

# PENINGKATAN KUALITAS PRODUKSI USAHA WEDANG *uwuh* UNTUK MENINGKATKAN EKONOMI MASYARAKAT DUSUN KERTEN IMOIRI BANTUL

<sup>1</sup>*Sri Suryaningsum dan* <sup>2</sup>*Anies Siti Hartati*

<sup>1</sup>Accounting Department, Economic and Business Faculty

<sup>2</sup>Management Department, Economic and Business Faculty

Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Yogyakarta, DIY, Indonesia

Jl. SWK 104 (Lingkar Utara), Condongcatur, Yogyakarta 55283 Telp. +62 274 486733

<sup>1</sup>No. Hp. 085729671807 Email: srisuryaningsum@upnyk.ac.id

## **ABSTRACT**

*The business of wedang uwuh can help the people's economy in Dusun Kerten, Imogiri. To support the improvement of its economy, there must be improvement of production and marketing quality in wedang uwuh. This research is done by using the method of observation and interview to the source. The result of this research is the improvement of production quality by choosing quality raw materials, drying process, making expiration date and making wedang uwuh in the form of brew. In terms of marketing enhancement, it is done by making regular scientific publications about wedang uwuh development and improving regular sachets packaging to more attractive packaging.*

**Keywords:** *Wedang Uwuh, Improvement of Community Economy, Coaching, Mentoring*

## **PENDAHULUAN**

Yogyakarta merupakan kota yang masih kental dengan warisan budaya. Warisan budaya yang paling mencolok dari kota istimewa ini adalah peninggalan sejarah dan kulinernya. Hal tersebut ditunjukkan jelas dengan kepopuleran Kota Yogyakarta sebagai salah satu tujuan utama pariwisata di Indonesia.

Peninggalan sejarah yang sangat terkenal di Yogyakarta yaitu candi Prambanan dan keraton Yogyakarta. Beriringan dengan peninggalan sejarah yang terkenal, ada pula kuliner tradisional yang menjadi ikon Kota Yogyakarta yaitu gudeg dan bakpia. Namun seiring dengan kepopuleran warisan budaya tersebut masih banyak warisan budaya Yogyakarta yang juga tidak kalah dalam hal ketradisionalannya. Salah satu warisan budaya yang juga termasuk dalam kuliner tradisional adalah wedang *uwuh*.

Wedang *uwuh* adalah minuman berkhasiat yang telah terdaftar sebagai warisan budaya kuliner khas Imogiri Wedang

*uwuh* resmi terdaftar dalam warisan budaya tak benda pada tahun 2017. Penambahan minuman ini kedalam daftar tersebut semakin membuat Kota Yogyakarta menjadi kota wisata dengan beragam kuliner tradisional. Wedang *uwuh* terdaftar tidak semata-mata karena sebagai minuman berkhasiat yang turun-temurun tetapi juga karena memiliki sejarah masa lalu. Terlepas dari *background* wedang *uwuh* yang diperhitungkan, masih banyak masyarakat awam asing terhadap minuman berkhasiat ini untuk disejajarkan dengan kuliner khas Yogyakarta lainnya. Wedang *uwuh* masih harus banyak diperbaiki dalam hal peningkatan kualitas produksi.

Diketahui dalam hal pemasaran wedang *uwuh* yang mayoritas masih ditujukan ke pasar tradisional dengan kemasan seadanya membuat minuman ini kurang diminati. Selain itu, masih ditemukan salah satu bahan rempah yang menjamur dalam kemasan saset yang beredar di pasaran. Untuk itu, perlunya meningkatkan kualitas produksi untuk

meningkatkan nilai jual wedang *uwuh* dan memperbaiki kemasan serta *branding* sebagai nilai lebih dalam cangkupan pemasaran. Dengan keberhasilan peningkatan pemasaran wedang *uwuh*, meningkat pula nilai ekonomi masyarakat yang secara tidak langsung juga dapat membantu pelestarian wedang *uwuh* sebagai warisan budaya tak benda.

## KAJIAN TEORI

Dewasa ini, warisan budaya tidak hanya dapat dijadikan sebagai objek penarik bagi wisatawan tetapi juga dapat menjadi sebuah peluang untuk meningkatkan ekonomi masyarakat. Hal ini sesuai dengan Suryaningsum dkk (2014a) yang menyatakan bahwa kebudayaan yang unik dan multikultur akan memperbesar peluang potensi ekonomi. Kemudian potensi ekonomi ini akan ditangkap dunia pariwisata sebagai teknis industri yang akan membawa kesejahteraan lahir bagi masyarakat.

### 1. Warisan Budaya

Secara umum, budaya merupakan suatu cara hidup yang berkembang dan dimiliki bersama oleh sebuah kelompok atau kaum. Budaya dapat berupa benda ataupun tak benda yang merupakan hasil dari cipta, karya dan rasa. Menurut bahasa, budaya atau kebudayaan berasal dari bahasa sansekerta yaitu *buddhayah yang* merupakan bentuk jamak dari *buddhi* yaitu budi atau akal.

Sedangkan warisan berasal dari bahasa Arab yaitu *al-miirats*, merupakan bentuk *masdar* dari kata *waritsa- yaritsu- irtsan-miiraatsan*. Maknanya menurut bahasa ialah berpindahnya sesuatu dari seseorang kepada orang lain atau dari suatu kaum kepada kaum lain.

Secara garis besar dapat ditarik pemahaman bahwa warisan budaya merupakan sebuah benda atau atribut tak berbenda yang menjadi jati diri suatu masyarakat atau kaum berupa hasil dari cipta, karya dan rasa yang diwariskan dari kaum atau generasi-generasi sebelumnya yang kemudian dilestarikan untuk generasi-generasi selanjutnya.

Warisan budaya di Indonesia dibagi menjadi dua yaitu warisan budaya benda dan warisan budaya takbenda. Warisan budaya benda adalah warisan budaya yang bisa diindera dengan mata dan tangan, misalnya berbagai artefak atau situs yang ada di sekitar kita. Termasuk di dalamnya tentu saja misalnya candi-candi dan arsitektur kuno lainnya, sebilah keris, gerabah/keramik, sebuah kawasan, dll. Sedangkan warisan budaya tak benda adalah sebaliknya, merupakan warisan budaya yang tak bisa diindera dengan mata dan tangan, namun jelas-jelas ada di sekitar kita.

Menurut *UNESCO Convention For The Safeguarding Of The Intangible Cultural Heritage 2003*, warisan budaya takbenda adalah berbagai praktik, representasi, ekspresi, pengetahuan, keterampilan—serta instrumen, objek, artefak dan ruang-ruang budaya terkait dengannya—bahwa masyarakat, kelompok dan, dalam beberapa kasus, perorangan merupakan bagian dari warisan budaya tersebut. Warisan budaya takbenda ini diwariskan dari generasi ke generasi, yang secara terus menerus diciptakan kembali oleh masyarakat dan kelompok dalam menanggapi lingkungan sekitarnya. Interaksi mereka dengan alam dan sejarah mereka, dan memberikan rasa identitas yang berkelanjutan, untuk menghargai perbedaan budaya dan kreativitas manusia.

### 2. Wedang Uwuh

Wedang *uwuh* merupakan minuman tradisional warisan leluhur yang sangat menyehatkan. Minuman ini merupakan minuman khas dari kecamatan Imogiri, Yogyakarta yang diramu dari bahan-bahan rempah daun yang bermanfaat bagi kesehatan dan mempunyai rasa yang nikmat. Namanya mulai dikenal dunia semenjak warisan budaya ini terdaftar sebagai warisan budaya tak benda asal Daerah Istimewa Yogyakarta pada tahun 2017.

Menurut bahasa, kata wedang dalam bahasa Jawa berarti minuman, sedangkan *uwuh* dalam bahasa Jawa berarti sampah. Wedang *uwuh* bila diartikan secara langsung

memiliki arti minuman sampah, namun ini hanyalah istilah saja.

Wedang *uwuh* terbuat dari rempah-rempah asli tanah Jawa yang tentu saja memiliki banyak khasiat bagi kesehatan. Rempah merupakan tanaman obat yang sering digunakan sebagai bahan dasar jamu atau obat herbal. Berbagai bahan dasar wedang *uwuh* di antaranya adalah jahe, kayu secang, daun dan kayu manis, daun dan akar sereh, daun pala dan biji pala, kapulaga dan gula batu (Hartati, 2018).

Minuman ini memiliki warna merah yang dihasilkan dari penggunaan kayu secang. Wedang *uwuh* nikmat disajikan dalam kondisi panas. Cita rasa dari minuman ini adalah pedas dari jahe dan rasa segar yang dikeluarkan dari beragam jenis daun-daunan yang diseduh dengan air panas. Selain rasa segar dan hangat jahe yang didapat, minuman ini juga baik bagi kesehatan tubuh di antaranya untuk menyembuhkan batuk ringan, pegal-pegal, perut kembung dan masuk angin, menurunkan kolesterol, sebagai anti oksidan, menyegarkan badan, menghilangkan capek-capek, melancarkan aliran darah, menyembuhkan dan mencegah masuk angin, serta dapat menghangatkan badan, meningkatkan kekebalan tubuh dan memperlancar aliran darah.

### 3. Sejarah Wedang *Uwuh*

Sejarah wedang *uwuh* memang menyimpan beragam cerita. Banyak versi cerita asal-usul wedang *uwuh* yang tersebar di Yogyakarta. Namun, dari sekian banyak sejarah wedang *uwuh*, ada 3 sejarah yang paling terkenal ditelinga masyarakat Yogyakarta antara lain:

#### a. Sejarah Sultan Agung Raja Mataram

Asal mula wedang *uwuh* berasal dari kisah Sultan Agung, sebagai Raja Mataram di Yogyakarta. Suatu saat Sultan Agung bersama beberapa pengawalinya sedang mencari tempat yang akan dijadikan sebagai pemakaman keluarga raja. Beberapa tempat telah mereka kelilingi, hingga akhirnya Bukit Merak

Imogiri (Bantul) terpilih menjadi tempat yang paling cocok. Sebelum akhirnya pilihan benar-benar diputuskan, Sultan Agung terlebih dahulu semedi (menyepi) di tempat tersebut untuk memantapkan hati.

Pada malam itu sang raja meminta pada salah seorang pengawalinya untuk membuat minuman untuk menghangatkan tubuhnya dalam proses semedi di bukit yang dingin itu. Pengawal tersebut kemudian membuat Wedang Secang dan meletakkannya di bawah pepohonan berdekatan dengan tempat semedi sang raja. Seiring berjalannya malam, angin bertiup riang, menari-nari, menerbangkan beberapa daun dan ranting pohon. Dedaunan dan ranting-ranting itu tak sengaja jatuh pada Wedang Secang milik raja. Bercampur dan larut menjadi satu. Karena gelapnya malam, Sang raja tak menyadari ada yang salah pada minumannya. Ia pun meminumnya dan menikmatinya tanpa rasa curiga ataupun aneh sedikitpun.

Hari berikutnya sang raja kembali memanggil pengawal dan memintanya dibuatkan minuman yang sama persis dengan yang ia minum semalam. Sang raja berkata bahwa minuman yang belum pernah ia rasakan itu sangat enak dan dapat menghangatkan tubuhnya dari udara dingin Imogiri.

Merasa penasaran dengan perkataan sang raja dan ekspresi kepuasannya itu, pengawal kemudian mengambil wadah minum sang raja untuk memastikan minuman yang ia buat. Betapa terkejutnya ia bahwa yang berada di wadah minum adalah bahan-bahan minuman yang bukan ia buat. Ia kemudian mengamati bahan-bahan yang ada pada wadah tersebut, dan meraciknya pada malam selanjutnya. Hingga akhirnya minuman itu menjadi favorit di lidah sang raja dan masyarakat Yogyakarta. Mereka pun menamakannya wedang *uwuh* (Astuti, 2017).

b. Sejarah Prajurit Mataram

Cerita ini hampir mirip dengan cerita Sultan Agung, namun ada beberapa perbedaan kecil.

Astuti (2017) mengungkapkan konon katanya wedang *uwuh* pertama kali dibuat oleh prajurit-prajurit kerajaan Mataram. Tugas berat prajurit kerajaan saat berperang dengan masuk keluar hutan membuat para prajurit mencari ramuan untuk menghangatkan badan. Sepanjang perjalanan perang, para prajurit mengumpulkan bahan-bahan yang ada di sekitar, kemudian mencampurnya menjadi sebuah ramuan. Kelak ramuan inilah yang dikenal dengan sebutan wedang *uwuh*.

c. Sejarah Ny. Wajirah

Versi ini memceritakan seorang wanita yang menjanda dan hidup susah, beliau bernama Ny. Wajirah. Prasetyo (2008) mengungkapkan bahwa Ny. Wajirah adalah seorang perempuan yang menjanda sejak tahun 2002. Diceritakan bahwa dahulu saat beliau sudah aktif membantu bibinya berjualan wedang cengkeh dan wedang jahe dengan gula batu. Berlokasi di kompleks Makam Raja-raja Imogiri.

Setelah beliau dewasa dan menikah pada tahun 1967, beliau dan suami sempat mengadu peruntungan nasib di Jakarta. Sembilan tahun kemudian mereka pulang lagi ke Imogiri dan menggeluti kesibukan sehari-hari sebagai penjual minuman di tempat semula. Sekitar tahun 1989 dagangannya ditambah nasi pecel kembang turi.

Ketika terjadi gempa bumi 27 Mei 2006 silam, rumah tinggal Ny. Wajirah rusak berat, hampir roboh, sehingga harus mengungsi di rumah darurat. Dengan kondisi rumah yang belum benar-benar pulih, beliau tetap melanjutkan berjualan wedang dan pecel.

Seiring berjalannya waktu, beliau menambah beberapa bahan rempah ke

dalam minumannya. Awalnya orang meragukan kesegaran minuman tanpa nama tersebut, tetapi ketika mencoba malah ketagihan. Di antara para pelanggan di warung Ny. Wajirah adalah wartawan yang sedang meliput situasi pascagempa bumi.

Wartawan yang menikmati minuman tersebut lantas menyebut minumannya dengan sebutan minuman sampah. Dari para wartawan tersebutlah nama wedang *uwuh* didapatkan. Awalnya Ny. Wajirah keberatan, tetapi setelah dijelaskan bahwa sampah yang dimaksud merupakan gambaran dari bentuk rempah yang mengapung digelas maka terkenallah minuman itu sampai saat ini dengan sebutan minuman sampah atau dalam bahasa Jawa adalah wedang *uwuh*.

#### 4. Komposisi Wedang *Uwuh*

Fakta bahwa wedang *uwuh* sangat berkhasiat dan menyehatkan tubuh tidak akan lepas dari apa saja jenis bahan yang digunakan. Secara umum wedang *uwuh* terdiri dari beberapa bahan rempah yaitu:

- a. Jahe (*Zingiber officinate*)
- b. Kayu Secang (*Caesalpinia sappan*)
- c. Cengkeh (*Syzygium aromaticum* atau *Eugenia aromaticum*)
- d. Kayu manis (*Cinnamomum zeylanicum*)
- e. Daun Pala (*Myristica fragrans*)
- f. Sereh (*Cymbopogon citratus*)
- g. Gula Batu

#### METODE PENELITIAN

##### 1. Jenis Data

Menurut Yasin dkk. (2016) dalam Suryaningsum (2017), sumber data terbagi menjadi dua yaitu primer yang berarti pengambilan data secara langsung dari sumbernya sebagai objek penelitian dan sekunder yang berarti data yang diperoleh secara tidak langsung dari data yang telah diperoleh sebelumnya. Sejalan dengan hal tersebut, Chamidah (2016) juga mengungkapkan bahwa data primer

merupakan data yang didapatkan dari sumber pertama yaitu responden melalui kuesioner. Sedangkan data sekunder merupakan data yang didapatkan dari pustaka atau arsip yang berkaitan dengan penelitian.

Dalam penelitian ini, jenis data yang digunakan adalah data primer dengan mengumpulkan data secara langsung dari sumber pertama melalui teknik observasi.

## 2. Metode Pengumpulan Data

Observasi adalah sebuah teknik pengumpulan data untuk mengukur sikap dari responden melalui wawancara dan angket. Selain bentuk wawancara dan angket, teknik observasi juga dapat digunakan untuk merekam fenomena, situasi atau kondisi yang sedang terjadi.

Teknik observasi digunakan sebagai metode pengumpulan data dalam penelitian yang bertujuan untuk mempelajari perilaku manusia, proses kerja, gejala-gejala alam dan dilakukan pada responden yang berjumlah tidak terlalu besar.

Observasi penelitian ini dilakukan dalam kurun waktu 3 bulan, yaitu bulan Maret, April dan Mei dengan mendatangi kediaman ibu Sujinah selaku pemilik rumah usaha wedang *uwuh* dengan merek "Yu Biyah". Kemudian dilakukan sesi wawancara untuk mengetahui berbagai informasi mengenai usaha wedang *uwuh* yang sudah berjalan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### 1. Usaha Wedang *Uwuh* Dusun Kerten

Penelitian ini dilaksanakan di Dusun Kerten, Imogiri, Bantul. Rumah usaha wedang *uwuh* yang dituju ialah kediaman ibu Sujinah, RT 05, Dusun Kerten, Imogiri, Bantul. Usaha wedang *uwuh* "Yu Biyah" berdiri sejak tahun 2008. Didirikan oleh seorang ibu rumah tangga dengan memperkerjakan sebanyak 2 karyawan.

Dusun Kerten masih termasuk dusun yang asri dan memiliki lingkungan yang terjaga. Hal tersebut disebabkan masih terjaganya kegiatan gotong royong masyarakat. Pepohonan yang tumbuh di pekarangan masyarakat Dusun

Kerten kebanyakan merupakan bahan baku yang cocok untuk dibuat ramuan wedang *uwuh*. Sementara wedang *uwuh* sendiri merupakan Warisan Budaya bukan benda yang lahir di Imogiri.

## 2. Permasalahan Yang Dihadapi

### a. Peningkatan Kualitas Produksi

Wedang *uwuh* terdaftar sebagai salah satu warisan budaya bukan benda pada tahun 2017. Terdaftarinya minuman tradisional ini membuat wedang *uwuh* semakin populer di Indonesia. Kepopuleran yang dimiliki wedang *uwuh* harus sejalan dengan kualitas yang ada.

Selama perjalanan usaha wedang *uwuh* hingga saat ini, masih ada kendala dalam hal kualitas wedang *uwuh* pada aspek produksi. Konsumen wedang *uwuh* masih mengeluhkan adanya beberapa bahan yang menjamur atau rusak dalam kemasan saset yang beredar di pasaran. Salah satu bahan atau rempah yang menjaur dan sering ditemui adalah jahe. Jahe merupakan bahan pokok dari pembuatan wedang *uwuh*. Cita rasa hangat wedang *uwuh* saat diminum merupakan hasil dari jahe yang tercampur dengan seduhan air panas. Jika jahe dalam kemasan wedang *uwuh* rusak, maka rusak pula keseluruhan dari cita rasa seduhan wedang *uwuh* tersebut. Hal tersebut sejalan dengan Suryaningsum (2018) yang menyatakan bahwa wedang *uwuh* umumnya hanya dapat bertahan di pasaran selama 2 minggu. Atas dasar tersebut alangkah lebih baik jika membuat sendiri atau lebih teliti saat melakukan pembelian.

Demi menunjang kualitas wedang *uwuh* dan eksistensinya tanpa merepotkan konsumen penikmat wedang *uwuh*, peneliti mengadakan pendampingan untuk meningkatkan kualitas produksi dengan cara:

- 1) Melakukan pemilahan bahan baku berkualitas.
- 2) Memilah dan menambah waktu

dalam hal penjemuran bahan baku agar lebih tahan lama.

- 3) Melakukan penelitian/riset dalam menentukan tanggal kadaluarsa agar wedang *uwuh* yang telah berjamur atau rusak dapat ditarik dari pasar.
- 4) Membuat alternatif ide baru untuk menunjang kualitas wedang *uwuh* berupa wedang *uwuh* seduh berbentuk serbuk.

#### **b. Pemasaran**

Salah satu hal yang mendasari laku atau tidaknya sebuah kuliner tradisional adalah *branding* atau sebuah usaha yang bertujuan untuk meningkatkan merek jual dalam kegiatan pemasaran. Usaha wedang *uwuh* “Yu Biah” telah melaksanakan kegiatan *branding* dengan baik. Usaha ini telah memiliki merek jual wedang *uwuh* lengkap dengan informasi tempat usaha serta komposisinya. Namun untuk menunjang pemasaran yang lebih baik masih banyak hal lain yang dapat dilakukan. Diketahui di Imogiri sendiri, telah banyak pesaing wedang *uwuh* dengan berbagai merek jual. Untuk mengunggulkan diri dari persaingan yang ketat, para pelaku usaha dituntut untuk lebih kreatif dalam memikirkan cara pemasaran minuman berkhasiat ini.

Dalam penelitian ini, peneliti melakukan pendampingan peningkatan kreatifitas untuk pemasaran wedang *uwuh* antara lain:

- 1) Melakukan kegiatan rutin publikasi ilmiah dengan mengangkat nilai atau perkembangan wedang *uwuh* “Yu Biah” serta perbedaan yang menonjol merek ini dengan merek wedang *uwuh* lainnya.
- 2) Memperbaiki kemasan wedang *uwuh* dari kemasan biasa ke kemasan yang lebih menarik setara dengan kuliner tradisional lainnya yang telah populer di Yogyakarta.

#### **KESIMPULAN**

Melihat banyaknya usaha wedang *uwuh* dalam berbagai merek yang saat ini dapat dengan mudah dijumpai di pasar tradisional maupun toko oleh-oleh khas Yogyakarta, menjadikan wedang *uwuh* harus memiliki kualitas yang baik untuk menunjang kesejajarannya dengan kuliner khas Yogyakarta lainnya.

Melirik wedang *uwuh* yang telah terdaftar sebagai warisan budaya bukan benda khas Imogiri Yogyakarta, maka semakin berat persaingan kualitas minuman berkhasiat ini sebagai minuman yang telah memiliki “nama”.

Hasil dari penelitian yang telah dilakukan untuk menunjang alasan tersebut diatas, maka kualitas produksi wedang *uwuh* dapat ditingkatkan dengan memperbaiki sistem penjemuran dan memaksimalkan pemilihan bahan bakusertapemberiantanggalkadaluarsa. Selain itu, ide pembuatan alternatif bentuk baru wedang *uwuh* juga membantu dalam hal perbaikan produksi. Diketahui bahwa wedang *uwuh* dalam kemasan saset biasa hanya mampu bertahan selama 2 minggu, namun dalam kemasan baru berbentuk serbuk, wedang *uwuh* tersebut mampu bertahan hingga 1 tahun lamanya. Selanjutnya untuk perbaikan sistem pemasaran dapat pula dilakukan dengan memperbaiki cara pengemasan dengan kreatifitas yang menarik. Hal tersebut terbukti menunjang penjualan minuman berkhasiat khas Yogyakarta. Diketahui setelah melakukan kegiatan rutin publikasi yang secara tidak langsung dapat dikatakan promosi, ada kenaikan penjualan wedang *uwuh* yang semakin hari semakin meningkat. Perbaikan kemasan yang juga dilakukan untuk menunjang hal tersebut. Meningkatnya penjualan minuman tersebut juga beriringan dengan peningkatan ekonomi masyarakat Dusun Kerten yang secara tidak langsung kegiatan ini juga akan membantu pemerintah dalam melestarikan salah satu warisan budaya bukan benda yang ada saat ini.

### DAFTAR PUSTAKA

- Astuti, dan Imas Nur. (2017). *Komposisi dan Sejarah Wedang Uwuh*. <http://imasnurastuti27.blogspot.com/2017/04/wedang-uwuh-warisan-kuliner-sang-raja.html>. Diakses pada 20 Juni 2018, pukul 09:00 wib.
- Chamidah, Nur. Maria Magdalena M. Edward Gagah. (2016). *Factors- Factors Affecting the Perdormance of Employees Kodim 0714 Salatiga*. Journal of Management, Volume 2 No.2 Maret 2016
- Hartati, Anies S. (2018). *Wedang Uwuh, Warisan Budaya Takbenda Sebagai Alternativ Oleh-Oleh Khas Yogyakarta*. Artikel Publikasi. <http://www.lintasmedika.com/2018/06/wedang-uwuh-warisan-tak-benda-sebagai-alternativ-oleh-oleh-khas-yogyakarta/>. Diakses pada 21 Juni 2018.
- Prasetyo, dan Heru B. (2008). *Sejarah Wedang Uwuh*. <https://heruprass.wordpress.com/2008/07/25/wedang-uwuh-berkhasiat-asal-imogiri/>. Diakses pada 20 Juni 2018.
- Suryaningsum, Sri. Effendy, Moch Irhas. Gusaptono, Raden Hendry. (2017). *Revitalisasi Koperasi Simpan Pinjam Rukun Makmur di Kulon Progo*. Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pemerintah Privinsi DIY Vol. 9 No. 1
- Suryaningsum, Sri. Effendy, Moch Irhas. Gusaptono, Raden Hendry. Sultan. (2014a). *Penguatan Ekonomi Kebudayaan DIY Berbasis Anggaran Keuangan Danais*. Prosiding Semnas FE UPNVY.
- Suryaningsum, Sri. (2018). *Jamu Enak Khas Yogyakarta*. Artikel Publikasi. <http://www.lintasmedika.com/2018/06/wedang-uwuh-jamu-enak-khas-yogyakarta/>. Diakses pada 21 Juni 2018.