

Agrowisata Kebun Anggur Sebagai Potensi Unggulan Desa Patalan, Kabupaten Bantul, Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta

Ady Putra Ginting, Amadeus Ryan Wijaya Setiawan, Delaya Kinanthi, Fransisca Juwita Ryanto, Jevon Pierson, Ledy Christina Butar-Butar, Maylina Budilianti, Ni Putu Yunda Ersandi, Rizky Hotman Anugrah Hasugian, Threesya Siburian, Yohanes Mario Pratama¹
Universitas Atma Jaya Yogyakarta, Jl. Babarsari No. 44, Janti, Caturtunggal, Kecamatan Depok, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta 55281¹

Email: yohanes.mario@uajy.ac.id

Received: December 5, 2021; Revised: -; Accepted for Publication August 25, 2022; Published: September 1, 2022

Abstract — Patalan Village, Kapanewon Jetis, Bantul Regency has tourism potential in the form of a vineyard named Jogja Wine. This work program is carried out with the aim that this vineyard will develop into a tourist village and be known by the wider community. This work program focuses on analyzing and designing facilities and tour packages that can invite outsiders to know more about Jogja Wines and even Patalan Village. In addition, it will discuss the development of products from the vineyard which is one of the unique things for Patalan Village. The data collection method was carried out by collecting secondary data after it was arranged systematically. The result of this work program is the addition of facilities in vineyard agro-tourism such as cafes, gazebos, and wine production houses. There is also an explanation regarding the making of grape leaf chips and grape juice. This work program is expected to increase the potential of Patalan Village so that it has an impact on improving the village economy. Maximum achievement of the utilized potential also requires cooperation or support from the village government and village communities who play an important role in developing the potential of Patalan Village.

Keywords — Kuliah Kerja Nyata, Patalan Village, Village Potential, Vineyard

Abstrak— Desa Patalan, Kapanewon Jetis, Kabupaten Bantul memiliki potensi pariwisata berupa kebun anggur yang diberi nama Jogja Anggur. Program kerja ini dilaksanakan dengan tujuan supaya kebun anggur ini berkembang menjadi desa wisata dan dikenal oleh masyarakat luas. Program kerja ini berfokus untuk menganalisa dan merancang fasilitas-fasilitas serta paket-paket wisata yang dapat mengundang masyarakat luar semakin mengenal Jogja Anggur bahkan Desa Patalan. Selain itu, akan dibahas terkait pengembangan produk dari kebun anggur yang menjadi salah satu keunikan tersendiri bagi Desa Patalan. Metode pengumpulan data dilakukan dengan mengumpulkan data sekunder setelah itu disusun secara sistematis. Hasil dari program kerja ini berupa penambahan fasilitas-fasilitas di agrowisata kebun anggur seperti kafe, gazebo, dan rumah produksi anggur. Terdapat pula penjelasan terkait pembuatan keripik daun anggur dan sari anggur. Program kerja ini diharapkan dapat meningkatkan potensi Desa Patalan sehingga memberikan dampak bagi peningkatan perekonomian desa. Pencapaian maksimal dari potensi yang dimanfaatkan juga membutuhkan kerja sama atau dukungan dari pemerintah desa dan masyarakat desa yang memegang peran penting dalam pengembangan potensi Desa Patalan.

Kata Kunci— Kuliah Kerja Nyata, Desa Patalan, Potensi Desa, Kebun Anggur

I. PENDAHULUAN

Kabupaten Bantul, Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta memiliki luas 506,85 km², yaitu 15,90 % dari luas wilayah DIY dengan letak geografis antara 07° 44' 04" - 08° 00' 27" Lintang Selatan dan 110° 12' 34" - 110° 31' 08" Bujur Timur. Secara administratif, Kabupaten Bantul terdiri dari 17 kecamatan yang dibagi menjadi 75 desa dan 933 pedukuhan. Kabupaten Bantul terletak di sebelah selatan Daerah Istimewa Yogyakarta dan berbatasan dengan Kota Yogyakarta dan Kabupaten Sleman di sebelah utara, Samudera Indonesia di sebelah selatan, Kabupaten Gunung Kidul di sebelah timur, dan Kabupaten Kulon Progo di sebelah barat [1].

Desa Patalan yang terletak di Kapanewon Jetis merupakan salah satu desa yang berada di Kabupaten Bantul. Secara umum, masyarakat Desa Patalan merupakan masyarakat keturunan Jawa. Kondisi ini diperkuat dengan penggunaan Bahasa Jawa yang setiap harinya digunakan oleh masyarakat Desa Patalan. Masyarakat di Desa Patalan masih banyak yang berprofesi sebagai petani, ini dibuktikan dengan masih luasnya hamparan pertanian yang berada di wilayah Desa Patalan. Selain itu, Desa Patalan dilalui oleh jalur wisata Parangtritis sehingga memiliki akses tinggi bagi mobilitas penduduknya. Oleh karena itu, banyak juga dari masyarakat Desa Patalan yang berprofesi sebagai pedagang dengan memanfaatkan hal tersebut dengan membuka toko ataupun warung makan di pinggir jalan menuju ke Pantai Parangtritis [2].

Salah satu potensi yang ada di Desa Patalan ialah kebun anggur. Hal ini dibuktikan dari adanya tumbuhan anggur yang lazimnya anggur tumbuh di negara dengan empat musim, tetapi tumbuhan anggur ini terbukti tumbuh di Desa Patalan berkat inovasi dan kegigihan dari pemilik kebun anggur. Salah satu alasan pemilik menanam anggur di kebunnya karena berdasarkan riset potensi, anggur akan menghasilkan lebih besar keuntungan dibandingkan dengan tanaman komoditas lainnya. Arief Wahyudianto dan Agustinus Danang ialah kakak beradik pemilik kebun anggur seluas 2.200 m² yang berada di Desa Patalan yang diberi nama Jogja Anggur [3]. Pada awal tahun 2019 mereka bisa menanam 40 varietas anggur dengan total 499 bibit anggur. Pada tanggal 15 Desember 2020, Bambang Soesatyo selaku Ketua MPR RI telah meresmikan tempat agrowisata ini. Tujuan pendirian agrowisata oleh kedua bersaudara ini sangat mulia yaitu ingin mengangkat taraf hidup masyarakat yang ada di Kabupaten Bantul, khususnya Desa Patalan [4].

Program kerja KKN Kelompok 52 Unit K akan berfokus pada potensi pariwisata di Desa Patalan karena masih banyak dari masyarakat di luar desa yang belum mengetahui adanya kebun anggur yang diberi nama Jogja Anggur dengan menganalisa dan merancang fasilitas-fasilitas serta paket-paket wisata yang dapat mengundang masyarakat luar semakin mengenal Jogja Anggur bahkan Desa Patalan. Program kerja KKN ini juga membahas pengembangan produk dari kebun anggur yang menjadi salah satu keunikan tersendiri bagi Desa Patalan. Pengembangan produk berupa pengolahan keripik daun anggur dan sari anggur dengan memberikan panduan cara membuat keripik daun anggur, manfaat daun anggur, alat dan bahan yang digunakan untuk memproduksi keripik daun anggur, serta desain kemasan dari produk tersebut. Selain itu, akan dilakukan penataan lokasi ataupun bangunan-bangunan yang akan dijadikan pusat desa dan pemasaran melalui pemberian paket-paket wisata yang diharapkan dapat membantu masyarakat Desa Patalan untuk terus mengembangkan potensi-potensi yang terdapat di desa tersebut.

II. METODE PENGABDIAN

Pengabdian kepada masyarakat oleh mahasiswa Universitas Atma Jaya Yogyakarta melalui program KKN 80 dilakukan secara *online*. Kelompok 52 Unit K mendapatkan lokasi untuk pengabdian ini di Desa Patalan, Kapanewon Jetis, Kabupaten Bantul, Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta. Program kerja yang dilakukan yakni memberikan desain atau rancangan fasilitas wisata kebun anggur dan pengolahan produk yang berbahan dasar daun anggur dan buah anggur yang disajikan dalam bentuk *e-book* dan video yang berjudul Agrowisata Kebun Anggur Sebagai Potensi Unggulan Desa Patalan, Kapanewon Jetis, Kabupaten Bantul. Beberapa tahapan atau langkah dalam penyusunan Potensi Desa Patalan dan buku saku, antara lain:

A. Identifikasi Potensi Desa

Tahap identifikasi potensi yang dimiliki desa dilakukan dengan pencarian informasi dari internet disebabkan karena kondisi yang tidak memungkinkan untuk terjun langsung ke lokasi KKN dilaksanakan. Pada tahap ini informasi yang didapatkan akan digunakan untuk mengolah potensi yang dimiliki desa supaya menjadi lebih baik lagi. Di Desa Patalan, potensi yang ditemukan berupa kebun anggur yang dapat diolah menjadi beragam produk konsumsi.

B. Studi Literatur

Studi literatur bertujuan untuk mengetahui informasi ilmiah yang lebih kompleks yang melalui penelusuran berbagai artikel ilmiah terkait komponen berupa desa, potensi desa, bentuk pengelolaan pariwisata, dan topik-topik lain yang dianggap memerlukan dukungan literatur dalam proses peninjauannya. Studi literatur juga bermanfaat dalam memberikan wawasan dan pandangan yang lebih luas terhadap suatu komponen yang diperlukan dalam proses penyusunan bentuk pengelolaan potensi desa yang tepat dan akurat.

C. Pengumpulan Data

Pengumpulan data dilakukan sebagai bahan dasar dalam melakukan rancangan desain wisata dari lokasi desa. Data-data yang diperlukan seperti ukuran lokasi wisata yang akan diolah, kapasitas yang diperlukan, fasilitas apa yang diperlukan dalam sebuah desa wisata, dan peraturan pemerintah yang meninjau mengenai hal tersebut, serta data-data lain yang sekiranya diperlukan dalam proses perancangan desa wisata.

D. Analisis Daerah Desa Patalan

Analisis terhadap daerah Desa Patalan dilakukan untuk mengetahui kondisi berbagai aspek di Desa Patalan. Pada tahap ini akan dimanfaatkan untuk mengetahui kelebihan dan kekurangan yang dimiliki Desa Patalan. Informasi yang didapatkan berupa lokasi atau letak yang lebih baik untuk diolah menjadi tempat usaha dan lokasi atau area yang memiliki potensi lebih sedikit. Proses analisis daerah ini memberikan pengetahuan terkait luas lokasi kebun anggur yang akan diolah menjadi lebih maksimal.

E. Penyusunan Rancangan Pengembangan Kebun Anggur

Penyusunan rancangan desain lokasi kebun anggur di Desa Patalan menggunakan aplikasi Google Maps dan Google Satellite. Proses perancangan desain lokasi dan tata letak dilakukan dengan bantuan aplikasi Sketchup. Aplikasi Sketchup juga dapat digunakan untuk memperhitungkan dan menganalisis ukuran dan posisi semua fasilitas yang akan dibangun berdasarkan ukuran yang nyata. Rancangan seluruh desain lokasi dan tata letak kebun anggur memperhatikan batasan dalam pembangunan bangunan di lokasi wisata, daftar fasilitas yang harus tersedia, ukuran seluruh fasilitas, dan kapasitas pengunjung yang mampu ditampung. Pengembangan kebun anggur akan dilakukan dengan membentuk berbagai fasilitas, antara lain:

1. Rumah Produksi Sari Anggur
2. Rumah Produksi Keripik Daun Anggur
3. Paket Wisata
4. Fasilitas Lain (Kafe, Gazebo, Mushola, Toilet, Parkir)

F. Penyusunan *E-book* dan Laporan

Penyusunan *e-book* dan laporan dilakukan setelah seluruh data, informasi terkait, dan tinjauan literatur telah lengkap. Pada tahap penyusunan laporan akan dijelaskan latar belakang program kerja, tinjauan pustaka yang digunakan sebagai informasi pendukung program kerja, analisis metodologi, dan paparan mengenai hasil serta pembahasannya.

G. Membuat Kesimpulan

Penarikan kesimpulan dilakukan dengan sistematis dan cermat sesuai dengan analisis dan pelaksanaan program kerja yang telah dilakukan. Kesimpulan akan berisi poin penting dan utama dari seluruh program kerja yang dilaksanakan dan dipaparkan.

III. HASIL DAN PEMBAHAAN

A. Potensi Desa

Desa Patalan memiliki potensi yang dapat dijadikan objek wisata yaitu kebun anggur dengan nama Jogja Anggur. Hasil dari kebun anggur dapat diolah menjadi produk yang lebih memiliki nilai jual yang tinggi seperti sari anggur dan keripik daun anggur. Produk sari anggur dan keripik daun anggur dipilih menjadi salah satu program kerja karena kedua produk ini hanya membutuhkan alat yang sederhana dan teknik pembuatan yang tidak terlalu sulit. Selain itu, kebun anggur yang berada di Desa Patalan masih belum dikenal luas oleh masyarakat, sehingga muncul suatu ide untuk membuat fasilitas-fasilitas yang belum terdapat di Jogja Anggur. Beberapa fasilitas yang akan diberikan antara lain rumah produksi sari anggur, rumah produksi keripik daun anggur, gazebo, tempat parkir, kafe, musala, dan toilet umum

Agrowisata merupakan suatu usaha yang berbentuk agrobisnis yang membutuhkan keselarasan dari lingkungan hidup seperti aktivitas pertanian dengan aktivitas wisata [5]. Pengembangan Agrowisata Jogja Anggur menghasilkan desain untuk setiap fasilitas yang akan dikembangkan. Ukuran setiap fasilitas sudah disesuaikan dengan kebutuhan dan Peraturan Menteri Pariwisata Republik Indonesia Nomor 3 Tahun 2018 tentang Petunjuk Operasional Pengelolaan Dana Alokasi Khusus Fisik Bidang Pariwisata. Berikut tabel rencana ukuran setiap fasilitas.

Tabel 1. Rencana Ukuran Fasilitas

Kategori	Luas (M ²)
Area Parkir	504
Loket	48
Rumah Produksi Keripik Daun Anggur	180
Rumah Produksi Sari Anggur	180
Area Gazebo	400
Cafe	240
Toilet	12
Musala	12
Kebun Anggur	7.300

Berdasarkan ukuran dan peraturan pemerintah yang ada, berikut merupakan rincian rencana biaya dari masing-masing fasilitas dan total biaya yang diperlukan.

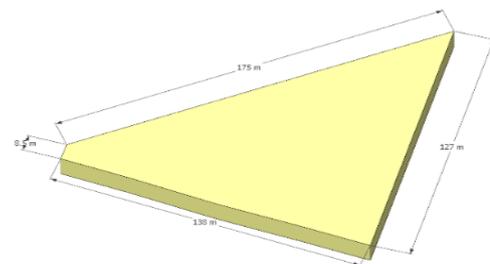
Tabel 2. Rencana Biaya Pembangunan Agrowisata Jogja Anggur (satuan rupiah)

Kategori	Luas (M ²)	Biaya/M ² (Rp)	Biaya (Rp)
Area Parkir	504	1.100.000	554,400,000
Loket	48	1.300.000	62,400,000
Rumah Produksi Keripik Daun Anggur	180	1.350.000	243,000,000
Rumah Produksi Sari Anggur	180	1.350.000	243,000,000
Area Gazebo	400	1.135.000	454,000,000
Cafe	240	1.350.000	324,000,000
Toilet	12	1.300.000	15,600,000
Musala	12	1.300.000	15,600,000
Kebun Anggur	7300	1.000.000	7,300,000,000
Total			9,212,000,000

Selanjutnya dari fasilitas yang diberikan terdapat desain masing-masing fasilitas. Berikut desain dan penjelasan dari masing-masing fasilitas yang diberikan:

1. Blok Plan

Blok plan atau denah wisata Jogja Anggur berbentuk seperti segitiga sama sisi yang diperoleh dari Google Satellite. *Blok plan* Jogja Anggur memiliki luas area 8.900 m² yang terdiri dari kebun anggur, area parkir, kafe, rumah produksi sari anggur dan keripik daun anggur, gazebo, kantor, loket, musala, dan toilet.



Gambar 1. Luas Area Jogja Anggur



Gambar 2. Blok Plan Jogja Anggur

2. Paket Wisata

Terdapat empat paket wisata untuk memasuki Jogja Anggur yang terbagi menjadi dua klasifikasi yaitu untuk orang dewasa dan untuk anak di bawah 12 tahun. Paket untuk orang dewasa memiliki rentang harga mulai dari Rp. 15.000 hingga Rp50.000,-, sedangkan paket bagi anak usia di bawah 12 tahun memiliki rentang harga mulai dari Rp10.000,- hingga Rp40.000,-

PAKET	KETERANGAN	DEWASA (per orang)	ANAK USIA DI BAWAH 12 TAHUN (per orang)
A	Hanya masuk ke kebun anggur	Rp. 15.000	Rp. 10.000
B	Masuk ke kebun anggur dan mempelajari proses pembuatan minuman sari anggur	Rp. 30.000	Rp. 25.000
C	Masuk ke kebun anggur dan mempelajari proses pembuatan keripik daun anggur	Rp. 25.000	Rp. 20.000
D	Paket lengkap	Rp. 50.000	Rp. 40.000

Gambar 3. Daftar Paket Wisata Jogja Anggur

3. Pintu Masuk

Pintu masuk Jogja Anggur terdiri dari loket dan beberapa fasilitas umum seperti toilet dan musala. Konsep bangunan yang *open space* bertujuan agar sirkulasi udara di wisata tetap asri dan segar untuk para wisatawan. Toilet dan musala diletakkan di area pintu masuk bertujuan untuk mempermudah wisatawan.



Gambar 4. Loket Masuk Jogja Anggur



Gambar 5. Toilet dan Musala

4. Rumah Produksi Keripik Daun Anggur

Rumah produksi keripik daun anggur terdapat di area seberang loket masuk dengan tujuan agar wisatawan dapat melihat secara langsung pengolahan daun anggur menjadi keripik daun anggur dan memudahkan staf kebun anggur dalam menunjukkan proses pengolahan produk setelah wisatawan selesai berkeliling kebun anggur.



Gambar 6. Tampak Kiri Rumah Produksi Keripik Daun Anggur



Gambar 7. Tampak Kanan Rumah Produksi Keripik Daun Anggur

5. Rumah Produksi Sari Anggur

Rumah produksi sari anggur terletak di antara kafe dan kantor yang bertujuan supaya para pengunjung dapat melihat proses pembuatan sari

anggur dan bisa menikmati secara langsung karena berdekatan dengan kafe.



Gambar 8. Tampak Kiri Rumah Produksi Sari Anggur



Gambar 9. Tampak Kanan Rumah Produksi Sari Anggur

6. Gazebo

Gazebo terletak berdekatan dengan musala, konsep wisata kebun anggur ini menyediakan tempat bagi para pengunjung untuk dapat menikmati pemandangan sekaligus beristirahat. Gazebo juga menjadi pilihan bagi pengunjung untuk menyantap hasil olahan dari kebun anggur.



Gambar 10. Area Gazebo Tampak Luar

7. Kafe

Kafe terletak berseberangan dengan rumah produksi sari anggur, hal ini bertujuan untuk memudahkan penyaluran hasil olahan anggur dan

ditawarkan kepada para pengunjung yang ingin mengkonsumsi di kafe sambil menikmati aneka produk konsumsi lainnya.



Gambar 12. Kafe Tampak Dalam



Gambar 13. Kafe Tampak Luar

8. Parkir Mobil dan Bis

Parkir mobil dan bus disediakan untuk menampung kendaraan para pengunjung yang datang dari lembaga pendidikan ataupun sebuah organisasi. Fasilitas ini membantu agar pengunjung tidak ragu mengunjungi kebun anggur bersama para kerabat.



Gambar 14. Area Parkir Mobil dan Bus

9. Parkir Motor

Parkir motor yang disediakan di kawasan wisata kebun anggur bertujuan untuk memberikan tempat bagi para pengguna motor yang ingin berkunjung ke wisata anggur di Desa Patalan dan agar pemilik

kendaraan merasa aman untuk membawa kendaraan pribadi.



Gambar 15. Area Parkir Motor

B. Buku Saku

Bagian tanaman anggur yang diolah ialah daun dan buahnya, di mana daunnya diolah menjadi keripik daun anggur dan buahnya diolah menjadi minuman sari anggur. Berikut merupakan gambaran luaran serta pengolahan tanaman anggur tersebut.

1. Keripik Daun Anggur (Grapez)

Grapez merupakan produk keripik daun anggur yang diolah dengan cara menggoreng daun anggur yang sudah dicelupkan ke dalam adonan tepung. Kandungan gizi yang terdapat pada 100 gram daun anggur yaitu kalori sebanyak 17.7 kalori, lemak total 2.1 gram (terdiri dari lemak jenuh 0.3g dan lemak trans 1.8 gram), kolesterol 0 gram, sodium 9 miligram, karbohidrat total 17.3 gram (terdiri dari serat 11gram dan gula 6.3 gram), protein 5.6 gram, vitamin A 550.4%, vitamin C 18.5%, kalsium 36.3%, zat besi 14.61mg [6].

Beberapa manfaat dari daun anggur antara lain memiliki sifat anti-inflamasi, mengontrol kadar glukosa, melancarkan pencernaan, mencegah sembelit, melindungi mukosa usus, mencegah anemia, memperkuat kekebalan tubuh, mengurangi efek radikal bebas, dan mencegah kanker [7]. Alat dan bahan yang diperlukan dalam pembuatan keripik daun anggur antara lain panci, baskom atau mangkuk dan pelumat kentang. Langkah pembuatan grapez yaitu [8]:

- Pilih daun anggur yang masih segar dan berwarna hijau muda.
- Rendam daun anggur dengan air cuka atau garam untuk mengangkat sisa kotoran yang tertinggal.
- Bilas daun anggur dengan air yang mengalir sampai bersih.
- Siapkan bumbu kemiri, bawang putih, garam, kencur, kemudian dihaluskan menggunakan cobek atau blender.
- Campurkan dengan tepung beras dan tambahkan air matang secukupnya sampai hasilnya

mengental. Kemudian masukkan bumbu yang sudah dihaluskan tadi.

- Panaskan minyak goreng secukupnya. Setelah minyak panas, celupkan daun anggur ke dalam adonan tepung. Bolak-balik hingga adonan menutupi daun anggur seluruhnya.
- Kemudian goreng hingga kuning keemasan.
- Setelah sudah matang, ditiriskan kemudian keripik daun anggur siap untuk dikemas dan dihidangkan.



Gambar 16. Kemasan Keripik Daun Anggur Grapez

2. Sari Anggur (Pagur)

Pagur merupakan produk sari anggur yang dibuat dari buah anggur yang dilumatkan. Pembuatan sari anggur secara garis besar sama seperti pembuatan *wine*, perbedaannya hanya terletak di bagian fermentasi di mana *wine* membutuhkan proses fermentasi sedangkan sari anggur tidak difermentasi. Kandungan gizi yang terdapat pada 100 ml sari anggur yaitu kalori sebanyak 152 kalori, lemak total 0 gram (lemak jenuh 0 gram), kolesterol 0 gram, sodium 13 miligram, karbohidrat total 37 gram (terdiri dari serat makanan 1 gram dan gula total 36 gram), protein 1 gram, vitamin C 63 miligram, kalsium 28 miligram, zat besi 1 miligram, dan kalium 263 miligram [9].

Manfaat yang dapat diperoleh dari sari anggur di antaranya mengandung banyak antioksidan, sumber kalium, menjaga kesehatan tulang, dapat bersifat anti peradangan, mencegah diabetes, meningkatkan daya tahan tubuh, meningkatkan kemampuan otak, dan mengoptimalkan kinerja ginjal [10]. Alat yang digunakan untuk pembuatan sari anggur antara lain panci, baskom atau mangkuk dan pelumat kentang, sedangkan bahan yang dibutuhkan yakni 2-4 kg buah anggur dan es batu jika ingin menikmati sari anggur yang dingin. Langkah-langkah pembuatan pagur yaitu:

- Buanglah tangkai anggur, cuci anggur, dan buang anggur yang belum matang dan layu.

- Lumatkan buah anggur menggunakan pelumat kentang.
- Masukkan anggur ke dalam panci dan masak dengan api sedang selama 10 menit. Seseekali aduklah anggurnya agar tidak menempel pada panci serta lumatkan kembali anggur yang belum dilumatkan.
- Siapkan baskom dan alat penyaring.
- Tuangkan anggur yang sudah dipanaskan ke dalam baskom dan tunggu hingga sari anggur sudah tersaring seluruhnya.
- Saring kembali sari anggur hingga tidak ada sedimen yang tersisa, kemudian sari anggur siap disimpan dalam kemasan atau disajikan.



Gambar 4.36 Kemasan Sari Anggur Pagur

IV. KESIMPULAN

Kekayaan alam dan potensi di Desa Patalan dapat dimanfaatkan untuk pengembangan desa. Sumber daya manusia dan kurangnya wawasan warga sekitar terhadap potensi yang dimiliki menjadi salah satu faktor pengembangan potensi yang terhambat. Kekayaan alam yang menjadi potensi di Desa Patalan antara lain tanaman anggur, kebun anggur yang cukup luas, dan hasil panen yang banyak menjadikan kawasan ini dapat dijadikan agrowisata kebun anggur dan pengolahan hasil anggur seperti sari anggur. Pemanfaatan olahan dari hasil panen kebun anggur sangat berpotensi mendorong pertumbuhan perekonomian Desa Patalan dan meningkatkan perkembangan desa, perkembangan desa yang baik akan membantu untuk mengembangkan potensi lain yang dimiliki Desa Patalan. Selain menjual hasil olahan anggur, kawasan tersebut juga dapat dijadikan tempat wisata, pengunjung dapat menyaksikan bagaimana pengolahan anggur menjadi sari anggur dan memetik hasil kebun anggur. Pencapaian maksimal dari potensi yang dimanfaatkan juga membutuhkan kerja sama atau dukungan dari beberapa pihak yang berada di Desa Patalan, tidak hanya pemerintah desa saja, tetapi juga masyarakat yang memegang peran penting dalam pengembangan potensi Desa Patalan.

UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu telah membantu kelancaran pelaksanaan kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Kalurahan Patalan, "Kondisi Geografis Wilayah Desa Patalan," *Kalurahan Patalan, Kapanewon Jetis, Kabupaten Bantul*, 2017. <https://patalan.bantulkab.go.id/first/artikel/3> (accessed Nov. 30, 2021).
- [2] Kalurahan Patalan, "Profil Masyarakat Desa," *Kalurahan Patalan, Kapanewon Jetis, Kabupaten Bantul*, 2017. .
- [3] M. Ridwan, "Dua Bersaudara Wujudkan Jogja Anggur Jadi Agrowisata Unggulan Bantul," *Lensa Indonesia*, 2020. <https://www.lensaindonesia.com/2020/12/31/dua-bersaudara-wujudkan-jogja-anggur-jadi-agrowisata-unggulan-bantul.html> (accessed Nov. 30, 2021).
- [4] Sahrul, "Mengulik Cerita Petani Anggur Asal Bantul Yogyakarta," *petanimuda.org*, 2020. <https://petanimuda.co.id/mengulik-cerita-petani-anggur-asal-bantul-yogyakarta/> (accessed Nov. 30, 2021).
- [5] G. S. A.B, "Agrowisata dan Potensinya," *Handal Selaras Group*, 2021. <https://www.handalselaras.com/agrowisata-dan-potensinya/>.
- [6] M. G. dr.Katya Saphira, "Daun Anggur : Manfaat-Efek Samping dan Tips Konsumsi," *idnmedis.com*, 2020. <https://idnmedis.com/daun-anggur> (accessed Nov. 30, 2021).
- [7] M. Mariana, "Jangan Cuma Makan Buahnya, Daun Anggur Ternyata Punya 9 Manfaat Yang Jarang Diketahui! Sayang Banget Kalau Dibuang!," *sajian sedap*, 2020. <https://sajiansedap.grid.id/read/102004896/jangan-cuma-makan-buahnya-daun-anggur-ternyata-punya-9-manfaat-yang-jarang-diketahui-sayang-banget-kalau-dibuang?page=all> (accessed Nov. 30, 2021).
- [8] Master Chef, "Langkah Memasak Rempeyek Daun Anggur Gurih," *resep.us*, 2019. <https://resep.us/349-langkah-memasak-rempeyek-daun-anggur-gurih/> (accessed Nov. 30, 2021).
- [9] E. Bauer, "Homemade Grape Juice," *simply recipes*, 2021. https://www.simplyrecipes.com/recipes/making_grape_juice/ (accessed Nov. 30, 2021).
- [10] A. A. Naza, "11 Manfaat Buah Anggur: Buah Mungil yang Berkhasiat Besar," *tokopedia*, 2020. <https://www.tokopedia.com/blog/manfaat-buah-anggur-ht/> (accessed Nov. 30, 2021).

PENULIS



Ady Putra Ginting, Program Studi Manajemen, Fakultas Bisnis dan Ekonomika, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.



Rizky Hotman Anugrah Hasugian, Program Studi Hukum, Fakultas Hukum, Universitas Atma Jaya Yogyakarta



Amadeus Ryan Wijaya Setiawan, Program Studi Informatika, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.



Threesya Siburian, Program Studi Ekonomi Pembangunan, Fakultas Bisnis dan Ekonomika, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.



Delaya Kinanthi, Program Studi Arsitektur, Fakultas Teknik, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.



Yohanes Mario Pratama, S.E., M.Acc. Dosen Program Studi Akuntansi, Fakultas Bisnis dan Ekonomika, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.



Fransisca Juwita Ryanto, Program Studi Biologi, Fakultas Teknobiologi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.



Jevon Pierson, Program Studi Akuntansi, Fakultas Bisnis dan Ekonomika, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.



Ledy Christina Butar-Butar, Program Studi Akuntansi, Fakultas Bisnis dan Ekonomika, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.



Maylina Budilanti, Program Studi Manajemen, Fakultas Bisnis dan Ekonomika, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.



Ni Putu Yunda Ersu Nandi, Program Studi Hukum, Fakultas Hukum, Universitas Atma Jaya Yogyakarta