

LAPORAN AKHIR PENGABDIAN

Ringkasan proposal pengabdian dibuat 3 alenia tidak lebih dari 500 kata yang berisi: (a) alenia pertama memuat permasalahan dan tujuan pengabdian, (b) alenia kedua memuat solusi, metode pelaksanaan, rencana kegiatan, dengan menyertakan bentuk keterlibatan dan peran serta AUM dan (c) alenia ketiga memuat target luaran yang telah dicapai sesuai dengan skema PkM dan mengintegrasikan nilai AIK. Ringkasan juga memuat uraian secara cermat dan singkat kegiatan yang telah dilaksanakan, ditulis dengan jarak satu spasi.

RINGKASAN

Pendampingan Kalurahan Jatimulyo telah dilakukan pada tahun 2021 dan 2022, menghasilkan luaran berupa rintisan desa budaya (SK Gubernur Yogyakarta), HKI musik kentongan, berbagai olahan pangan berbahan dasar pepaya yang telah dibukukan dalam bentuk buku referensi. Dalam pelaksanaan program, terdapat masukan dan evaluasi dari masyarakat agar program pengabdian dapat berlanjut dengan mitra UMKM Prima Jati dan menasar bidang lain, yaitu pengolahan limbah kayu dari perajin furnitur. Permasalahan yang dihadapi di tahun ketiga dari program pengabdian adalah meningkatkan kapasitas dan kontinuitas produksi melalui perbaikan peralatan, peningkatan kapasitas penjualan dan legalitas produk pangan, serta pengolahan limbah kayu menjadi karya seni.

Solusi untuk menyelesaikan permasalahan di Kalurahan Jatimulyo adalah pendampingan proses produksi agar kualitas meningkat dan penambahan diversifikasi olahan papaya serta, otomasi dan elektrifikasi peralatan pengolahan. Solusi pada mitra kedua yaitu pendampingan masyarakat untuk mengolah limbah kayu perajin furniture menjadi beberapa produk. Metode yang diberikan adalah ceramah, demonstrasi, dan unjuk kerja hingga tahap pembuatan karya seni kriya khas Jatimulyo.

Selama 3 tahun luaran yang dicapai adalah publikasi dalam seminar pengabdian masyarakat UAD 2 tahun berturut-turut dan 2 jurnal publish yaitu di jurnal aksiologi (sinta 4) dan dedikasi (sinta 4). Untuk tahun ketiga ini luaran yang telah di capai adalah publikasi di media masa online Kompasiana, video kegiatan yang telah diunggah di youtube LPPM. Submit artikel pada jurnal WARTA LPM: Media Informasi dan Komunikasi Hasil Pengabdian kepada Masyarakat (sinta 3). Untuk seminar pengabdian yang telah diikuti pada bulan November yaitu senmaster yang diselenggarakan oleh Universitas terbuka. Luaran selanjutnya buku ber- ISBN dengan nomor 978-623-174-304-6 dengan judul Diversifikasi Olahan papaya kekinian. Untuk luaran tambahan berupa pendaftaran paten sederhana yaitu alat penggiling adonan.

Kata kunci: desa wisata; limbah kayu; diversifikasi pepaya

Kata kunci maksimal 5 kata kunci. Gunakan tanda baca titik koma (;) sebagai pemisah dan ditulis sesuai urutan abjad.

Bagian Pendahuluan pengabdian maksimum 2000 kata yang berisi: uraian analisis situasi dan permasalahan mitra, permasalahan yang disepakati untuk diselesaikan minimal 2 bidang ilmu. Analisis situasi fokus pada kondisi terkini mitra yang mencakup (a) untuk Mitra ekonomi produktif menampilkan profil mitra dilengkapi data dan foto situasi mitra, uraikan segi produksi dan manajemen usaha mitra, dan persoalan yang dihadapi mitra. (b) untuk Mitra yang mengarah ke ekonomi produktif tampilkan profil mitra disertai data mitra dan foto situasi mitra, jelaskan peluang usaha mitra, dan jelaskan persoalan kondisi sumber daya yang dihadapi mitra. (c) untuk Mitra tidak produktif secara ekonomi uraikan lokasi mitra dan permasalahan yang terjadi/ pernah terjadi dilengkapi data dan foto, sampaikan seluruh persoalan yang dihadapi saat ini. Pada bagian ini perlu dijelaskan permasalahan mitra yang mengacu pada butir Analisis Situasi dengan menguraikan permasalahan prioritas mitra dan tuliskan secara jelas justifikasi pengusul bersama mitra dalam menentukan persoalan prioritas yang disepakati untuk diselesaikan selama pelaksanaan program pengabdian minimal **2 bidang masalah**. (d) Tujuan dalam melaksanakan PkM

PENDAHULUAN

Kondisi mitra **setelah** mendapatkan pelatihan pada tahun pertama adalah semakin meningkatnya skill dan produktivitas mitra UMKM Desa Prima, akan tetapi proses produksi beberapa produk olahan pepaya sudah mulai berjalan pascapelatihan. Mitra juga sangat berkontribusi dalam setiap kegiatan yang dilaksanakan oleh tim PPM. Kegiatan terakhir yang dilaksanakan adalah pembuatan produk keripik pepaya yang akan disajikan dalam visitasi desa budaya dari Dinas Kebudayaan Bantul. UMKM Desa Prima juga berhasil meraih kejuaraan dalam perlombaan antarUMKM di Kabupaten Bantul. Produk-produk tersebut saat ini bisa dipesan melalui aplikasi *marketplace* daring maupun di toko milik Bumdes.

Pengembangan desa wisata membutuhkan waktu dan perencanaan yang matang untuk mencapai tujuan. Desa wisata merupakan salah satu bentuk penerapan pembangunan pariwisata berbasis masyarakat dan berkelanjutan. Melalui pengembangan desa wisata diharapkan terjadi pemerataan yang sesuai dengan konsep pembangunan pariwisata yang berkesinambungan[1]. Isu penguatan ekonomi desa wisata menjadi penting mengingat banyak penelitian yang menunjukkan bahwa Pokdarwis merupakan tulang punggung perekonomian di desa-desa dan desa adat yang terpinggirkan[2]. Kalurahan Jatimulyo memiliki potensi seni dan budaya yang tinggi sehingga sangat memungkinkan untuk menjadi desa wisata berbasis seni dan budaya. Pelatihan seni dalam mendukung desa wisata yang kini banyak dilaksanakan seperti pelatihan di desa wisata gerabah Kasongan, Bantul [3] dan desa wisata budaya di wilayah Dieng, Jawa Tengah [4]. Adapun pelatihan dalam bidang budaya khususnya kuliner juga telah banyak diberikan di berbagai wilayah guna memanfaatkan potensi komoditas pertanian setempat dan menunjukkan identitas lokal masyarakat [5][6][7][8][9][10][11][12]. Pengembangan desa wisata dalam bidang seni dan budaya akan dapat berjalan dengan baik jika didukung oleh peran serta masyarakat setempat sebagai *stakeholder* penting. Dukungan masyarakat akan meningkatkan upaya pengembangan desa wisata, seperti halnya keberhasilan desa wisata Panglipuran, Bali dan desa Kuningan, Jawa Barat [13] [14]. Masyarakat juga perlu diberikan informasi mengenai strategi metode *marketing* dan *branding* secara digital, karena hal ini memegang peranan penting selama dan pascapandemi untuk menjangkau berbagai kalangan sebagai calon konsumen. Desa wisata yang sedang dikembangkan memerlukan strategi komunikasi pemasaran digital yang bertujuan untuk meningkatkan jumlah kunjungan wisata secara efektif dan efisien[15].

Melalui program pengabdian masyarakat secara berkelanjutan selama 3 tahun ini diharapkan dapat memberikan kontribusi nyata dalam pengembangan masyarakat untuk mewujudkan desa budaya berbasis seni-budaya dan kuliner.

Pada tahun kedua, telah dihasilkan berbagai produk pangan berbasis pepaya hasil dari program pengabdian yang telah dijual secara daring dan luring. Tetapi mitra pengabdian menghadapi masalah dalam hal rendahnya kapasitas produksi karena semua proses masih dilakukan secara manual dan kurangnya sumber daya manusia. Apabila permintaan produk cukup tinggi, misalnya menjelang perayaan hari besar keagamaan, Desa Prima yang terdiri dari ibu rumah tangga sering tidak dapat memenuhi pesanan karena berbagai sebab. Dari hasil diskusi dengan mitra, sebagian peralatan produksi yang masih digunakan secara manual maka perlu otomasi dan perbaikan jenis peralatan sehingga dapat mengolah produk dengan kapasitas yang lebih besar. Dengan demikian, dapat meningkatkan kualitas dan kapasitas produksi. UMKM Prima Jati juga akan didampingi untuk menyusun dokumen legalitas produk.

Saat ini kondisi mitra UMKM Prima Jati masih terus berproduksi sesuai permintaan pasar terhadap produk olahan yang telah diberikan oleh program pengabdian, selain juga mengolah aneka produk olahan lokal lainnya. Tetapi upaya pemenuhan pesanan produk masih terkendala rendahnya kapasitas produksi karena proses pengolahan dilakukan secara manual. Pada momen ketika permintaan sangat tinggi, beberapa kali Prima Jati tidak bisa memenuhi permintaan (Tabel 1). Selain itu, meski bahan baku tersedia, tetapi Prima Jati juga kekurangan sumber daya manusia, sehingga memerlukan automasi alat untuk meningkatkan kapasitas produksi meski sumber daya manusia terbatas.

Di sisi lain, di Kalurahan Jatimulyo juga terdapat banyak 34 perajin kayu dengan produk utama mebel, pintu, jendela, meja, almari, berbagai jenis kursi, dan berbagai perkakas berbahan kayu (website . Hal ini menyebabkan tingginya limbah kayu yang dihasilkan. Hanya ada satu usaha pengolahan limbah kayu, tetapi terletak di kalurahan lain dengan jarak yang cukup jauh. Selama ini limbah tersebut hanya digunakan sebagai bahan bakar untuk memasak atau dibakar, sehingga menjadi beban lingkungan (Tabel 1).

Tabel 1. Kondisi mitra dan intervensi Program Pengabdian Masyarakat UAD

Kondisi mitra dan masalah yang dihadapi	Intervensi PPM	Perubahan
Rintisan desa budaya, dengan beberapa lokasi wisata alam dan budaya	Pembuatan bedaya Jatimulyo dan musik kentongan bekerjasama dengan pokdarwis dan kelompok seni masyarakat	Kalurahan sudah memiliki <i>website</i> dan akun medsos
UMKM Prima Jati beranggotakan ibu-ibu rumah tangga, mengolah komoditas lokal pepaya	Introduksi proses pengolahan produk olahan papaya, baik produk basah maupun kering	Prima Jati telah berhasil mengolah produk berbahan papaya dan menjualnya
Pokdarwis dan UMKM Prima Jati memerlukan pelatihan manajerial organisasi dan marketing produk	Telah diselenggarakan pelatihan manajemen organisasi dan marketing produk	Pokdarwis memiliki pengetahuan dasar manajerial organisasi dan mampu melakukan marketing via <i>marketplace</i>
Banyak perajin kayu yang	Introduksi produk seni kriya	Diharapkan limbah kayu dapat

membuat furniture, limbah berupa sisa-sisa potongan kayu belum diolah	memanfaatkan limbah kayu untuk dibuat panel dinding	tertangani dengan nilai ekonomi yang meningkat
---	---	--

Komunikasi yang lancar dengan pemerintah desa pada tahun pertama dan kedua menjadikan pihak desa menyampaikan masukan agar program pengabdian dapat menasar bidang selain yang sudah dikelola selama ini. Kalurahan Jatimulyo memiliki banyak perajin *furniture* yang menghasilkan limbah kayu yang cukup banyak. Selama ini limbah tersebut hanya digunakan sebagai bahan bakar dapur atau dibakar sehingga menjadi beban lingkungan. Oleh karena itu, direncanakan pada program pengabdian di tahun ketiga, limbah kayu tersebut akan diolah menjadi produk lain dengan nilai ekonomi yang lebih tinggi.

Solusi permasalahan pengabdian tidak lebih dari 1500 kata yang berisi uraian semua solusi yang ditawarkan mengacu pada *road map* prodi/fakultas/LPPM (tampilkan dalam bentuk gambar atau kutipan) untuk menyelesaikan permasalahan yang dihadapi mitra secara sistematis sesuai dengan prioritas permasalahan. Uraikan hasil riset tim pengusul yang berkaitan dengan kegiatan pengabdian yang dilaksanakan.

SOLUSI PERMASALAHAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang berjudul “Pengembangan Desa Wisata Berbasis Seni Budaya dan Kuliner di Kalurahan Jatimulyo, Dlingo, Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta” ini bertujuan memberikan kontribusi nyata dalam pengembangan masyarakat untuk mewujudkan desa budaya berbasis seni-budaya dan kuliner. Solusi permasalahan ini disesuaikan pula dengan salah satu kegiatan dalam strategi bidang sumber daya alam PPM UAD yaitu melibatkan dosen dalam diseminasi informasi dan teknologi untuk menjadi wilayah wisata. Kegiatan ini merupakan turunan **dari roadmap PPM UAD 2020-2045** (Gambar 1) yaitu **akselerasi wilayah marginal menuju kawasan sehat yang berkarakter *socio-ecopreneur*, nilai-nilai universal dan keislaman** (Renstra PPM UAD 2020- 2024). Merujuk pada permasalahan di lapangan dan renstra PPM UAD, maka tim memilih untuk menyelesaikan permasalahan dalam 2 bidang yaitu peningkatan keterampilan masyarakat dalam dua kelompok masyarakat yaitu bidang seni dan kuliner dan manajemen kelembagaan yang berkelanjutan bagi kedua kelompok tersebut. Seni dan kuliner yang khas, unik, dan menarik pada suatu daerah akan menjadi salah satu daya tarik bagi wisatawan. Mereka akan berkunjung hanya sekedar melepas rasa penasaran maupun dengan tujuan tertentu. Produk seni budaya dan kuliner akan dapat menjadi daya tarik dan ciri khas sehingga desa wisata akan berkembang dan bertahan.



Gambar 1. Roadmap Pengabdian Universitas Ahmad Dahlan 2020 – 2045 (diambil dari Renstra UAD 2020-2024)

Pada masa pandemi dan periode disrupsi, keberadaan promosi daring dalam bentuk *digital marketing* telah memegang peranan sangat penting. Peranan media sosial dan jaringan pasar daring melalui *marketplace* menjadi sarana yang dapat dimanfaatkan untuk mendukung keberlangsungan dan kesinambungan desa wisata. Desa wisata dapat melakukan upaya *branding* dan *marketing* audio-visual melalui laman berbagi video yang menampilkan berbagai potensi seni-budaya dan kuliner, yang dapat disebarluaskan melalui berbagai media sosial. Selain itu, pada media sosial milik desa wisata, dapat disampaikan pula tautan jika masyarakat tertarik untuk berbelanja secara daring menuju laman *marketplace*. Meski telah menjadi bagian gaya hidup modern, tetapi sebagian masyarakat masih belum memahami bagaimana melakukan strategi pemasaran daring secara digital ini. Dengan memberi informasi mengenai strategi ini kepada masyarakat, ketika desa wisata sudah terbentuk maka masyarakat akan mengetahui bagaimana cara melakukan *marketing* yang sesuai perkembangan zaman. Masalah yang dihadapi sebagai tindak lanjut dari penjualan daring adalah ketersediaan stok dan kemampuan memenuhi pemesanan. Sebagai antisipasi permintaan yang tinggi pada momen perayaan atau liburan, maka perlu dilakukan upaya untuk meningkatkan kapasitas produksi melalui mekanisasi dan automasi peralatan. Hal ini menjadi hal yang krusial, terutama jika masih ada masalah sumber daya manusia. Peralatan produksi yang selama ini dioperasikan secara manual akan dimodifikasi menjadi bertenaga listrik.

Untuk mewujudkan seni budaya dan kuliner yang kuat di desa wisata maka perlu adanya strategi dan pendampingan secara terus menerus (*continuous improvement*) sehingga akan bersifat *long time long life* dan bukan hanya sesaat atau *temporary*. Adapun aktivitas yang akan diberikan adalah dengan memberikan pendampingan secara berkelanjutan kepada dua kelompok masyarakat yaitu UMKM Desa Prima dan perajin kayu. Pendampingan berupa pembuatan karya seni kriya dan pengolahan makanan atau kuliner yang dapat mendukung identitas desa sebagai wujud material yang akan disajikan dalam pengembangan desa wisata berbasis seni dan budaya di Kalurahan Jatimulyo. Karya dan produk yang akan dibuat menyesuaikan kearifan lokal setempat sehingga semakin mengukuhkan identitas lokal. Pada tahun sebelumnya, Kalurahan Jatimulyo telah masuk sebagai salah satu rintisan desa budaya di Yogyakarta. Tetapi mitra masih memiliki beberapa masalah yang dapat dikategorikan sebagai berikut.

1. Bidang seni kriya

Limbah kayu yang dihasilkan oleh para perajin kayu akan diolah menjadi panel kayu yang bisa menjadi hiasan dinding dan dipasang di dinding sebagai pengganti *wallpaper*.

2. Bidang kuliner

Pada tahun sebelumnya, masyarakat telah dapat menghasilkan beberapa produk khas desa dengan menggunakan bahan lokal. Tetapi produk tersebut belum memiliki kemasan yang berlabel gizi sesuai aturan pemerintah.

3. Pengelolaan kelembagaan dan digital marketing

Pemerintah desa telah memiliki BUMDES, tetapi bidang usaha yang dikerjakan masih sederhana berupa took kecil dan kegiatan kuliner sederhana, serta kaderisasi pengelolaan kelembagaan yang masih lemah.

Solusi permasalahan ini merupakan **hilirisasi dari penelitian dan pengabdian** yang dilakukan oleh tim pengusul. Pendampingan dilakukan sebelumnya di sanggar Seni Langen Budoyo di Jatimulyo Bantul dalam bidang seni pertunjukan[16]. Penelitian terkait komunitas seni masyarakat juga telah dilakukan pada komunitas Rampak Kendang di Patimuan Cilacap hingga menghasilkan karya seni pertunjukan baru [17] dan menghasilkan sebuah prototype *hidden curriculum design of art community*[18]. Pada bidang musik juga telah dilakukan penelitian terkait pengembangan lagu tradisional dan yang terbaru tentang konsep panutan dalam Festival 5 Gunung di Magelang Jawa Tengah[18]. Pengembangan produk kuliner pernah dilaksanakan oleh anggota tim seperti pembuatan kopi fermentasi dengan ekstrak buah dan wedang uwuh siap minum [19] serta tentang diversifikasi makanan berbasis ikan di Kalimantan Utara khusus wilayah 3 T [20]. Terkait kandungan gizi pangan juga pernah dilakukan oleh anggota tim kami mengenai pengukuran komposisi gizi tepung tempe kedelai hitam[21] hingga pelatihan olahan poangan hingga layak ekspor[21]. Selanjutnya penelitian terkait seni kriya telah dilakukan pula oleh tim peneliti pembuatan board game dari kayu sebagai media pembelajaran anak-anak²². Melalui dasar penelitian yang telah dilakukan sesuai kebidangan tim tersebut menjadi dasar kuat bahwa solusi yang diberikan dapat menyelesaikan permasalahan yang ada di Kalurahan Jatimulyo. Melalui solusi yang diberikan ini diharapkan dapat memberikan dampak positif yaitu peningkatan keterampilan seni dan pengolahan makanan (UMKM) serta adanya margin tambahan pendapatan melalui seni kriya dan penjualan produk UMKM Desa Prima melalui Badan Usaha Milik Desa. Selain itu, akan dilakukan otomasi peralatan lewat peralatan produksi.

Metode pelaksanaan pengabdian maksimal terdiri atas 2000 kata yang menjelaskan tahapan atau langkah-langkah dalam melaksanakan solusi yang ditawarkan untuk mengatasi permasalahan mitra sasaran. Dalam metode pelaksanaan ini: (a) Uraikan kepakaran dan tugas masing-masing anggota tim dan keterlibatan mahasiswa, (b) Uraikan bagaimana partisipasi mitra dalam pelaksanaan program, (c) Uraikan bagaimana evaluasi pelaksanaan program dan keberlanjutan program dilapangan setelah kegiatan PkM selesai dilaksanakan. Pelaksanaan pengabdian meliputi 2 (dua) semester, masing – masing semester minimal 2 tanggal pelaksanaan (per hari 400 menit)

METODE PELAKSANAAN

Program pengabdian masyarakat multiyears masuk pada tahun kedua yang focus dalam peningkatan kapasitas produksi, pemasaran digital, labelisasi gizi, dan pembentukan karya seni kriya. Pada tahun ketiga akan dilakukan diseminasi dan finalisasi produk akhir. Kelompok sasaran kegiatan pengabdian ini adalah UMKM PrimaJati dan para perajin kayu. Sasaran kedua yaitu UMKM Desa Prima

beranggotakan ibu-ibu yang memiliki usaha khususnya dalam bidang kuliner. Pemateri utama dalam kegiatan ini adalah 4 dosen (bidang seni kriya, bisnis Jasa Makanan, Teknologi Pangan dan Teknik elektro) dan 5 mahasiswa dari 5 prodi yang terlibat. Kegiatan ini dilaksanakan dalam 3 tahap dengan menggunakan berbagai metode sebagai berikut:

a) Penyuluhan

Dalam tahap ini, metode yang digunakan adalah ceramah dan diskusi. Metode ini digunakan untuk memberi pemahaman dan tindak lanjut luaran tahun pertama yaitu olahan pangan berbahan dasar pepaya dan seni kriya dari limbah kayu. Penyuluhan diberikan di awal sebelum melakukan demonstrasi pembuatan produk. Pelaksanaan penyuluhan dilakukan ditanggal 3 Agustus 2023 untuk yang pelatihan diversifikasi papaya dan 13 Agustus untuk pengrajin kayu. Sebelumnya tim ppm telah ke lokasi untuk melakukan survei dan fgd awal kebutuhan masyarakat.

b) Pelatihan Demonstrasi

Pada tahap pelatihan akan digunakan metode demonstrasi dari pemateri bidang seni, pengembangan kuliner, dan *digital marketing*. Metode ini diberikan oleh pemateri dengan mengembangkan karya dan produk di desa sasaran, khususnya dalam pembuatan karya tari Bedayan Jatimulyo, pengemasan dan informasi gizi produk kuliner, dan seni kriya.

c) Pendampingan

Tahap pendampingan sebagai tindak lanjut dari aktivitas sebelumnya adalah menggunakan metode unjuk kerja/praktik. Metode praktik akan memberikan pengalaman konkrit tentang cara menjual produk secara digital dan pelatihan tari bedayan sebagai identitas masyarakat Jatimulyo. Metode ini akan diberikan selama 2 tahun dengan pendampingan yang berkelanjutan hingga evaluasi. Berikut ini adalah uraian kepakaran dan paparan tugas dari masing-masing anggota tim pengabdian kepada masyarakat yang termaktub dalam tabel di bawah ini.

Tahap pertama program ini berupa pelatihan dan praktik pembuatan seni kriya dan kuliner diselenggarakan pada bulan Agustus hingga Oktober selama 3 kali yaitu tanggal 3, 13, 23 Agustus dan 6 Oktober di kedua mitra sekaligus, masing-masing selama 400 menit. Pelatihan selanjutnya dilaksanakan pada tanggal 23 November 2023 dengan memberikan pelatihan dan praktik pembuatan sereal papaya sebagai diversifikasi olahan papaya terbaru, masing-masing selama 400 menit. Total menit program adalah 1600 menit. Pendampingan terus dilakukan melalui diskusi secara daring maupun luring di luar waktu tersebut, terutama karena ada mahasiswa aktif UAD yang berasal dari Jatimulyo dan bertindak sebagai kader dan penghubung tim pengabdian.

Program pengolahan komoditas lokal pepaya dan limbah kayu ini dilakukan sebagai perwujudan nilai-nilai keIslaman, bahwa kita diperintahkan untuk memakan makanan yang baik dan memanfaatkan sebaik-baiknya ciptaan Allah, yang dengan itu akan bertambah keimanan kita. Sebagaimana firman Allah dalam Al Quran surah Al Baqarah ayat 168 yang artinya: "Wahai manusia, makanlah dari (makanan) yang halal dan baik yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah setan" dan Surat Ali Imran ayat 191: "(yaitu) orang-orang yang mengingat Allah sambil berdiri, duduk atau dalam keadaan berbaring, dan mereka memikirkan tentang penciptaan langit dan bumi (seraya berkata), "Ya Tuhan kami, tidaklah Engkau menciptakan semua ini sia-sia; Mahasuci Engkau, lindungilah kami dari azab neraka.".

Hasil dapat berupa foto kegiatan (bukan foto narsis). Pembahasan dikaitkan dengan teori dan kajian-kajian terdahulu yang relevan. Dampak berupa peningkatan pengetahuan atau keterampilan yang terukur dari mitra setelah PKM.

Pada bagian ini, pelaksana menjelaskan manfaat hasil kegiatan pengabdian yang dilakukan pada mitra (kondisi sebelum dan sesudah mendapatkan pengabdian disertai dengan data, tabel, dan foto kegiatan, dampak ekonomi dan sosial (jika ada)), kontribusi Mitra terhadap pelaksanaan, faktor yang menghambat/kendala, faktor yang mendukung, dan tindak lanjut.

Pelaksana wajib menyampaikan pemanfaatan hasil PkM dalam integrasi pembelajaran pada keilmuan / prodi/ mata kuliah (nama matakuliah)/ bahan kajian (BOK) yang terintegrasi dengan hasil PkM.

Keberdayaan mitra wajib dilaporkan sesuai dengan ketercapaian jenis keberdayaan yang telah dijanjikan

HASIL, PEMBAHASAN, DAN MANFAAT

Hasil

Pelatihan telah dilaksanakan pada 2 mitra yaitu Primajati dan Pokdarwis yang fokus pada kelompok wood industry Jatimulyo. Pelatihan kelompok primajati dilaksanakan pada tanggal 3 Agustus dan 23 Agustus bertepatan dengan kegiatan Jatimulyo Expo dan akreditasi desa budaya. Pada tanggal 3 Agustus narasumber utama kami Retnosyari Septiyani, S.T.P., M.Sc. dari prodi Bisnis dan jasa Makanan, Wahidah Mahanani Rahayu, STP., M.Sc. dari prodi teknologi pangan memberikan pelatihan pada 25 ibu-ibu anggota kelompok primajati dalam mengolah papaya. Pada tahun ketiga ini pihak desa semakin mengembangkan sayap dnegan membentuk kelompok baru binaan prima jati sehingga semkain banyak ibu-ibu yang terlibat dan turut berproses dalam memproduksi papaya. Oleh karena itu, tim pengabdian kami memberikan pelatihan ulang beberapa produk yang telah diberikan ditahun sebelumnya beserta penyempurnaannya. Beberapa produk yang diajarkan ulang adalah pembuatan bonpay, keripik, dan cookies. Sedangkan produk baru yang diajarkan adalah pembuatan snack bar papaya yang bermanfaat untuk penunda lapar. Berikut adalah dokumentasi pada saat pelatihan.



Gambar 1: Tim PPM sedang memberikan materi



Gambar 2: Pemateri memberikan arahan tentang langkah pembuatan snack bar



Gambar 3: Display hasil pembuatan keripik pepaya dan snack bar pepaya



Gambar 4: Foto bersama pasca pelatihan dengan seluruh peserta dan pak lurah



Gambar 5: Foto bersama pasca pelatihan pembuatan sereal papaya

Kegiatan diikuti oleh antusias oleh para peserta dengan menghasilkan beberapa produk. Selanjutnya pada tanggal 23 Agustus tim PPM Kembali terjun ke lapangan untuk mendampingi mitra dalam pembuatan produk untuk dipamerkan pada acara Jatimulyo Expo dan akreditasi desa budaya dari dinas kebudayaan Bantul pada tanggal 24 Agustus 2024. Pada proses yang terakhir tim PPM UAD melakukan pendampingan pada tanggal 23 November 2023 untuk pengolahan sereal papaya sebagai produk akhir diversifikasi olahan papaya. Pada bulan November juga diberikan serah terima alat otomatisasi adonan tepung yang sudah dikembangkan oleh tim PPM dan diserahkan langsung pada mitra.



Gambar 6. Serah terima alat otmomatisasi adonan tepung oleh tim PPM UAD kepada mitra

Pelatihan pada mitra kedua diberikan pada pokdarwis yaitu kelompok wood industry di wilayah Dodogan Jatimulyo. Pelatihan kreativitas limbah kayu bagi para pengrajin kayu di Jatimulyo Dlingo Bantul dilaksanakan pada tanggal 13 Agustus 2023. Pengisi pelatihan adalah Raden Wisnu Dewojati, S.Sn., M.Pd dan Heni Siswantari, S.Pd., M.A dengan peserta pelatihan sebanyak 20 orang. Peserta merupakan pengrajin kayu yang tergabung dalam kelompok wood industry yang telah berjalan sejak beberapa tahun terakhir. Selama ini produk yang mereka buat masih terbatas pada produk mebel seperti kursi, lemari, meja, kasur dsb. Sedangkan limbah kayu selama ini hanya dibakar atau dibuang begitu saja. Limbah kayu bermacam2 seperti serbuk kayu, potongan kayu kecil dan sebagainya. Melihat kondisi ini pelatih berinisiatif untuk membuat produk tepat guna atau berdaya jual dengan bahan utama limbah kayu. Berikut adalah dokumentasi kegiatan pelatihan.



Gambar 7: Pemateri sedang memberikan pengarahan cara mengolah limbah kayu sisa pembuatan mebel



Gambar 8: Peserta pelatihan mulai membuat dekorasi rumah hasil olahan limbah kayu



Gambar 9: Hasil olahan limbah kayu peserta pelatihan



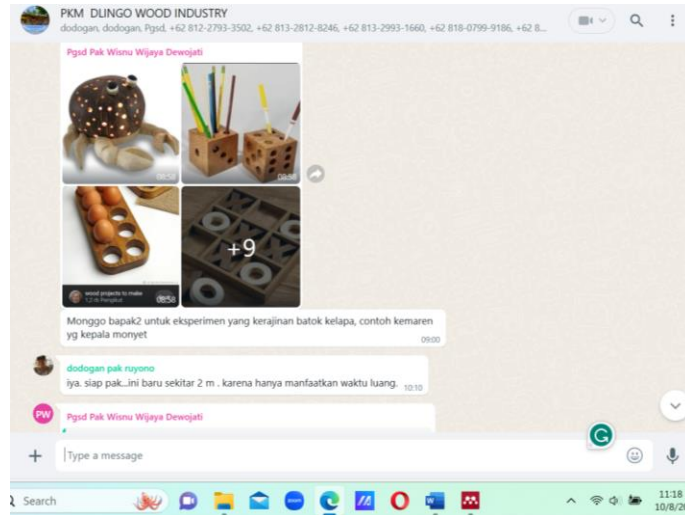
Gambar 10: Serah terima alat mesin pemotong kayu dari tim PPM UAD ke mitra

Berdasarkan testimoni peserta pelatihan didapatkan hasil bahwa selama ini limbah kayu hanya dibakar menjadi arang dan dianggap tidak memiliki nilai jual. Setelah mengikuti pelatihan ini para peserta menyadari bahwa limbah kayu dapat bernilai jual tinggi setelah dibuat menjadi berbagai dekorasi estetik rumah masa kini. Hasil olahan limbah menjadi kerajinan ini juga dipamerkan dan dipresentasikan sebagai produk unggulan desa pada saat akreditasi desa budaya pada tanggal 24 Agustus 2023. Berikut adalah dokumentasi kegiatan Jatimulyo expo yang menampilkan produk hasil pendampingan tim PPM UAD.



Foto 4. Produk hasil pendampingan didisplay saat akreditasi desa budaya

Kegiatan pendampingan kelompok wood industry berlanjut dengan membuat grup WA kelompok *wood industry* yang berisi para pengrajin kayu dan narasumber. Didalamnya dibagikan berbagai informasi dan juga tanya jawab seputar pengembangan kerajinan dari olahan kayu secara berkelanjutan.



Adapun **Kontribusi Mitra** adalah berupa pembuatan surat undangan untuk peserta, penyediaan tempat pelatihan dan alat pelatihan seperti kompor, oven, baskom, pisau dan lain sebagainya, bahan baku pembuatan produk baik pepaya, gandum, gula dsb. Sedangkan kelompok pengrajin kayu juga menyediakan limbah kayu, alat pertukangan dan mengumpulkan peserta pelatihan. Pihak desa memfasilitasi aula untuk pertemuan serta konsumsi.

Hambatan dan kendala yang hadapi adalah pada peserta pelatihan yang baru saja mengikuti olahan pepaya yaitu prima jati 2 sebagai anak dari primajati. Pihak kelurahan berharap akan semakin banyak kader yang bisa memproduksi olahan pepaya. Hal ini baik, akan tetapi dalam prosesnya tim PPM harus mengulang memberikan materi ditahun sebelumnya dan memberikan materi baru lainnya juga. Hal ini membuat tim PPM baik dosen dan mahasiswa berulang kali ke lokasi memberikan pendampingan dan pelatihan diluar jadwal yang telah ditentukan. Oleh karena itu, kami masih memiliki jadwal satu kali lagi untuk memberikan materi pembuatan sereal pepaya sebagai produk akhir diversifikasi pepaya selama 3 tahun yang telah menghasilkan berbagai macam produk dari permen, brownis, cookies, keripik, snak bar dan terakhir adalah sereal. Untuk mitra pokdarwis target pendampingan telah sesuai yaitu hingga pendampingan akreditasi desa budaya yang telah dilaksanakan pada tanggal 24 Agustus 2023. Seluruh potensi desa hasil pendampingan baik kuliner maupun seni seluruhnya ditampilkan dan dinilai oleh dinas kebudayaan sebagai produk unggulan desa. Tim PPM juga membantu pelaksanaan Jatimulyo expo dalam rangkaian acara akreditasi desa budaya yang bekerjasama dengan KKN UAD.

Pembahasan

UMKM desa prima dari Desa Jatimulyo telah dapat menghasilkan diversifikasi produk olahan pepaya. Diversifikasi ini bertujuan untuk memenuhi selera konsumen dan bertujuan terus berkembang sehingga selalu ada alternatif dan penyegaran menu dengan demikian kejenuhan pasar dapat teratasi[22]. Dengan demikian, pepaya yang semula memiliki masa simpan yang singkat, hanya 3 hari saja karena kadar air yang tinggi, dapat memiliki masa simpan yang lebih panjang. Produk kering dengan kadar air di bawah 10% memiliki masa simpan paling tidak 147 hari atau sekitar 6 bulan dan tetap renyah hingga lebih dari 100 hari atau 3 bulan jika disimpan rapat[23]. Selain itu, produk ini berbahan pepaya yang memiliki kadar serat tinggi yang baik bagi Kesehatan pencernaan, sehingga diharapkan dapat menjadi alternatif cemilan kering sehat. Pengembangan produk kuliner pernah dilaksanakan oleh anggota tim

seperti pembuatan kopi fermentasi dengan ekstrak buah dan wedang uwuh siap minum [19] serta tentang diversifikasi makanan berbasis ikan di Kalimantan Utara khusus wilayah 3 T [20]. Terkait kandungan gizi pangan juga pernah dilakukan oleh anggota tim kami mengenai pengukuran komposisi gizi tepung tempe kedelai hitam[21] hingga pelatihan olahan pangan hingga layak ekspor[21]. Diversifikasi pepaya menjadi snack bar merupakan inovasi untuk menjadi makanan disaat perut lapar dan bertahan cukup lama. Semakin banyaknya orang yang melakukan diet untuk kesehatan dengan mengurangi konsumsi makanan membuat diversifikasi makanan berupa snack bar semakin digandrungi. Pilihan tim PPM UAD membuat snack bar dari bahan dasar pepaya menjadi solusi tepat masa kini.

Pembahasan selanjutnya adalah terjait olahan limbah kayu menjadi kerajinan. Berdasarkan penelitian yang dilakukan tentang limbah kayu yang dihasilkan dari usaha mebel di Jepara menunjukkan data bahwa 34.21% menjadi limbah dan 65.79% menjadi produk mebel[24]. Upaya pelatihan limbah kayu juga sudah diberikan di wilayah Jepara dengan emmbuat kerajinan dari limbah kayu [25]. Hal ini menunjukkan bahwa konsen kita tentang pengolahan limbah kayu mesti dipertajam mengingat efek samping ketiadaan olahan limbah hanya kan menjadi limbah lanjutan. Pelatihan limbah kayu juga telah dilakukan di berbagai tempat sesuai potensi yang ada diwilayah masing-masing. Berbagai pelatihan dari cara menggunakan mesin pemotong kayu yang benar untuk berbagai olahan hingga pelatihan masyarakat tentang cara mengolah limbah kayu sederhana menjadi figura dilakukan beberapa tim pengabdian lainnya [26]. Di desa Lubuk Kertang, Langkat Sumatra Utara yang memiliki hutan mangrove dan cabang kayu mangrove juga mendapat pelatihan untuk mengolahnya menjadi gantungan kunci, cup lampu dan tongkat kayu, juga limbah kayu manis menjadi aneka kerajinan dengan aroma yang khas di wilayah Kerinci Jambi [27] [28][29]. Selain itu hilirisasi pengabdian masyarakat terkait olahan limbah kayu juga berasal dari penelitian yang dilakukan oleh Savitri dkk yang memberikan gambaran dan desain baru pengolahan limbah kayu menjadi barang tepat guna seperti tempat/ dudukan pensil berbentuk hewan[30]. Berbagai pelatihan limbah kayu yang telah dilakukan diberbagai tempat menunjukkan bahwa kini limbah menjadi material yang cukup penting dan menjadi sangat menarik untuk dikembangkan. Sifat limbah yang sebelumnya dianggap sebagai sampah ternyata memiliki banyak kemungkinan untuk diolah dan justru memunculkan nilai jual yang tinggi.

Pelatihan limbah kayu di desa Jatimulyo ini juga berpotensi memiliki tingkat keberlanjutan yang tinggi mengingat kelompok wood industry telah berjalan cukup lama. Permintaan barang juga tergolong tinggi, dan ini bisa mempermudah pengrajin kayu untuk memasarkan produk baru mereka. Seperti halnya survei yang dilakukan oleh industry kreatif di pasar global juga menunjukkan bahwa eksplorasi material kerajinan dari limbah juga semakin diminati masyarakat[31][32]. Bentuk dekorasi rumah yang berupa potongan-potongan kayu yang disusun dengan Teknik tertentu memiliki nilai estetik yang tinggi dan sedang tren di kalangan milenial. Para pengusaha dan arsitektur kini juga mulai merambah pada limbah dekoratif untuk diangkat menjadi tren yang perlu diikuti oleh masyarakat yang mendukung zero waste. Perlakuan terhadap limbah kayu jati di Jatimulyo selama ini benar-benar sangat minim dan berakhir menjadi kayu bakar atau menjadi arang dnegan harga 2000/kg. Sementara setelah diolah menjadi dekorasi rumah memiliki nilai jual tinggi minimal 90ribu/m2. Harga ini bisa lebih tinggi tergantung tingkat kerumitan dan jenis limbah kayu yang dirangkai. Para pengrajin kayu di Jatimulyo kini semakin bersemangat dan mulai memasarkan produk olahan limbah mereka. Pun demikian, mereka masih menhadapi kendala yaitu alat pemotong kayu yang presisi untuk meminimalkan ketidakcocokan limbah kayu satu dengan yang lain. Permasalahan ini akan coba diselesaikan oleh tim PPM UAD dnegan memberikan alat / mesin pemotong kayu khusus untuk kerajinan.

Manfaat

Pendampingan dan pelatihan ini memberikan manfaat secara langsung kepada mitra produktif yaitu PrimaJati yang merupakan kelompok ibu-ibu pengembang usaha umkm di desa Jatimulyo. Melalui pelatihan olahan pepaya sebagai salah satu produk unggulan desa menjadi salah satu bahan presentasi yang digunakan desa saat akreditasi desa budaya. Tim Primajati juga lebih sering mendapatkan pesanan walaupun masih berskala internal, akan tetapi peningkatan kapasitas pengolahan produk semakin diketahui, diminati dan dipesan oleh masyarakat setempat.

PRE-TEST PELATIHAN PENGOLAHAN PEPAYA oleh TIM PENGABDIAN UAD



Para peserta sekalian... Para peserta sekalian, boleh dong nanya-nanya dulu sebelum pelatihan dimulai. Pertanyaan berikut ini diisi dulu ya... Terima kasih.

1. Pepaya memiliki kandungan zat bermanfaat dalam jumlah besar sebagai berikut, yaitu
 - a. Serat dan vitamin B
 - b. Vitamin A dan vitamin B
 - c. **Pektin dan vitamin A**
 - d. Vitamin B dan vitamin C
2. Apa alasan utama pepaya diolah menjadi kletthikan kering?
 - a. **Agar lebih awet**
 - b. Agar lebih enak
 - c. Supaya bisa dijual lebih mahal
 - d. **Semua benar**
3. Jenis pepaya yang bisa diolah menjadi produk kletthikan kering adalah...
 - a. Pepaya matang
 - b. **Pepaya megeles**
 - c. Pepaya meotah
 - d. **Semua salah**
4. Proses pemasakan pepaya menjadi kletthikan dengan cara apa?
 - a. Direbus
 - b. **Dikukus**
 - c. Digoreng
 - d. **Dipanggang**
5. Agar kletthikan pepaya dapat lebih "awet" keringnya, bungkusan mekanismenya harus...
 - a. Bisa ditutup rapat
 - b. **Bentuknya esatik**
 - c. Harganya murah
 - d. **Dari plastik**
6. Berikut ini adalah media online yang bisa digunakan untuk berjualan yaitu...
 - a. Instagram
 - b. **Shopee**
 - c. **Tiktok**
 - d. **Semua benar**

POST-TEST PELATIHAN PENGOLAHAN PEPAYA oleh TIM PENGABDIAN UAD



Nah setelah tadi menyimak penjelasan dan praktik, jadi lebih tahu ya cara mengolah pepaya menjadi kletthikan. Disisi lain ya pertanyaan di bawah ini untuk evaluasi... Terima kasih.

1. Pepaya memiliki kandungan zat bermanfaat dalam jumlah besar sebagai berikut, yaitu
 - a. Serat dan vitamin B
 - b. Vitamin A dan vitamin B
 - c. **Pektin dan vitamin A**
 - d. Vitamin B dan vitamin C
2. Apa alasan utama pepaya diolah menjadi kletthikan kering?
 - a. **Agar lebih awet**
 - b. Agar lebih enak
 - c. Supaya bisa dijual lebih mahal
 - d. **Semua benar**
3. Jenis pepaya yang bisa diolah menjadi produk kletthikan kering adalah...
 - a. Pepaya matang
 - b. **Pepaya megeles**
 - c. Pepaya meotah
 - d. **Semua salah**
4. Proses pemasakan pepaya menjadi kletthikan dengan cara apa?
 - a. Direbus
 - b. **Dikukus**
 - c. Digoreng
 - d. **Dipanggang**
5. Agar kletthikan pepaya dapat lebih "awet" keringnya, bungkusan mekanismenya harus...
 - a. Bisa ditutup rapat
 - b. **Bentuknya esatik**
 - c. Harganya murah
 - d. **Dari plastik**
6. Berikut ini adalah media online yang bisa digunakan untuk berjualan yaitu...
 - a. Instagram
 - b. **Shopee**
 - c. **Tiktok**
 - d. **Semua benar**

Tabel hasil pretest dan post test mitra desa prima dapat dilihat pada diagram 1 sebagai berikut:

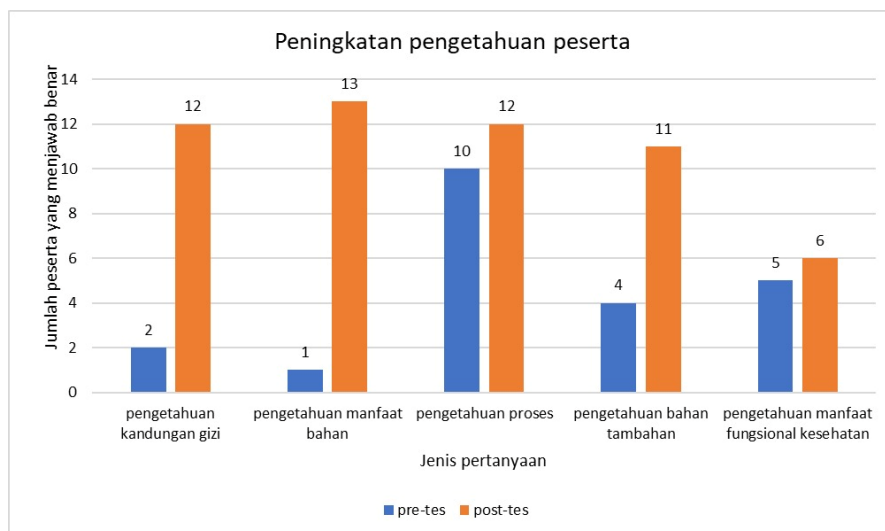


Diagram 1. Tabel hasil pre test dan post test mitra desa prima

Sedangkan table peningkatan mitra dapat dilihat pada table 2 di bawah ini.

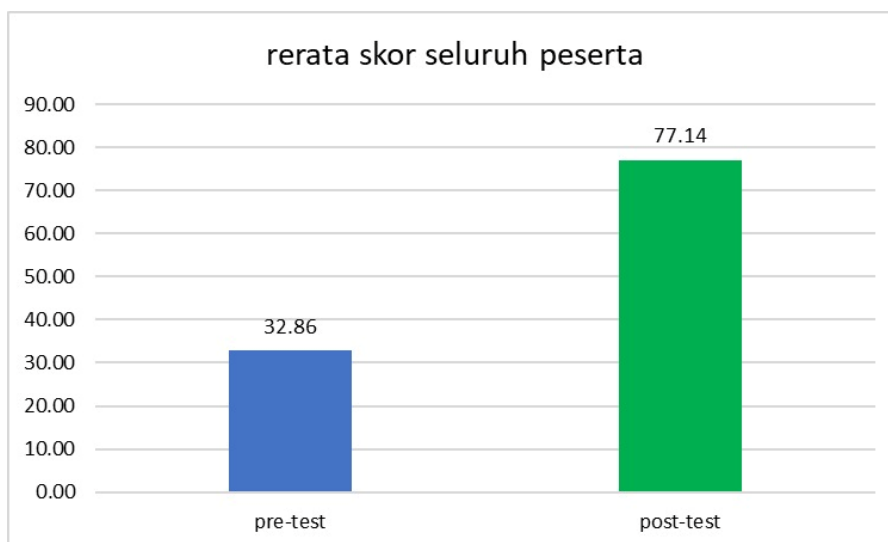


Diagram 2. Hasil pemberdayaan mitra Desa Prima

Peningkatan pemberdayaan mitra Desa Prima sebelum pelatihan dan setelah pelatihan meningkat sebanyak 44%.

Selanjutnya pelatihan yang diberikan pada mitra kedua yaitu pengrajin kayu juga memberikan support melalui penyediaan lokasi pelatihan dan limbah kayu, alat pertukangan dan mengumpulkan peserta pelatihan. Pihak desa memfasilitasi aula untuk pertemuan serta konsumsi. Manfaat yang didapatkan berupa peningkatan kapasitas olahan limbah kayu dengan harga jual tinggi minimal 90.000/m² yang

sebelumnya hanya menjadi arang dengan harga jual 2000/kg. Berikut merupakan soal pretest dan post test beserta diagram hasil pretest dan post test kelompok pengrajin kayu.

PRE TEST PENGOLAHAN KERAJINAN BATOK KELAPA

Peserta semuanya...
Boleh dong tanya-tanya dahulu sebelum kita mulai pelatihan?
Silakan nanti bisa mengisi pertanyaan-pertanyaan ini ya.
Terimakasih

1. Apa yang dapat dibuat dari bahan_batok kelapa?
 - a. Elemen interior
 - b. Tempat tisu
 - c. Cangkir
 - d. Semua bisa
2. Sifat bahan yang sangat asam dan korosif adalah sifat...
 - a. Bambu
 - b. Batok kelapa
 - c. Tripleks
 - d. Rotan
3. Jenis batok kelapa yang bagus untuk membuat barang kerajinan adalah jenis batok yang...
 - a. Masih muda
 - b. Sudah tua
 - c. Bisa tua dan muda
 - d. Semua salah
4. Proses pemotongan batok kelapa untuk barang kerajinan agar dapat dibentuk sesuai keinginan, menggunakan...
 - a. Cutter
 - b. Pemes
 - c. Jigsaw
 - d. Gergaji
5. Bagaimana cara menghaluskan serabut batok kelapa agar halus dan dapat digunakan untuk membuat barang kerajinan?
 - a. Memakai amplas berbagai ukuran
 - b. Memakai batu gosok hijau
 - c. Memakai batu apung
 - d. Memakai kanebo basah

POST TEST PENGOLAHAN KERAJINAN BATOK KELAPA

setelah tadi menyimak penjelasan dan praktik, jadi lebih tahu ya cara mengolah batok kelapa menjadi kerajinan. Diisi lagi ya pertanyaan di bawah ini untuk evaluasi. Terimakasih

1. Apa yang dapat dibuat dari bahan_batok kelapa?
 - e. Elemen interior
 - f. Tempat tisu
 - g. Cangkir
 - h. Semua bisa
2. Sifat bahan yang sangat asam dan korosif adalah sifat...
 - e. Bambu
 - f. Batok kelapa
 - g. Tripleks
 - h. Rotan
3. Jenis batok kelapa yang bagus untuk membuat barang kerajinan adalah jenis batok yang...
 - e. Masih muda
 - f. Sudah tua
 - g. Bisa tua dan muda
 - h. Semua salah
4. Proses pemotongan batok kelapa untuk barang kerajinan agar dapat dibentuk sesuai keinginan, menggunakan...
 - e. Cutter
 - f. Pemes
 - g. Jigsaw
 - h. Gergaji
5. Bagaimana cara menghaluskan serabut batok kelapa agar halus dan dapat digunakan untuk membuat barang kerajinan?
 - e. Memakai amplas berbagai ukuran
 - f. Memakai batu gosok hijau
 - g. Memakai batu apung
 - h. Memakai kanebo basah

Diagram 3: Hasil Pretest dan Postest Olahan Limbah Kayu

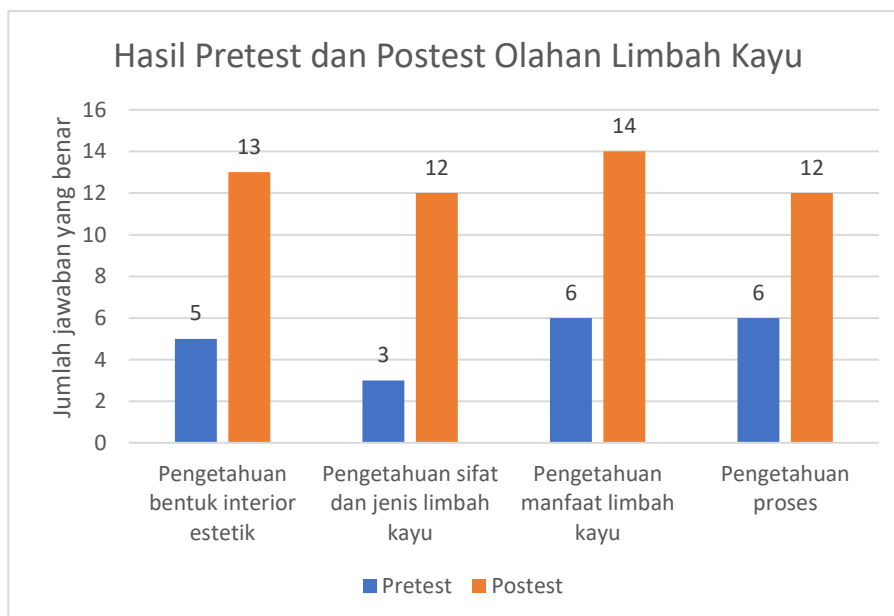


Diagram 3 menunjukkan hasil angket yang dikerjakan oleh peserta sebelum mendapatkan pelatihan (*pretest*) dan setelah mendapatkan pelatihan (*post test*). Pertanyaan yang dibuat seputar Pengetahuan bentuk interior estetik, Pengetahuan sifat dan jenis limbah kayu, Pengetahuan manfaat limbah kayu, dan

Pengetahuan proses. Terlihat pada diagram berwarna biru jumlah jawaban yang benar pada saat pretest hanya sekitar 3 hingga 6 orang sedangkan posttest jawaban benar dari 12 hingga 14 peserta. Kondisi ini menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta setelah mengikuti pendampingan.

Diagram 4. Diagram peningkatan pemberdayaan mitra *pretest* dan *posttest*

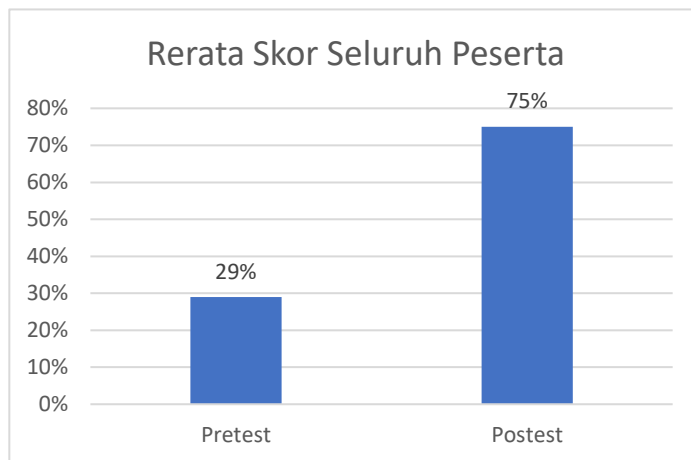


Diagram 4 menunjukkan peningkatan pemberdayaan mitra *pretest* dan *posttest* oleh peserta pelatihan. Skor rata-rata peserta saat pretest sebesar 29% sedangkan posttest sebesar 75%. Dengan demikian terjadi peningkatan pemberdayaan mitra sebanyak 41%.

Tabel Keberdayaan Mitra Kegiatan PkM

No	Jenis Mitra	Jenis Keberdayaan	Cek List
1	Mitra Non Produktif Ekonomi	Pengetahuannya meningkat	
		Keterampilannya meningkat	
		Kesehatannya meningkat	
		Pendapatannya meningkat	
		Pelayanannya meningkat	
2	Mitra Produktif Ekonomi	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 meningkat	

Pada bagian ini, pelaksana wajib mengisi deskripsi luaran wajib dan tambahan (bila ada), tahun capaian, dan status pencapaiannya.

LUARAN PENGABDIAN

Hingga laporan kemajuan ini luaran yang sudah publish adalah publikasi di media massa online kompasiana. Luaran selanjutnya buku ISBN berjudul Pelatihan Olahan Pepaya sebagai Produk Unggulan Desa Jatimulyo Dlingo Bantul. Luaran publikasi lain yaitu *submit* artikel jurnal WARTA LPM: Media Informasi dan Komunikasi Hasil Pengabdian kepada Masyarakat, SINTA 3 berjudul Pelatihan Pengolahan dan Perhitungan Harga *Dry Food Products* dari Pepaya Lokal bagi Kelompok Tani Muda Desa Jatimulyo, Dlingo, Bantul. Selain itu juga artikel seminar pengabdian senmaster dan gelar hasil pengabdian yang dilaksanakan bulan November diselenggarakan UT dengan judul Pelatihan Limbah kayu menjadi barang estetik bernilai jual tinggi di Jatimulyo Bantul. Luaran lain berupa pendaftaran hak cipta desain industry dan paten sederhana alat pengepres adonan elektrik dan video dokumentasi yang diunggah di youtube LPPM.

Simpulan dan saran merupakan jawaban dari tujuan kegiatan pengabdian.

SIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat telah berjalan dengan lancar dengan diikuti oleh 25 anggota primajati dan 17 anggota *wood industry*. Berdasarkan hasil *pre test* dan *post test* terdapat peningkatan pengetahuan dan ketrampilan dari pada peserta tentang olahan papaya dan limbah kayu. Hasil diversifikasi papaya di tahun ketiga ini adalah penyempurnaan produk cookies dan abon papaya, pembuatan snack bar dan sereal. Sedangkan hasil olahan limbah kayu menjadi beberapa produk seperti desain tile craft, berkembang ke mangkok, tempat tissu, gantungan kunci, hiasan kepala monyet. Pendampingan selama 3 tahun tim PPM UAD di Jatimulyo telah tuntas dari rintisan desa budaya menuju desa budaya dan telah divisitasi pada tanggal 24 Agustus 2023 oleh dinas kebudayaan. Pengumuman akan diterima di akhir tahun dan produk pendampingan UAd akan tetap dijalankan karena telah menjadi ciri khas desa.

Adapun saran untuk kegiatan ini adalah pembentukan tim pemasaran khusus produk-produk Jatimulyo jika sudah terdaftar PIRT dan halal produk sehingga penjualan semakin massif. Saat ini permintaan masih didalam desa Jatimulyo dalam berbagai *event* baik hajatan hingga pameran. Tim PPM UAD telah mendampingi pembuatan media sosial primajati ditahun kedua namun kami merasa perlu ada penguatan dan pembentukan tim baru yang mengelola media sosial karena tim lama sudah pindah rumah dan kesulitan dalam melanjutkan komunikasi. Meskipun demikian pihak desa sangat mendukung segala

upaya yang dilakukan tim dan siap menyediakan sumber daya baru untuk mengelola media sosial untuk mempromosikan dan menjual produk UMKM baik makanan maupun kerajinan.

Daftar pustaka disusun dan ditulis berdasarkan **sistem nomor** sesuai dengan urutan pengutipan. **Hanya pustaka yang disitasi** pada proposal PKM yang dicantumkan dalam Daftar Pustaka. Sebaliknya, setiap pustaka yang dicantumkan dalam Daftar Pustaka harus disitasi. Daftar pustaka yang dirujuk maksimal 5 tahun terakhir. Jumlah daftar pustaka minimal 5.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] M. Dewi, M.H.U., Fandeli, Chafid, Baiquni, “Pengembangan Desa Wisata Berbasis Partisipasi Masyarakat Lokal di Desa Wisata Jatiluwih Tabanan, Bali,” *Kawistara*, vol. 3 (2). 117, 2013, [Online]. Available: <https://doi.org/10.22146/kawistara.3976>.
- [2] A. Y. et al Kusumastuti, R., Silalahi, M., Asmara, “Finding the context indigenous innovation in village enterprise knowledge structure: a topic modeling,” . *J Innov Entrep*, no. 11, 19., [Online]. Available: <https://doi.org/10.1186/s13731-022-00220-9>.
- [3] H. Ernawati and S. A. Mahmudah, “Strategi pengembangan desa wisata seni & kerajinan kasongan, bangunjiwo, bantul, yogyakarta,” *J. Kepariwisataaan*, vol. 10, pp. 49–64, 2016, [Online]. Available: <http://ejournal.stipram.ac.id/index.php/kepariwisataaan/article/view/91>.
- [4] H. P. J. Putri and A. Manaf, “Faktor Â Faktor Keberhasilan Pengembangan Desa Wisata Di Dataran Tinggi Dieng,” *Tek. Perenc. Wil. Kota*, vol. 2, no. 3, pp. 559–568, 2013.
- [5] I. Nuraeni, D. Aprianty, and M. Saragih, “Pelatihan Pengolahan Makanan Darurat Bencana di Desa Sukarasa Kecamatan Salawu Kabupaten Tasikmalaya Training of Disaster Emergency Food Processing in Sukarasa Village Salawu Subdistrict Tasikmalaya Regency,” vol. 1, pp. 163–167, 2020.
- [6] E. Besra, “Potensi Wisata Kuliner Dalam Mendukung Pariwisata Di Kota Padang,” *J. Ris. Akunt. dan Bisnis*, vol. 12, no. 1, pp. 74–101, 2012.
- [7] N. P. Agustini, A. A. N. Kusumajaya, and I. G. Putu, “Pelatihan Pengolahan Jajanan Sehat Anak Sekolah kepada UMKM Makanan Jajanan Di Kecamatan Ubud Kabupaten Gianyar,” *J. Pengabd. Masy. Sehat*, vol. 1, no. 2, pp. 73–80, 2019.
- [8] T. Andriani, “Pelatihan Pengolahan Ikan Patin Menjadi Makanan Variatif dan Produktif di Desa Sawah Kecamatan Kampar Utara Kabupaten Kampar,” *Menara Riau*, vol. 13, no. 1, pp. 72–87, 2014.
- [9] M. A. Sofyan, “EKSISTENSI MEGONO SEBAGAI IDENTITAS KULTURAL: Sebuah Kajian Antropologi Kuliner dalam Dinamika Variasi Makanan Global,” *J. Sociol. Reflektif*, vol. 15, no. 1, p. 45, 2020, doi: 10.14421/jsr.v15i1.1751.
- [10] S. Utami, “Kuliner Sebagai Identitas Budaya: Perspektif Komunikasi Lintas Budaya,” *Cover. J. Strateg. Commun.*, vol. 8, no. 2, pp. 36–44, 2018, doi: 10.35814/coverage.v8i2.588.
- [11] Hasanuddin *et al.*, “Kuliner Sebagai Identitas Keindonesiaan,” *עלון הגושע*, vol. 5, no. 1, pp. 31–49, 2017, [Online]. Available: <https://www.kompasiana.com/zulfikarali/55280b8af17e6119088b45a7/kuliner-sebagai-identitas-budaya%0Afile:///C:/Users/User/Downloads/fvm939e.pdf>.

- [12] I. M. D. Oka, I. N. Winia, and I. W. Pugra, "Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pengolahan Masakan Seafoods Untuk Menunjang Pariwisata Di Desa Wisata Serangan," *Bhakti Persada J. Apl. IPTEKS*, vol. 1, no. 1, p. 62, 2015, [Online]. Available: <http://ojs.pnb.ac.id/index.php/BP/article/view/250>.
- [13] A. A. I. Andayani, E. Martono, and M. Muhamad, "Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengembangan Desa Wisata Dan Implikasinya Terhadap Ketahanan Sosial Budaya Wilayah (Studi Di Desa Wisata Penglipuran Bali)," *J. Ketahanan Nas.*, vol. 23, no. 1, p. 1, 2017, doi: 10.22146/jkn.18006.
- [14] A. J. Sidiq and R. Resnawaty, "Pengembangan Desa Wisata Berbasis Partisipasi Masyarakat Lokal Di Desa Wisata Linggarjati Kuningan, Jawa Barat," *Pros. Penelit. dan Pengabd. Kpd. Masy.*, vol. 4, no. 1, p. 38, 2017, doi: 10.24198/jppm.v4i1.14208.
- [15] A. . Kurnianti, "Strategi Komunikasi Pemasaran Digital Sebagai Penggerak Desa Wisata Kabupaten Wonosobo Provinsi Jawa Tengah," *J. Ris. Komun.*, no. 1(1). 180-190, 2018, [Online]. Available: <https://doi.org/10.24329/jurkom.v1i1.24>.
- [16] H. Siswantari and S. Sularso, "Pelatihan Tari dan Rias Panggung di Sanggar Tari Langen Budoyo Desa Jatimulyo Dlingo Bantul Yogyakarta," *Semin. Nas. Has. Pengabd. Kpd. Masy.*, no. November, pp. 525–534, 2020.
- [17] F. Setyaningrum, H. Siswantari, L. L. Simatupang, and P. D. Fitriyari, "Hidden Curriculum Design of Traditional Art Community Rampak Kendang," *Int. J. Vis. Perform. Arts*, vol. 1, no. 2, pp. 90–97, 2019, doi: 10.31763/viperarts.v1i2.65.
- [18] F. Setyaningrum and H. Siswantari, "Hidden Curriculum through the Performing Arts Perspective," pp. 1–7, 2019, doi: 10.4108/eai.19-10-2018.2282009.
- [19] R. Septiyani and E. Rahmawati, "Perbedaan Aktivitas Antioksidan pada Minuman Tradisional Wedang Uwuh Original, Seduh, Celup, Instan dan Sirup," *Chem. J. Tek. Kim. Univ. Ahmad Dahlan*, vol. 6, no. 1, 2019, [Online]. Available: <http://intelektual.org/index.php/CHEMICA/article/view/14061>.
- [20] R. Septiyani, S. A. Widada, and R. B. Prasetyo, "Seminar Nasional Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat 2020 – Universitas Ahmad Dahlan," no. November, pp. 194–198, 2020.
- [21] M. I. Fardhiasih Dwi Astuti, Rokhmayanti Rokhmayanti, Siti Kurnia Widi Hastuti and L. T. M. Borneo, Qurry Amanda Izhati, Teti Sunia Anggraini Putri, "Prosiding Seminar Nasional Hasil Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Ahmad Dahlan; e-ISSN: 2686-2964," pp. 1411–1417, 2021.
- [22] A. Z. Herawati, V.E, Saraswati, L.D., Juniarto, "Penguatan Komoditi Unggulan Masyarakat Melalui Diversifikasi Produk Olahan Ikan Di Desa Asinan Kecamatan Bawen Kabupaten Semarang," *Pasopati*, vol. 2, pp. 216–221, 2020.
- [23] N. Rahmawati, "Penentuan Umur Simpan Cookies Garut (*Maranta arundinacea*) Multi Kemasan Pada Berbagai Variasi Kelembaban Udara Ruang Penyimpanan Dengan Metode ASLT dan Model Keseimbangan Massa," vol. Fakultas T, 2018.
- [24] G. Sudiryanto and S. Suharto, "Analisa Jenis Limbah Kayu Di Jepara," *J. DISPROTEK*, vol. 11, no. 1, pp. 47–53, 2020, doi: 10.34001/jdpt.v11i1.1163.
- [25] M. Fajrie, B. Adi Pradana, M. Y. Rowi, L. N. H. Ihsan, Z. A. Iskandar, and N. Faizin,

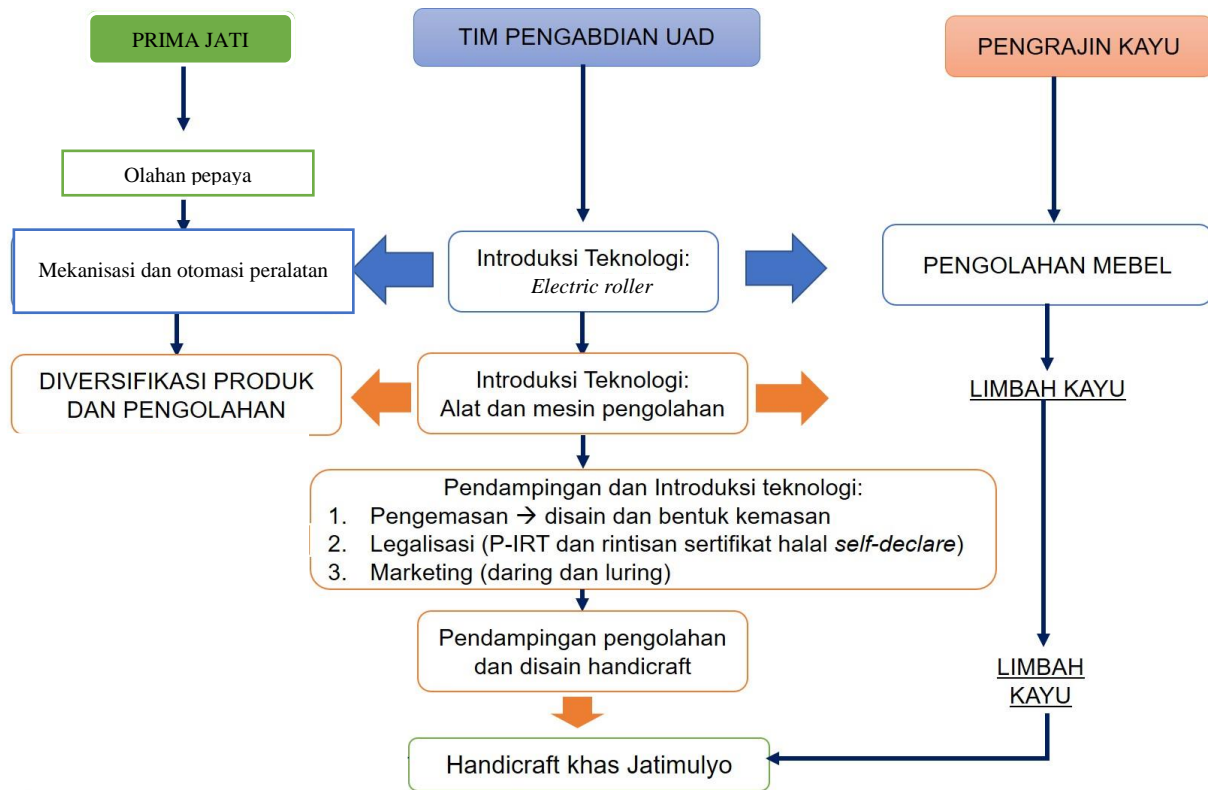
“Pemanfaatan Limbah Kayu Menjadi Kerajinan Fungsional Dan Bernilai Estetik Di Desa Bugel,” *J. Dedicators Community*, vol. 6, no. 3, pp. 321–326, 2022, doi: 10.34001/jdc.v6i3.2500.

- [26] D. E. Sulistyningrum, M. Amin, A. Suryanto, A. Yuwono, D. E. Mirlana, and E. Prayitno, “Pelatihan Pembuatan kerajinan imbah Kayu Gergaji untuk Meningkatkan Pendapatan Karang Taruna Desa,” *JiIP - J. Ilm. Ilmu Pendidik.*, vol. 6, no. 1, pp. 154–159, 2023, doi: 10.54371/jiip.v6i1.1351.
- [27] R. Batubara *et al.*, “Pelatihan Pembuatan Produk Kerajinan Berbahan Ranting Kayu Mangrove,” *Pros. Konf. Nas. Pengabd. Kpd. Masy. dan Corp. Soc. Responsib.*, vol. 3, no. 01, pp. 179–183, 2020, doi: 10.37695/pkmsr.v3i0.894.
- [28] E. Eskak, “Pemanfaatan Limbah Ranting Kayu Manis (*Cinnamomun Burmanii*) untuk Penciptaan Seni Kerajinan dengan Teknik Laminasi,” *Din. Kerajinan dan Batik Maj. Ilm.*, vol. 31, no. 2, p. 65, 2016, doi: 10.22322/dkb.v31i2.1068.
- [29] F. D. Dewanti, G. Guniarti, A. Sulistyono, Y. Koentjoro, and L. Liliek, “Pengembangan dan peningkatan kualitas usaha kerajinan berbasis limbah kayu jati,” *J. Inov. Has. Pengabd. Masy.*, vol. 4, no. 1, p. 118, 2021, doi: 10.33474/jipemas.v4i1.9108.
- [30] Savitri, R. Safitri, and G. Rachmat, “Pemanfaatan Limbah Kayu sebagai Produk Cenderamata bagi Keluarga,” *Panggung*, vol. 31, no. 1, pp. 1–14, 2021.
- [31] F. Wahmuda, “Perkembangan Industri Kreatif Kerajinan Lokal Berbasis Eksperimen Material,” no. August, 2020.
- [32] F. Jumawan and M. Yusuf Ali, “Usaha Kreatif Pengolahan Limbah Kayu di Kabupaten Soppeng,” *J. Pendidik. dan Pengabd. Masy.*, vol. 3, no. 3, pp. 149–153, 2020, [Online]. Available: <https://jurnalfkip.unram.ac.id/index.php/JPPM/article/view/1968>.

Gambaran ipteks berisi uraian maksimal 500 kata menjelaskan gambaran ipteks yang akan diimplementasikan di mitra sasaran.

GAMBARAN IPTEKS

Pengabdian masyarakat yang berjudul “Pengembangan Desa Wisata Berbasis Seni dan Budaya Di Kalurahan Jatimulyo Dlingo Bantul (Tahun 2)” akan memberikan wawasan dan pengetahuan terkait proses pembuatan karya seni dan budaya khususnya kuliner. **Inovasi karya** yang dihasilkan yaitu **pengolahan makanan yaitu “olahan makanan berbahan dasar pepaya serta makanan lain khas Jatimulyo” serta “olahan limbah kayu menjadi barang kerajinan berdaya jual tinggi”** sebagai icon dan identitas masyarakat Jatimulyo. Adapun gambaran IPTEK yang diperoleh adalah sebagai berikut.



LAMPIRAN-LAMPIRAN

Ketua Pelaksana

BIODATA DIRI

Nama dan Gelar Akademik : Heni Siswantari, S.Pd., M.A
NIY 60160939

Pangkat / Golongan : Lektor/ IIIc

Bidang Keahlian : Seni Tari

Program Studi : PGSD

Waktu yang disediakan : 8 Jam/ minggu

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Heni Siswantari, S.Pd., M.A.
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Jabatan Fungsional	III/b
4	NIY	60160939
5	NIDN	0516069001
6	Tempat dan Tanggal Lahir	Batang, 16 Juni 1990
7	E-mail	heni.siswantari@pgsd.uad.ac.id
8	Nomor Telepon/HP	085226705508
9	Alamat Kantor	Jl Ki Ageng Pemanahan Sorosutan No 19, Yogyakarta
10	Nomor Telepon/Faks	(0274) 563515/(0274) 564604
11	Mata Kuliah yang Diampu	1. Pendidikan Seni Tari dan Drama (PGSD) 2. Pengembangan Kurikulum Muatan Lokal (PGSD) 3. Tari Kreasi (PGSD) 4. Seminar Permasalahan di SD (PGSD) 5. Keterampilan Seni Tari (PG PAUD) 6. Seni Pertunjukan (PG PAUD) 7. <i>Micro Teaching</i> (PGSD) 8. Kewirausahaan (PGSD)

B. Riwayat Pendidikan

Jenjang	S	S	S
	-	-	-
	1	2	3

Nama Perguruan Tinggi	Universitas Negeri Semarang (UNNES)	Universitas Gadjah Mada (UGM)	Universitas Gadjah Mada (UGM)
Bidang Ilmu	Pendidikan Seni Tari	Pengkajian Seni Pertunjukan dan Seni Rupa/Minat Seni Tari	Pengkajian Seni Pertunjukan dan Seni Rupa/Minat Seni Tari
Tahun Masuk-Lulus	2008-2013	2013-2015	2021-Dalam Proses

C. Pengalaman Penelitian Dalam 5 Tahun Terakhir

(Bukan Skripsi, Tesis, dan Disertasi)

No.	Tahun	Judul Penelitian	Pendanaan	
			Sumber*	Jml (juta)
1.	2021	Spiritualitas dan Nilai Nilai Islami Pada Tari Lengger Banyumasan	LPPM UAD (Penelitian Dasar)	10.000.000
2.	2021	Implementasi Ragam Hias Motif Batik Melalui Relief Flora Candi Borobudur Pada Mahasiswa Pgsd Uad	LPPM UAD (Penelitian Dasar)	10.000.000
3.	2021	Pengembangan Modul Batik Tulis untuk Mahasiswa PGSD	LPPM UAD (Penelitian Dasar)	10.000.000
4.	2020	Pengembangan Modul Pembelajaran Tari Kreasi Bagi Mahasiswa PGSD	LPPM UAD (Penelitian Dasar)	10.000.000
5.	2019	Model Pembelajaran Seni Tari Untuk Anak Tuna Grahita Di Slb Negeri Pembina Yogyakarta	LPPM UAD (Penelitian Fundamental)	5.000.000
6.	2019	<i>Hidden Curriculum</i> Pada Komunitas Seni Masyarakat Di Kecamatan Patimuan Kabupaten Cilacap (Sebuah Kajian Metodologi Pendidikan)	DIKTI (Penelitian Kerjasama AntarPerguruan Tinggi) Tahun ke 2	213.000.000

7.	2018	<i>Hidden Curriculum</i> Pada Komunitas Seni Masyarakat Di Kecamatan Patimuan Kabupaten Cilacap (Sebuah Kajian Metodologi Pendidikan)	DIKTI (Penelitian Kerjasama AntarPerguruan Tinggi) Tahun ke 1	150.000.000
----	------	---	---	-------------

8.	2018	Estetika Persepsi Pendidikan Seni Tari Di Perguruan Tinggi Islam Yogyakarta	DIKTI (Penelitian Dosen Pemula)	19.250.000
9.	2017	Pembelajaran Seni Tari Berkearifan Mahasiswa PGSD UAD	LPP UAD (Penelitian Dosen Pemula)	4.000.000

* Tuliskan sumber pendanaan baik dari skema penelitian DRPM maupun dari sumber lainnya.

D. Pengalaman Pengabdian Kepada Masyarakat dalam 5 Tahun Terakhir

N o.	Tahun	Judul Pengabdian Kepada Masyarakat	Pendanaan	
			Sumber*	Jml (Juta) Rp)
1 .	2021	Pengembangan Desa Wisata Berbasis Seni dan Budaya Kalurahan Jatimulyo Dlingo Bantul Yogyakarta	LPPM UAD	20.000.000
2 .	2021	Pelatihan Enterpreneur Berbasis Online di Era Pandemi Covid-19 bagi Guru TK ABA se-Kecamatan Gedong Tengen Kota Yogyakarta	LPPM UAD	8.000.000
3 .	2021	Pelatihan Make Up Corrective Bagi Masyarakat Desa Mulyodadi Bambanglipuro Bantul	LPPM UAD	1.500.000
4 .	2020	Pelatihan tari dengan tema lingkungan bagi guru PAUD se Kelurahan Mulyodadi Bambanglipuro Bantul	LPPM UAD	1.500.000
5 .	2020	Pelatihan Seni Pertunjukan (Musik dan Tari) Di Sanggar Tari Langen Budoyo Kalurahan Jatimulyo Dlingo Bantul Yogyakarta	LPPM UAD	8.000.000
6 .	2019	Workshop Pembelajaran Seni Bagi Guru Sekolah Dasar Se-Kecamatan Patimuan	Mandiri	5.000.000
7 .	2018	Penanaman Nilai-Nilai Islami Melalui Tari Bagi Anak Usia Dini	Mandiri	750.000

8 .	2017	Melaksanakan Gelar “Senam pencerahan“ di Masjid Agung Kabupaten Sukoharjo	LPM UAD	8.000.000
9 .	2017	Mencipta, Mensosialisasikan dan melatih senam pencerahan (Senam untuk pelajar dan remaja Muhammadiyah)	LPM UAD	8.000.000
1 0 .	2017	Kuliah tamu mata kuliah pendidikan seni tari dan drama dengan tema “Tari Nusantara Berkearifan Menuju Keberagaman Berbudaya”	Prodi UMP	3.000.000

1 1.	2017	Pelatihan Pembelajaran Aktivitas Fisik Motorik Bagi Guru Taman Kanak- Kanak Aisyiyah Bustanul Athfal Se- Kecamatan Kretek dan Pundong Bantul	LPP UAD	5.000.000
---------	------	--	---------	-----------

* Tuliskan sumber pendanaan baik dari skema pengabdian kepada masyarakat DRPM maupun dari sumber lainnya.

E. Publikasi Artikel Ilmiah Dalam Jurnal dalam 5 Tahun Terakhir

N o.	Judul Artikel Ilmiah	Nama Jurnal	Volume/ Nomor/Tahun
1.	Pembelajaran Seni Tari Berkearifan Mahasiswa PGSD UAD	Jurnal Edukasi / Universitas Muhammadiyah Magelang	Vol 9 No 2, Desember, 2017
2.	Rampak Kendang Patimuan Cilacap Sebagai Wujud Difusi Kesenian Jawa Barat	Jurnal Kajian Seni /Universitas Gajah Mada	Vol 4 No 2, hal 103-113 April 2018
3.	Estetika Persepsi Sebagai Konsep Pengembangan Tari Islami Di Perguruan Tinggi Islam	Jurnal Lentera Pendidikan/ Universitas Islam Negeri Alauddin	Vol 22 No 2, hal 243-253 Desember 2019
4.	<i>Hidden Curriculum Design Of Traditional Art Community Rampak Kendang</i>	International Journal of Visual and Performing Arts	Vol 1, No 2 December 2019
5.	Pandangan Islam Terhadap Seni Tari Di Indonesia (Sebuah Kajian Literature)	Pelataran Seni	Vol 5 No. 1 maret 2020 hal 11-28
6.	<i>Evaluation Instruments Of Dance Learning Outcomes Based On Theory Of Multiple Intelligences In Elementary School</i>	Journal of teaching and learning in elementar	Vol.3 No.2, Agustus 2020 hal 169-181

		y education (JTLEE)	
7.	<i>Visual Spatial And Interpersonal Intelligence In Learning Of Rampak Kendang Art For Elementary School Student</i>	Internatio nal journal of creative and arts studies	Vol 7, no 1 (2020)

8	<i>Technology Absorption in Entrepreneurial Aspirations and Capabilities</i>	International Journal of Innovation, Creativity and Change	Volume 14, Issue 3, 2020
9	Model Pembelajaran Tari Bagi Anak Tunagrahita	Elementary School Journal PGSD FIP UNIMED.	Vol 10, No 2 (2020)
10	Pelatihan Kreativitas Gerak tari dengan Tema Lingkungan bagi Guru PAUD	Jurnal ABDID AS (Jurnal Pengabdian Masyarakat)	Vol. 2, No 2, April 2021
11	Video Interaktif Materi Tangga Nada Sebagai Media Pembelajaran Di Era Pandemi Covid-19	Musikolastika: Jurnal Pertunjukan dan Pendidikan Musik	Vol. 3 No.1 Juni 2021
12	Pengembangan Modul Pembelajaran Tari Kreasi Bagi Mahasiswa	Jurnal Seni Tari	Vol 10 No 1 (2021)

F. Pemakalah Seminar Ilmiah (*Oral Presentation*) dalam 5 Tahun Terakhir

No	Nama Temu ilmiah / Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1.	Seminar Nasional hasil pengabdian kepada Masyarakat	Pelatihan Tari dan Rias Panggung di Sanggar Tari Langen Budoyo Kalurahan Jatimulyo	Yogyakarta (virtual), 21 November 2020
2.	Seminar Nasional pendidikan	Video animasi Cerita Wayang Tokoh Yudhistira sebagai alternative pembelajaran Bahasa Jawa di sekolah	Universitas Muhammadiyah Surabaya (virtual) , 25 Januari 2021

3.	<i>International Conference on Innovative Research Across Disciplines (ICIRAD 2019)</i>	<i>Dance Learning for Children with Moderate Mental Retardation at the Pembina State Special Education School of Yogyakarta</i>	September 2019/ Universitas Pendidikan Ganesa, Bali
----	---	---	--

4.	International conference on interdisciplinary arts and humanities (ICONARTIES)	Need Analysis of rampak kendang learning module development based on multiple intelligences for elementary school	Phoenix Hotel Yogyakarta, 3- 5 Juli 2019
5.	International Conference on Learning Innovation (ICLI)	Adaptation of Islamic Dance Art Education in the Higher Education of Islam, Yogyakarta	90-95, 2018, Malang, Indonesia /Universitas Negeri Malang
6.	Seminar Nasional Pendidikan (SENDIKA) UAD	“CRY JAILOLO” Pendidikan Seni Masyarakat Berorientasi Lokal Berdaya Saing Internasional	19 November 2017 Universitas Ahmad Dahlan

G. Karya Buku dalam 5 Tahun Terakhir

No	Judul Buku	Tahun	Jumlah Halaman	Penerbit
1.	Modul Tari dan Budaya 5 Provinsi di Indonesia	2021	xii + 72 hlm	K-MEDIA
2.	Modul Pembelajaran Tari Kreasi Untuk Mahasiswa PGSD	2021	viii + 42 hlm	K-MEDIA
3.	Instrumen Evaluasi Hasil Pembelajaran Tari Berbasis Multiple Intelligences Pada Siswa Sekolah Dasar	2021	vi + 71 hlm	K-MEDIA
4.	Modul Pembelajaran Rampak Kendang Berbasis Multiple Intelligences	2019	viii + 70 hlm	K-MEDIA
5.	Bahan Ajar Mata Kuliah Pendidikan Seni Tari dan Drama	2019	iv + 42 hlm	K-MEDIA

H. Perolehan HKI dalam 10 Tahun Terakhir

N o.	Judul/Tema HKI	Tahun	Jenis	Nomor P/ID
1.	Modul Tari dan Budaya 5 Provinsi di Indonesia	2021	Hak Cipta	000257822
2.	Buku Panduan Aplikasi Make Up Horor	2021	Hak Cipta	000242357
3.	Cara Pembuatan Handwan (Handsanitizer Berwarna) & Desinfektan Serta Cara Pakai & Buang Masker Sekali Pakai	2021	Hak Cipta	000242854
4.	Modul Rampak kendang Berbasis Multiple Intelligences	2019	Hak Cipta	000163307
5.	Koreografi Tari Rampak Kendang Versi Heni Siswanti	2019	Hak Cipta	000163313
6.	Musik Tradisional Rampak Kendang Versi Heni Siswanti	2019	Hak Cipta	000164507
7.	Bahan Ajar Mata Kuliah Pendidikan Seni Tari dan Drama, Tema: Tari Islami Untuk Anak Usia Sekolah Dasar.	2018	Hak cipta	000124239
8.	Pertunjukan Rampak Kendang Patimuan Cilacap	2018	Hak Cipta	000124806

I. Pengalaman Merumuskan Kebijakan Publik/Rekayasa Sosial Lainnya dalam 10 Tahun Terakhir

N o.	Judul/Tema/Jenis Rekayasa Sosial Lainnya yang Telah	Tahun	Tempat Penerapan	Respon Masyarakat
1	-	-	-	-
2.	-	-	-	-

J. Penghargaan dalam 10 tahun Terakhir (dari pemerintah, asosiasi atau institusi lainnya)

N o	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi	Tahun
1.	Penghargaan sebagai dosen berprestasi pengabdian bidang soshum tahun 2021 tingkat universitas	Universitas Ahmad dahlan	2021
2.	As Presenter	Embassy Of The republic	2019

		Of Indonesia	
3.	Penghargaan sebagai pembicara	PGSD UMP	2017
4.	Sertifikat peserta Masterclass tari Melayu	Dewan Kesenian Jakarta	2017
5.	Piagam Juara lomba se-kota Semarang	Pemerintah Provinsi Jawa Tengah Dinas Pendidikan	2013
6.	Penghargaan Sebagai Tim Penari Perwakilan Indonesia	Duta Besar RI untuk Perancis	2012

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi. Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya. Atas perhatiannya diucapkan terimakasih.

Yogyakarta, 11 Mei 2022



Heni Siswantari, S.Pd., M.A
NIDN. 0516069001

Anggota 1

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap (dengan gelar)	Retnosyari Septiyani, S.T.P., M.Sc.
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Jabatan Fungsional	Asisten Ahli
4	NIP/NIY	60171087
5	NIDN	0518098101
6	Tempat dan Tanggal Lahir	Sleman, 18 September 1981
7	E-mail	retnosyari.septiyani@culinary.uad.ac.id
8	Nomor Telepon/Faks	081215737328 / 08157964399
9	Alamat Kantor	Kampus 2 Unit A UAD Jl. Pramuka no 42, Umbulharjo, Yogyakarta
10	Nomor Telepon/Faks	(0274)563515 ext 2610 / (0274) 564604
11	Lulusan yang Telah Dihilkan	-
	Mata Kuliah yang Diampu	<ol style="list-style-type: none"> 1. Keahlian Pangan 2. Manajemen Mutu Pangan 3. Kuliner Nusantara 4. Perencanaan Produk 5. Perancangan dan Pengembangan Produk 6. Kewirausahaan 7. Praktik Kewirausahaan 8. Praktikum Pastry Bakery

B. Riwayat Pendidikan

	S-1	S-2	S-3
Nama Perguruan Tinggi	Universitas Gadjah Mada		
Bidang Ilmu	Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian	Ilmu dan Teknologi Pangan	Ilmu Pangan
Tahun Masuk – Lulus	2000-2004	2006-2008	2020- On Going
Judul Skripsi/Tesis	Profil Asam Amino pada Hidrolisat Protein	Identifikasi Senyawa	

	Ikan Kakap Merap dengan Metode HPLC	<i>Azadirachtin</i> pada ekstrak etanol-, etil asetat dan air daun Nimba (<i>Azadirachta indica. A. Juss</i>) dan aplikasinya pada Sistem pangan	
Nama Pembimbing/Promotor	Ir. Suwedo Hadiwiyoto, MS, M.Phill	Prof Dr Ir Umar Santoso, M.Sc	

C. Pengalaman Penelitian dalam 5 Tahun Terakhir

No	Tahun	Judul Penelitian	Pendanaan	
			Sumber	Jml (Rp)
1	2018	Perbedaan Aktivitas Antioksidan pada Wedang Uwuh Original, Seduh, Celup, Instan dan Sirup	UAD	4.000.000
2	2018	Pembuatan Kopi Fermentasi dengan Ekstrak Buah	PT Bagaskara Semesraya Internasional	3.000.000
3	2019	Pengaruh Proses Pembuatan Wedang Uwuh Siap Minum Terhadap Kestabilan Warna Minuman Selama Penyimpanan	UAD	4.000.000
4	2020	Pengembangan Detektor Monosodium Glutamat (MSG) pada Masakan Berkuah untuk Mengetahui Batas Aman Konsumsi Penguat Rasa	UAD	15.000.000

5	2020	Pengembangan Biskuit Berbahan Dasar Tepung Porang dan Pati Garut sebagai Alternatif Camilan Sehat untuk Penderita Asam Lambung	PT Gawe Becik Nadhah Anugrah (GENAH)	5.000.000
6	2021	Pengembangan Detektor Monosodium Glutamat (MSG) pada 10 Masakan Berkuah dengan Sensor Asam Amino	UAD	13.000.000
7	2021	Pengembangan Teh Rempah Perbukitan Menoreh	UAD	14.000.000
8	2021		Talenta Inovasi	17.500.000

D. Pengalaman Pengabdian Kepada Masyarakat dalam 5 Tahun Terakhir

No	Tahun	Judul Pengabdian Kepada Masyarakat	Pendanaan	
			Sumber	Jml (Juta Rp)
1	2015	Pengolahan pangan berbasis ikan, udang dan rempah-rempah di Kalimantan Timur	CSR PT Chevron	25.000.000
2	2018	Pelatihan pengolahan tahu dan limbah tahu di Srandakan	Kelompok Ngudi Lestari	3.000.000
3	2018	Pelatihan kehalalan pangan di Aqiqah Al-Kautsar	Aqiqah Al-Kautsar	3.000.000
4	2019	Pelatihan pengolahan ikan di Kalimantan Utara	Disperindag Kalimantan Utara	15.000.000
5	2020	Pelatihan dan Pendampingan UMKM Binaan BI Jakarta yang terdampak COVID	BI Jakarta	20.000.000
6	2020	Pelatihan dan Pendampingan Karyawan Wanita PT Djarum Kawasan Surabaya dan Malang	CSR PT Djarum	9.000.000

7	2021	Pelatihan pembuatan tepung keladi dan mie kering keladi di Papua	LSM PUPUK	
8	2021	Pelatihan produk pangan program desapreneur Geriloji	Dinas Perdagangan dan UMKM DIY	

E. Publikasi Artikel Ilmiah dalam Jurnal/Prosiding dalam 5 Tahun Terakhir

No	Tahun	Judul Artikel Ilmiah	Nama Jurnal/prosiding	Volume/Nomor/Tahun
1	2018	Pengaruh Lama Inkubasi dan Kadar Garam dalam Pembuatan Hidrolisat Ikan Kakap Merah (<i>Lutjanus camphecanus</i>) Terhadap Profil Asam Aminonya	Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanians	Vol 6 No 3 tahun 2018
2	2019	Identification of Active Compounds and Testing the Antioxidant Properties of Neem Leaf Extract	AIP Conference Proceedingg	17 April 2019
3	2019	Perbedaan Aktivitas Antioksidan pada Minuman Tradisional Wedang Uwuh Original, Seduh, Celup, Instan dan Sirup	Jurnal CHEMICA	Vol 6 No 1 Juni 2019 Pp 23-19

F. Pemakalah Seminar Ilmiah (*Oral Presentation*) dalam 5 Tahun Terakhir

No	Nama Pertemuan Ilmiah/Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
----	-------------------------------	----------------------	------------------

1	Seminar Nasional “Peran Pendidikan dalam Membangun Industri Kreatif Berbasis Kearifan Lokal”	Mengangkat Citra Wedang Uwuh sebagai Minuman yang Bercita Rasa Internasional	Prodi PKK UNNES/14 November 2017
2	International Conference On Green Agro-Industry	“Difference of Antioxidant Activity on Original Wedang Uwuh, Brew, Dip, Instant and Syrup”	UPN Veteran Yogyakarta 22-23 Oktober 2019

G. Karya Buku dalam 5 Tahun Terakhir

No	Judul Buku	Tahun	Jumlah Halaman	Penerbit
1	26 Minuman Tradisional Khas Yogyakarta dari Bir Djawa sampai Wedang Uwuh	2018	120 halaman	ANDI Offset

H. Perolehan HKI dalam 5-10 Tahun Terakhir

No	Judul/Tema HKI	Tahun	Jenis	Nomor P/ID
1	Studi Kasus Kualitatif Keberhasilan Restoran Non Waralaba di Yogyakarta	2020	Karya Tulis (Artikel)	EC00202061034
2				

I. Penghargaan dalam 10 Tahun Terakhir (dari pemerintah, asosiasi, atau instansi lainnya)

No	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
----	-------------------	-------------------------------	-------

1	Adhikarya Pangan Nusantara	Pemerintah Republik Indonesia (Presiden RI)	2016
---	-------------------------------	---	------

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi. Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan penelitian dosen pemula.

Yogyakarta, 8 Februari 2021



Retnosyari Septiyani, S.T.P., M.Sc.

Anggota 2

I. IDENTITAS DIRI

1. 1	Nama Lengkap (dengan gelar)	Wahidah Mahanani Rahayu, S.T.P., M.Sc.
1. 2.	Jenis Kelamin	Perempuan
1. 3	NIP/ NIK/ No. Identitas lainnya	3402156004840001
1. 4	Tempat dan Tanggal Lahir	Yogyakarta, 20 April 1984
1. 5	Alamat Rumah	Griya Asri no. A4, Jalan Ateka, Ngoto, Bangunharjo, Sewon, Bantul
1. 6	Nomor Telepon/ Faks	
1. 7	Nomor HP	081215575227
1. 8	Alamat Kantor	Prodi Teknologi Pangan, Universitas Ahmad Dahlan lantai 6, Kampus 4 Jl. Ringroad selatan, Kragilan Tamanan, Banguntapan, Bantul Yogyakarta
1. 9	Alamat e-mail	wahidah.rahayu@tp.uad.ac.id

II. RIWAYAT PENDIDIKAN

		S1	S2
2.1	Program:	Sarjana	Magister
2.2	Nama PT	UGM	UGM
2.3	Bidang Ilmu	Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian	Ilmu dan Teknologi Pangan
2.4	Tahun Masuk-Lulus	2002-2008	2013-2016

III. PENGALAMAN PENELITIAN (Bukan Skripsi, Tesis, maupun Disertasi)

No	Judul Penelitian	Penyandang Dana	Tahun
1	Pengaruh Penyangraian Terhadap Aktivitas Antioksidan, Kadar Antosianin, Total Fenol, dan Total Flavonoid Kedelai Hitam (<i>Glycine max</i>) var. Malika	UAD	2017
2	Aktivitas dan Kandungan Senyawa Antioksidan Sari Kedelai Hitam (<i>Glycine max</i>) Var. Malika Hasil Penyangraian Menggunakan <i>Coffee Roaster</i> .	Kopertis Wilayah 5	2017
3	Strategi Ekspor Komoditas Palm Oil dari Indonesia ke Uni Eropa	Kemenristek Dikti	2018
4	Potensi Seduhan Daun Suruhan (<i>Peperomia pellucida</i>) sebagai Minuman Fungsional Pereda Nyeri Dismenore	UAD	2019
5	Aktivitas antioksidan dan Komposisi Proksimat Tepung Tempe dan Biji Terelisisasi Kedelai Hitam (<i>Glycine max</i> var. Mallika)	UAD	2020
6	Pengaruh Formulasi <i>Batter</i> dan Suhu Penggorengan terhadap Sifat Proksimat Tempe Goreng Tepung	UAD	2021

IV. Pengabdian kepada Masyarakat

No	Judul Pengabdian Kepada Masyarakat	Penyandang Dana	Tahun
1	Sosialisasi Konsumsi Pangan Lokal Bagi Pencegahan Diabetes Bagi Dharma Wanita Dinas Pendidikan, Pemuda, Dan Olahraga Yogyakarta	Pribadi	2017
2	Pengolahan Susu Kambing Ettawa Menjadi Permen Caramel Bagi Kelompok Ternak "Mahesa Sura", Sleman	UAD	2018
3	Peningkatan Kualitas Pengolahan Pangan di Pabrik Roti "Mekar Sari", Purworejo, Jawa Tengah	Mandiri	2019
4	Pengolahan Limbah Kulit Durian menjadi Kerupuk di Desa Kalirejo, Kapanewon Kokap, Kulon Progo	UAD	2020

5	Pelatihan pengolahan sampah dapur menjadi kompos dengan komposter bersensor di Karangjajen, Kelurahan Mergangsan, Kota Yogyakarta	UAD	2020
6	Pelatihan Pengolahan Komoditas Lokal untuk Meningkatkan Nilai Ekonomi di Pedukuhan Nglotak, Kulonprogo	UAD	2021
7	Penyuluhan Gizi Seimbang untuk Anak Usia Dini dan Pelatihan Pengolahan Kudapan Sehat	Aisyiah Mergangsan	2021

V. Publikasi dalam 5 tahun terakhir

No.	Judul Artikel Ilmiah	Nama Jurnal	Volume/ Nomor/Tahun
1	Pengaruh Proses Pengolahan dan Penyangraian Biji Terhadap Aktivitas dan Kandungan Senyawa Antioksidan Sari Kedelai Hitam Mallika (<i>Glycine max</i>)	Chemica	4/2/2017
2	Evaluasi Komposisi Gizi dan Sifat Antioksidatif Kedelai Hitam Mallika (<i>Glycine Max</i>) Akibat Penyangraian	Agroindustrial Technology Journal	2/1/2018
3	Improved hypoglycemic effect of anthocyanin extract combination from red rice and black soybean	Journal of Physics: Conference Series	1146/1/2019
4	Formulation and Sensory Reception of Steamed Brownies with Avocado (<i>Persea americana</i>) Seeds as Additive	Journal of Agri-Food Science and Technology	1/2/2020
5	Karakteristik Sari Tempe Kedelai Hitam (<i>Glycine max</i> var Mallika) dengan Jahe Merah pada Variasi Persentase Kulit Biji pada Fermentasi	Jurnal Ilmiah Teknosains	7/2/2021
6	Evaluation of Cassava Chips Draining, Final Product Handling, and Packaging in Cassava Chip "Ojo Lali", Lampung Timur	Jurnal Pangan dan Agroindustri	10/1/2021
7	Pelatihan Produk Olahan Kelapa untuk Meningkatkan Nilai Ekonomi Komoditas Lokal di Padukuhan Nglotak, Kulon Progo	Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat UAD	3/1/2021

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat

dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila dikemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima resiko.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi persyaratan sebagai salah satu syarat pengajuan proposal PPM Multiyears tahun 2023

Yogyakarta, 3 Juli 2022

Anggota Pelaksana,



Wahidah Mahanani Rahayu, S.T.P, M.Sc

Anggota 3

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap dan Gelar	:	Barry Nur Setyanto, S.Pd., M.Pd.
2	Jenis Kelamin	:	Laki-laki
3	Jabatan Fungsional	:	Asisten Ahli
4	NIP/NIK/identitas lainnya	:	60201251
5	NIDN	:	0526018801
6	Tempat dan Tanggal Lahir	:	Pringsewu, 26 Januari 1988
7	E-mail	:	barry.setyanto@pvte.uad.ac.id
8	Nomor Telepon/HP	:	+6281279502654
9	Alamat Kantor	:	Jl. Pramuka No.5F, Pandeyan, Kec. Umbulharjo, Kota Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta 55161
10	Nomor Telepon/Faks	:	Telp. (0274) 563515, 511830, 379418, 371120/ Faks. (0274) 564604
11	Program Studi/Fakultas	:	Pendidikan Vokasional Teknik Elektronika/FKIP
12	Lulusan yang telah dihasilkan	:	S-1 = 0 orang; S-2 = 0 orang; S-3 = 0 orang
13	Mata Kuliah yang diampu	:	1. Elektronika Analog 2. Praktik Elektronika Analog

		3. Matematika Teknik 4. Elektronika Daya 5. Instrumentasi dan Elektronika Medis 6. Praktik Rangkaian Listrik 7. Pengolahan Sinyal Digital 8. Praktik Pengolahan Sinyal Digital 9. Kewirausahaan 10. Praktik Sistem Telekomunikasi 11. Perencanaan Sistem Elektronika
--	--	--

B. Riwayat Pendidikan

	S-1	S-2
Nama Perguruan Tinggi	Universitas Negeri Yogyakarta	Universitas Negeri Yogyakarta
Bidang Ilmu	Pendidikan Teknik Elektro	Magister Pendidikan Teknologi Kejuruan
Tahun Masuk-Lulus	2006-2011	2014 – 2018
Judul Skripsi/ Tesis	Hubungan Antara Komitmen, Kepemimpinan dan Kesejahteraan Terhadap Fraud dalam Manajemen Pendidikan di BLPT Yogyakarta.	Pengembangan dan Analisis Kualitas Media Pembelajaran Instalasi Motor Listrik Platfrom untuk Siswa SMK
Nama Pembimbing/ Promotor	Soeharto, M.SOE., Ed.D	Handaru Jati , ST., M.M., M.T., Ph.D.

C. Publikasi di jurnal internasional terindeks 5 tahun terakhir

Tahun	Judul Artikel	Peran (First author, Corresponding author, atau co-author)	Nama Jurnal, Tahun Terbit, Volume, Nomor, P-ISSN/E-ISSN	URL Artikel (jika sudah ada)

D. Publikasi di jurnal nasional terakreditasi 5 tahun terakhir

No	Judul Artikel	Peran (First author, Corresponding author, atau co-author)	Nama Jurnal, Tahun Terbit, Volume, Nomor, P-ISSN/E-ISSN	URL Artikel (jika sudah ada)
1	<i>Quality analysis of a learning media analog electronics on the Android platform with ISO 25010</i>	<i>First author</i>	Journal of Vocational Education Studies (JOVES), 2021, 4, 1, e-ISSN: 2614-7475 p-ISSN: 2614- 7483	http://journal2.uad.ac.id/index.php/joves/article/view/4047

2	Pandemi Covid-19 Usaha Jahit Perlu Menerapkan Manajemen 5R	<i>First author</i>	Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Membangun Negeri, 2021, 5, 2, 2684-8481	https://jurnal-umbuton.ac.id/index.php/ppm/article/view/1345
3	Optimalisasi Kemampuan Guru Melalui Pelatihan Kuis Interaktif Secara Daring Berbasis Teknologi Informasi	<i>Third author</i>	Jurnal Surya Masyarakat, 2021, 4, 1, 2623-0569	https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JSM/article/view/7631
4	Pelatihan Pembuatan Kefir Sebagai Bagi Peternak di Samigaluh Kulon Progo	<i>Fourth author</i>	Jurnal Abdimas PHB, 2022, 5, 4, e-ISSN: 2614-056X p-ISSN: 2598-9030	http://ejournal.poltektegal.ac.id/index.php/abdimas/article/view/4334
5	<i>Prototype Of Hospital Waste Measurements Integrated Based On ISO 14001</i>	<i>Fourth author</i>	Journal of Telematics and Informatics, 2021, 9, 2, 2088-8708	http://section.iaesonline.com/index.php/JTI/article/view/3707
6	<i>Development and Measurement COVID-19 Reminder Hat with Ultrasonic Sensor HC-SR04</i>	<i>First author</i>	IJEIS (Indonesian Journal of Electronics and Instrumentations Systems), 2022, 12, 2, e-ISSN: 2460-7681 p-ISSN: 2088-3714	https://jurnal.ugm.ac.id/ijeis/article/view/78352
7	Perancangan Smart Helmet Untuk Keamanan Sepeda Motor Dengan Sistem Bluetooth dan Radio Frekuensi	<i>First author</i>	MEDIA ELEKTRIKA, 2022, 15, 2, e-ISSN: 2579-972x p-ISSN: 1979-7451	https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/ME/article/view/8580/pdf
8	Pengembangan Alat Peraga Sepeda Listrik Portabel Sebagai Media Pembelajaran Elektronika Daya	<i>First author</i>	JUPITER (Jurnal Pendidikan Teknik Elektro), 2023, 8, 1, P-ISSN: 2477-8346 E-ISSN: 2477-8354	http://e-journal.unipma.ac.id/index.php/JUPITER/article/view/16061/5056

E. Publikasi pada prosiding konferensi/seminar 5 tahun terakhir

No	Judul Artikel	Peran (First author, Corresponding author, atau co-author)	Nama Jurnal, Tahun Terbit, Volume, Nomor, P-ISSN/E-ISSN	URL Artikel (jika sudah ada)
----	---------------	--	---	------------------------------

1	Innovative Teaching And Learning Methods In Educational Systems	<i>First author</i>	Proceeding of The International Conference on Teacher Education and Professional Development(InCo TEPD 2018), 2019, , 201-208, 9780429289897	https://www.taylorfrancis.com/books/e/9780429289897
2	Pengaruh pelatihan dan pendampingan dasar pemrograman untuk anak di Padukuhan Ngireng – Ireng Bantul.	<i>Third author</i>	Prosiding Seminar Nasional Hasil Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Ahmad Dahlan, 2021, 3, -, 2686-2964	http://seminar.uad.ac.id/index.php/senimas/article/view/7398
3	Penerapan manajemen 5R di usaha jahit pada masa pandemi covid-19	<i>First author</i>	Prosiding Seminar Nasional Hasil Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Ahmad Dahlan, 2021, 3, -, 2686-2964	http://seminar.uad.ac.id/index.php/senimas/article/view/7401
4	Peningkatan kompetensi guru melalui pelatihan kuis interaktif secara daring berbasis teknologi informasi	<i>Second author</i>	Prosiding Seminar Nasional Hasil Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Ahmad Dahlan, 2021, 3, -, 2686-2964	http://seminar.uad.ac.id/index.php/senimas/article/view/7434
5	Upaya Peningkatan Jumlah Kunjungan Desa Wisata Rajeg Wetan Melalui Promosi Iklan di Google Ads	<i>First author</i>	Prosiding Seminar Nasional Hasil Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Ahmad Dahlan, 2022, 4, 1, 2686-2964	http://seminar.uad.ac.id/index.php/senimas/article/view/11372/pdf
6	Implementasi Al Islam dan Kemuhammadiyah dalam Pengelolaan sampah plastik	<i>Eighth author</i>	Prosiding Seminar Nasional Hasil Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Ahmad Dahlan, 2022, 4, 1, 2686-2964	http://seminar.uad.ac.id/index.php/senimas/article/view/11553/pdf

7	Pelatihan Implementasi Nilai-Nilai Profetik Bagi Guru SMK Musaba Untuk Mengembangkan Karakter Siswa	<i>Fourth author</i>	Prosiding Seminar Nasional Hasil Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Ahmad Dahlan, 2022, 4, 1, 2686-2964	http://seminar.uad.ac.id/index.php/senimas/article/view/11778/pdf
---	---	----------------------	---	---

F. Buku (selain skripsi, tesis, disertasi)

No	Judul Buku	Tahun Terbit	ISBN	Penerbit	URL Artikel (jika ada)
1	Buku Panduan Penyusunan Skripsi	2021	978-623-6071-63-2	UAD Press	https://isbn.perpusnas.go.id/Account/SearchBuku?searchTxt=978-623-6071-63-2&searchCat=ISBN
2	Kendali Mesin Listrik 1 Phase	2022	978-623-455-377-2	PT. Pena Persada Kerta Utama	https://isbn.perpusnas.go.id/Account/SearchBuku?searchTxt=978-623-455-377-2&searchCat=ISBN

G. Pengalaman penelitian dalam 5 tahun terakhir

No	Tahun	Judul Penelitian	Peran	Jenis/TKT	Pendanaan	
					Sumber*	Jml (Juta Rp)
1	2021	Perancangan Sistem Keamanan Sepeda Motor Menggunakan Smart Helmet Berbasis Android dan Arduino	Ketua Pengusul	PDP/3	UAD	8
2	2021	School To Work Transition Di SMK Muhammadiyah Yogyakarta	Anggota	PIPP/4	UAD	27
3	2022	Pengembangan Media Praktik Sepeda Listrik untuk Pembelajaran Praktik Elektronika Analog	Ketua Pengusul	PUPS/7	UAD	15,4
4	2022	Panggung Boneka Moderasi Sebagai Media Berkisah Dalam Konseling Profetik	Anggota	PIPP/6	UAD	20

5	2023	Penerapan Alat Peraga Sepeda Listrik untuk Pembelajaran di SMK Muhammadiyah	Ketua Pengusul	Hibah Inovasi/7	UAD	30
---	------	---	----------------	-----------------	-----	----

* Tuliskan sumber pendanaan baik dari skema penelitian DRPM maupun dari sumber lainnya

H. Pengalaman pengabdian kepada masyarakat dalam 5 tahun terakhir

No	Tahun	Judul Program Pengabdian	Peran	Jenis	Pendanaan	
					Sumber*	Jml (Juta Rp)
1	2021	Pelatihan dan Pendampingan Kelompok Usaha Jahit di Daerah Bangsri Jepara dengan Menerapkan Prinsip Manajemen 5S/5R	Ketua Pengusul	Monotahun	UAD	8,5
2	2021	Pelatihan Pembuatan Kuis Interaktif secara Daring berbasis Teknologi Informatika untuk Guru SMP Negeri 1 Jaten	Anggota	Monotahun	UAD	6,5
3	2022	Upaya Membangkitkan Desa Wisata Dewi Rawe Melalui Media Promosi Pasca Pandemi Covid-19	Ketua Pengusul	Monotahun	UAD	6,5
4	2022	Konselor Profetik: Peningkatan Profesionalisme Guru BK di Sekolah Muhammadiyah Kabupaten Bantul	Anggota	Multitahun	UAD	13,5
5	2023	Upaya Membangkitkan Desa Wisata Dewi Rawe Melalui Media Promosi Pasca Pandemi Covid-19	Ketua Pengusul	Mono Tahun / Non reguler	UAD	1,5

* Tuliskan sumber pendanaan baik dari skema pengabdian kepada masyarakat DRPM maupun dari sumber lainnya

I. Perolehan HKI dalam 10 tahun terakhir

No	Judul KI	Tahun Perolehan	Jenis KI	Nomor Permohonan/ Nomor Pencatatan	Status KI (Terdaftar /Diterima/ Diberi)	URL (jika ada)
1	Panduan Praktik Sistem Kendali Motor Tiga Fase Berkinerja Tinggi	2020	Hak Cipta	EC00202013303/000185815	Diterima	https://drive.google.com/file/d/1dpaGewMZiAdwbYtfuCN7y0qx2OBiNp8C/view?usp=sharing
2	Panduan Pengoperasian Simulator Sistem Kendali Motor Induksi Tiga Fase Berkinerja Tinggi	2020	Hak Cipta	EC00202013161/000185644	Diterima	https://drive.google.com/file/d/1ds2d3AkqKzx3J0Y3OOpTkTLVj2j7vdB/view?usp=sharing
3	Penerapan Prinsip Manajemen 5S/5R Di Usaha Jahit	2021	Hak Cipta	EC00202133594/000260758	Diterima	https://drive.google.com/file/d/1eM8ZaunOp-u3uIbp8jTs-5GN9VZyr5T/view?usp=sharing
4	Panduan Implementasi School Work Transition di Sekolah Menengah Kejuruan	2021	Hak Cipta	EC00202201821/000317031	Diterima	https://drive.google.com/file/d/1eM2QsTgGr-2U-Y-V1b2rEDctRsXE21FC/view?usp=sharing
5	Topi Covid 19 Reminder	2021	Desain Industri	A00202102408/IDD0000062032	Diberi	https://drive.google.com/file/d/1TP2tk9Obc-EzEEfuAjH8U9EIF9DzfJ5/view?usp=sharing
6	Pelatihan Kerupuk Gayam di Desa Kanomanan Kalibawang Kulon Progo DIY	2022	Hak Cipta	EC00202215620/000330985	Diterima	https://drive.google.com/file/d/1EwVzJXQ0oxEMuvvruCOhn3N9FIMJZiNO/view?usp=sharing
7	Aplikasi Smart Helmet	2022	Hak Cipta	EC00202233794/000349393	Diterima	https://drive.google.com/file/d/1EAMTrNXYHs9TiTMI_TuTdbb2bxlwOS_r/view?usp=sharing
8	Aplikasi Media Pembelajaran Instalasi Motor Listrik Berbasis	2022	Hak Cipta	EC00202238376/00354003	Diterima	https://drive.google.com/file/d/1dmOo4OG-sVDsc7GVeCcfX

No	Judul KI	Tahun Perolehan	Jenis KI	Nomor Permohonan/ Nomor Pencatatan	Status KI (Terdaftar /Diterima/ Diberi)	URL (jika ada)
	Android					W2XKVdOQrT/view?usp=sharing
9	Aplikasi Media Pembelajaran <i>Meat Fish</i>	2022	Hak Cipta	EC002022 84332/ 000400076	Diterima	https://drive.google.com/file/d/1djd0jSJLi0yN4UHSp9PtPe7CnPlwhIOi/view?usp=sharing
10	Poster - SMART B Gelang Cerdas Untuk Memonitor Pasien Rawat Inap Dan Rawat Jalan Berbasis Internet Of Things (IoT)	2022	Hak Cipta	EC002022 91960/ 000407704	Diterima	https://drive.google.com/file/d/1e22JgSAGmGcEEqWxAN_mIGCDkq5QE4Q/view?usp=sharing
11	Kode Program Perangkat Keras Gelang Kesehatan Cerdas Berbasis IoT (Smart B)	2022	Hak Cipta	EC002022 91955/ 000407699	Diterima	https://drive.google.com/file/d/1e8FoHyJE3DPbe4QSjHln-eQEBUWFoY7s/view?usp=sharing
12	Video Tutorial Pemasangan Iklan di Google Ads	2022	Hak Cipta	EC002022 104280/ 000420024	Diterima	https://drive.google.com/file/d/1BtyLldXXxFPdRiKCYrUUhF_u3E5E7Z4B/view?usp=sharing
13	Buku Panduan Pengoperasian Alat Peraga Sepeda Listrik	2022	Hak Cipta	EC002022 85083/ 000400827	Diterima	https://drive.google.com/file/d/1dixHW2gcRk3Tu1_A30zQvyDXyajozuAA/view?usp=sharing

J. Pengalaman merumuskan kebijakan publik/rekayasa sosial lainnya dalam 10 tahun terakhir

No	Judul/ Tema/ Jenis Rekayasa Sosial Lainnya yang Telah Diterapkan	Tahun	Tempat Penerapan	Respon Masyarakat

K. Penghargaan dalam 10 Tahun Terakhir

No	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun

1	Juara Drafting Paten UAD tahun 2022 kategori Paten Sederhana	Universitas Ahmad Dahlan	2022
2	Peserta Terbaik Paten Bidang Mekanik dalam kegiatan <i>Patent Drafting Camp Tingkat Dasar</i> .	Kementrian Hukum dan Hak Asasi Manusia (KEMENKUMHAM) Republik Indonesia Direktorak Jenderal Kekayaan Intelektual	2022

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan usulan kegiatan yang menunjang untuk tridarma perguruan tinggi.

Yogyakarta, 3 Juni 2023



Barry Nur Setyanto, S.Pd., M.Pd.
NIY 60201251

Anggota 4

L. Identitas Diri

1	Nama Lengkap dan Gelar	:	Raden Wisnu Wijaya Dewojati, S.Pd.,M.Pd.
2	Jenis Kelamin	:	Laki-laki
3	Jabatan Fungsional	:	-
4	NIY/NIK/identitas lainnya	:	60211317/ 3404082202750003
5	NIDN	:	0522027502
6	Tempat dan Tanggal Lahir	:	Yogyakarta, 22 Februari 1975
7	E-mail	:	radenwisnuwijayadewojati@gmail.com raden.dewojati@pgsd.uad.ac.id
8	Nomor Telepon/HP	:	0818264037
9	Alamat Kantor	:	Jl. Ki Ageng Pemanahan no.19, Sorosutan, Kec. Umbulharjo, Kota Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta 55164
10	Nomor Telepon/Faks	:	(0274) 563515
11	Program Studi/Fakultas	:	Pendidikan Guru Sekolah Dasar/FKIP UAD
12	Lulusan yang telah dihasilkan	:	S-1 = 0 orang; S-2 = 0 orang; S-3 = 0 orang
13	Mata Kuliah yang diampu	:	12. Teknologi Pendidikan 13. Media & Sumber Belajar 14. Seminar Permasalahan di Sekolah Dasar 15. Pendidikan Seni Rupa & Keterampilan 16. Micro Teaching

M. Riwayat Pendidikan

	S-1	S-2	S-3
Nama Perguruan Tinggi	Universitas Negeri Yogyakarta	Universitas Sarjanawiyata Tamansiswa Yogyakarta	-
Bidang Ilmu	Pendidikan SeniRupa (DKV)	Manajemen Pendidikan	-
Tahun Masuk-Lulus	1994-2001	2013-2015	-
Judul Skripsi/Tesis/Desertasi	Muatan Pesan Islami dalam Poster Produksi PT Isgra VisualMedia Yogyakarta	Manajemen Seni Rupa di Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Negeri 3 Kasihan Bantul	-
Nama Pembimbing/Promotor	Dr. Hajar Pamadhi ,M.A(Hons)	Dr. Mundilarno, M.Pd.	-

N. Publikasi di jurnal internasional terindeks 5 tahun terakhir

Tahun	Judul Artikel	Peran (First author, Corresponding author, atau co-author)	Nama Jurnal, Tahun Terbit, Volume, Nomor, P-ISSN/E-ISSN	URL Artikel (jika sudah ada)

O. Publikasi di jurnal nasional terakreditasi 7 tahun terakhir

No	Judul Artikel	Peran (First author, Corresponding author, atau co-author)	Nama Jurnal, Tahun Terbit, Volume, Nomor, P-ISSN/E-ISSN	URL Artikel (jika sudah ada)
1	Board Game Sebagai Media Pembelajaran Rempah-Rempah Khas Indonesia Untuk Anak Sekolah Dasar	<i>Second author</i>	Jurnal Nasional Teknik Informatika dan Desain Komunikasi Visual Vol 2 No.1 2 Januari 2023 ISSN 2809-4662	https://jfik.uniss.ac.id/index.php/journals/article/view/48
2	Kritik Seni Iklan Sosial Anti Rokok	<i>First author</i>	Jurnal Nasional Teknik Informatika dan Desain Komunikasi Visual Volume 01 Nomor 02 Tahun 2022 25 Juli 2022 ISSN 2809-4662	https://jfik.uniss.ac.id/index.php/journals/article/view/38
3	Keris Kamardikan pada era digital (Sebuah Perancangan Komunikasi Visual Aplikasi Digital)	<i>First author</i>	INVESTI Jurnal Penciptaandan Pengkajian Seni Pascasarjana ISI Yogyakarta Volume 02 Nomor 01 Tahun 2017 ISSN 2615-2940	https://journal.isi.ac.id/index.php/invensi/article/view/1804

P. Publikasi pada prosiding konferensi/seminar 5 tahun terakhir

No	Judul Artikel	Peran (First author, Corresponding author, atau co-author)	Nama Jurnal, Tahun Terbit, Volume, Nomor, P-ISSN/E-ISSN	URL Artikel (jika sudah ada)

Q. Buku (selain skripsi, tesis, disertasi)

No	Judul Buku	Tahun Terbit	ISBN	Penerbit	URL Artikel (jika ada)

R. Pengalaman penelitian dalam 5 tahun terakhir

No	Tahun	Judul Penelitian	Peran	Jenis/TKT	Pendanaan	
					Sumber*	Jml (Juta Rp)
1	2022	Board Game Sebagai Pembelajaran Rempah- Rempah Khas Indonesia Untuk Anak Sekolah Dasar	Anggota	Internal/ Penelitian Dosen Pemula	UAD	6

* Tuliskan sumber pendanaan baik dari skema penelitian DRPM maupun dari sumber lainnya

S. Pengalaman pengabdian kepada masyarakat dalam 5 tahun terakhir

No	Tahun	Judul Penelitian	Peran	Jenis	Pendanaan	
					Sumber*	Jml (Juta Rp)
1	2022	Pembelajaran dengan Instruktur dari Dunia Kerja (Guru Tamu) Surat Tugas Nomor: F1/030/J.3/XII/2022	Pembicara	-	lainnya	

No	Tahun	Judul Penelitian	Peran	Jenis	Pendanaan	
					Sumber*	Jml (Juta Rp)
2.	2022	Juri Internal seleksi lomba Komik Peksimiprov	Juri		Bimawa UAD	
3.	2023	Pengabdian Kemendikbudristek.kelompok Vokasi. Judul: Pendampingan Difersifikasi Produk Kelapa Kopyor dan Olahan Limbah Kayu Melalui Inroduksi Teknologi untuk Mewujudkan Desa Wisata Budaya di Kelurahan Jatimulyo	Anggota	-	Kemendikbudristek	
4	2023	Lomba FLSSN SMA Tingkat Kabupaten Bantul Bidang Desain Poster	Juri			

* Tuliskan sumber pendanaan baik dari skema pengabdian kepada masyarakat DRPM maupun dari sumber lainnya

T. Perolehan HKI dalam 10 tahun terakhir

No	Judul KI	Tahun Perolehan	Jenis KI	Nomor Permohonan/ Nomor Pencatatan	Status KI (Terdaftar /Diterima/ Diberi)	URL (jika ada)
1	PVTEMAN	2022	Hak Cipta	EC002022 111880/ 000427624	Diterima	
2	Motif Batik Jaran Goyang Sleman	2023	Hak Cipta	EC002023 19609/	Diterima	

No	Judul KI	Tahun Perolehan	Jenis KI	Nomor Permohonan/ Nomor Pencatatan	Status KI (Terdaftar /Diterima/ Diberi)	URL (jika ada)
				000452532		
3	Permainan Papan Rerempah	2023	Hak Cipta	EC002023 09231/ 000442154	Diterima	
4	Permainan Papan Bola Gelinding	2023	Hak Cipta	EC002023 00631/ 000433553	Diterima	
5	Cilpa- Maca- Buddhayah	2023	Hak Cipta	EC002023 21067/ 000453990	Diterima	

U. Pengalaman merumuskan kebijakan publik/rekayasa sosial lainnya dalam 10 tahun terakhir

No	Judul/ Tema/ Jenis Rekayasa Sosial Lainnya yang Telah Diterapkan	Tahun	Tempat Penerapan	Respon Masyarakat

V. Penghargaan dalam 10 Tahun Terakhir

No	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan usulan kegiatan yang menunjang untuk tridarma perguruan tinggi.

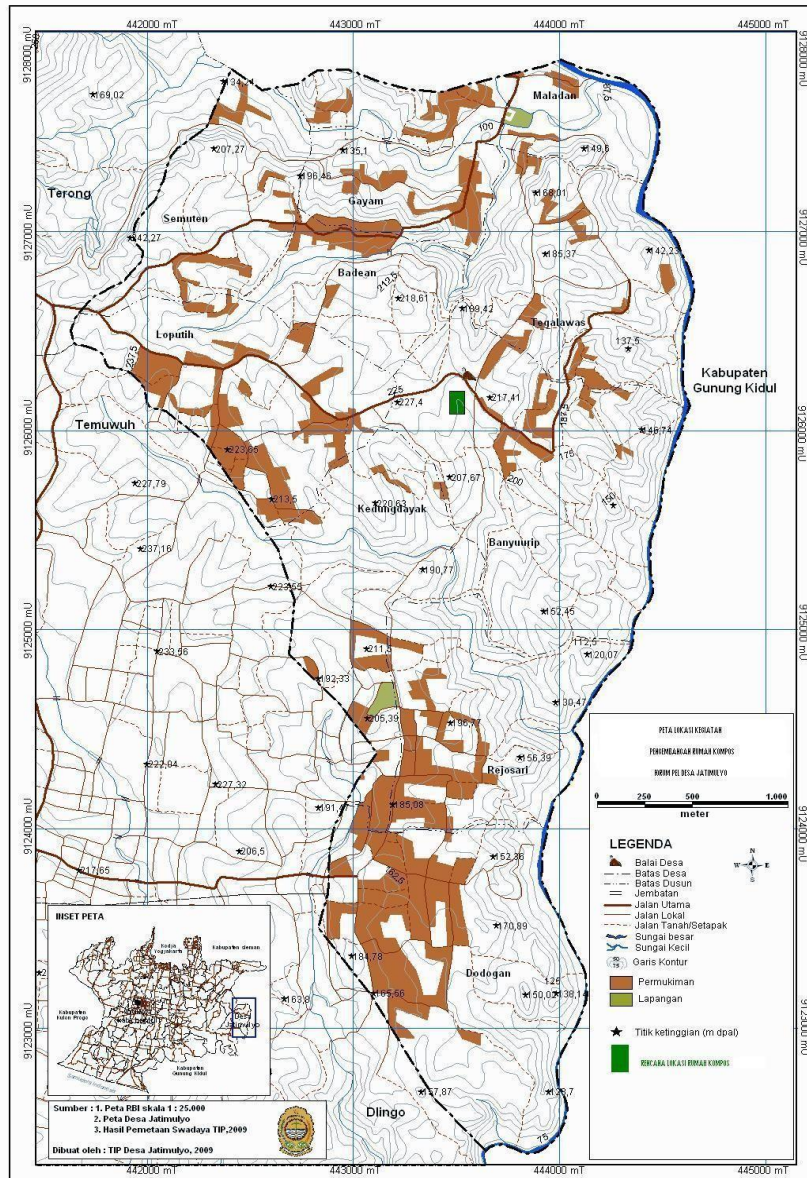
Yogyakarta, 3 Juli 2023



Raden Wisnu Wijaya Dewojati, S.Pd., M.Pd.
NIY 60211317

DATA PENDUKUNG

Lampiran 1. Peta Lokasi di Kalurahan Jatimulyo Kecamatan Dlingo



Gambar 2. Peta lokasi PPM di Kalurahan Jatimulyo

Jarak tempuh kantor LPPM UAD dengan Kalurahan Jatimulyo Dlingo Bantul Yogyakarta lokasi pengabdian adalah 19 km dengan jarak tempuh sekitar 35 menit. Akses termudah yang bisa dilewati yaitu melalui jalan wonosari ke arah pathuk lalu belok kanan menuju wisata Heha sky view dan sekitarnya. Desa yang dituju berada di dekat pasar dlingo Bantul Yogyakarta.

Lampiran 2. Surat Kesiediaan Mitra



PEMERINTAH KABUPATEN BANTUL
KAPANEWON DLINGO

KALURAHAN JATIMULYO

ꦏꦭꦸꦫꦲꦤ꧀ꦗꦠꦶꦩꦸꦪꦺ

Alamat : Banyuwun, Jatimulyo, Dlingo, Bantul, DI. Yogyakarta 55783
Website : jatimulyo.bantulkab.go.id email : desa.jatimulyo@bantulkab.go.id

SURAT PERNYATAAN KESEDIAAN KERJA SAMA MITRA
NOMOR: 47/UM/JT/VII/2023

Yang bertanda tangan di bawah ini,


Nama : Mukidi, S.E
Instansi/ Lembaga : Kalurahan jatimulyo
Jabatan : Lurah
Alamat : Kapingan, Temuwun, Dlingo Bantul
Nomor HP : 085292247117

Dengan ini menyatakan bersedia bekerja sama dengan dosen sesuai dengan nama yang tersebut di bawah ini, dan bersama ini kami menyatakan bahwa di antara mitra dengan pelaksana kegiatan tidak terdapat ikatan kekeluargaan dan usaha dalam wujud apapun juga. Adapun bentuk dukungan mitra secara *in kind* berupa fasilitas tempat, konsumsi, dan beberapa peralatan pendukung olahan pangan dan olahan limbah kayu senilai Rp. 5.000.000 dengan kelompok mitra **Primajati** dan **Pokdarwis**.

Judul Pengabdian : Pengembangan Desa Wisata Berbasis Seni Budaya dan Kuliner di Desa Jatimulyo, Dlingo, Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta (Tahun ke 3)
Nama Ketua : Heni Siswanti, S.Pd., M.A
NIDN/NIY : 0516069001/60160939
Instansi : Universitas Ahmad Dahlan
Jabatan : Dosen
Alamat : Perum Green Mutiara Java Regency, Guwosari Pajangan Bantul
Nomor HP : 085226705508
Sumber dana : Dana PPM Multiyears Universitas Ahmad Dahlan tahun 2023

Demikian surat pernyataan kesediaan kerja sama ini dibuat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Ketua tim Pengabdian


HENI SISWANTI, S.Pd.M.A

Yogyakarta, 10 Juli 2023
Yang membuat pernyataan



Lampiran 3: Surat kerjasama Multitahun



PEMERINTAH KABUPATEN BANTUL
KAPANEWON DLINGO
KALURAHAN JATIMULYO
ꦏꦭꦸꦫꦲꦤ꧀ꦗꦠꦶꦩꦸꦪꦺ

Alamat : Banyuurip, Jatimulyo, Dlingo, Bantul, DIY. Kode Pos 55783

No. : 17 /Pm/JuII/2021

Jatimulyo, 11 Februari 2021

Lampiran :-

Hal : Permohonan Kerjasama

Kepada :

Yth. Pimpinan LPPM UAD Yogyakarta

Di Yogyakarta

Asslaamu'alaikum Wr. Wb.

Dengan Hormat,

Dengan ini kami sampaikan kehadapan Pimpinan LPPM UAD Yogyakarta, kesediaan kami untuk menjalin kerjasama. Pengembangan Kalurahan Wisata berbasis Seni dan Budaya di Kalurahan Jatimulyo, Kapanewon Dlingo, Kabupaten Bantul, D.I.Y. Kalurahan Jatimulyo untuk memohon Pembinaan Universitas Ahmad Dahlan. Adapun kelompok masyarakat sasaran Pokdarwis (Kelompok Sadar Wisata) dan UMKM Kalurahan Prima (Pembinaan Pengembangan Kuliner) Kelompok ibu-ibu produktif di Wilayah Kalurahan Jatimulyo dan di jalankan skema multitahun.

Demikian Surat Permohonan ini kami sampaikan kehadapan Bapak Pimpinan LPPM UAD Yogyakarta, atas perhatiannya kami ucapkan banyak terima kasih.

Wassalaamu'alaikum Wr.Wb.



LUARAN-LUARAN

1. Submit artikel Jurnal

The screenshot shows a web interface for the journal 'Warta LPM'. At the top, there is a dark blue header with the journal name, a 'Back to Submissions' link, and notification and user icons. Below the header, a breadcrumb trail shows the article title: '3445 / Rahayu et al. / Pelatihan Diversifikasi Produk, Pengemasan, dan Perhitungan Harga Pokok Produksi Olahan Kering dari Pepaya'. A 'Library' button is visible in the top right. The main content area has two tabs: 'Workflow' and 'Publication'. Under 'Publication', there are four sub-tabs: 'Submission', 'Review', 'Copyediting', and 'Production'. The 'Submission' sub-tab is active, displaying a 'Submission Files' section with a search bar. A single file is listed: '12854 NASKAH PUBLIKASI_Warta LPM_OLAHAN KERING PEPAYA.docx', dated '7 December 2023', with the file type 'Article Text'. A 'Download All Files' button is located below the file list. At the bottom of the submission section, there is a 'Pre-Review Discussions' section with an 'Add discussion' button.



Pelatihan Diversifikasi Produk, Pengemasan, dan Perhitungan Harga Pokok Produksi

Olahan Kering dari Pepaya bagi Kelompok Taruna Tani Prima Jati 2 di Jatimulyo, Dlingo, Kabupaten Bantul

Wahidah Mahanani Rahayu^{1*}, Retnosyari Septiyani², Heni Siswantari³, Barry Nur Setyanto⁴, Wisnu Wijaya Dewojati³

Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Ahmad Dahlan, Indonesia

Program Studi Bisnis Jasa Makanan, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Ahmad Dahlan, Indonesia

Program Studi Pendidikan Guru Sekolah Dasar, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Ahmad

Dahlan, Indonesia Program Studi Pendidikan Vokasional Teknik Elektronika, Universitas Ahmad Dahlan,

Indonesia Email : wahidah.rahayu@tp.uad.ac.id

Article Info

Submitted: 8 July 20xx
Revised: 1 November 20xx
Accepted: 17 December 20xx
Published: 9 January 20xx

Keywords: diversifikasi, harga produk, pengemasan, pepaya

Abstract

Taruna Tani, a young farmers group in Jatimulyo Village, Bantul Regency, has food processing unit from local commodities, such as pepaya. Their problems were their lack knowledge on product diversification, especially dry products with longer shelf life, packaging method, and price determination. The objectives of this community service program were to increase partner knowledge on papaya diversification into dry products, the packaging method, and how to determine product price. During program, the group members learn on how to make papaya cereals and snack bar, primary and secondary packaging, and price determination from product cost through knowledge sharing, practice, and discussion. The improvement was measured by pre- and post-test on several subjects of material properties, processing method, packaging, and price quantifications. The results showed participants' significant improvement indicated by higher average score of post-test of all learning subjects, their ability to produce and packed cereals and snack bar from papaya, and product price determination.

Abstrak

Taruna Tani, kelompok tani muda di Desa Jatimulyo, Kabupaten Bantul, memiliki unit pengolahan pangan dari komoditas lokal, antara lain pepaya. Permasalahan yang dihadapi adalah kurangnya diversifikasi produk, terutama produk kering yang umur simpannya lebih lama serta rendahnya pengetahuan tentang metode pengolahan, pengemasan, maupun penentuan harga. Tujuan dari program pengabdian kepada masyarakat ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan mitra mengenai diversifikasi pepaya ke produk kering, cara pengemasan, dan cara menentukan harga produk. Selama program, partisipan mempelajari cara membuat sereal pepaya dan snack bar, mengenal kemasan primer dan sekunder, serta menghitung harga dari biaya produksi. Program diselenggarakan dengan penyampaian materi, praktik, dan diskusi. Peningkatan pengetahuan diukur melalui pre-test dan post-test mengenai sifat bahan, metode pengolahan, pengemasan, dan penentuan harga. Hasil pengukuran menunjukkan perbaikan signifikan terhadap pengetahuan peserta, ditunjukkan dengan peningkatan rerata skor post-test pada seluruh subjek yang disampaikan, kemampuan partisipan dalam menghasilkan dan mengemas produk sereal dan snack bar dari buah pepaya, serta dapat menentukan harga produk tersebut.

1. PENDAHULUAN

Kalurahan Jatimulyo, Kapanewon Dlingo, Kabupaten Bantul adalah desa yang langsung berbatasan dengan Kabupaten Gunungkidul di sebelah timur (Susanti, 2017). Kalurahan ini telah menjadi Desa Rintisan Budaya sejak tahun 2017 (Diskominfo, 2017). Desa ini memiliki beberapa objek wisata alam dan sejarah, antara lain Sendang Banyu Urip dan air terjun Randusari, pohon Jatikluwih, dan Watu Golong. Implikasi dari hal tersebut adalah penyediaan sarana dan prasarana atau amenities desa wisata, antara lain bidang kuliner atau produk pangan (Widyaningsih, 2020). Dalam hal tersebut, pemerintah desa telah menjadi mitra program pengabdian masyarakat dari berbagai pihak, dan telah dapat menghasilkan beberapa produk dari komoditas lokal, yaitu pepaya (Rahayu, Septiyani, Siswantari, & Salim, 2023).

Di Kalurahan Jatimulyo telah diinisiasi pembentukan kelompok tani muda yang disebut Taruna Tani (Ajhib, 2021). Kelompok tani tersebut memiliki sekitar 40 anggota dengan rentang usia relatif muda (19 – 42 tahun). Komoditas lokal yang telah dibudidayakan kelompok tersebut antara lain pepaya, kelapa muda, kelapa kopyor, terong, dan cabai. Selain budidaya, kelompok tani tersebut juga memiliki unit pengolahan yang telah menghasilkan VCO dari buah kelapa dan aneka kue berbahan ketela. Unit tersebut juga dikenal dengan sebutan Prima Jati 2, sebagai penerus Prima Jati 1 yang terdiri dari ibu-ibu berusia paruh baya.

Kelompok tani dengan usia yang relatif lebih muda tersebut lebih mampu untuk aktif dibanding pendahulunya. Dari berbagai komoditas yang dibudidayakan, tingkat penjualan yang masih rendah adalah pepaya.

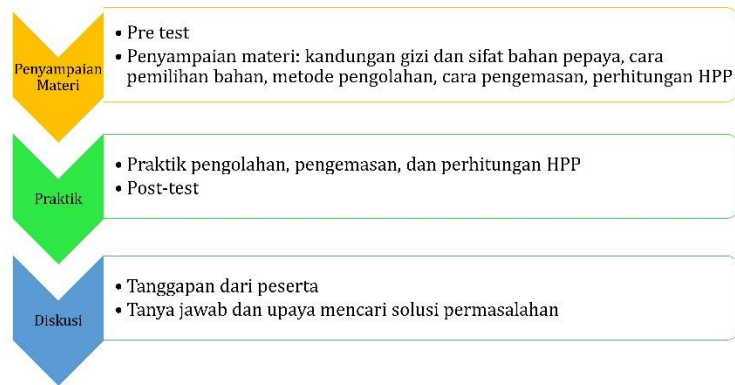
Buah pepaya di Jatimulyo seringkali hanya dijual sebagai buah meja di pasar lokal. Dengan kadar air tinggi pada kisaran 87 – 91% (Falah, Nadine, & Ag.Suryandono, 2015), masa simpan pepaya masak hanya berkisar 4 hingga 6 hari pada suhu kamar di daerah tropis (Proulx, Cecilia, Nunes, Emond, & Brecht, 2005). Buah pepaya yang sudah lewat masak atau membusuk selama ini hanya digunakan sebagai campuran pakan ternak. Oleh karena itu, pengolahan pepaya menjadi produk olahan kering adalah salah satu alternatif untuk meningkatkan nilai ekonomi pepaya, masa simpannya, sekaligus menjadi olahan khas Jatimulyo. Produk olahan kering sereal untuk sarapan dan snack bar menjadi pilihan agar masa simpan produk dapat lebih panjang. Tren produk sereal dan snack bar meningkat pascapandemi covid19 karena alasan kepraktisan dan alasan kesehatan (Darniadi, 2021). Masyarakat semakin menyadari kebutuhan akan sarapan yang sehat dengan kadar serat yang tinggi dan bahan-bahan bergizi untuk dapat menjaga kesehatan.

Untuk mengolah pepaya menjadi kuliner khas Jatimulyo sebagai salah satu amenities desa wisata, produk juga perlu dikemas secara baik. Selain menjadi wadah pelindung suatu produk, kemasan menjadi identitas produk, komunikasi, dan upaya untuk meningkatkan nilai jual produk tersebut. Pascapandemi Covid19, aspek keamanan menjadi parameter utama yang menjadi pertimbangan konsumen (Moraes & Coltro, 2023). Penilaian berdasarkan atribut visual, warna, bentuk, ukuran, gambar dan huruf berperan penting dalam mengingat produk serta menjadikan sebuah produk diinginkan oleh konsumen (Clara, 2021). Atribut kemasan makanan ringan yang menjadi pendorong pembeli antara lain faktor kecerahan, informasi gizi, tanggal kedaluarsa, dan fitur yang sederhana (Hanifawati, Suryantini, & Mulyo, 2017). Selain metode pengemasan, aspek penting lain dalam pengembangan produk khas Jatimulyo adalah penentuan harga pokok produksi HPP. Penentuan HPP harus dilakukan suatu unit usaha agar dapat menghitung laba (Eku, Syah, & Gustiningsih, 2021). Aspek yang menjadi bahan perhitungan adalah total biaya produksi, meliputi total harga bahan, bahan bakar, overhead atau kebutuhan lain semisal listrik dan kemasan, dan tenaga kerja. Selain itu, perlu dipertimbangkan persentase profit yang diharapkan hingga harga per satuan produk, yang masih dapat bersaing dengan produk serupa.

Dari berbagai pemaparan tersebut, program pengabdian masyarakat bagi kelompok tani Taruna Tani di Kalurahan Jatimulyo bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan mitra mengenai metode diversifikasi pepaya ke produk kering sereal dan snack bar beserta cara pengemasannya, serta cara menentukan harga produk. Dengan peningkatan diversifikasi produk dan berbagai penyerta tersebut, diharapkan kelompok tani Taruna Tani dapat memanfaatkan pepaya menjadi produk alternatif bernilai jual dan meningkatkan kesejahteraannya.

2. METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat diselenggarakan dalam tiga tahapan, yaitu penyampaian materi yang didahului dengan pre-test. Pre-test tersebut digunakan untuk mengukur pemahaman awal peserta mengenai topik yang akan disampaikan pada pelatihan. Materi yang disampaikan meliputi kandungan gizi dan sifat buah pepaya, metode pemilihan pepaya mengkal sebagai bahan baku, jenis dan cara pengemasan yang baik dan aman untuk produk pangan, serta metode perhitungan harga pokok produksi (HPP). Tahap penyampaian materi kemudian dilanjutkan dengan tahapan praktik, Pada tahapan ini, peserta akan mempraktikkan pengolahan pepaya menjadi sereal dan snack bar. Jenis snack bar yang dibuat adalah original dan coklat. Setelah praktik, peserta akan diberikan tes yang sama dengan pengujian pendahuluan, sehingga dapat diukur perubahan pemahaman dan pengetahuan peserta setelah pelatihan. Tahap terakhir adalah diskusi. Pada tahapan ini, peserta diminta menyampaikan tanggapan, pertanyaan dan mengevaluasi kegiatan yang telah dilakukan. Tahapan kegiatan pengabdian digambarkan dalam skema berikut.



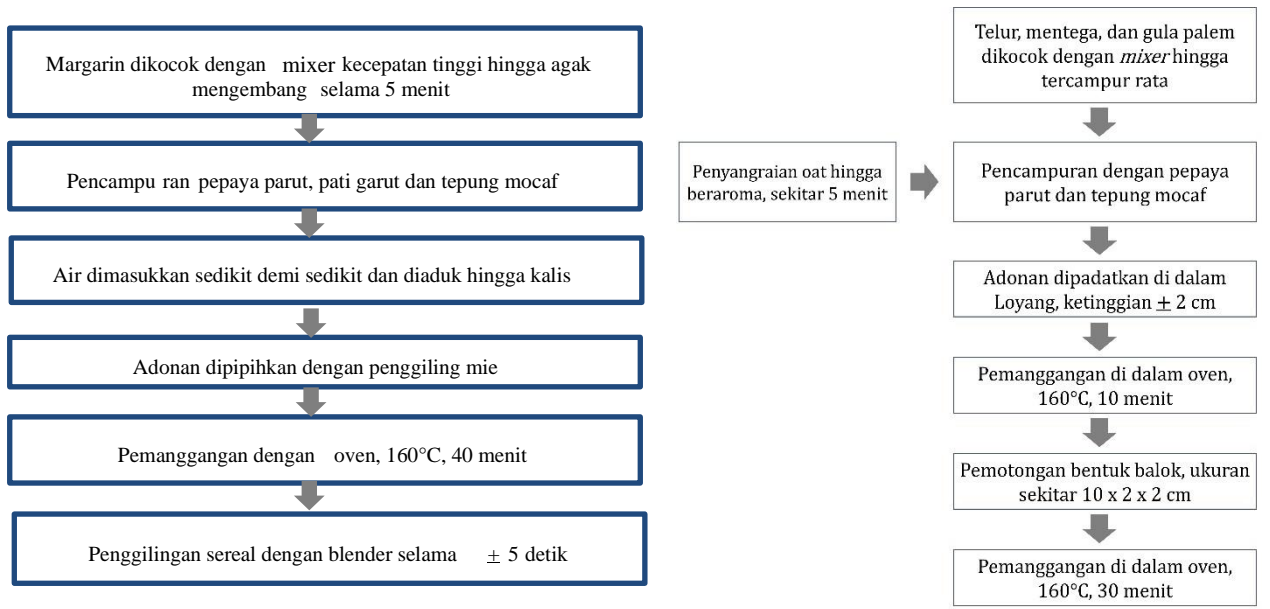
Gambar 1. Tahapan kegiatan pengabdian masyarakat bagi kelompok Taruna Tani

Pada penyampaian materi, disampaikan alat, bahan, dan proses pembuatan produk sereal dan snack bar pepaya, sebagaimana digambarkan pada table berikut

Tabel 1. Alat, bahan, dan cara pembuatan sereal dan snack bar pepaya

Sereal		Snack bar	
Alat	Bahan	Alat	Bahan
- Baskom	- Pati Garut	- Baskom	- Tepung Mocaf
- Timbangan	- Tepung Mocaf	- Timbangan	- Pepaya mengkal yang diparut kasar
- Penggiling Mie	- mengkal	- Penggaris	- Margarin
- Parutan	-	- Parutan Keju	- Oat
- Gelas Ukur	- Margarin	- Loyang	- Telur ayam
- Loyang	- Perisa Pepaya	- Oven	- Gula Palembang
- Oven	-	- Teflon	- Garam

Cara pembuatan



Untuk mengetahui pengaruh pemberian materi, evaluasi dilakukan dengan metode pre- dan post-test serta observasi hasil praktik. Topik dan materi pertanyaan yang diberikan kepada peserta kegiatan merupakan hal yang disampaikan sebagai materi pelatihan (Tabel 2). Terdapat 10 pertanyaan pada pre- dan post-test. Skor dari masing-masing peserta dijumlahkan, kemudian dihitung reratanya untuk membandingkan rerata skor peserta sebelum dan setelah pelatihan. Untuk mengukur tingkat pemahaman pada setiap topik, dihitung pula jumlah jawaban benar untuk masing-masing topik yang disampaikan.

Tabel 2. Topik pertanyaan pre- dan post-test

Topik	Materi	Skor
Kandungan bahan	Kandungan gizi dalam pepaya manfaat konsumsi pepaya	10
Sifat bahan	pemilihan tingkat kematangan pepaya yang cocok untuk pengolahan penyebab pepaya segar mudah rusak	10
Proses pengolahan	Metode penyiapan bahan sebelum dibuat menjadi olahan kering Bahan-bahan yang dibutuhkan untuk membuat sereal dan snack bar	30
Metode pengemasan	Jenis pengemas primer dan sekunder Jenis pengemas untuk meningkatkan masa simpan	20
Perhitungan HPP	Faktor perhitungan harga pokok Cara menghitung harga pokok	30

Pada materi pengemasan, produk olahan pepaya dikemas dengan kemasan primer food grade dan kemasan sekunder. Untuk produk sereal, kemasan primer yang digunakan adalah pouch berbahan campuran aluminium foil dan plastik PP, sedangkan snack bar dikemas dengan kemasan plastik PP. Kemasan sekunder yang digunakan adalah standing pouch. Disampaikan pula bagaimana cara memberi label yang baik untuk produk pangan sesuai dengan aturan dari Badan Pengawasan Obat dan Makanan No. 20 Tahun 2019 tentang Kemasan Pangan (BPOM, 2019). Perhitungan harga pokok produksi dilakukan dengan metode sebagaimana berikut

(Adiwijaya, Tinangon, & Tangkuman, 2022). total biaya produksi + Profit

$$\text{Harga pokok produksi (HPP)} = \frac{\text{total biaya produksi}}{\text{jumlah unit yang dihasilkan}} \quad (1)$$

Total biaya produksi dihitung dengan cara sebagai berikut:

$$\begin{aligned} \text{Total biaya produksi} &= \text{Total bahan baku} + \text{overhead} + \text{Tenaga kerja} \\ &= (\text{harga total bahan} + \text{bahan bakar}) + \text{overhead} + \text{Tenaga kerja} \end{aligned} \quad (2)$$

Asumsi:

- Harga bahan bakar diperhitungkan 5% dari harga total bahan
- Overhead diperhitungkan 5% dari total bahan baku
- Tenaga kerja diperhitungkan 10% dari penjumlahan total bahan baku dan overhead
- Profit diperhitungkan 30% dari total biaya produksi

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Penyampaian materi dan praktik

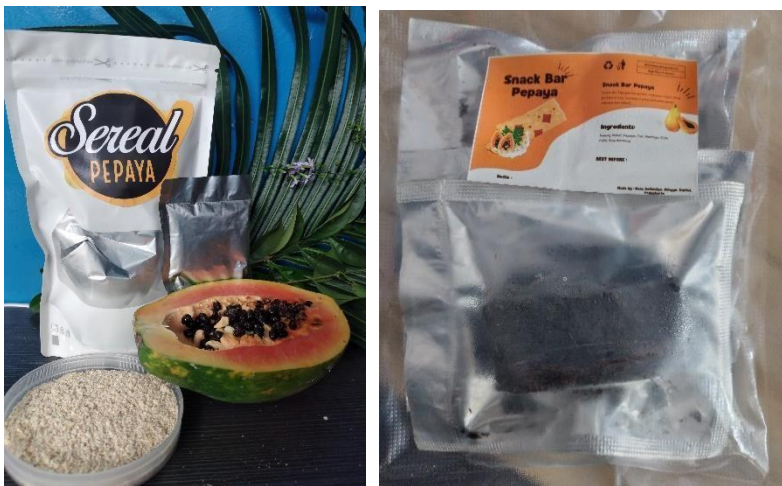
Pelatihan diikuti oleh 25 anggota kelompok tani Taruna Tani. Meski terdapat anggota pria, tetapi seluruh peserta yang berkomitmen menjadi peserta adalah anggota wanita. Sebagian besar peserta (23 orang) berusia di atas 30 tahun, dua orang berada di rentang 20-30 tahun. Pada tahapan penyampaian materi, disampaikan tentang kandungan gizi dan manfaat konsumsi pepaya. Disampaikan pula mengenai jenis dan ciri pepaya yang baik untuk dibuat menjadi produk kering, yaitu sereal dan snack bar.

Buah pepaya segar memiliki umur simpan yang relatif pendek sekitar 4-6 hari pada tingkat kematangan optimal di suhu ruang iklim tropis. Hal ini menyebabkan buah ini cepat mengalami kerusakan akibat kandungan air yang tinggi. Diversifikasi olahan pepaya menjadi berbagai jenis produk, terutama produk dengan kadar air rendah, dapat dilakukan untuk meningkatkan nilai ekonomi dan memperpanjang umur simpan (Feni, Mardianti, Marwan, Yawahar, & Ningsih, 2022). Untuk itu, pada program ini, pepaya

mengkal diolah menjadi sereal dan snack bar. Pepaya mengkal diparut dan airnya diperas terlebih dahulu agar mengalami penurunan kadar air, yang dapat mempermudah pemasakan, dan mempermudah penguapan air pada saat pemanggangan di dalam oven. Pada tahapan awal praktik, peserta mempraktikkan proses pemilihan pepaya mengkal. Peserta kemudian menimbang dan mencampur bahan sesuai instruksi. Antusias peserta dapat dilihat dari berbagai usulan perbaikan pada produk, antara lain menambahkan beberapa varian rasa pada produk varian original.



Gambar 2. Proses penyampaian materi dan praktik pembuatan sereal dan snackbar pepaya

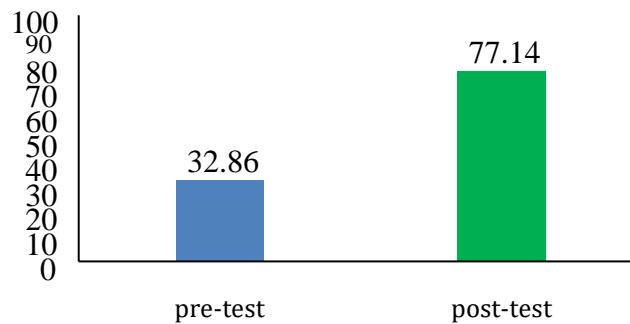


snackbar pepaya hasil pelatihan

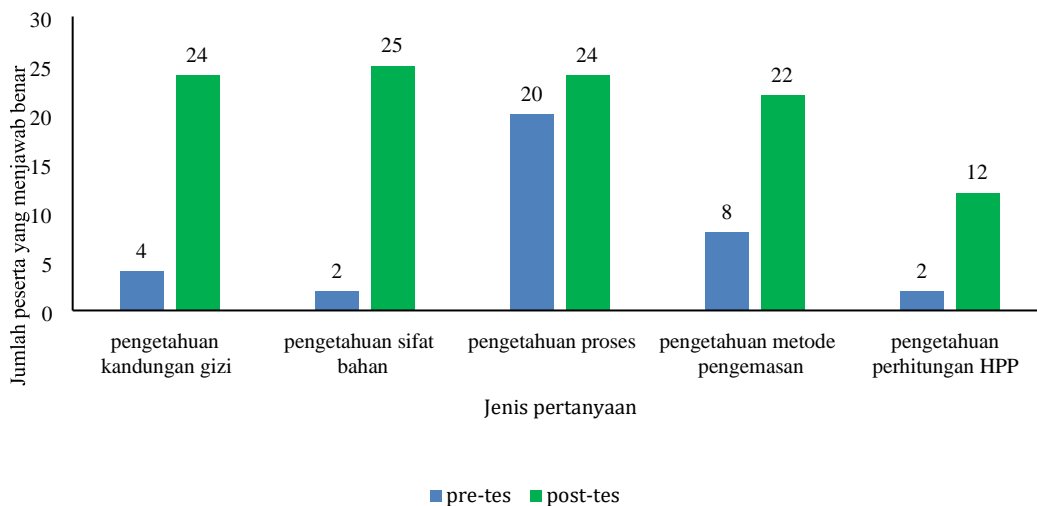
Gambar 3. Produk sereal dan

Pada tahap praktik pengolahan, peserta sangat antusias dalam mengolah pepaya menjadi Sereal dan snack bar. Peserta juga tidak segan mengajukan pertanyaan jika ada yang kurang dipahami. Selanjutnya, peserta dilatih untuk melakukan penimbangan produk dan mengemas sereal dan snack bar. Perekatan pengemas menggunakan sealer listrik dengan pemanas untuk menghindari menggunakan paperclip. Pada tahap perhitungan harga produk sereal, peserta dapat menghitung harga jual untuk 1 resep sebesar Rp. 65.120,00. Untuk 1 resep dapat dijual dalam 3 unit, sehingga harga jual per unit sebesar Rp 21.707,00 dan dibulatkan menjadi Rp 22.000 untuk 10 sachet (masing-masing seberat 8 gram). Tetapi harga ini menggunakan asumsi harga pepaya per buah Rp 9000,00. Jika harga pepaya tidak diperhitungkan, maka harga jual akan lebih rendah, mencapai Rp 18.100. Harga ini setara dengan harga sereal sejenis merek "E", tetapi memiliki kelebihan bebas gluten karena tidak menggunakan terigu. Untuk produk snack bar, dengan asumsi harga pepaya Rp. 9000,00, total biaya produksi per resep mencapai Rp. 51.300,00. Dengan profit 30%, maka harga jual per resep adalah Rp 69.400, untuk 7 buah snack bar. Harga jual per buah snack bar dengan berat 20 gram adalah Rp 9.900,00. Harga ini memang lebih tinggi dari harga snack bar komersial merek "F". Tetapi jika harga pepaya tidak diperhitungkan, maka harga produk akan setara.

B. Hasil pre- dan post-tes



Gambar 4. Rerata skor peserta pre- dan post-tes



Gambar 5. Jumlah peserta dengan jawaban benar pada setiap topik materi pelatihan

Terdapat peningkatan pengetahuan peserta setelah menerima penyampaian materi dan praktik. Rerata skor peserta mengalami peningkatan dari 32,86 menjadi 77,14 (Gambar 4). Jika dilihat dari jumlah peserta yang dapat menjawab dengan benar seluruh pertanyaan di setiap topik, diketahui bahwa peserta memiliki peningkatan signifikan pada semua topik. Seluruh peserta dapat menjawab dengan benar pertanyaan mengenai pengetahuan sifat bahan. Topik yang masih cukup sulit dipahami oleh peserta adalah penentuan harga produk, dengan hanya separuh peserta dapat menjawab pertanyaan dengan benar (Gambar 5). Hal ini memberikan informasi bahwa peserta perlu melakukan latihan lagi pada topik ini. Jika dilihat dari data usia, seluruh peserta yang dapat menjawab dengan benar adalah peserta dengan usia di bawah 30 tahun (data tidak ditampilkan). Dari hasil tersebut, dapat direkomendasikan bahwa perhitungan harga jual produk yang dihasilkan Taruna Tani akan menjadi tanggung jawab beberapa peserta yang memahami dengan baik perhitungan HPP.

C. Diskusi

Pada tahapan diskusi, peserta memberi tanggapan dan mengajukan pertanyaan mengenai proses pelatihan yang sudah dilaksanakan. Solusi bagi masalah yang dihadapi dalam pengolahan, pengemasan, dan perhitungan harga kemudian didiskusikan bersama. Peserta juga mendiskusikan mengenai produk yang dihasilkan dari pelatihan. Peserta dapat mengusulkan nama produk, warna logo, dan hal-hal yang perlu diperbaiki dari produk. Dari proses diskusi, diperoleh beberapa hasil pembahasan sebagai berikut.

Tabel 1. Hasil diskusi dengan peserta kegiatan pelatihan pembuatan sereal dan snack bar pepaya

Masalah	Solusi	Tindaklanjut
---------	--------	--------------

Bagaimana menentukan pepaya mengkal yang cocok sebagai bahan baku	Dibuat gambar dan check list ciri pepaya mengkal, biasanya pepaya yang dipanen 110 – 120 hari dari berbunga (Taris, Widodo, & Suketi, 2015)	Check list ciri pepaya mengkal: - Masih agak keras ketika ditekan - Warna oranye muda - biasanya pepaya yang dipanen 110 – 120 hari dari berbunga
Bagaimana menentukan harga jual jika ada fluktuasi harga bahan baku	Pendampingan pelatihan perhitungan HPP yang berkelanjutan	Membuat file excel dengan rumus HPP yang dapat digunakan oleh peserta berusia muda yang mampu menggunakan laptop untuk menentukan HPP
Penjualan secara daring	Pelatihan penggunaan media sosial dan marketplace	Melibatkan beberapa anggota yang dapat menggunakan media sosial dan familiar dengan marketplace
Halal self-declare	Berproduksi selama 12 bulan sebagai syarat pengajuan selfdeclare halal	Mengajukan halal self-declare setelah berproduksi selama 12 bulan

4. SIMPULAN

Dalam program pengabdian masyarakat ini, kelompok tani Taruna Tani di Kalurahan Jatimulyo telah dapat melakukan pengolahan pepaya menjadi produk sereal dan snack bar, melakukan pengemasan, dan mampu melakukan perhitungan harga produk.

5. PERSANTUNAN

Kami menyampaikan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Ahmad Dahlan atas pendanaan Pengabdian kepada Masyarakat Multitahun dengan nomor kontrak: U.12/SPK-PkM-MULTITAHUN-4/LPPM-UAD/VII/2023 dan dukungan sehingga program pengabdian kepada masyarakat ini dapat terlaksana dengan baik. Kami juga menyampaikan apresiasi tinggi kepada anggota kelompok tani Taruna Tani selaku mitra yang telah berpartisipasi aktif dalam kegiatan persiapan, pelatihan, hingga evaluasi dan jajaran pemerintah Kalurahan Jatimulyo, Kapanewon Dlingo, Kabupaten Bantul, para mahasiswa yang terlibat, dan berbagai pihak yang membantu dalam pelaksanaan program ini.

REFERENSI

- Adiwijaya, L. A., Tinangon, J. J., & Tangkuman, S. J. (2022). Analisis Perbandingan Harga Pokok Produksi Dalam Rangka Penentuan Harga Jual Makanan Pada Rumah Makan Tenda Biru di Cabang Piere Tende. *Jurnal LPPM Bidang Ekonomi, Sosial, Budaya, dan Hukum*, 783-790.
- Ajhib, C. (2021, Oktober 4). Website Kalurahan Jatimulyo. Retrieved from <https://jatimulyo.bantulkab.go.id/first/artikel/450-Kelompok-Taruna-Tani-Padukuhan-Semuten>
- BPOM. (2019). Jaringan Dokumentasi dan Informasi Hukum Badan POM RI. Retrieved from <https://jdih.pom.go.id/>: <https://jdih.pom.go.id/download/product/842/20/2019>
- Clara, C. (2021). Pengaruh Desain dan Manfaat Kemasan terhadap Minat Pembelian Fast Moving Consumer Goods (FMCG). *Jurnal Keuangan dan Bisnis*, 1, 1-24.
- Darniadi, S. (2021). Food Review Indonesia. Retrieved from https://issuu.com/pustakapangan01/docs/edisi_3_2021_2_
- Diskominfo. (2017, April 18). Website Kabupaten Bantul. Retrieved from bantulkab.go.id: <https://bantulkab.go.id/berita/detail/2837/bupati-bantul-meresmikan-desa-jatimulyo-dlingosebagai-rintisan-desa-budaya.html>

- Eku, S., Syah, S., & Gustiningsih, D. A. (2021). Analisis Harga Pokok Produksi dalam Penetapan Harga Jual Produk. *Tangible Journal*, 6(2), 64-75.
- Falah, M. A., Nadine, M. D., & Ag.Suryandono. (2015). Effects of Storage Conditions on Quality and Shelf-life of Fresh-cut Melon (*Cucumis Melo L.*) and Papaya (*Carica Papaya L.*). *Procedia Food Science*, 3, 313-322.
- Feni, R., Mardianti, S., Marwan, E., Yawahar, J., & Ningsih, F. (2022). Pemanfaatan Buah Pepaya sebagai Manisan di Desa Niur Kecamatan Sukaraja Kabupaten Seluma. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 2(5), 641-647.
- Hanifawati, T., Suryantini, A., & Mulyo, J. H. (2017). Pengaruh Atribut Kemasan Makanan dan Karakteristik Konsumen terhadap Pembelian. *Jurnal Sosial Ekonomi dan Kebijakan Pertanian*, 6(1), 72-83.
- Moraes, G. H., & Coltro, L. (2023). Food packaging and the new coronavirus: challenges and opportunities for the packaging industry post-Covid-19 . *Brazilian Journal of Food Technology*, 26, 1-11.
- Proulx, E., Cecilia, M., Nunes, N., Emond, J. P., & Brecht, J. K. (2005). Quality Attributes Limiting Papaya Postharvest Life at Chilling and Non-Chilling Temperatures. *Florida State Horticulture Society*, 118, 389395.
- Rahayu, W. M., Septiyani, R., Siswantari, H., & Salim, M. (2023). Diversifikasi Olahan Pepaya menjadi Brownies Kering dan Abon Kering bagi UMKM PRIMA JATI di Desa Rintisan Budaya Jatimulyo, Bantul. *DEDIKASI: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(1), 81-89.
- Susanti, A. T. (2017). Analisis Strategi Optimalisasi Pengembangan Wisata Alam dengan Sistem Informasi Geografis di Kecamatan Dlingo, Kabupaten Bantul Provinsi DIY. Yogyakarta: Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.
- Taris, M. L., Widodo, W. D., & Suketi, K. (2015). Kriteria Kemasakan Buah Pepaya (*Carica papaya L.*) IPB Callina dari Beberapa Umur Panen. *Jurnal Hortikultura Indonesia*, 6(3), 172-176.
- Widyaningsih, E. (2020). Perencanaan Pengembangan Kawasan Wisata Banyuurip Desa Jatimulyo, Kecamatan Dlingo, Kabupaten Bantul. *Jurnal Perencanaan Wilayah dan Kota*, 2(1), 12-19.

2. Artikel Seminar pengabdian

PENGEMBANGAN DESAIN DAN PEMANFAATAN LIMBAH KAYU MENJADI KERAJINAN FUNGSIONAL DI DESA JATIMULYO

Dipresentasikan pada
Seminar Nasional dan Gelar Hasil Pengabdian kepada Masyarakat (SENMASTER)
Tangerang Selatan, Banten, Indonesia.

[[Heni Siswantari](#)]

Universitas Ahmad Dahlan

[[Raden Wisnu Wijaya Dewojati](#)]

Universitas Ahmad Dahlan

[[Wahidah Mahanani Rahayu](#)]

Universitas Ahmad Dahlan

[[Retnosyari Septiyani](#)]

Universitas Ahmad Dahlan

[[Barry Nur Setyanto](#)]

Universitas Ahmad Dahlan

PENGEMBANGAN DESAIN DAN PEMANFAATAN LIMBAH KAYU MENJADI KERAJINAN FUNGSIONAL DI DESA JATIMULYO

**Heni Siswantari¹, Raden Wisnu Wijaya Dewojati², Wahidah Mahanani Rahayu³,
Retnosyari Septiyani⁴, Barry Nur Setyanto⁵**

¹Universitas Ahmad Dahlan(Yogyakarta)

² Universitas Ahmad Dahlan(Yogyakarta)

³ Universitas Ahmad Dahlan(Yogyakarta)

⁴ Universitas Ahmad Dahlan(Yogyakarta)

⁵ Universitas Ahmad Dahlan(Yogyakarta)

Abstrak

Kalurahan Jatimulyo memiliki 34 perajin kayu dengan produk utama mebel, pintu, jendela, meja, almari, berbagai jenis kursi, dan berbagai perkakas. Sebagai desa dengan jumlah pengrajin yang tinggi menyebabkan tingginya limbah kayu yang dihasilkan. Selama ini limbah tersebut hanya digunakan sebagai bahan bakar untuk memasak atau dibakar sehingga menjadi beban lingkungan. Perlu adanya upaya dan pendampingan untuk memanfaatkan limbah kayu secara lebih efektif dan berdaya jual tinggi. Solusi untuk mengatasi permasalahan tersebut adalah dengan memberikan pendampingan secara intensif dilakukan selama 4 bulan yang diikuti oleh 17 pengrajin kayu dari berbagai dusun di desa Jatimulyo Dlingo Bantul Yogyakarta. Pelatihan diberikan dengan metode penyuluhan dan dilanjutkan dengan pelatihan dan demonstrasi. Sebelum dilakukan pelatihan diberikan dulu pengetahuan awal tentang barang-barang yang ada dipasaran berbahan dasar limbah kayu. Lalu diberikan pelatihan secara intensif secara langsung dan dilanjutkan melalui WA Group untuk memantau perkembangan hasil produksi para peserta pelatihan.

Hasil pendampingan yaitu peningkatan pengetahuan dan keterampilan para pengrajin kayu dalam mengolah limbah kayu menjadi barang dengan berdaya jual tinggi. Bentuk interior rumah estetik yaitu dengan memanfaatkan potongan kayu yang berbentuk persegi dan dibentuk menjadi elemen interior. Kayu yang sudah dipilih akan dipasang pada cetakan atau mal yang telah dibuat dengan ukuran tertentu. Hasil interior estetik ini memiliki harga jual 90.000 hingga 250.000 per m² dan sangat diminati oleh masyarakat yang menggandrungi bangunan dengan interior klasik. Sebelumnya harga jual limbah kayu yang dibuat menjadi arang hanya 2000/ kg sehingga terjadi peningkatan daya jual limbah kayu yang cukup significant. Berdasarkan nilai pretest dan posttest tentang pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah limbah kayu meningkat menjadi 41%. Peningkatan kesejahteraan masyarakat perlu dioptimalkan melalui keterampilan dasar yang memang dimiliki masyarakat. Kayu yang selama ini digeluti oleh masyarakat mampu menjadi sumber penghasilan tambahan untuk masyarakat baik dari bahan utama kayu maupun limbahnya.

Kata Kunci: *pemanfaatan limbah kayu, interior rumah, kerajinan fungsional, Jatimulyo*

PENDAHULUAN

Pengembangan desa wisata membutuhkan waktu dan perencanaan yang matang untuk mencapai tujuan. Desa wisata merupakan salah satu bentuk penerapan pembangunan pariwisata berbasis masyarakat dan berkelanjutan. Melalui pengembangan desa wisata diharapkan terjadi pemerataan yang sesuai dengan konsep pembangunan pariwisata yang berkesinambungan (Dewi, M.H.U., Fandeli, Chafid, Baiquni, 2013). Isu penguatan ekonomi desa wisata menjadi penting mengingat banyak penelitian yang menunjukkan bahwa Pokdarwis merupakan tulang punggung perekonomian di desa-desa dan desa adat yang terpinggirkan (Kusumastuti, R., Silalahi, M., Asmara, n.d.). Kalurahan Jatimulyo memiliki potensi seni dan budaya yang tinggi sehingga sangat memungkinkan untuk menjadi desa wisata berbasis seni dan budaya. Pelatihan seni dalam mendukung desa wisata yang kini banyak dilaksanakan. Desa wisata yang sedang dikembangkan memerlukan strategi komunikasi pemasaran digital yang bertujuan untuk meningkatkan jumlah kunjungan wisata secara efektif dan efisien (Kurnianti, 2018). Melalui program pengabdian masyarakat secara berkelanjutan diharapkan dapat memberikan kontribusi nyata dalam pengembangan masyarakat untuk mewujudkan desa budaya berbasis seni-budaya dan kuliner. Pada tahun ketiga ini peningkatan kapasitas SDM menyasar kelompok pengrajin kayu yang menjadi salah satu keunggulan desa Jatimulyo. Terdapat 34 perajin kayu dengan produk utama mebel, pintu, jendela, meja, almari, berbagai jenis kursi, dan berbagai perkakas berbahan kayu. Meningkatnya perkembangan pasar properti membuat kebutuhan kayu juga terus meningkat. Pembangunan rumah dan sektor kerajinan kayu yang semakin banyak menjadikan kayu sebagai bahan baku yang banyak dicari (Jumawan & Yusuf Ali, 2020). Penggunaan kayu yang bertambah menyebabkan tingginya limbah kayu yang dihasilkan. Limbah kayu dihasilkan dari sisa-sisa hasil pengolahan penggergajian kayu seperti serbuk kayu gergajian, potongan-potongan samping dan ujung dari produk yang tidak memenuhi kriteria kualitas yang ditentukan (Ni Luh Putu Yesy Anggreni et al., 2022). Hanya ada satu usaha pengolahan limbah kayu, tetapi terletak di kalurahan lain dengan jarak yang cukup jauh. Kendala jarak membatasi pengolahan limbah kayu di Kalurahan Jatimulyo, sehingga alternatif lain yang dapat dilakukan yaitu dengan mengolah limbah kayu menjadi produk yang dapat dimanfaatkan untuk kebutuhan manusia. Pengolahan limbah kayu harus memperhatikan kreativitas desain, keragaman bentuk, dan juga perkembangan seni-budaya yang menuntut inovasi produk agar menghasilkan produk yang menarik pasaran (Widayanti & Kristiawan, 2020). Selama ini limbah tersebut hanya digunakan sebagai bahan bakar untuk memasak atau dibakar, sehingga menjadi beban lingkungan (Tabel 1).

Table 1. Kondisi mitra dan intervensi Program Pengabdian Masyarakat UAD

	Kondisi mitra dan masalah yang dihadapi	Intervensi PPM	Perubahan
1	Banyak perajin kayu yang membuat furniture, limbah berupa sisa-sisa potongan kayu belum diolah	Introduksi produk seni kriya memanfaatkan limbah kayu untuk dibuat panel dinding	Semakin banyak pengrajin kayu yang dapat mengembangkan limbah kayu menjadi barang tepat guna seperti kerajinan fungsional

2	Limbah kayu hanya dijual per kg 2.000 rupiah	Limbah kayu dalam bentuk interior estetik dijual per meter 90.000-250.000 per m ²	Peningkatan ekonomi melalui penjualan limbah kayu menjadi kerajinan fungsional
---	--	--	--

Tabel 1 menunjukkan kondisi mitra dan intervensi program pelatihan yang diberikan oleh tim PPM UAD. Perubahan yang dituliskan merupakan harapan yang akan diterima oleh peserta pelatihan setelah mengikuti kegiatan pengabdian masyarakat. Komunikasi yang lancar dengan pemerintah desa pada tahun pertama dan kedua menjadikan pihak desa menyampaikan masukan agar program pengabdian dapat menysasar bidang selain yang sudah dikelola selama ini. Kalurahan Jatimulyo memiliki banyak perajin furniture yang menghasilkan limbah kayu yang cukup banyak. Selama ini limbah tersebut hanya digunakan sebagai bahan bakar dapur atau dibakar sehingga menjadi beban lingkungan. Oleh karena itu, direncanakan pada program pengabdian di tahun ketiga, limbah kayu tersebut akan diolah menjadi produk lain dengan nilai ekonomi yang lebih tinggi. Ini merupakan hilirisasi dari penelitian dan pengabdian yang dilakukan oleh tim pengusul. Pendampingan dilakukan sebelumnya di sanggar Seni Langen Budoyo di Jatimulyo Bantul dalam bidang seni pertunjukan(Siswantari & Sularso, 2020). Penelitian terkait komunitas seni masyarakat juga telah dilakukan pada komunitas Rampak Kendang di Patimuan Cilacap hingga menghasilkan karya seni pertunjukan baru(Setyaningrum et al., 2019). Selanjutnya penelitian terkait seni kriya telah dilakukan pula oleh tim peneliti pembuatan *board game* dari kayu sebagai media pembelajaran anak-anak (Dewojati, W. 2019). Melalui dasar penelitian dan pengabdian yang telah dilakukan sesuai kebidangan tim tersebut menjadi dasar kuat bahwa solusi yang diberikan dapat menyelesaikan permasalahan yang ada di Kalurahan Jatimulyo. Melalui solusi yang diberikan ini diharapkan dapat memberikan dampak positif yaitu peningkatan keterampilan seni serta adanya margin tambahan pendapatan melalui seni kriya bagi kelompok *wood industry* di desa Jtimulyo.

METODE PELAKSANAAN

Program pengabdian masyarakat multiyears masuk pada tahun ketiga yang focus dalam peningkatan kapasitas produksi dan pembuatan karya seni kriya. Kelompok sasaran kegiatan pengabdian ini adalah kelompok *wood industry* di Jatimulyo. Adapun jumlah peserta sebanyak 17 orang yang dilaksanakan pada tanggal 13 Agustus 2023, 24 Agustus 2023, dan 14 September 2023. Kegiatan ini dilaksanakan dalam 3 tahap dengan menggunakan berbagai metode sebagai berikut:

a) Penyuluhan

Dalam tahap ini, metode yang digunakan adalah ceramah dan diskusi. Metode ini digunakan untuk memberi pemahaman tentang seni kriya dari limbah kayu. Penyuluhan diberikan di awal sebelum melakukan demonstrasi pembuatan produk. Pelaksanaan penyuluhan dilakukan ditanggal 13 Agustus untuk pengrajin kayu. Sebelumnya tim ppm telah ke lokasi untuk melakukan survei dan fgd awal kebutuhan masyarakat.

b) Pelatihan Demonstrasi

Pada tahap pelatihan akan digunakan metode demonstrasi dari pemateri bidang pengembangan furniture estetik dari olahan limbah kayu. Metode ini diberikan oleh pemateri dengan mengembangkan karya dan produk di desa sasaran, khususnya dalam pembuatan karya seni kriya.

c) Pendampingan

Tahap pendampingan sebagai tindak lanjut dari aktivitas sebelumnya adalah menggunakan metode unjuk kerja/praktik. Metode praktik akan memberikan pengalaman konkrit tentang cara membuat interior estetik dari bahan limbah kayu furniture secara mandiri dan dimonitoring melalui pembuatan WAG guna melaporkan progress pengembangan produk masing-masing.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dari kegiatan abdimas diuraikan secara lengkap setiap kegiatan (waktu pelaksanaan, metode, lokasi, materi yang diberikan, jumlah peserta, dan dampak bagi peserta (mitra)

a. Pelatihan pengembangan produk interior estetik dari limbah kayu

Pelatihan pada mitra kedua diberikan pada pokdarwis yaitu kelompok *wood industry* di wilayah Dodogan Jatimulyo. Pelatihan kreativitas limbah kayu bagi para pengrajin kayu di Jatimulyo Dlingo Bantul dilaksanakan pada tanggal 13 Agustus 2023, 24 Agustus 2023, dan 14 September 2023. Pengisi pelatihan adalah Raden Wisnu Dewojati, S.Sn., M.Pd dan Heni Siswantari, S.Pd., M.A dengan peserta pelatihan sebanyak 17 orang. Peserta merupakan pengrajin kayu yang tergabung dalam kelompok *wood industry* yang telah berjalan sejak beberapa tahun terakhir. Selama ini produk yang mereka buat masih terbatas pada produk mebel seperti kursi, lemari, meja, kasur dsb. Sedangkan limbah kayu selama ini hanya dibakar atau dibuang begitu saja. Limbah kayu bermacam-macam seperti serbuk kayu, potongan kayu kecil dan sebagainya. Melihat kondisi ini pelatih berinisiatif untuk membuat produk tepat guna atau berdaya jual dengan bahan utama limbah kayu. Lokasi pelatihan di dukuh Dodogan rumah ketua kelompok *wood industry* Bapak Sugeng Ruyono. Sedangkan acara Jatimulyo Expo memamerkan hasil pengembangan olahan limbah kayu peserta ada di kelurahan Jatimulyo Dlingo Bantul Yogyakarta. Adapun materi pelatihan yang diberikan adalah sebagai berikut:

Table 2. Materi Program Pengabdian Masyarakat UAD

	Pemateri	Materi
1	Heni Siswantari, S.Pd., M.A	Manfaat olahan limbah kayu, sifat dan jenis limbah kayu, contoh olahan limbah kayu
2	Raden Wisnu Wijaya Dewojati, S.Sn., M.Pd	Proses pengembangan olahan limbah kayu menjadi kerajinan fungsional (alat dan bahan serta proses pembuatan limbah kayu menjadi interior estetik)



Gambar 1. Narasumber memberikan materi awal tentang urgensi olahan limbah kayu dan contoh pembuatan olahan kayu

Gambar 1 sebelah kiri menunjukkan aktivitas penyuluhan oleh narasumber yaitu heni Siswantari, S.Pd., M.A yang memberikan materi awal terkait manfaat olahan limbah kayu, sifat dan jenis limbah kayu, serta contoh olahan limbah kayu. Gambar 1 sisi kanan menunjukkan aktivitas narasumber 2 yaitu Raden Wisnu Wijaya Dewojati, S.Sn., M.Pd yang memberikan materi tentang contoh pembuatan interior estetik dengan limbah kayu. Terlihat peserta sangat antusias saat mengikuti demonstrasi yang dilakukan oleh pemateri.



Gambar 2. Peserta mencoba membuat produk yang dicontohkan

Gambar 2 sebelah kiri menunjukkan aktivitas mandiri peserta pelatihan yang sedang membuat mall untuk interior estetik berbentuk persegi dari potongan limbah kayu jati milih peserta pelatihan. Sebelumnya peserta pelatihan belum pernah membuat pengembangan produk semacam ini dan menjadi pengalaman yang luar biasa. Dengan kemampuan dasar peserta pelatihan dalam membuat furniture memudahkan tim PPM saat mengarahkan peserta untuk

mencoba membuat produk yang dicontohkan. Alat-alat sebegini sudah tersedia di lokasi mitra dan hanya ada beberapa yang disediakan oleh narasumber. Gambar 2 sebelah kanan adalah aktivitas yang dilakukan pada pelatihan yang kedua tanggal 14 September saat melakukan *visiting* produk olahan limbah kayu yang dipadupadankan dengan limbah batok kelapa menjadi tempat tissue estetis.



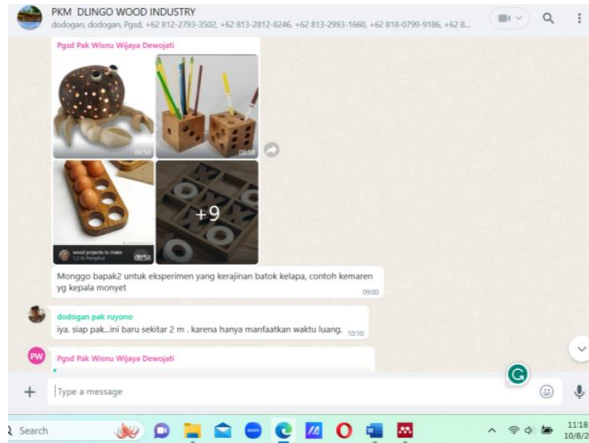
Gambar 3. Foto serah terima alat dan pelatihan kedua

Gambar 3 sebelah kiri merupakan kegiatan demonstrasi pembuatan *boc tissue* dari limbah kayu dan limbah batok kelapa. Terlihat peserta sedang menggunakan alat pemotong kayu yang diberikan oleh pamer. Gambar sisi kanan merupakan serah terima alat yang diterima oleh ketua kelompok Bapak Ruyono dan Bapak Heru Sarjono, S,H selaku perangkat desa Jatimulyo. Berdasarkan testimoni peserta pelatihan didapatkan hasil bahwa selama ini limbah kayu hanya dibakar menjadi arang dan dianggap tidak memiliki nilai jual. Setelah mengikuti pelatihan ini para peserta menyadari bahwa limbah kayu dapat bernilai jual tinggi setelah dibuat menjadi berbagai dekorasi estetis rumah masa kini. Hasil olahan limbah menjadi kerajinan ini juga dipamerkan dan dipresentasikan sebagai produk unggulan desa pada saat akreditasi desa budaya pada tanggal 24 Agustus 2023. Berikut adalah dokumentasi kegiatan Jatimulyo expo yang menampilkan produk hasil pendampingan tim PPM UAD.



Gambar 6. Furniture estetis limbah kayu yang dipamerkan di Jatimulyo Expo

Kegiatan pendampingan kelompok *wood industry* berlanjut dengan membuat grup WA kelompok *wood industry* yang berisi para pengrajin kayu dan narasumber. Didalamnya dibagikan berbagai informasi dan juga tanya jawab seputar pengembangan kerajinan dari olahan kayu secara berkelanjutan.



Gambar 7. Screenshoot WAG setelah pelatihan

Gambar 7 menunjukkan WA Group yang dibuat setelah melakukan pelatihan . Didalamnya berisi 19 orang yaitu 17 peserta pelatihan dan 2 orang narasumber PPM UAD. Dalam group ini dilakukan diskusi dan pendampingan olahan produk yang dibuat dan dilanjutkan oleh peserta secara mandiri. Pada tangkapan layar terlihat narasumber sedang memberikan beberapa literasi pengembangan olahan limbah kayu yang bisa menjadi inspirasi para peserta.

b.Kontribusi dan Manfaat yang dirasakan Mitra

Selama pelatihan mitra memberikan su kelompok pengrajin kayu juga menyediakan limbah kayu, alat pertukangan dan mengumpulkan peserta pelatihan. Pihak desa memfasilitasi aula untuk pertemuan serta konsumsi. Manfaat yang didapatkan berupa peningkatan kapasitas olahan limbah kayu dnegan harga jual tinggi minimal 90.000/m2 yang sebelumnya hanya menjadi arang dengan harga jual 2000/kg. Diagram hasil penghitungan pemberdayaan mitra dari segi pengetahuan dan keterampilan sebagai berikut:

Diagram1: Hasil Pretest dan Postest Olahan Limbah Kayu

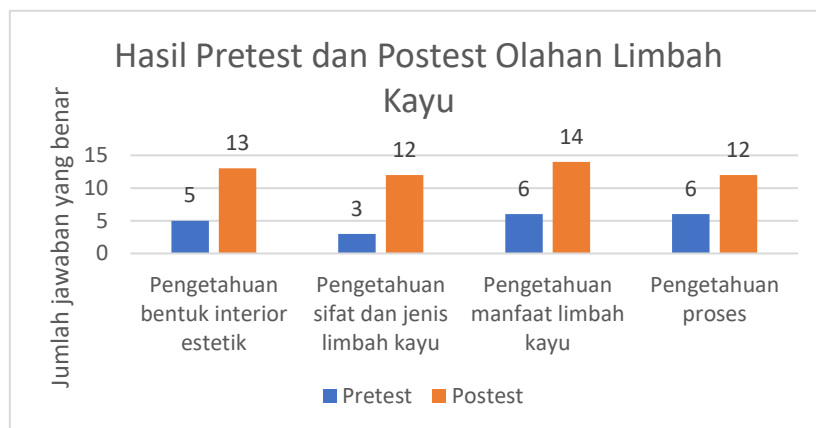


Diagram 1 menunjukkan hasil angket yang dikerjakan oleh peserta sebelum mendapatkan pelatihan (*pretest*) dan setelah mendapatkan pelatihan (*post test*). Pertanyaan yang dibuat seputar Pengetahuan bentuk interior estetik, Pengetahuan sifat dan jenis limbah kayu, Pengetahuan manfaat limbah kayu, dan Pengetahuan proses. Terlihat pada diagram berwarna biru jumlah jawaban yang benar pada saat pretest hanya sekitar 3 hingga 6 orang sedangkan

posttest jawaban benar dari 12 hingga 14 peserta. Kondisi ini menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta setelah mengikuti pendampingan.

Diagram 2. Diagram peningkatan pemberdayaan mitra *pretest* dan *posttest*

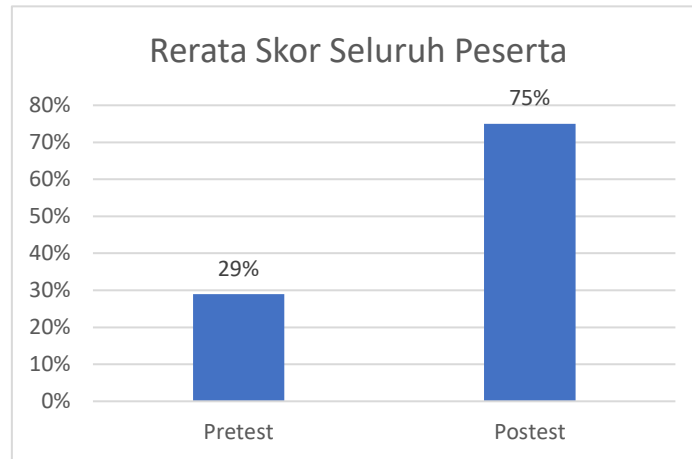


Diagram 2 menunjukkan peningkatan pemberdayaan mitra *pretest* dan *posttest* oleh peserta pelatihan. Skor rata-rata peserta saat pretest sebesar 29% sedangkan posttest sebesar 75%. Dengan demikian terjadi peningkatan pemberdayaan mitra sebanyak 41%.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan tentang limbah kayu yang dihasilkan dari usaha mebel di Jepara menunjukkan data bahwa 34.21% menjadi limbah dan 65.79% menjadi produk mebel (Sudiryanto & Suharto, 2020). Upaya pelatihan limbah kayu juga sudah diberikan di wilayah Jepara dengan membuat kerajinan dari limbah kayu (Fajrie et al., 2022). Hal ini menunjukkan bahwa konsen kita tentang pengolahan limbah kayu mesti dipertajam mengingat efek samping ketiadaan olahan limbah hanya akan menjadi limbah lanjutan. Pelatihan limbah kayu juga telah dilakukan di berbagai tempat sesuai potensi yang ada di wilayah masing-masing. Berbagai pelatihan dari cara menggunakan mesin pemotong kayu yang benar untuk berbagai olahan hingga pelatihan masyarakat tentang cara mengolah limbah kayu sederhana menjadi figura dilakukan beberapa tim pengabdian lainnya (Sulistyaningrum et al., 2023). Di desa Lubuk Kertang, Langkat Sumatra Utara yang memiliki hutan mangrove dan cabang kayu mangrove juga mendapat pelatihan untuk mengolahnya menjadi gantungan kunci, cup lampu dan tongkat kayu, juga limbah kayu manis menjadi aneka kerajinan dengan aroma yang khas di wilayah Kerinci Jambi (Batubara et al., 2020) (Eskak, 2016) (Dewanti et al., 2021). Selain itu hilirisasi pengabdian masyarakat terkait olahan limbah kayu juga berasal dari penelitian yang dilakukan oleh Savitri dkk yang memberikan gambaran dan desain baru pengolahan limbah kayu menjadi barang tepat guna seperti tempat/ dudukan pensil berbentuk hewan (Savitri et al., 2021). Berbagai pelatihan limbah kayu yang telah dilakukan di berbagai tempat menunjukkan bahwa kini limbah menjadi material yang cukup penting dan menjadi sangat menarik untuk dikembangkan. Sifat limbah yang sebelumnya dianggap sebagai sampah ternyata memiliki banyak kemungkinan untuk diolah dan justru memunculkan nilai jual yang tinggi.

Pelatihan limbah kayu di desa Jatimulyo ini juga berpotensi memiliki tingkat keberlanjutan yang tinggi mengingat kelompok *wood industry* telah berjalan cukup lama. Permintaan barang juga tergolong tinggi, dan ini bisa mempermudah pengrajin kayu untuk memasarkan produk baru mereka. Seperti halnya survei yang dilakukan oleh industri kreatif di pasar global juga menunjukkan bahwa eksplorasi material kerajinan dari limbah juga semakin diminati masyarakat (Wahmuda, 2020) (Jumawan & Yusuf Ali, 2020). Bentuk dekorasi rumah yang berupa potongan-potongan kayu yang disusun dengan Teknik tertentu

memiliki nilai estetik yang tinggi dan sedang tren di kalangan milenial. Para pengusaha dan arsitektur kini juga mulai merambah pada limbah dekoratif untuk diangkat menjadi tren yang perlu diikuti oleh masyarakat yang mendukung zero waste. Perlakuan terhadap limbah kayu jati di Jatimulyo selama ini benar-benar sangat minim dan berakhir menjadi kayu bakar atau menjadi arang dengan harga 2000/kg. Sementara setelah diolah menjadi dekorasi rumah memiliki nilai jual tinggi minimal 90ribu/m². Harga ini bisa lebih tinggi tergantung tingkat kerumitan dan jenis limbah kayu yang dirangkai. Para pengrajin kayu di Jatimulyo kini semakin bersemangat dan mulai memasarkan produk olahan limbah mereka. Pun demikian, mereka masih menghadapi kendala yaitu alat pemotong kayu yang presisi untuk meminimalkan ketidakcocokan limbah kayu satu dengan yang lain. Permasalahan ini akan coba diselesaikan oleh tim PPM UAD dengan memberikan alat / mesin pemotong kayu khusus untuk kerajinan.

SIMPULAN

Pelatihan diberikan pada 17 orang kelompok *wood industry* di desa Jatimulyo dan meningkatkan pengetahuan serta keterampilan dalam mengolah limbah kayu. Peningkatan pemberdayaan masyarakat meningkat sebesar 41% dari hasil pre test dan posttest. Hasil olahan limbah kayu menjadi kerajinan fungsional berbentuk interior rumah estetik berbahan dasar potongan kayu berbentuk persegi dan persegi panjang. Melalui pelatihan ini kelompok *wood industry* dapat meningkatkan penjualan limbah kayu dari awalnya 2000/ kg menjadi 90.000-250.000 per m². Produk hasil kreativitas kelompok *wood industry* ini juga dipamerkan dalam Jatimulyo expo yang merupakan rangkaian dari akreditasi desa budaya yang merupakan tujuan dari pendampingan tim PPM UAD selama tiga tahun. Diharapkan pendampingan yang intensif ini mampu menambah pendapatan masyarakat Jatimulyo yang dalam beberapa tahun kedepan diupayakan menjadi desapreneur.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih kami ucapkan kepada LPPM Universitas Ahmad Dahlan yang telah memberikan support dana pengabdian kepada masyarakat selama 3 tahun dan memberikan apresiasi tim kami sebagai tim pengabdian masyarakat yang telah mencapai target pemberdayaan yang ada di masyarakat. Terimakasih juga kami ucapkan pada seluruh perangkat desa Jatimulyo Dlingo Bantul Yogyakarta yang telah menjadi desa mitra dan bekerjasama dengan sangat baik dalam kegiatan pengabdian masyarakat dengan tema pendampingan menuju desa budaya selama tiga tahun dari 2021-2023.

REFERENSI

- Batubara, R., Basyuni, M., Iswanto, A. H., Slamet, B., Susilowati, A., Elfiati, D., Ulfa, M., & Pebriansyah, R. (2020). *Pelatihan Pembuatan Produk Kerajinan Berbahan Ranting Kayu Mangrove. Prosiding Konferensi Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat Dan Corporate Social Responsibility (PKM-CSR)*, 3(01), 179–183. <https://doi.org/10.37695/pkmcsr.v3i0.894>
- Dewanti, F. D., Guniarti, G., Sulistyono, A., Koentjoro, Y., & Liliek, L. (2021). *Pengembangan dan peningkatan kualitas usaha kerajinan berbasis limbah kayu jati. Jurnal Inovasi Hasil Pengabdian Masyarakat (JIPEMAS)*, 4(1), 118. <https://doi.org/10.33474/jipemas.v4i1.9108>
- Dewi, M.H.U., Fandeli, Chafid, Baiquni, M. (2013). *Pengembangan Desa Wisata Berbasis Partisipasi Masyarakat Lokal di Desa Wisata Jatiluwih Tabanan, Bali. Kawistara*, 3 (2). 117. <https://doi.org/10.22146/kawistara.3976>
- Eskak, E. (2016). *Pemanfaatan Limbah Ranting Kayu Manis (Cinnamomun Burmanii) untuk Penciptaan Seni Kerajinan dengan Teknik Laminasi. Dinamika Kerajinan Dan Batik: Majalah Ilmiah*, 31(2), 65. <https://doi.org/10.22322/dkb.v31i2.1068>
- Fajrie, M., Adi Pradana, B., Rowi, M. Y., Ihsan, L. N. H., Iskandar, Z. A., & Faizin, N. (2022). *Pemanfaatan Limbah Kayu Menjadi Kerajinan Fungsional Dan Bernilai Estetik Di Desa Bugel. Journal of Dedicators Community*, 6(3), 321–326. <https://doi.org/10.34001/jdc.v6i3.2500>
- Jumawan, F., & Yusuf Ali, M. (2020). *Usaha Kreatif Pengolahan Limbah Kayu di Kabupaten Soppeng. Jurnal Pendidikan Dan Pengabdian Masyarakat*, 3(3), 149–153. <https://jurnal.fkip.unram.ac.id/index.php/JPPM/article/view/1968>
- Kurnianti, A. . (2018). *Strategi Komunikasi Pemasaran Digital Sebagai Penggerak Desa Wisata Kabupaten Wonosobo Provinsi Jawa Tengah. Jurnal Riset Komunikasi*, 1(1). 180-190. <https://doi.org/10.24329/jurkom.v1i1.24>
- Kusumastuti, R., Silalahi, M., Asmara, A. Y. et al. (n.d.). *Finding the context indigenous innovation in village enterprise knowledge structure: a topic modeling. . . J Innov Entrep*, 11, 19. <https://doi.org/10.1186/s13731-022-00220-9>
- Ni Luh Putu Yesy Anggreni, I Putu Eka Indrawan, & Pande Komang Suparyana. (2022). *Wirausaha Masyarakat Desa Mendoyo Kabupaten Negara Dalam Pemanfaatan Limbah Kayu Sebagai Produk Kerajinan Tangan Yang Ramah Lingkungan. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Widya Mahadi*, 2(2), 8–16. <https://doi.org/10.59672/widyamahadi.v2i2.1951>
- Savitri, Safitri, R., & Rachmat, G. (2021). *Pemanfaatan Limbah Kayu sebagai Produk Cenderamata bagi Keluarga. Panggung*, 31(1), 1–14.
- Setyaningrum, F., Siswantari, H., Simatupang, L. L., & Fitriyanti, P. D. (2019). *Hidden Curriculum Design of Traditional Art Community Rampak Kendang. International Journal of Visual and Performing Arts*, 1(2), 90–97. <https://doi.org/10.31763/viperarts.v1i2.65>
- Siswantari, H., & Sularso, S. (2020). *Pelatihan Tari dan Rias Panggung di Sanggar Tari*

Langen Budoyo Desa Jatimulyo Dlingo Bantul Yogyakarta. Seminar Nasional Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat, November, 525–534.

Sudiryanto, G., & Suharto, S. (2020). Analisa Jenis Limbah Kayu Di Jepara. Jurnal DISPROTEK, 11(1), 47–53. <https://doi.org/10.34001/jdpt.v11i1.1163>

Sulistyaningrum, D. E., Amin, M., Suryanto, A., Yuwono, A., Mirlana, D. E., & Prayitno, E. (2023). Pelatihan Pembuatan kerajinan imbah Kayu Gergaji untuk Meningkatkan Pendapatan Karang Taruna Desa. JIIP - Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan, 6(1), 154–159. <https://doi.org/10.54371/jiip.v6i1.1351>

Wahmuda, F. (2020). Perkembangan Industri Kreatif Kerajinan Lokal Berbasis Eksperimen Material. August.

Widayanti, F. D., & Kristiawan, I. (2020). Pemberdayaan Pemuda dalam Pengelolaan Limbah Kayu Bernilai Ekonomis di Desa Kemantren Kecamatan Jabung. Sasambo: Jurnal Abdimas (Journal of Community Service), 2(1), 19–27. <https://doi.org/10.36312/sasambo.v2i1.178>

3. Sertifikat presenter pengabdian



4. Bukti Pendaftaran paten sederhana

FORMULIR PERMOHONAN PENDAFTARAN PATEN SEDERHANA INDONESIA
APPLICATION FORM OF PATENT REGISTRATION OF INDONESIA

Data Permohonan (Application)			
Nomor Permohonan Number of Application	: S00202313460	Tanggal Penerimaan Date of Submission	: 04 Desember 2023
Jenis Permohonan Type Of Application	: Paten Sederhana	Jumlah Klaim Total Claim	: 1
		Jumlah Halaman Total Page	: 6
Judul Title	: ALAT PENGGILING ADONAN		
Abstrak Abstract	: Alat penggiling adonan terdiri dari: motor arus searah, gir utama penggerak rol, gir manual penggerak rol penggiling secara manual, pembatas adonan untuk membatasi adonan, tempat adonan, rol penggiling sebagai pemilih adonan, pengatur ketebalan adonan, gir penggiling adonan depan sebagai penggerak rol penggiling, gir penggiling adonan belakang untuk menghubungkan gir utama ke gir penggiling adonan depan, kerangka untuk menopang semua komponen alat penggiling adonan, alas penggiling adonan untuk menempatkan kerangka dan gagang, gagang untuk mempermudah pemindahan alat, aki sebagai sumber tegangan listrik, saklar untuk menghidupkan atau mematikan alat, wadah kendali sebagai tempat peletakkan komponen pengendali, tombol putar berfungsi memutar motor arus searah, tombol berhenti untuk menghentikan motor arus searah, antena untuk menangkap sinyal pengendali, tombol a untuk mengatur kecepatan motor di 9 putaran, tombol b untuk mengatur kecepatan motor di 12 putaran, tombol c untuk mengatur kecepatan motor di 15 putaran, tombol d berfungsi untuk menghentikan putaran motor, lampu indikator berfungsi sebagai penanda ketika remote ditekan. Alat penggiling ini dapat digunakan untuk memipihkan adonan mie atau adonan lainnya dengan kendali jarak dekat dengan fungsi tombol dan jarak jauh dengan remote berbasis radio frekuensi.		
Permohonan PCT (PCT Application)			
Nomor PCT PCT Number	:	Nomor Publikasi Publication Number	:
Tanggal PCT PCT Date	:	Tanggal Publikasi Publication Date	:
Pemohon (Applicant)			
Nama (Name)	Alamat (Address)	Surel/Telp (Email/Phone)	
Universitas Ahmad Dahlan	Jl. Pramuka 5F, Pandeyan, Umbulharjo, Yogyakarta, DI Yogyakarta 55161, ID	hki@uad.ac.id 085172421910	
Penemu (Inventor)			
Nama (Name)	Warganegara (Nationality)	Alamat (Address)	Surel/Telp (Email/Phone)
Barry Nur Setyanto	Indonesia	Guyangan RT 001 RW 004, Guyangan, Bangsri, Jepara, Jawa Tengah 59453, ID	
Heni Siswanti, S.Pd., M.A.	Indonesia	Perum Green Mutiara Java Regency, Kembang Puti, RT/RW 005/000, Kel/Desa Guwosari, Kec. Pajangan, Kab. Bantul, D.I. Yogyakarta 55751, ID	
Retnosyari Septiyani, S.T.P., M.Sc.	Indonesia	Jl. Mawar I/207, Perum CC. Gempol, RT/RW 011/013, Kel/Desa Condongcatur, Kec. Depok, Kab. Sleman, D.I. Yogyakarta 55283, ID	
Wahidah Mahanani Rahayu	Indonesia	Saman, RT/RW 003/000, Kel/Desa Bangunharjo, Kec. Sewon, Kab. Bantul, D.I. Yogyakarta 55188, ID	
Raden Wisnu Wijaya Dewojati	Indonesia	Cepor, RT/RW 002/001, Kel/Desa Sendangtirto, Kec. Berbah, Kab. Sleman, D.I. Yogyakarta 55573, ID	

5. link video youtube. [PENGEMBANGAN DESA WISATA BERBASIS SENI BUDAYA DAN KULINER - YouTube](#)
6. Luaran media massa online. [Pelatihan Olahan Pepaya sebagai Produk Unggulan Desa Jatimulyo Dlingo Bantul - Kompasiana.com](#)
7. Buku Ber ISBN



Diversifikasi
Olahan Pepaya Kekinian:
INSPIRASI PELUANG USAHA BERBAGAI INOVASI OLAHAN PEPAYA DAN CONTOH PERHITUNGAN EKONOMI

Tim penyusun:
 Wahidah Mahanani Rahayu
 Retnosyari Septiyani
 Heni Siswanti
 Barry Nur Setyanto
 Wisnu Wijaya Dewojati

Penerbit K-Media
 Yogyakarta, 2023

Diversifikasi Olahan Pepaya Kekinian:
 inspirasi peluang usaha berbagai inovasi olahan pepaya dan contoh perhitungan ekonomi

Penulis:
 Wahidah Mahanani Rahayu,
 Retnosyari Septiyani,
 Heni Siswanti,
 Barry Nur Setyanto,
 Wisnu Wijaya Dewojati.

ISBN: 978-623-174-304-6

Ilustrator: Lydia Rahma Wali
 Tata Letak: Erlina Nur Anifani, Wahyu Nugroho,
 Desain Sampul: Yuliana Sari

Diterbitkan oleh:
 Penerbit
K-Media

Penerbit K-Media
 Anggota IKAPI No. 106/DIY/2018
 Bonguntapan, Bantul, Yogyakarta.
 WA +6281-802-556-554, Email: kmedia.cv@gmail.com

Cetakan pertama, Desember 2023
 Yogyakarta, Penerbit K-Media 2023
 15,5 x 23 cm, vi, 61 hlm.

Hak Cipta dilindungi Undang-Undang
 All rights reserved

Dilarang memperbanyak karya tulis ini dalam bentuk dan dengan cara apapun tanpa izin tertulis dari Penulis dan Penerbit.

Isi di luar tanggung jawab percetakan

ii | Diversifikasi Olahan Pepaya Kekinian

Daftar Isi

Daftar Isi.....iii
 Daftar Tabel dan Gambar..... iv
 Prakata..... v

BAB I NILAI GIZI DAN SENYAWA AKTIF PADA BUAH PEPAYA..... 1
BAB II PEMANFAATAN BUAH PEPAYA 10
BAB III OLAHAN BUAH PEPAYA KEKINIAN 20
BAB IV ANALISIS EKONOMI OLAHAN PEPAYA 40

Daftar Pustaka..... 54
 Profil Penulis 57

Daftar Tabel dan Gambar

Gambar 1. Bagian Tumbuhan Pepaya	5
Tabel 1. Kandungan Gizi Buah dan Daun Pepaya	6
Tabel 2. Kandungan Senyawa Kimia Pada Berbagai Bagian Tumbuhan Pepaya	8
Gambar 2. Permen Pepaya	21
Gambar 3. Keripik Pepaya	23
Gambar 4. Cookies Pepaya	25
Gambar 6. Abon Pepaya (atas: sebelum dikemas; bawah: setelah dikemas)	32
Gambar 7. Brownies Kering Pepaya (atas: sebelum dikemas; bawah: setelah dikemas)	36
Gambar 8. Kopi Biji Pepaya	37
Gambar 9. Mie Daun Pepaya	39

Diversifikasi Olahan **Pepaya** Kekinian

Inspirasi Peluang Usaha Berbagai Inovasi Olahan Pepaya
Dan Contoh Perhitungan Ekonomi!

Pepaya adalah salah satu buah tropis yang kaya manfaat, mulai dari kandungan serat hingga vitaminnya yang baik bagi kesehatan. Tanaman pepaya mudah tumbuh dan dibudidayakan. Buah ini seringkali disajikan segar, tetapi masa simpannya cukup singkat dan mudah membusuk. Buku ini memberikan gambaran proses pengolahan buah pepaya untuk mengubahnya menjadi produk pangan kekinian yang lebih awet, tanpa bahan pengawet.

Pepaya juga merupakan komoditas buah andalan dari Jatimulyo, salah satu rintisan desa budaya di Kabupaten Bantul. Hampir setiap rumah memiliki pohon pepaya di halamannya. Melalui program pengabdian masyarakat, pepaya tersebut diolah menjadi berbagai produk panganan khas Jatimulyo. Dengan berbagai potensi wisata dan budaya, desa ini sangat layak dikunjungi, dan panganan khas tersebut menjadi buah tangannya. Produk olahan khas berbahan pepaya tersebut dihadirkan dalam buku ini untuk memberikan informasi dan inspirasi kepada khalayak tentang pepaya, nilai gizi, dan cara mengolahnya menjadi snack kekinian yang lezat, sehat, dan layak jual. Buku ini juga dilengkapi contoh perhitungan ekonomi, sehingga bisa dipraktikkan oleh Anda yang hendak memulai usaha. Selamat membaca.

Penerbit K-Media
Bantul, Yogyakarta
kmediacorp
kmedia.cv@gmail.com
www.kmedia.co.id



8. Bukti penyerahan laporan pada mitra

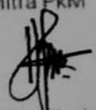
**BUKTI PENYERAHAN LAPORAN KEGIATAN PKM UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN KEPADA
MITRA**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Heru Sarjono, S.E
Jabatan : Ketua Pokdarwis Jatimulyo Dlingo Bantul Yogyakarta
No HP (WA) : +62 821-3402-0669
Alamat : Dodogan Jatimulyo Dlingo bantul

Menyatakan telah menerima dokumen laporan kegiatan Program Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) yang telah dilaksanakan oleh :
Ketua Pelaksanan : Heni Siswantari, S.Pd., M.A
NIP/NIPM : 199006162016060111234443
Fakultas/Prodi : FKIP/ PGSD
Judul PkM : Pengembangan Desa Wisata Berbasis Seni Budaya dan Kuliner di Desa Jatimulyo, Dlingo, Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta (Tahun ke 3)

Yogyakarta, 5 Desember 2023
Mitra PkM


(Heru Sarjono, S.E)