PENDAHULUAN	1
BAB II TUJUAN DAN SASARAN.....	6
BAB III METODE PELAKSANAAN	9
BAB IV KELUARAN YANG DICAPAI	14
BAB V MANFAAT YANG DIPEROLEH	29
BAB VI FAKTOR YANG MENGHAMBAT/KENDALA, FAKTOR YANG MENDUKUNG DAN TINDAK LANJUT	37
BAB VII KESIMPULAN DAN SARAN	41
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 1 . Baseline data usaha pariwisata Desa Ngoro-oro

Tabel 2. Permasalahan mitra

Tabel 3. Permasalahan UKM selama masa pandemic Covid-19

Tabel 4. Kegiatan dan tujuan PKM

Tabel 5. Kegiatan dan Sasaran

Tabel 6. Pihak yang terlibat dan partisipasinya

Tabel 7. Rencana kegiatan, tanggal pelaksanaan dan luaran kegiatan

Tabel 8. Rencana kegiatan, waktu pelaksanaan dan sasaran program

Tabel 9. Permasalahan dan indikator ketercapaian

Tabel 10. Hasil pengukuran Indikator ketercapaian bidang ekonomi dan sosial

Tabel 11. Hambatan kegiatan

Tabel 12. Pendukung kegiatan

Tabel 13. Hambatan dan Solusi

Tabel 14. Rencana Tindak Lanjut dan rencana pelaksanaan

DAFTAR LAMPIRAN

1. Sistem Informasi Keuangan
2. Sistem informasi Portal desa wisata
3. Sistem informasi Reservasi Desa Wisata
4. Desain Permainan Ular tangga Raksasa Covid19 untuk wahana soft outbone
5. HKI ular tangga raksasa Covid19
6. Modul TOT Outbone
7. Draft Artikel Prosiding dan bukti submit
8. Jejaring Produsen UKM Bangkit
9. Akun medsos UKM Bangkit Ngoro-oro
10. Struktur organisasi UKM bangkit yang disepakati dibentuk
11. Dokumentasi hasil penjualan produk dalam 2 minggu pertama setelah program kewirausahaan.
12. Alat-alat pendukung pengembangan UKM Bangkit
13. Kegiatan Daring dengan pengurus
14. Media Sosial Jurug Gedhe
15. Daftar indentifikasi UKM Ngoro-oro
16. Surat Tugas Tim Pendukung Program Hibah

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum Wr Wb.

Alhamdulillahirobbil'alamin dengan rahmat Allah Swt, PKM Hibah UKM Indonesia Bangkit 2020 dengan judul OPTIMALISASI TEKNOLOGI INFORMASI, SISTEM INFORMASI DAN MEDIA KOMUNIKASI UNTUK PENGUATAN EKONOMI DAN KEBANGKITAN UNIT USAHA WISATA JURUG GEDHE DI ERA KENORMALAN BARU COVID-19 ini dapat dilaksanakan sampai dengan laporan sementara. Laporan ini merupakan bagian tidak terpisahkan program PKM yang dilakukan dan masih ada beberapa tahapan kedepan sampai batas waktu kegiatan berakhir.

Tim berharap semoga pelatihan dan pendampingan yang tim lakukan dapat di replikasi di tempat lain dengan tujuan yang sama yaitu pemberdayaan masyarakat yang berkelanjutan.

Akhir kata, tim mengucapkan terimakasih kepada RISTEK-BRIN dan LPPM Universitas Ahmad Dahlan atas dukungan yang diberikan.

Wassalamu'alaikum Wr Wb

Ketua atas nama

Tim UKM Bangkit UAD

BERITA ACARA PENYELESAIAN PEKERJAAN (BAPP) 100%
Surat Kontrak Pendanaan PPM UKM Bangkit
Nomor: 172/SP2H/PPM/DRPM/2020

Pada hari ini Senin, tanggal empat belas bulan Desember tahun Dua ribu dua puluh (25-11-2020), kami yang bertandatangan di bawah ini:

I.	N a m a	: ANTON YUDHANA, S.T., M.T., Ph.D
	Jabatan	: Kepala Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Ahmad Dahlan (LPPM UAD).
	Selanjutnya disebut PIHAK PERTAMA	
II.	Nama	: Dr. Surahma Asti Mulasari, S.Si., M.Kes
	Jabatan	: Dosen/Pengabdi
	Skim	: Hibah UKM Bangkit Tahun 2020
	Judul Penelitian	: Optimallsasi Teknologi Informasi, Sistem Informasi Dan Media Komunikasi Untuk Penguatan Ekonomi Dan Kebangkitan Unit Usaha Wisata Jurug Gedhe Di Era Kenormalan Baru Covid-19
	Selanjutnya disebut PIHAK KEDUA .	

Dengan ini **PIHAK KEDUA** menyatakan telah menyelesaikan sebagian pekerjaan 100% (laporan akhir) yang telah dtugaskan oleh **PIHAK PERTAMA** berupa Hibah UKM Indonesia Bangkit Tahun Anggaran 2020 sesuai dengan **Surat Kontrak Pendanaan Nomor: 172/SP2H/PPM/DRPM/2020**

PIHAK PERTAMA menerima hasil pekerjaan (laporan sementara) yang telah diselesaikan oleh **PIHAK KEDUA** sebagaimana tersebut di atas.

Yogyakarta, 14 Desember 2020

PIHAK PERTAMA,



ANTON YUDHANA, S.T., M.T., Ph.D
NIDN : 0508087601

PIHAK KEDUA,

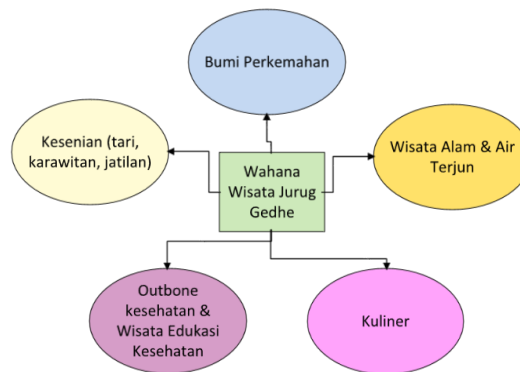
Dr. Surahma Asti M.S.Si.M.Kes
NIDN : 0522108201

BAB 1. Pendahuluan Tentang Kondisi dan Permasalahan Mitra

1.1 Analisis Situasi

Mitra dalam program ini berada di Desa Ngoro-oro, merupakan sebuah desa di Kecamatan Patuk, Gunungkidul. Desa ini terdiri dari 9 dusun dengan potensi yang beragam pada setiap desanya antara lain air terjun di Jurug Gede - Dusun Gembyong, pemandangan alam persawahan dan pertanian dimiliki oleh Dusun Sepat dan Tawang, berbagai olahan kuliner dapat dijumpai di Dusun Soka dan Jatikuning, serta potensi outbound sungai di Dusun Senggotan. Jumlah penduduk desa Ngoro-oro tercatat 3.692 orang (1), dimana mayoritas penduduk di desa tersebut bermata pencaharian sebagai petani lahan kering dan semusim. Islam merupakan agama mayoritas di desa ini dengan potensi budaya berupa kesenian Jathilan dan Karawitan. Jarak Mitra terhadap Kampus 3 UAD, Janturan, Umbulharjo, Yogyakarta diperkirakan ± 20 km.

Pada tahun 2014 warga Desa Ngoro-oro mendirikan organisasi pariwisata dalam bentuk UMKM Kreatif dan Wisata Lokal yaitu Unit Usaha Wisata Jurug Gede. Sampai saat dilakukan observasi permasalahan di lokasi mitra baru ada satu objek wisata yang dikelola padahal potensi alam, budaya, dan kreasi makanan lokal sangat menjanjikan untuk dikembangkan. Obyek wisata yang ditawarkan di Jurug Gede adalah sebagai berikut:



Gambar 1. Unit usaha Wisata Jurug Gede sebelum pandemi Covid-19



Gambar 2. Kondisi air terjun saat tidak musim kemarau sebelum Covid-19

Selain kegiatan wisata di Jurug Gede, Desa Ngoro-oro, memiliki potensi unit usaha antara lain wilayah persawahan yang asri sebagai spot foto pedesaan disaat musim bercocok tanam serta adanya tebing batu putih yang saat ini menjadi *icon* menarik bagi para pesepeda (*cycling*). Disisi lain sebagai aspek pelengkap pariwisata Desa ini memiliki beberapa kuliner

khlas diantaranya adalah soto dan *sego gumbrek* yang sedang dirintis menjadi kekhasan kuliner lokasi ini. Potensi tersebut pengelolaannya di bawah Badan Usaha Milik Desa (BUMDES), sehingga dapat berfungsi menjadi sumber pendapatan bagi desa.

Selain aspek pariwisata yang disebutkan di atas, di Desa Ngoro-oro terdapat UKM kuliner seperti UMKM Jurug Gede memiliki unit usaha kuliner berupa Angkringan Jurug Gede. Tempat ini merupakan tempat makan di pinggir jalan menjadi favorit karena menu makanannya begitu beragam dan murah. Hidangan yang tersaji di gerobak angkringan antara lain nasi kucing, aneka sate, gorengan, wedang jahe, wedang uwuh, serta kopi. Angkringan ini menerima pesanan dan melayani wisatawan yang berwisata, berkemah, atau melakukan outbound. Lokasi ada di sebelah tempat parkir Jurug Gede, tepatnya di perempatan Dusun Gambyong.



Gambar 3. Angkringan Jurug Gede sebelum terkena dampak Covid-19

Selain Angkringan, ada unit usaha pembuatan kripik dari sayuran (kripik bayam), olahan singkong, dan olahan pisang yang tergabung dalam IKM (Industri Kecil dan Menengah Sedyo Maju). Makanan tersebut biasa diujakan dan disetorkan di berbagai lokasi saat ada pengunjung ataupun dititipkan di warung-warung yang ada di Ngoro-oro, maupun di luar daerah.



Gambar 4. Wahan outbound kesehatan Jurug Gede dan program wisata edukasi kesehatan

Gambar 4 adalah kondisi Wisata Jurug Gede yang ada di Desa Ngoro-oro saat sebelum pandemi COVID-19. Secara detail indikator sektor usaha Jasa Wisata Jurug Gede adalah sebagai berikut :

Tabel 1 . Baseline data usaha pariwisata Desa Ngoro-oro

No	Lingkup sektor usaha	Indikator
1	Jumlah kegiatan outbound, perkemahan, dan wisata edukasi	Sebelum Covid-19 : 3-4 kali Setelah Covid-19 : 0
2	Omset sektor kuliner	Sebelum Covid-19 : Rp 1.500.000,- Setelah Covid-19 : 0
3	Kunjungan wisata	10-15 kunjungan rata-rata perhari
4	Omset Pesanan makanan	Rp 500.000,- sd Rp 2.000.000,-/bln Setelah Covid-19 : 0
5	Jumlah wahana Outbound di Jurug Gedhe	5 wahana (wisata alam & air terjun, bumi perkemahan, kuliner, outbound kesehatan dan wisata edukasi sehat, dan kesenian)
6	Makanan khas untuk oleh-oleh	3 jenis kripik (singkong, pisang, bayam)
7	Wahana outbound	3 wahana outbound kesehatan

1.2 Permasalahan Mitra.

Selama ini permasalahan yang ada di Desa Ngoro-oro terkait pengembangan wisata adalah masalah kondisi alam, kapasitas sumber daya manusia (SDM), keterbatasan modal, kurangnya sarana prasarana, dan kapasitas manajerial. Secara detail dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 2. Permasalahan mitra

No	Permasalahan	Analisis Situasi Kondisi Mitra	
		Uraian	Dampak
1	Sarana dan prasarana	<ul style="list-style-type: none"> - Pengelolaan pemasaran tidak optimal karena tidak ada dukungan teknologi informasi - Wisata baru dapat dinikmati saat musim penghujan, karena debit air yang tidak konsisten - Terbatas sarana prasarana wisata lain yang dapat dinikmati saat musim kemarau sehingga tetap dapat menunjang perekonomian - Akses jalan dari loket ke air terjun belum terbangun dengan baik dan sesuai dengan konsep keselamatan pengunjung 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tidak ada kenaikan jumlah pengunjung yang berarti dari awal pengelolaan Wisata Jurug Gede 2. Sumber ekonomi masyarakat sekitar tidak konsisten 3. Objek wisata yang ditawarkan terbatas 4. Membahayakan pengunjung
2	Permodalan	Modal terbatas masih bersifat sukarela untuk pengembangan UKM Bangkit	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tidak dapat leluasa berinovasi pada produk yang ditawarkan 2. Tidak ada pengembangan SDM 3. Tidak memiliki dukungan sarana prasarana (terutama IT) untuk membantu promosi/pemasaran
3	SDM pengelola dan warga	<ul style="list-style-type: none"> - Warga rata-rata tamatan SMP-SMA - Pengelola belum menguasai teknis inovasi produk terutama produk jasa wisata - Penguasaan teknologi informasi untuk pengembangan dan pemasaran masih kurang - Warga sekitar belum memiliki jiwa enterpreuner wisata yang handal 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Terbatasnya ide memanfaatkan sumber daya alam yang tersedia 2. Kurangnya kemampuan membangun jejaring 3. Kurangnya penguasaan teknologi untuk kepentingan promosi/pemasaran 4. Kurangnya inovasi dalam mengelola sumber daya yang ada
4	Kondisi Alam	Memiliki potensi wisata yang bagus namun belum dapat berlangsung sepanjang tahun untuk menopang ekonomi masyarakat karena keterbatasan air yang tidak permanen	<ol style="list-style-type: none"> 1. Objek wisata Air terjun Jurug Gedde hanya dapat dinikmati saat musim hujan (tidak sepanjang tahun)

			2. Pengunjung ramai hanya pada saat air terjun memiliki air terjun
5	Manajerial dan pengorganisasian	<ul style="list-style-type: none"> - Pengorganisasian UMKM Kreatif dan Wisata Lokal dan unit usaha didalamnya masih belum baik - Belum ada sistem informasi yang mendukung pengelolaan UMKM Kreatif dan Wisata Lokal - Belum ada optimalisasi media sosial sebagai alat promosi - Belum memanfaatkan platform penjualan online untuk mendukung pengembangan UMKM Kreatif dan Wisata Lokal dan unit usahanya - Belum ada protokol kesehatan dan keselamatan di objek wisata untuk pengelola dan pengunjung 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kemajuan organisasi masih belum tercapai 2. Kesejahteraan anggota belum maksimal 3. Pengelolaan dilakukan secara manual 4. Adminstrasi belum baik 5. Belum terukur resiko kesehatan dan keselamatan bagi pengelola dan pengunjung

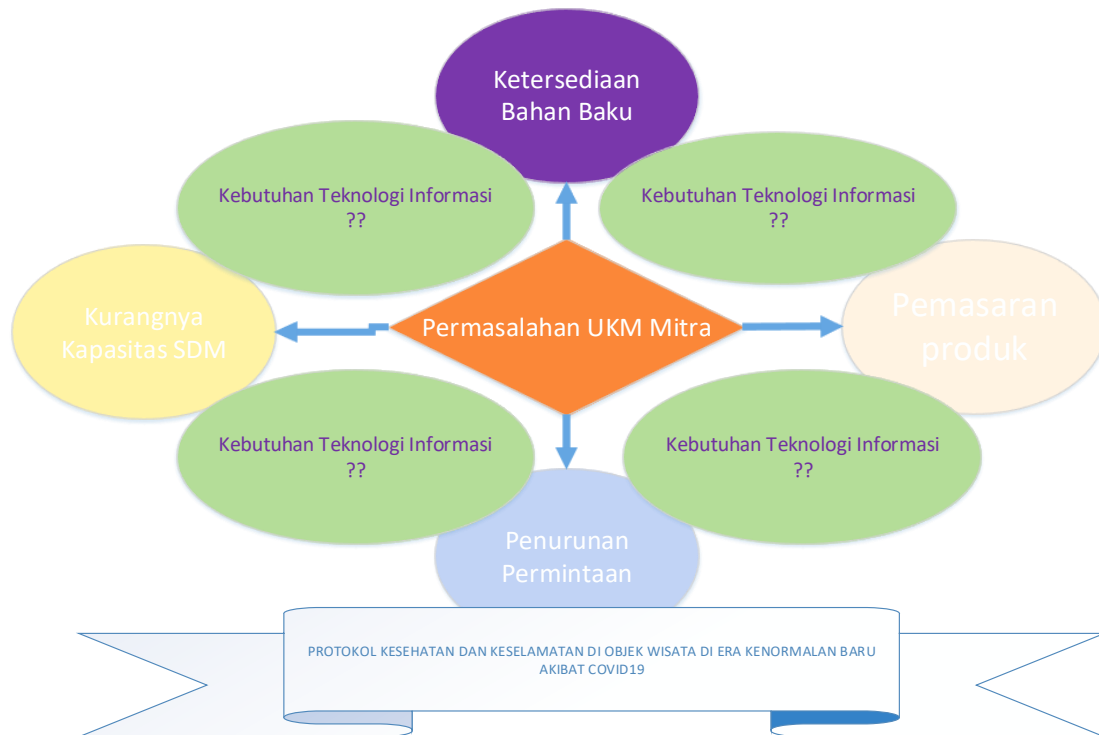
Di Ngoro-oro, di masa pandemi Covid-19 ini, industri pariwisata Jurug Gede tidak beroperasi, dari Maret – Juli 2020 saat pendemi Covid-19 ini tidak ada wisatawan sama sekali. Selain itu karena Pembatasan Sosial Berskala Besar (PSBB) menjadikan unit usaha makanan tidak mendapatkan pesanan makanan, yang merupakan sektor usaha yang paling menyokong UKM Wisata Jurug Gede karena harus tutup. Anggota UKM dan warga yang menitipkan makanan dan jajanan kehilangan sumber penghasilan. Kebangkitan sektor pariwisata dan industri kuliner pada era kenormalan baru ini sangat ditunggu oleh UKM yang ada di Desa Ngoro-oro. Dari tabel 3. Berikut ini dapat dilihat permasalahan prioritas yang akan diselesaikan bersama mitra :

Tabel 3. Permasalah UKM selama masa pandemic Covid-19

No	Bidang Permasalahan	Permasalahan di lokasi
1	Penurunan permintaan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Saat ditetapkannya pendemi Covid-19 dan PSPB terjadi penurunan pengunjung dan akhirnya ditutup 2. Sampai Juli 2020 belum dibuka kembali karena permintaan dan kebutuhan terhadap industri pariwisata dan kuliner masih rendah
2	Pemasaran Produk	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sebagai angkringan yang menerima pesanan tetapi tidak ada orderan masuk sejak Pandemi Covid-19 karena pertemuan-pertemuan warga ditiadakan 2. Karena warung ditutup maka tidak ada pembeli 3. Promosi objek wisata yang masih terbatas
3	Akses Bahan Baku	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tidak memiliki akses tetap terhadap pemasok bahan baku masakan yang dibuat, sehingga ketika pasar tutup akibat Covid-19, maka tidak dapat berproduksi 2. Belum memanfaatkan jejaring dengan kelompok tani di padukuhan
4	SDM yang rendah	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengelola dan masyarakat pada umumnya tidak memiliki keterampilan lebih untuk berinovasi membuat jenis makanan kuliner yang lain, hanya terbatas bisa makanan yang angkringan 2. Tidak memiliki pandangan inovasi produk 3. Tidak memiliki pengetahuan dan keterampilan pemasaran produk berbasis teknologi infomasi 4. Belum mampu melakukan pencatatan transaksi keuangan dan adminitrasi dengan baik
5	Permasalahan akses dan keterampilan IT yang sangat penting di era kenormalan baru	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kemampuan IT pengurus dan warga terbatas 2. Pemanfaatan sistem informasi untuk pengembangan usaha belum ada 3. Pemanfaatan platform ecomers belum ada 4. Pemanfaatan media sosial belum optimal

6	Protokol kesehatan dan keselamatan di tempat wisata	<ol style="list-style-type: none"> 1. Belum memiliki protokol kesehatan dan keselamatan di objek wisata 2. Belum memiliki protokol kesehatan di era Covid-19 dan Kenormalan Baru 3. Pengetahuan warga terhadap protokol kesehatan dalam pengelola objek wisata masih rendah
---	---	--

Secara garis besar permasalahan prioritas yang disepakati untuk diselesaikan bersama adalah sebagai berikut:



Gambar 5. Persoalan prioritas yang disepakati untuk diselesaikan

Harapannya dengan adanya solusi untuk masalah di atas mitra dapat tetap menjadi tumpuan perekonomian warga sekitar dengan tetap mematuhi protokol kesehatan Covid-19, mengurangi potensi penularan dan memanfaatkan peluang-peluang usaha dengan mengoptimalkan teknologi informasi.

BAB 2. Tujuan dan Sasaran

2.1 Tujuan Kegiatan

Kegiatan-kegiatan yang dilaksanakan dalam PPM Indonesia Bangkit ini memiliki tujuan sebagai berikut :

Tabel 4. Kegiatan dan Tujuan Kegiatan

Kegiatan	Tujuan
Koordinasi dan sosialisasi	Melakukan koordinasi dan sosialisasi kegiatan PKM Indonesia Bangkit agar mitra beserta dengan perangkatnya mengerti dan memahami kegiatan apa saja yang dilaksanakan dalam PKM Indonesia Bangkit
Pelatihan keuangan penggiat wisata Desa Ngoro-oro	Pelatihan keuangan ini diberikan agar pengurus wisata mampu membuat laporan keuangan yang baik karena hal ini sangat mendukung dalam manajemen pengelolaan tempat wisata
FGD pembentukan UKM bangkit yang mewadahi produsen di Ngoro-oro	FGD dilakukan untuk menjaring aspirasi dan keinginan masyarakat dalam pembentukan UKM ini. Pembentukan UKM Bangkit ini dilakukan untuk menjadi wadah para produsen makanan di Desa Ngoro Oro sehingga produk makanan yang dihasilkan dapat disalurkan untuk penjualan
Pembuatan jejaring produsen dan jejaring pemasaran (warung yg bisa menjualkan produk)	Terjalin koordinasi antara pengurus dengan anggota dan dapat dipetakan tempat tempat penitipan produk UKM, salah satunya adalah warung soto Mager dan beberapa toko milik warga yang bersedia menyalurkan produk UKM Bangkit Desa Ngoro Oro
Pelatihan kewirausahaan bagi anggotan UKM Bangkit dan bagi penggiat wisata	Pelatihan kewirausahaan ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman dan kesiapan anggota dan pengurus UKM dalam menangkap peluang berwirausaha dengan memanfaatkan sumber daya sekitarnya
Pelatihan keuangan bagi pengurus UKM	Pelatihan keuangan ini dilakukan untuk mendukung keahlian dan keterampilan pengurus dalam mengelola keuangan UKM.
Pelatihan Web dan SI bagi pengurus UKM bangkit (2x)	Pelatihan pengelolaan website dan SI ini dilakukan untuk mendukung keahlian dan keterampilan pengurus dalam mengelola website UKM sebagai media promosi.
Koordinasi pembentukan wahana wisata <i>outbound</i>	Kegiatan ini bertujuan untuk membuka peluang dilaksanakannya wahana wisata <i>outbound</i> dengan memanfaatkan sumber daya alam dan sumber daya manusia di wilayah Desa Ngoro Oro

Survei lokasi-lokasi pengembangan potensi wisata di Desa Ngoro-oro	Untuk melakukan pemetaan daerah di Desa ngoro Oro yang berpotensi untuk dikembangkan menjadi daerah wisata.
1. Ceremonial penyerahan alat 2. Penandatanganan berita acara serah terima alat dan bahan 3. Lauching UKM Bangkit Desa Ngoro Oro	Secara resmi penyerahan alat dilaksanakan kepada mitra
Pelatihan diversifikasi makanan produk local	Pengurus dan anggota UKM Bangkit Desa Ngoro Oro memiliki keterampilan dan kemampuan mengolah makanan dengan memanfaatkan bahan bahan yang ada di dekitarnya
Pelatihan Covid-19 kepada masyarakat	Masyarakat Desa Ngoro Oro memiliki pengetahuan yang baik tentang covid 19 dan upaya pencegahannya
Pelatihan Pembuatan konten sosmed	Pengurus UKM Bangkit Desa Ngoro Oro memiliki keterampilan dan kemampuan membuat dan mengelola konten sosmed untuk media promosi
Pelatihan keuangan bagi UKM Bangkit	Anggota UKM Bangkit memiliki kemampuan dalam pengelolaan keuangan, sehingga saat terjadi perubahan pengurusan semua anggota memiliki kemampuan dalam pengelolaan keuangan.
Pembuatan wahana <i>outbound</i>	Terdapat wahana <i>outbound</i> yang dapat digunakan
TOT <i>outbound</i>	Kemampuan pengurus wisata pesona <i>outbound</i> Dusun Senggotan yang meningkat dalam melaksanakan permainan dalam <i>outbound</i>
Pembentukan pengurus kelompok sadar wisata Desa Ngoro Oro	Terbentuk pengurus kelompok sadar wisata Desa Ngoro Oro
Pelatihan adaptasi covid 19 bagi pengelola wisata	Pengetahuan dan kemampuan kelompok sadar wisata Desa Ngoro oro dalam mengelola wisata berdasar pada protokol covid 19 meningkat

2.2 Sasaran Kegiatan

Setiap kegiatan yang dilaksanakan dalam PPM Indonesia Bangkit memiliki sasaran masing masing yang dapat dilihat sebagai berikut :

Tabel 5. Kegiatan dan Sasaran Kegiatan

Kegiatan	Sasaran
Koordinasi dan sosialisasi	Kepala Desa, warga dan pengiat wisata Jurug Gedhe
Pelatihan keuangan penggiat wisata	pengurus wisata Jurug Gedhe

FGD pembentukan UKM bangkit yang mewadahi produsen di Ngoro-oro	PKK Desa Ngoro Oro, Kepala Desa Ngoro Oro
Pembuatan jejaring produsen dan jejaring pemasaran (warung yg bisa menjualkan produk)	Pengurus dan anggota UKM Bangkit Desa Ngoro Oro
Pelatihan kewirausahaan bagi anggota UKM Bangkit	pengurus dan anggota UKM Bangkit
Pelatihan keuangan bagi pengurus UKM Bangkit	pengurus UKM Bangkit khususnya sekretari dan bendahara yang bertugas untuk mengurus keuangan UKM
Pelatihan Web dan SI bagi pengurus UKM bangkit	sekretaris dan bendahara yang bertugas untuk mengurus website UKM
Koordinasi pembentukan wahana wisata <i>outbound</i>	karang taruna, kepala desa dan pengurus desa
Survei lokasi-lokasi pengembangan potensi wisata di Desa Ngoro-oro	tim Desa Ngoro Oro
1. Ceremonial penyerahan alat 2. Penandatanganan berita acara serah terima alat dan bahan 3. Lauching UKM Bangkit Desa Ngoro Oro	Kepala Desa Ngoro Oro, LPPM UAD, Rektorat UAD, Camat Pathuk, Dinas Pariwisata Kabupaten Gunungkidul, pengurus dan anggota UKM
Pelatihan diversifikasi makanan produk lokal	Peserta anggota dan pengurus UKM Bangkit Desa Ngoro Oro
Pelatihan Covid-19 kepada masyarakat	Peserta anggota dan pengurus wisata Desa Ngoro Oro
Pelatihan Pembuatan konten sosmed	Peserta pengurus UKM Bangkit Desa Ngoro Oro (sekretaris dan bendahara)
Pelatihan keuangan bagi UKM Bangkit	Peserta anggota UKM Bangkit Desa Ngoro Oro
Pembuatan wahana <i>outbound</i>	Karang Taruna dan pengurus wisata Di Dusun Senggotan Desa Ngoro Oro
TOT <i>outbound</i>	Peserta adalah pengurus wisata pesona <i>outbound</i>
Pembentukan pengurus kelompok sadar wisata Desa Ngoro Oro	Peserta adalah karang taruna, UKM, pemerintah Desa Ngoro Oro
Pelatihan adaptasi covid 19 bagi pengelola wisata	Peserta kelompok sadar wisata Desa Ngoro Oro

BAB 3. Metode Pelaksanaa yang telah dilakukan

Program UKM Bangkit ini dilaksanakan dengan kerjasama antara tim pengusul, mahasiswa dan mitra. Pihak yang terlibat, keahlian/kompetensi dan tugas masing-masing yaitu :

Tabel 6. Pihak yang terlibat dan partisipasinya

No	Tim Pengusung	Tugas sesuai kompetensi
1	Dr. Surahma Asti M, S.Sl.M.Kes (ketua)	Koordinasi mitra, pembedayaan masyarakat, penerapan protokol Covid-19 di era kenormalan baru di bidang wisata, pengembangan objek outbound dan wisata edukasi sehat, pemerapan K3
2	Lu'lu Nafiati, SE.M.Sc	Pengembangan usaha, adminitrasi keuangan dan pemasaran produk dengan sistem informasi untuk UKM
3	Herman Yuliansyah, S., M.Eng	Pengembangan sistem informasi, media komunikasi, dan pemanfaatan teknologi informasi untuk industri wisata dan UKM
4	Dr. Fatwa Tentama, S.Ps.M.Si	Pengembangan wahana outbound, pemberdayaan masyarakat, dan motivasi berwirausaha
5	Mahasiswa (3 orang)	Kegiatan teknis pelaksanaan program
6	Mitra UMKM Desa Ngoro Oro	Partisipasi mitra : Mobilisasi massa, peserta kegiatan, pengembangan program yang telah diinisiasi dari Hibah ini
7	Pemerintah Desa Ngoro-oro	Melakukan pengawasan dan pengembangan selama kegiatan berlangsung dan setelah hibah selesai
8	Dinas Pariwisata Kabupaten GunungKidul	Telah memiliki MOU dengan UAD untuk bekerja sama mengembangkan sektor wisata di Gunungkidul
9	Masyarakaat Desa Ngoro-oro	Berpartisipasi aktif dalam semua kegiatan pengembangan sektor wisata Jurug Gedhe

Dari tabel 6 dapat dilihat peran dari semua pihak yang terlibat, termasuk peran mahasiswa, mitra dan instansi pemerintah. **Metode/tahapan** kegiatan yang sudah dilakukan adalah sebagai berikut :

1. Koordinasi dan sosialisasi

Peserta kegiatan adalah Kepala Desa, warga dan pengiat wisata Jurug Gedhe. Kegiatan ini dilakukan di Balai Desa Ngoro Ngoro Patuk Gunungkidul untuk

melakukan koordinasi dan sosialisasi kegiatan PKM Indonesia Bangkit. Dilaksanakan pada Hari Rabu Tanggal 16 September 2020. Pada kegiatan ini dilakukan paparan terkait kegiatan yang dilaksanakan dalam PKM Indonesia Bangkit, alat dan bahan yang akan disumbangkan, peran dan kerjasama antara pengusul dengan mitra.

2. Pelatihan keuangan penggiat wisata

Peserta kegiatan diwakili oleh pengurus wisata Jurug Gedhe dilaksanakan secara luring di balai Dusun Gembyong. Dilaksanakan pada tanggal 10 Oktober 2020. Pada pelatihan ini digunakan laptop yang telah disumbangkan kepada Desa Ngoro Oro yang didalamnya telah terpasang perangkat lunak untuk pengelolaan keuangan. Pelatihan keuangan ini diberikan agar pengurus wisata mampu membuat laporan keuangan yang baik karena hal ini sangat mendukung dalam manajemen pengelolaan tempat wisata.

3. FGD pembentukan UKM bangkit yang mewadahi produsen di Ngoro-oro

Dilaksanakan pada tanggal 20 Oktober 2020 dilaksanakan di warung soto Mager Desa Ngoro Oro. Warung soto ini adalah milik warga salah satu pengurus UKM Desa Ngoro Oro. Pelaksanaan FGD dilakukan secara luring dengan memperhatikan protokol kesehatan covid 19. Pembentukan UKM Bangkit ini dilakukan untuk menjadi wadah para produsen makanan di Desa Ngoro Oro sehingga produk makanan yang dihasilkan dapat disalurkan untuk penjualan.

4. Pembuatan jejaring produsen dan jejaring pemasaran (warung yg bisa menjualkan produk)

Kegiatan ini dilakukan dengan membuat *group Whatsapp* yang berisi anggota UKM Bangkit yaitu para produsen sehingga terjalin koordinasi antara pengurus dengan anggota. Pembuatan *group* dilakukan setelah FGD dilaksanakan yaitu tanggal 20 Oktober 2020. Selain itu juga dilakukan pemetaan warung atau toko milik warga sekitar Desa Ngoro Oro yang bisa dijadikan tempat penitipan produk UKM, salah satunya adalah warung soto Mager dan beberapa toko milik warga yang bersedia menyalurkan produk UKM Bangkit Desa Ngoro Oro.

5. Pelatihan kewirausahaan bagi anggotan UKM Bangkit

Dilaksanakan pada tanggal 18 Oktober 2020 di Balai Desa Ngoro Oro dihadiri oleh para pengurus dan anggota UKM Bangkit. Pelatihan kewirausahaan ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman dan kesiapan anggota dan pengurus UKM dalam menangkap peluang berwirausaha dengan memanfaatkan sumber daya sekitarnya. Pelaksanaan pelatihan dilakukan secara luring dengan menerapkan protokol kesehatan pencegahan covid 19. Penyampaian materi dengan ceramah dan praktek.

6. Pelatihan keuangan bagi pengurus UKM Bangkit

Dilaksanakan pada tanggal 18 November 2020 di Balai Desa Ngoro Oro dihadiri oleh para pengurus UKM Bangkit khususnya sekretari dan bendahara yang bertugas untuk mengurus keuangan UKM. Pada tanggal tersebut dilakukan dua pelatihan yaitu kewirausahaan dan keuangan dengan sasaran yang berbeda. Pelatihan keuangan ini dilakukan dengan menggunakan perangkat laptop yang disumbangkan kepada pengurus yang telah terpasang perangkat lunak keuangan yang dilatihkan pada hari tersebut. Pelatihan keuangan ini dilakukan untuk mendukung keahlian dan keterampilan pengurus dalam mengelola keuangan UKM.

7. Pelatihan Web Sistem Informasi bagi pengurus UKM bangkit

Dilaksanakan pada tanggal 19 November 2020 di Kampus 3 Universitas Ahmad Dahlan dihadiri oleh para pengurus UKM Bangkit yang bertugas untuk mengurus website UKM. Pelatihan web ini dilakukan dengan menggunakan perangkat laptop yang disumbangkan kepada pengurus yang telah terpasang perangkat lunak website yang dilatihkan pada hari tersebut. Pelatihan pengelolaan website ini dilakukan untuk mendukung keahlian dan keterampilan pengurus dalam mengelola website.UKM sebagai media promosi.

8. Koordinasi pembentukan wahana wisata *outbound*

Dilaksanakan pada tanggal 25 Oktober 2020 di Balai Desa Ngoro Oro dihadiri oleh karang taruna, kepala desa dan pengurus desa. Kegiatan ini bertujuan untuk membuka peluang dilaksanakannya wahana wisata *outbound* dengan memanfaatkan sumber daya alam dan sumber daya manusia di wilayah Desa Ngoro Oro. Pada pertemuan tersebut terbentuk pengurus sementara wisata pesona *outbound* Senggotan yang berada di wilayah Desa Ngoro Oro. Pengembangan

wisata di Kabupaten Gunungkidul sangat digalakkan oleh Dinas Pariwisata di Kabupaten Gunungkidul, hal ini sangat memungkinkan dilakukan di Desa Ngoro Oro yang memiliki potensi alam yang bagus dan sumber daya manusia yang bersemangat untuk mengelola wisata.

9. Survei lokasi-lokasi pengembangan potensi wisata di Desa Ngoro-oro

Dilaksanakan pada tanggal 27 Oktober 2020 bersama dengan tim Desa Ngoro Oro melakukan survei di seluruh wilayah Desa Ngoro Oro untuk melakukan pemetaan daerah di Desa ngoro Oro yang berpotensi untuk dikembangkan menjadi daerah wisata.

10. Launching UKM Bangkit Desa Ngoro Oro

Dilaksanakan pada 26 November 2020 di Balai Desa ngoro-Oro. Setelah terbentuk kepengurusan UKM Bangkit dan menyiapkan SDM nya dengan berbagai pelatihan yang diberikan, maka dilanjutkan dengan launching UKM Bangkit yang dihadiri semua pengurus dan anggota UKM bangkit, dihadiri Camat Patuk Gunung kidul, Dinas Pariwisata, kepala LPPM UAD, Kabid PPM dan KKN UAD, para perangkat Desa dan para Kepala Dusun serta tim pengusul program UKM Bngkit.

11. Pelatihan adaptasi Covid-19 kepada masyarakat,

Pada tanggal 29 November 2020 dilakukan pelatihan adaptasi Covid-19 bagi masyarakat termasuk didalamnya adalah pengurus dan para Anggota UKM Bangkit, masyarakat desa Ngoro-Oro, dan pengurus desa dan para kepala dusun.

12. Pembentukan pengurus kelompok sadar wisata dan pembuatan peralatan outbound/ *soft outbound*

Pada tanggal 1-5 Desember 2020 proses pembuatan peralatan outbound dilakukan yang meliputi soft outbound/peralatan outbound seperti ular tangga Covid19, pralon air, ban pelangi tiarap, permainan tradisional seperti egrang, teklek, karung dll. Selain itu juga pembentukan pengurus kelompok sadar wisata yang nantinya akan menjadi pengelola outbound tersebut kedepannya

13. TOT *outbound*

Tanggal 6 Desember 2020 setelah peralatan outbond selesai dibuat, dilakukan simulasi outbond untuk para kelompok sadar wisata agar nantinya ketika mengelola outbond ini para pengelola atau fasilitator dapat menjalankannya dengan baik sesuai prosedurnya.

14. Pelatihan keuangan tahap 2 pengurus UKM Bangkit

Tanggal 8 Desember 2020 dilakukan pelatihan keuangan tahap 2 pengurus UKM Bangkit dihadiri oleh para pengurus UKM Bangkit khususnya sekretaris dan bendahara yang bertugas untuk mengurus keuangan UKM. Seperti sebelumnya pelatihan ini digunakan laptop yang telah disumbangkan kepada Desa Ngoro Oro yang didalamnya telah terpasang perangkat lunak untuk pengelolaan keuangan. Pelatihan keuangan ini diberikan agar pengurus wisata mampu membuat laporan keuangan yang baik.

15. Pelatihan sistem informasi dan pembuatan konten sosmed desa wisata

Tanggal 12 Desember 2020 di Balai desa ngoro-Oro dilakukan pelatihan pengelolaan sistem informasi desa wisata. Sistem informasi ini akan memudahkan dalam melakukan promosi dan pengelolaan lainnya. Peserta dalam pelatihan ini adalah pengurus UKM Bangkit dan kelompok desa wisata. Pelatihan pengelolaan ini dilakukan untuk mendukung keahlian dan keterampilan pengurus dalam mengelola sistem informasi dan media sosial.

16. Pelatihan adaptasi Covid-19 bagi pengelola wisata

Pada tanggal 16 Desember 2020 diadakan pelatihan adaptasi Covid-19 yang dihadiri oleh pengelola wisata. Metode dilakukan dengan ceramah dan praktek bagaimana beradaptasi dan melakukan praktek-praktek pencegahan Covid-19 di daerah wisata.

17. Pelatihan diversifikasi makanan produk lokal (praktek mesin UKM)

Pada tanggal 20 Desember 2020 dilaksanakan pelatihan diversifikasi makanan produk lokal, pelatihan diberikan kepada UKM Bnngkit. Pengolaan makanan dengan menggunakan bahan ubi, jagung, keteloh, pisang, bayam, singkong dll yang menghasilkan berbagai produk makanan seperti bika, broenies, kacang-kacangan, stik, dll.

Tabel 7. Ringkasan Metode Pelaksanaan Kegiatan

No	Kegiatan	Metode
1	Koordinasi dan sosialisasi	Sosialisasi
2	Pelatihan keuangan penggiat wisata	Ceramah (teori) dan praktek
3	FGD pembentukan UKM bangkit yang mewadahi produsen di Ngoro-oro	Ceramah (teori) dan praktek
4	Pembuatan jejaring produsen dan jejaring pemasaran (warung yg bisa menjualkan produk)	Ceramah (teori) dan praktek
5	Pelatihan kewirausahaan bagi anggota UKM Bangkit	Ceramah (teori) dan praktek
6	Pelatihan keuangan bagi pengurus UKM Bangkit	Ceramah (teori) dan praktek
7	Pelatihan Web Sistem Informasi bagi pengurus UKM bangkit	Ceramah (teori) dan praktek
8	Koordinasi pembentukan wahana wisata <i>outbound</i>	Ceramah (teori) dan praktek
9	Survei lokasi-lokasi pengembangan potensi wisata di Desa Ngoro-oro	Praktek ke lokasi
10	Lauching UKM Bangkit Desa Ngoro Oro,	Deklarasi
11	Pelatihan adaptasi Covid-19 kepada masyarakat,	Ceramah (teori) dan praktek
12	Pelatihan sistem informasi dan pembuatan konten sosmed desa wisata	Ceramah (teori) dan praktek
13	Pelatihan diversifikasi makanan produk lokal (praktek mesin UKM)	Ceramah (teori) dan praktek
14	Pelatihan keuangan tahap 2 pengurus UKM Bangkit	Ceramah (teori) dan praktek
15	Pembentukan pengurus kelompok sadar wisata dan pembuatan peralatan <i>outbound/ soft outbond</i>	Ceramah (teori) dan praktek
16	TOT <i>outbound</i>	Praktek (simulasi)
17	Pelatihan adaptasi Covid-19 bagi pengelola wisata	Ceramah (teori) dan praktek

Dari tabel di atas dapat dilihat bahwa metode yang dilakukan adalah metode penyuluhan (ceramah) dan praktek langsung. Setelah pelatihan dilakukan pendampingan. Sampai saat ini mitra sudah mandiri khususnya kegiatan UKM kuliner.

BAB 4. Keluaran yang dicapai (Output)

Keluaran Kegiatan yang dicapai

1. Koordinasi dan sosialisasi

Koordinasi berjalan baik dan sosialisasi rencana pelaksanaan kegiatan PKM Indonesia Bangkit dapat tersampaikan kepada pihak Kepala Desa, warga dan pengiat wisata. Dengan demikian program dapat dilakukan di lokasi PKM atas dukungan mitra dan berbagai pihak terkait. Luaran yang dicapai dari kegiatan ini adalah ditetapkannya rencana pelaksanaan program-program indonesia Bangkit.

Luaran kegiatan ini adalah:

Tabel 8. Rencana kegiatan, waktu pelaksanaan dan sasaran program

Rencana Kegiatan	Tanggal pelaksanaan
Koordinasi dan sosialisasi	Tanggal 16 September 2020 di Balai Desa Ngoro Oro Patuk Gunungkidul Kepala Desa, warga dan pengiat wisata Jurug Gedhe Dihadiri oleh
Pelatihan keuangan pengiat wisata	Tanggal 10 Oktober 2020 di balai Dusun Gembyong Dihadiri oleh pengurus wisata Jurug Gedhe
FGD pembentukan UKM bangkit yang mewadahi produsen di Ngoro-oro	Tanggal 20 Oktober 2020 di warung soto Mager Desa Ngoro Oro dihadiri Warga
Pembuatan jejaring produsen dan jejaring pemasaran (warung yg bisa menjualkan produk)	Tanggal 21 Oktober 2020 (Setelah FGD) Membuat group Whatsapp dihadiri anggota UKM Bangkit yaitu para produsen
Pelatihan kewirausahaan bagi anggota UKM Bangkit	Tanggal 18 November 2020 Balai Desa Ngoro-oro dihadiri Pengurus dan anggota UKM Bangkit
Pelatihan keuangan bagi pengurus UKM Bangkit	Tanggal 18 November 2020 Balai Desa Ngoro-oro dihadiri Pengurus UKM Bangkit
Pelatihan Web bagi pengurus UKM bangkit	Tanggal 19 November 2020 Kampus 3 Universitas Ahmad Dahlan dihadiri oleh para pengurus UKM Bangkit khususnya sekretaris dan bendahara

Koordinasi pembentukan wahana wisata <i>outbound</i>	Tanggal 25 Oktober Balai Desa Ngoro Oro d dihadiri oleh karang taruna, kepala desa dan pengurus desa
Survei lokasi-lokasi pengembangan potensi wisata di Desa Ngoro-oro	26 Oktober 2020 Di lokasi-lokasi pengembangan potensi wisata dihadiri tim Desa Ngoro Oro
Lauching UKM Bangkit Desa Ngoro Oro	26 November 2020 di Balai Desa Ngoro Oro. Dihadiri oleh Kepala Desa Ngoro Oro, LPPM UAD, Rektorat UAD, Camat Pathuk, Dinas Pariwisata Kabupaten Gunungkidul, pengurus dan anggota UKM
Pelatihan diversifikasi makanan produk lokal	26 November 2020 di Balai Desa Ngoro Oro Peserta anggota dan pengurus UKM Bangkit Desa Ngoro Oro
Pelatihan Covid-19 kepada masyarakat	26 November 2020 di Balai Desa Ngoro Oro Peserta anggota dan pengurus wisata Desa Ngoro Oro
Pelatihan Pembuatan konten sosmed	26 November 2020 di Balai Desa Ngoro Oro Peserta pengurus UKM Bangkit Desa Ngoro Oro (sekretaris dan bendahara)
Pelatihan keuangan	27 November 2020 di Balai Desa Ngoro Oro Peserta anggota UKM Bangkit Desa Ngoro oro
Pembuatan wahana <i>outbound</i>	27-30 November 2020 Di Dusun Senggotan Desa Ngoro Oro
TOT <i>outbound</i>	1 Desember 2020 Bertempat di lokasi <i>outbound</i> Dusun Senggotan Peserta adalah pengurus wisata pesonaoutbound
Pembentukan pengurus kelompok sadar wisata Desa Ngoro Oro	1 Desember 2020 Peserta adalah karang taruna, UKM, pemerintah Desa Ngoro Oro
Pelatihan adaptasi Covid-19 bagi pengelola wisata	2 Desember 2020 Peserta kelompok sadar wisata Desa Ngoro Oro

2. Pelatihan keuangan penggiat wisata



Keluaran dari kegiatan ini:

1. Terbentuknya software akuntansi yang sesuai dengan konteks Jurug Gedhe
2. Terbentuknya laporan keuangan secara rutin yang disusun oleh pengurus Jurug Gedhe
3. **FGD pembentukan UKM bangkit yang mewadahi produsen di Ngoro-oro**



Luaran dari kegiatan ini :

1. Terbentuknya pengurus UKM bangkit
2. Teridentifikasinya produk ukm di desa ngoro oro
3. Teridentifikasinya bahan baku local dari desa ngoro ngoro
- 4.
5. **Pembuatan jejaring produsen dan jejaring pemasaran (warung yg bisa menjualkan produk)**



Luaran kegiatan ini:

1. Group Whatsapp yang berisi anggota UKM Bangkit yaitu para produsen sehingga terjalin koordinasi antara pengurus dengan anggota.
2. Didapatkan warung atau toko milik warga sekitar Desa Ngoro Oro yang bisa dijadikan tempat penitipan produk UKM, salah satunya adalah warung soto Mager dan beberapa toko milik warga yang bersedia menyalurkan produk UKM Bangkit Desa Ngoro Oro.

6. Pelatihan kewirausahaan bagi anggota UKM Bangkit



Luaran kegiatan ini:

1. Peningkatan intensi berwirausaha untuk menjalankan UKM.
2. Peningkatan pengetahuan dan ketrampilan berwirausaha pengurus dan anggota UKM bangkit.

7. Pelatihan keuangan bagi pengurus UKM Bangkit



Luaran kegiatan ini:

1. Terbentuknya software akuntansi yang sesuai dengan konteks UKM Bangkit.
2. Terbentuknya laporan keuangan secara rutin yang disusun oleh pengurus UKM Bangkit.

8. Pelatihan Web bagi pengurus UKM bangkit



Luaran kegiatan ini:

Tersedianya sistem informasi portal desa wisata ngoro-ngoro dan reservasi wisata dengan alamat <http://www.ngoro-oro.com>.

9. Koordinasi pembentukan wahana wisata *outbound*



Luaran kegiatan ini:

Terbentuk pengurus sementara wisata pesona *outbound* Senggotan yang berada di wilayah Desa Ngoro Oro.

10. Survei lokasi-lokasi pengembangan potensi wisata di Desa Ngoro-oro



Luaran kegiatan ini:

1. Tersedia lokasi potensi wisata
2. Tersedia media *outbound* yang dapat digunakan untuk pengembangan lokasi potensi wisata

11. Lauching UKM Bangkit Desa Ngoro Oro



Luaran kegiatan ini:

1. Launching UKM Bangkit
2. UKM bangkit sudah mulai aktif dalam kegiatannya
3. Kepengurusan UKM Bangkit sudah aktif

12. Pelatihan adaptasi Covid-19 kepada masyarakat



Luaran kegiatan ini:

1. Masyarakat mendapatkan pengetahuan untuk beradaptasi dengan new normal pada pandemi Covid-19 untuk penerapan protokol kesehatan
2. Masyarakat mendapatkan ketrampilan untuk beradaptasi dengan new normal pada pandemi Covid-19. dengan penerapan protokol kesehatan

13. Pelatihan sistem informasi dan pembuatan konten sosmed desa wisata



Luaran kegiatan ini:

1. Pengetahuan dan ketrampilan penggunaan dan pemanfaatan sistem informasi
2. Pengetahuan dan ketrampilan pembuatan, penggunaan dan pemanfaatan sosial media

14. Pelatihan diversifikasi makanan produk lokal (praktek mesin UKM)



Luaran kegiatan ini:

1. Pengetahuan pembuatan aneka makanan dari olahan bahan lokal
2. Keterampilan pembuatan aneka makanan dari olahan bahan lokal
3. Produk aneka makanan seperti kripik, stik singkong, bika, bolu dari singkong, broenies tepung singkong dll.
4. Pendapatan hasil penjualan produk

15. Pelatihan keuangan tahap 2 pengurus UKM Bangkit



Luaran kegiatan ini:

1. Pengetahuan dan ketrampilan pengelolaan keuangan berbasis soft ware keuangan akuntansi
2. Terbentuknya laporan keuangan secara rutin yang disusun oleh pengurus UKM Bangkit.

16. Pembentukan pengurus kelompok sadar wisata dan pembuatan peralatan outbound/ soft outbond



Luaran kegiatan ini:

1. Terbentuk pengurus kelompok sadar wisata
2. Adanya peralatan-peralatan *outbond* dan adanya wahana outbond

17. TOT outbond



Luaran kegiatan ini:

1. Adanya fasilitator atau trainer outbond dari kelompok sadar wisata
2. Pengetahuan dan ketrampilan dalam pengelolaan *outbond*

18. Pelatihan adaptasi Covid-19 bagi pengelola wisata



Luaran kegiatan ini:

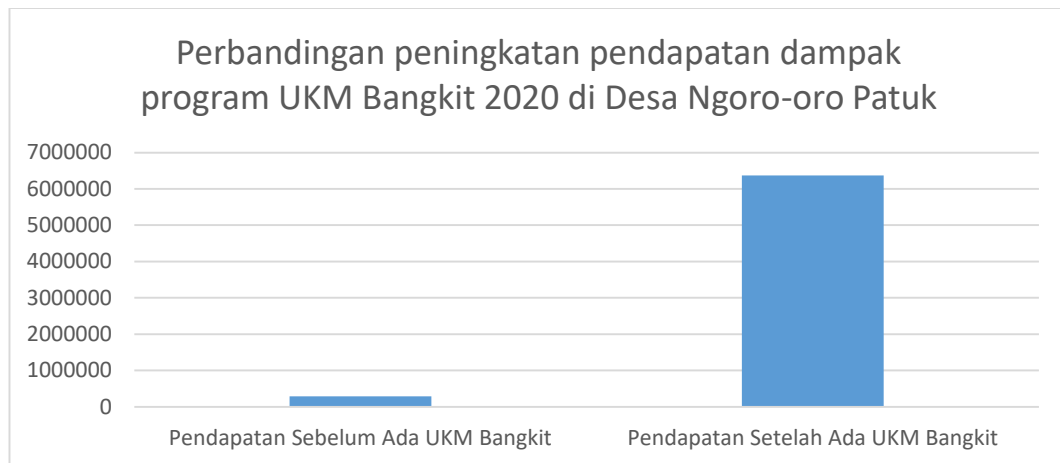
1. Pengelola wisata mendapatkan pengetahuan untuk beradaptasi dengan new normal pada pandemi Covid-19 untuk penerapan protokol kesehatan
2. Pengelola wisata mendapatkan ketrampilan untuk beradaptasi dengan new normal pada pandemi Covid-19 untuk penerapan protokol kesehatan.

Pencapaian pemberdayaan mitra secara singkat dapat dilihat pada tabel berikut ini:

Tabel 9 . Tabel Keberdayaan Mitra Kegiatan PPM

No.	Jenis Mitra	Jenis Keberdayaan	Ada	Tidak
1	Mitra Non Produktif Ekonomi	Pengetahuannya meningkat		
		Keterampilannya meningkat		
		Kesehatannya meningkat		
		Pendapatannya meningkat		
		Pelayanannya meningkat		
2	Mitra Produktif Ekonomi/Perguruan Tinggi	Pengetahuannya meningkat	√	
		Keterampilannya meningkat	√	
		Kualitas produknya meningkat		
		Jumlah produknya meningkat		
		Jenis produknya meningkat	√	
		Kapasitas produksi meningkat		
		Jumlah aset meningkat	√	
		Jumlah omsetnya meningkat		
		Kemampuan manajemennya	√	
		Keuntungannya meningkat	√	
		Produk tersertifikasi		
		Produk terstandarisasi		
		Unit usaha berbadan hukum		
Jumlah wirausaha baru mandiri				

Hasil Peningkatan pendapatan setelah ada kegiatan hibah UKM Bangkit



Hasil Perhitungan perbedaan pendapatan 1 bulan sebelum dan 1 bulan setelah ada UKM Bangkit pada salah 1 tempat penitipan produk UKM bangkit yaitu warung soto. Hasil menunjukkan bahwa Terdapat perbedaan pendapatan sebelum ada UKM Bangkit dan setelah ada UKM Bangkit.

Hasil peningkatan intensi berwirausaha dapat dilihat pada hasil berikut ini :

Paired Samples Statistics

	Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1 Pre	68.2778	18	6.04693	1.42528
Post	75.5000	18	7.11461	1.67693

Hasil di atas menunjukkan nilai rata-rata intensi berwirausaha pada anggota UKM Bangkit pada pretest 68,277 < posttest 75,50. Dengan demikian **ada perbedaan rata-rata intensi berwirausaha sebelum diberi pelatihan kewirausahaan dan sesudah diberi pelatihan kewirausahaan** yang artinya terjadi peningkatan intensi berwirausaha pada anggota UKM Bangkit.

Paired Samples Test

	Paired Differences					t	df	Sig. (2-tailed)
	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference				
				Lower	Upper			
Pair 1 Pre - Post	-7.22222	6.35754	1.49849	-10.38375	-4.06069	-4.820	17	.000

Berdasarkan analisis di atas menunjukkan bahwa nilai signifikansi adalah 0,000 ($p < 0,01$) sehingga dapat disimpulkan ada perbedaan yang sangat signifikan rata-rata antara intensi berwirausaha pretest dengan intensi berwirausaha posttest yang artinya **“Ada pengaruh pelatihan kewirausahaan dalam meningkatkan intensi (niat) berwirausaha pada anggota UKM Bangkit”**

Tabel 10. Luaran hibah

Luaran	Status
Prosiding seminar Nasional	Seminar sudah terlaksana 30 November 2020, Jurnal Logista Vol.4 No. 2 Tahun 2020 (Review ke-2) (sinta 4) “Penguatan Ekonomi Dan Kebangkitan Ukm “Bangkit” Di Era Kenormalan Baru Covid-19”
Video	https://youtu.be/s9V9tzSbis4
Modul	Modul Soft Outbond Desa Wisata Ngoro-oro Patuk Gunung Kidul ISBN : 978-623-7550-65-5 Modul SI Ngoro-oro Modul SI Keuangan
HKI Ular tangga Covid-19	Sudah terbit Sertifikat No. EC00202047726
Media massa cetak/online	Sudah terbit a. https://lppm.uad.ac.id/inovasi-uad-untuk-kembangkan-ngoro-oro-menuju-desa-wisata-sehat-di-tengah-pandemi-covid-19/ b. https://inilahjogja.com/inovasi-uad-yogyakarta-di-tengah-pandemi-covid-19/ c. https://www.timesindonesia.co.id/read/312684/20201129/195232/uad-ikut-kembangkan-desa-wisata-sehat-ngoro-oro-gunungkidul/

	<ul style="list-style-type: none"> d. https://www.krjogja.com/berita-lokal/diy/gunungkidul/ngoro-oro-patuk-inovasi-menuju-desa-wisata-sehat/ e. http://beritanet.id/2020/12/01/jadikan-ngoro-oro-desa-wisata-sehat-saat-pandemi-dosen-uad-kembangkan-inovasi-ini/ f. https://www.wartajogja.id/2020/11/inovasi-di-masa-pandemi-covid-19-dosen.html?m=1 g. https://www.jogpaper.net/2020/11/30/uad-kembangkan-ngoro-oro-jadi-wisata-sehat/ h. https://www.jogjagrid.com/2020/11/dosen-uad-kembangkan-ngoro-oro-jadi.html?m=1
Jurnal Nasional Terakreditasi	Dinamisia : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (Submit) “Penyuluhan dan pelatihan kewirausahaan sebagai upaya peningkatan intensi berwirausaha pada UKM Bangkit”

Pengukuran Kepuasan Mitra

Hasil pengukuran kepuasan mitra dengan dua katagori yaitu puas dan tidak puas. Dikatakan puas apabila skor yang diperoleh lebih atau sama dengan dari 70% (22.04) dari total skor (32), dikatakan kurang puas apabila kurang dari 70% (22.04) dari total skor (32). Hasil dari pengukuran diperoleh 100% mitra merasa puas terhadap kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan kepada mitra.

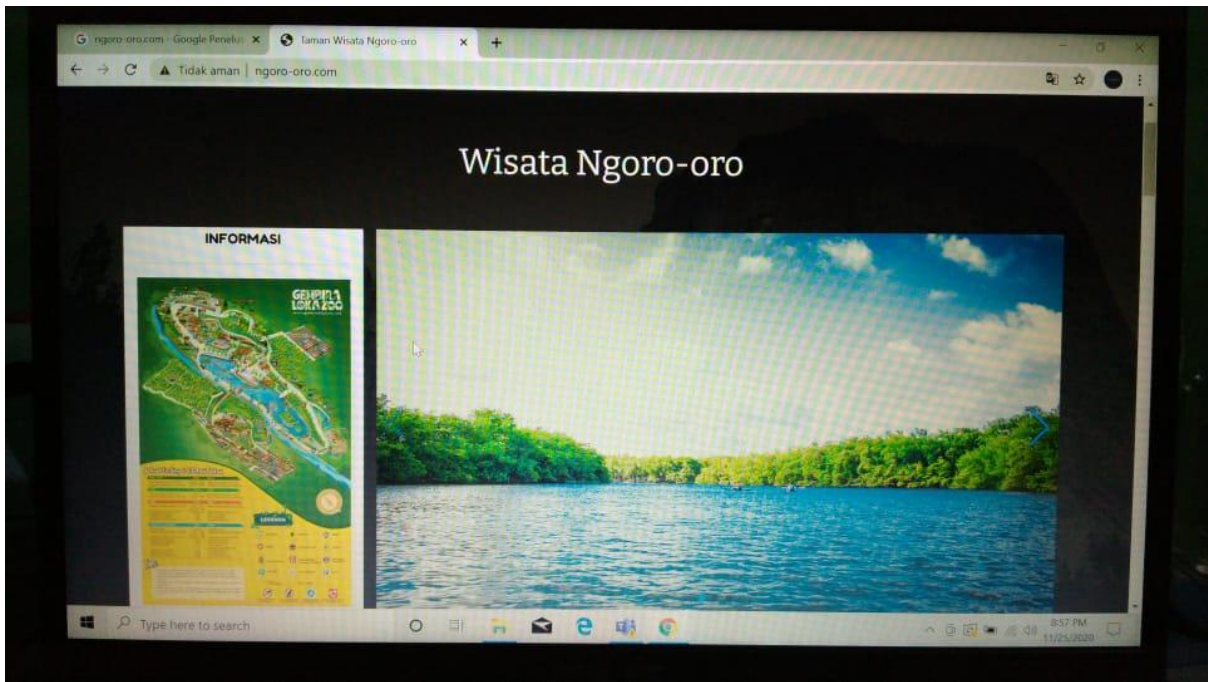
BAB 5. Manfaat yang Diperoleh

5.1. Hasil yg dilakukan kepada mitra

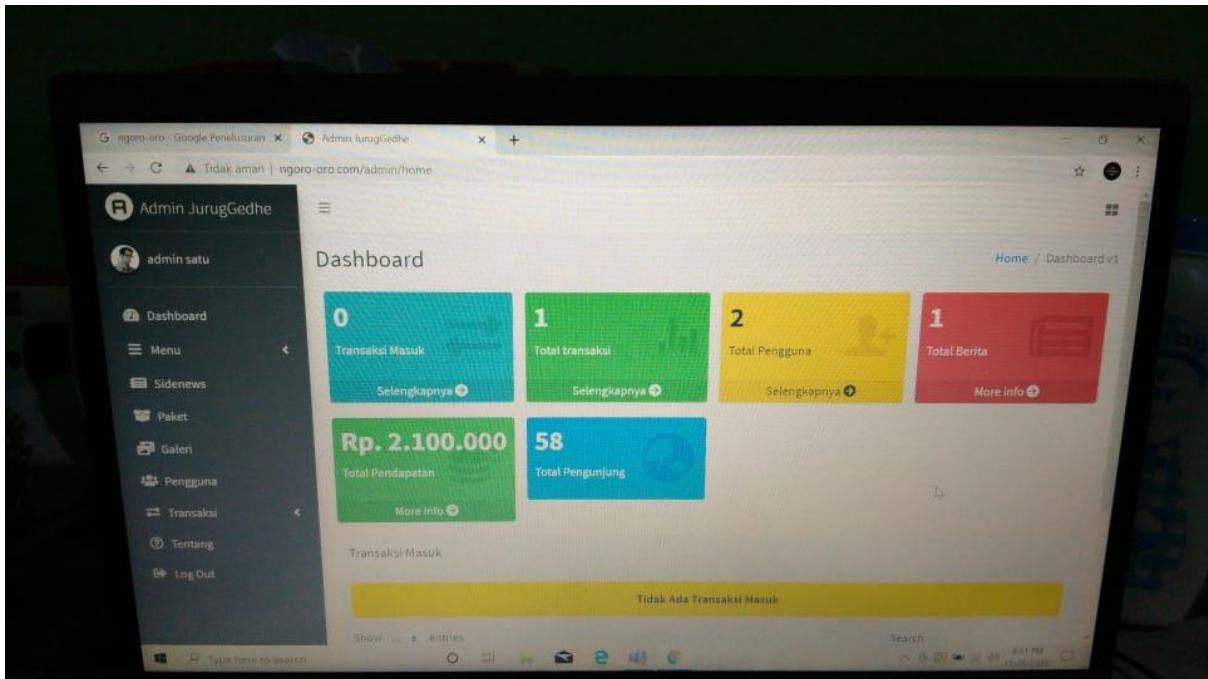
Dampak Ekonomi dan Sosial berupa peningkatan pada mitra

Pada saat observasi awal kegiatan penyusunan proposal, fokus kegiatan ini hanya pada satu tempat wisata di Desa Ngoro-oro yaitu Jurug Gedhe, akan tetapi dalam perkembangannya Desa -oro dan Dinas Pariwisata Gunungkidul menghendaki kegiatan tersebut meluas dengna lingkup desa. Sektor wisata sampai saat ini belum bisa dibuka kembali karena memang belum ada izin dari dinas pariwisata Gunung Kidul dan Puskesmas setempat terkait protokol kesehatan Covid-19 karena kendala kelengkapan sarana prasarana pencegahan Covid-19, prosedur yang diterapkan dan kesiapan pokdarwis. Program PKM ini sampai hampir 2 bulan pelaksanaan masih berfokus pada mempersiapkan SDM untuk siap membuka kembali objek wisata. Selain itu kegiatan PKM ini juga meluas ke lingkup desa yaitu mempersiapkan objek wisata lain di Desa Ngoro-oro yaitu Sungai Senggotan.

Objek Wisata Sungai Senggotan menawarkan pemandangan alam. Objek Wisata ini akan dikembangkan menjadi wahana soft outbone permainan air untuk melengkapi Jurug Gedhe yang memiliki wahana fisik untuk outbone. Rencana dari Pemerintah Desa Ngoro-oro bahwa semua objek wisata termasuk Jurug Gedhe dan Sungai Senggotan nanti akan dikelola bersama di tingkat Desa Ngoro-oro di bawah UKM Bangkit sehingga nanti ada paket-paket wisata yang ditawarkan tidak hanya objek wisata alam tetapi termasuk budaya dan kuliner. Untuk menunggu objek wisata diijinkan dibuka kembali dari para pengelola wisata (POKDARWIS) didampingi oleh tim PKM UKM Bangkit untuk meningkatkan kemampuan kapasitas organisasi dengan diberi pelatihan keterampilan manajemen keuangan dan pelaporan keuangan, pemanfaatan SI untuk promosi dan pemasaran, pengelolaan web dan nanti pelatihan adaptasi Covid-19. Kegiatan dilakukan secara sinkron dan asinkron dengan menggunakan grub WA. Pengelola objek wisata di Desa Ngoro-oro dibekali dengan SI Portal Objek Wisata dan SI Reservasi Wisata. Pemberian sistem informasi untuk mendukung last contact economy dan pengembangan dunia pariwisata ke depannya.



Gambar 5.1 interface SI Reservasi



Gambar 5.2. interface SI Portal Objek Wisata

Kelompok produktif atau usaha kecil menengah hampir semuanya tidak berproduksi selama Pandemi Covid-19. Berdasarkan pertimbangan tersebut Bapak Kepala Desa membentuk UKM baru dengan nama UKM Bangkit untuk mengkoordinasi seluruh potensi yang ada di Desa Ngoro-oro. UKM Bangkit bersistem seperti unit usaha milik bersama/koperasi yang memiliki tugas menampung, memasarkan, dan mempromosikan semua potensi yang ada di Desa Ngoro-oro. Satu bulan setengah di awal kegiatan, PKM ini baru berkonsentrasi pada kebangkitan sektor ekonomi produksi pangan, karena memang sektor pariwisata belum memungkinkan untuk mendapatkan pengunjung yang datang ke lokasi wisata, yaitu Jurug Gedhe. Hasil peningkatan motivasi berwira usaha belum dapat disampaikan karena post test belum diambil. Data post test baru akan diambil direncanakan pada tanggal 26 November 2020 pada saat agenda diversifikasi makanan lokal. Skala yang digunakan adalah skala psikologi sehingga membutuhkan waktu untuk mengendapkan pengetahuan yang diperoleh.

Untuk sementara sampai dilaporkannya kegiatan ini capaian indikator yang telah diukur adalah sebagai berikut :

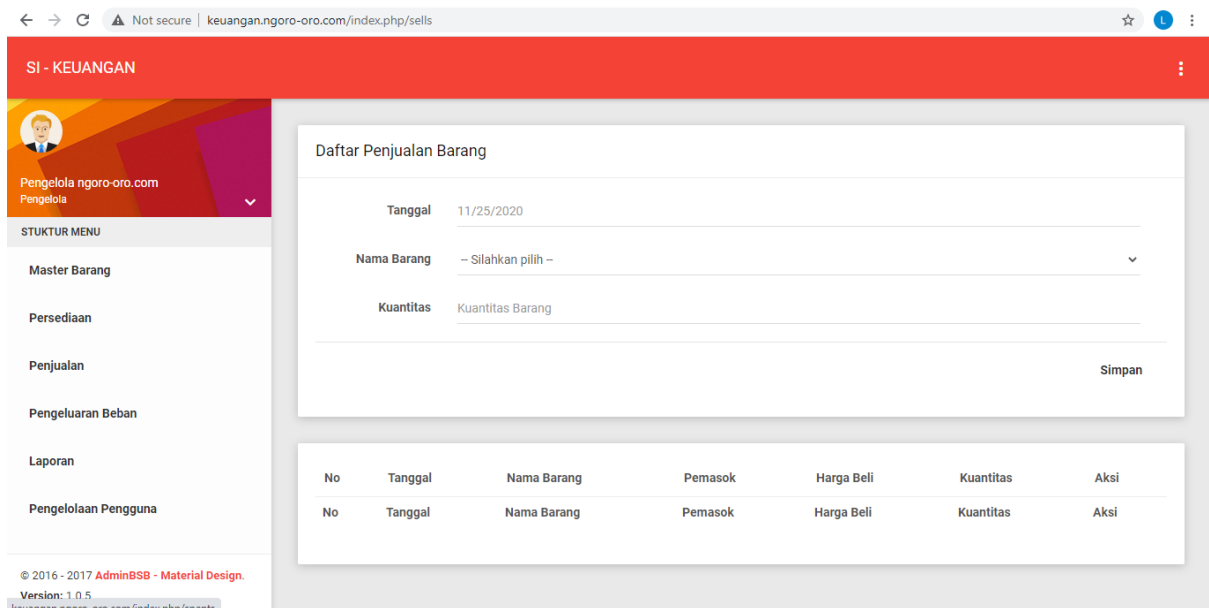
Tabel 9. Permasalahan dan indikator ketercapaian

No	Bidang Permasalahan yang akan diselesaikan	Kegiatan	Indikator
1	Pemanfaatan IT masih rendah, Penurunan permintaan, Pemasaran Produk Yang Terbatas dan Peningkatan Kapasitas SDM	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengembangan SI Resevasi (portal wisata) 2. Pengembangan Web Site 3. Pengembangan Platform Ecommers 4. Pengembangan Sosial Media 	<p>Tersedia :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. SI Reservasi/portal & profil 2. Website 3. Media Sosial (FB,IG, WA-grup) 4. Shoopee (akun UKM Bangkit) <p>Akun-akun tersebut sudah aktif diisi konten untuk <i>soft promotion</i></p>
2	Inovasi produk kuliner kurang	Memberikan Mesin pembuat kripik, mesin peniris minyak, sealer, dan plastik kemasan	<p>Tersedia :</p> <p>Mesin pembuat kripik, mesin peniris minyak, sealer, dan plastik kemasan</p> <p>Pemasukan untuk anggota UKM</p>
3	Akses rendah Bahan Baku dan Pemanfaatan Sistem Informasi Keuangan yang kurang	<p>Pembangunan jejaring dan optimalisasi WA-grup pemasok bahan baku pembuatan makanan ankringan dan kripik</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pemberian Media Komunikasi (Komputer, modem, printer, web site) 2. Pemberian Sistem Informasi Pengelolaan Usaha Kecil 3. Pemberian Sistem Informasi Akuntansi (keuangan) 	<p>Tersedia 2 jejaring</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Produsen 2. Toko (pemasar/titip dagangan UKM Bangkit) <p>Tersedia laptop, printer, modem, kamera, (masing-masing 1)</p> <p>Tesedia SI keuangan dan pengelolaan usaha kecil</p> <p>Hasil post test menunjukkan Peningkatan 60% pengetahuan dari pada pre test</p>

		<ol style="list-style-type: none"> 1. Pelatihan penyusunan laporan keuangan UMKM sederhana berdasar SAK EMKM 2. Pelatihan penggunaan Software (SI) Akuntansi 3. Pelatihan pemanfaatan SI Pengelolaan Usaha Kecil 	Ada peningkatan pengetahuan sebelum dan sesudah intervensi (<i>pre-post</i>)
6	Protokol kesehatan dan keselamatan di tempat wisata di era Covid-19 belum terbangun	<p>Pelatihan Protokol K3 Covid-19 dan resiko penularannya di Objek Wisata Objek Wisata pada masyarakat</p> <p>Penyuluhan dan pelatihan pada warga tentang Covid-19 dan resiko penularannya di Objek Wisata dan adaptasi new normal</p>	Ada (tersusun) protokol K3 di Era New Normal Covid-19 (terlampir)

Selain itu, berdasarkan evaluasi pelatihan manajemen keuangan dan sistem informasi akuntansi diperoleh hasil pengukuran ketercapaian program pelatihan sebagai berikut :

1. Peningkatan pengetahuan terkait dengan akun-akun yang ada dalam laporan keuangan. Hal tersebut terlihat dari hasil posttest yang menunjukkan peningkatan 60% dari pretest.
2. Peningkatan komitmen untuk menggunakan software akuntansi. Peserta merasa bahwa dengan adanya laporan keuangan, bisnis dapat semakin berkembang.
3. Peningkatan pengetahuan serta kemampuan dalam menggunakan software akuntansi.
4. Peningkatan pengetahuan terkait akun-akun laporan keuangan, khususnya terkait transaksi konsinyasi.
5. Kesungguhan untuk menggunakan software akuntansi. Kesungguhan tersebut terlihat dari antusiasme pengurus dalam memberikan saran perbaikan terhadap software tersebut. Perbaikan tersebut bertujuan agar software dapat memberikan kebermanfaatan yang maksimal terhadap perkembangan bisnis UKM Bangkit



Gambar 5.3. Interface Software (SI) Akuntansi

DAFTAR JENIS PRODUK (BARANG), WARUNG, BAHAN BAKU "UKM BANGKIT NGORO-ORO"			
No.	Jenis produk (Barang)	List toko/warung yang bisa dititipi	List penyedia bahan baku untuk UKM
1.	Kembang goyang	25 Warung jurusan patuk-nglanggeran	Tepung beras, tepung kanji
2.	Cripping tales	Warung karomi	Tales
3.	Kue	Warung atun	Tepung beras, tepung jagung, tepung ketela
4.	Risoles	Warung terbah	Tepung terigu, wortel, tepung panir
5.	Nogosari	Warung Bu Seni Patuk	Tepung beras, pisang
6.	Wungkusan jagung	Warung soto mager	Jagung
7.	Kripik pisang		Pisang
8.	Kripping singkong		Singkong
9.	Soto		Daging ayam atau daging sapi
10.	Gorengan		Tepung terigu, tepung tapioka
11.	Manggleng		Singkong
12.	Marning		Jagung
13.	Empon-empon		Rempah-rempah
14.	Kacang bawang		Kacang
15.	Kacang telur		Kacang
16.	Stik jagung		Jagung
17.	Pangsit jagung		Jagung
18.	Aneka olahan hasil pertanian		Semua olahan hasil pertanian

Tabel 10. Hasil pengukuran Indikator ketercapaian bidang ekonomi dan sosial

No	Lingkup sektor usaha	Base line indikator	Target Capaian Sesuai Proposal	Hasil Pengukuran
1	Jumlah kunjungan wisata	Sebelum Covid-19 : 3-4 kali Setelah Covid-19 : 0 10-15 kunjungan rata-rata perhari di akhir pekan	Dari 0 kunjungan menjadi 3 (bulan pertama) Rata-rata 5 orang (bulan ke 2) Rata-rata 10 orang (bulan ke 3)	5 orang dalam 1 bulan Periode pengukuran 10 Oktober - 20 November 2020 Pengunjung datang untuk aktifitas foto dan minum di warung, tidak turun ke jurug (Catatan pengujung dititip warung terdekat)
2	Omset sektor kuliner	Sebelum Covid-19 : Rp 1.500.000,- Setelah Covid-19 : 0	Dari 0 rupiah menjadi bisa membuka warung kembali dan memiliki masukan/pemdapatan (>0 rupiah)	Rp 214.000,- (data terlampir) (dihitung dari 10 orang anggota UKM dalam 1 minggu setelah dilakukan FGD) Pemasukan UKM Bangkit November – 2 Desember 2020 Rp 5.765.000,-
3	Jumlah wahana fisik Outbound	3 wahana	5 wahana	Bertambah 2 wahana (Wahana Tali, permainan air dan Ban Rintang)
4	Wahana soft outbound	3 wahana outbound kesehatan	tambah 2 permainan promosi kesehatan monopoli dan ular	Tersedia : •Modul <i>ice breaking</i> dan permainan air sungai

			tangga kesehatan, 2 set engklek, 2 set enggrang	<ul style="list-style-type: none"> • Alat permainan tradisional • Permainan Promosi kesehatan (monopoli dan ular tangga kesehatan)
5	Makanan khas untuk oleh-oleh	Singkong, talas, rambak, legendar	Bertambah 3 jenis inovasi diversifikasi makanan lokal	Bertambah 3 jenis kripik (singkong, pisang, bayam), bolu singkong, brownies singkong, stik singkong-keju

5.2 Kontribusi Mitra terhadap pelaksanaan

Dalam kegiatan PKM ini mitra yaitu kelompok sadar wisata yang terdiri dari para pemuda di Desa Ngoro-oro banyak membantu dalam mendampingi UKM Kuliner (produsen makanan) yang terkendala usia, kecakapan teknologi dan mobilitas.

Peran kelompok pemuda tersebut

1. Membantu mencari jejaring pemasaran (toko-toko) dan meminta izin untuk dapat menitipkan dagangan bagi para produsen (UKM Kuliner)
2. Berperan aktif dalam aplikasi SI baik keuangan, Portal Wisata, web site, dan media sosial.
3. Penghubung antara anggota UKM dengan TIM

Sedangkan peran dari pemerintah desa sangat besar. Bapak Kepala Desa mendukung penuh pelaksanaan kegiatan, memberikan saran-saran untuk perbaikan dan pengembangan program agar lebih tepat sasaran, memberikan izin lokasi, menngajak masyarakat aktif dalam kegiatan dengan tim UKM, serta menjamin keberlanjutan program yang sudah dilaksanakan. Selain itu Kepala Desa menyambut baik dan mendukung adanya keterlibatan dinas pariwisata untuk lebih meningkatkan pemberdayaan masyarakat di bidang desa wisata kesepannya.

Pak Camat Patuk Gunungkidul mendukung penuh kegiatan di Desa Ngoro-oro dengan datang meninjau pelaksanaan kegiatan pelatihan secara langsung. Dinas Pariwisata Kabupaten Gunungkidul mendukung penuh pengembangan Desa Ngoro-oro karena memang desa ini memiliki potensi yang banyak dan terletak di jalur pariwisata di Kabupaten Gunungkidul, diantaranya adalah Gunung Api Purba Nglanggeran yang memang sudah terkenal secara nasional.

BAB 6. Faktor yang menghambat/Kendala, Faktor yang mendukung dan Tindak Lanjut

6.1 Faktor yang Menghambat/ Kendala

Pada setiap kegiatan yang dilaksanakan dalam PKM Indonesia Bangkit ini terdapat beberapa hambatan atau kendala yang dijabarkan sebagai berikut :

Tabel 11. Hambatan kegiatan

Kegiatan	Hambatan
Pelatihan keuangan pengiat wisata: diwakilkan oleh Jurug gedhe	Software yang digunakan masih harus menggunakan laptop sehingga dirasa kurang praktis
Sosialisasi kegiatan dan pembentukan pengurus UKM Bangkit	<ol style="list-style-type: none">1. Tidak semua bahan baku tersedia di desa Ngoro-oro2. Beberapa bahan baku tersedia tergantung pada musim3. SDM belum memiliki ketrampilan memanfaatkan IT dan sosial media untuk media pemasaran on line4. Para pelaku UKM belum memiliki ketrampilan majemen keuangan / akuntansi keuangan
Pelatihan keuangan bagi pengurus UKM Bangkit	Terdapat transaksi konsinyasi yang belum dapat dicatat dengan software tersebut
Sosialisasi kegiatan dan pembentukan pengurus Pesona Outbond Senggotan	<ol style="list-style-type: none">1. SDM yang belum terlatih dalam mengelola wahana wisata outbond2. Sarana prasarana kegiatan outbond yang belum tersedia

6.2 Faktor yang Mendukung

Faktor pendukung dalam pelaksanaan kegiatan PKM Indonesia Bnagkit ini sangat banyak dibandingkan dengan faktor penghambat. Berikut adalah faktor pendukung pelaksanaan kegiatan PKM Indonesia Bangkit :

Tabel 12. Pendukung kegiatan

Kegiatan	Faktor yang mendukung
Pelatihan keuangan pengiat wisata: diwakilkan oleh Jurug gedhe	<ol style="list-style-type: none"> 1. Semangat pengurus dalam melakukan pelaporan keuangan 2. Fasilitas berupa perangkat untuk melakukan pelaporan keuangan 3. Pelaporan keuangan diharapkan mampu mendorong kemajuan usaha
Sosialisasi kegiatan dan pembentukan pengurus UKM Bangkit	<ol style="list-style-type: none"> 1. Semangat para masyarakat untuk memajukan UKM di desa Ngoro-oro 2. Dukungan dan komitmen kepala desa untuk memajukan UKM dan meningkatkan ekonomi masyarakatnya 3. SDM yang tersedia 4. Bahan baku yang tersedia 5. Desa Ngoro-oro memiliki food court yang bisa digunakan untuk menjual hasil UKM 6. Masyarakat mendukung gerakan belanja pada warung tetangga 7. Masyarakat sudah memiliki jadwal rutin pertemuan antar UKM yang difasilitasi oleh Desa 8. Adanya potensi tempat wisata yang dapat dikembangkan di Desa Ngoro Oro
Pelatihan keuangan bagi pengurus UKM Bangkit	<ol style="list-style-type: none"> 1. Semangat pengurus dalam melakukan pelaporan keuangan 2. Fasilitas berupa perangkat untuk melakukan pelaporan keuangan 3. Pelaporan keuangan diharapkan mampu mendorong kemajuan usaha

Sosialisasi kegiatan dan pembentukan pengurus Pesona Outbond Senggotan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Semangat remaja untuk memajukan sektor wisata di desa Ngoro-oro 2. Dukungan dan komitmen kepala desa untuk meningkatkan ekonomi masyarakatnya melalui sektor wisata 3. SDM yang tersedia 4. Potensi alam yang mendukung 5. Adanya UKM yang bisa saling mendukung terlaksananya pengembangan wisata
--	---

6.3 Solusi dan Tindak Lanjutnya

Berdasarkan dari faktor penghambat dan pendukung yang teranalisis dalam pelaksanaan PKM Indonesia Bangkit ini maka dilakukan solusi dan rencana tindak lanjut sebagai berikut :

Tabel 13. Hambatan dan Solusi

Hambatan	Solusi dan Tindak lanjut
Software yang digunakan masih harus menggunakan laptop sehingga dirasa kurang praktiss	solusi: tim mengembangkan software yang dapat diakses melalui ponsel dan pendampingan berkelanjutan
<ol style="list-style-type: none"> 1. Tidak semua bahan baku tersedia di desa Ngoro-oro 2. Beberapa bahan baku tersedia tergantung pada musim 3. SDM belum memiliki ketrampilan memanfaatkan IT dan social media untuk media pemasaran on line 4. Para pelaku UKM belum memiliki ketrampilan majemen keuangan / akuntansi keuangan 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Melakukan identifikasi bahan baku yang ada di sekitar wilayah Ngoro oro yang dapat diajak bekerja sama dalam menyediakan bahan baku 2. Menggunakan bahan baku yang tidak bersifat musiman, seperti pisang, singkong, coklat dan bahan baku lainnya. 3. Melakukan pelatihan IT dan pengelolaan sosial media kepada pengurus UKM untuk melakukan pemasaran online. 4. Melakukan pelatihan manajemen keuangan /akuntansi keuangan

Terdapat transaksi konsinyasi yang belum dapat dicatat dengan software tersebut	solusi: dilakukan perbaikan dan penambahan menu untuk transaksi konsinyasi
1. SDM yang belum terlatih dalam mengelola wahana wisata <i>outbound</i> 2. Sarana prasarana kegiatan <i>outbound</i> yang belum tersedia	1. Melakukan kembali pelatihan pengelolaan wahana wisata <i>outbound</i> 2. Membangun sarana prasarana <i>outbound</i> dengan akses dana pkm yang lain

6.4 Rencana dan Langkah Strategis agar kegiatan dapat berkelanjutan

Langkah langkah strategis untuk realisasi selanjutnya adalah:

1. Bekerjasama dengan Dinas Pariwisata Kabupaten Gunungkidul untuk memberikan penguatan dalam hal manajemen wisata khususnya wisata alam yang dikelola menjadi wisata *outbound* dan juga wisata kuliner yang dikembangkan di Desa Ngoro Oro .
2. Menggandeng karang taruna dan pengurus wisata Desa Ngoro Oro sebagai pengelola wisata di Desa Ngoro Oro
3. Melakukan kerjasama dengan Dinas kesehatan dan Industri sehingga semua produk dapat memiliki PIRT
4. Melakukan kerjasama dengan toko, warung yang ada di sekitar Ngoro Oro bahkan di luar Ngoro Oro yang dapat menjadi tempat penjualan produk UKM
5. Mengelola potensi alam di Desa Ngoro Oro menjadi tujuan wisata
6. Menyiapkan *softwere*, *hardwere* dan pelatihan pendukung yang dibutuhkan oleh pengurus UKM dan wisata untuk mendukung kinerjanya.

Bab 7 Kesimpulan Dan Saran

1.1 Kesimpulan

Pelaksanaan program PPM Indonesia Bangkit telah dilaksanakan sampai tahap akhir sesuai perencanaan yang dilakukan. Kegiatan meliputi koordinasi dan sosialisasi, pelatihan keuangan penggiat wisata, FGD pembentukan ukm bangkit yang mewadahi produsen di ngoro-oro, pelatihan kewirausahaan bagi anggota ukm bangkit, pelatihan keuangan bagi pengurus ukm bangkit, pelatihan web bagi pengurus UKM bangkit, dan koordinasi pembentukan wahana wisata outbound survei lokasi-lokasi pengembangan potensi wisata di desa Ngoro-Oro dan beberapa program penyerta lainnya. Program-program tersebut dalam pelaksanaannya berjalan lancar walaupun ada kendala-kendala yang menyertainya tetapi bisa diatasi dan selanjutnya akan diikuti program-program berikutnya dengan tetap mendampingi dan mencari dana pendamping (hibah) yang lain. Pengembangan jejaring juga akan terus diusahakan agar pengembangan mitra menjadi optimal

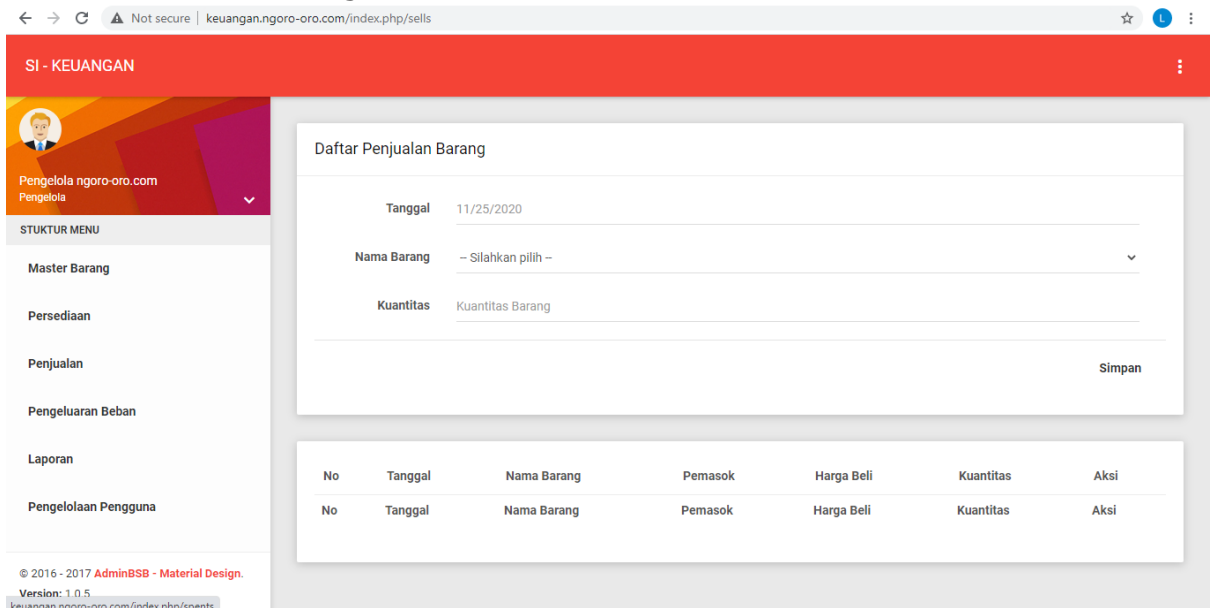
1.2 Saran

Perlu adanya komitmen dan kerjasama dari berbagai pihak agar program-program ini dapat berjalan lancar dan berkesinambungan. Masyarakat diharapkan dapat berpartisipasi secara maksimal sehingga peran mitra dan warga dapat berkolaborasi dengan baik dengan tim pengusul dan menghasilkan output dan outcome yang maksimal.

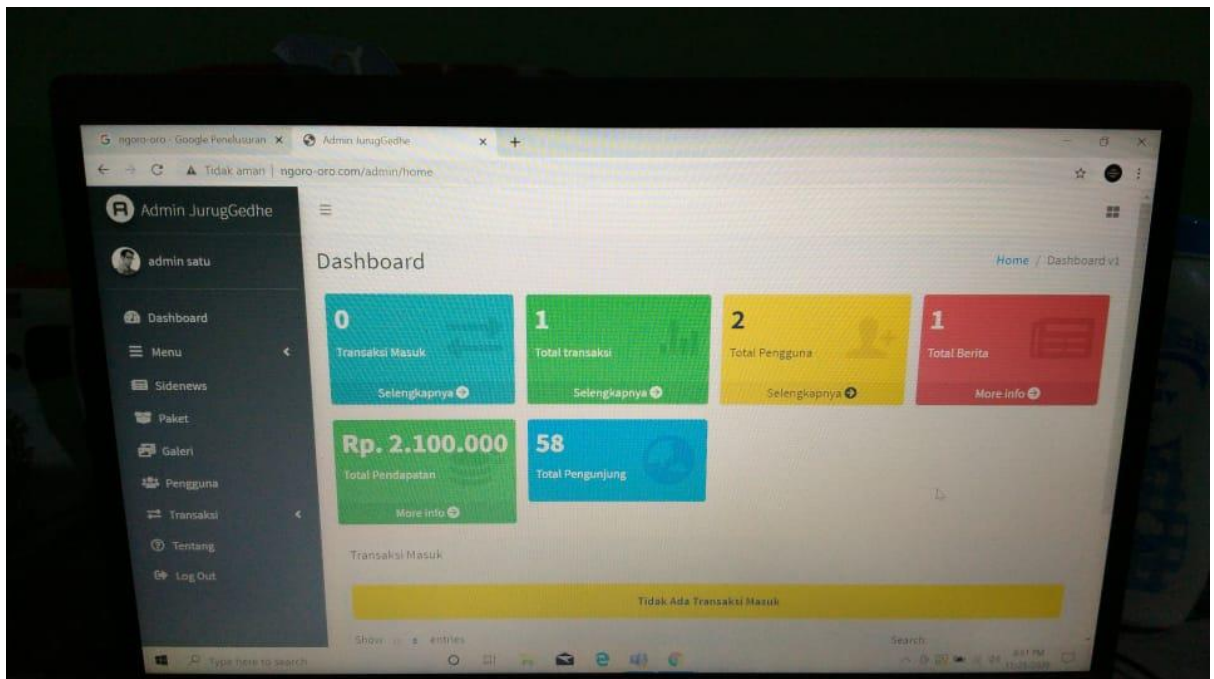
Lampiran

Luaran Hibah

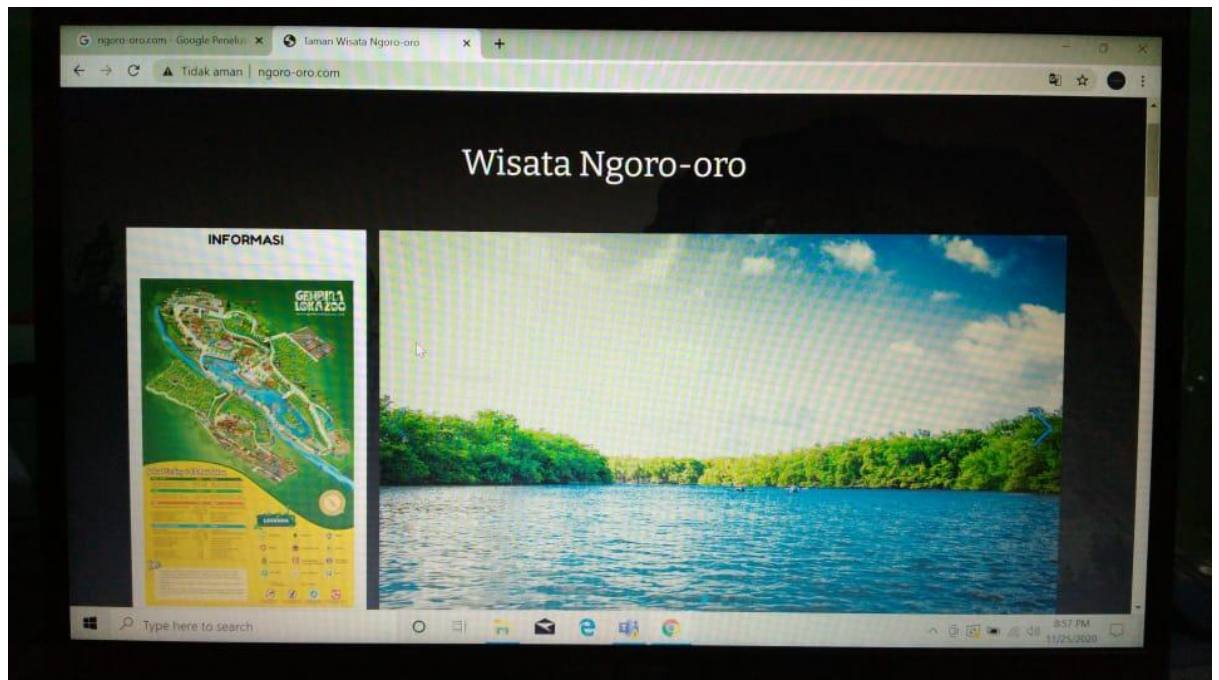
1. Sistem Informasi Keuangan



2. Sistem informasi Prtal desa wisata



3. Sistem informasi Reservasi Desa Wisata



4. Desain Permainan Ular tangga Raksasa Covid19 untuk wahana soft outbone



5. HKI ular tangga raksasa Covid19


REPUBLIK INDONESIA
KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA

SURAT PENCATATAN CIPTAAN

Dalam rangka perlindungan ciptaan di bidang ilmu pengetahuan, seni dan sastra berdasarkan Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2014 tentang Hak Cipta, dengan ini menerangkan:

Nomor dan tanggal permohonan : EC00202047726, 10 November 2020

Pencipta

Nama : **Surahma Asti Mulasari, S.Si. M.Kes, Tri Wahyuni Sukei dkk**
Alamat : Perumahan Sidorejo Gang Nakula No. 161 Ngestiharjo, Kasihan, Bantul, D.I. Yogyakarta, Bantul, DI YOGYAKARTA, 55182
Kewarganegaraan : Indonesia

Pemegang Hak Cipta

Nama : **Surahma Asti Mulasari, S.Si. M.Kes, Tri Wahyuni Sukei dkk**
Alamat : Perumahan Sidorejo Gang Nakula No. 161 Ngestiharjo, Kasihan, Bantul, D.I. Yogyakarta, Bantul, DI YOGYAKARTA, 55182
Kewarganegaraan : Indonesia

Jenis Ciptaan : **Seni Gambar**
Judul Ciptaan : **ULAR TANGGA COVID-19**
Tanggal dan tempat diumumkan untuk pertama kali di wilayah Indonesia atau di luar wilayah Indonesia : 22 Oktober 2020, di Yogyakarta

Jangka waktu perlindungan : Berlaku selama hidup Pencipta dan terus berlangsung selama 70 (tujuh puluh) tahun setelah Pencipta meninggal dunia, terhitung mulai tanggal 1 Januari tahun berikutnya.

Nomor pencatatan : 000216470

adalah benar berdasarkan keterangan yang diberikan oleh Pemohon.
Surat Pencatatan Hak Cipta atau produk Hak terkait ini sesuai dengan Pasal 72 Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2014 tentang Hak Cipta.

a.n. MENTERI HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA
DIREKTUR JENDERAL KEKAYAAN INTELEKTUAL


Dr. Freddy Harris, S.H., LL.M., ACCS.
NIP. 196611181994031001



LAMPIRAN PENCIPTA

No	Nama	Alamat
1	Surahma Asti Mulasari, S.Si. M.Kes	Perumahan Sidorejo Gang Nakula No. 161 Ngestiharjo, Kasihan, Bantul, D.I. Yogyakarta
2	Tri Wahyuni Sukesi	Dusun Lojajar RT.003/RW.022 Sinduharjo, Ngaglik, Sleman, D.I. Yogyakarta
3	Sulistiyawati	Sepat, RT.005/RW.002, Ngoro-oro, Patuk, Gunungkidul, D.I. Yogyakarta
4	Lu'lu' Nafiat	Dongkelan RT.002 No 39 Panggungharjo, Sewon, Bantul, D.I. Yogyakarta
5	Rokhmayanti	Perum BAP 36 Bayen RT/RW: 007/002 Purwomartani, Kalasan, Sleman, D.I. Yogyakarta
6	Herman Yuliansyah	Perumahan Graha Nirmala F17, Jeblog, Tirtonirmolo, Kasihan, Bantul, D.I. Yogyakarta
7	Fatwa Tentama	Sidorejo No 002, RT.006, Ngestiharjo, Hasihan, Bantul, D.I. Yogyakarta
8	Siti Kurnia Widi Hastuti	Pedes AM X RT.002 Argomulyo, Sedayu, Bantul, D.I. Yogyakarta


LAMPIRAN PEMEGANG

No	Nama	Alamat
1	Surahma Asti Mulasari, S.Si. M.Kes	Perumahan Sidorejo Gang Nakula No. 161 Ngestiharjo, Kasihan, Bantul, D.I. Yogyakarta
2	Tri Wahyuni Sukesi	Dusun Lojajar RT.003/RW.022 Sinduharjo, Ngaglik, Sleman, D.I. Yogyakarta
3	Sulistiyawati	Sepat, RT.005/RW.002, Ngoro-oro, Patuk, Gunungkidul, D.I. Yogyakarta
4	Lu'lu' Nafiat	Dongkelan RT.002 No 39 Panggungharjo, Sewon, Bantul, D.I. Yogyakarta
5	Rokhmayanti	Perum BAP 36 Bayen RT/RW: 007/002 Purwomartani, Kalasan, Sleman, D.I. Yogyakarta
6	Herman Yuliansyah	Perumahan Graha Nirmala F17, Jeblog, Tirtonirmolo, Kasihan, Bantul, D.I. Yogyakarta
7	Fatwa Tentama	Sidorejo No 002, RT.006, Ngestiharjo, Hasihan, Bantul, D.I. Yogyakarta
8	Siti Kurnia Widi Hastuti	Pedes AM X RT.002 Argomulyo, Sedayu, Bantul, D.I. Yogyakarta



- 6. Modul/Pnduan
- a. Modul TOT Outbone



Desa Wisata Ngoro-oro Patuk Gunungkidul





Modul

soft outbone

Desa Wisata Ngoro-oro Patuk Gunungkidul






Dr. Surahma Asti Mulasari, S. Si., M.Kes
 Sulistyawati, S.Si., M.PH.
 Tri Wahyuni Sukesi, S.Si., M.PH.
 Lu'lu' Nafiati, S.E., M.Sc.
 Herman Yuliansyah, S.T., M.Eng.
 Dr. Fatwa Tentama, S.Psi., M.Si.
 Siti Kurnia Widi Hastuti, S.KM., M.PH.
 Rokhmayanti, S.KM., M.PH.

083867708263
 cv.mine7
 mine mine

Penerbit : cv. Mine
 Perum Sidorejo Bumi Indah F 153
 Rt 11 Ngostharjo Kasihan Bantul
 Mobile : 083867708263
 email : cv.mine.7@gmail.com



PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT (PKM)
 PROGRAM UKM INDONESIA BANGKIT TAHUN 2020
 Inovasi Untuk UKM Melindungi Bangsa dari COVID 19



- b. Panduan SI Ngoro-Oro

PANDUAN SISTEM INFORMASI NGORO ORO


PANDUAN SI

NGORO - ORO

Dr. Surahma Asti Mulasari, S. Si., M.Kes
 Sulistyawati, S.Si., M.Ph. Ph.D
 Tri Wahyuni Sukesi, S.Si., M.Ph.
 Lu'lu' Nafiati, S.E., M.Sc.
 Herman Yuliansyah, S.T., M.Eng.
 Dr. Fatwa Tentama, S.Psi., M.Si.

083867708263
 cv.mine7
 mine mine

Penerbit : cv. Mine
 Perum Sidorejo Bumi Indah F 153
 Rt 11 Ngostharjo Kasihan Bantul
 Mobile : 083867708263
 email : cv.mine.7@gmail.com



c. Panduan SI Keuangan



7. Draft Artikel Prosiding dan bukti submit

PENGUATAN EKONOMI DAN KEBANGKITAN UKM “BANGKIT” DI ERA KENORMALAN BARU COVID-19

Surahma Asti Mulasari¹, Fatwa Tentama², Tri Wahyuni Sukei¹, Sulistyawati¹, Lu'lu' Nafiati³, Herman Yuliansyah⁴, Siti Kurnia Widi Hastuti¹, Rokhmayanti¹,

¹ Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Ahmad Dahlan, Yogyakarta, Indonesia

² Fakultas Psikologi, Universitas Ahmad Dahlan, Yogyakarta, Indonesia

³ Fakultas Ekonomi, Universitas Ahmad Dahlan, Yogyakarta, Indonesia

⁴ Fakultas Teknologi Industri, Universitas Ahmad Dahlan, Yogyakarta, Indonesia

Jl. Prof. Dr. Soepomo Janturan Warungboto, Yogyakarta, Indonesia

Email: surahma.mulasari@ikm.uad.ac.id

ABSTRAK

Latar belakang: Usaha Kecil Menengah (UKM) Bangkit merupakan sebuah unit usaha yang didirikan oleh organisasi Kreatif dan Wisata Lokal yang ada di Desa Ngoro-oro. UKM Bangkit memiliki unit usaha kuliner berupa kripik dari sayuran, olahan singkong, olahan pisang olahan potensi lokal lainnya dan unit pariwisata. UKM Bangkit dibentuk untuk mewadahi kelompok produktif di Ngoro-oro dengan harapan dapat saling mendukung untuk menguatkan ekonomi masyarakat di era kenormalan baru Covid19.

Tujuan: Membangkitkan kembali perekonomian di Desa Ngoro-oro yang terdampak selama pandemi Covid-19 baik dari pemasaran, manajerial, modal, optimalisasi pemasok bahan baku pembuatan produk, pembuatan jejaring pemasaran serta pelatihan Protokol K3 Covid-19 dan resikonya dalam menjalankan aktivitas ekonomi di era adaptasi Covid19.

Metode: Program UKM Bangkit ini dilaksanakan dengan kerjasama antara tim pengusul, mahasiswa dan mitra (Pemerintah Desa Ngoro-oro). Metode yang dilakukan adalah dengan pelatihan motivasi berwirausaha, penyuluhan Adaptasi Covid19 di sektor ekonomi, dan *Focus Grup Discussion* (FGD) untuk membuat sistem jejaring produsen, pemasok bahan baku dan pemasaran. Program terjadwal selama tiga bulan dari Oktober – Desember 2020. Pengabdian Kepada Masyarakat ini merupakan bagian dari kegiatan Hibah UKM Indonesia Bangkit 2020 yang didanai oleh RISTEK-BRIN.

Hasil: Kegiatan yang dilaksanakan di Desa Ngoro-oro menghasilkan terbentuknya UKM Bangkit yang dikelola oleh masyarakat di tingkat Desa. Dengan adanya potensi bahan baku yang ada di Desa Ngoro-oro mampu dimanfaatkan menjadi makanan yang dapat dijual di sekitar wilayah Desa Ngoro-oro serta sebagai pendukung bidang kuliner Desa wisata Ngoro-oro. UKM Bangkit menyediakan jejaring beberapa toko/warung yang bisa digunakan untuk menitipkan barang dagangannya di sekitar Patuk Gunungkidul.

Dampak: Masyarakat menjadi lebih bersemangat untuk berkegiatan di Era Adaptasi Covid-19, masyarakat bisa kembali produktif dengan adanya kegiatan di UKM Bangkit serta dapat menambah penghasilan masyarakat.

Kata kunci: Objek wisata, UKM, kuliner, Covid19, adaptasi

STRENGTHENING THE ECONOMY AND THE REVIVAL OF UKM "Bangkit" IN THE NEW NORMAL ERA OF COVID-19

Surahma Asti Mulasari¹, Fatwa Tentama², Tri Wahyuni Sukesi¹, Sulistyawati¹, Lu'lu' Nafiati³, Herman Yuliansyah⁴, Siti Kurnia Widi Hastuti¹, Rokhmayanti¹

¹ Faculty of Public Health, Universitas Ahmad Dahlan, Yogyakarta, Indonesia

² Faculty of Psychology Universitas Ahmad Dahlan, Yogyakarta, Indonesia

³ Faculty of Economics, Universitas Ahmad Dahlan, Yogyakarta, Indonesia

⁴ Faculty of Industrial Technology, Universitas Ahmad Dahlan, Yogyakarta, Indonesia

Jl. Prof. Dr. Soepomo Janturan Warungboto, Yogyakarta, Indonesia

Email: surahma.mulasari@ikm.uad.ac.id

ABSTRACT

Background: "Bangkit" Small and Medium Enterprises (UKM) is a business unit established by the Creative and Local Tourism organization in Ngoro-oro Village, Gunungkidul District. UKM Bangkit has a culinary business unit in the form of chips from vegetables, cassava, bananas and other local potentials and a tourism unit. UKM Bangkit was developed to accommodate productive groups in Ngoro-oro with an expectation to support each other aimed to strengthen the community economy in the new era of Covid19.

Purpose: To revive the economy in Ngoro-oro Village which was affected by the Covid-19 pandemic – in term of marketing, managerial, capital, optimization of suppliers of raw materials for product manufacture, creation of marketing networks, training on the Covid-19 health protocol and the risks involved in carrying out economic activities in the era of Covid-19 adaptation.

Methods: The UKM Bangkit program is implemented in collaboration between the team, students and partners (Ngoro-oro Village Government). The method used to reach the aim is entrepreneurial motivation training, counselling on Covid-19 adaptation in the economic sector, and Focus Group Discussions (FGD) to create a network system for producers, suppliers of raw materials and marketing. The program is scheduled for three months from October to December 2020. This community service is part of the 2020 grant namely Bangkit Indonesia Bangkit for UKM that funded by RISTEK-BRIN.

Result: The activities carried out in Ngoro-oro Village resulted in the formation of UKM Bangkit which was managed by the community at the village level. With the potential for the existing raw materials in Ngoro-oro Village, it can be used as food that can be sold around the Ngoro-oro Village area and as a supporter of the culinary field of the Ngoro-oro tourism village. UKM Bangkit provides a network of several shops that can be used to deposit their merchandise around Patuk Gunungkidul.

Impact: The community becomes more enthusiastic about doing activities in the Covid-19 adaptation era, the community can return to productivity with the activities at UKM Bangkit and can increase people's income.

Keywords: tourism, UKM, culinary, Covid-19, adaptation

PENDAHULUAN

Dusun Gembyong merupakan desa perbatasan dengan Sleman. Dusun Gembyong dulunya memiliki tingkat perekonomian yang rendah jika dibandingkan dengan dusun lainnya di Desa Ngoro-oro. Dusun Gembyong memiliki luas wilayah 62.45 ha dengan jumlah penduduk 276 jiwa yang terbagi dalam 5 RT dan 1 RW (Desa Ngoro-oro n.d.). Mayoritas sebagai petani lahan kering dan semusim. Dusun Gembyong merupakan wilayah pedesaan memiliki potensi lokal berupa bambu dan kayu-kayu besar. Potensi budaya yaitu seni karawitan. Islam sebagai agama dengan porsi terbesar. Jarak Mitra terhadap Kampus 3 UAD, Janturan, Umbulharjo, Yogyakarta diperkirakan + 21 km.

Selain aspek pariwisata yang disebutkan di atas, UMKM Jurug Gedhe juga memiliki unit usaha kuliner berupa Angkringan Jurug Gedhe yang merupakan tempat makan di pinggir jalan menjadi favorit karena menu makanannya begitu beragam dan murah. Hidangan yang tersaji di gerobak angkringan antara lain nasi kucing, aneka sate, gorengan, wedang jahe, wedang uwuh, serta kopi. Angkringan ini menerima pesanan dan melayani wisatawan yang berwisata, berkemah, atau melakukan outbound. Lokasi ada di sebelah tempat parkir Jurug Gedhe, tepatnya di perempatan Dusun Gambyong. Selain Angkringan, ada unit usaha pembuatan kripik dari sayuran (kripik bayam), olahan singkong, dan olahan pisang. Makanan tersebut biasa diujakan di lokasi Jurug Gedhe saat ada pengunjung ataupun dititipkan di warung-warung.

Di masa pandemi Covid-19 ini, industri pariwisata Jurug Gedhe tidak beroperasi, dari Maret – Juli 2020 saat pandemi Covid-19 ini karena tidak ada wisatawan sama sekali. Selain itu karena Pembatasan Sosial Berskala Besar (PSBB) menjadikan unit usaha makanan tidak mendapatkan pesanan makanan serta angkringan, yang merupakan sektor usaha yang paling menyokong UMKM Wisata Jurug Gedhe karena setiap hari melayani konsumen, juga ditutup. Anggota UMKM dan warga yang menitipkan makanan dan jajanan kehilangan sumber penghasilan. Kebangkitan sektor pariwisata dan industri kuliner pada era kenormalan baru ini sangat ditunggu oleh UMKM Wisata Jurug Gedhe.

METODE

Program UKM Bangkit ini dilaksanakan dengan kerjasama antara tim pengusul, mahasiswa dan mitra. Kegiatan ini dilakukan dengan beberapa tahapan yaitu identifikasi kebutuhan, perancangan, pembuatan, pendampingan operasional, dan evaluasi pelaksanaan program. Kegiatan pelatihan dilakukan secara bertahap mulai dari bulan Januari hingga bulan Maret.

HASIL, PEMBAHASAN, DAN DAMPAK

Kegiatan yang dilaksanakan di Desa Ngoro-oro menghasilkan terbentuknya UKM Bangkit yang dikelola oleh masyarakat sekitar. Dengan dukungan semua pihak yang terlibat UKM Ngoro-oro ini dapat menjadi tombak perubahan perekonomian masyarakat di Desa Ngoro-oro. Pembentukan Pengurus UKM Bangkit terdiri dari pemilik UKM di desa Ngoro-oro dan didukung oleh pemuda desa yang memiliki potensi dalam penggunaan IT. UKM Bangkit dapat membantu masyarakat untuk memasarkan barang dagangan masyarakat serta membantu menambah penghasilan masyarakat.

Potensi bahan baku yang dihasilkan di Desa Ngoro-oro sangat beragam. Diantaranya yaitu Pisang (pisang buah dan pisang yang dapat digunakan untuk pembuatan keripik), Singkong (Tersedia tergantung musim), Talas (Tersedia tapi tidak memenuhi kebutuhan pembuatan keripik), Intip (banyak masyarakat yang menanam nasi dengan cara di liwet sehingga menghasilkan intip), Tempe (bahan baku kedelai dibeli dari daerah lain), Jagung, Kacang tanah, Rempah-rempah, dan Hasil ternak (ayam). Dengan adanya potensi bahan baku yang sangat beragam di Desa Ngoro-oro dapat menambah produktifitas masyarakat dalam memanfaatkan bahan tersebut menjadi barang yang dapat dijual dan menjadi makanan ciri khas Desa Ngoro-oro.



Selain itu, adanya obyek wisata Jurug Gedhe mampu memfasilitasi masyarakat untuk membuka usaha berupa angkringan maupun warung-warung yang menjual makanan dan oleh-oleh. Dengan adanya UKM di Desa Ngoro-oro juga membantu masyarakat yang ingin menjual hasil dagangannya. Produk yang dihasilkan oleh UKM berupa Nasi kucing, Aneka sate, Gorengan, Wedang jahe, Wedang uwuh, Kopi, Keripik pisang, Keripik singkong, dan masih banyak lagi.

UKM Bangkit menyediakan beberapa toko/warung yang bisa digunakan untuk menitipkan barang dagangannya. Masyarakat dapat menitipkan produk dagangannya ke angkringan maupun beberapa warung milik yang ada disekitar obyek wisata Jurug Gedhe. Masyarakat merasa terbantu dengan adanya progam UKM di Desa Ngoro-oro untuk menambah penghasilan.

Dampak yang dirasakan oleh masyarakat yaitu masyarakat yang memiliki usaha kecil merasa terwadahi dengan adanya UKM Bangkit. Masyarakat sekitar dapat menitipkan barang dagangannya di warung-warung yang telah bekerjasama dengan UKM Bangkit. Masyarakat memanfaatkan media penjualan on line sehingga berdampak pada penjualan yang dilakukan tidak hanya mengandalkan masyarakat lokal sehingga area pemasaran lebih luas. Serta memaksimalkan penggunaan bahan baku lokal kerana harapan adanya UKM bangkit bahan baku yang digunakan dari masyarakat lokal. Banyaknya bahan baku yang ada di Desa Ngoro-oro menjadikan masyarakat menjadi lebih kreatif dalam mengolahan bahan makanan menjadi makanan yang unik dan dapat menjadi ciri khas Desa Ngoro-oro.

Untuk mengembangkan usaha yang dikelola masyarakat tidaklah selalu berjalan lancar. Banyak hambatan yang dialami masyarakat dalam mengelola makanan. Diantaranya yaitu tidak semua bahan baku tersedia di desa Ngoro-oro, beberapa bahan baku tersedia tergantung pada musim, SDM belum memiliki ketrampilan memanfaatkan IT dan social media untuk media pemasaran on line, serta para pelaku UKM belum memiliki ketrampilan majemen keuangan / akuntansi keuangan. Hal itu sangat mempengaruhi naik turunnya produksi makanan. Masyarakat harus mencari alternatif lain agar produksi dapat terus berjalan ketika bahan baku sulit didapatkan.



Namun, dengan semangat para masyarakat untuk memajukan UKM di desa Ngoro-oro serta dukungan dan komitmen kepala desa untuk memajukan UKM dan meningkatkan ekonomi masyarakatnya, UKM di Desa Ngoro-oro tetap berjalan dan semakin maju. Kini Desa Ngoro-oro memiliki food court yang bisa digunakan untuk menjual hasil UKM. Dukungan masyarakat dalam mendukung gerakan belanja pada warung tetangga menjadikan UKM Bangkit terus dapat berjalan serta dapat membantu masyarakat yang menitipkan barang dagangannya di UKM Bangkit. Masyarakat juga sudah memiliki jadwal rutin pertemuan antar UKM yang difasilitasi oleh Desa. Selain itu adanya potensi tempat wisata yang dapat dikembangkan di Desa Ngoro-oro juga menambah daftar warung/toko yang dikelola oleh UKM Bangkit untuk menjajakan hasil kreativitas masyarakat di Desa Ngoro-oro

SIMPULAN

Hasil penelitian ini menyimpulkan bahwa dengan adanya UKM Bangkit yang ada di desa Ngoro-oro mampu membantu masyarakat untuk mengembangkan usaha kecil yang dikelola masyarakat serta mampu mengenalkan bahan baku local yang dimiliki Desa Ngoro-oro

UCAPAN TERIMAKASIH

Terimakasih kami ucapkan kepada segala pihak yang telah membantu mensukseskan Program Pengabdian Kepada Masyarakat, semoga dapat bermanfaat dan memberikan perubahan kearah yang lebih baik. Pihak-pihak yang terlibat tersebut adalah :

1. Pemerintah Desa Ngoro-oro
2. Dinas Pariwisata Kabupaten GunungKidul
3. Masyarakat Desa
4. Ngoro-oro
5. Mitra UMKM Wisata Jurug Gedhe
6. Fakultas Kesehatan Masyarakat UAD

DAFTAR PUSTAKA

Gunungkidul, D. P. (2020) *Gunung Gentong*, <https://wisata.gunungkidulkab.go.id/2020/07/20/gunung-gentong/>. Diakses pada tanggal 30 September 2020.

Ngalang, K. (2014) *Profil Kelurahan Ngalang*, <https://www.ngalang-gedangsari.desa.id/>. Diakses pada tanggal 1 Oktober 2020

Pariwisata, D. (2020) *Desa Wisata Ngalang*, <https://wisata.gunungkidulkab.go.id/2020/08/11/desa-wisata-ngalang/>. Diakses pada tanggal 1 Oktober 2020

Bukti Submit Artikel ke prosiding

SEMINAR NASIONAL

Pengabdian Kepada Masyarakat Sebagai Aktualisasi Tri Dharma Perguruan Tinggi Ditengah Pandemi Covid-19

November 30, 2020

<http://bit.ly/semnasTHP2020>



Prof. Dr. Helmi, M.Sc
Guru Besar Ilmu Pembangunan Pertanian Universitas Andalas
"Problematika Sosial Ekonomi Pertanian dan Strategi Pemberdayaan Masyarakat Ditengah Pandemi Covid-19"



Prof. Dr. Sugeng Heri Suseno, S.Pi, M.Si
Wakil Ketua LPPM Institut Pertanian Bogor
"Transformasi Hasil Riset di Perguruan Tinggi Melalui Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat Di Tengah Pandemi Covid-19"



Prof. Dr. Ir. Fauzan Azima, MS
Guru Besar Teknologi Hasil Pertanian Unand
"Aktualisasi Pengabdian Kepada Masyarakat Bidang Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian Untuk Meningkatkan Gizi dan Perekonomian Masyarakat"



Prof. Muchtardi, M.Si., Ph.D, Apt
Guru Besar Fakultas Farmasi Universitas Padjadjaran
"Akselerasi Pengabdian Kepada Masyarakat Dibidang Farmasi dan Kesehatan Sebagai Upaya Mengatasi Covid-19"



Dr. Ir. Reti Walda, MTP
Kepala LITBANG Pemprov. Sumatera Barat
"Arahi Kebijakan Strategis Bidang LITBANG Pemprov. Sumbar Menghadapi Pandemi Covid-19"



Parallel Zoom Meeting Session:

- Pengabdian Bidang Pangan dan Pertanian (PP)
- Pengabdian Bidang Kesehatan dan Eksakta (KE)
- Pengabdian Bidang Ekonomi dan Pendidikan (EP)
- Pengabdian Bidang Sosial dan Humaniora (SH)

Seminar Nasional "Pengabdian Kepada Masyarakat Sebagai Aktualisasi Tri Dharma Perguruan Tinggi Ditengah Pandemi Covid-19" diselenggarakan oleh Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, Padang bekerjasama dengan LOGISTA: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat mengundang para akademisi dan praktisi yang bergerak dibidang pemberdayaan masyarakat untuk memaparkan makalah ilmiah yang mencakup Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) di bidang pangan, pertanian, peternakan, perikanan, eksakta, kehutanan, perkebunan, teknologi, pendidikan, kesehatan, gizi, farmasi, ekonomi, sosial humaniora dan lingkungan.

Facilities:
E- Sertifikat
E-Prosiding ber-ISBN
Artikel terpilih akan dipublikasikan di jurnal LOGISTA (terakreditasi)
Vol. 4 No 2 Tahun 2020, Vol. 5 No 1&2 2021 dan Andalasian International Journal of Information Technology for Livehood (AIJITL)

Fees:
Peserta: Free
Pemakalah : Rp. 200.000,-
Biaya Dittransfer ke Rekening:
Bank Mandiri: 1110005655945
a/n Cesar Welya Refdi
(Bukti transfer dikirim ke
WA +62 812 9336 9877)
Batas akhir pembayaran: 26 November 2020

Contact Person:
Ismied, S.Pi, M.Sc
(+62 812 6760 1492)
Cesar Welya Refdi, S.TP, M.Si
(+62 812 9336 9877)
Felga Zulfa Radiana, S.TP, M.Si
(+62 812 6663 4280)
Wellyalina, S.TP, MP
(+62 812 6627 317)

Important Date

Penerimaan Abstrak	s/d 25 November 2020
Notifikasi Penerimaan Abstrak	s/d 26 November 2020
Batas Akhir Pengiriman Full Paper	28 November 2020

More Information:
Email: semnasthp2020@gmail.com
Template abstrak dan Full Paper
<http://logista.fateta.unand.ac.id>

Join Publications  



SEMINAR NASIONAL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT SEBAGAI AKTUALISASI TRI DHARMA PERGURUAN TINGGI DITENGAH PANDEMI COVID-19

Selamat! Pendaftaran anda telah diterima sebagai pemakalah/ peserta Seminar Nasional tanggal 30 November 2020. Link zoom meeting akan dikirim melalui WA dan email.
Terimakasih

[Kirim tanggapan lain](#)





SERTIFIKAT

No. 19/UN.16.11.THP/PK.01.02/SNPKM/2020

Diberikan kepada :

Lu'lu' Nafiati, S.E., M.Sc.

Atas Partisipasinya Sebagai :

PEMAKALAH

Seminar Nasional
*Pengabdian Kepada Masyarakat Sebagai Aktualisasi Tri Dharma
Perguruan Tinggi Ditengah Pandemi Covid-19*

Jurusan Teknologi Hasil Pertanian FAETA Universitas Andalas Padang
dan LOGISTA-Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat
Tanggal 30 November 2020

Ketua Jurusan THP FAETA UNAND



Prof. Dr. Ir. Kesuma Sayuti, MS

Ketua Panitia



Ismed, S.Pt., MSc

8. Artikel Jurnal di Jurnal PPM Terakreditasi **DINAMISIA**

Penyuluhan dan pelatihan kewirausahaan sebagai upaya peningkatan intensi berwirausaha pada UKM "Bangkit"

Surahma Asti Mulasari¹, Fatwa Tentama², Lu'lu' Nafiati³, Herman Yuliansyah⁴, Tri Wahyuni Suke⁵, Sulistyawati⁶

^{1,2,3,4,5,6}Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta

^{1,5,6,7,8}Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta

²Program Studi Psikologi, Fakultas Psikologi, Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta

³Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta

⁴Program Studi Teknik Informatika, Fakultas Teknologi Industri, Universitas, Ahmad Dahlan Yogyakarta

*e-mail: surahma.mulasari@ikm.uad.ac.id¹, fatwa.tentama@psy.uad.ac.id², lulu.nafiati@act.uad.ac.id³, herman.yuliansyah@tif.uad.ac.id⁴, tri.suke@ikm.uad.ac.id⁵, sulistyawatisuyanto@gmail.com⁶

ABSTRAK

Covid-19 ini memberikan pengaruh yang besar terhadap segala aspek kehidupan dan segala bidang. Sejak Covid-19 ditetapkan berstatus pandemi banyak sekali dampak-dampak covid-19 yang ditimbulkan dan dampak paling terasa terjadi pada sektor Usaha Kecil dan Menengah (UKM). Tujuan dari program ini adalah memberikan penyuluhan dan pelatihan untuk meningkatkan intensi berwirausaha pada UKM "Bangkit" di tengah pandemi Covid-19. Sasaran program ini adalah masyarakat desa Ngoro-Oro yang tergabung dalam UKM "Bangkit". Metode yang digunakan yaitu berupa penyuluhan, pelatihan serta praktek langsung (*role play*). Pelaksanaan pelatihan selama dua hari. Hari pertama berupa penyuluhan dan pelatihan intensi berwirausaha yang terdiri dari dua sesi. Hari kedua berupa praktek pengolahan bahan makanan lokal menjadi beragam jenis makanan seperti aneka kripik (Kripik singkong, kripik pisang kripik bayam dan lain lain), aneka kue seperti bika dan beberapa jenis brownies. Hasil dari program adalah masyarakat menjadi paham tentang konsep berwirausaha, memiliki niat atau keinginan untuk berwirausaha dan memiliki ketrampilan dalam mengolah bahan makanan lokal menjadi produk makanan yang memiliki nilai jual.

Kata kunci: intensi berwirausaha, pelatihan berwirausaha, penyuluhan kewirausahaan

ABSTRACT

Covid-19 has had a major impact on all aspects of life and in all fields. Since Covid-19 was declared a pandemic, there have been many impacts of Covid-19 and the most pronounced impact has been on the Small and Medium Enterprises (SME) sector. The aim of this program

is to provide counseling and training to increase entrepreneurial intentions in “Rise” SMEs in the midst of the Covid-19 pandemic. The target of this program is the people of Ngoro-Oro village who are members of UKM "Bangkit". The method used is in the form of counseling, training and direct practice (role play). Implementation of training for two days. The first day was in the form of counseling and entrepreneurial intention training which consisted of two sessions. The second day was the practice of processing local food ingredients into various types of food such as various kinds of chips (cassava chips, banana chips, spinach chips, etc.), various cakes such as bika and several types of brownies. The result of the program is that the community becomes aware of the concept of entrepreneurship, has the intention or desire to become entrepreneurial and has skills in processing local food ingredients into food products that have sale value.

Keywords: entrepreneurial intention, entrepreneurship training, entrepreneurship counseling

A. PENDAHULUAN

Pesatnya pertumbuhan penduduk akan diikuti dengan semakin meluasnya lapangan pekerjaan yang ada. Namun, lapangan pekerjaan yang ada seringkali tidak didukung dengan kemampuan ataupun potensi yang dimiliki oleh beberapa kalangan masyarakat. Beberapa masyarakat masih kesulitan untuk mengembangkan kemampuan yang dimilikinya dalam memanfaatkan berbagai lapangan pekerjaan tersebut. Peluang kerja tersebut sebenarnya banyak yang berada disekitar kita, namun kemampuan seseorang menangkap peluang tersebut tidak dimiliki. Saat ini situasi tersebut diperparah lagi dengan adanya pandemi Covid-19. Covid-19 ini memberikan pengaruh yang besar terhadap segala aspek kehidupan dan segala bidang. Sejak Covid-19 ditetapkan berstatus pandemi banyak sekali dampak-dampak covid-19 yang ditimbulkan dan dampak paling terasa terjadi pada sektor Usaha Kecil dan Menengah (UKM).

Salah satu UKM yang saat ini mengalami dampak dari pandemi Covid-19 adalah UKM "Bangkit" yang berada di Desa Ngoro-Oro, Patuk Gunung Kidul. UKM "Bangkit" merupakan kumpulan beberapa UKM yang ada di Desa Ngoro-Oro yang saat ini berupaya bangkit dari keterpurukan akibat dampak dari pandemi Covid-19. UKM "Bangkit" merupakan suatu komunitas yang memiliki sumber daya manusia yang memadai, namun masih kesulitan untuk mengembangkan unit usahanya. Masyarakat yang tergabung dalam UKM "Bangkit" ini mengalami penurunan niat berwirausaha, dan kesulitan menemukan dan mengembangkan jenis usaha yang tepat di era pandemi Covid-19 ini. UKM "Bangkit" membutuhkan penyuluhan dan pelatihan untuk meningkatkan kembali intensi (niat) berwirausaha pengurus dan anggota-anggotanya.

Wirausaha (*entrepreneur*) merupakan suatu kegiatan rutin yang menekankan pada manajemen, pengawasan serta inovatif (Casson, 2003). Kegiatan wirausaha yang dilakukan sebagai bentuk dari pemberdayaan untuk memperbaiki dan meningkatkan perekonomian yang ada. Sulistyawati et al. (2019) menjelaskan bahwa masyarakat memerlukan suatu bentuk dukungan untuk mengembangkan potensi yang dimiliki guna menopang perekonomian melalui pemberdayaan masyarakat. Dan untuk melakukan kegiatan wirausaha tersebut harus diawali dengan menumbuhkan intensi berwirausaha. Salah satu langkah awal untuk memulai wirausaha adalah dengan memiliki intensi berwirausaha. Intensi berwirausaha memainkan peran penting dalam tahap memulai bisnis (Garzón, 2010). Intensi berwirausaha mewakili komitmen individu untuk memulai usaha (Zapkau, Schwens, Steinmetz, & Kabst, 2015). Intensi berwirausaha dipandang sebagai variabel yang dapat memengaruhi munculnya perilaku wirausaha di masa depan (Krueger, Reilly, & Carsrud, 2000).

Beberapa bentuk pemberdayaan yang dapat dilakukan untuk membantu menumbuhkan serta meningkatkan intensi berwirausaha pada masyarakat melalui adanya penyuluhan, pelatihan dan bahkan praktek langsung. Melalui penyuluhan dan pelatihan ini juga akan membentuk karakteristik wirausaha pada pengurus dan anggota UKM "Bangkit". Temuan terdahulu menunjukkan bahwa karakteristik kewirausahaan secara signifikan mempengaruhi intensi berwirausaha (Kusmintarti, Thoyib, Maskie, & Ashar, 2016). Berdasarkan uraian di atas, adapun tujuan dari program ini adalah 1) untuk meningkatkan intensif berwirausaha pada UKM "Bangkit", 2) memberikan penyuluhan dan pelatihan tentang intensi berwirausaha, 3) melakukan praktek berwirausaha berupa pelatihan olahan makanan sebagai bentuk dari *follow up* dari kegiatan berwirausaha.

B. METODE PELAKSANAAN

Sasaran program ini adalah masyarakat desa Ngoro-Oro yang tergabung dalam UKM "Bangkit". Metode yang digunakan yaitu berupa penyuluhan, pelatihan serta praktek langsung (role play). Pelaksanaan pelatihan selama dua hari. Hari pertama berupa penyuluhan dan pelatihan intensi berwirausaha yang terdiri dari dua sesi, sesi pertama adalah penyuluhan konsep dasar berwirausaha dan peluang berwirausaha. Sesi kedua adalah pemanfaatan potensi-potensi lokal untuk berwirausaha. Hari kedua berupa praktek pengolahan bahan makanan lokal menjadi beragam jenis makanan seperti aneka kripik (Kripik singkong, kripik pisang kripik bayam dan lain lain), aneka kue seperti bika dan beberapa jenis brownies. Metode yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan ini adalah dengan melakukan penyuluhan, pelatihan serta praktek.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Penyuluhan dan pelatihan diikuti oleh pengurus dan anggota UKM "Bangkit" yang rata-rata pesertanya terdiri dari ibu-ibu. Hari pertama berupa penyuluhan yang diberikan oleh pemateri kepada peserta. Sesi pertama, peserta diberikan gambaran serta penjelasan tentang konsep dasar berwirausaha dan peluang berwirausaha. Kegiatan penyuluhan diselingi dengan sesi tanya jawab serta diskusi bersama. Warga terlihat antusias dan mendengarkan secara aktif pada tiap-tiap materi yang diberikan. Sesi kedua peserta diberikan wawasan dan pemahaman agar menyadari potensi-potensi lokal yang ada di sekitarnya agar dapat memanfaatkannya secara maksimal untuk berwirausaha. Tujuan dari kedua sesi ini adalah menumbuhkan intensi berwirasuaaha peserta.



Gambar 1. Penyuluhan konsep dasar berwirausaha dan peluang berwirausaha



Gambar 2. Penyuluhan pemanfaatan potensi-potensi lokal untuk berwirausaha

Setelah sesi penyuluhan diberikan, hari selanjutnya, peserta melakukan praktek berwirausaha. Praktek yang dilakukan berupa praktek pengolahan bahan-bahan lokal seperti pisang, kentang, ubu-ubian, bayam, makanan yang dapat dijadikan sebagai bahan dasar yang akan diolah menjadi berbagai produk aneka makanan. Pada pelatihan ini juga diberikan peralatan yang juga merupakan bagian dari program ini yaitu mesin pembuat kripik, spiner peniris minyak dan sealer kemasan makanan karena tanpa peralatan tersebut maka pengolahan makanan ini menjadi terhambat.



Gambar 3. Proses pembuatan adonan makanan



Gambar 4. Proses pencetakan adonan

Sesi berikutnya, adonan yang sudah selesai dibuat, dilakukan pencetakan agar adonan tersebut membentuk sebuah pola, sehingga bentuk adonan menjadi menarik. Selain itu, sebagian adonan juga diberikan pewarna makanan agar menarik dari segi bentuk maupun warnanya.



Gambar 5. Hasil olahan makanan

Proses akhir dari praktek pelatihan pengolahan makanan yang telah dilakukan ialah terbentuklah produk hasil olahan makanan. Produk tersebut seperti aneka kripik (Kripik singkong, kripik pisang, kripik bayam dan lain lain), dan aneka kue seperti bika dan beberapa jenis brownies yang memiliki berbagai macam bentuk dan warna. Produk hasil olahan makanan tersebut yang nantinya akan dijual dan dimanfaatkan oleh UKM "Bangkit" untuk berwirausaha.

D. DAMPAK

Dampak yang diperoleh dari adanya penyuluhan dan pelatihan yang dilakukan yaitu:

1. Memberikan pengetahuan dan ketrampilan tentang berwirausaha pada UKM "Bangkit".

2. Menumbuhkan intensi berwirausaha UKM "Bangkit".
3. Menumbuhkan inovasi baru dari hasil pengolahan bahan pangan lokal untuk berwirausaha.

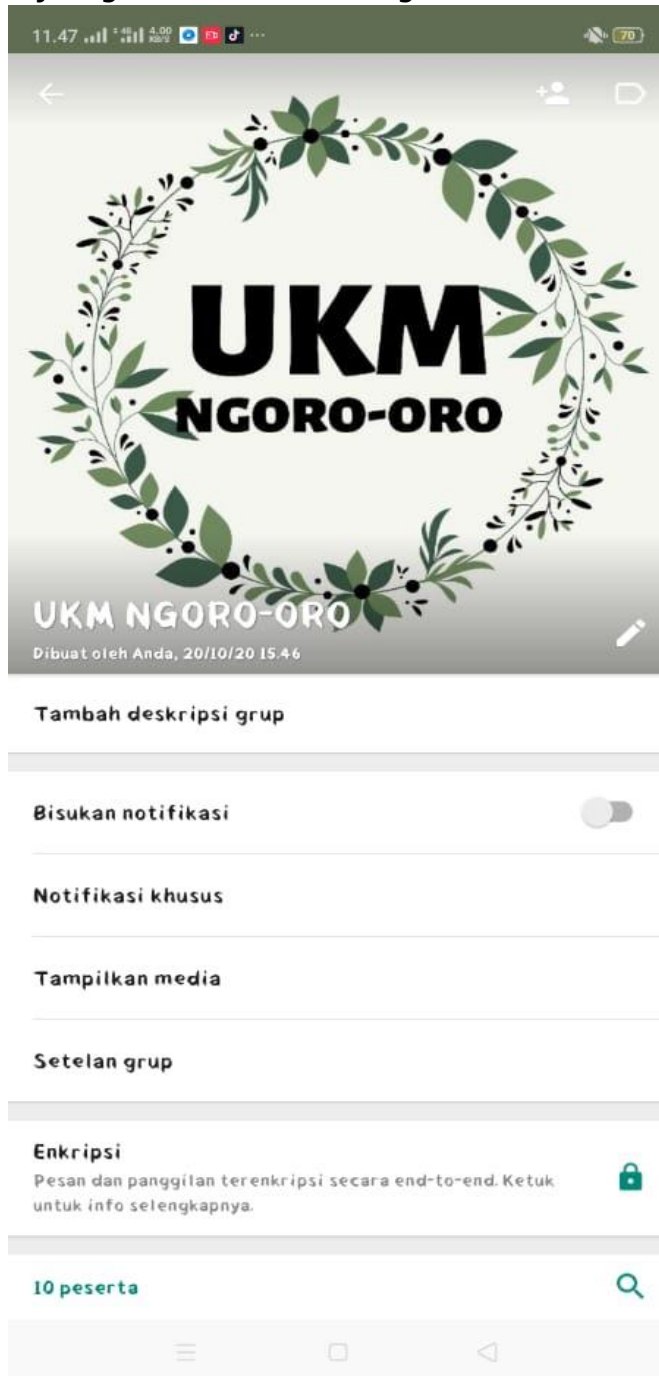
E. KESIMPULAN

Kesimpulan yang dapat diperoleh dari pelaksanaan program ini adalah pengurus dan anggota UKM "Bangkit" memiliki pengetahuan dan ketrampilan dalam berwirausaha sebagai modal dasar untuk memulai usaha baru di masa pandemi Covid-19. Dengan adanya pengetahuan dan ketrampilan berwirausaha tersebut maka akan menumbuhkan intensi (niat) berwirausaha pengurus dan anggota UKM "Bangkit".

DAFTAR PUSTAKA

- Casson, M. (2003). The entrepreneur: An economic theory, second edition. *The Entrepreneur: An Economic Theory, Second Edition*, 1–271. <https://doi.org/10.4337/9781843765639>.
- Garzón, M. D. (2010). A comparison of personal entrepreneurial competences between entrepreneurs and CEOs in service sector. *Service Business*, 4(3-4), 289-303. <https://doi.org/10.1007/s11628-009-0090-6>.
- Krueger, N. F., Reilly, M. D., & Carsrud, A. L. (2000). Competing models of entrepreneurial intentions. *Journal of Business Venturing*, 15(5), 411-432. [https://doi.org/10.1016/S0883-9026\(98\)00033-0](https://doi.org/10.1016/S0883-9026(98)00033-0).
- Kusmintarti, A., Thoyib, A., Maskie, G., & Ashar, K. (2016). Entrepreneurial characteristics as a mediation of entrepreneurial education influence on entrepreneurial intention. *Journal of Entrepreneurship Education*, 19(1), 24-37.
- Sulistiyawati, S., Maulana, M., Tentama, F., M, S. A., & Sukesi, T. W. (2019). Pendampingan Pembuatan Sistem Hidroponik dan Pengolahan Sampah Organik. *JPPM (Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat)*, 3(1), 77. <https://doi.org/10.30595/jppm.v3i1.2876>.
- Zapkau, F. B., Schwens, C., Steinmetz, H., & Kabst, R. (2015). Disentangling the effect of prior entrepreneurial exposure on entrepreneurial intention. *Journal of Business Research*, 68(3), 639-653. <https://doi.org/10.1016/j.jbusres.2014.08.007>.

9. Jejaring Produsen UKM Bangkit



10. Akun medsos UKM Bangkit Ngoro-oro



17:27



ukmbangkitngorooro



3

Posts

4

Followers

15

Following

UkmBangkit Ngoro-oro

~UKM adalah jenis bisnis yang dijalankan dengan skala kecil dan menengah dan bukan anak perusahaan atau cabang... more

See Translation

Following ▾

Message



Akun IG UKM Bangkit

UkmBangkit Ngoro-oro



UkmBangkit Ngoro-oro updated her cover photo.

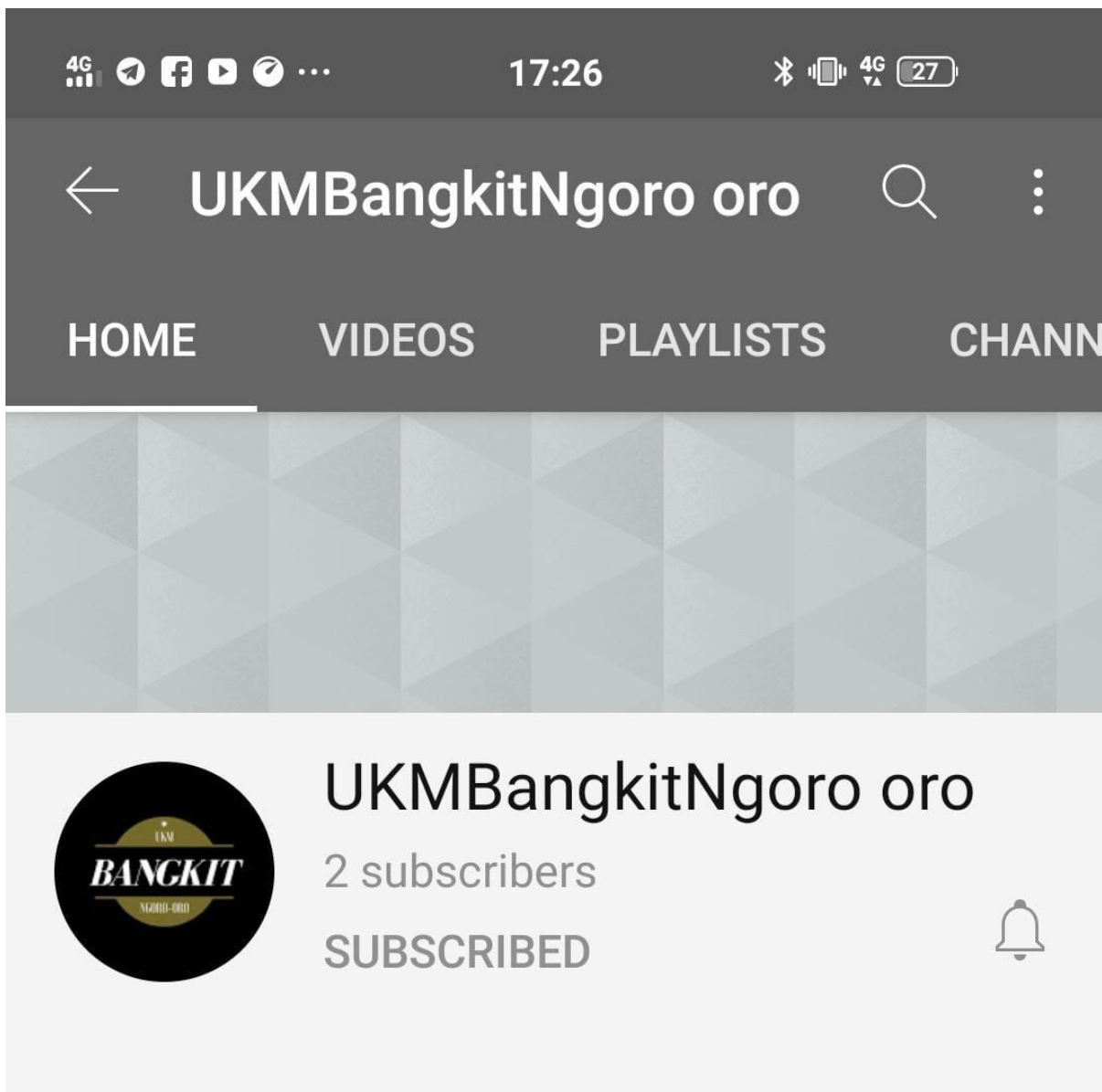


3d •



Share

Akun FB UKM Bangkit



Chanel Youtube UKM Bangkit

11. Struktur organisasi UKM bangkit yang disepakati dibentuk



Kalurahan Ngoro-oro Kapanewon Patuk Kabupaten Gunungkidul
Salaran, Ngoro'oro, Patuk, Gunungkidul, Yogyakarta

Susunan Kepengurusan UKM Bangkit Desa Ngoro-oro Kecamatan Patuk Gunungkidul

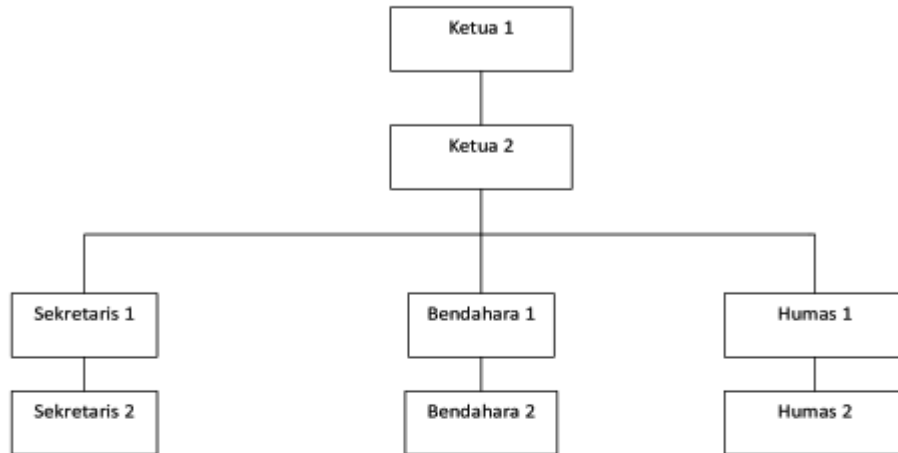
Pelindung	: Kepala Desa Ngoro-oro
Ketua	: Widayati
Wakil Ketua	: Rukmini
Sekretaris 1	: Septi
Sekretaris 2	: Mona
Bendahara 1	: Rusiyem
Bendahara 2	: Sutiyah
Humas dan Pemasaran 1	: Jumirah
Humas dan Pemasaran 2	: Sumarni

Yogyakarta, 20 Oktober 2020
Kepala Desa Ngoro-oro

SUKASTO



Lampiran 1. Gambar struktur



12. Dokumentasi hasil penjualan produk dalam 2 minggu pertama setelah program kewirausahaan.

nama barang	harga satuan	jumlah setoran	terjual	pendapatan
keripik singkong	Rp 10.000,00	10	9	Rp 90.000,00
keripik talas	Rp 5.000,00	10	9	Rp 45.000,00
rambak	Rp 5.000,00	10	3	Rp 15.000,00
legendar	Rp 5.000,00	10	4	Rp 20.000,00
bergedel	Rp 2.000,00	20	12	Rp 24.000,00
gorengan	Rp 1.000,00	45	20	Rp 20.000,00
total laba kotor				Rp 214.000,00

13. Alat-alat pendukung pengembangan UKM Bangkit



Gambar Mesin 3in1 pembuat kripik



Gambar . Spiner



Gambar . Sealer



Gambar . Plastik Kemasan



Gambar . Kamera



Gambar . Tas Kamera



Gambar . Printer



Gambar. Klip on



Gambar Modem



Gambar Ban untuk wahana outbone

14. Kegiatan Daring dengan pengurus



You can't send messages to this group because you're no longer a participant.



Gambar Hasil Diskusi daring

15. Media Sosial Jurug Gedhe



Gambar FB Jurug Gedhe

← **wisatajuruggedhe** ⋮



98 Posts **347** Followers **561** Following

Wisata Alam Jurug Gedhe

Travel Service

<https://goo.gl/maps/faDTtE93siUhqv9H9>

- Paket Repling

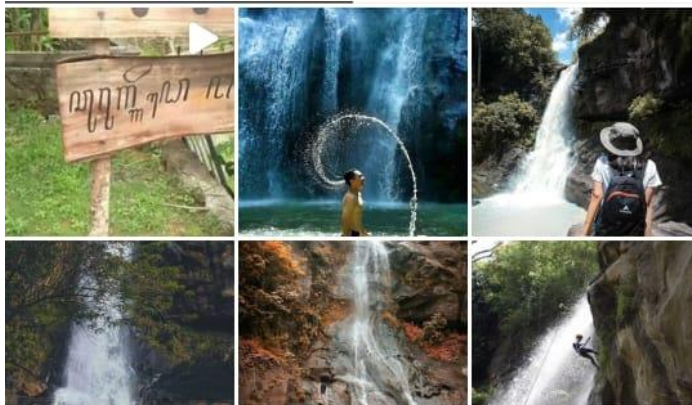
- Perkemahan... more

See Translation

juruggedhe.wordpress.com/









Followed by **sulistyawatisuyanto**

Follow **Message** ⌵




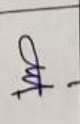

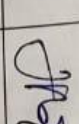
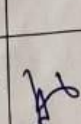

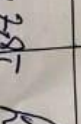


Gambar IG Jurug Gedhe

16. Daftar indentifikasi UKM Ngoro-oro

Lembar Identifikasi UKM Ngoro-oro							
No	Nama	Alamat	Nama UKM	Jenis Produk	No. WA	Tanda tangan	
10	NGADINEM	KLEGUNG	Sedya maju	TAPE			
11	Rubidem	SOKA	Sedya maju	KETIPIL dan - Reyek , singkong			
12	Sumarni	SOKA	-				
13.	WIDAYATI	Jatikuning	-		087738259752		
14	Sumiyati	Senggotan	Sedya maju	Peyek	087839148268		
15	WAGIYEM	SOKA	-	KEMBARANG COYANG	087833937330		
16	JUMLEAH	JATIKUNING	-		0810 40267090		
17	SUKASTO	SOKA			085 526 209 422		

Lembar Identifikasi UKM Ngoro-oro

No	Nama	Alamat	Nama UKM	Jenis Produk	No. WA	Tanda tangan
1	Leginah	Gv. Pseur	Bu Leginah Gv. Pseur Pernyeyek	Kacang/pala	0819280702716	
2	Mona Sholihah	Sanggatan			085602108508	
3	Septiyana	Salaran			085601185786	
4	Rahayatun	Senggatan	Sedya maju	kecap bawang, ke-tdent Amber olahan hasil pembuatan, ke-tdent kang leng, ket, dll mawing, dll	087839666709	
5	haryana	kepat	sejra maju			
6	Fitri Anwar	Balaran	Sedya Maju			
7	Sumi Zahara	Salaran	Sedya maju		089838416024	
8	Rusiyen	Tawang				
9	Sutiyah	Salaran	Sedya Maju		08124123785	

LAMPIRAN SURAT TUGAS TIM PENDUKUNG HIBAH



**PERGURUAN TINGGI MUHAMMADIYAH
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**
UAD Kampus 2 Unit B, Jl. Pramuka no. 5F, Pandeyan, Umbulharjo Yogyakarta 55161, email : lppm@uad.ac.id

SURAT TUGAS

Nomor: U12.1/003/I/2021

Assalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakaatuh.

Kepala Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Ahmad Dahlan, dengan ini memberikan tugas kepada:

No	Nama	NIY	Prodi
1.	Tri Wahyuni Sukesi, S.Si.M.PH	60090583	Kesehatan Masyarakat
2.	Sulistiyawati, S.Si.MPH.	60110646	Kesehatan Masyarakat
3.	Siti Kurnia Widi Hastuti, S.KM.MPH.	60091593	Kesehatan Masyarakat
4.	Rokhmayanti, S.KM.,M.PH	60160931	Kesehatan Masyarakat

untuk menjadi **Tim Teknis** pada **Program Pemberdayaan Masyarakat Skema UKM Indonesia Bangkit Tahun 2020 RISTEK-BRIN** berjudul "Optimalisasi Teknologi Informasi, Sistem Informasi dan Media Komunikasi untuk Penguatan Ekonomi dan Kebangkitan Unit Usaha Wisata Jurug Gedhe di Era Kenormalan Baru COVID-19" dengan surat kontrak Pendanaan PPM UKM Bangkit Nomor: 172/SP2H/PPM/DRPM/2020.

Surat tugas ini diberikan kepada yang bersangkutan untuk dilaksanakan sebagaimana mestinya disertai kewajiban untuk menyampaikan laporan kepada pemberi tugas.

Wassalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakaatuh.

Yogyakarta, 05 Desember 2021
Hormat kami,
a.n. Kepala Bidang PkM dan KKN,



Beni Suhendra Winarso S.E., M.Si.
NIP 60010371

Mengetahui bahwa
Ybs. telah melaksanakan tugas

Dosen yang melaksanakan Tugas,

.....

.....



**FAKULTAS HUKUM
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN**

SURAT TUGAS

Nomor : F.8/02/A/I/2021

Pimpinan Fakultas Hukum Universitas Ahmad Dahlan, dengan ini memberikan tugas kepada saudara yang tersebut dibawah ini :

Nama : Prof. Dr. Subardjo, SH.,M.Hum.
Jabatan : Dosen
Unit Kerja : Fakultas Hukum Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta
Alamat : Jl. Kolektor Ringroad Selatan, Tamanan, Banguntapan, Bantul, Yogyakarta.

Untuk membantu melaksanakan hibah PKM pada Program Pemberdayaan Masyarakat Skema UKM Indonesia bangkit Kementrian Riset dan Teknologi/Brin Tahun Anggaran 2020, "Optimalisasi Teknologi Informasi Sistem Informasi Dan Media Komunikasi Untuk Penguatan Ekonomi Dan Kebangkitan Unit Usaha Wisata Jurug Gedhe Di Era Kenormalan Baru Covid-19".

Keterlibatan yang bersangkutan adalah sebagai berikut :

- Persiapan pengelolaan pemerintah desa menuju desa wisata.
- pembuatan naskah publikasi, dan aplikasi modul pelatihan *capacity building* untuk desa wisata.

Demikian Surat Tugas ini diberikan kepada yang bersangkutan untuk dilaksanakan dengan sebaik-baiknya dan setelah selesai agar melaporkan hasilnya kepada Pimpinan Fakultas.



Yogyakarta, 4 Januari 2021
Dekan,

Rahmat Muhajir Nugroho., SH., MH
NIP. 60010311



KEMENTERIAN RISET DAN TEKNOLOGI/
BADAN RISET DAN INOVASI NASIONAL
DEPUTI BIDANG PENGUATAN RISET DAN PENGEMBANGAN
Jalan M.H. Thamrin Nomor 8, Jakarta 10340, Gedung BJ Habibie Lantai 19 – 20
Telepon: (021) 3169707; Faksimile: (021) 3101728, 3102368
Laman: www.risbang.ristekbrin.go.id

Nomor : B / 847 /E3.3/RA.03/2020

10 September 2020

Lampiran : 3 (Tiga) berkas

Perihal : Penerima Pendanaan Program Pengabdian kepada Masyarakat Skema UKM Indonesia Bangkit dan Penerapan Teknologi Tepat Guna kepada Masyarakat TA 2020

Yth. Ketua LP/LPM/LPPM/UPPM Perguruan Tinggi Negeri dan Swasta

Berdasarkan hasil proses seleksi program Pengabdian kepada Masyarakat Skema UKM Indonesia Bangkit dan Penerapan Teknologi Tepat Guna kepada Masyarakat Tahun Anggaran 2020, bersama ini kami sampaikan daftar nama penerima pendanaan program Pengabdian kepada Masyarakat Skema UKM Indonesia Bangkit dan Penerapan Teknologi Tepat Guna kepada Masyarakat Tahun Anggaran 2020, sebagaimana terlampir dalam Daftar Pemenang Pendanaan Program Pengabdian kepada Masyarakat Skema UKM Indonesia Bangkit (lampiran 1) dan Program Penerapan Teknologi Tepat Guna kepada Masyarakat (lampiran 2).

Berkenaan dengan hal tersebut, Direktorat Riset dan Pengabdian Masyarakat mengucapkan selamat kepada penerima pendanaan Program Pengabdian kepada Masyarakat Skema UKM Indonesia Bangkit dan Penerapan Teknologi Tepat Guna kepada Masyarakat dan mengucapkan terimakasih kepada pengusul yang telah berpartisipasi dalam program ini. Selanjutnya, kami mohon bantuan Saudara untuk menyampaikan informasi di atas kepada penerima pendanaan program Pengabdian kepada Masyarakat Skema UKM Indonesia Bangkit dan Penerapan Teknologi Tepat Guna kepada Masyarakat Tahun Anggaran 2020 di instansi masing-masing.

Mekanisme penyaluran dana akan dilakukan melalui kontrak kerja antara DRPM dengan Ketua LP/LPPM/LPM Perguruan Tinggi Negeri/Swasta, dan Direktur Politeknik. Untuk maksud tersebut, bersama ini kami kirimkan daftar isian (lampiran 3) untuk diisi dan mohon segera dikirim melalui email ke ppm.drpmristekbrin@gmail.com paling lambat tanggal 17 September 2020.

Atas perhatian dan kerjasama Saudara, kami ucapkan terima kasih



Direktur Riset dan Pengabdian
Masyarakat,

Ocky Karna Radjasa
NIP 196510291990031001

Tembusan :

Deputi Bidang Penguatan Riset dan Pengembangan

Catatan:

• UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 ayat 1

"Informasi Elektronik dan/atau Dokumen Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah"

• Dokumen ini tertanda ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BSrE

• Surat ini dapat dibuktikan keasliannya dengan menggunakan *qr code* yang telah tersedia

Lampiran 1**Daftar Pemegang Pendanaan Program Pengabdian Kepada Masyarakat Skema UKM Indonesia Bangkit Tahun Anggaran 2020.**

NO	NAMA PENGUSUL	NAMA INSTITUSI	JUDUL PROPOSAL
1	Ni Putu Cempaka Dharmadewi A	Universitas Mahasaraswati Denpasar	“SIMBA” (Sistem Informasi Manajemen Berbasis Android) Sebagai Aplikasi Yang Mendukung Peningkatan Produktivitas Ukm Fortuna Handycraft Dalam Era Less Contact Economy
2	Gani Supriyanto	Institut Pertanian Stiper Yogyakarta	Pembangkitan Petani Dan Pengusaha Kopi Kecil Dari Dampak Ekonomi Covid-19 Dengan Perbaikan Kinerja Dan Integrasi Database Secara Online
3	Feby Erawantini	Politeknik Negeri Jember	Pengembangan Proses Produksi Susu Sapi Berbasis Hpef (Hight Pulse Electric Field) Dan Pendampingan Digital Marketing Untuk Peningkatan Omset Penjualan Susu Sapi Rembangan Dimasa Pandemi Covid-19
4	Rindra Yusianto	Universitas Dian Nuswantoro	Smart Green Spatial Database Untuk Meningkatkan Transaksi Penjualan Dalam Bisnis Baru Pembibitan Jamur Sebagai Upaya Pemberdayaan Masyarakat Terdampak Covid-19
5	Purbo Suwandono	Universitas Widya Gama	Pengembangan Ukm Dalam Bidang Pertanian Mikroalga (Spirulina) Di Daerah Urban Berbasis Internet Of Things(Iot)
6	Raup Padillah	Universitas PGRI Banyuwangi	Implementasi Revolusi Industri (4.0) Pada Ukm Ayam Boiler Desa Padang Kabupaten Banyuwangi Melalui Internet Of Things (Iot) Dan Pos Franchise System
7	Mochammad Yasir	Universitas Trunojoyo Madura	Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Inovasi Teknologi Pada Ukm Al-Manshurien Di Era R.I. 4.0 Dan Covid-19
8	Hamdani Fauzi	Universitas Lambung Mangkurat	Pembuatan Gula Merah Dan Gula Semut Dari Limbah Batang Sawit Sebagai Upaya Peningkatan Ekonomi Masyarakat Terdampak Covid 19 Pada Koperasi Borneo Agrosindo Sentosa
9	Budi Warsito	Universitas Diponegoro	Pengembangan Sistem Informasi Pemasaran Produk Perhimpunan Ukm Gerai Kopimi Kelurahan Gedawang Kecamatan Banyumanik Kota Semarang
10	Aviv Yuniar Rahman	Universitas Widya Gama	Peningkatan Produktivitas Bisnis Pada Ukm Produk Organik Dan Herbal Berbahan Cacing Menggunakan Teknologi Cloud Computing Agar Tahan Krisis Selama Covid-19 Di Kecamatan Sukun Kota Malang
11	Aripriharta	Universitas Negeri Malang	Penerapan Iot Pada Proses Produksi Saos Dengan Sistem Less Contact Didukung Database-Smart App Untuk Ukm Sejahtera Sentosa (Malang)
12	I Wayan Karyasa	Universitas Pendidikan Ganesha	Membangkitkan Kerajinan Tenun Khas Buleleng Melalui Revitalisasi Teknologi Pewarnaan Menggunakan Fiksator Nanopasta Anorganik Dan Penguatan Branding Industri Kreatif Ramah Lingkungan
13	John Hendri	Universitas Lampung	Pelestarian Dan Pemanfaatan Biodiversity Hutan Magrove Berbasis Less Contact Economy Di Kabupaten Lampung Timur Provinsi Lampung
14	Syamsiar Kautsar	Politeknik Negeri Jember	Inovasi Produksi Dan E-Commerce Berbasis Less Contact Economy Model Di Umkm Rumahku Hidroponik Jember
15	Marcelinus Petrus Saptono	Politeknik Saint Paul Sorong	Pengembangan Aplikasi Pariwisata Berbasis Android Dalam Upaya Peningkatan Aksesibilitas Ukm (Desa Wisata) Kampung Pam Di Kabupaten Raja Ampat Provinsi Papua Barat

16	Dwi Prasetyawati Thana	Universitas Kristen Indonesia Toraja	Kopi Dan Kesejahteraan: Mengangkat Kesejahteraan Petani Kopi Pulu'-Pulu'
17	Made Kembar Sri Budhi	Universitas Udayana	Direct Ukm, Inovasi Integrasi Bisnis Berbasis Gotong Royong Pada Kelompok Budi Daya Ikan Air Tawar "Banyu Pinaruh" Di Desa Rejasa, Kecamatan Penebel, Kabupaten Tabanan
18	Ruslaini	Universitas Muhammadiyah Lampung	Peningkatan Manajemen Dan Pemasaran Pada Umkm Ojesa (Ojek Sahabat Wanita)
19	Susilawati	Politeknik Negeri Subang	Pemberdayaan Petani Kopi Di Ukm Mukti Raharja Dan Penerapan Teknologi Mesin Pengupas Biji Kopi Serta Media Pemasaran Berbasis Website Di Kampung Cibitung, Desa Cupunagara, Kecamatan Cisalak, Kabupaten Subang
20	I Gusti Ngurah Agung Windra Wartana Putra	Universitas Bali Internasional	Pengembangan Ukm Ud Bungan Jepun Melalui Kemandirian Bioethanol
21	Hendra Jaya	Universitas Negeri Makassar	Pengembangan Kewirausahaan Berbasis Pengelolaan Sampah Melalui Pemanfaatan Aplikasi Teknologi Informasi
22	Olivia Laura Sahertian	Politeknik Negeri Ambon	Penerapan Teknologi Dan Digital Branding Guna Meningkatkan Daya Saing Hasil Produk Kelompok Binaan Koperasi Credit Union Hati Amboina Di Provinsi Maluku
23	Jalaludin Sayuti	Politeknik Negeri Sriwijaya	Perbaikan Manajemen Usaha Dan Peningkatan Daya Saing Kelompok Ukm Rumah Tajung Antiq (Rta) Penghasil Kain Tenun Tajung Dan Blongsong Khas Palembang Dalam Menghadapi Era New Normal
24	Kusnadi	Politeknik Harapan Bersama	Pemberdayaan Ukm Tambak Jaya Melalui Pengembangan Pakan Mandiri Berbahan Lokal Yang Diperkaya Dengan Asam Amino Dan Enzim Untuk Meningkatkan Produktivitas Dan Pemasarannya Berbasis E-Commerce Di Kelurahan Muarareja Kota Tegal
25	Surahma Asti Mulasari	Universitas Ahmad Dahlan	Optimalisasi Teknologi Informasi, Sistem Informasi Dan Media Komunikasi Untuk Penguatan Ekonomi Dan Kebangkitan Unit Usaha Wisata Jurug Gedhe Di Era Kenormalan Baru Covid-19
26	Achmad Rafi'ud Darajat	Universitas Tidar	Pengembangan Usaha Jamu Herbal Untuk Meningkatkan Imunitas Tubuh Dalam Menghadapi Pandemi Covid-19, Lokasi Binaan Di Desa Somorejo, Kecamatan Bagelen, Kabupaten Purworejo
27	Imam Tahyudin	Universitas Amikom Purwokerto	Nusamart Id Sebagai Solusi UMKM Menghadapi Dampak Pandemi Covid-19
28	Asroful Anam	Institut Teknologi Nasional Malang	Membangun Home Marketing Model di Masa Pandemi COVID 19 Bagi Pedagang Sembako Berbasis Cash ON Delivery di Pasar Tradisional Desa Kanigoro Kecamatan Pagelaran Kabupaten Malang
29	Jaka Permadi	Politeknik Negeri Tanah Laut	Sistem Informasi Pemesanan dan FB-HECOOL Dalam Rangka Mendukung UKM Bangkit Pada Masa Covid 19