

No	Jenis	Judul	Narasi	Foto
1	Landmark	Kelompok Wanita Tani "Tuwuh Lestari"	Kelompok Wanita Tani yang bertajuk "Tuwuh Lestari" merupakan salah satu program unggulan dari Dukuh Kalisono yang bertujuan untuk meningkatkan produktivitas bagi petani-petani wanita. Terdapat berbagai macam kegiatan di KWT ini, beberapa diantaranya ada penyiraman rutin, kerja bakti rutin untuk penanaman sayur atau buah serta untuk mengambil hasil dari tanaman yang sudah dapat dipetik. Hasil bumi dari KWT sendiri biasanya dapat dipetik secara bebas bagi para anggotanya, sisanya kemudian dijual ke Pasar Tani yang juga merupakan bagian dari KWT ini untuk dipasarkan ke warga setempat.	
2	Landmark	Sasono Loyo Kalisono	Terdapat tempat pemakaman atau dalam Bahasa Jawa disebut <i>sasono loyo</i> di Dukuh Kalisono yang terletak di tepi jalan desa. Tempat pemakaman ini tidak terlalu luas. Seperti pemakaman di Pulau Jawa pada umumnya, tempat pemakaman ini ditumbuhi oleh pohon bunga kamboja. Tempat pemakaman ini memiliki batas berupa pagar permanen yang berbatasan langsung dengan kebun milik warga.	
3	Landmark	Tugu Pemisah Jalan	Tugu putih yang berdiri di salah satu persimpangan wilayah RT 12. Warnanya yang sudah usang menandakan sudah cukup lama sejak tugu ini pertama kali dibangun. Meski begitu, tugu ini masih tetap kokoh berdiri sebagai tanda pemisah pertigaan.	
4	Landmark	Akses Jalan	Tidak semua akses jalan penghubung di Dukuh Kalisono sudah dilapisi aspal atau semen padat. Masih ada beberapa jalan penghubung rumah warga yang masih berupa tanah. Salah satu penyebab hal ini adalah di beberapa tempat, jalanan seperti ini merupakan akses keluar masuk truk pengangkut pasir ke tambang pasir.	

5	Landmark	Batas Dukuh: Sungai Progo	<p>Jika berkunjung ke sisi barat Dukuh Kalisono, dapat ditemukan aliran air yang melintang membatasi wilayah antara Dukuh Kalisono dengan *****. Aliran air ini merupakan bagian dari aliran Sungai Progo dengan kedalaman +- *** meter. Warga sering memanfaatkan aliran sungai ini untuk aktivitas memancing serta menanam di dataran pesisir sungai dengan tanaman untuk pakan ternak seperti Kalanjana. Aliran sungai ini rencananya akan dimanfaatkan sebagai sumber irigasi untuk lahan-lahan milik warga dalam beberapa tahun ke depan.</p>	
6	Landmark	Bekas Tambang Pasir	<p>Di tengah tenangnya aliran Sungai Progo, dapat ditemukan timbunan-timbunan pasir layaknya dataran yang merupakan sisa-sisa aktivitas penambangan pasir yang sempat beroperasi di sekitar aliran Sungai Progo. Sisa timbunan pasir yang memadat ini sering kali dimanfaatkan oleh warga setempat sebagai area pijakan ketika hendak memancing ikan di Sungai Progo.</p>	
7	Landmark	Kebun Kelengkeng	<p>Salah satu tempat yang cocok untuk menambah wawasan dan berekreasi di Dukuh Kalisono tentunya adalah di kebun kelengkeng yang menyediakan wisata petik buah. Kebun ini sangat bersih dan tertata rapi sehingga mampu menyegarkan mata siapa pun yang berkunjung. Kebun ini milik salah seorang warga yang memanfaatkan lahan peninggalan keluarganya untuk dijadikan kebun kelengkeng yang dapat memberikan manfaat, baik bagi dirinya sendiri maupun orang lain. Selain kebun kelengkeng, sebagian lahan juga dimanfaatkan sebagai area budidaya beberapa koloni Lebah Klanceng yang membuat area ini banyak dihiasi dengan berbagai macam bunga sebagai sumber pakan lebah.</p>	
8	Budaya	Sanggar Budaya	<p>Di daerah *** dapat ditemukan sebuah sanggar budaya bernama *****. Sanggar budaya ini dilengkapi dengan alat peraga tari seperti Jaran dan seperangkat alat musik tradisional Jawa, yaitu gamelan. Berbagai aktivitas yang biasanya dilakukan di sanggar ini di antaranya adalah (tidak tau, tapi) latihan gamelan, latihan tari, apalagi. Tidak jarang sanggar ini dijadikan salah satu destinasi bagi turis-turis asing yang datang berkunjung untuk mempelajari budaya Jawa.</p>	

9	UMKM	Tempe Benguk Mbah Tumilah	<p>Jika tempe biasanya terbuat dari kacang kedelai, namun berbeda dengan tempe khas Kulon Progo ini. Tempe besengek merupakan olahan tempe yang bahan dasarnya dari kacang benguk yang biasanya tumbuh di kawasan Kabupaten Kulon Progo. Tempe ini memiliki warna kecoklatan, sedikit lembab dan bertekstur lunak. Untuk membuat tempe besengek ini cukup mudah, tempe benguk dimasak dengan santan kanil dari kelapa yang agak tua. Lalu diberi garam dan daun salam dan kemudian direbus hingga masak dan bumbu meresap dan kental. Proses pembuatan tempe besengek ini tergolong cukup lama dan rumit biasanya untuk membuat tempe benguk hingga menjadi besengek membutuhkan waktu sekitar 3 hari. Pada awalnya biji benguk diproses menjadi tempe dengan cara pengolahan persis seperti pembuatan tempe kedelai pada umumnya. Dari tempe benguk yang sudah jadi kemudian diproses menjadi tempe besengek dengan bumbu-bumbu yang khas, proses pemasakan tempe besengek ini membutuhkan waktu sekitar 3-4 jam.</p> <p>Salah satu penjual tempe besengek di Kabupaten Kulon Progo yakni Tumilah atau yang dikenal sebagai Mbah Tumilah. Pada awal mulanya Mbah Tumilah bekerja sebagai pembuat tambir dan tampah yang terbuat dari gebang. Namun sejak tahun 1995 setelah ditinggal suaminya meninggal dunia, Mbah Tumilah beralih menjadi pembuat tempe benguk karena harus menghidupi anak-anaknya. Mbah Tumilah mengatakan untuk mendapatkan rasa gurih dan tekstur kental memang harus menggunakan santan kanil. Tempe benguk berasal dari kacang benguk, kacang ini merupakan sejenis polong-polongan yang banyak dijadikan tanaman pagar. Ukuran kacangnya besar dan sedikit keras dan kacang jenis ini sangat populer di Kabupaten Kulon Progo karena menjadi sumber protein pengganti kedelai. Mbah Tumilah mengaku dalam satu minggu bisa menghabiskan 40 kg benguk yang setiap pembuatan membutuhkan 10kg benguk yang menjadi sekitar 500 tempe benguk, baik tempe benguk mentah maupun matang.</p> <p>Mbah Tumilah membuat makanan olahan tempe ini dari pukul 06.00 WIB untuk mempersiapkan bahan membuat tempe besengek dan mengolahnya menjadi makanan jadi. Tempe benguk ini dikemas dalam daun pisang dan daun ketepeng yang di dalamnya ada satu tempe dan dijual dengan harga yang sangat murah, yaitu Rp 900 ukuran besar dan Rp 400 ukuran kecil per bungkus. Sedangkan tempe besengek dijual dengan harga Rp 1000 ukuran besar, Rp 500 ukuran kecil per satuan. Tempe besengek di Kulon Progo dan sekitarnya biasanya disajikan sebagai teman makan geblek.</p> <p>Mbah Tumilah siap melayani pemesanan tempe benguk maupun besengek dalam partai besar maupun kecil, dan juga melayani pemesanan aneka makanan seperti arem-arem, lempur dan gorengan. Selain melayani pemesanan, tempe benguk ini juga dijual dengan dititipkan di warung-warung. Untuk informasi pemesanan dapat menghubungi Mbah Tumilah yang beralamat di RT 09/RW 05, Kalisono, Tuksono, Sentolo, Kulon Progo atau dapat menghubungi melalui telepon/sms 0878 3979 5263.</p>	
---	------	---------------------------	--	---

10	UMKM	Tempe Gembus Bu Poniem	<p>Tempe Gembus merupakan makanan tradisional yang berbahan dasar dari ampas tahu yang dihilangkan kadar airnya kemudian ampas tahu difermentasi dengan menggunakan ragi. Meskipun berasal dari sisa pembuatan makanan, tempe gembus masih mengandung cukup kadar gizi. Namun, jika dibandingkan dengan tempe kedelai, tempe gembus memiliki kadar protein dan lemak yang lebih rendah, tetapi memiliki kadar serat makanan yang lebih tinggi. Adapun proses pembuatan Tempe Gembus sendiri membutuhkan waktu selama 3 hari yang dimulai dari perendaman, pengukusan, pengepresan, pendinginan, pemberian ragi, dan terakhir pengemasan</p> <p>Poniem merupakan seorang pengusaha UMKM yang bergerak di bidang produksi pangan Tempe Gembus yang bertempat di Padukuhan Kalisono. Poniem dalam memulai usahanya bermula dari belum memiliki pekerjaan kemudian ada saudara dari Poniem yang membuat tempe gembus, akhirnya Poniem memutuskan untuk membuat tempe gembus sendiri dan menjadikan produksi tempe gembusnya menjadi pekerjaan pokok hingga saat ini. Usaha produksi Tempe Gembus milik Poniem ini sudah ditekuni sejak tahun 2007 atau kurang lebih selama 15 tahun. Setiap harinya Poniem mampu memproduksi tempe gembus sebanyak 5 sampai 7 ember di mana setiap ember berisi 9 kg. 1 ember ampas tahu mampu menghasilkan 22 sampai 25 bungkus tempe gembus.</p> <p>Produksi Tempe Gembus yang dilakukan Poniem dilakukan setiap hari dari mulai pukul 10.00 WIB. Tempe Gembus tersebut biasanya dikemas menggunakan plastik kiloan. Tempe Gembus tersebut dihargai dengan harga jual per Rp 5.000 mendapatkan 18 bungkus. Poniem siap melayani pemesanan Tempe Gembus dalam partai besar maupun kecil. Selain melayani pemesanan, Tempe Gembus milik Poniem ini juga dijual di Pasar Pagi, Pasar Godean dan Pasar Giwangan. Untuk informasi pemesanan dapat menghubungi Poniem yang beralamat di RT 11/RW 06, Kalisono, Tuksono, Sentolo, Kulon Progo.</p>	
----	------	------------------------	---	---

11	UMKM	Tahu Sinta	<p>Salah satu olahan dari kacang kedelai yang paling populer di mata masyarakat Indonesia adalah tahu. Dapat dikatakan bahwa tahu merupakan makanan andalan untuk perbaikan gizi karena tahu kaya akan mutu protein nabati terbaik serta memiliki komposisi asam amino paling lengkap dan diyakini memiliki daya cerna yang tinggi. Selain itu, kandungan gizi dalam tahu tidak kalah tinggi dibandingkan telur, ikan, dan daging. Harganya pun relatif lebih murah dibandingkan makanan sumber protein lainnya. Hal tersebut menjadikan tahu sebagai makanan favorit semua orang. Proses pembuatan tahu sendiri dimulai dengan pemilihan bahan baku kedelai, perendaman, penggilingan, pemasakan, penyaringan, penggumpalan, hingga pencetakan. Proses pembuatan tahu sendiri dimulai dengan pemilihan bahan baku kedelai, perendaman, penggilingan, pemasakan, penyaringan, penggumpalan, hingga pencetakan.</p> <p>Nuranda Shinta atau yang akrab dipanggil Shinta merupakan seorang pengusaha UMKM yang bergerak di bidang produksi pangan tahu yang bertempat di Padukuhan Kalisono. Shinta dalam memulai usahanya bermula dari orang tuanya yang memiliki pekerjaan sebagai pembuat tahu, kemudian Shinta memiliki inisiatif dan memutuskan untuk mendirikan usaha produksi tahu sendiri bersama suaminya yang baru mulai dijalankan pada tahun 2022 ini. Dalam memproduksi tahu ini Shinta menggunakan peralatan yang kebanyakan adalah hasil rakitan sendiri yang dapat menggantikan tenaga manusia, oleh sebab itu tidak ada tenaga kerja lain selain Shinta dan suaminya. Setiap harinya Shinta mampu memproduksi 100 kg kedelai per hari yang dapat menghasilkan 20 ember tahu dengan jumlah tahu setiap embarnya berjumlah kurang lebih 180 biji.</p> <p>Produksi tahu yang dilakukan Shinta dilakukan setiap hari Senin-Jumat dari mulai pukul 06.00 WIB. Tahu tersebut biasanya dikemas menggunakan plastik kiloan sesuai dengan ukuran dan permintaan. Tahu-tahu tersebut biasanya dihargai dengan harga jual Rp 500 untuk tahu dengan ukuran besar dan Rp 300 untuk tahu dengan ukuran kecil.</p> <p>Nuranda Shinta siap melayani pemesanan tahu dalam partai besar maupun kecil, tahu yang dijual Shinta yakni tahu putih yang dapat dibeli sesuai dengan permintaan. Selain melayani pemesanan, tahu milik Shinta ini juga dijual di Pasar Giwangan. Untuk informasi pemesanan dapat menghubungi Nuranda Shinta yang beralamat di RT 10/RW 05, Kalisono, Teksono, Sentolo, Kulon Progo, atau dapat menghubungi melalui telepon/whatsapp 083 866 326 000.</p>	
----	------	------------	--	---

12	UMKM	Tahu Kita	<p>Selain tempe, makanan yang juga kaya akan manfaat untuk kesehatan dan memiliki rasa enak adalah tahu. Tahu memiliki sumber protein nabati yang dapat diolah menjadi berbagai masakan lezat dan menggugah selera. Tahu merupakan makanan yang dibuat dari endapan perasan biji kedelai yang mengalami koagulasi. Makanan ini memang dapat dengan mudah kita dapatkan di pasar maupun di warung-warung terdekat. Harganya pun yang terjangkau sehingga dapat dinikmati oleh semua kalangan. Proses pembuatan tahu sendiri dimulai dengan pemilihan bahan baku kedelai, perendaman, penggilingan, pemasakan, penyaringan, penggumpalan, hingga pencetakan.</p> <p>Supriyanto adalah salah satu warga padukuhan Kalisono yang merupakan seorang pengusaha UMKM yang bergerak di bidang produksi pangan Tahu. Supriyanto dalam memulai usahanya bermula dari orang tuanya yang merupakan pengusaha tahu, sebelumnya Supriyanto merupakan seorang petani, namun sejak tahun 2006 Supriyanto merintis usaha produksi tahunya sendiri hingga saat ini. Kurang lebih selama 16 tahun Supriyanto menjalankan bisnis produksi tahu tersebut, dan selama 16 tahun tersebut Supriyanto telah memiliki P-IRT sejak tanggal 23 Juli 2010. Supriyanto mengaku dalam sekali produksi dapat menghabiskan 1 kwintal kedelai, yang dijual sesuai dengan permintaan konsumen baik dalam bentuk kemasan plastikan eceran maupun kemasan bentuk emberan.</p> <p>Produksi tahu yang dilakukan Supriyanto dilakukan setiap hari dari mulai pukul 07.00 hingga pukul 11.00. Tahu biasanya dikemas menggunakan plastik atau ember sesuai dengan ukuran dan permintaan. Tahu-tahu tersebut biasanya dihargai dengan harga jual per biji mulai dari Rp. 300- Rp. 500 yang kemudian dibungkus plastik, dalam 1 plastik terdapat 10 buah tahu yang dijual dengan harga Rp. 3000-Rp. 5000. Selain itu terdapat juga dalam kemasan ember yang dijual dengan harga Rp. 80.000 per ember yang berisi kurang lebih 200 buah tahu.</p> <p>Supriyanto siap melayani pemesanan tahu dalam partai besar maupun kecil, tahu yang dijual Supriyanto beraneka ragam mulai dari tahu goreng, tahu kuning, tahu putih, tahu pong yang dapat dibeli sesuai dengan permintaan. Selain melayani pemesanan, tahu milik Supriyanto ini juga dijual di Pasar Pagi Wates Kulon Progo. Untuk informasi pemesanan dapat menghubungi Supriyanto yang beralamat di RT 09/RW 05, Kalisono, Tuksono, Sentolo, Kulon Progo atau dapat menghubungi melalui telepon/whatsapp 087 839 846 475.</p>	
----	------	-----------	---	---

13	UMKM	Tahu Pak Kuat	<p>Tahu merupakan jenis makanan yang sudah tidak asing lagi bagi kita. Rasa yang enak menjadikan tahu sebagai produk yang digemari oleh semua lapisan masyarakat. Tahu dibuat dari endapan perasan biji kedelai kedelai yang mengalami koagulasi dan diambil sarinya, sama seperti tempe, bedanya adalah tidak ada proses fermentasi dalam pembuatan tahu. Proses pembuatan tahu sendiri dimulai dengan pemilihan bahan baku kedelai, perendaman, penggilingan, pemasakan, penyaringan, penggumpalan, hingga pencetakan. Proses pembuatan tahu sendiri dimulai dengan pemilihan bahan baku kedelai, perendaman, penggilingan, pemasakan, penyaringan, penggumpalan, hingga pencetakan.</p> <p>Kuat Widodo atau yang akrab dipanggil Kuat merupakan seorang pengusaha UMKM yang bergerak di bidang produksi pangan Tahu yang bertempat di Padukuhan Kalisono. Kuat Widodo dalam memulai usahanya bermula dari orang tuanya yang merupakan pengusaha yang dulunya juga bergelut dalam usaha produksi pangan tahu, sehingga dengan tekad yang bulat, Kuat mencoba merintis usaha produksi tahu dengan dibekali pengalaman dan pengetahuan dari orang tuanya. Selain itu, juga karena tidak ada pekerjaan lain yang bisa dilakukan, oleh sebab itu Kuat memutuskan untuk merintis usaha produksi tahu dari nol sejak tahun 2012. Kurang lebih selama 10 tahun Kuat Widodo menjalankan usaha produksi tahu tersebut hingga saat ini telah memiliki 1 orang tenaga bantu yang membantu Kuat untuk memproduksi tahu setiap harinya. Dalam sekali produksi Kuat Widodo mampu menghabiskan 50 kg kedelai dijual sesuai dengan permintaan pasar yang dikemas menggunakan ember dengan berat per 5 kg atau 6 kg.</p> <p>Produksi tahu yang dilakukan Kuat dilakukan setiap hari dari mulai pukul 11.00 WIB Tahu biasanya dikemas menggunakan plastik atau ember sesuai dengan ukuran dan permintaan. Tahu-tahu tersebut biasanya dihargai dengan harga jual Rp 1000 isi 1 buah tahu dengan ukuran besar dan Rp 1000 isi 4 buah tahu dengan ukuran kecil.</p> <p>Kuat Widodo siap melayani pemesanan tahu dalam partai besar maupun kecil, tahu yang dijual Kuat Widodo beraneka ragam mulai dari tahu putih, tahu pong, tahu plempung, magel, tahu ungseng yang dapat dibeli sesuai dengan permintaan.</p> <p>Selain melayani pemesanan, tahu milik Kuat Widodo ini juga dijual di Pasar Godean. Untuk informasi pemesanan dapat menghubungi Kuat Widodo yang beralamat di RT 11/RW 06, Kalisono, Tuksono, Sentolo, Kulon Progo, atau dapat menghubungi melalui telepon/whatsapp 081 802 722 419.</p>	
----	------	---------------	--	---

14	UMKM	Tahu Pong Bu Sarwanti	<p>Tahu merupakan makanan tradisional yang berbahan dasar kedelai. Tahu dibuat dari endapan perasan biji kedelai kedelai yang mengalami koagulasi dan diambil sarinya. Tahu memiliki banyak akan protein, zat besi, kalsium dan rendah sodium, kolesterol dan kalori. Selain itu, tahu juga memiliki kandungan lemak jenuh yang rendah. Proses pembuatan tahu sendiri dimulai dengan pemilihan bahan baku kedelai, perendaman, penggilingan, pemasakan, penyaringan, penggumpalan, hingga pencetakan. Proses pembuatan tahu sendiri dimulai dengan pemilihan bahan baku kedelai, perendaman, penggilingan, pemasakan, penyaringan, penggumpalan, hingga pencetakan.</p> <p>Sarwanti, merupakan seorang pengusaha UMKM yang bergerak di bidang produksi pangan tahu pong yang bertempat di Padukuhan Kalisono. Sarwanti dalam memulai usahanya bermula dari keterbatasan biaya untuk melanjutkan pendidikan, oleh karena itu setelah lulus SMP beliau memutuskan untuk belajar dan mengembangkan usaha tahu sendiri. Selain itu, orang tua dari Sarwanti juga memiliki usaha tahu yang membuat beliau juga tertarik untuk terjun dalam usaha tahu. Usaha produksi tahu pong Sarwanti telah ada sejak tahun 2001. Setiap harinya Sarwanti mampu memproduksi 30 kg kedelai per hari yang dapat menghasilkan setiap 6 kg kedelai menjadi 5 kg Tahu Pong.</p> <p>Produksi Tahu Pong yang dilakukan Sarwanti dilakukan setiap hari dari mulai pukul 06.00 WIB. Tahu Pong tersebut biasanya dikemas menggunakan plastik kiloan. Tahu Pong tersebut biasanya dihargai dengan harga jual Rp 28.000 per kilonya.</p> <p>Sarwanti siap melayani pemesanan Tahu Pong dalam partai besar maupun kecil, tahu yang dijual Sarwanti yakni Tahu Pong yang dapat dibeli sesuai dengan permintaan. Selain melayani pemesanan, tahu milik Sarwanti ini juga dijual di Pasar Giwangan. Untuk informasi pemesanan dapat menghubungi Sarwanti yang beralamat di RT 12/RW 06, Kalisono, Tuksono, Sentolo, Kulon Progo, atau dapat menghubungi melalui telepon/whatsapp 085 727 170 754.</p>	
----	------	-----------------------	---	---