

PENEPUNGAN DAN PENIRISAN SISA MINYAK DALAM IBM OLAHAN MAKANAN GUNUNG KIDUL

Oleh :
Maryana dan Suyadi *)
UPN "Veteran" Yogyakarta
e-mail : m.yono_sdh@yahoo.com

ABSTRACT

The purpose of this activity is to improve the quality of processed food products Gunung Kidul. Specific target is to help solve problems in the partner KWT Mayangsari and KWT Tani Lestari, both aspects of the production of the removal of residual oil and flouring raw materials, as well as management aspects of simple bookkeeping. Methods of training and assistance for the removal of residual oil and flouring raw materials and simple bookkeeping.

Keywords = quality, raw materials, processed food

ABSTRAK

Tujuan kegiatan ini adalah untuk meningkatkan kualitas produk olahan makanan Gunung Kidul. Target khusus adalah untuk membantu menyelesaikan permasalahan mitra pada KWT Mayangsari dan KWT Tani Lestari, baik aspek produksi penghilangan sisa minyak goreng, dan penepungan bahan baku, serta aspek manajemen pembukuan sederhana. Metode pelatihan dan pendampingan dalam penghilangan sisa minyak goreng, dan penepungan bahan baku serta pembukuan sederhana.

Kata kunci = kualitas, bahan baku, olahan makanan

PENDAHULUAN

Desa Ngawu seperti wilayah Gunung Kidul pada umumnya memiliki kondisi alam yang spesifik perbukitan kapur. Solum tanahnya dangkal dari jenis tanah grumosol dengan tekstur tanah lempung, warna tanah kelabu cerah (Maryana dan Subroto, 2013), didominasi batuan kapur dan irigasi pertanian mengandalkan air hujan. Pada musim hujan tanahnya sangat liat namun sulit menyimpan air, bila tidak ada hujan berubah menjadi keras dan retak-retak. Alam yang demikian ekstrim dibanding wilayah lain di Yogyakarta membuat warga Gunung Kidul memiliki etos kerja yang tangguh, rajin dan kreatif. Mereka berpartisipasi aktif dalam setiap kegiatan yang diprogramkan oleh pemerintah dan perguruan tinggi.

Petani mengelola lahan dengan sistem tumpangsari. Di luar waktu bertani umumnya memelihara ternak terutama sapi. Di luar waktu bertani sebagian petani mengolah hasil panen seperti pisang, jagung, kacang tanah menjadi oleh-oleh wisata Gunung Kidul. Gunung Kidul saat ini menjadi daerah tujuan wisata utama di Yogyakarta. Ruas jalan yang halus dan berliku menjadi satu daya tarik tersendiri. Jalan ini menghubungkan setiap desa dan objek wisata. Banyaknya orang berkunjung menjadikan setiap desa berkembang pesat sesuai

potensinya. Demikian pula Desa Ngawu, meskipun tidak memiliki objek wisata namun desa ini bisa mendapatkan dampak positif dari wisatawan yang melewati desa. Letaknya ada di jalur wisata, memudahkan petani menjual produk mereka. Seperti dialami oleh UKM yang berdomisili di pedukuhan Ngasemrejo dan pedukuhan Tumpak.

Pedukuhan Ngasemrejo dan Tumpak termasuk dalam wilayah Desa Ngawu. Sebagian besar penduduknya adalah petani. Kegiatan di ladang terutama dilakukan oleh kaum perempuan, karena sebagian besar laki-laki memilih bekerja di sektor informal. Peran laki-laki biasanya pada musim tanam dan saat panen. Praktis pengelolaan lahan pertanian lebih banyak oleh perempuan. Di luar waktu bertani sebagian warga mengolah hasil panen seperti jagung, kacang tanah, pisang, umbi-umbian menjadi produk olahan seperti sale pisang, aneka kripik, tiwul, gatot, dan lain lain. Untuk memudahkan mengembangkan usaha, mereka mengorganisir diri dalam kelompok wanita tani (KWT). Di pedukuhan Ngasemrejo terdapat KWT Tani Lestari, dan di pedukuhan Tumpak KWT Mayang Sari.

Kedua KWT ini berdiri tahun 2012 melalui program penguatan ekonomi keluarga. Mereka mendapatkan pelatihan pengolahan berbasis bahan lokal, dan kewirausahaan. Dari program ini mereka mendapatkan pinjaman bergulir sebesar Rp. 10.000.000,- (sepuluh juta rupiah) per KWT. Dana itu digunakan membeli bahan baku, sedang peralatan menggunakan perkakas dapur yang mereka miliki. Saat ini keduanya telah mampu menyelesaikan pinjaman dan usaha kelompok berjalan meskipun dalam skala terbatas, karena akses teknologi dan manajemen usaha yang belum dikelola dengan baik.

Permasalahan Mitra diantaranya produk aneka criping yang dihasilkan kurang berkualitas karena penirisan produk kurang sempurna sehingga produk masih banyak mengandung minyak goreng. Dalam penepungan jagung dan beras masih banyak kotorannya. Pembuatan kue basah dilakukan diluar kelompok dan pada tempat yang berbeda, hal ini menyebabkan kualitas tepung yang diperoleh tidak seragam ukurannya ada yang halus dan ada yang agak kasar. Tingkat kebersihan tepung juga tidak selalu sama kadang bersih kadang masih tercampur dengan kotoran sehingga kue basah yang dihasilkan kelihatan kusam. Kemampuan pemakaian pembukuan sederhana antara lain buku penjualan dan pemasukan usaha serta laba-rugi masih belum banyak yang menggunakan catatan-catatan usaha mereka.

METODE PELAKSANAAN

Metode Pendekatan yang digunakan adalah pendampingan bisnis. Bisnis merupakan suatu tindakan atau kegiatan yang dapat mendatangkan keuntungan. Selain itu juga bisnis (usaha) dijalankan juga untuk menjaga kelangsungan pertumbuhan usaha, baik dalam jangka panjang ataupun dalam waktu yang tidak terbatas (Anonim, 2008). Pengetahuan finansial merupakan pengetahuan terhadap keuangan, yang mencakup bagaimana mendapatkan dana, mengelola dana dan uang hasil usaha atau uang untuk keperluan pribadi, mengelola asset, mengenal hemat dan lainnya (Acitra, 2009). Metode ini dirasakan paling tepat untuk mengatasi permasalahan yang dihadapi oleh kedua kelompok di atas. Melalui pendampingan bisnis maka aspek-aspek strategis dan teknis dapat dilakukan. Pendampingan juga diharapkan mampu memastikan program-program perbaikan dilaksanakan secara konsisten. Tim Pengabdian dibantu oleh beberapa mahasiswa akan membantu kedua kelompok tani untuk keluar dari permasalahan.

Adapun mengenai prosedur kerja yang dilakukan adalah : (a). Melaksanakan penepungan bahan baku, (b) Melaksanakan penghilangan sisa minyak goreng, (c) Melaksanakan pembukuan sederhana, dan (d) Melaksanakan sinergitas pada kedua kelompok.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Telah banyak diketahui bahwa jagung memiliki banyak manfaat, merupakan salah satu makanan pokok bagi sebagian masyarakat. Saat ini telah banyak berbagai olahan makanan yang diolah dengan bahan dasar jagung. Berbagai jenis olahan makanan dari jagung meliputi jenang jagung, marning, popcorn, bakwan jagung, perkedel jagung dan masih banyak lainnya seperti kue talam jagung. Selain itu jagung juga seringkali dimanfaatkan untuk diolah menjadi tepung jagung (tepung maezena). Olahan tepung jagung merupakan salah satu cara untuk mempertahankan jagung supaya bisa digunakan dalam jangka yang panjang. Pengolahan jagung hingga menjadi tepung memiliki nilai jual yang cukup tinggi. Olahan tepung jagung memiliki banyak manfaat serta kegunaan, sehingga usaha pengolahan tepung jagung banyak dilakukan orang, karena perolehan keuntungan yang cukup besar.

Pengolahan biji jagung kering yang digiling untuk menghasilkan olahan tepung jagung yang berkualitas. Ketika proses pengolahan tepung jagung dimulai dari pemilihan butiran jagung sudah tua, kemudian jagung dikeringkan hingga kering. Setelah tahap itu selesai, hasil butiran jagung digiling menggunakan mesin penggiling agar menjadi olahan tepung. Mesin pengolah tepung *disk mill* merupakan mesin yang bisa digunakan untuk menggiling bahan-bahan kering yang akan diolah menjadi tepung dengan hasil yang lebih halus serta lebih lembut. Mesin pengolah tepung *disk mill* ini diaplikasikan dalam usaha pengolahan tepung seperti beras, jagung, kedelai, kopi, obat herbal dan lain-lain (<http://www.maksindo.com/>).

Mesin *disk mill* model FFC 23 memiliki kapasitas 180 kg/jam untuk jagung, dan kapasitas 80 kg/jam. Dengan kapasitas sebesar itu maka dalam pengabdian ini telah dapat mencukupi dengan kapasitas yang ada pada KWT, baik untuk usaha olahan jagung maupun olahan beras. Keunggulan mesin *disk mill* antara lain (a) Multifungsi, mesin ini bisa digunakan untuk aneka produk biji-bijian dan sejenis, (b) Handal, desain kokoh dan dibuat dari bahan berkualitas, dan (c) Harga hemat, harga sangat terjangkau untuk UKM. Cara menggunakan mesin pembuat tepung (*disk mill*) antara lain (a) jika basah, maka keringkan terlebih dahulu, agar mudah untuk ditepungkan, (b) potong kecil-kecil, jika bahan berbentuk besar, misalnya singkong kering, dan (c) masukkan bahan ke hopper (corong). Mengatur bahan masuk sedikit demi sedikit sehingga mesin tidak macet. Cara pengaturan sangat mudah, dengan menyetel pengaturan yang tersedia. Jika memasukkan bahan masuk ke mesin dalam jumlah besar, maka mesin akan macet dan kelebihan beban, sehingga motor akan mudah terbakar (<http://www.tokomesin.com/> dan <http://mesinpertanian.com>)

Dari hasil pengabdian didapatkan bahwa untuk menghilangkan sisa minyak goreng untuk penggorengan aneka criping atau lainnya dapat menggunakan penirisan minyak goreng. Mesin yang dipergunakan adalah spinner. Alat peniris minyak ini bekerja secara mekanis. Alat mesin ini menggunakan prinsip putaran, dengan mesin penggerak electromotor. Mesin ini peniris minyak, atau mesin pengaktus minyak berfungsi untuk mengurangi kadar minyak pada bahan yang biasanya adalah gorengan. Pada prinsipnya alat peniris minyak tipe sentrifugal ini bekerja berdasarkan prinsip sentrifugal. Setelah alat dipastikan dalam keadaan siap pakai, kripik hasil penggorengan dimasukkan ke dalam keranjang peniris. Terdapat tiga buah keranjang peniris yang berbentuk setengah lingkaran, dimana bentuk dan dimensinya didesain agar bahan yang akan ditiriskan tidak rusak dan penirisan dapat dilakukan secara optimal. Minyak sisa penggorengan yang melekat pada kripik/cripping akan terlempar keluar dan ditahan oleh wadah penahan minyak. Sisa minyak yang tertahan di wadah penahan akan sendirinya ke bawah lalu akan keluar melalui saluran pembuangan minyak. Dengan demikian mesin ini mengurangi kadar minyak di produk setelah digoreng.

Proses penirisan merupakan proses pemisahan antara bahan padat dengan bahan cair yang umumnya keduanya mempunyai adesi yang cukup kuat sehingga sulit dipisahkan. Proses pemisahan minyak dari bahan yang digoreng dikenal dengan penirisan. Penirisan ini dapat dilakukan dengan berbagai cara antara lain dengan absorsi, pengepresan dan sentrifugal. Pengepresan hanya dapat dilakukan pada produk-produk yang mudah rusak seperti lempeng, krupuk dan lain-lain. Pengepresan pada abon dapat dilakukan mengingat sifatnya yang elastik. Penggunaan sistem penirisan dengan sentrifugal dapat mengurangi tingkat kerusakan bahan. Penirisan sistem sentrifugal pada abon dipandang sangat tepat karena struktur yang elastik dan hasilnya akan lebih baik daripada cara pengepresan. Tahap penirisan sangat menentukan umur simpan karena sangat dipengaruhi kadar minyak pada abon tersebut. Kandungan minyak yang terlalu banyak akan menyebabkan bau tengik. Proses penirisan secara tradisional sulit untuk meminimalkan kandungan minyak pada abon tersebut. Sentrifugal merupakan salah satu cara pemisahan campuran menjadi dua fraksi atau lebih berdasarkan gaya sentrifugal yang diberikan dan perbedaan besarnya massa. Sentrifugal merupakan cara pemisahan yang modern dan efisien serta banyak digunakan, jika dibandingkan cara pemisahan lain seperti pengendapan yang efisiennya relatif rendah dan perlu waktu lama. Gaya yang besar dapat diperoleh dengan cara memberikan gaya sentrifugal pada alat sentrifugasi. Gaya gravitasi masih tetap masih berperan dalam sentrifugasi sehingga gaya total yang bekerja merupakan gabungan antara gaya sentrifugal dan gaya gravitasi seperti siklon. Pada peralatan sentrifugasi skala industri, gaya sentrifugal akan memberikan pengaruh yang lebih besar daripada gaya gravitasi, sehingga pengaruh gravitasi pada umumnya dapat diabaikan pada analisis pemisahan cara sentrifugasi ini (Purwantana, dkk, 2004 *cit.* repository.usu.ac.id/bitstream/).

Banyak manfaat menggunakan spinner ini antara lain (a) menghemat minyak goreng, (b) produk lebih sehat, (c) produk lebih renyah, (d) disukai oleh konsumen, (e) kandungan minyak goreng pada makanan akan hilang/berkurang signifikan, (f) makanan lebih higienis, karena bisa mengurangi kandungan lemak/kolesterol, (g) makanan lebih renyah/nikmat, dan (h) bisa digunakan juga untuk mengurangi kadar air produk (<http://www.penirisminyak.com>, <http://nuzlumusdalifah.blogspot.co.id> dan repository.usu.ac.id/bitstream/).

Pendampingan dan pelatihan telah dilaksanakan pada seluruh anggota KWT. Pembukuan adalah pencatatan keuangan atau laporan keuangan meskipun bersifat sederhana, sehingga disebut pembukuan sederhana meliputi buku pengeluaran, buku pemasukan, buku arus kas (*cash-flow*) dan buku rugi-laba (*profit and lost*). Fungsi pembukuan ini sangat vital untuk kelangsungan bisnis mereka, karena dengan adanya pembukuan tersebut akan memudahkan mereka untuk mengatur arus keuangan yang masuk dan keluar agar dapat diketahui secara rinci tentang keuntungan dan kerugian usaha (bisnis). Buku Pengeluaran, berisi catatan sehari-hari untuk setiap pengeluaran yang terjadi bisnis mereka. Mulai dari membeli barang sekecil klip, hingga memenuhi kembali stok barang di gudang. Buku Pemasukan, berisi tentang catatan setiap uang yang masuk ke dalam bisnis mereka sehari-hari. Buku Arus Kas, catatan berupa pengeluaran dan pemasukan usaha yang dianalisis, kemudian dari catatan harian ini dapat dibuat rekapitulasi per bulan. Buku Laba-Rugi, adalah pembukuan sederhana pada suatu periode akuntansi yang di dalamnya terdiri dari unsur-unsur pendapatan dan beban perusahaan. Dari sini mereka bisa mengetahui laba atau rugi yang bersih yang dihasilkan bisnis mereka (<https://studentpreneur.co/blog/>, dan <http://nilamahandika.blogspot.co.id/2011>)

KESIMPULAN

1. Penggunaan mesin penepungan disk mill dan mesin penirisan sisa minyak dengan spiner merupakan cara meningkatkan kualitas produk olahan makanan Gunungkidul.
2. Penggunaan buku pengeluaran, buku pemasukan dan buku laba-rugi dalam usaha akan memudahkan dalam berbisnis dan kelangsungan bisnis UKM.

DAFTAR PUSTAKA

- Acitra, Y. 2009. Aneka Peluang Bisnis (Sebagai Penghasilan Tambahan). CV. Alfabet, Bandung.
- Agrowindo. ____?. Mesin Spinner Peniris Minyak Agrowindo. <http://www.penirisminyak.com/>. Diunduh tanggal 27 Agustus 2016.
- Anonim. 2011. Tinjauan Pustaka. [Repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/48750/4/Chapter %2011.pdf](http://Repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/48750/4/Chapter%2011.pdf). Diunduh tanggal 27 Agustus 2016.
- Anonim. ____?. 6 Jenis Pembukuan Sederhana Yang Wajib Dimiliki Bisnis Kecil. <https://studentpreneur.co/blog/6-jenis-pembukuan-sederhana-yang-wajib-dimiliki-bisnis-kecil/>. Diunduh tanggal 28 Agustus 2016
- Anonim. 2008. Pemberdayaan Masyarakat dan Kewirausahaan. <http://islamkuno.com/2008/02/01/pemberdayaan-masyarakat-dan-kewirausahaan/>. Diunduh 20 April 2015.
- Maryana dan Subroto Ps. 2013. Kesesuaian Tanah dan Iklim Bagi Tanaman Pertanian di Indonesia. Leutikaprio, Yogyakarta.
- Maksindo. ____?. Mesin Pembuat Tepung Disc Mill-Mesin Pertanian. http://mesinpertanian.com/Mesin_Pembuat_Tepung_Serbaguna_Mesin_Penepung_Disk_Mill_hm. Diunduh tanggal 29 Agustus 2016.
- Musdalifah, N. 2009. Teknologi Tepat Guna : Mesin Spiner Penghilang Minyak Gorengan. <http://nuzlulmusdalifah.blogspot.co.id/>. Diunduh tanggal 27 Agustus 2016.
- Nila Mahandika. 2011. Pencatatan Keuangan Sederhana. <http://nilamahandika.blogspot.co.id/2011/07/pencatatan-keuangan-sederhana.htm/>. Diunduh 28 Agustus 2016.

**PROSIDING
SEMINAR NASIONAL TAHUN KE-2, *CALL PAPER*, DAN PAMERAN HASIL
PENELITIAN & PENGABDIAN MASYARAKAT KEMENRISTEKDIKTI RI**

**TATA KELOLA EKONOMI INDONESIA DALAM MASYARAKAT EKONOMI
ASEAN DAN MENINGKATKAN MARTABAT BANGSA BERBASIS SUMBER
DAYA ENERGI DAN MEMPERKOKOH SINERGI PENELITIAN ANTAR
PEMERINTAH, INDUSTRI & PERGURUAN TINGGI**

YOGYAKARTA, 18 OKTOBER 2016

**LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN"**

YOGYAKARTA

2016

**PROSIDING SEMINAR NASIONAL TAHUN KE-2
DAN CALL PAPER**

**TATA KELOLA EKONOMI INDONESIA DALAM MASYARAKAT EKONOMI
ASEAN DAN MENINGKATKAN MARTABAT BANGSA BERBASIS SUMBER
DAYA ENERGI DAN MEMPERKOKOH SINERGI PENELITIAN ANTAR
PEMERINTAH, INDUSTRI & PERGURUAN TINGGI**

Cetakan Tahun 2016

Katalog Dalam Terbitan (KDT):

Prosiding Seminar Nasional dan *Call For Paper*
Tata Kelola Ekonomi Indonesia dalam masyarakat Ekonomi ASEAN Dan
Meningkatkan Martabat Bangsa Berbasis Sumber Daya Energi Dan Memperkokoh
Sinergi Penelitian Antar Pemerintah, Industri & Perguruan Tinggi
LPPM UPNVY

191, hlm; 21 x 29.7 cm.
ISBN: 978-602-60245-03

LPPM UPNVY PRESS

Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Yogyakarta
Kapuslitbang LPPM UPNVY
Rektorat Lantai 4, LPPM, Puslitbang
Jln. SWK 104 (Lingkar Utara) Ring Road, Condong Catur, Yogyakarta 55283
Telpon (0274) 486733, ext 154
Fax. (0274) 486400

www.lppm.upnyk.ac.id
Email: puslitbang.upn@gmail.com

Penata Letak : Dwi SeptianiPuteri
Rahmini Dini Putri
Al Theana Sweta R.
Desain Sampul : Andika Ahmadyansyah

LPPM UPNVY Rektorat Lantai 4, LPPM, Puslitbang
Jln. SWK 104 (Lingkar Utara) Ring Road, Condong Catur, Yogyakarta 55283
Telpon (0274) 486733, ext 154
Fax. (0274) 486400

Hak Cipta dilindungi Undang-undang.

Dilarang memperbanyak karya tulis ini dalam bentuk dan dengan cara apa pun,
termasuk fotokopi, tanpa izin tertulis dari penerbit.

DAFTAR REVIEWER
SEMINAR NASIONAL, CALL PAPER, DAN PAMERAN HASIL PENELITIAN &
PENGABDIAN MASYARAKAT KEMENRISTEK DIKTI RI
18 OKTOBER 2016
LPPM UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL “VETERAN” YOGYAKARTA

- | | |
|---|---------------------|
| 1. Prof. Dr. Sari Bahagiarti, M.T. | (UPNVY) |
| 2. Prof. Dr. Didit Welly Udjianto, M.S. | (UPNVY) |
| 3. Prof. Dr. Arief Subyantoro, M.S | (UPNVY) |
| 4. Prof. Dr. Danisworo | (UPNVY) |
| 5. Prof. Dr. Bambang Prathistho | (UPNVY) |
| 6. Prof. Dr. Suwardjono, M.Sc. | (UGM) |
| 7. Prof. Dr. Jogiyanto Hartono, M.Sc | (UGM) |
| 8. Prof. Dr. Suci Kuncoko, M.Si. | (UNNES) |
| 9. Prof. Bambang Subroto, M.M | (Brawijaya) |
| 10. Prof. Ahmad Sudiro | (Brawijaya) |
| 11. Prof. Idayanti, M.Si | (UNHAS) |
| 12. Dr. Ardhito Bhinadi, M.Si. | (UPNVY) |
| 13. Dr. Ir. Heru Sigit Purwanto, MT. | (UPNVY) |
| 14. Dr. Sri Suryaningsum, S.E., M.Si., Ak | (UPNVY) |
| 15. Dr. Jatmiko Setyawan, M.T. | (UPNVY) |
| 16. Dr. Suprajarto. | (DIRUT BNI) |
| 17. Drs. Sutoyo, M.Si. | (Bupati Bojonegoro) |
| 18. Dr. Mahreni | (UPNVY) |
| 19. Ir. Husein Kasim, MP. | (UPNVY) |
| 20. Dr. Joko Susanto, M.Si. | (UPNVY) |
| 21. Dr. Rahmat Setiawan, M.Si. | (UNAIR) |
| 22. Dr. Rahmad Sudarsono, M.Si. | (UNPAD) |
| 23. Dr. Hendro Wijanarko, SE, M.M | (UPNVY) |

Daftar Isi

DAFTAR REVIEWER	iii
PRAKATA REKTOR	iv
PRAKATA KETUA LPPM	v
Daftar Isi	vi
PENGABDIAN	ix
Best Practice Analisis Pembubaran Koperasi di Kulon Progo. <i>Sri Suryaningsum, R. Hendri Gusaptono</i>	1
Implementasi IPTEKS bagi Wilayah-CSR di Kecamatan Pajangan Kabupaten Bantul. <i>Hendro Widjanarko, Humam Santosa Utomo, Suratna, Tri Wibawa</i>	9
Pembentukan Badan Usaha Milik Desa (BumDes) dalam Rangka Pengembangan Potensi Desa Triharjo, Kecamatan Pandak, Kabupaten Bantul. <i>Meilan Sugiarto, Rudi Wibowo, Suratna</i>	18
Manajemen Penanganan Bencana Gempa Bumi pada Wilayah Episentrum Gempa, Dusun Potrobayan, Desa Srihardono, Pundong, Bantul, DIY. <i>Istiana Rahatmawati, Purbudi Wahyuni, Jatmika Setiawan,</i>	24
Peningkatan Ketrampilan Media Komunikasi dan Perluasan Kerjasama dalam Pencegahan Narkoba oleh Polda DIY dan BNNP Yogyakarta. <i>Basuki, Panji Dwi Ashrianto</i>	29
Penguatan Industri Rumahan Makanan Mi-Des dan Mi-Pentil Sebagai Pendukung Desa Wisata Srihardono, Kecamatan Pundong Kabupaten Bantul. <i>Triani Pujiastuti, Karyono</i>	34
Usaha Rumah Tangga Sebagai Komponen Pengembangan Desa Wisata. <i>Danang Yudhiantoro, Eny Endah Pujiastuti, Ninik Probosari</i>	42
Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Urban (Studi pada Komunitas Taabah Gadjah Wong Yogyakarta). <i>Dian Indri Purnamasari, Sri Astuti, Windyastuti</i>	50
IPTEKS bagi Masyarakat Peternak Ayam Kampung Super. <i>Wahyu Dwi Artaningtyas, Asih Sri Winarti</i>	57
PENGABDIAN bagi MASYARAKAT (PbM) Pengelolaan Sampah Organik dan Anorganik Menjadi Kompos dan Barang Kerajinan, Serta Biopori di Wilayah Wonocatur Banguntapan Bantul Yogyakarta. <i>Didi Saidi, Lagiman</i>	66

IbM Pondok Yatim Piatu dan Dhu'afa Al-Wahid dan Kelompok Ibu Produktif Ad-Dzakirin Dibantul Yogyakarta. <i>Endah Wahyurini, Lita Yulita Fitriyani.</i>	75
IbM Pengolahan Terung Menjadi Aneka Makanan Ringan Sebagai Usaha Skala Rumah Tangga Kelompok Ibu Rumah Tangga Rt 48 Dan 69 Metes, Argorejo, Sedayu, Bantul. <i>Siswanti, Tunjung Wahyu Widayati</i>	83
IbM Usaha Kerajinan Kreatif Menggunakan Bahan Denim di Ngaglik dan Kalasan, Sleman, Yogyakarta. <i>Ratna Roostika, Yuni Siswanti</i>	90
Manajemen Usaha Budidaya Lele Di KPI "Mina Sejahtera" Sleman Yogyakarta. <i>Dwi Sudaryati, Rusherlistyani, Sucahyo Heriningsih</i>	99
Pengembangan <i>Entrepreneurship</i> Melalui Program IPTEKS Bagi Kewirausahaan di UPN "Veteran" Yogyakarta <i>Tri Wibawa, Humam Santosa Utomo, Hendro Widjanarko</i>	108
Penerapan Konsep Zero Waste Untuk Meningkatkan Daya Saing Kelompok Wanita Tani (KWT) "Melati" Desa Sendangsari Kecamatan Pengasih Kabupaten Kulonprogo. <i>Siti Hamidah, Indah Widowati, Vini Arumsari</i>	116
Pendampingan Sanggar Kerajinan Batik Kayu "Yuan Art" dan "Linggar Jati" Desa Wisata Krebet, Bantul Daerah Istimewa Yogyakarta. <i>Frans Richard Kodong, Juwairiah, Herry Softyan,</i>	124
IbM Pemberdayaan Masyarakat Kadisobo 2: Optimalisasi Pemanfaatan Lahan Pekarangan sebagai Kawasan Rumah Pangan Lestari (KRPL). <i>Dyah Arbiwati, Heti Herastut</i>	132
Model Literasi Media di Lingkungan Ibu-Ibu Rumah Tangga di Yogyakarta (Studi Pada Kec. Gondomanan Yogyakarta, Dan Kec. Banguntapan Bantul di Yogyakarta). <i>Dewi Novianti, Siti Fatonah</i>	142
Pengembangan Media Promosi Pemasaran Produk Olahan Daun Pegagan. <i>Christina Rochayanti, Reny Triwardani</i>	149
Pemasaran Produk Pupuk Organik pada Kelompok Petani Desa Triharjo Pandak Bantul Yogyakarta. <i>Sauptika Kancana, Didik Indarwanta</i>	152
Penguatan Kapasitas Desa Wisata Sebagai Destinasi Pariwisata Alternatif Berbasis Masyarakat. <i>Adi Soeprpto, Susilastuti Dwi Nugrahajati</i>	158

- ✓ **Penepungan dan Penirisan Sisa Minyak dalam IBM Olahan Makanan Gunung Kidul** 163 ✓
Maryana, Suyadi
- Kajian Potensi Ekonomi Masyarakat Di Desa Wonocolo Kecamatan Kedewan Kabupaten Bojonegoro** 168
Sadi, Tri Mardiana, Indra Kusumawardhani