



# *Urip-Urup Klemang* **Ngargogondo**

Kehidupan dan Penghidupan melalui Pertanian Ketela

**Pemajuan Kebudayaan Desa Ngargogondo**  
Kecamatan Borobudur, Kabupaten Magelang  
Provinsi Jawa Tengah



# **Urip-Urup Klemang Ngargogondo**

Kehidupan dan Penghidupan melalui Pertanian Ketela

## ***Sambutan Direktur Pengembangan dan Pemanfaatan Kebudayaan***

Sebagaimana disebutkan dalam pasal 1 Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 5 Tahun 2017 tentang Pemajuan Kebudayaan, bahwa pemajuan kebudayaan adalah upaya meningkatkan ketahanan budaya dan kontribusi budaya Indonesia di tengah peradaban dunia melalui langkah perlindungan, pengembangan, pemanfaatan, dan pembinaan kebudayaan, maka dengan itu pemajuan kebudayaan berorientasi ke dalam dan ke luar. Orientasi ke dalam berarti menghidupkan, mempertahankan dan semakin menguatkan basis-basis kebudayaan bangsa hingga tataran paling dasar, yaitu desa, yang kaya dengan keragaman alam dan budayanya masing-masing, dalam nuansa saling menghargai dan harmoni yang selalu dilestarikan oleh subjek atau pelaku budayanya. Desa-desa inilah yang sejatinya merupakan akar budaya bangsa, yang menjadikan Indonesia sebagai negara adidaya budaya. Hal itu selaras dengan orientasi ke luar yang berarti memberikan kontribusi budaya yang positif pada dunia dengan ikut mewarnai kehidupan agar menjadi lebih baik sebagai manifestasi dari nilai-nilai kemanusiaan universal, nilai-nilai yang berasal dari desa.

Dalam konteks Kawasan Cagar Budaya Nasional Borobudur yang juga merupakan Warisan Budaya Dunia, selain nilai-nilai luhur tentang proses pencapaian kebajikan dalam kehidupan yang terpahat dalam relief candi, kontribusi positif budaya Indonesia di tengah peradaban dunia juga berbasis pada lokalitas budaya desa yang berasal dari falsafah *memayu*

*hayuning bawana*. Falsafah ini menjadi prinsip atau pegangan hidup masyarakat di desa agar dalam menjalani kehidupannya di dunia “selalu berusaha dengan dilandasi kesadaran hati untuk berkontribusi melestarikan keindahan alam semesta demi kesejahteraan semua makhluk.” Falsafah yang mengajarkan kepada manusia tentang tujuan hidup hakiki di dunia yaitu selalu menebar kebaikan, di mana pun dia tinggal atau di mana pun dia berada. Nilai-nilai yang terkait dengan prinsip kehidupan tersebut bila mulai kini semakin dikuatkan ekosistem kebudayaannya melalui proses pembelajaran dan bekerja melalui praktek nyata, walaupun dilaksanakan di tingkat desa, maka harapan tentang masa depan kehidupan yang berkelanjutan secara bertahap tapi pasti akan dapat terwujud secara nyata karena digerakkan oleh kesadaran, rasa memiliki dan kepedulian hati untuk selalu berbuat kebaikan. Dunia akan menjadi lebih baik bila ada langkah-langkah kecil dari desa untuk memulainya. *Act locally think globally*. Apalagi Upaya pemajuan kebudayaan desa tersebut dimulai dari Kawasan Cagar Budaya Nasional Borobudur yang juga merupakan Warisan Budaya Dunia.

Dengan dibutuhkannya penguatan orientasi ke dalam inilah, maka upaya pemajuan kebudayaan yang berproses dimulai dari 20 desa di Kecamatan Borobudur menjadi sangat penting. Karena, hal itu akan menjadi benteng ketahanan budaya lokal, budaya di mana masyarakat di Kawasan Borobudur lahir, dibesarkan, hidup, berkontribusi hingga akhirnya kembali ke sisi Sang Maha Pencipta. Dengan adanya ketahanan budaya lokal desa yang semakin baik, maka lingkungan masyarakat tidak akan mudah goyah kala diterpa masalah, baik di tingkat personal terlebih lagi

komunal. Kekokohan nilai budaya lokal akan memperteguh jati diri pribadi dan bangsa, hingga sanggup menghadapi beragam kondisi dan tantangan yang datang dalam kehidupan berbangsa dan bernegara. Seperti yang telah dibuktikan oleh masyarakat yang telah mampu bergotong-royong untuk bertahan dari serangan covid-19 melalui jalan kebudayaan desa. Jalan kebudayaan desa inilah yang sebaiknya terus digali, diungkap, didokumentasikan dan dikemas untuk meningkatkan nilai-nilainya serta menguatkan ekosistem kebudayaannya sehingga dapat dijadikan modal spiritual dan material yang baik dalam rangka pembangunan desa berkelanjutan. Desa berkelanjutan yaitu desa yang tidak hanya mampu mencukupi kebutuhan hidup generasi sekarang, namun juga desa yang dapat menciptakan kualitas lingkungan di masa depan yang lebih baik agar generasi penerus juga dapat memenuhi kehidupannya kelak. Dan untuk meningkatkan ketahanan budaya tersebut, keterlibatan generasi muda di setiap desa, khususnya dalam konteks ini di Kawasan Borobudur, sangat dinantikan dan penting. Dalam pembangunan jangka panjang ke depan yang menjadikan kebudayaan sebagai spirit dan haluannya, sebagaimana dicita-citakan dalam Undang-Undang Pemajuan Kebudayaan itu, subjek utama ada di tangan masyarakat desa, khususnya generasi muda.

Apa yang telah terkemas di dalam buku ini adalah awal dari cerita dinamika pendampingan program Pemajuan Kebudayaan Desa yang difasilitasi oleh Direktorat Pengembangan dan Pemanfaatan Kebudayaan tentang **pergerakan masyarakat dari Desa Ngargogondo, Kecamatan Borobudur dalam upaya pemajuan ekosistem kebudayaan ketela**. Walaupun baru awal, namun buku ini merupakan salah

satu wujud kongkrit dari amanah Undang-Undang Pemajuan Kebudayaan yaitu adanya publikasi kekayaan budaya desa sebagai langkah Pelindungan Kebudayaan, diseminasi dalam langkah Pengembangan Kebudayaan serta peningkatan nilai budaya dalam upaya penguatan karakter generasi penerus bangsa dan ketahanan budaya bangsa dalam langkah Pemanfaatan Kebudayaan. Namun demikian, masyarakat desa yang terdiri dari Daya Desa dan Daya Warga yang telah berhasil menggerakkan dan meningkatkan nilai budaya dari berbagai potensi sumber daya desa tersebut masih harus terus disemangati, digerakkan dan dimajukan, terutama oleh generasi muda di desa tersebut dengan dukungan penuh dari Pemerintah Desa Ngargogondo, Pemerintah Daerah maupun Lembaga Pemerintah atau Kementerian lain, serta pihak lain yang peduli agar kokokohan, keteguhan dan ketahanan nilai-nilai budaya lokal desa yang hidup dan dapat menghidupi masyarakatnya itu dapat semakin mewujud, budaya desanya semakin maju dan efektif sebagai modal pencapaian tujuan SDG's Desa, memperkuat jati diri bangsa serta memberikan kontribusi positif pada dunia.

Jakarta, Desember 2023  
Salam Budaya!



**Iriani Dewi Wanti, S.S., M.SP.**

Direktur Pengembangan  
dan Pemanfaatan Kebudayaan

## ***Secarik Pengantar dari Perkumpulan Eksotika Desa Lestari***

Publikasi, sebagaimana termaktub dalam Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 5 Tahun 2017 tentang Pemajuan Kebudayaan, merupakan salah satu langkah dari upaya perlindungan terhadap objek pemajuan kebudayaan (OPK) setelah melalui tahapan inventarisasi atau temu kenali, pengamanan, pemeliharaan, dan penyelamatan. Pelindungan sendiri merupakan langkah awal dari empat langkah upaya pemajuan kebudayaan, yakni pelindungan, pengembangan, pemanfaatan dan pembinaan. Senyampang dengan hal itu, terkait upaya pengembangan dan pemanfaatan kebudayaan desa, di mana telah dilakukan pendampingan selama kurang lebih tiga tahun di Kecamatan Borobudur, tentu merupakan suatu keniscayaan jika kemudian publikasi dalam langkah pelindungan kebudayaan dan penyebarluasan cerita dalam langkah pengembangan terkait hasil dari proses kegiatan pendampingan tersebut dilakukan. Terlebih, dari upaya pemajuan kebudayaan pada 20 desa di Kawasan Cagar Budaya Nasional tersebut, telah terkumpul berbagai catatan proses pembelajaran berbasis praktik dan hasil dokumentasi visual yang menarik untuk ditindaklanjuti.

Berbagai catatan yang dikumpulkan, ditulis ulang dan didokumentasikan oleh masyarakat secara partisipatif tersebut menyimpan data OPK desanya sekaligus memotret ekosistem kebudayaan yang diunggulkan versi masyarakat sendiri, termasuk potensi kekayaan alam; subjek-subjek penting sebagai pelaku budaya

yang terlibat dalam gerakan; nilai-nilai kearifan dan kebijaksanaan yang diwarisi dari leluhur mereka, maupun beragam tantangan dan solusi kultural yang ditempuh selama program berjalan. Melalui catatan-catatan itu, terungkap data-data penting terkait upaya pemajuan kebudayaan desanya. Semua tulisan yang memuat kisah dan data-data tersebut sedianya telah dikumpulkan dan disusun dalam bentuk buku, walaupun masih cukup sederhana dan tentunya masih perlu diperbaiki, dilengkapi dan dimutakhirkan.

Melimpahnya data yang terkumpul dalam buku ini menjadi bukti bahwa kawasan Borobudur tak hanya dianugerahi keindahan alam, melainkan juga kekayaan cagar budaya, OPK desa yang ada di sekitarnya serta keramahan masyarakatnya. Semua itu adalah kekayaan yang harus terus dipertahankan dan diwariskan, apalagi semuanya itu berada di kawasan *world heritage* Borobudur. Oleh karena itu, publikasi OPK desa dan cerita proses pergerakan pemajuan kebudayaan desa dalam bentuk buku tersebut menjadi suatu keniscayaan. Hal itu sangat penting dilakukan mengingat buku tersebut nantinya bukan hanya menjadi media penyimpanan dan pelindungan pengetahuan, kearifan dan kekayaan kebudayaan masyarakat setempat, melainkan juga sebagai sarana transmisi semua hal, baik di kalangan internal masyarakat maupun lintas desa, suku, agama dan kebudayaan. Terlebih, buku yang dipublikasikan dan disebarluaskan ini juga akan menjadi alat penyebaran informasi, media komunikasi, pemantik kolaborasi, serta transmisi pengetahuan dan kearifan budaya desa lintas generasi. Ketika para sesepuh di kawasan Borobudur telah dipanggil pulang ke sisi Sang Maha Pencipta, buku inilah yang akan

menjadi pitutur, mentransmisikan pengetahuan leluhur kepada generasi selanjutnya. Publikasi buku-buku ini menjadi salah satu manifestasi dari upaya perlindungan, pengembangan, pemanfaatan, dan pembinaan terhadap OPK sebagaimana termaktub dalam undang-undang.

*Buku-buku yang mewadahi berbagai data OPK desa, proses pergerakan pemberdayaan masyarakat dan cerita pengembangan serta pemanfaatan kekayaan budaya desa ini akan diserahkan menjadi milik masyarakat di desa sebagai tanggungjawab moral karena isinya adalah mengenai diri mereka. Masyarakat pun terlibat aktif dalam penyusunannya karena merekalah sejatinya subjek dan pemilik kebudayaannya. Buku ini menjadi penting karena jangan sampai mengulangi pengalaman pahit masyarakat desa yang selama ini merasa hanya menjadi objek dan jarang sekali mendapatkan hasil berupa buku atau media lain dari pengambilan data yang dilakukan oleh begitu banyak pihak dari luar desa yang ternyata hanya mementingkan dirinya sendiri. Bisa dibayangkan, dengan membaca bersama buku berisi foto-foto wajah berbagai lapisan masyarakat, akan ada banyak kegembiraan, pemahaman, kesadaran, harapan dan semangat yang tumbuh, meningkatnya kebanggaan akan jati diri, menguatnya ketahanan budaya dan terdorongnya kemauan untuk mengasah kemampuan demi memajukan kebudayaan desa dalam rangka pembangunan desa berkelanjutan dan berkontribusi kepada dunia.*

Selain itu, buku inilah yang sedianya akan menjadi modal masyarakat di Kawasan Borobudur dalam upaya pemajuan kebudayaan desa yang telah dirintis sejauh ini. Berbekal buku tersebut, masyarakat akan dapat memproyeksikan langkah ke depan dalam

upaya penyusunan rencana pengembangan dan pemanfaatan kebudayaan demi kehidupan desa yang berkelanjutan, sehingga masyarakatnya semakin sejahtera baik secara ekonomi, ekologi maupun sosial-budaya. Melalui buku ini, dan 19 buku desa lainnya, para pemilik kebudayaan di 20 desa akan lebih mudah mengasah kemampuan dan membuka peluang, terutama menghadapi perkembangan arus utama kehidupan pariwisata di kawasan Borobudur yang menjadi kawasan strategis pariwisata nasional. Buku ini akan mendorong penguatan karakter generasi penerus dan ketahanan budaya desa sehingga tidak mudah terpengaruh budaya luar yang cenderung merusak tatanan sosial dan lingkungan. Buku ini pun dapat menjadi referensi dalam menyusun rencana kerja pembangunan desa. Buku ini akan menjadi pegangan dalam melanjutkan program penguatan jati diri kebudayaan desa yang telah dirintis sejak tahun 2021, sehingga diharapkan dapat menjadi program yang berkelanjutan. Pada akhirnya, melalui program partisipatif yang menjadikan masyarakat sebagai subjek utama melalui proses pembelajaran kontekstual berbasis praktik, masyarakat di kawasan Borobudur akan semakin memahami nilai sumber daya desanya, lebih terampil, semakin mandiri dan dapat mewujudkan suatu perikehidupan dalam konteks pemajuan kebudayaan yang dihidupi dan menghidupi masyarakatnya.

Borobudur, Desember 2023  
Salam Budaya!

**M. Panji Kusumah**  
Ketua Perkumpulan  
Ekstotika Desa Lestari



**Pembina:**

Irini Dewi Wanti, S.S., M.SP.

**Pengarah:**

Syukur Asih Suprojo, S.S., M.A.P.

**Penanggung Jawab:**

M. Panji Kusumah

**Penulis:**

Tutik, Lilik Priyono,  
Hamdasshofyatun Ni'mah,  
Sayyidah Mawani,  
Leny Veronika

**Penyunting:**

Surya Wijaya,  
M. Panji Kusumah,  
Asep Saepudin Sudjatna,  
Rayza Trisna Wibawanti

**Tata Letak dan Desain:**

Arif Candra Prasetya

**Kontributor Foto:**

Tutik, Lilik Priyono, Adi Burrohman,  
Moh. Saiful Haq, Camelia Rhamdhani,  
Ayu Perwitosari,  
Hamdasshofyatun Ni'mah,  
Arif Hidayatullah,  
Dihqi Alif Setiyanto,  
Arif Candra Prasetya

**Instagram:**

@desabudaya.ngargogondo  
@eksotikaborobudur @eksotikadesa

**Website:** eksotikadesa.id

**Youtube:** Desa Budaya Ngargogondo Borobudur | Eksotika Desa

# Urip-Urup Klemang Ngargogondo

Kehidupan dan Penghidupan melalui Pertanian Ketela

Kecamatan Borobudur  
Kabupaten Magelang  
Provinsi Jawa Tengah

**Diterbitkan oleh:**

**Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi**

**Direktorat Jenderal Kebudayaan**

**Direktorat Pengembangan dan Pemanfaatan Kebudayaan**

**Tahun 2023**

Kompleks Kemendikbud

Gedung E Lantai 9

Jalan Jenderal Sudirman,

Senayan, Jakarta Pusat 10270

# DAFTAR ISI



01

**BAB 1**  
**Temu Kenali**



55

**BAB 2**  
**Pengembangan**



85

**BAB 3**  
**Pemanfaatan**

# BAB 1

## TEMU KENALI



*Njajah desa milang kori* dalam falsafah budaya Jawa artinya berkeliling desa untuk mencari ilmu yang bermanfaat bagi kehidupan. Falsafah inilah yang digunakan Daya Desa bersama Daya Warga untuk *menemukanali* sumber daya desa dengan cara menjelajahi desa dan menemui sumber daya manusia atau partisipan seperti pelaku budaya, kelompok perempuan, anak-anak, pemuda dan para tokoh masyarakat yang dapat bercerita tentang sumber daya desa yang mereka miliki.

Proses temu kenali akan dilakukan terus-menerus dan berulang kali, sehingga data akan selalu berkembang menjadi lebih lengkap dan lebih akurat. Oleh karena itu, data hasil temu kenali akan selalu dimutakhirkan setelah dilakukan verifikasi dan validasi bersama warga ataupun pelaku budayanya. Karena sering bertemu dan berkomunikasi inilah, tak ayal lagi, partisipan dari berbagai kelompok masyarakat tersebut akan tertarik untuk turut serta dalam upaya pemajuan kebudayaan di desanya karena telah mengetahui tujuan baiknya.



# TEMU KENALI

Pada tahun 2022, program Pemajuan Kebudayaan Desa telah melakukan berbagai upaya perlindungan terhadap kebudayaan berbasis kearifan lokal yang ada di masing-masing desa di sekitar Candi Borobudur, salah satunya di Desa Ngargogondo.

Selama dua (2) bulan pertama, Daya Desa dan Fasilitator melakukan proses temu kenali atau dalam istilah Jawa-nya *njajah deso milangkori* untuk mengenali desa tempat mereka. Melalui program tersebut, dilakukanlah beberapa kegiatan dalam bentuk *jagongan*, sarasehan, dan sowan kepada beberapa tokoh

masyarakat sekitar. Hal ini dilakukan untuk mengenali potensi desa secara mendalam melalui cerita yang beredar di masyarakat. Metode pengumpulan cerita ini dilakukan secara langsung karena masyarakat dianggap sebagai 'kunci' pemilik kebudayaan itu sendiri.



## ***Sowan***

*Sowan* adalah istilah dalam bahasa Jawa yang artinya mendatangi. Dalam hal ini dimaksudkan apabila Daya Desa dan Fasilitator berkunjung ke tempat beberapa tokoh setempat untuk memperkenalkan diri, meminta izin sekaligus memperoleh data melalui cerita yang disampaikan oleh tokoh yang didatangi.

## ***Jagongan***

*Jagongan* merupakan kegiatan tatap muka yang dilakukan oleh Daya Desa dan Fasilitator bersama beberapa warga. Konsep *jagongan* dilakukan sesantai mungkin layaknya seorang teman yang sedang berbincang dengan satu sama lain. Tujuannya sama, untuk memperoleh data sekaligus mendekatkan diri pada sesama.



## ***Rembug Warga***

Mirip seperti *jagongan*, kegiatan *rembug warga* dilakukan dengan mengumpulkan beberapa warga dalam satu tempat untuk melakukan diskusi dan memperoleh persetujuan yang sama dalam suatu topik diskusi. Hanya saja, *rembug warga* biasa dilakukan secara lebih formal.

## ***Dolanan Anak***

Istilah *dolanan* anak merujuk dengan metode yang dilakukan oleh Daya Desa dan Fasilitator untuk mendekatkan diri mereka pada anak-anak setempat dengan mengajak mereka bermain beberapa permainan tradisional. Metode ini merupakan jalur pintas untuk mengambil hati anak-anak agar mencintai permainan tradisional sebagai salah satu identitas budaya mereka.

Dalam keberlangsungan program tersebut, masyarakat selalu dilibatkan dalam setiap bentuk perumusan rencana, pengambilan keputusan, dan pelaksanaan hasil dari rencana.





Hal ini dilakukan karena selain sebagai pemilik kebudayaan, masyarakat juga merupakan subjek pengelola, pemelihara, maupun pelaku kebudayaan sampai di kehidupan mendatang. Dari hasil pembicaraan yang telah dilakukan bersama warga, hal berikutnya yang dilakukan adalah pencatatan, pemutakhiran, dan pendokumentasian objek kebudayaan. Tujuannya adalah menjaga keabsahan informasi kebudayaan yang memungkinkan adanya proses transfer ilmu yang dapat diakses khalayak umum dari generasi ke generasi. Seluruh

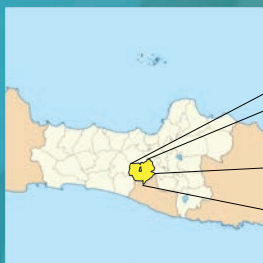
objek kebudayaan desa yang telah mereka catat dan dokumentasikan disebut cerita budaya.

Proses pemajuan kebudayaan Desa Ngargogondo digerakkan oleh Daya Desa (Pendamping Kebudayaan Desa) yang bernama Tutik. Daya Desa, setelah melakukan sosialisasi ke pemerintah desa, kemudian menggerakkan Daya Warga yang terdiri dari generasi muda dan warga lainnya untuk berproses menjalankan langkah-langkah pemajuan kebudayaan menggunakan metode experiential learning (pembelajaran berbasis praktik).

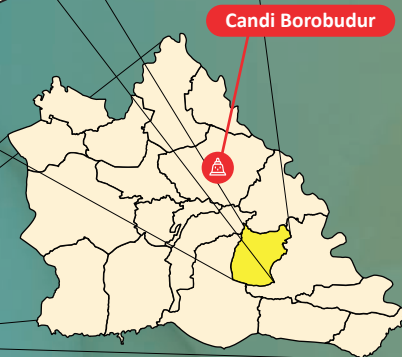
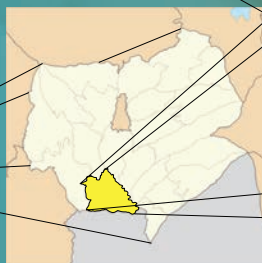
# Peta Desa Ngargogondo



▲ Peta Provinsi  
Jawa Tengah



▲ Peta Kabupaten  
Magelang



▲ Peta Kecamatan Borobudur

# Profil Desa Ngargogondo



**150,99 Ha**  
Total luas lahan



**228 - 242 mdpl**  
Rentang ketinggian



**2 km**  
dari Candi Borobudur

## Batas-batas Desa Ngargogondo

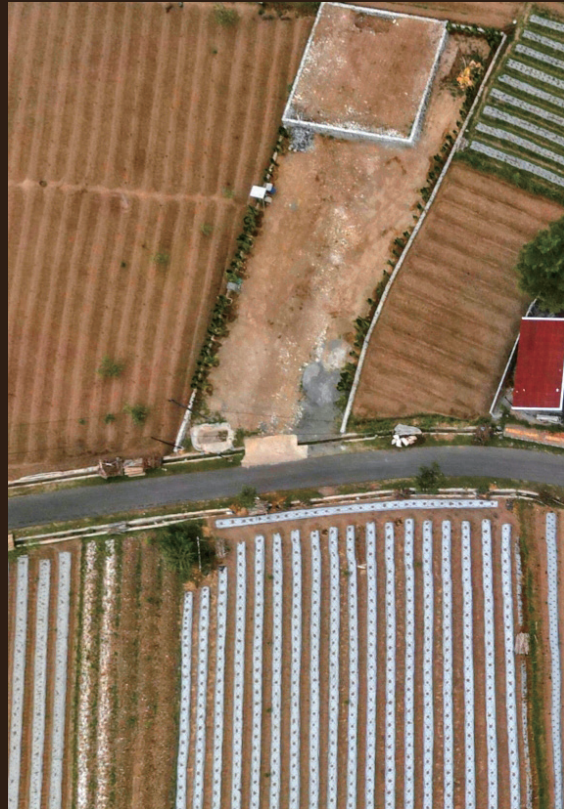
Utara : Wanurejo  
Selatan : Candirejo, Majaksingi  
Timur : Candirejo  
Barat : Majaksingi, Tuksongo

Ngargogondo merupakan salah satu desa yang berada di Kecamatan Borobudur, berjarak sekitar 2 kilometer ke arah selatan dari Candi Borobudur. Desa Ngargogondo sendiri memiliki luas wilayah 150,99 Ha, yang secara administratif dibagi menjadi 6 dusun, yaitu Dusun Malangan, Dusun Wagean, Dusun Kujon, Dusun Parakan, Dusun Kuncen, dan Dusun Ngargosari. Nama Ngargogondo berasal dari kata “argo” dan

“gondo” yang berarti gunung dan aroma. Desa ini terletak di lereng perbukitan Menoreh dengan kontur tanah basah dan perbukitan yang memang sesuai untuk bercocok tanam. Jika masuk ke wilayah desa ini, akan disuguhkan dengan pemandangan ladang-ladang milik warga di sepanjang jalan yang berdekatan langsung dengan pemukiman warga, sehingga cukup mudah untuk dijangkau.

# Profil Desa Ngargogondo

Letak Desa Ngargogondo memang tidak berada di dataran tinggi, namun sebagian dari wilayahnya memang masih berupa tanah hutan yang di dalamnya masih hidup berbagai pepohonan bahkan hewan liar, salah satunya adalah monyet. Letak tanah hutan ini berdekatan langsung dengan lahan perkebunan milik warga yang sebagian besar ditanami dengan palawija, rempah-rempah, dan buah-buahan. Tanaman yang ada di kebun milik warga memang jenis tanaman yang cukup mudah untuk ditanam, bahkan bisa tumbuh dengan sendirinya. Maka dari itu, kebanyakan dari masyarakat Desa Ngargogondo bermata pencaharian sebagai petani dengan menggunakan sistem pertanian tumpang sari, di mana dalam satu lahan ditanami jenis tumbuhan yang berbeda untuk menyesuaikan dengan kondisi alam Desa Ngargogondo.



Meski banyak tanaman yang dibudidayakan di desa ini, warga menyebut bahwa salah satu hasil pertanian unggulan Desa Ngargogondo adalah singkong, atau yang dikenal oleh warga dengan istilah klemang atau telo atau ketela. Ketela menjadi pertanian unggulan dari Desa



Ngargogondo karena sudah ada sejak generasi pertama penduduk desa ini, dan hingga saat ini, mayoritas masyarakat Ngargogondo masih petani ketela. Selain itu, masyarakat juga menyebut bahwa desa ini kaya akan olahan pangan

tradisional yang berbahan dasar ketela, karena sejak dulu tanaman ini memang dijadikan sebagai makanan pokok. Tidak hanya umbinya saja, namun juga batang dan tangkainya juga dimanfaatkan untuk kebutuhan lainnya.

# Budaya Bertani di Desa Ngargogondo

Pertanian menjadi salah satu cara bagi masyarakat dalam memanfaatkan sumber daya alam yang ada di sekitarnya yang akhirnya bermuara sebagai ladang penghasilan atau sumber nafkah.



Masyarakat Desa Ngargogondo mayoritas berprofesi sebagai petani dengan menggarap lahannya sendiri, meskipun beberapa petani masih menerima sistem buruh atau menggarap lahan orang lain. Lahan yang dimiliki oleh masyarakat mayoritas ditanami dengan *klemang* atau ketela. Ketela kemudian menjadi salah satu hasil tani yang mendominasi. Ketela ini biasanya dipanen dengan cara dijual dengan sistem tebas atau menjual secara borongan sejak ketela masih berada di dalam tanah. Jika ingin menggunakan untuk bahan konsumsi, masyarakat cukup *mbedhol* atau mencabut ketela sebanyak 1–2 pohon.

Mbah Saeroji [53] dan Mbah Siti Zumaroh [48] merupakan suami–istri yang berprofesi sebagai petani dari Dusun Malangan. Selain berprofesi sebagai petani, mereka juga memiliki toko kelontong yang menjual berbagai kebutuhan rumah tangga. Sebagian dari penghasilan toko kelontong digunakan sebagai sumber nafkah untuk kebutuhan sehari-hari karena hasil dari bercocok tanam tidak setiap hari dapat menghasilkan uang akibat dari masa panen yang hanya tertentu, di beberapa musim saja.



Meskipun tidak setiap hari menghasilkan uang, mereka berdua tetap memilih bertani karena ada lahan yang harus digarap dan sayang jika dibiarkan begitu saja. Bertani merupakan kegiatan yang sudah biasa mereka berdua lakukan sejak usia muda, bahkan sejak kecil karena sering diajak oleh orang tua ke ladang. Aktivitas bertani sudah menjadi aktivitas harian bagi mereka yang sulit untuk ditinggalkan.

Lahan yang dimiliki oleh Mbah Saeroji dan Mbah Siti Zumaroh banyak ditanami dengan ketela yang memiliki masa tanam hingga siap dipanen dalam jangka waktu 8–10 bulan. Sementara, tanaman tumpang sari lainnya adalah jagung, ubi, pepaya, dan kacang dengan durasi tanam hingga panen sekitar 3 bulan. Meskipun ketela memiliki durasi tanam ke panen lebih lama, namun komoditi tersebut tetap menjadi salah satu hasil bumi yang mayoritas karena masyarakat banyak memanfaatkan ketela untuk dikonsumsi dan diproduksi sendiri.

Dari kondisi yang seperti ini, Daya Desa dan Fasilitator banyak mendokumentasikan cerita tentang aktivitas pertanian, pembudidayaan, hingga pemanfaatan tanaman-tanaman pertanian menjadi olahan pangan.

Sejumlah lahan produktif yang ada di Desa Ngargogondo tak hanya dipenuhi oleh ketela saja, walau memang komoditi terbesar yang ada di desa ini merupakan pertanian ketela. Prospek ketersediaan lahan yang ada membuat sebagian warganya memutar otak dalam memanfaatkan lahan, seperti Pak Trimo yang berasal dari Dusun Wagean. Di lahan miliknya, ia menekuni usaha jamur tiram milik keluarganya yang diberi nama “Menoreh Jamur”. Usaha ini ia geluti dari tahun 2021 karena pertimbangannya dalam memilih jamur yang memiliki potensi panen setiap hari serta perawatannya yang dinilai sangat mudah.







Jamur tiram memiliki masa hidup (mulai disemai hingga mati) kurang lebih 6 bulan.

Budi daya jamur yang dilakukan oleh kelompok Menoreh Jamur menggunakan *baglog* yang didatangkan dari Temanggung. Saat ini, Menoreh Jamur memiliki sekitar 80.000 *baglog* dengan 40.000 *baglog* untuk jamur produktif dan sisanya pasif. Puluhan



ribu jamur tiram tersebut dibudidayakan di lahan berbentuk rumah dari bambu yang beralaskan tanah dengan luas 26 x 27 meter. Walaupun budi daya jamur tiram terlihat mudah, sebenarnya diperlukan beberapa teknik khusus untuk menjaga kelembaban lahan yang



menjadi penentu berhasil atau tidaknya perkembangan jamur. Ketika masuk masa panen, jamur yang tidak lolos sortir akan dijadikan bahan untuk membuat kaldu jamur dengan cara dikeringkan kurang lebih 3-5 hari, kemudian *diselep*. Oleh kelompok Menoreh Jamur, *baglog* yang

sudah tidak produktif biasanya diberikan secara gratis kepada warga yang ingin memanfaatkannya untuk beternak cacing, pembuatan pupuk (*lemi*) dengan cara mencampurkannya dengan pupuk kandang, serta untuk campuran batu bata.





Di tangan Mbak Nanik, salah seorang warga dari Dusun Wagean, jamur tiram diolah menjadi makanan yang memiliki nilai jual lebih.

Mbak Nanik membuat pepes jamur berbekal ketrampilan yang ia miliki dan resep yang diajarkan ibunya. Bahan-bahan yang dibutuhkan untuk membuat pepes jamur adalah jamur tiram, tahu putih, telur, daun kemangi, serta bumbu halus yang terdiri dari bawang putih, bawang merah, garam, merica, dan cabe rawit. Tahu putih digunakan sebagai campuran dalam adonan jamur agar menambah tekstur kenyal selain dari jamur. Telur ditambahkan agar adonan menjadi *kempel* atau menggumpal sehingga tidak *ambyar*. Kemangi ditambahkan dalam adonan sebagai *aromatic* atau penambah aroma dan rasa segar saat dimakan.

Dalam menjual pepes jamur buaatannya, Mbak Nanik mengandalkan sistem pesanan untuk acara maupun pemesanan pribadi dari beberapa kenalannya. Ia mengaku bahwa kondisi saat ini tidak memungkinkan untuk berjualan produknya sendiri karena terkendala tenaga dan waktu. Selain itu, setiap harinya ia juga harus memanen dan mengemas jamur tiram seorang diri. Harapannya, ia dapat segera memiliki tempat untuk menitipkan dagangannya, baik di pasar maupun tempat pedagang lain supaya pepes buaatannya dapat dikenal dan menjadi ladang penghasilan tambahan bagi keluarga kecilnya.



Bergeser ke Dusun Kujon, Pak Shodiq membagikan kisahnya sebagai tukang las yang tengah menekuni budi daya vanili sejak tahun 2020.

Tidak tanggung-tanggung keberanian yang dimiliki Pak Shodiq, sebab vanili merupakan salah satu tanaman yang memiliki masa panen sangat lama dari jarak tanam, yaitu sekitar 3 tahun. Bibit vanilinya dibeli dari Temanggung dengan harga per bibit Rp20.000. Ia membeli 160 bibit yang saat ini semuanya sudah tumbuh dan sedang menunggu masa perkawinan dan masa panen. Vanili ia tanam di sebuah bangunan yang terbuat dari rangka besi dan dilapisi plastik UV dan paranet untuk menjaga suhu tetap lembap, tidak terlalu panas dan tidak terlalu dingin. Media tanam yang digunakan adalah pupuk kandang dan sepet atau sabut kelapa.

Selain digunakan sebagai lahan bertani, beberapa masyarakat juga menggunakan kebunnya untuk membudidayakan tanaman hias.



Seperti yang dilakukan oleh Pak Aklis Wijaya, warga Dusun Wagean yang membudidayakan tanaman anggrek. Pada awal tahun 2020, ia secara otodidak belajar dan bereksperimen membudidayakan tanaman anggrek sebagai sarana investasi jangka panjang. Tanaman ini cocok dijadikan investasi karena harganya stabil cenderung naik setiap tahunnya. Dalam menanam anggreknya, ia menggunakan serabut kadaka dan arang. Kadaka didapatkan

dari hutan tropis sekitar Perbukitan Menoreh, sedangkan arang ia beli dari masyarakat sekitar. Saat ini, Pak Aklis memiliki sekitar 10.000–15.000 pcs anggrek yang bisa digunakan sebagai sarana edukasi. Dalam keluarganya, penerus budi daya anggrek ini adalah ibu dan adiknya. Melalui anggreknya, ia ingin membagikan pengetahuan tentang bagaimana caranya merawat tanaman agar tetap sehat melalui *branding* tanaman sehat yang dilakukannya.

Cerita tentang pembibitan tanaman hias juga dibagikan oleh Ibu Atoen Hanada, warga Dusun Kuncen.

Ibu Atoen memulai usaha pembibitan dan penjualan ini sejak tahun 2007, namun sebelumnya ia sudah aktif bercocok tanam sebagai bentuk kegemarannya. Tanaman yang dimiliki oleh Ibu Atoen adalah tanaman tanpa bunga atau tanaman yang memiliki nilai jual pada daunnya. Jenis tanaman

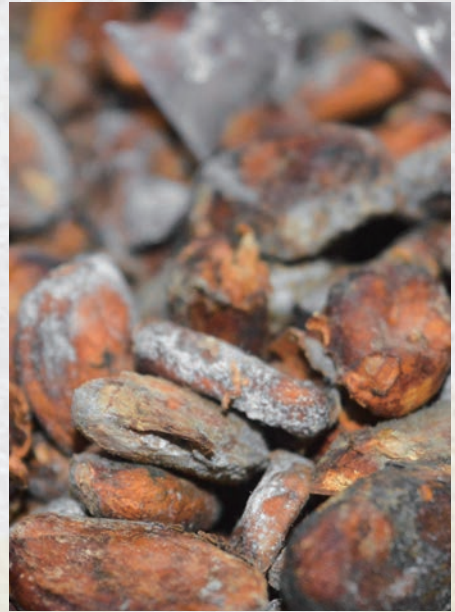
yang ia miliki antara lain Aglaonema yang berasal dari Bogor, Alokasia dari Kalimantan, dan Begonia dari Medan. Ia membeli indukan dari jenis tanaman tersebut yang kemudian ditangkar atau dibibitkan sendiri. Sebelum menjadi petani bunga dan mengetahui bahwa tanaman yang dipelihara laku di pasaran, ia hanya merawat dan membagi-bagikannya kepada tetangga apabila tanamannya telah berkembang biak lebih banyak. Tak disangka, tanaman-tanaman yang dirawat baik oleh Ibu Atoen kini mampu berbalik merawat keluarga Ibu Atoen.





Cerita tentang aktivitas bertani juga dibagikan oleh Mbak Arlina Listyaningsih, warga Dusun Parakan yang bertani kakao dan kopi.

Mbak Lina merupakan ibu rumah tangga yang juga seorang petani. Kakao yang dimilikinya merupakan kakao peninggalan neneknya sehingga sekarang ini Mbak Lina hanya tinggal memanen hasilnya setiap dua minggu sekali. Ciri-ciri kakao yang sudah bisa dipanen adalah kakao yang berwarna kuning, sehingga buah tersebut siap diproses menjadi olahan berikutnya. Bagian dari kakao yang digunakan adalah biji bagian dalamnya. Oleh karena itu, dalam pengolahannya, kakao harus dibuka kulitnya yang tebal terlebih dahulu, kemudian dikeluarkan bijinya



dan dikeringkan selama kurang lebih 5 hari. Kakao yang berkualitas bagus biasanya ditandai dengan adanya semut yang mengerubuti. Proses penjemuran dilakukan untuk mengeringkan kulit ari yang menyelimuti biji kakao. Kulit ari kakao memiliki rasa manis. Biasanya, anak-anak di sekitar rumah Mbak Lina suka memakannya yang secara tidak langsung membantu menipiskan kulit ari. Meskipun terkesan jorok, namun hal tersebut sangat membantu proses pengeringan biji coklat dan tidak mempengaruhi rasa dari biji coklat.

Selain itu, Mbak Lina juga membudidayakan tanaman kopi. Di halaman depan rumahnya terdapat sekitar 6 pohon kopi yang masih aktif berbuah.

Ia belajar teknik dan cara memproses biji kopi sampai menjadi kopi siap seduh dari ibunya. Pohon kopi hanya bisa dipanen satu tahun sekali, yaitu pada saat musim kemarau menuju musim hujan. Sementara itu, peralihan dari musim hujan menuju musim kemarau merupakan waktu di mana pohon kopi mulai berbunga. Biji kopi yang siap panen adalah biji kopi dengan kulit berwarna merah. Biasanya, biji kopi siap panen antara satu pohon dengan pohon lainnya tidak sama sehingga harus dikumpulkan terlebih dahulu agar bisa diproses secara bersamaan.

Proses yang harus dilalui dari buah matang sampai menjadi kopi sangat panjang. Pohon kopi memiliki hama atau musuh yaitu bajing atau tupai. Biasanya, tupai memakan buah kopi yang sudah matang di pohon. Akibatnya, hasil panen yang memang sudah memiliki kuantitas sedikit, semakin bertambah sedikit. Tupai sebenarnya tidak memakan biji kopi, namun hanya selaput yang menyelimuti biji kopi. Selaput pada biji kopi memang memiliki rasa yang manis sehingga digemari oleh tupai. Keuntungan lain dari tingkah tupai adalah biji kopi yang tidak dimakan akan dibuang jatuh ke tanah yang akhirnya tumbuh menjadi bibit-bibit pohon baru.





# Berbagai Kerajinan di Desa Ngargogondo



Kerajinan juga menjadi salah satu objek kebudayaan yang ditemui di Ngargogondo. Bapak Sarmidi, warga Dusun Wagean yang bermata pencaharian sebagai petani ternyata juga menekuni pembuatan *doran* pacul.

Keterampilan ini ia dapatkan secara turun-temurun, karena ayahnya juga menekuni keterampilan membuat *doran*. Bahan utama *doran* adalah batang pohon aren. Penggunaan batang pohon aren dipilih karena memiliki karakteristik kayu yang kuat dan tidak *benthet* atau pecah-pecah, serta tidak tajam di tangan. *Doran* dari pohon aren buatan Pak Sarmidi mampu bertahan selama kurang lebih 3–4 tahun. Harga untuk 1 buah *doran* berkisar Rp75.000.

Menurut Pak Sarmidi, harga tersebut sangat pas untuk para pembeli yang mayoritas adalah petani. Lama pembuatan *doran* adalah 7–8 jam, sehingga pemesan bisa memesan dalam waktu singkat. Dalam memasarkan *doran* buaatannya, Pak Sarmidi tidak menjualnya di pasar. Sebab, tanpa dibawa ke pasar pun, barangnya sudah habis dipesan dari rumah. Pemesan *doran* rata-rata adalah warga dari berbagai dusun. Ada juga yang memesan dari daerah Mete, Saji, Kalibawang, dan Sleman.





Ibu Sunipah dari Dusun Wagean adalah salah seorang pengrajin *dream catcher*. Ia telah menggeluti usaha ini sejak tahun 2014 dan memasarkan dagangan ini di lapaknya di daerah Wisata Candi Borobudur.

Dulu, ia biasa *kulakan* barang ini dari Yogyakarta. Namun, seiring berjalannya waktu, ia memberanikan diri untuk membuatnya sendiri. Dalam membuat kerajinan tangan ini, Bu Sunipah memberdayakan tetangga-tetangga sekitar rumahnya. Hal tersebut dilakukan untuk memenuhi pesanan dalam jumlah banyak yang selalu ia terima. Para tetangga dipersilakan membawa pulang bahan-bahan *dream catcher* untuk kemudian disetorkan kembali lain hari. Tak hanya itu, ia juga mempersilakan siapa saja untuk belajar membuat *dream catcher* secara langsung.

Lampu paralon adalah salah satu kerajinan tangan dari Dusun Wagean. Di tangan Pak Ahmad, paralon bekas bisa menjadi karya seni dengan nilai jual yang tinggi.

Usaha Pak Ahmad sudah berjalan selama 1 tahun. Awalnya, ia memulai usaha ini sebagai hobi. Namun, tak disangka, ia malah mendapat beberapa pesanan dari hasil kerajinan tangannya tersebut. Pembuatan lampu paralon ini dilakukan sebagai pekerjaan sampingan. Durasi pembuatannya paling cepat adalah dua jam dan paling lama tiga hari. Semua tutup lampu paralon bisa dipasang dan dilepas untuk memasukkan atau mengganti lampu apabila rusak. Harga yang dipatok sesuai dengan kerumitan motif yang dibuat. Motif simpel dibanderol dengan harga Rp70.000, sedangkan motif yang rumit dihargai paling mahal Rp150.000.





**Pak Sulaiman adalah tukang kayu dari Dusun Wagean sejak masih muda.**

Saat ini, ia sudah membuka usaha mebel di rumah selama 7 tahun sejak tahun 2015 sampai sekarang. Pak Sulaiman membuat produk seperti kusen, lemari, pintu, kursi, peralatan dapur, dan masih banyak lagi. Ia membuat produk-produk tersebut sesuai dengan pesanan pelanggan. Kayu yang digunakan juga mengikuti keinginan pelanggan, bisa menggunakan kayu jati ataupun jenis kayu lainnya. Saat ini, proses pembuatan produk dibantu oleh seorang karyawan. Hal tersebut dilakukan karena pesannya semakin banyak dan membuatnya cukup kewalahan jika dikerjakan sendiri. Pelanggan Pak Sulaiman mayoritas adalah warga Ngargogondo dan sekitarnya. Namun, Pak Sulaiman juga pernah melayani pesanan dari daerah Pakem, Turi, dan Sleman.

# Cerita tentang Peternak Desa Ngargogondo

Selain petani, banyak warga Desa Ngargogondo yang bermata pencaharian sebagai peternak. Pak Yuniarto yang lebih akrab dipanggil Mas Yuni adalah salah satu peternak kambing jawa dari Dusun Wagean.



Ia menekuni ternak kambing ini sejak tahun 2020. Kambing milik Mas Yuni banyak dibeli untuk acara *aqiqah-an* atau qurban pada hari raya Idul Adha. Mas Yuni hanya membeli kambing yang berjenis kelamin jantan untuk digemukkan. Penggemukan kambing ini memakan waktu kurang lebih selama 6 bulan untuk kemudian dijual lagi. Setiap hari, kambing miliknya diberi makan rumput hasil dari *ngarit* di ladang. Terkadang sebagai

selingan, kambing diberi makan ampas tahu yang dicampur dengan bekatul atau dedak. Kambing-kambing jawa dirawat oleh Mas Yuni di dalam kandang kayu yang terletak di belakang rumahnya. Perawatan yang ia lakukan adalah dengan melakukan pembersihan kandang secara rutin. Ia juga memanfaatkan kotoran kambingnya sebagai pupuk di ladang miliknya karena lebih subur untuk tanaman.



Pak Waluyo, atau yang sering disapa Pak Yoyok adalah seorang peternak jangkrik pertama di Dusun Malangan yang sampai saat ini menjadi inspirasi bagi lingkungan sekitarnya. Ia menekuni usahanya karena keresahan terhadap harga jangkrik sebagai pakan burung yang mahal. Menindak lanjuti permasalahan itu, akhirnya ia belajar dari seorang kawan yang ada di Kalitengah. Kini, ia sudah memiliki 12 kotak jangkrik.

Pak Yoyok memberikan *sentrat* dan ampas ketela untuk pakan jangkrik miliknya. Sesekali ia juga memberi makanan yang banyak mengandung air seperti sawi, semangka, dan pepaya sebagai media pengganti air minum. Sepengetahuannya, pakan serta minuman yang baik dan berdampak pada pertumbuhan jangkrik adalah batang pohon pepaya. Saat ini jangkrik yang dipanen Pak Yoyok dan 11 peternak lainnya sudah memiliki pembeli tetap.



# Olahan Pangan

Mayoritas masyarakat Ngargogondo adalah petani yang memiliki lahan pertanian sendiri dengan ketela sebagai komoditas terbesar yang ada di desa.



Sementara, tanaman tumpang sari lainnya merupakan tanaman musiman, seperti jagung dan cabai. Ketela sebagai salah satu hasil bumi yang diperjualbelikan juga dimanfaatkan oleh masyarakat Desa Ngargogondo sebagai olahan makanan, salah satunya adalah golongan olahan makanan tradisional. Tidak dapat dipungkiri bahwa olahan ketela semakin bervariasi mengikuti perubahan zaman di mana olahan tersebut disesuaikan dengan selera serta jenis makanan yang sedang digemari oleh masyarakat.



Olahan makanan tradisional dari ketela yang berkembang di masyarakat dilatarbelakangi oleh keadaan masyarakat yang pada zaman dahulu belum mampu untuk membeli beras sebagai makanan pokok. Saat itu, beras dinilai masih aji, yaitu memiliki nilai yang sangat berharga dan bisa dibilang memiliki nominal mahal sehingga masyarakat memanfaatkan

ketela sebagai salah satu makanan pokok. Kemampuan membuat olahan makanan dari ketela juga didapatkan secara turun-temurun dan lingkungan sekitar sehingga masyarakat Desa Ngargogondo tidak perlu melakukan pelatihan terlebih dahulu karena sudah mumpuni dalam pengolahan ketela.

Sebagai desa dengan mayoritas masyarakat bekerja sebagai petani ketela, maka tak heran jika dalam temu kenali, Daya Desa dan Fasilitator menemukan banyak olahan pangan berbahan ketela atau *klemang* atau *telo*.

Cerita tentang olahan pangan datang dari Mbah Paimah, warga Dusun Wagean yang bercerita tentang pengolahan bajingan.

Bajingan adalah olahan makanan yang berasal dari ketela. Makanan ini biasanya tidak diperjualbelikan dan hanya dibuat saat ingin dimakan saja. Mayoritas masyarakat Desa Ngargogondo bisa membuat bajingan. Bahan untuk membuatnya terbilang cukup simpel karena hanya membutuhkan ketela dan *badheg* (air nira kelapa). Ketela yang digunakan untuk membuat bajingan adalah ketela yang berumur 6–7 bulan dan didapatkan dari ladang. Dalam proses pembuatan bajingan, air nira kelapa direbus sampai mendidih, kemudian ketela dimasukkan sampai air menyusut dan meresap ke dalam ketela.





**Olahan pangan selanjutnya adalah geblek, yang dibuat oleh Mbah Mutilah dari Dusun Parakan.**

Ia tidak memiliki stok ataupun kios langganan untuk dititipi geblek buatannya. Ia hanya membuat geblek apabila ada pesanan saja. Ketela sebagai

bahan baku utama geblek diambil dari ladang sendiri. Namun, jika ada pesanan geblek dan belum memiliki ketela yang akan diolah, ia akan membeli di sekitar tempat tinggalnya. Alat dan bahan yang digunakan pun masih tergolong sangat sederhana. Unikny, di Desa Ngargogondo, geblek biasa dimakan dengan sambal kecap yang ditambahi irisan cabai.



## Gethuk cothot menjadi olahan ketela yang kerap dibuat oleh Mbah Jumini dari Dusun Wagean.

Ia adalah seorang petani yang setiap harinya bekerja di tegalan atau ladang untuk menggarap tanah dan tanaman yang sedang ditanam. Bahan untuk membuat gethuk cothot antara lain ketela, gula pasir, garam, serta minyak goreng. Bahan yang digunakan sangat sederhana sehingga mudah didapatkan serta terkesan *mayar* yang berarti tidak perlu merogoh kocek mahal. Meskipun

dibuat dari bahan seadanya dan cara pembuatan sederhana, makanan ini bisa dinikmati oleh semua kalangan. Sama seperti geblek, tidak ada pakem dalam membuat bentuk jadi gethuk cothot. Bagian terpenting adalah isian di dalamnya yang harus menggunakan gula pasir, seperti yang diungkapkan Mbah Jumini,



*“Jenenge gethuk cothot, yen dicokot mechotot, teko gulane”*

yang artinya, “namanya gethuk cothot, apabila digigit, gula yang ada di dalamnya akan keluar”.



Selain membuat gethuk cothot, Mbah Jumini juga membuat gethuk sambal yang terdiri dari gethuk dan sambal korek tempe.

Sambal tempe dipilih karena memiliki rasa gurih dan lembut, sehingga bisa mengimbangi rasa gethuk yang juga lembut dan agak manis. Sama seperti gethuk pada umumnya, Mbah Jumini menggunakan ketela sebagai bahan dalam membuat gethuk. Jenis ketela yang digunakan untuk membuat gethuk sambal adalah ketela jenderal. Dalam membuat sambal tempe, Mbah Jumini menyarankan agar menggunakan *tempe godhong* karena memiliki rasa lebih gurih akibat pengaruh dari daun sebagai pembungkus. Tidak ada pakem tertentu dalam memilih jenis tempe yang digunakan di gethuk sambal ini. Sebab, itu semua kembali lagi ke selera lidah setiap individu.

Di Ngargogondo, pengolahan ketela juga sudah berkembang hingga menjadi industri rumahan dalam bidang kuliner. Produk yang diproduksi oleh industri rumahan tersebut adalah slondok. Terdapat dua jenis slondok yang diproduksi, yaitu slondok krepus dan slondok gethuk. Slondok gethuk dulunya merupakan olahan ketela yang banyak dibuat oleh masyarakat Dusun Ngargosari. Seiring dengan berjalannya waktu, saat ini pembuat slondok gethuk hanya tersisa beberapa orang saja, termasuk Bapak Turmuzdi.





Bapak Turmuzdi merupakan salah satu dari sekian banyak produsen slonduk gethuk yang masih menjaga kualitas dan komposisi aslinya. Saat ini, sudah banyak slonduk gethuk yang dicampuri dengan komposisi lain seperti krepus, sehingga nilai keasliannya berkurang, dan efeknya adalah mudah melempem atau tidak lagi renyah. Kini, dengan sedikitnya angka produsen, gethuk slonduk, Bapak Turmuzdi berharap hal itu tidak mempengaruhi semangat para produsen yang tersisa.



Masih di dusun yang sama, Ngargosari, terdapat olahan pangan ketela slondok krepus yang dibuat oleh sepasang suami istri yang bernama Mbah Tariyah dan Mbah Sogol.

Mereka berdua juga berprofesi sebagai petani yang setiap hari pergi bertani di ladang. Ladang mereka juga ditanami ketela sehingga sudah ada stok bahan baku untuk membuat slondok krepus. Mbah Tariyah dan Mbah Sogol sudah hampir 25 tahun menggeluti pembuatan slondok krepus. Pelanggan slondok krepus Mbah Tariyah dan Mbah Sogol sudah cukup banyak, ada yang dari Yogyakarta dan daerah Magelang, bahkan dalam satu kali pemesanan bisa mencapai 100–250 kilogram.



Olahan pangan berbahan dasar ketela yang juga dijumpai di Desa Ngargogondo adalah rengginang *telo* yang dibuat oleh Mbah Sumidah dari Dusun Malangan.

Awalnya, banyak warga Dusun Malangan yang memproduksi makanan tradisional ini. Namun, saat ini, sekelompok masyarakat yang biasa membuat rengginang *telo* banyak yang menghentikan pembuatannya dikarenakan harga yang cukup murah, berbanding terbalik dengan proses pembuatan yang cukup lama. Mbah Sumidah merupakan salah satu warga yang selain menggarap lahan pertanian miliknya, juga masih membuat rengginang *telo*. Mbah Sumidah dengan jeli masih bisa menuturkan langkah-langkah membuat rengginang *telo*.

*Lemet moto kebo* adalah nama dari makanan ringan atau *snack* yang berasal dari ketela.

*Moto kebo* dalam Bahasa Indonesia berarti mata kerbau. Namun, makanan ini tidak dalam artian *moto kebo* yang sebenarnya, melainkan penggambaran, karena ada pisang di tengah *lemet*. *Lemet* sendiri adalah makanan yang berbahan dasar *klemang* atau ketela yang dipadukan dengan pisang, serta disajikan dengan kelapa parut. Mbak Nanik merupakan salah satu warga Dusun Wagean, yang bisa membuat *lemet moto kebo*.



Ia merupakan seorang ibu rumah tangga yang setiap hari bekerja di Menoreh Jamur. Ketrampilannya dalam membuat *lemet moto kebo* didapatkan dari ibunya. Ia tertarik dengan *lemet moto kebo* karena suka dengan makanan ringan ini. Selain itu, proses pembuatannya juga cukup mudah serta bahan-bahan bisa didapatkan dari hasil panen sendiri, sehingga tidak perlu mengeluarkan uang untuk membeli.

*Ndog Gludhug*, makanan yang terbuat dari *klemang* yang dibentuk bulat.

Teknik mengolah yang digunakan adalah kukus, tumbuk, dan goreng. *Ndog gludhug* cocok digunakan sebagai suguhan atau camilan karena bentuknya yang tidak terlalu besar dan tidak terlalu kecil. Masyarakat Desa Ngargogondo sangat *familiar* dengan makanan ini. Mayoritas ibu-ibu juga sudah mahir untuk membuat *ndog gludug* sehingga tidak perlu membeli di luar jika ingin mengonsumsi. Bisa dibilang, makanan ini merupakan makanan kerakyatan yang bisa diterima oleh semua lidah masyarakat Desa Ngargogondo.





*Awur-awur* adalah olahan ketela yang memiliki rasa manis gurih karena dipadukan dengan kelapa parut dan gula pasir.

*Awur-awur* pada zaman dahulu digunakan sebagai menu sarapan sebagai pengganti nasi. Pada dasarnya, yang digunakan menjadi pengganti nasi adalah ketela. Kemudian, masyarakat Desa Ngargogondo membuat ketela menjadi varian lain yaitu *awur-awur* agar terdapat rasa gurih kelapa dan tidak *saklek* atau kaku seperti rasa ketela rebus. *Awur-awur* tidak diperjualbelikan karena mayoritas masyarakat Desa Ngargogondo mampu membuat sendiri dari hasil panen ketela.



*Growol* adalah camilan manis yang terbuat dari ketela dan dipadukan dengan kelapa parut.

Biasanya, *growol* disebut juga dengan kokrok karena pembuatannya menggunakan teknologi tradisional yang disebut parut kokrok. *Growol* memiliki bentuk panjang-panjang dan sudah ada sejak lama. Hal ini dibuktikan dengan mayoritas ibu-ibu dari seluruh dusun yang ada di Desa Ngargogondo dengan rentang usia 30–70 tahun bisa membuat dan mengetahui bentuk, serta cara membuat *growol*. Masyarakat Desa Ngargogondo belajar membuat *growol* dari lingkungan mereka sendiri sehingga tidak diperlukan pelatihan keluar daerah atau desa untuk belajar olahan tradisional ini.

*Lenteng* adalah nama makanan yang berbahan baku *klemang* berbentuk pipih seperti krupuk.

Mbah Mutilah adalah warga Dusun Parakan yang bisa membuat *lenteng*. Biasanya, ia membuat *lenteng* jika ada pesanan, sehingga tidak memiliki stok di rumah. Meskipun sama seperti krupuk mentah, namun *lenteng* memiliki ketahanan kurang lebih 6 bulan. Setelah 6 bulan, *lenteng* akan berubah warna dan berbau, bahkan terkadang berjamur. Hal tersebut yang juga membuat Mbah Mutilah lebih memilih membuat saat ada pesanan saja. Meskipun bahan baku bisa dengan mudah didapatkan, namun ia tetap memilih membuat *lenteng* berdasarkan pesanan. Selain membuat *lenteng*, rutinitas Mbah Mutilah setiap hari adalah pergi ke ladang untuk bertani.





*Legendar* adalah krupuk nasi yang berbahan dasar *sego wadang*.

*Sego wadang* adalah nasi sisa yang masih layak dikonsumsi. Tujuan pembuatan *legendar* adalah untuk memanfaatkan nasi ke dalam bentuk lain yang lebih awet. Selain terbuat dari *sego wadang*, *legendar* juga dibuat dari *sego berkat*. Pada intinya, *legendar* dibuat dari nasi yang sudah tidak dimakan sebagai makanan berat.

Mbak Martini, warga Dusun Wagean, adalah salah satu pembuat *legendar*. Pekerjaan utamanya adalah bertani. Membuat *legendar* merupakan pekerjaan sampingannya yang bisa menjadi penghasilan tambahan. Ia belajar membuat *legendar* bukan dari pelatihan atau pembelajaran formal, melainkan turun-temurun dari ibunya.

*Legendar* Mbak Martini telah menjadi salah satu menu *snack* atau makanan ringan di Balkondes Ngargogondo yang biasa dihidangkan sebagai suguhan para tamu. Mbak Martini tetap konsisten membuat *legendar* karena ada rasa *eman* atau rasa sayang serta tidak rela jika nasi yang masih layak konsumsi terbuang sia-sia.



Selain ketela, jagung juga menjadi hasil pertanian yang cukup banyak dimanfaatkan oleh masyarakat Ngargogondo.

Hal ini terbukti dengan adanya olahan pangan berbahan jagung yang berhasil didokumentasikan oleh Daya Desa dan Fasilitator. Sebagai contoh, usaha Ibu Zubaidah, salah satu warga Dusun Parakan, yang memulai usaha keripik jagung sejak 2 tahun terakhir. Ibu Zubaidah adalah seorang ibu rumah tangga yang sesekali pergi ke ladang untuk menilik lahan yang sedang digarap. Ia cukup aktif dalam pergerakan bersama ibu-ibu PKK dan mulai aktif ikut kegiatan UMKM di Desa Ngargogondo sebagai bentuk pembelajaran dalam pengemasan, penjualan, serta promosi produk.



Di Dusun Ngargosari, masyarakat mampu mengubah jagung yang sudah tua menjadi sebuah makanan yang sangat lezat.



Makanan ini merupakan menu rahasia karena hanya diketahui oleh warga dusun tersebut. Sangat unik karena 5 dusun lainnya yang ada di Desa Ngargogondo tidak mengetahui apa nama olahan ini dan belum pernah memakannya. Makanan ini hanya diketahui oleh warga Dusun Ngargosari. Loncom adalah nama dari olahan jagung yang dimaksud. Rasanya gurih asin karena dimasak dengan bumbu sayur lodeh yang kuahnya kental, sehingga hampir mirip dengan bubur jagung. Loncom berisi jagung yang sudah tua, sayuran hijau, dan bumbu halus seperti bawang merah, bawang putih, garam, dan cabai. Loncom bisa dimakan tanpa nasi karena sudah mengandung jagung sebagai karbohidrat pengganti beras.





Ibu Atin Ismiyatin adalah salah satu warga Dusun Ngargosari yang bisa membuat loncom. Sehari-harinya, Bu Atin pergi ke ladang untuk bertani. Ia belajar membuat loncom dari ibu dan ibu mertuanya, sehingga keterampilan membuat sayur loncom yang ia kuasai merupakan keterampilan secara turun-temurun. Kebanyakan masyarakat

Dusun Ngargosari yang mengetahui dan masih suka mengonsumsi makanan ini adalah usia paruh baya hingga lanjut usia, sedangkan untuk anak-anak dan usia remaja kurang menyukai makanan loncom ini. Oleh karena itu, loncom perlu dikenalkan secara meluas kepada masyarakat dusun lainnya dan pada semua rentang usia.





Selain ketela dan jagung, pepaya juga menjadi tanaman yang banyak dimanfaatkan menjadi olahan pangan oleh masyarakat Ngargogondo. Salah satu olahan pepaya yang ditemukan di Ngargogondo adalah permen *gandhul* atau permen yang terbuat dari pepaya.

Ibu Widayah merupakan salah satu warga Dusun Wagean, yang bisa membuat permen *gandhul*. Ia belajar membuat olahan permen *gandhul* pada saat pelatihan memasak oleh ibu-ibu PKK. Dari pelatihan tersebut, ia belajar bahwa *gandhul* atau pepaya bisa menjadi salah satu olahan manis yang digemari banyak orang.

## Ibu Iis Yuriah merupakan salah satu pembuat krupuk terasi.

Masalah yang dihadapi oleh Ibu Iis sebagai produsen krupuk adalah belum memiliki jangkauan pasar yang lebih luas. Saat ini, pendistribusian krupuk mentahnya hanya di warung sekitar rumah dan pesanan tetangga. Krupuk matang hanya dibuat sesekali dan didistribusikan ke warung dekat lembaga pendidikan. Pangsa pasar yang luas dibutuhkan untuk mengenalkan potensi Desa Ngargogondo, karena apabila permintaan produksinya banyak, maka Ibu Iis bisa memberdayakan warga sekitar untuk membuat krupuk terasi bersamanya.



## Ibu Yanti adalah seorang pembuat emping melinjo dari Dusun Parakan.

Ia menjalani usaha ini sejak tahun 2014. Saat ini, Bu Yanti membuat emping hanya sesuai pesanan dan menerima jasa apabila pelanggan membawa sendiri biji melinjo untuk dibuatkan emping. Emping melinjo buatan Bu Yanti memiliki 2 varian rasa yaitu asin dan manis. Varian ini merupakan emping mentah atau krecek, sehingga pembeli harus menggoreng sendiri. Selain varian rasa, emping melinjo Bu Yanti juga memiliki 3 varian ukuran, yaitu ukuran besar, sedang, dan kecil. Bu Yanti mengungkapkan bahwa emping yang dibuatnya bisa dipesan secara mendadak.





## Bu Isah adalah pembuat gula jawa dari Dusun Kujon.

Ia sudah membuat gula jawa bahkan sedari ia belum menikah (sekitar umur 20 tahun). Selama itu, ia konsisten membuat dan mempertahankan kualitas gula jawa berbahan dasar air nira kelapa. Bu Isah dan suaminya bekerja sama dalam membuat gula jawa ini. Suaminya mengambil peran untuk *nderes* dan Bu Isah mengambil peran untuk *nitis*. *Nderes* adalah proses pengambilan air nira kelapa dari manggar kelapa yang ditampung dalam sebuah wadah. *Nitis* adalah proses pemasakan air nira kelapa sampai menjadi kental untuk siap dicetak. Setiap hari, Bu Isah memproses sekitar 7 liter air nira dari 4 pohon kelapa untuk *di-titis* menjadi gula jawa.

Tidak hanya sebagai budi daya, jangkrik juga dimanfaatkan sebagai olahan pangan oleh Bu Rosmiyati, warga Dusun Malangan, yang membuat peyek jangkrik.



Ia adalah salah satu peternak jangkrik yang mencoba mengembangkannya menjadi produk makanan olahan. Selain sebagai peyek jangkrik, ia juga mengolahnya menjadi jangkrik *crispy*. Jangkrik yang digunakan adalah jangkrik alam karena memiliki tekstur yang lembut. Sementara ini, produk olahan jangkrik belum dijual secara luas karena masih proses *branding* dan pengenalan kepada masyarakat. Peyek jangkrik dijual dengan harga Rp20.000 per ¼ kg. Peyek jangkrik dikemas menggunakan plastik agar awet renyah dan tidak gampang lembek atau *mlempem*.

Proses *branding* yang dilakukan Bu Rosmiyati adalah dengan mengikuti program UMKM dan menitipkan produk ke tempat wisata Terasering Ngargogondo dan Balkondes Ngargogondo. Rencananya, dalam waktu dekat, Bu Rosmiyati akan melakukan produksi kerja sama dengan tetangga maupun saudaranya agar produk menjadi lebih dikenal, menambah pemasukan, serta membuka lapangan pekerjaan bagi orang lain.

# Wayang *Pohung*: Pemanfaatan *Telo* sebagai Kesenian dan Dolanan Anak



Pemanfaatan ketela ternyata tidak hanya pada pemanfaatan secara konsumtif sebagai sumber pangan, namun juga pada bidang kesenian sebagai sumber hiburan.

Anak-anak zaman dahulu selalu menyempatkan diri untuk memetik daun ketela sepulang sekolah dan dikreasikan sebagai wayang. Wayang menjelma sebagai sebuah dolanan anak-anak yang pada masanya sangat terkenal sehingga membekas dalam ingatan bagi warga Ngargogondo karena dapat dibilang unik dan berbeda dari wayang lain. Wayang *pohung* adalah wayang yang dibuat dari tangkai daun ketela. Di Nusantara, cerita wayang diambil dan diceritakan secara *pakem*. Maka, berbeda dengan wayang *pohung* yang menyatu dengan dunia anak-anak di Desa Ngargogondo yang menikmati cerita wayang dengan kemasam *guyonan*.

Bapak Mujadin [50] adalah warga asli Dusun Parakan, yang pernah memainkan wayang *pohung* saat masih anak-anak.

Di usianya yang tak lagi muda dan seiring dengan berjalannya waktu, ternyata ia masih bisa membuat wayang *pohung* dari tangkai daun ketela. Bapak Mujadin juga mahir menggambar tokoh-tokoh wayang yang bisa dibuat menjadi wayang *pohung*. Ia mampu membuat wayang dalam waktu yang sangat singkat. Hanya dalam waktu 1–2 menit, wayang *pohung* yang dibuat sudah bisa dimainkan. Wayang *pohung* yang dibuat dari tangkai-tangkai ketela memang tidak memiliki pakem, sehingga setiap perwujudan tokoh diperlukan kreasi dan kreativitas dari masing-masing pembuatnya.



Bu Sulis, warga Dusun Wagean, juga mahir membuat wayang *pohung*.

Ia belajar membuat wayang *pohung* sejak masih kecil dari ayahnya. Oleh karena itu, ilmu dalam pembuatan wayang *pohung* yang dilakukan Ibu Sulis adalah ilmu yang didapatkan secara turun-temurun. Setiap ikut dengan ayahnya ke ladang, Ibu Sulis selalu meminta untuk diajari dan dibuatkan wayang *pohung* sebagai teman menunggu menggarap ladang.

Awalnya, Bu Sulis mengalami kesulitan saat membuat wayang *pohung* karena setiap langkah untuk membuat bentuk wayang membutuhkan kreativitas sendiri. Namun, meskipun merasa kesulitan, ia tetap senang dan terus belajar membuat wayang hingga pada akhirnya mahir membuat wayang *pohung* sampai saat ini. Keterampilan membuat wayang *pohung* ini juga diajarkan kepada anaknya sebagai bentuk ilmu turun-temurun yang perlu dilestarikan.



Bahan yang dibutuhkan untuk membuat wayang *pohung* adalah tangkai daun ketela dan tali rafia atau karet gelang sebagai pengunci akhir dari wujud wayang *pohung*.

Cara membuat wayang *pohung* adalah dengan memetik tangkai daun ketela terlebih dahulu. Tangkai daun ketela yang bagus adalah tangkai yang berwarna merah. Pemilihan ini didasarkan pada pengalaman masyarakat Desa Ngargogondo yang sudah mahir. Selain tangkainya yang bagus sebagai bahan untuk membuat wayang *pohung*, warna merah juga menambah sisi keindahan pada wayang yang sudah jadi. Tangkai ketela yang baik untuk membuat wayang adalah tangkai yang sudah dipetik dan didiamkan terlebih dahulu. Hal ini dilakukan agar tangkai layu dan mudah dibentuk. Sebab, jika tangkai masih kaku maka akan patah dan susah untuk dibentuk.

Untuk membuat wayang *pohung* dibutuhkan waktu 10–15 menit. Kekurangan dari wayang *pohung* ini adalah akan layu dan berubah warna menjadi coklat setelah 3–4 hari. Hal ini dikarenakan berkurangnya kadar air dalam tangkai sehingga menjadikan visualisasi wayang tidak lagi menarik. Namun begitu, tekstur dan bentuk wayang tidak akan berubah meskipun estetika wayang sudah mulai berkurang.



Pada tahun 2022, wayang *pohung* sedang dalam masa pengenalan kembali pada anak-anak dan dalam masa pengembangan pada pentas wayang.

Dengan adanya pengenalan kembali wayang *pohung* pada anak-anak, maka kebutuhan tangkai ketela untuk belajar akan sangat banyak. Ketela pada akhirnya tidak hanya digunakan untuk konsumsi, baik bagi manusia maupun ternak sebagai pakan, namun juga memiliki sisi seni yang bernilai jual tinggi, unik, dan berbeda dari yang lain. Selain penggunaan tangkai ketela yang akan meningkat pesat, juga diperlukan *trainer-trainer* seperti Bapak Mujadin, Ibu Sulis, dan warga lainnya yang masih mengingat serta memiliki keinginan kuat untuk mengajari anak-anak membuat wayang *pohung*.

Saat ini, pengembangan wayang *pohung* berada pada tahap pengembangan pementasan wayang yang digarap oleh Pak Lilik Priyono yang juga menjadi dalang untuk lakon wayang *pohung*. Bersama warga desa yang memiliki semangat dalam pengembangan, serta didukung penuh oleh Pemerintah Desa Nargogondo. Pengembangan lainnya adalah pembuatan wayang *pohung* untuk souvenir dengan berbagai bentuk tokoh dan ukuran agar memiliki nilai jual serta menjadi ciri khas dari Desa Nargogondo.







Ekosistem kebudayaan ketela di Desa Ngargogondo telah terwujud karena adanya kehendak masyarakat yang terus berupaya merawat apa yang sudah diwariskan oleh para leluhur desa.

Seperti yang dilakukan oleh desa-desa lain yang dilibatkan dalam program Pemajuan Kebudayaan Desa, data-data tersebut kemudian oleh daya desa dan daya warga dari Desa Ngargogondo, dalam rangka perlindungan kebudayaan desanya, disimpan ke website:

[desabudaya.kemdikbud.go.id](http://desabudaya.kemdikbud.go.id)

Sementara itu, cara lain yang dilakukan untuk menyimpan dan mempublikasikan data hasil temukenali kebudayaan desa diunggah ke dalam media sosial seperti instagram dengan nama @desabudaya.ngargogondo dan YouTube dengan nama Desa Budaya Ngargogondo Borobudur yang dapat diakses oleh masyarakat umum sebagai media pembelajaran sekaligus promosi potensi budaya desanya.



## BAB 2 PENGEMBANGAN

Pengembangan meliputi upaya-upaya memberdayakan ekosistem kebudayaan desa serta meningkatkan, memperkaya, dan menyebarluaskan pergerakan pemajuan kebudayaan. Beberapa jenis tindakan strategis dalam upaya pengembangan kebudayaan desa ini antara lain: 1) *pengkajian*, yaitu melalui kunjungan studi ke desa lain yang sudah maju dan menggelar berbagai metode belajar serta kegiatan diskusi untuk mengenali dan mendalami makna serta nilai unsur-unsur kebudayaan yang telah didata hasil dari proses temu kenali; 2) *pengayaan keragaman*, yaitu upaya untuk mengemas data ekosistem kebudayaan desa dengan melakukan penggabungan budaya (asimilasi), penyesuaian budaya dengan konteks ruang dan waktu kekinian (adaptasi), penciptaan kreasi baru atau pengembangan dari budaya sebelumnya (inovasi), dan penyerapan budaya asing atau budaya daerah lain menjadi bagian dari budaya desa (akulturasi); dan 3) *penyebarluasan*, yaitu melakukan upaya diseminasi untuk menyebarkan nilai-nilai budaya melalui kegiatan pasar budaya, pameran, festival, *travel pattern* wisata budaya, pembuatan sanggar seni, dan lain sebagainya.



Pada proses pemajuan kebudayaan, pengembangan menjadi tahap kedua yang dilakukan setelah perlindungan kebudayaan melalui proses temu kenali yang telah dijelaskan pada bab sebelumnya.

Menurut Undang-Undang RI No. 5/2017 tentang Pemajuan Kebudayaan, tahap pengembangan menggarisbawahi beberapa upaya untuk memberdayakan ekosistem kebudayaan yang terbentuk di tengah masyarakat. Ekosistem kebudayaan ini meliputi seluruh objek pemajuan kebudayaan (OPK) yang ditemukan di Desa Ngargogondo. Selanjutnya, seluruh OPK tersebut

dikembangkan sesuai dengan Pasal 30 dan 31 undang-undang tersebut, meliputi proses penyebarluasan, pengkajian, dan pengayaan keberagaman. Dalam konteks Desa Ngargogondo, ketiga proses ini dilakukan melalui cara-cara kultural, misalnya melalui *jagongan*, sarasehan, atau praktik langsung dengan menyertakan warga desa sebagai subjek utamanya.





Daya Desa dan Fasilitator Desa Ngargogondo, misalnya, melakukan pendokumentasian, penyebarluasan dan kajian melalui sarasehan dan *jagongan* bersama para tokoh maupun warga, termasuk publikasi dalam wujud tulisan, foto, maupun video yang dibagikan lewat media sosial. Selanjutnya, dalam tahap pengembangan ini, Daya Desa dan Fasilitator juga mengumpulkan

warga guna mempresentasikan potensi kebudayaan yang telah didokumentasikan selama proses temu kenali. Warga kemudian diajak berembuk menentukan potensi unggulan yang akan diangkat dan dikembangkan. Rangkaian ini juga menjadi penentu tema yang akan ditampilkan di pasar budaya nanti. Pelibatan ini menjadi upaya subjektifikasi masyarakat pada pengembangan kebudayaan.

Pada tahap pengembangan, masyarakat Desa Ngargogondo sepakat untuk menjadikan pertanian *telo* atau ketela sebagai potensi unggulan.

Potensi unggulan ini akan dijadikan sebagai modal untuk membangun pasar budaya, sebuah upaya untuk pengembangan kebudayaan demi kehidupan berkelanjutan. *Telo* memiliki beragam nilai dan manfaat bagi masyarakat Ngargogondo, baik sebagai potensi alam, ekonomi, maupun sosial-budaya. Sebagai potensi alam, *telo* merupakan salah satu tumbuhan yang banyak dimanfaatkan oleh masyarakat Ngargogondo sebagai sumber pangan utama.



Setelah diolah, *telo* juga mampu memiliki potensi ekonomi melalui olahan pangan lokal yang bisa diperjualbelikan. Sedangkan, sebagai potensi kebudayaan, pertanian *telo* merupakan bentuk interaksi masyarakat dan alam yang telah berlangsung sejak lama, dan kemudian disepakati oleh masyarakat sebagai budaya atau adat istiadat yang di dalamnya terdapat berbagai nilai dan tradisi yang hingga saat ini masih dipegang erat oleh masyarakat Desa Ngargogondo.



Dalam mencapai 3 tujuan tersebut, diselenggarakanlah pasar budaya Desa Ngargogondo. “Pasar budaya *Urip-Urup Klemang*” disematkan untuk menggambarkan peran *telo* yang berfungsi sebagai sumber kehidupan yang menghidupi masyarakat, karena *telo* dapat dimanfaatkan sebagai olahan pangan, kesenian, maupun pertanian. Melalui pertanian *telo* juga, kebudayaan yang dimiliki oleh masyarakat desa bisa terus hidup dan berkembang.





Konsep pasar budaya diambil sebagai wadah pemberdayaan masyarakat sekaligus pelestarian kebudayaan yang ada di desa. Dalam pelaksanaannya, pasar budaya mengedepankan 3 aspek penting yang digunakan sebagai landasan dalam menyusun setiap detail teknis dalam acara tersebut. Ketiga aspek tersebut adalah nilai ekonomi, ekologi, dan kebudayaan yang semuanya berbasis pada apa yang dimiliki oleh masyarakat Desa Ngargogondo. Ketiga aspek tersebut dibuat berdasarkan pada tujuan kehidupan yang berkelanjutan, di mana pasar budaya Ngargogondo diharapkan tidak hanya mendatangkan manfaat ekonomi, namun juga ada keberlanjutan dari segi sosial, kebudayaan, dan pelestarian alam di desa.



Penentuan potensi unggulan dan tema pasar budaya tidak hanya menciptakan identitas khas desa tetapi juga menjadi dasar untuk pengembangan lebih lanjut. Desa dapat mengarahkan upaya mereka untuk mengoptimalkan potensi tersebut, seperti melalui pengembangan produk lokal, promosi pariwisata berbasis budaya, atau kegiatan budaya lainnya. Dengan demikian, melalui serangkaian langkah yang holistik ini, Daya Desa dan Fasilitator tidak hanya melakukan perlindungan kebudayaan secara pasif tetapi juga mendorong partisipasi aktif warga dalam mengembangkan dan mempromosikan kekayaan budaya Desa Ngargogondo.





## Pasar Budaya sebagai Jalan Pengembangan Kebudayaan untuk Kehidupan yang Berkelanjutan

Pasar Budaya “Urip-Urup Klemang” dilaksanakan pada tanggal 20–21 Agustus 2022. Namun, sejak akhir bulan Juni, masyarakat desa, terutama para ibu dari berbagai dusun di Ngargogondo, telah bersatu mempersiapkan pasar budaya demi kemajuan kebudayaan desa. Dalam persiapan itu, langkah awal yang dilakukan oleh Daya Desa dan Fasilitator adalah mengumpulkan semangat dan kepercayaan dari seluruh

elemen masyarakat, mulai dari warga, kelompok pemuda, ibu-ibu di setiap dusun, hingga pemerintah desa. Masyarakat Ngargogondo sudah diajak dan turut terlibat sejak awal proses persiapan, mulai dari penentuan tema, musyawarah dan sosialisasi pasar budaya, pembentukan panitia, pemilihan lokasi, kerja bakti, hingga bagian detail lain seperti pembuatan koin sebagai alat transaksi, hingga dekorasi.

Pasar Budaya “Urip-Urup Klemang” diselenggarakan di Dusun Parakan, tepatnya di lahan yang dipinjamkan secara sukarela oleh beberapa warga. Persiapan menuju pasar budaya ini dimotori oleh Ibu Tutik selaku Daya Desa Ngargogondo. Perencanaan tentang perhelatan pasar budaya sudah dibagikan kepada warga sejak bulan pertama program saat *jagongan* atau berkumpul dengan warga, saat sowan atau berkunjung ke rumah warga, dan sarasehan, meskipun saat itu para penggerak dan tokoh desa belum menentukan tema dari pasar budaya. Masyarakat yang sudah terlibat sebagai daya warga ini kemudian berkumpul untuk melaksanakan rapat perdana guna membahas tentang pembentukan panitia pasar budaya, pada tanggal 30 Juni 2022, di Pendopo milik Bapak Suprih, salah satu warga dusun Malang.

Berbagai kelompok masyarakat yang terlibat dalam rapat ini antara lain tokoh masyarakat, Lembaga Persatuan Pemuda (LPP) Ngargogondo, dan perwakilan dari kelompok PKK. Pada rapat ini telah terbentuk panitia pasar budaya yang diketuai oleh Mas Eko Cahyono dari Dusun Parakan.





Pembahasan tentang persiapan pasar budaya juga dilanjutkan dalam rapat yang dilakukan pada tanggal 2 Agustus 2022, di kediaman Bapak Umar Syahid selaku Kepala Desa Ngargogondo. Dalam rapat ini, dibahas tentang persiapan dan rencana teknis pelaksanaan pasar budaya, seperti kuliner yang akan disajikan, penggunaan koin, hingga rencana pembagian kerja dalam struktur kepanitiaan. Kerja bakti persiapan lokasi pasar budaya mulai dilaksanakan sejak tanggal 8 Agustus 2022 yang melibatkan panitia dan warga dari 6 dusun. Pada lima hari pertama, warga secara gotongroyong membersihkan dan membangun lokasi pasar budaya, terutama pembuatan *stand* pedagang.

Rapat selanjutnya dilaksanakan pada tanggal 15 Agustus 2022, di rumah Bapak Ariyon, dan dihadiri oleh seluruh panitia pasar budaya sebagai evaluasi dari seluruh persiapan yang telah dilakukan. Di sela-sela rapat, persiapan juga dilakukan dengan melakukan kerja bakti guna mempersiapkan lokasi pasar budaya. Kerja bakti ini meliputi pembersihan lokasi yang akan digunakan, pemasangan dekorasi, hingga pembuatan

koin dari bahan dasar kayu atau triplek yang sudah tidak digunakan lagi. Koin triplek (*koin gondo*) sebagai alat tukar di pasar budaya Desa Ngargogondo dibentuk bulat menyerupai uang koin dan dibuat oleh warga secara gotong-royong. Rangka dari koin tersebut dibuat oleh Bapak Sunaryo, Mas Rofiyanto, Mas Eko Cahyono, Mbak Izzatul Umma, Bapak Lilik Priyono (Mendel), dan Fasilitator.



Kerja bakti pembuatan dekorasi sendiri dimulai pada tanggal 17 Agustus hingga hari sebelum pelaksanaan pasar budaya. Dekorasi yang ada di Pasar Budaya “*Urip-Urup Klemang*” sebagian besar terbuat dari bambu dan jerami. Ketika masuk ke lokasi pasar budaya, pengunjung akan disuguhi dengan instalasi gunung wayang yang terbuat dari rangka bambu dan dibalut dengan menggunakan jerami yang disambung dengan kawat dan paku. Bagian dari dekorasi pasar budaya yang cukup mencolok adalah *ndas celeng* atau replika kepala babi hutan yang dipajang di bagian jalan masuk menuju panggung utama. *Ndas celeng* dibuat dengan sengaja untuk merujuk pada cerita hewan (Jataka) yang ada di relief Candi Borobudur sekaligus untuk perhelatan Karnaval G20 pada bulan September 2022.

# Bersama Belajar Seni melalui Panggung Pasar Budaya

Panggung kesenian di Pasar Budaya “Urip-Urup Klemang” telah berhasil menarik perhatian warga dan juga pengunjung yang hadir.



Melalui panggung kesenian inilah banyak pasar budaya memerankan fungsi sosial-budayanya dalam melestarikan kesenian sebagai salah satu potensi budaya yang dimiliki Desa Ngargogondo. Kesenian yang tampil di pasar budaya ini tidak hanya kesenian yang sudah berkembang sejak lama, namun juga banyak kesenian sebagai upaya regenerasi serta stimulasi bagi anak-anak desa. Kesenian pertama yang tampil setelah prosesi pembukaan pasar budaya adalah

kesenian Laras Madya. Kesenian berisi *pituturan* dengan iringan musik gamelan ini menjadi pembuka pasar budaya yang menampilkan berbagai nyanyian berisi tentang nasihat. Tampilnya Laras Madya dalam pasar budaya Ngargogondo telah memupuk harapan besar bagi Pak Jalil dan kawan-kawannya agar kesenian ini tetap lestari, mengingat sudah tidak banyak lagi generasi muda yang berminat untuk menggeluti kesenian ini.



Seperti yang disebutkan oleh Pak Jalil, proses regenerasi menjadi tujuan utama dari diselenggarakannya panggung pasar budaya.

Satu yang menjadi batu loncatan adalah banyaknya anak-anak yang ikut serta memeriahkan panggung pasar budaya dengan menampilkan beragam kesenian tradisional yang mereka sukai, salah satunya melalui pertunjukan wayang *pohung*. Pak Mendel tampil sebagai dalang yang memainkan lakon dalam



wayang *pohung*, yang juga melibatkan anak-anak dalam berdialog antar tokoh dalam pewayangan. Pertunjukan wayang *pohung* begitu mengundang gelak tawa para penonton, terutama ketika anak-anak tersebut menyanyikan lagu daerah, seperti Gundul-Gundul Pacul dan Tul Jaenak. Kesenian ini berhasil membangkitkan kenangan maupun rasa ingin tahu penonton dan anak-anak lainnya tentang permainan wayang *pohung*. Secara ekologis, kesenian ini juga mampu menjadi jalan bagi pemanfaatan sumber daya alam untuk membuat permainan anak yang lebih ramah lingkungan.



Tidak hanya tampil dalam kesenian wayang *pohung*, anak-anak ini juga menampilkan kesenian Angklungan Anak.

Secara kebetulan, anak-anak ini tidak hanya tertarik untuk menari dan berdialog, namun juga memainkan musik. Kelompok angklungan anak ini juga dilatih oleh Pak Mendel, Pak Rokimin, dan Mas Rofiyanto. Selain alat musik angklung, dalam penampilan kesenian ini, anak-anak juga diajak untuk mengenal dan berlatih beberapa alat musik tradisional Jawa, seperti kendang, saron, dan gong. Pelatihan kesenian ini dimaksudkan sebagai stimulasi agar anak-anak Desa Ngargogondo mudah untuk mengenal dan tertarik pada berbagai kesenian tradisional yang berkembang di desa.

Beberapa kesenian yang juga ditampilkan oleh anak-anak dari Desa Ngargogondo, antara lain tari gambyong dan tari lilin yang dibawakan oleh 4 orang anak perempuan dari Dusun Wagean. Penampilan tari lilin merupakan cara ibu-ibu di Dusun Wagean untuk mengajak anak-anak mencintai kesenian sejak dini. Selain seni tari, jenis kesenian lain yang juga tampil di panggung pasar budaya adalah kesenian pencak silat dari MI

Ngargogondo Dusun Parakan. Penampilan pencak silat ini berhasil mengundang rasa penasaran dan decak kagum dari para penonton yang berkerumun di sekitar panggung, karena atraksi dan gerakan yang ditampilkan dalam pertunjukan kesenian ini. Penampilan kesenian anak-anak selanjutnya adalah Marawis yang ditampilkan oleh SD Ngargogondo, sebagai salah kegiatan ekstrakurikuler yang memang tersedia di sekolah.



Tidak hanya dari kalangan anak-anak, kreativitas seni di panggung pasar budaya juga ditampilkan oleh para ibu yang menampilkan seni tari, di antaranya adalah tari soleram dan tari gugur gunung. Kedua tarian ini merupakan jenis tari kreasi yang dibuat oleh ibu-ibu yang tergabung dalam kelompok Tari Kreasi Nusantara. Tari soleram adalah tarian yang sudah cukup lama dibawakan oleh kelompok ini, dan sudah pernah tampil

di beberapa daerah seperti pertama kali tampil di Muntilan, Srumbung, Ngluwar, dan juga beberapa kali tampil di Desa Ngargogondo. Sementara itu, tari gugur gunung merupakan tarian yang baru dipelajari kurang lebih 15 hari dan dibawakan pertama kali di Pasar Budaya Desa Ngargogondo. Gerakan-gerakannya dibuat sendiri oleh anggota kelompok sesuai dengan kreativitas para anggota.

Rangkaian penampilan kesenian di panggung Pasar Budaya “*Urip-Urup Klemang*” ditutup dengan epik oleh penampilan *ndayakan* atau topeng ireng yang ditampilkan oleh kelompok kesenian topeng ireng New Blereng Muzzekar.

Pak Kamsidi, ketua dari New Blereng Muzzekar menyebut bahwa kesenian *ndayakan* merupakan kesenian warisan dari leluhur dan sudah ada sejak tahun 1977. Anggota kelompok kesenian ini beranggotakan sekitar 40 orang, terdiri atas anak-anak di rentang usia 10 tahun, usia dewasa yang berkisar antara usia 25–30 tahun, hingga usia lanjut kisaran berumur 60 tahun. Masing-masing anggota mempunyai porsi tersendiri dalam berperan di kesenian ini. Anak laki-laki yang berusia 10 tahun berperan dalam tari *ndayakan*, laki-laki yang berusia 25–30-an berperan dalam tarian, dan untuk bapak-bapak usia lanjut biasanya sebagai penabuh alat musik. *Ndayakan* sendiri merupakan kesenian yang ditunggu oleh banyak warga yang datang ke pasar budaya, karena merupakan salah satu kesenian yang cukup tenar hingga saat ini.





# Kekayaan Kuliner Lokal yang Meramaikan Pasar Budaya

Zona kuliner yang hadir dalam Pasar Budaya Desa Ngargogondo telah melibatkan para ibu melalui keterampilan mereka dalam mengolah *panganan* tradisional.



Zona kuliner ini memiliki tujuan secara ekonomi sebagai wadah bagi para pedagang untuk mendapat pemasukan lewat pasar budaya. Di samping itu, zona kuliner juga memiliki fungsi budaya lewat caranya memperkenalkan ragam pangan tradisional berbahan *telo* kepada para pengunjung. Secara tidak langsung, hal ini dapat mendatangkan keuntungan sosial bagi masyarakat desa, terutama para pedagang karena mereka berkesempatan untuk bertemu warga

dari dusun lain dan berkesempatan menjalin tali persaudaraan yang lebih erat. Keuntungan lain yang didapatkan dari zona kuliner adalah meningkatkan kesadaran pengunjung melalui penggunaan kemasan tradisional ramah lingkungan dari bungkus daun pisang. Secara ekologis, hal ini dapat membantu mengurangi penggunaan plastik dalam proses transaksi yang terjadi di pasar budaya.

Olahan *telo* yang dijual di pasar budaya merupakan buatan masyarakat yang telah diulas dalam tahapan temu kenali.

Ibu-ibu yang berpartisipasi dalam zona kuliner datang dari 6 dusun yang berada di Desa Ngargogondo, antara lain Dusun Malangan, Kujon, Kuncen, Parakan, Wagean, dan Ngargosari.

Dusun Malangan menjual berbagai olahan *telo*, seperti *thiwul*, *peyek telo*, *lemet*, *glanggem*, dan *timus*. Selain itu, mereka juga menyediakan berbagai jajanan yang biasa tersedia di pasar tradisional seperti *lotek*, *cucur*, *ketan srundeng*, *sengkolan*, *petotan*, *gedang godhog* atau *pisang rebus*, *sate kolangkaling*, *sate usus*, *es kuwut*, dan juga *jamu gendong*.

Dusun Kujon hadir dengan menjajakan bermacam olahan ketela, antara lain *geblek*, *telo goreng bumbu*, dan *rolade* dari daun ketela. Selain itu, mereka juga menjual berbagai jajanan pasar tradisional seperti *es badek* yang terbuat dari kelapa, *pecel*, *es cincau*, *jagung rebus*, *cethil*, dan juga *sate keyel*.





Dusun Kuncen juga tak kalah menghadirkan berbagai menu olahan ketela seperti tape *telo*, *growol*, dan juga *ndolo*. Selain itu, mereka juga menjual berbagai jajanan pasar, seperti meniran, dadar gulung, klepon, *kacang godhog* atau kacang rebus, sarang gesing, mendut, apem contong, risoles, dan juga sarang burung.

Dusun Parakan turut menyajikan berbagai olahan *telo*, seperti *combro*, *gethuk lindri*, *geblek*, *lemet warna*, dan juga ketela rebus. Bagi dusun Parakan, pasar budaya juga bisa menjadi wadah untuk menjual berbagai hasil tani yang mereka miliki. Ragam olahan pangan yang tidak hanya berbahan ketela juga menjadi bukti nyata keragaman pertanian yang diproduksi oleh masyarakat setiap harinya, yang membuat mereka mampu menghasilkan berbagai olahan pangan dari bahan alami, seperti kelapa, jagung, dan juga pepaya.





Dusun Ngargosari menjual berbagai olahan ketela seperti gethuk lindri, perkedel ketela, tawonan, moto kebo, dan *ndog gludug*. Selain itu, olahan pangan khas Ngargogondo yang terbuat dari hasil tani jagung dan pepaya juga diujakan di sini seperti loncom, jenang *gandul*, dan *sego jagung*.

Dusun Wagean menyediakan berbagai olahan ketela khas Ngargogondo seperti gethuk cothot, gethuk sambel, awur-awur, dan *lemet* moto kebo. Selain itu, mereka juga menyajikan berbagai makanan tradisional seperti gudeg, lempur, sarang burung, es degan, tape ketan, ongol-ongol, blendung, clorot, dan juga arem-arem.





## Mendukung Kreativitas Warga melalui Pasar Budaya

Pasar Budaya “*Urip-Urup Klemang*” tidak hanya menyajikan olahan pangan lokal dari *telu* untuk dinikmati pengunjung, namun juga kerajinan tangan yang diciptakan oleh warga.

Zona kerajinan yang tersedia di pasar budaya ini terletak berdekatan dengan pintu masuk menuju zona kuliner, sehingga ketika berjalan, para pengunjung bisa sambil melihat berbagai

kerajinan milik desa. Kerajinan yang turut serta dipamerkan dalam pasar budaya di antaranya kerajinan keranjang bambu, *dream catcher*, dan kerajinan paralon.

Kerajinan keranjang bambu buatan Bu Juwariyah digunakan sebagai alternatif pengganti kantong belanja bagi pengunjung yang ingin mewedahi kuliner yang mereka beli. Keikutsertaan Bu Juwariyah dalam pasar budaya merupakan salah satu bentuk pemberdayaan terhadap warga lokal dalam mencapai 3 pilar pasar budaya. Bagi orang tua tunggal seperti Bu Juwariyah, keuntungan dari penjualan keranjang bisa digunakan untuk menghidupi ketiga anaknya.

Lewat tangan Bu Juwariyah, kerajinan keranjang bambu tradisional bisa terus terlestarkan sebagai salah satu bentuk pengetahuan dan teknologi tradisional. Sedangkan, pemanfaatan secara ekologi bisa didapat manakala masyarakat yang biasanya menggunakan plastik sebagai alat untuk membawa barang belanjaan mereka, kini punya kesempatan untuk mengganti plastik dengan keranjang bambu yang bisa terurai dan ramah lingkungan.



Pemanfaatan nilai ekologi dalam bentuk kerajinan juga berlaku dalam *dream catcher* yang dibuat oleh Ibu Sunipah dari Dusun Wagean dan kerajinan paralon bekas yang dibuat oleh Pak Ahmad Syaifudin dari Dusun Wagean. Kerajinan dari paralon bekas ini bisa menjadi cikal-bakal dari upaya serta kreativitas masyarakat dalam mengolah barang bekas yang kerap kali hanya menjadi sampah yang menumpuk dan mengotori lingkungan. Di pasar budaya, kerajinan-kerajinan ini dipamerkan sebagai hasil tangan masyarakat dan juga alternatif pemanfaatan sampah.





Dalam pelaksanaan pasar budaya, zona pasar mendatangkan manfaat ekonomi bagi para pedagang. Pelaksanaan Pasar Budaya “Urip-Urup Klemang” selama 2 hari telah memberikan dampak ekonomi kepada para pedagang dengan pendapatan sebesar Rp 11.000.000. Para pedagang juga menyebut bahwa acara ini telah membuka ruang baru bagi masyarakat desa, terutama pedagang, untuk menjajakan makanan buatannya, sambil bisa tetap menikmati penampilan kesenian dari desa mereka. Nilai budaya juga bisa didapatkan dari acara pasar budaya ini yang menjadi wadah untuk memperkenalkan berbagai olahan pertanian ketela sebagai potensi unggulan desa.

# Upaya Pelestarian Lingkungan melalui *Workshop* Pasar Budaya



Salah satu zona yang juga digelar dalam pasar budaya adalah zona *workshop* tentang pembelajaran pemilahan sampah dan juga pembuatan dolanan bocah (mainan anak) dari bahan alam, mulai waktu pembukaan pasar hingga pukul 12.00 WIB setiap harinya.

*Workshop* dolanan bocah diisi oleh pengajar yang berbeda setiap harinya, seperti Pak Subur dari Dusun Wagean, Pak Mujahidin dari Dusun Parakan, dan

juga Pak Nurkholiq selaku koordinator zona dolanan dari Dusun Parakan. Peserta *workshop* adalah murid-murid kelas 4–6 MI Ngargogondo.

Dalam *workshop* membuat dolanan ini, murid-murid MI ini belajar membuat mainan yang terbuat dari bahan alam, yaitu pohon ketela dan janur atau daun kelapa muda.

Beberapa dolanan yang dibuat seperti wayang *pohung*, gelang, dan kalung dari tangkai tanaman ketela. Berbagai mainan dari janur seperti sempritan, pecut, serta kuda-kudaan yang terbuat dari pelepah pisang. *Workshop* membuat dolanan anak ini berhasil membangkitkan kesukaan anak-anak terhadap mainan tradisional. Selain itu, mereka juga bisa belajar sambil bermain, karena secara tidak langsung kegiatan membuat mainan tradisional ini telah menstimulasi kreativitas mereka. Nilai ekologi juga tercapai dalam kegiatan ini, mengingat bahan yang digunakan untuk membuat dolanan sepenuhnya berasal dari alam.



Selain *workshop* dolanan, *workshop* tentang pemilahan sampah juga memiliki tujuan ekologi. *Workshop* ini diisi oleh Ibu Atik Pratiwi, yang khusus didatangkan dari daerah Adikarto, Muntilan, untuk memberikan pelatihan tentang cara memilah sampah. *Workshop* ini diikuti oleh beberapa pengunjung yang hadir, yang mayoritas merupakan mahasiswa KKN dari Universitas Negeri Solo. Dalam *workshop* ini, Bu Atik menjelaskan tentang berbagai jenis sampah, mulai dari sampah

plastik, kertas, hingga sampah basah. Bu Atik juga memberikan pembelajaran tentang cara mengolah sampah menjadi barang-barang bernilai ekonomi, sehingga tidak hanya bisa mengurangi sampah namun juga mendatangkan keuntungan secara ekonomi. Salah satu contoh yang diterangkan oleh Bu Atik adalah pembuatan bunga plastik dari sampah bekas. *Workshop* ini menjadi pelengkap dari tujuan ekologi dari pasar budaya.

# Pengembangan Potensi Budaya Desa Ngargogondo menjadi Wisata Edukasi



Ekosistem Kebudayaan ketela Desa Ngargogondo menjadi terlihat menonjol seiring dengan banyaknya potensi kebudayaan berbasis tanaman ketela ini. Berlanjut, selain pasar budaya, ternyata masyarakat mengolah serta mengemas potensi unggulan ini menjadi sebuah atraksi wisata budaya atau *travel pattern* sebagai bentuk pengembangan kebudayaan. Dengan mengemas potensi-potensi tersebut menjadi produk wisata budaya, maka masyarakat akan terdorong mempertahankan serta menguatkan eksistensi kebudayaan yang mereka miliki.

Potensi pertanian ketela atau ketela menjadi potensi utama yang disajikan dalam paket wisata budaya ini. Pertanian ketela ini akan memberikan edukasi terkait penanaman, perawatan hingga pemanenan. Namun ada juga potensi pertanian lain yaitu pemanfaatan nira pohon kelapa menjadi minuman bernama badhek kelapa. Ada pula tanaman pepaya yang sudah diolah menjadi berbagai produk kuliner sehat.

Potensi olahan pangan menjadi paket wisata budaya selanjutnya yang dapat dipilih. Di sini, wisatawan akan diberikan berbagai pilihan membuat olahan pangan yang ada di desa, utamanya berbahan dasar ketela yang merupakan potensi unggulan Desa Ngargogondo antara lain *thiwul*, *combro*, *bajingan*, *growol*, *gathot* dan lain-lain. Dalam potensi ini, *pawon* tradisional menjadi tempat pengolahannya, di tempat ini pula akan dijelaskan pengetahuan tradisional *pawon* yang menjadi sumber penghidupan masyarakat Desa Ngargogondo.

Wayang *pohung* merupakan salah satu potensi dolanan kerakyatan unggulan Desa Ngargogondo. Potensi inilah yang juga cukup laris di kalangan turis mancanegara. Paket edukasi wayang *pohung* ini memiliki materi seperti belajar membuat wayang *pohung* yang kemudian dilanjut dengan belajar memainkannya. Dalangnya sendiri merupakan daya warga berjuluk Ki Mendel.



Potensi kesenian topeng ireng dan *pituturan* menjadi kesenian yang bisa dijadikan paket wisata edukasi. Dari topeng ireng, edukasi yang ditawarkan berupa belajar musik, belajar, belajar menari, hingga belajar berdandan. Sedangkan kesenian *pituturan* menawarkan paket belajar memainkan alat musik, belajar menyanyi dan membedah syair lagu yang ada di kesenian ini.

# BAB 3

## PEMANFAATAN

Pemanfaatan meliputi upaya-upaya pendayagunaan objek pemajuan kebudayaan, dalam hal ini yang ada di desa, untuk memperkuat ideologi, ekonomi, sosial, jati diri budaya, pertahanan, dan keamanan dalam mewujudkan tujuan pembangunan desa yang berkelanjutan. Secara umum, ada tiga kebutuhan yang diharapkan dapat tercapai dan terlayani melalui pemanfaatan objek pemajuan kebudayaan, antara lain:

**pertama**, untuk membangun karakter generasi penerus dan ketahanan budaya;

**kedua**, untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat, yaitu meningkatkan kualitas ekologi, sosial dan ekonomi lokal masyarakat desa;

**ketiga**, untuk meningkatkan peran aktif dan pengaruh Indonesia dalam hubungan nasional, regional dan internasional.





WEDANG  
REMPAH

ZONA KESENIAN

ZONA DOLANAN

ZONA KULINER

ZONA WORKSHOP





Meskipun dalam bentuk yang sederhana, khas desa, dan dalam waktu yang terbatas, program Pemajuan Kebudayaan Desa tahun 2022 yang telah dilakukan oleh Daya Desa dan Fasilitator di Desa Ngargogondo telah melalui tiga tahapan sebagaimana digariskan dalam pasal 30, poin (3), Undang-Undang RI No. 5/2017 tentang Pemajuan Kebudayaan, yakni penyebaran, pengkajian, dan pengayaan keberagaman. Terkait dengan pengayaan keragaman dan penyebaran, sebagaimana dilangsir oleh pemajuankebudayaan. id, hal tersebut dapat dilakukan melalui beberapa metode, misalnya asimilasi atau penggabungan budaya; adaptasi atau upaya penyesuaian budaya secara kontekstual terhadap ruang dan waktu; inovasi, yakni melalui proses penciptaan kreasi baru maupun mengembangkan budaya yang sudah ada sebelumnya; serta akulturasi atau penyerapan budaya asing menjadi bagian dari budaya Indonesia.

Dalam konteks Desa Ngargogondo, seluruh hal itu diupayakan pada praktik pasar budaya dan travel pattern guna menanggung manfaat sesuai dengan yang diinginkan oleh masyarakat setempat. Manfaat atau dampak awal dari upaya tersebut mulai dapat dilihat kehadirannya di tengah masyarakat Ngargogondo sebagaimana terbaca dalam catatan berikut ini.

## Warga Masyarakat

Masyarakat mendapatkan manfaat yang beragam dari pasar budaya ini. Keterlibatan semua dusun di Ngargogondo dari awal persiapan hingga akhir penyelenggaraan pasar budaya memperlihatkan kebersamaan dan kekompakan semua warga sebagai modal sosial yang sangat penting. Masyarakat sangat antusias karena acara semacam ini merupakan kali pertama diselenggarakan di desa. Kegiatan ini juga terlaksana berkat dukungan dan kerja sama dari pemerintah desa dan BUMDES.



Namun demikian, manfaat yang paling utama menurut sebagian besar masyarakat adalah hal yang berkaitan dengan pelestarian budaya, pengembangan potensi desa, dan nilai edukasinya kepada masyarakat luas, terutama generasi muda di desa, selain fakta bahwa dari penyelenggaraan

kegiatan ini para pedagang dan masyarakat desa mendapatkan tambahan pemasukan uang yang berkontribusi untuk tambahan pendapatan keluarga dan desa. Pendapatan dari penyelenggaraan pasar budaya selama (2) hari mencapai Rp11.0000.000,-.

Masyarakat menyampaikan bahwa acara ini telah membuka ruang baru bagi mereka, terutama pedagang, untuk menjajakan usahanya sambil tetap menikmati penampilan kesenian desa

mereka. Artinya, pasar budaya menjadi ruang ekonomi alternatif sekaligus ruang diseminasi budaya, tempat memperkenalkan ragam olahan pertanian klemang yang jadi potensi unggulan desa.

Guna memastikan variasi olahan pangan dari setiap dusun, masing-masing RT diminta untuk setidaknya menyajikan empat (4) olahan ketela yang berbeda dengan RT lainnya. Dengan variasi ini, banyak makanan yang sudah jarang ditemui di tengah-tengah masyarakat dalam kurun waktu tertentu kini muncul kembali di pasar budaya. Sekitar 90% pedagang adalah pedagang baru yang berjualan saat pasar budaya. Mereka beradaptasi dengan pasar budaya ketela.





Panitia merasa bangga karena penyelenggaraan pasar budaya ini tidak sedikit pun memungut biaya dari pedagang. Keuntungan yang didapat dari hasil kegiatan diperuntukkan untuk masing-masing pedagang dan kontribusi sumbangan untuk kas RT. Antusiasme masyarakat dapat dilihat dari kurangnya koin gondo yang diperlukan untuk transaksi di pasar budaya, padahal koin telah dicetak sampai sejumlah 1000 koin. Ramainya pasar budaya ini karena acara tersebut menggabungkan beberapa kegiatan sekaligus, seperti momentum 17 Agustus, kegiatan jalan sehat, dan kegiatan pemuda.

Penggunaan barang-barang bekas dan ramah lingkungan yang ditampilkan di pasar budaya serta upaya pengurangan pemakaian plastik di area pasar budaya telah menjadi upaya pelestarian lingkungan. Pesan mengenai ajakan untuk merawat alam juga diperlihatkan dalam pertunjukan wayang *pohung*

yang dibawakan oleh Ki Mendel di depan pengunjung pasar budaya “Urip-Urup Klemang”. Kearifan lokal yang telah berakar pada masyarakat desa ini diharapkan dapat membantu mengubah *mindset* mengenai kearifan ekologis atau kelestarian lingkungan setempat.

Keikutsertaan warga Desa

Ngargogondo dalam perencanaan, persiapan dan pelaksanaan seluruh upaya pemajuan kebudayaan desa telah membuktikan bahwa peran masing-masing individu benar dibutuhkan. Selama melakukan seluruh tahap pemajuan kebudayaan, tak dapat dipungkiri bahwa dalam skala kecil kemasyarakatan telah terjalin interaksi dan menumbuhkan sikap untuk saling tolong-menolong yang berimbas pada solidaritas antarsesama. Hal ini secara tidak langsung turut menciptakan kerukunan masyarakat dalam lingkup kecil, seperti desa.



Hampir sama dengan pasar budaya, masyarakat yang tergerak dalam pengembangan wisata budaya tergugah untuk kembali kepada budaya tradisional yang diwariskan oleh para leluhur.

Hal ini disadari oleh warga setelah merasakan bahwa kebudayaan yang diwariskan itu ternyata mendatangkan manfaat berkelanjutan bagi mereka. Tak pelak, gerakan untuk kembali kepada budaya tradisional ini pelan-pelan menyeruak. Mereka mulai mempelajari budaya-budaya warisan leluhur yang telah ditinggalkan karena arus modernisasi.

## Kelompok Perempuan

Kemampuan mengolah hasil pertanian dan sumber daya alam yang dimiliki menjadi berbagai jenis makanan tradisional siap saji merupakan keunggulan dan potensi yang dimiliki oleh masyarakat Ngargogondo, terutama kelompok ibu-ibu. Lewat pasar budaya dan wisata budaya ini, kelompok ibu-ibu semakin yakin pada kemampuan dan produk makanan yang mereka produksi. Kelompok ini berkeinginan untuk mengembangkan berbagai olahan pangan tradisional, utamanya yang berasal dari pertanian yang ada di Ngargogondo seperti ketela, jamur, dan juga pepaya.

Selain itu, program ini mengenalkan kembali berbagai makanan tradisional yang mulai jarang ada di tengah-tengah masyarakat. Pasar budaya dan wisata budaya membuat warga, khususnya ibu-ibu, menjadi lebih kreatif dalam membuat ragam olahan pangan lokal. Di dalam rangkaian kegiatan ini, secara keseluruhan termuat unsur-unsur pengetahuan, nilai-nilai lingkungan, sosial budaya, dan ekonomi.

Program ini mengingatkan kembali masyarakat untuk bertanggung jawab terhadap pelestarian alam. Semua bungkus atau kemasan makanan pada perhelatan desa yang biasanya menggunakan plastik kini secara bertahap mulai berganti dengan kemasan alami. Kelompok ibu-ibu awalnya sangsi akan dapat menyajikan makanan dengan baik saat menggunakan wadah tradisional karena belum pernah, namun akhirnya mereka terbiasa dan berhasil.





Kelompok ibu-ibu yang berpartisipasi dalam pasar budaya sebagai pedagang dan pelaku budaya yang mengisi acara di *workshop*, merasa senang dengan kegiatan pasar budaya sehingga mendukung pasar budaya untuk diadakan lagi. Mereka merasa bangga karena keterampilan yang diwariskan oleh leluhur mereka dapat mereka dihargai dengan ditampilkan, dibagikan ke masyarakat luas, dan dilestarikan pada acara pasar budaya. Sebagian ibu-ibu menyatakan merasa senang dapat melihat perkembangan budaya di desanya, karena selama ini lebih banyak ibu-ibu yang tinggal di rumah dan kurang dilibatkan dalam kegiatan di desa.

## Kelompok Generasi Muda

Anak-anak muda memiliki andil sebagai penerus yang mampu mengenalkan budaya sebagai identitas mereka pada kehidupan mendatang. Terlebih, di kehidupan era global yang telah menipiskan batas dunia (*borderless world*) yang semakin memudahkan masyarakat untuk mengonsumsi, membuat euforia dalam menerima budaya lain sehingga melupakan budaya sendiri. Lambat laun, hal ini dapat menyebabkan memudarnya karakter bangsa. Pelibatan pemuda dan anak-anak dalam usaha pemajuan kebudayaan Desa Ngargogondo telah memberikan dampak positif dalam pembentukan karakter generasi penerus yang menitikberatkan kearifan lokal sebagai identitas bangsa. Dengan begitu, harapan besar akan kesinambungan usaha pelindungan dan pengembangan kebudayaan lokal menemui titik cerah.



Kelompok muda yang tergabung di karangtaruna merasakan manfaat terlibat langsung dalam mengorganisir kegiatan ini. Awalnya, kelompok ini merasa enggan terlibat, namun setelah melihat langsung konsep dan rencana penyelenggaraan pasar budaya, mereka justru merasa sangat senang untuk terlibat dan berperan.

Kegiatan pasar budaya dan wisata budaya mengajarkan panitia—dalam hal ini kelompok generasi muda—cara berorganisasi, memobilisasi masyarakat, dan mengelola kegiatan setingkat desa. Pemuda terlibat dalam penyusunan konsep, pemilihan lokasi, dan promosi wisata pasar budaya. Perencanaan tentang perhelatan pasar budaya di awal program telah menggerakkan warga, terutama para pemuda, yang memiliki antusiasme dalam mengembangkan kesenian yang mereka ikuti.



Sebagian besar kelompok muda, baik yang terlibat dalam kepanitiaian atau tidak adalah pelaku kesenian. Mereka terlihat bertanggung jawab dan saling berbagi peran sesuai dengan tugas yang telah disepakati bersama. Dana parkir yang dikelola kelompok muda sepenuhnya diperuntukkan bagi kas kelompok muda.



Transfer ilmu dan pembelajaran dari generasi tua ke generasi muda dapat tersampaikan dengan baik melalui pagelaran pasar budaya ini. Mereka dapat mengenal berbagai olahan pangan tradisional dan melakukan workshop kerajinan tangan dari potensi sumber daya

alam yang desa miliki. Kini, petani muda semakin tertarik dan bergiat dengan profesinya karena mengetahui potensi desa dapat dimanfaatkan sedemikian rupa. Mereka kini juga tertarik untuk belajar hal baru mengenai pariwisata dan pengembangannya.

## Kelompok Anak-anak

Keterlibatan anak-anak dalam pasar budaya serta wisata budaya dimaksudkan untuk mengenalkan mereka terhadap potensi dan kebudayaan desa sejak dini. Dengan terlibat dalam kegiatan ini, diharapkan anak-anak memiliki ingatan kolektif tentang pelestarian budaya yang pernah diwariskan oleh orang tua mereka.

Pelibatan peserta dari SD, SMP, dan SMA pada workshop wayang *pohung* mengajarkan mereka tentang pemanfaatan sumber daya alam dalam kehidupan masyarakat dan kebudayaannya. Demikian pula dengan workshop daur ulang sampah. Anak-anak diajari cara memilah dan memanfaatkan

sampah yang dihasilkan dari limbah rumah tangga serta lingkungan sekitar. Kegiatan ini mengenalkan anak-anak terhadap manfaat alam bagi manusia sekaligus memupuk rasa cinta dan peduli terhadap kelestariannya. Kegiatan ini menjadi ruang diseminasi nilai-nilai kebudayaan bagi pembentukan karakter bangsa.

Selain mendapatkan hiburan dari arena permainan dan kesenian, anak-anak mendapatkan banyak pengetahuan, terutama mengenai potensi desa dan kebudayaan mereka. Selain belajar langsung dari *workshop* yang ada, mereka juga belajar dari melihat dan mengamati beragam hal yang ditampilkan di pasar budaya dan wisata budaya.



## Kelompok Kesenian

Pasar budaya menjadi ruang aktualisasi bagi banyak kelompok kesenian, mengembalikan eksistensi mereka yang sempat meredup terdampak pandemi atau vakum. Kelompok kesenian sangat bangga terlibat di kegiatan ini karena ini kali pertama bagi sebagian mereka untuk dapat tampil di pasar budaya. Seniman dari kelompok generasi tua berharap pasar budaya dapat diselenggarakan secara rutin karena dengan demikian seniman generasi muda termotivasi untuk mengembangkan dan melestarikan kesenian rakyat yang ada di desa. Pasar budaya menjadi ruang regenerasi pelaku budaya.

Melalui program pasar budaya dan wisata budaya, beberapa kelompok kesenian mengalami perkembangan yang pesat. Kelompok yang awalnya kurang aktif menjadi lebih intens latihan agar dapat tampil di pasar budaya. Pengembangan objek pemajuan kebudayaan mendorong terciptanya inovasi pembuatan replika *ndas celeng* atau kepala babi hutan sebagai ikon

Desa Ngargogondo. Selain itu, kesenian topeng ireng sebagai salah satu kesenian lama warisan leluhur kini memiliki modifikasi baru dari unsur tarian dan musik. Pengembangan ini didesain seiring dengan kebutuhan untuk pentas kesenian ini di acara G20. Selain itu, penari yang awalnya hanya menysar kelompok laki-laki itu kini menjangkau perempuan dan usia anak-anak.





## **Manfaat Ekonomi, Sosial-Budaya, dan Lingkungan**

Salah satu upaya pemanfaatan potensi desa yang didukung oleh program pemajuan kebudayaan desa adalah pasar budaya dan wisata budaya.

Konsep program ini adalah sebagai wadah pemberdayaan masyarakat sekaligus pelestarian kebudayaan yang ada di desa. Dalam pelaksanaannya, baik pasar budaya maupun wisata budaya mengedepankan tiga (3) aspek penting sebagai landasan penyusunan konsep dan teknis kegiatan ini. Ketiga aspek tersebut meliputi nilai ekonomi, ekologi, dan sosial-budaya yang ketiganya berbasis pada potensi lokal desa dan kapasitas masyarakat yang bertujuan untuk mendukung penghidupan yang berkelanjutan dari segi kebudayaan dan pelestarian alam di desa.



Di sisi ekonomi, pasar budaya meningkatkan pendapatan para pedagang. Sasaran pedagang di pasar budaya adalah kelompok marginal seperti ibu-ibu, lansia, kelompok pedagang yang selama ini kurang mendapatkan akses tempat yang menguntungkan, atau kelompok-kelompok yang baru mulai merintis usaha yang membutuhkan tempat promosi. Pasar budaya diharapkan dapat menyumbang pada upaya membangun ketahanan keluarga dan mensejahterakan pedagang kecil.



Salah satu manfaat terbesar dari pasar budaya dan wisata budaya ini ada pada sisi ekonomi. Namun, tujuan besar dari pemanfaatan potensi budaya desa ini adalah pembelajaran masyarakat mengenai nilai sosial-budaya dan lingkungan.



**Pasar budaya dan wisata budaya menjadi ruang bersama masyarakat mengaktualisasikan ragam potensi yang dimiliki oleh kumpulan individu maupun desa secara kolektif.**

Potensi ini dapat berupa kemampuan untuk mengolah bahan makanan tradisional, keahlian dan kreativitas dalam membuat kerajinan, kreativitas dalam berkesenian, kemampuan dalam mengorganisir acara, mempersiapkan perlengkapan acara, dan lain sebagainya. Semua potensi ini dipertemukan dan menjadi daya masyarakat dalam memajukan kebudayaan desa.

Pasar budaya dan wisata budaya adalah kumpulan hasil kekayaan intelektualitas masyarakat yang bersumber dari warisan leluhur dan masyarakat dengan bentuk ragam pengembangannya, baik dalam hal warisan seni, pangan, maupun lainnya. Kekayaan warisan budaya ini perlu diturunkan kepada generasi muda masa kini agar dapat terus dilestarikan. Pasar budaya menjadi salah satu sarana edukasi dan upaya pelestarian budaya yang mempertemukan berbagai kelompok lintas generasi dan kelompok sosial.

- Mendatangkan pemasukan ekonomi bagi individu kelompok rentan dan masyarakat desa secara umum.
- Menjadi wadah bagi para pengrajin untuk memasarkan produk.

## Ekonomi

- Mengungkap kehidupan sosial budaya masyarakat melalui cara-acara masyarakat mengolah dan memanfaatkan alam.
- Ruang untuk menampilkan ragam warisan budaya leluhur.
- Sarana edukasi masyarakat mengenai warisan budaya (kesenian, olahraga pangan, dolanan, dan sebagainya)
- Sarana yang mempertemukan warga dari berbagai kelompok sosial dan usia.
- Ruang bagi kelompok kesenian untuk berekspresi dan mempromosikan budaya.

## Sosial Budaya

- Memaknai alat tradisional warisan budaya leluhur lebih ramah lingkungan dan berkelanjutan.
- Penggunaan kemasan alami untuk jajanan dan makanan akan kaitan budaya dengan upaya pelestarian lingkungan.
- Sarana edukasi bagi masyarakat untuk mendukung perekonomian yang tidak merusak lingkungan.

## Lingkungan

Pameran alat-alat tradisional, desain keseluruhan, dan penggunaan kemasan yang semuanya bersumber dari bahan alami mengajarkan dan menyadarkan masyarakat tentang pelestarian lingkungan. Usaha perekonomian yang mendukung kehidupan masyarakat mesti ditempuh dengan cara yang ramah lingkungan agar berkelanjutan. Pelestarian lingkungan adalah satu bentuk penghargaan manusia terhadap jasa yang diberikan lingkungan dalam mendukung kehidupan manusia.

Ke depan, desa dapat mengadakan pasar budaya, wisata budaya, atau kegiatan semacamnya secara reguler untuk mendukung pendapatan masyarakat desa secara berkelanjutan.

Produk atau materi yang ada dalam ekosistem kebudayaan pun dapat dipromosikan dan dikembangkan secara mandiri oleh para pedagang ataupun secara kolektif oleh desa.

Secara umum, baik pasar budaya maupun *travel pattern* di Desa Ngargogondo sudah sangat selaras dengan dan berkontribusi pada SDG's desa.

Ada banyak tujuan dalam poin-poin SDG's desa yang diupayakan melalui kedua bentuk pengembangan objek kemajuan kebudayaan tersebut, misalnya:



**SDGs DESA**



Pasar budaya dan *travel pattern* di Desa Ngargogondo banyak melibatkan kelompok perempuan. Hal ini sesuai dengan SDG's desa poin 5 keterlibatan perempuan desa.



Pasar budaya dan *travel pattern* menjadi ruang transmisi pengetahuan lintas gender dan generasi terkait nilai-nilai dan pengetahuan lokal di Desa Ngargogondo. Hal ini selaras dengan SDG's desa poin 4 pendidikan desa berkualitas.



Pasar budaya dan *travel pattern* memunculkan sinergi berbagai pihak, seperti kelompok ibu-ibu PKK, kelompok pemuda, kelompok anak-anak, para sesepuh desa, kelompok kesenian, maupun kelompok pelaku wisata. Hal ini sesuai dengan SDG's desa poin 17 kemitraan untuk pembangunan desa.



Pasar budaya dan *travel pattern* menjadi ruang ekonomi alternatif melalui pemanfaatan potensi budaya. Hal ini sesuai dengan SDG's desa poin 1 desa tanpa kemiskinan; poin 2 desa tanpa kelaparan; dan poin 3 desa sehat sejahtera.



Pasar budaya yang mengutamakan penggunaan kemasan atau perkakas tradisional berbahan alami menjadi ruang edukasi kultural bagi upaya pelestarian ekologi. Hal ini sesuai dengan SDG's desa poin 15 desa peduli lingkungan darat; serta poin 12 konsumsi dan produksi desa sadar lingkungan.



Pasar budaya dan *travel pattern* menjadi ruang inovasi, kreasi dan publikasi beragam potensi desa yang menjadi titik awal peningkatan ekonomi masyarakat. Hal ini sesuai dengan cita-cita SDG's desa poin 8 pertumbuhan ekonomi desa merata.



## Harapan Warga

Pasar budaya “*Urip-Urup Klemang*” dan wisata budaya terbukti mampu menjadi stimulasi bagi berkembangnya produk-produk olahan masyarakat desa.

Masyarakat berharap pasar budaya dan wisata dapat terus terselenggara. Pasar budaya dan wisata budaya tetap dibutuhkan untuk menjadi wadah bagi pelatihan sekaligus pemasaran produk-produk yang dimiliki desa. Produk-produk ini nantinya diharapkan tidak hanya mendatangkan keuntungan ekonomi, namun juga dapat memperkenalkan pertanian dan hasil tani masyarakat Ngargogondo sebagai sebuah produk kebudayaan milik masyarakat desa.

Selain itu, warga juga akan meminta dukungan pemerintah desa agar pasar budaya dapat terselenggara kembali dan menjadi acara rutin desa. Warga berharap dengan adanya pasar budaya dapat menjadi daya tarik wisata baru sehingga desa semakin maju dan berkembang. Terutama, warga ingin menampilkan potensi wisata edukasi desa.

Umumnya, warga berharap pelestarian budaya dapat terus dilanjutkan oleh masyarakat, terutama kelompok generasi muda dan anak-anak. Selain itu, warga—terutama kelompok ibu-ibu dan para pelaku budaya—berharap kegiatan pasar budaya dapat terus digelar secara lebih rutin dan menjangkau lebih banyak pihak.

# Testimoni Kepala Desa

Bapak Umar Syahid, selaku Kepala Desa Ngargogondo sangat mengapresiasi penyelenggaraan pasar budaya dan wisata budaya yang memberikan dampak positif kepada masyarakat.

Kegiatan tersebut menumbuhkan rasa kepedulian masyarakat dalam melestarikan, mengembangkan, dan mempromosikan budaya Desa Ngargogondo. Pemerintah desa berharap agar warga masyarakat dapat mengembangkan potensi pariwisata desa yang ada untuk mendukung perekonomian masyarakat. Harapannya, hasil atau produk UMKM dapat dikemas sedemikian rupa untuk dipasarkan di pasar wisata.



## Keberlanjutan

Pasar budaya yang kali pertama diadakan ini menginspirasi desa untuk menyelenggarakan pasar budaya di tahun berikutnya.

Desa akan menindaklanjuti rencana penyelenggaraan ini. Menurut hasil diskusi, kemungkinan tempat penyelenggaraan akan dipindah ke tempat yang lebih strategis dan modal penyelenggaraan akan diberikan ke BUMDES agar pengelolaannya dapat berkelanjutan. Desa telah menjalin kerja sama dengan pihak agen VW dan pihak dari agen menyatakan senang karena ada daya tarik (spot) baru wisata. Antusiasme ini terlihat dari penyebaran informasi pemberitahuan tentang pasar budaya ke agen VW lewat media sosial.

# *Maturnuwun Kagem*



**Tuhan Yang Maha Esa**, yang telah meridhoi perjuangan masyarakat Desa Ngargogondo dalam upayanya memajukan kebudayaan desanya.

**Hilmar Farid, Ph.D.**, Direktur Jenderal Kebudayaan yang telah membuka wawasan tentang akar budaya bangsa yang berada di desa-desa di seluruh tanah air sehingga menjadi perlu untuk dilakukan usaha memajukan kebudayaan desa dalam rangka menguatkan ketahanan budaya bangsa di tengah perkembangan peradaban dunia.

**Irina Dewi Wanti, S.S., M.SP.**, Direktur Pengembangan dan Pemanfaatan Kebudayaan yang selalu memotivasi Daya Desa dan Daya Warga untuk mewujudkan tujuan pembangunan desa berkelanjutan, yaitu adanya peningkatan kesejahteraan masyarakat melalui jalan kebudayaan.

**Dr. Restu Gunawan, M. Hum.**, Direktur Pembinaan Tenaga dan Lembaga Kebudayaan yang telah mengawali program pemajuan kebudayaan desa dan memberikan pijakan untuk pengembangannya lebih lanjut.

**Zaenal Arifin, S.IP.**, Bupati Magelang yang selalu berpihak pada pembangunan daerah yang mengedepankan kearifan budaya lokal dan keberpihakan kepada kelompok rentan dan marginal.

**Slamet Achmad Husein, S.E., MM.**, Kepala Dinas Pendidikan dan Kebudayaan Kabupaten Magelang yang senantiasa memberikan arahan bahwa pembangunan kawasan Borobudur dan Kabupaten Magelang harus memiliki karakter budaya lokal yang kuat.

**Subiyanto, S.H., MM.**, Camat Borobudur yang senantiasa hadir di setiap perhelatan budaya desa dan bersikap kebabakan sehingga menjadikan warga merasa terayomi dan merasa lebih nyaman dalam memperjuangkan pemajuan kebudayaan desa.

**Umar Syahid**, Kepala Desa Ngargogondo yang selalu memberikan dukungan kepada Daya Desa dan Daya Warga dalam usahanya mengembangkan dan memanfaatkan potensi budaya desanya.

# ***Maturnuwun Ugi Kagem***



## **Tim Direktorat Pengembangan dan Pemanfaatan Kebudayaan Dirjen Kebudayaan Kemdikbudristek**

Syukur Asih Suprojo, Hartanti Maya Krishna, Devi Kusumastuti Primasari, Rudi Sihombing, Dewilisa Finifera, Wahyu Listiyaningsih, Irwan Riyadi, Eko Sukarno, Purnawan Andra, Maulina Ratna Kustanti, Desy Wulandari, Sylvia Wulandari, Rahman Ahkam, Wiyadi, Soko Prasetyo, Nilam Larasati A., Renny Amelia Susanti, Shella Dwiastu Hasnawati, Angelina Diana, Bimantoro Amirysyano, Eka Sri Isnaini, Haryanto, Agus Irawan, Bayu Hardian

## **Pemerintah Desa Ngargogondo**

Azis Nurkholis, Izzatul Umma, Vina, Hari Astanto, Sumadi, Rosid, Lilik Priyono, Kamsidi, Ristiyono, Zunoanto

## **Daya Desa Ngargogondo**

Tutik

## **Daya Warga**

Lilik Priyono, Yuriah, Suharti, Izzatul Umma, Sunipah, Mahayanti, Nanik Lestari, Eko Cahyono, Ninik Lestari, Umaroh, Sri Wati, Juwariah

## **dan seluruh warga Desa Ngargogondo**

## **Tim Eksotika Desa**

M. Panji Kusumah, Hamdasshofyatun Ni'mah, Surya Wijaya, Indah Nurafani Syarqiyah, Rayza Trisna Wibawanti, Nabila Maharani Anis, Sayyidah Mawani, Fifi Ratna Ekasari, Akhmad Adri Muzaka, Adi Burrohman, Camelia Rhamdhani H., Ayu Perwitosari, Moh. Saiful Haq, Marwan Tri Bastian, Mohamad Ziaul Haq, Asep Saepudin Sudjatna, Leny Veronika, Alex Candra Widodo, Arif Candra Prasetya

**Museum Cagar Budaya Borobudur dan Balai Pelestarian Kebudayaan Wilayah X**  
serta para pihak lain yang mendukung dan mendoakan dalam  
Program Pemajuan Kebudayaan Desa Kawasan Borobudur









# Pemajuan Kebudayaan Desa Ngargogondo Demi Kehidupan Berkelanjutan



KEMENTERIAN PENDIDIKAN KEBUDAYAAN RISET DAN TEKNOLOGI  
DIREKTORAT JENDERAL KEBUDAYAAN  
DIREKTORAT PENGEMBANGAN DAN PEMANFAATAN KEBUDAYAAN

