Kiat Sukses Pengelolaan Desa Wisata

BAGAIMANA mengelola desa wisata agar terus eksis, menjadi destinasi menarik sehingga tidak ditinggalkan pengunjungnya? Beberapa faktor harus diperhatikan, di antaranya kelembagaan, inovasi produk, dan sinergitas bersama elemen masyarakat dan pemerintah kalurahan (Pemkal).

"Tidak ada kata lain agar pengelolaan desa wisata bisa maksimal, adanya sinergitas kolaborasi bersama antara Pemkal, BPKal, BUMKal dan Pokdarwis," ujar Hannif Andy Al Anshari dari Desa Wisata Institut saat mendampingi Pokdarwis Pesona Rahayu di Balai Kalurahan Sumberrahayu Moyudan Sleman, Senin (4/11).

Menurut dosen UGM Yogya itu, faktor itu harus saling mengisi sesuai fungsi. Sukses tidaknya pengelolaan desa wisata ditentukan itu. Umumnya BUMN lewat CSR-nya, ketika akan memasok modal atau saham pasti melihat lembaga desa wisata tersebut. Inovasi produk sangat penting, sehingga desa wisata tidak stagnan atau hanya itu-itu saja.

"Lebih bagus kalau wisatawan mau menginap, *live in* di desa wisata. Usaha penginapan menjadi pilihan menarik, wisatawan diajak bermain di sawah, ikut membajak dengan sapi, atau membuat wayang suket adalah kebahagiaan tersendiri," tambah Hannif.

Sebagai gambaran, selama ini pihaknya memberi pendampingan desa wisata, masalah inovasi produk merupakan kendala tersendiri. Dari 12 desa wisata mandiri di Sleman, pada 2024 turun menjadi 9. Artinya, ada penurunan klasifikasi, termasuk Desa Wisata Gamplong dengan produk andalan kerajinan Alat Tenun Bukan Mesin (ATBM).

Ini perlu perhatian serius. Pengunjung dibuat ingin kembali datang karena tertarik produk wisata yang disuguhkan. Saat ini di Sleman terdapat 80 desa wisata, di DIY ada 210.

Menurut Hannif, desa wisata di Sleman unik. Mestinya kalau menyebut desa tingkatannya bukan padukuhan. Umumya desa wisata di Sleman hanya satu padukuhan saja, seakan hanya milik padukuhan, pemerintah desa atau kalurahan tidak merasa memiliki.

"Padahal seluruh kebijakan yang menentukan pemerintah desa atau kalurahan, sehingga mau tidak mau keberadaan desa wisata tanggung jawab bersama dengan mengoptimalkan lembaga kemasyarakatan yang ada," tambah Hannif.

Oktober 2024, Dinas Pariwisata Kabupaten Sleman menggelar pelatihan pengelolaan desa wisata di Kalurahan Sumberrahayu Moyudan Sleman, melalui Pokdarwis Pesona Rahayu dengan destinasi Desa Wisata Gamplong dan Wisata Wana Rahayu. Sebagai tindaklanjut diadakan delapan kali pendampingan, dan baru sekali pertemuan sehingga masih ada 7 kali pertemuan. Diharapkan Desember 2024 selesai.

Hasil pelatihan bisa terwujud sinergitas bersama antara Pemkal, BPKal, BUMKal dan Pokdarwis serta lembaga kemasyarakatan lain dalam pengelolaan desa wisata di Kalurahan Sumberrahayu. "Sebagai pintu gerbang pertama dari Yogyakarta Internasional Airport di Kulonprogo memasuki Sleman, wilayah Kalurahan Sumberrahayu Moyudan sangat potensial mengembangkan destinasi wisata. Di samping menambah Pendapatan Asli Desa (PADes) atau kalurahan, juga meningkatkan kesejahteraan masyarakat sebagai pelaku ekonomi desa wisata," kata Hannif.

KR - Sutopo Sgh

Wisatawan disuguhi tari tradisional ketika memasuki Desa Wisata Gamplong.

(Sutopo Sgh) -d

Anita Bahagia Berkutat Rempah-rempah

BERBICARA jamu, pasti akan bersinggungan rempah-rempah. Salah satu bahan utama pembuatan jamu. Jamu yang dari Jawa kuna 'jampií bermakna penyembuhan dengan obat serta doa. Warisan budaya sehat ini sudah diakui UNESCO sebagai Warisan Budaya Takbenda, Desember 2023. Dalam laman kemendikbud.go.id, Mendikbudristek Nadiem Makarim (waktu itu) menyebut, sebagai salah satu warisan budaya, jamu mewakili hubungan mendalam, bermakna dan harmonis antara manusia dengan alam. Jamu menjadi bagian tak terpisahkan dari kehidupan masyarakat Indonesia, berabad-abad lamanya.

Saat pandemi Covid-19 beberapa tahun lalu. Saat itu, produk kebudayaan bernama jamu ini lebih menjadi pilihan sebagian masyarakat Indonesia. Jamu dinilai Dirjen Kebudayaan Hilmar Farid bukan hanya menyembuhkan, juga menyehatkan dan menyatukan. Bisa dikatakan sebutnya, jamu menjadi ensiklopedia ekologis, pengetahuan teknologi kesehatan dan penanda peradaban. Sekaligus sebagai *local knowledge* dan *local wisdom* Nusantara.

Pascapandemi Covid-19, perdagangan jamu tidak menyurut. Jamu telah menemukan pasar sejatinya dan kembali dipercaya masyarakat. Anitasari dari Pasar Beringharjo Yogyakarta mengakui, perdagangan jamu herbal meroket cukup jauh. "Kenaikan permintaan bisa dikatakan naik sekitar 60 persen, khususnya untuk jamu empon-empon dan yang dikenal untuk daya tahan tubuh atau anti virus," ungkap Anita ketika ditemui suatu pagi di kios jamu rempah miliknya.

Berawal membantu ibu, Anita sudah lebih 10 tahun menekuni rempah-rempah di Beringharjo. Bukan hal mudah mampu memahami semua itu. "Baru setelah satu sampai tiga tahun di sini, saya baru bisa membedakan rempah-rempah dari baunya," ungkapnya.

Semua tidak harus dilakukan sendiri. Sudah memiliki langganan yang membuat paket-paket wedang yang diakui sekarang cukup laris. Mulai wedang uwuh, wedang kolesterol, teh telang, wedang insulin, wedang jahe, wedang kelor dan lainnya. Anita bahkan sudah memiliki pelanggan dari luar kota.

"Sebulan sekali pasti kirim ke Pekanbaru. Mulai paket wedang uwuh, wedang herbal juga bahan baku seperti kunyit, temulawak, jahe dan daun-daunan. Mungkin dia meracik sendiri atau mungkin

KR-Fadmi Sustiwi

Anita di kios rempahnya.

buat bumbu memasak," paparnya.

Mengirim ke beberapa kota lain menurutnya tergantung permintaan dalam waktu 2 - 3 bulan sekali. Namun bukan berarti sepenuhnya bergantung pembuat paket-paket tersebut.

Anita merasa bahagia berkutat rempah. Tidak pernah berhenti belajar dan menjaga warisan leluhur. Bagi Anita, media sosial bukan sekadar untuk melihat kehidupan artis, joget-joget atau yang lain.

"Saya belajar banyak resep dr Zaidul Akbar dari media sosial. Sehingga banyak hal baru, selain yang diajarkan Ibu dulu," ujarnya.

Anita membuka kios pukul 07.30, usai mengantar anak sekolah. Di kios berukuran 3 x 3 meter tersebut penuh rempah-rempah hingga menyulitkan baginya untuk duduk.

"Kebanyakan didatangkan dari Wonogiri Jawa Tengah dan empon-empon Jawa Timur. Seperti daun kelor kalau dari Bantul hanya kapasitas kecil, kalau dari Wonogiri bisa bertonton," katanya serius.

Apa yang menjadi tantangan dan hiburan Anita dengan rempah-tempah yang digeluti setiap hari?

"Hiburannya dan yang menyenangkan tidak ada patokan harga jual," tandasnya.

Tantangan merugikan, rempah-rempah kadaluwarsa. "Saya pernah membuang lima kuintal asem jawa, karena sudah tidak layak jual. Warna berubah dan semacam berjamur, *puthuren*. Karena itu jangan tergoda *kulakan* besar ketika harga murah. Kita tidak tahu tren permintaan pasar," ucapnya.

Rempah-rempah di kios Anita tidak semata bahan asli Indonesia. Ada juga dari India, Mesir, Nigeria bahkan Polandia. "Kapulaga hijau ini dari India, rempah paling mahal. Jinten ini paling jauh, dari Polandia," ungkapnya.

(Fadmi Sustiwi)-d

EMPON-EMPON

Pare Redakan Gangguan Asma

PARE merupakan salah satu sayuran jenis labu-labuan, biasanya dimasak oseng, lodeh, campuran siomai, juga dibuat keripik. Ada juga dibuat jus, rasanya agak pahit sehingga banyak yang tidak suka. Namun dibalik itu, ternyata pare banyak khasiatnya untuk kesehatan.

Dalam *Serat Jampi Jawi* tinggalan leluhur yang berisi hampir 261 resep jamu Jawa, menyebut pare dan manfaat untuk kesehatan. Kandungan zat gizi dalam pare seperti air, protein, kaliri, lemak, karbohidrat, kalsium, fosfor, natrium, kalium, tembaga, zink, betakaroten, tianin, riboflavin, niasin. Juga kaya nutrisi, seperti serat, vitamin A dan C serta asam folat. Mencegah gangguan asma, pare memiliki sifat antihistamin, antiinflamasi dan antivirus yang dapat membantu mencegah penyakit pernapasan seperti batuk, flu dan pilek.

KR- Sutopo Sgh

Pare sayuran banyak khasiatnya untuk kesehatan.

Jus buah pare dapat membantu meredakan penyakit pernapasan tertentu seperti bronkitis, batuk kering dan asma. Pare juga dapat membantu menurunkan masalah asam lambung, seperti perut mules, kembung dan penuh gas.

Rasa pahit dalam pare dapat merangsang fungsi pencernaan, dengan meningkatkan produksi air liur, menahan produksi asam lambung dan meningkatkan enzim pencernaan. Mengendalikan gula darah, kandungan magnesium di dalamnya dapat berfungsi memaksimalkankan kerja hormon insulin. Pada kondisi diabetes 2 disebabkan kekurangan magnesium, kandungan itu dapat ditemukan pada pare.

Magnesium dalam pare dapat meningkatkan kerja insulin, yang berfungsi mengatur kadar gula darah. Di samping itu dapat mencegah penumpukan glukosa dalam darah, dan mengirimkan ke hati, otot dan jaringan lemak.Menurunkan kadar kolesterol, kelebihan kolesterol dapat meningkatkan penumpukan plak lemak pada arteri.

Kondisi ini memicu jantung lebih keras memompa darah, dan meningkatkan risiko penyakit jantung. Ekstrak pare yang larut dalam air, menyebabkan penurunan kadar LDL atau kolesterol jahat. Manfaat pare dalam menurunkan kadar kolesterol, berdampak baik bagi kesehatan jantung. Kolesterol tinggi salah satu pemicu risiko penyakit jantung. Konsumsi pare, salah satu solusi menjaga kesehatan jantung.

(Sutopo Sgh)-d

Alamanda Bantu Singkirkan Demam

SAAT musim hujan terserang demam maupun gangguan kesehatan pada kulit, dapat memilih beberapa bahan alami untuk membantu mengatasi. Bahkan bahan-bahan alami yang dipilih tak harus membeli.Pasalnya, dapat diperoleh di alam maupun sudah ditanam di pekarangan rumah, Sebagai contoh, yakni tanaman alamanda.

Beberapa sumber menyebutkan, baik bagian daun, bunga hingga akar alamanda memiliki manfaat kesehatan. Antara lain, untuk membantu menyingkirkan demam atau panas badan. Caranya cukup dengan mengompres tubuh saat demam menggunakan air hangat hasil rebusan bunga kombinasi daun alamanda. Uap yang dihasilkan saat perebusan, bisa pula dihirup sambil bagian kepala ditutup handuk.

Lain halnya jika untuk pemakaian luar seperti sebagai musuh kurap, bisul, abses dan gatal-gatal, menggunakan daun alamanda yang dicuci bersih.Setelah itu ditumbuk sampai halus dan hasilnya dibalurkan pada bagian kulit yang terserang gangguan kesehatan tersebut. Bagian daun kombinasi bunga alamanda dapat pula digunakan untuk membantu mengatasi sembelit. Caranya, kedua bahan tersebut dicuci bersih, diseduh air panas, disaring dan hasilnya diminum saat masih hangat. Sedangkan bahan alami lain untuk membantu menyingkirkan demam, misalnya menggunakan daun tanaman pegagan.

KR-Sulistyanto

Bagian bunga dan daun alamanda berkhasiat.

Jenis bahan alami ini secara *gethok tular*, ada yang merasa cocok ketika digunakan sebagai obat demam secara tradisional ataupun alami. Jika dibuat menjadi teh kesehatan, daun pegagan dapat dikombinasikan dengan teh hijau, akar alang-alang dan benalu jeruk nipis. Semua bahan untuk membuat teh kesehatan dicuci bersih dan dikeringkan. Setelah itu dicacah kecil-kecil dengan wadah disendirikan setiap bahannya. Selanjutnya digoreng sangan secara bertahap. Sedangkan resep sederhana lainnya pemanfaatan pegagan untuk melawan keluhan kesehatan, misalnya menggunakan segenggam daun pegagan segar. Bahan ini digiling sampai halus, ditambah sedikit air dan garam sambil diaduk rata. Selanjutnya diperas dan disaring. Air hasil penyaringan diminum sewaktu perut kosong (sebelum makan) dan dilakukan tiga kali dalam sehari.

(Sulistyanto)-d

Kedaulatan Rakyat

SIUPP (Surat Izin Usaha Penerbitan Pers)
No. 127/SK/MENPEN/SIUPP/A.7/1986 tanggal 4 Desember 1990.
Anggota SPS. **ISSN:** 0852-6486.
Penerbit: PT-BP Kedaulatan Rakyat Yogyakarta,
Terbit Perdana: Tanggal 27 September 1945.
Perintis: H Samawi (1913 - 1984) M Wonohito (1912 - 1984).
Penerus: Dr H Soemadi M Wonohito SH (1985-2008), dr H Gun Nugroho Samawi (2011-2019)
Komisaris Utama: Imam Satriyadi, SH.
Komisaris: Mohammad Wirmon Samawi, SE., MIB.
Direktur Utama: Drs. H.Mohammad Idham Samawi.
Direktur Keuangan: Yuriya Nugroho Samawi, SE., MM., MSc.
Direktur Pemasaran: Fajar Kusumawardhani SE.
Direktur Produksi: Baskoro Jati Prabowo SSos.
Direktur Litbang, Pengawasan & Bisnis: Yoeke Indra Agung Laksana, SE
Direktur Umum: Ir. Dyah Sardjuningrum Sitawati.

Pemimpin Umum: Drs. H. Mohammad Idham Samawi. **Pemimpin Redaksi/Penanggung Jawab:** Dr Drs H Octo Lampito MPd. **Wakil Pemimpin Redaksi:** Drs H Ahmad Luthfie MA. Dr Ronny Sugiantoro, MM,CHE. **Redaktur Pelaksana:** Primaswolo Sudjono SPt, Joko Budhiarto, Mussahada, Drs Widyo Suprayogi. **Manajer Produksi Redaksi:** Ngabdul Wakid. **Redaktur:** Benny Kusumawan, Drs H Hudono SH, Drs Swasto Dayanto, Husein Effendi SSI, MN Hassan, Drs Jayadi K Kastari, Subchan Mustafa, Drs Hasto Sutadi, Muhammad Fauzi SSos, Drs Mukti Haryadi, Retno Wulandari SSos, H M Sobirin, Linggar Sumukti, Daryanto Widagdo, Latief Noor Rochmans. **Fotografer:** Effy Widjono Putro, Surya Adi Lesmana. **Grafis :** Joko Santoso SSn, Bagus Wijanarko. **Sekretaris Redaksi:** Dra Hj Supriyatin.

Kepala TU Langganan: Drs Asri Salman, Telp (0274)- 565685 (Hunting)

Manajer Iklan: Agung Susilo SE, Telp (0274) - 565685 (Hunting) Fax: (0274) 555660. E-mail: iklan@kr.co.id, iklankryk23@yahoo.com, iklankryk13@gmail.com.

Langganan per bulan termasuk 'Kedaulatan Rakyat Minggu'... Rp 90.000,00, Iklan Umum/Display...Rp 27.500,00/mm klm, Iklan Keluarga...Rp 12.000,00 /mm klm, Iklan Baris/Cilik (min. 3 baris. maks. 10 baris) . Rp 12.000,00 / baris, Iklan Satu Kolom (min. 30 mm. maks. 100 mm) Rp 12.000,00 /mm klm, Iklan Khusus: Ukuran 1 klm x 45 mm .. Rp 210.000,00, (Wisuda lulus studi D1 s/d S1, Pernikahan, Ulang Tahun) ● Iklan Warna: Full Colour Rp 51.000,00/ mm klm (min. 600 mm klm), Iklan Kuping (2 klm x 40 mm) 500% dari tarif. Iklan Halaman I: 300 % dari tarif (min. 2 klm x 30 mm, maks. 2 klm x 150 mm). Iklan Halaman Terakhir: 200% dari tarif . Tarif iklan tersebut belum termasuk PPN 10%

Alamat Kantor Utama dan Redaksi: Jalan Margo Utomo 40, Gowongan, Jetis, Yogyakarta, 55232. Fax (0274) - 563125, Telp (0274) - 565685 (Hunting)

Alamat Percetakan: Jalan RayaYogya - Solo Km 11 Sleman Yogyakarta 55573, Telp (0274) - 496549 dan (0274) - 496449. Isi di luar tanggungjawab percetakan

Alamat Homepage: http://www.kr.co.id dan www.krjogja.com. **Alamat e-mail:** naskahkr@gmail.com. **Radio :** KR Radio 107.2 FM.

Bank: Bank BNI - Rek: 003.0440.854 Cabang Yogyakarta.

Perwakilan dan Biro:

Jakarta: Jalan Utan Kayu No. 104B, Jakarta Timur 13120, Telp (021) 8563602/Fax (021) 8500529. **Kuasa Direksi:** Ir Ita Indirani. .

Wartawan : H Ishaq Zubaedi Raqib, Syaifullah Hadmar, Muchlis Ibrahim, Rini Suryati, Ida Lumongga Ritonga.

Semarang : Jalan Lampersari No.62, Semarang, Telp (024) 8315792. Kepala Perwakilan: Budiono Isman, Wakil : Isdiyanto Isman SIP.

Banyumas : Jalan Prof Moh Yamin No. 18, RT 7 RW 03 Karangklesem, Purwokerto Selatan, Telp (0281) 622244. Kepala Perwakilan: Ach Pujiyanto SPd, Wakil : Driyanto.

Klaten : Jalan Pandanaran Ruko No 2-3, Bendogantungan Klaten, Telp (0272) 322756. Kepala Perwakilan : Sri Warsiti.

Kulonprogo : Jalan Veteran No 16, Wates, Telp (0274) 774738. Pj. Kepala Perwakilan: Muslikhah. Wakil : Asrul Sani.

Gunungkidul : Jalan Sri Tanjung No 4 Purwosari, Wonosari, Telp (0274) 393562. Kepala Perwakilan: Drs Guno Indarjo, Wakil: Wuragil Dedy TP

- Wartawan KR tidak menerima imbalan terkait dengan pemberitaan -
W artawan KR dilengkapi kartu pers/surat tugas.