

**UPAYA IBU DALAM MENGENALKAN MAKANAN TRADISIONAL
YOGYAKARTA PADA ANAK USIA DINI DI KAMPUNG PAJEKSAN
YOGYAKARTA**

TUGAS AKHIR SKRIPSI

**Diajukan Kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan Guna Memperoleh
Gelara Sarjana Pendidikan**



**OLEH :
NOVEMBERIANTO CATUR NUGROHO
NIM. 09511244007**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2014**

**UPAYA IBU DALAM MENGENALKAN MAKANAN TRADISIONAL
YOGYAKARTA PADA ANAK USIA DINI DI KAMPUNG PAJEKSAN
YOGYAKARTA**

TUGAS AKHIR SKRIPSI

**Diajukan Kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan Guna Memperoleh
Gelar Sarjana Pendidikan**



**OLEH :
NOVEMBERIANTO CATUR NUGROHO
NIM. 09511244007**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2014**

LEMBAR PERSETUJUAN

Tugas Akhir Skripsi dengan Judul

**UPAYA IBU DALAM MENGENALKAN MAKANAN TRADISIONAL
YOGYAKARTA PADA ANAK USIA DINI DI KAMPUNG PAJEKSAN
YOGYAKARTA**

Disusun oleh :

Novemberianto Catur Nugroho

NIM 09511244007

**Telah memenuhi syarat dan disetujui oleh Dosen Pembimbing untuk
dilaksanakan Ujian Tugas Akhir Skripsi bagi yang bersangkutan.**

Yogyakarta, 20 Mei 2014

**Mengetahui,
Ketua Program Studi
Pendidikan Teknik Boga,**



**Sutriyati Purwanti, M. Si
NIP. 19611216 198803 2 001**

**Disetujui,
Dosen Pembimbing,**



**Dr. Siti Harnidah
NIP. 19530820 197903 2 001**

LEMBAR PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Novemberianto Catur Nugroho

NIM : 09511244007

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Upaya Ibu Dalam Mengenalkan Makanan
Tradisional Yogyakarta Pada Anak Usia Dini Di
Kampung Pajeksan Yogyakarta

Menyatakan bahwa skripsi ini benar-benar karya saya sendiri. Sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali sebagai acuan kutipan dengan mengikuti tata penulisan karya ilmiah yang telah lazim.

Yogyakarta, 20 Mei 2014

Yang menyatakan,



Novemberianto Catur Nugroho
NIM. 09511244007

LEMBAR PENGESAHAN

Tugas Akhir Skripsi

**UPAYA IBU DALAM MENGENALKAN MAKANAN TRADISIONAL
YOGYAKARTA PADA ANAK USIA DINI DI KAMPUNG PAJEKSAN
YOGYAKARTA**

Disusun Oleh :
Novemberianto Catur Nugroho
09511244007

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji Tugas Akhir Skripsi Program Studi
Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Pada Tanggal, 4 Juni 2014



TIM PENGUJI

Nama/Jabatan	Tanda Tangan	Tanggal
Dr. Siti Hamidah / Ketua		30 Juni 2014
Dr. Endang Mulyatiningsih / Penguji		30 Juni 2014
Prihastuti Ekawatiningsih, M.P.d / Sekretaris		30 Juni 2014

Yogyakarta, 4 Juli 2014

Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Dekan,



Dr. Moch Bruri Triyono
NIP. 19560216 198603 1 003

MOTTO

Jika kita mampu melakukannya dan percaya pada kemampuan yang kita miliki Allah SWT pasti akan membantu.



Kebanggaan kita yang terbesar adalah bukan tidak pernah gagal, tetapi bangkit kembali setiap kali kita jatuh. (*Confusius*)



Pendidikan merupakan perlengkapan paling baik untuk hari tua. (*Aristoteles*)



Jika kamu punya cita-cita taruh cita-citamu itu 5cm di depan kening kamu.



Beraniilah berbuat sesuatu untuk kemajuan masa depanmu.
(Novemberianto Catur Nugroho).

PERSEMBAHAN

Puji syukur hanya tercurah kepada Allah SWT atas segala nikmat dan petunjuk yang telah diberikan dan atas izin-Nya lah laporan ini dapat terselesaikan. Sholawat dan salam senantiasa tercurah kepada junjunga Nabi besar Muhammad SAW. Dengan rasa syukur dan hormat saya persembahkan karya ini kepada :

“Keluarga tercinta yang selalu memberikan motivasi kepada saya untuk
selalu terus maju demi menggapai cita-cita saya”

“Aby Riestanti yang selalu memberi semangat saya”

“My best friend (fajar, irawan, adi, toni, bayu, hanum, tyas, ina, dita, afa, aig,
camel) yang membuat saya paham akan arti persahabatan”

“Teman-teman UKM Serufo yang memberikan kebahagiaan dan keceriaan
disaat saya susah”

“Almamater UNY yang telah memberikan saya wawasan tentang pendidikan”

“Teman-teman Boga Non Reguler 2009...*youre the best*”

“Semua pihak yang membantu dan mendukung terselesaikannya skripsi ini
Semoga Allah SWT membalas apa yang telah kalian berikan selama ini.

UPAYA IBU DALAM MENGENALKAN MAKANAN TRADISIONAL YOGYAKARTA PADA ANAK USIA DINI DI KAMPUNG PAJEKSAN YOGYAKARTA

Oleh :
Novemberianto Catur Nugroho
NIM. 09511244007

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk 1) Mengetahui pengetahuan ibu mengenai makanan tradisional Yogyakarta, 2) Mengetahui upaya yang dilakukan ibu dalam mengenalkan makanan tradisional Yogyakarta pada anak usia dini, 3) Mengetahui aspek makanan tradisional yang dikenalkan ibu pada anak usia dini terhadap makanan tradisional Yogyakarta.

Penelitian ini menggunakan metode survey dengan model deskriptif kuantitatif. Waktu penelitian dimulai dari bulan Juli 2013 – Juli 2014. Tempat penelitian dilakukan di Kampung Pajeksan Yogyakarta. Sampel yang digunakan adalah *Sampling Jenuh* dengan jumlah 32 Ibu yang mempunyai anak usia dini umur 3-6 tahun di Kampung Pajeksan Yogyakarta. Instrumen yang digunakan adalah jenis checklist. Uji validasi dinilai oleh 2 dosen PTBB FT UNY (*expert judgement*) dengan hasil sudah valid dengan catatan. Teknik analisis data yang digunakan adalah deskriptif.

Hasil penelitian menunjukkan: 1) Dari pengetahuan ibu didapat hasil, makanan tradisional Yogyakarta yang paling banyak diketahui ibu dari jenis makanan pokok (bubur nasi, bubur jagung, nasi kuning, nasi gurih); sayur (jangan lodeh); lauk pauk (bestik, semur); kudapan (arem-arem, bakpia, jadah tempe, klepon, lemper, nagasari, peyek) dan gorengan (tempe kemul, bakwan, balok, pisang goreng, tahu susur), sedangkan yang paling banyak disajikan ibu dari jenis makanan pokok (bubur nasi, nasi kuning); sayur (jangan kare); lauk pauk (tempe bacem); kudapan (bakpia) dan gorengan (tempe kemul, tahu susur). 2) secara keseluruhan frekuensi upaya ibu dalam mengenalkan makanan tradisional Yogyakarta pada anak usia dini yang paling besar dalam kategori Selalu (SL) adalah Bercerita. 3) Secara keseluruhan aspek makanan tradisional Yogyakarta yang paling banyak dikenalkan ibu adalah aspek nama, wujud dan karakteristik dari jenis kudapan (bakpia).

Kata Kunci: Makanan Tradisional Yogyakarta, Anak Usia Dini

MOTHERS' EFFORTS TO INTRODUCE TRADITIONAL FOOD OF YOGYAKARTA TO EARLY AGED CHILDREN IN PAJEKSAN VILLAGE, YOGYAKARTA

Oleh :
Novemberianto Catur Nugroho
NIM. 09511244007

ABSTRACT

This study aims to investigate: 1) mothers' knowledge of traditional foods of Yogyakarta, 2) their efforts to introduce traditional foods of Yogyakarta to early aged children, and 3) aspects of traditional foods of Yogyakarta that they introduce to early aged children.

The study employed the survey method using a quantitative descriptive model. It was conducted from July 2013 – July 2014. The research setting was Pajeksan Village, Yogyakarta. The research sampel was *the saturated sampel* consisting of 32 mothers who had early age children of 3 – 6 years in Pajeksan Village, Yogyakarta. The research instrument was a checklist. The validation was done through *expert judgement* by 2 lectures of PTBB FT UNY and the results was valid with notes. The data were analyzed by means of the descriptive technique.

The results of the study are as follows. 1) In terms of mothers' knowledge of traditional foods of Yogyakarta, the types that they know most are staple foods (bubur nasi, bubur jagung, nasi kuning, nasi gurih), vegetable soup-like dish (jangan lodeh), side dishes (bestik, semur), snacks (arem-arem, bakpia, jadah tempe, klepon, lemper, nagasari, peyek) and fried foods (tempe kemul, bakwan, balok, pisang goreng, tahu susur) and the types that they serve most are staple foods (bubur nasi, nasi kuning), vegetable soup-like dish (jangan kare), side dishes (tempe bacem), snack (bakpia) and fried foods (tempe kemul, tahu susur). 2) On the whole, the highest frequency (in the "always" category) of mothers' efforts to introduce traditional food of Yogyakarta to early aged children is through story telling, 3) On the whole, the aspects of traditional foods of Yogyakarta that mothers introduce most are names, shapes, and characteristics of the snack type (bakpia).

Keywords: *Traditional Food of Yogyakarta, Early Aged Children*

KATA PENGANTAR



Assalamu'alaikum Wr. Wb

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas berkat rahmat dan karunia-Nya, Tugas Akhir Skripsi dalam rangka untuk memenuhi sebagian persyaratan untuk mendapatkan gelar Sarjana Pendidikan dengan judul **“UPAYA IBU DALAM MENGENALKAN MAKANAN TRADISIONAL PADA ANAK USIA DINI DI KAMPUNG PAJEKSAN YOGYAKARTA”** dapat disusun sesuai dengan harapan. Tugas Akhir Skripsi ini dapat diselesaikan tidak lepas dari bantuan dan kerjasama dengan pihak lain. Berkenaan dengan hal tersebut, penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada yang terhormat:

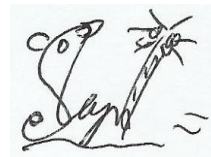
1. Dr. Siti Hamidah selaku Dosen pembimbing dan Ketua Penguji Tugas Akhir Skripsi yang telah banyak memberikan semangat, dorongan, dan bimbingan selama penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini.
2. Dr. Endang Mulyatiningsih selaku Validator instrumen dan Penguji yang memberikan saran/masukan perbaikan sehingga penelitian Tugas Akhir Skripsi dapat terlaksana sesuai dengan tujuan.
3. Prihastuti Ekawatiningsih, M.P.d, selaku Sekretaris ujian Tugas Akhir Skripsi yang memberikan saran/masukan perbaikan sehingga penelitian Tugas Akhir Skripsi dapat terlaksanan sesuai dengan tujuan.
4. Noor Fitrihana, M.Eng selaku Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana yang telah memberikan bantuan dan fasilitas selama proses penyusunan pra proposal sampai dengan selesainya Tugas Akhir Skripsi ini.
5. Sutriyati Purwanti, M.Si selaku Ketua Program Studi Pendidikan Teknik Boga beserta dosen dan staf yang telah memberikan bantuan dan fasilitas selama proses penyusunan pra proposal sampai dengan selesainya Tugas Akhir Skripsi ini.
6. Dr. Moch Bruri Triyono selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta yang memberikan persetujuan pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi.

7. Titin Hera Widi Handayani, M.Pd, selaku Penasihat Akademik yang telah memberikan motivasi untuk belajar.
8. Keluarga yang saya sayangi Ayah, Ibu yang selalu mendoakan serta kakakku yang telah membantu.
9. Orang yang saya kasihi Aby Riestanti yang selalu memberikan motivasi kepada saya agar selalu terus maju.
10. Teman – teman HUHA Fajar, Bayu, Toni, Irawan, Adi, Hanum, Tyas, Dita, Afa, Erlina, Camel, Ina yang telah memberi dorongan dan motivasi pada penulis.
11. Teman- teman UKM SERUFO yang selalu mendukung dan membantu saya untuk selalu terus berjuang dalam menyelesaikan laporan ini.
12. Semua pihak, secara langsung maupun tidak langsung, yang tidak dapat disebutkan di sini atas bantuan dan perhatiannya selama penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini.

Wa'alaikumsalam Wr. Wb

Yogyakarta, 20 Mei 2014

Penulis,



Novemberianto Catur Nugroho

NIM 09511244007

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
ABSTRAK	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xvi
DAFTAR GAMBAR	xviii
DAFTAR LAMPIRAN	xix

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	9
C. Batasan Masalah	10
D. Rumusan Masalah	10
E. Tujuan Penelitian	10
F. Manfaat Penelitian	11

BAB II KAJIAN PUSTAKA

A. Ibu dan Peranan Kebiasaan Makan	
1. Peran Ibu Dalam Mengelola Makanan Keluarga dan Pengetahuan Ibu ..	12
a. Peran Ibu Dalam Mengelola Makanan Keluarga	12
b. Pengetahuan Ibu	13
2. Peran dan Upaya Ibu Dalam Mengenalkan Makanan Tradisional	14
1) Mengajak ke pasar Tradisional	17
2) Mengajak Memasak	17
3) Menghadirkan makanan tradisional dalam hidangan sehari - hari	18

4) Melalui Media Informasi dan Komunikasi	19
5) Bermain	19
6) Bercerita	20
7) Berwisata kuliner dan Mendatangi acara festival kuliner	20
B. Makanan Tradisional	
1. Konsep Makanan Tradisional	21
2. Ragam Makanan Tradisional	22
3. Keunggulan Makanan Tradisional	27
C. Anak Usia Dini	
1. Pengertian Anak Usia Dini	29
2. Perkembangan Anak Usia Dini	30
a. Perkembangan Fisik / Motorik	31
b. Perkembangan Kognitif	31
c. Perkembangan Bahasa	31
d. Perkembangan Sosio - Emosional	32
3. Karakteristik Anak Usia Dini	33
4. Kebutuhan Makan Anak Usia Dini	33
D. Kerangka Berfikir	34

BAB III METODE PENELITIAN

A. Metode Penelitian	38
B. Tempat dan Waktu Penelitian	39
C. Definisi Operasional	39
D. Subjek Penelitian	40
E. Metode Pengumpulan Data	41
1. Data Primer	41
2. Data Sekunder	42
F. Instrumen Penelitian	42
1. Pengertian Instrumen	42
2. Langkah – Langkah Penyusunan	43
a. Pengetahuan Ibu Mengenai Makanan Tradisional	43
b. Upaya Ibu Dalam Mengenalkan Makanan Tradisional	44
c. Aspek Makanan Tradisional yang Ibu Kenalkan Pada Anak Usia Dini ..	44

G. Uji Coba Instrumen	47
1. Uji Keterbacaan	47
2. Uji Validasi	48
3. Uji Reliabilitas	48
H. Teknik Analisis Data	49
1. Mean	49
2. Median	50
3. Modus	50

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Karakteristik Responden	
1. Umur Ibu	52
2. Jenis Kelamin Anak	53
3. Umur Anak	54
B. Deskripsi Data	
1. Pengetahuan Ibu Mengenai Makanan Tradisional	55
a. Makanan Tradisional Yogyakarta yang Diketahui	55
1) Makanan Pokok	55
2) Sayur	55
3) Lauk Pauk	56
4) Kudapan / Gorengan	57
a) Kudapan	57
b) Gorengan	59
b. Makanan Tradisional Yogyakarta yang Disajikan	60
1) Makanan Pokok	60
2) Sayur	60
3) Lauk Pauk	61
4) Kudapan / Gorengan	62
a) Kudapan	62
b) Gorengan	64
2. Upaya Ibu Dalam Mengenalkan Makanan Tradisional	65
a. Mengajak ke Pasar Tradisional	65
b. Mengajak ke Dapur	66

c. Menghadirkan Dalam Hidangan sehari – hari	67
d. Melalui Media Informasi dan Komunikasi	67
1) Media Cetak	67
a) Majalah	67
b) Koran	68
c) Buku	69
d) Foto	69
e) Brosur, Limflet, dll	70
2) Media Elektronik	71
a) Televisi	71
b) Radio	71
c) Internet	72
e. Melalui Cara Bermain	72
f. Melalui Cara Bercerita	73
g. Berwisata Kuliner	73
3. Aspek – Aspek Makanan Tradisional yang Dikenalkan	
Pada Anak Usia Dini	74
a. Aspek – Aspek yang Dikenalkan	74
1) Makanan Pokok	74
(1) Nama	74
(2) Wujud	75
(3) Cara Pengolahan	76
(4) Karakteristik	76
2) Sayur	77
a) Nama	77
b) Wujud	78
c) Cara Pengolahan	79
d) Karakteristik	80
3) Lauk Pauk	80
a) Nama	80
b) Wujud	82
c) Cara Pengolahan	83
d) Karakteristik	84

4) Kudapan / Gorengan	85
a) Kudapan	85
(1) Nama	85
(2) Wujud	87
(3) Cara Pengolahan	88
(4) Karakteristik	90
b) Gorengan	91
(1) Nama	91
(2) Wujud	92
(3) Cara Pengolahan	92
(4) Karakteristik	93
b. Manfaat Mengenalkan Aspek	94
Aspek Nama	94
Aspek Wujud	94
Aspek Cara Pengolahan	95
Aspek Karakteristik	95
C. PEMBAHASAN	
1. Karakteristik Responden	96
2. Pengetahuan Ibu Mengenai Makanan Tradisional	96
a. Makanan Tradisional yang Diketahui	96
b. Makanan Tradisional yang Disajikan	97
3. Upaya yang Dilakukan Ibu Dalam Mengenalkan Makanan Tradisional Yogyakarta Pada Anak Usia Dini	98
4. Aspek – Aspek Makanan Tradisional yang Dikenalkan Pada Anak Usia Dini	100
a. Aspek Nama	100
b. Aspek Wujud	101
c. Aspek Cara Pengolahan	102
d. Aspek Karakteristik	104
e. Kecenderungan Antara Makanan tradisional Yogyakarta yang Diketahui dengan Makanan Tradisional Yogyakarta yang Dikenalkan	106

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN	113
B. SARAN	114

DAFTAR PUSTAKA	115
-----------------------------	------------

LAMPIRAN-LAMPIRAN	118
--------------------------------	------------

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Makanan Tradisional Khas Yogyakarta Berdasarkan Jenis Makanan	25
Tabel 2. Makanan Tradisional Khas Yogyakarta Berdasarkan Jenis Makanan	26
Tabel 3. Kerangka Sampel Penelitian di Kampung Pajeksan Yogyakarta	40
Tabel 4. Kisi-kisi Instrumen Pengetahuan, Upaya Yang Dilakukan, Dan Aspek Yang dikenalkan Terhadap Makanan Tradisional	46
Tabel 5. Umur Ibu di Kampung Pajeksan Yogyakarta	52
Tabel 6. Jenis Kelamin Anak Usia Dini di Kampung Pajeksan Yogyakarta ..	53
Tabel 7. Umur Anak Usia Dini di Kampung Pajeksan Yogyakarta	54
Tabel 8. Makanan Pokok yang Diketahui	55
Tabel 9. Sayur yang Diketahui	56
Tabel 10. Lauk Pauk yang Diketahui	57
Tabel 11. Kudapan yang Diketahui	58
Tabel 12. Gorengan yang Diketahui	59
Tabel 13. Makanan Pokok yang Disajikan	60
Tabel 14. Sayur yang Disajikan	61
Tabel 15. Lauk Pauk yang Disajikan	62
Tabel 16. Kudapan yang Disajikan	63
Tabel 17. Gorengan yang Disajikan	64
Tabel 18. Upaya yang Dilakukan Ibu	65
Tabel 19. Aspek Nama Makanan Pokok yang Dikenalkan	75
Tabel 20. Aspek Wujud Makanan Pokok yang Dikenalkan	75
Tabel 21. Aspek Cara Pengolahan Makanan Pokok yang Dikenalkan	76
Tabel 22. Aspek Karakteristik Makanan Pokok yang Dikenalkan	77
Tabel 23. Aspek Nama Sayur yang Dikenalkan	78
Tabel 24. Aspek Wujud Sayur yang Dikenalkan	78
Tabel 25. Aspek Cara Pengolahan Sayur yang Dikenalkan	79
Tabel 26. Aspek Karakteristik Sayur yang Dikenalkan	80

Tabel 27. Aspek Nama Lauk Pauk yang Dikenalkan	81
Tabel 28. Aspek Wujud Lauk Pauk yang Dikenalkan	82
Tabel 29. Aspek Cara Pengolahan Lauk Pauk yang Dikenalkan	83
Tabel 30. Aspek Karakteristik Lauk Pauk yang Dikenalkan	85
Tabel 31. Aspek Nama Kudapan yang Dikenalkan	86
Tabel 32. Aspek Wujud Kudapan yang Dikenalkan	87
Tabel 33. Aspek Cara Pengolahan Kudapan yang Dikenalkan	89
Tabel 34. Aspek Karakteristik Kudapan yang Dikenalkan	90
Tabel 35. Aspek Nama Gorengan yang Dikenalkan	91
Tabel 36. Aspek Wujud Gorengan yang Dikenalkan	92
Tabel 37. Aspek Cara Pengolahan Gorengan yang Dikenalkan	93
Tabel 38. Aspek Karakteristik Gorengan yang Dikenalkan	94
Tabel 39. Karakteristik Responden	96
Tabel 40. Frekuensi Kecenderungan Antara Makanan yang Diketahui dengan Makanan yang Dikenalkan Jenis Makanan Pokok	106
Tabel 41. Frekuensi Kecenderungan Antara Makanan yang Diketahui dengan Makanan yang Dikenalkan Jenis Sayur	106
Tabel 42. Frekuensi Kecenderungan Antara Makanan yang Diketahui dengan Makanan yang Dikenalkan Jenis Lauk Pauk	107
Tabel 43. Frekuensi Kecenderungan Antara Makanan yang Diketahui dengan Makanan yang Dikenalkan Jenis Kudapan	109
Tabel 44. Frekuensi Kecenderungan Antara Makanan yang Diketahui dengan Makanan yang Dikenalkan Jenis Gorengan	110

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Kerangka Berfikir	37
Gambar 2. Umur Ibu	53
Gambar 3. Jenis Kelamain Anak	53
Gambar 4. Umur Anak Usia Dini	54
Gambar 5. Mengajak ke Pasar Tradisional	66
Gambar 6. Mengajak ke Dapur	66
Gambar 7. Menghadirkan Dalam Hidangan Sehari - hari.....	67
Gambar 8. Media Cetak (Majalah)	68
Gambar 9. Media Cetak (Koran)	68
Gambar 10. Media Cetak (Buku)	69
Gambar 11. Media Cetak (Foto)	70
Gambar 12. Media Cetak (Brosur, Limflet, dll)	70
Gambar 13. Media Elektronik (Televisi)	71
Gambar 14. Media Elektronik (Radio)	72
Gambar 15. Media Elektronik (Internet)	72
Gambar 16. Melalui Cara Bermain	73
Gambar 17. Melalui Cara Bercerita	73
Gambar 18. Berwisata Kuliner	74

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
LAMPIRAN 1. Surat Permohonan	118
LAMPIRAN 2. Surat Ijin Penelitian	119
LAMPIRAN 3. Uji Validasi	121
LAMPIRAN 4. Instrumen Penelitian	123
LAMPIRAN 5. Rekap Data.....	132
LAMPIRAN 6. Kartu Bimbingan Skripsi	136
LAMPIRAN 7. Dokumentasi	139

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Makanan Indonesia, merupakan aset budaya yang keberadaannya perlu dikembangkan dan dilestarikan. Makanan Indonesia merupakan pencerminan beragam budaya dan tradisi yang berasal dari kepulauan nusantara yang ada di Indonesia. Berbagai upaya telah digalakkan yang kiranya dapat membangkitkan kesadaran seseorang mengenai makanan Indonesia baik melalui festival kuliner, seminar, lomba memasak dan tayangan kuliner. Melalui hal – hal seperti itu diharapkan makanan Indonesia lebih dapat dikenal sehingga keberadaannya akan terus ada dan berkembang.

Berbagai jenis makanan yang dihasilkan suatu bangsa dapat dipakai sebagai salah satu ukuran tingginya kebudayaan dari bangsa yang bersangkutan. Kebudayaan merupakan sebagai sebuah sistem, di mana sistem itu terbentuk dari perilaku, baik itu perilaku badan maupun pikiran. Seperti yang dikatakan oleh Koentjaraningrat (1987: 98), "... budaya adalah keseluruhan sistem gagasan, tindakan dan hasil karya manusia dalam rangka kehidupan masyarakat yang dijadikan milik diri manusia dengan cara belajar."

Selanjutnya dikatakan Koentjaraningrat (1996: 81), bahwa setiap unsur kebudayaan universal tersebut tentu juga terdapat dalam ketiga wujud kebudayaan, yakni sistem budaya, sistem sosial, dan unsur-unsur kebudayaan fisik. Sebagai contoh, makanan tradisional sebagai konsep, dan upacara budaya yang ada hubungannya dengan makanan tradisional.

Seluruh aspek makanan merupakan bagian-bagian dari warisan tradisi suatu golongan masyarakat. Makanan tradisional dapat digunakan sebagai modal bagi suatu bangsa untuk mempertahankan nilai kebiasaan dari suatu masyarakat yang dihasilkan oleh masyarakat itu sendiri.

Keluarga merupakan satuan terkecil sebagai inti dari suatu sistem sosial yang ada di masyarakat yang peranannya sangat penting untuk membentuk kebudayaan yang sehat. Suasana keluarga yang kondusif akan menghasilkan warga masyarakat yang baik, karena dalam keluargalah seluruh anggota keluarga belajar berbagai dasar kehidupan masyarakat. Dalam kondisi masa kini, yang ditandai dengan modernisasi dan globalisasi, banyak pihak yang menilai bahwa kondisi kehidupan masyarakat dewasa ini berakar dari kondisi kehidupan dalam keluarga (Setiawati, 2009: 1).

Keluarga sebagai anggota masyarakat sebenarnya memiliki kewajiban dan tanggung jawab untuk melestarikan kebiasaan makan. Kebiasaan makan merupakan istilah untuk menggambarkan perilaku yang berhubungan dengan makan dan makanan seperti tata krama, frekuensi makan seseorang, pola makan yang dimakan, kepercayaan terhadap makanan (suka atau tidak suka), cara pemilihan bahan makanan yang hendak di makan (Suhardjo, 1989: 4). Kebiasaan makan keluarga dan susunan hidangan merupakan salah satu manifestasi kebudayaan keluarga yang disebut dengan gaya hidup (*lifestyle*). Gaya hidup sendiri merupakan hasil dari interaksi antara faktor sosial, budaya dan lingkungan hidup. Seberapa besar kekuatan pengaruh faktor sosial, budaya, dan lingkungan hidup tersebut mewarnai perilaku seseorang di dalam mengkonsumsi pangan akan mempengaruhi upaya perubahan pola pangan kearah pola lain. Tentu saja semakin kuat pengaruh budaya tersebut maka pola

pangannya akan semakin sulit untuk diubah. Kebiasaan makan dalam rumah tangga perlu diperhatikan karena kebiasaan makan mempengaruhi pemilihan dan penggunaan pangan, dan selanjutnya mempengaruhi kualitas makanan rumah tangga (Pramudya, 1991: 2).

Ibu sebagai konsep pangan (penentu arus pangan) dalam keluarga memiliki peran penting dalam mengajarkan arti pangan kepada anaknya. Arti pangan tidak terbentuk dengan sendirinya. Proses ini diperoleh melalui pembelajaran secara turun-temurun dari orang tua kepada anaknya atau dari generasi tua ke generasi muda dan berlangsung terus sepanjang hidup. Anak dianggap sebagai pemimpin, cendekiawan dan pekerja di masa yang akan datang, mereka adalah generasi penerus serta harapan nusa dan bangsa. Seorang ibu yang memiliki pandangan tradisional tentu akan tetap mempertahankan konsep pangan seperti yang diajarkan oleh kedua orang tuanya yang bersifat turun – temurun (Marwanti, 2000: 2). Kondisi ini semakin berakar kuat ketika fungsi keluarga tersebut sebagai penopang pemenuhan kebutuhan makan masih dominan.

Berbagai budaya terkait dapat membentuk pola konsumsi pangan penduduk pada masyarakat tertentu. Sebagai contoh, orang yang tinggal di desa yang budaya ritualnya masih kental dengan sendirinya kebiasaan pangannya akan terpola dengan kondisi budaya tersebut termasuk juga adanya pantangan pada jenis makanan tertentu, hal tersebut akan mewarnai perilaku yang diajarkan orang tua kepada generasi berikutnya. Lain halnya di kota – kota besar, dengan ketersediaan ragam makanan yang semakin berkembang baik dari berbagai jenis hidangan, penyajian, maupun berbagai tawaran kemudahan menjadikan ketergantungan pada peran ibu sebagai pengelola makanan semakin longgar sehingga keterikatan makan di rumah semakin berkurang. Hal ini bisa

disebabkan karena adanya tingkat kesibukan diluar rumah yang relatife tinggi sehingga membuat fungsi makan dirumah bergeser dari fungsi mengajarkan atau menanamkan pola makanan tertentu berubah menjadi sekedar memenuhi rasa lapar. Adanya pengaruh lingkungan diluar sistem keluarga pun sedikit banyaknya mampu mengubah pola pangan yang tradisional (Marwanti, 2000: 2-3).

Peran aktif orang tua terhadap perkembangan anak – anaknya sangat diperlukan terutama pada saat mereka masih balita. Ibu berperan sebagai pendidik pertama dan utama dalam keluarga sehingga ibu harus menyadari untuk mengasuh anak secara baik dan sesuai dengan tahapan perkembangan anak. Peran ibu dalam perkembangan sangat penting, karena ibu merupakan filter bagi anaknya diharapkan dengan ketrampilan ibu yang baik maka pemantauan anak dapat dilakukan dengan baik. Menurut Hidayat (2006: 83) Orang tua (ibu) adalah orang pertama yang mengajak anak untuk berkomunikasi, sehingga anak mengerti bagaimana cara berinteraksi dengan orang lain menggunakan bahasa. Lingkungan (keluarga) adalah salah satu faktor yang mempengaruhi tumbuh kembang anak.

Pada masa kanak-kanak awal anak berada pada tahap perkembangan praoperasional (2-7 tahun), yaitu dimana belum matangnya cara kerja pikiran. Pemikiran pada tahap praoperasional masih kacau dan belum terorganisir dengan baik (Santrock, 2002: 88). Pada masa ini anak berada pada usia emas “*golden age*” karena itu peran seorang ibu sangat dibutuhkan dalam hal membimbing anak ketika mengenalkan dan mengajarkan budaya - budaya Indonesia melalui sebuah makanan tradisional. Anak merupakan anggota masyarakat yang notabene merupakan generasi penerus bangsa, dan dipersiapkan pendidikannya untuk kemajuan di masa depan. Sebagian orang

mengatakan bahwa anak ibarat kertas kosong, yang dapat diisi dan terisi oleh hal-hal yang berada disekeliling lingkungan tempat tinggalnya dimana anak tumbuh dan berkembang. Seiring kemajuan jaman yang sudah semakin pesat dan semakin terbukanya jalur - jalur komunikasi dapat memungkinkan kebudayaan Nasional dengan mudahnya memudar, oleh sebab itu kita harus menanamkan kecintaan anak-anak akan warisan nenek moyang, salah satunya yaitu terhadap makanan tradisional.

Dalam mengenalkan makanan tradisional ibu bisa mengajak anak untuk ikut kepasar tradisional melihat berbagai macam makanan tradisional yang ada disekitarnya dan juga bahan pembuatnya. Ibu juga bisa dalam mengenalkan makanan tradisional dengan cara menyajikan makanan tradisional ketika acara makan keluarga. Dua hal tersebut telah memberikan anak sebuah gambaran mengenai makanan tradisional yang ada di lingkungan sekitarnya. Diharapkan minat anak dapat tumbuh untuk mengenal makanan tradisional sehingga mudah mengajarkan pemahaman mengenai makanan tradisional kepada anak. Disisi lain mengapa makanan tradisional perlu dikenalkan pada usia dini, supaya bangsa Indonesia tidak kehilangan budaya khususnya dari segi makanan tradisional dan nantinya mempunyai generasi penerus yang memiliki rasa memiliki bangsa yang tinggi dan bangga akan apa yang telah diwariskannya.

Makanan tradisional yang ada saat ini beberapa dekade lalu selalu hadir dalam hidangan sehari – hari yang digemari oleh banyak kalangan (tua dan muda, kaya maupun miskin) serta mereka bangga ketika mengkonsumsinya. Namun dengan berjalannya waktu, kencangnya arus globalisasi dan konsep modernisasi turut memberikan pengaruh terhadap perkembangan dan penerimaan makanan tradisional di masyarakat. Salah satunya beralihnya jenis

makanan tradisional ke makanan modern oleh masyarakat, merupakan salah satu bukti nyata adanya dampak pengaruh budaya asing yang masuk ke dalam bangsa Indonesia.

Budaya asing yang masuk itu bukanlah sesuatu yang selalu bersifat positif tetapi juga bukan hal yang selalu bersifat negatif. Namun penekanannya adalah bagaimana bangsa ini menyikapi segala budaya yang masuk dengan tetap berpegang pada apa yang telah diyakininya sebagai suatu hal yang bersifat prinsipil dan mendasar bagi diri bangsa Indonesia sendiri, sehingga kita tidak akan kehilangan jati diri kita sebagai bangsa dan mengikuti kebudayaan bangsa lain dan pada akhirnya hanya akan menjadi tamu di rumah sendiri (Rahmawati, 2005: 1-2).

Kota besar di Indonesia sebagai tujuan akhir pemasaran produk makanan, perkembangannya sangat pesat baik dari jumlah penduduk yang terus meningkat maupun perekonomiannya. Sebagai daerah tujuan akhir pemasaran produk makanan, Yogyakarta banyak dibanjiri produk-produk makanan yang berasal produk makanan lokal (tradisional) maupun makanan import (*fast food*), sehingga beraneka ragam jenis, harga maupun kualitas dapat menjadi alternatif pilihan konsumen. Anak-anak yang tinggal di pedesaan sudah tidak asing berbicara mengenai *fast food*. Mereka mengenal *fast food* melalui media cetak maupun elektronik. Selain itu kini makanan sejenis *Fried Chicken*, *Doughnat*, *Pizza* dan lain - lain sudah ada di kota - kota kabupaten bahkan ada yang sudah masuk ke kota kecamatan dan siap bersaing merebut selera konsumen. Makanan lokal yang bersaing di pasar tujuan akhir (kota) bisa jadi telah memenuhi kebutuhan makanan konsumen namun makanan tradisional yang menjadi unggulan lokal belum tentu dapat memenuhi selera konsumen dalam berbagai atribut yang

diinginkan, lebih-lebih lagi bila konsumen dihadapkan pada pilihan lain yaitu makanan import (*fast food*).

Hasil penelitian (Dianawati *et al*, 2000) dalam makalah Sudiyarto (2012: 2), yang menemukan bahwa keputusan konsumen untuk membeli produk di waralaba pangan asing adalah karena; *Pertama* persepsi konsumen terhadap harga yang murah dibandingkan dengan harga produk lain, *Kedua*, lokasi waralaba tersebut mudah dijangkau, *Ketiga*, adanya *Man* atau informasi dari orang lain, *Keempat* menurut konsumen harga produk waralaba asing sebanding dengan gengsi yang diperoleh *Kelima* kenyamanan atau design interior ruangan dan terakhir karena kecepatan pelayanannya.

Pada intinya masa sekarang peranan ibu sangat penting sebagai pengelola makanan dan dibutuhkan dalam hal menyikapi segala budaya yang masuk dengan tetap berpegang pada apa yang telah diyakininya sebagai suatu hal yang bersifat prinsipil dan mendasar bagi diri bangsa Indonesia sendiri, sehingga kita tidak akan kehilangan jati diri kita sebagai bangsa. Mengenalkan makanan tradisional dalam keluarganya khususnya bagi anaknya adalah salah satu cara guna menyikapi perkembangan yang terjadi di era globalisasi. “Pengenalan tersebut merupakan wujud pelestarian makanan daerah sekaligus untuk menjaga agar kesinambungan pewaris budaya oleh generasi sekarang tidak terputus” (Marsono. *et al*. 1997: 3). Kesadaran serta kepedulian ibu akan pengenalan makanan tradisional kepada anaknya merupakan langkah awal menuju pengembangan dan pelestarian makanan tradisional baik dalam keluarga maupun masyarakat disekitarnya. Pada masa sekarang makanan tradisional merupakan simbol yang menunjukkan jati diri bangsa. Setidaknya kita turut bangga sebagai masyarakat Indonesia akan kebudayaan yang dimiliki

khususnya makanan tradisional karena makanan tradisional merupakan makanan yang telah diturunkan secara turun – temurun dari generasi ke generasi dan memiliki beberapa keunggulan seperti rendah lemak, lebih alami / non kimiawi, banyak mengandung serat dan harganya lebih murah. Sebaiknya masyarakat Indonesia berusaha untuk menjaga serta menjadikan makanan tradisional sebagai makanan favorit dan makanan primadona di negara Indonesia.

Melihat permasalahan, maka penelitian ini dilakukan di daerah perkampungan yang berada di pusat kota Yogyakarta, yaitu kampung Pajeksan. Pemilihan kampung tersebut karena secara geografis kampung Pajeksan terletak dipusat kota dan sangat dekat dengan Malioboro. Dilingkungan sekitar makanan asing juga sangat mudah dijumpai dan semakin berkembang, dikarenakan letaknya yang berada dipusat kota sehingga memudahkan masyarakat untuk mencobanya, khususnya bagi seorang ibu. Hal tersebut bila tidak diperhatikan dengan baik secara perlahan - lahan masyarakat akan kehilangan jati dirinya untuk mengenal dan mengkonsumsi makanan tradisional Yogyakarta.

Memperhatikan fenomena ini, maka menarik untuk mengkaji tentang upaya yang dilakukan ibu dalam mengenalkan makanan tradisional Yogyakarta kepada anaknya di masa sekarang dan hal – hal yang berhubungan dengan permasalahan tersebut. Penulis mempunyai pandangan bahwa hal tersebut merupakan langkah awal dalam melestarikan kebudayaan Indonesia khususnya makanan tradisional dan juga dalam hal menyikapi perkembangan di era globalisasi. Harapan makanan tradisional semakin dikenal keberadaannya oleh masyarakat sehingga tidak tergerus oleh zaman dan bangsa ini mempunyai generasi penerus dalam melestarikan makanan tradisional.

B. Identifikasi Masalah

Dari latar belakang diatas maka dapat diidentifikasi permasalahan:

1. Makanan Indonesia merupakan aset budaya yang keberadaannya perlu dikembangkan dan dilestarikan, namun seberapa banyak makanan tradisional yang masih bertahan.
2. Beralihnya jenis makanan oleh masyarakat merupakan salah satu contoh konkret dampak adanya pengaruh budaya asing yang masuk ke dalam bangsa Indonesia merupakan pengaruh terhadap perkembangan dan penerimaan makanan tradisional di masyarakat di era globalisasi dan konsep modernisasi
3. Semakin kuat pengaruh budaya sekarang ini maka semakin sulit pula mengubah pola pangan sehingga mengakibatkan semakin tergesernya fungsi makan tradisional karena pengaruh berbagai macam makanan di era globalisasi.
4. Semakin longgarnya peran ibu yang tinggal di kota sebagai pengelola makanan yang dikarenakan ketersediaan ragam makanan di kota yang semakin berkembang pesat sehingga minat ibu dalam mengenalkan makanan tradisional semakin berkurang padahal ibu merupakan pemegang konsep pangan dalam keluarga.
5. Bergesernya fungsi makan di rumah dari fungsi mengajarkan atau menanamkan pola makanan tertentu berubah menjadi sekedar memenuhi rasa lapar.
6. Seberapa baik pandangan tradisional yang dimiliki ibu akan mempengaruhi perannya dalam melestarikan pangan tradisional meliputi upaya yang dilakukannya dalam mengenalkan kepada anaknya.

C. Batasan Masalah

Setelah mengidentifikasi masalah-masalah tersebut karena keterbatasan waktu, maka penulis membatasi masalah pada hal – hal yang berkaitan dengan upaya yang dilakukan ibu dalam mengenalkan sebuah makanan tradisional pada anak usia dini khususnya yang ada di dalam keluarganya.

D. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengetahuan ibu mengenai makanan tradisional Yogyakarta di Kampung Pajeksan Yogyakarta ?
2. Apa saja upaya yang dilakukan ibu dalam mengenalkan makanan tradisional Yogyakarta pada anak usia dini di Kampung Pajeksan Yogyakarta ?
3. Apa saja aspek makanan tradisional yang dikenalkan ibu pada anak usia dini terhadap makanan tradisional Yogyakarta di Kampung Pajeksan Yogyakarta?

E. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengetahuan ibu mengenai makanan tradisional Yogyakarta di Kampung Pajeksan Yogyakarta
2. Mengetahui upaya yang dilakukan ibu dalam mengenalkan makanan tradisional Yogyakarta pada anak usia dini di Kampung Pajeksan Yogyakarta
3. Mengetahui aspek makanan tradisional yang dikenalkan ibu pada anak usia dini terhadap makanan tradisional Yogyakarta di Kampung Pajeksan Yogyakarta

F. Manfaat Penelitian

1. Mengingat kembali kepada ibu tentang pentingnya mengenalkan makanan tradisional Yogyakarta.
2. Dapat mengidentifikasi keberadaan makanan tradisional Yogyakarta pada era sekarang ini.
3. Mengetahui berbagai macam upaya yang telah dilakukan ibu dalam mengenalkan makanan tradisional Yogyakarta kepada anaknya.
4. Mengetahui aspek yang paling mudah dalam dalam mengenalkan makanan tradisional Yogyakarta.

BAB II

KAJIAN PUSTAKA

A. Ibu dan Peranan Kebiasaan Makan

1. Peran Ibu Dalam Mengelola Makanan Keluarga dan Pengetahuan Ibu

a. Peran Ibu Dalam Mengelola Makanan Keluarga

Peran ibu dalam keluarga sangatlah penting karena ibu merupakan tiang dalam keluarga. Ibu merupakan orang yang sangat berpengaruh di dalam keluarga. Di dalam keluarga peran seorang ibu sangatlah menentukan bagaimana pengelolaan makanan dalam keluarga. Pada suatu keluarga, biasanya ibu yang bertanggung jawab terhadap makanan keluarga, sehingga dengan meningkatnya pengetahuan gizi yang dimiliki ibu, diharapkan semakin pula kemampuan ibu dalam memilih dan merencanakan makanan dengan ragam dan kombinasi yang tepat sesuai dengan syarat-syarat gizi.

Pengetahuan ibu rumah tangga tentang bahan makanan akan mempengaruhi perilaku pemilihan makanan dan ketidaktahuan dapat menyebabkan kesalahan pemilihan dan pengolahan makanan. Bila pengetahuan tentang bahan makanan yang bergizi masih kurang maka pemberian makanan untuk keluarga bisa dipilih bahan-bahan yang hanya dapat mengenyangkan perut saja tanpa memikirkan apakah bahan makanan itu bergizi atau tidak, sehingga kebutuhan energi dan zat gizi masyarakat dan anggota keluarga tidak tercukupi. Selain itu, faktor kepercayaan dan tingkat pengetahuan ibu sebagai pengelola rumah tangga akan berpengaruh juga pada macam bahan makanan dalam konsumsi keluarga sehari-hari. Sebagai konsumen diperlukan ketrampilan

untuk memilih bahan yang murah dan sesuai dengan kebutuhan keluarga, meskipun selera masih menjadi masalah utama.

Ibu yang bekerja dari pagi hingga sore tidak memiliki waktu yang cukup bagi anak-anak dan keluarga (Berg, 1986: 13). Dalam hal ini ibu mempunyai peran ganda yaitu sebagai ibu rumah tangga dan wanita pekerja. Walaupun demikian ibu dituntut tanggung jawabnya kepada suami dan anak-anaknya, khususnya memelihara anak (Masri Singarimbun, 1988: 13). Keadaan yang demikian dapat memengaruhi keadaan gizi keluarga khususnya anak balita dan usia sekolah. Ibu-ibu yang bekerja tidak mempunyai cukup waktu untuk memperhatikan makanan anak yang sesuai dengan kebutuhan dan kecukupan serta kurang perhatian dan pengasuhan kepada anak (Berg, 1986: 13).

b. Pengetahuan Ibu

Pengetahuan menurut Purwodarminto adalah segala apa yang diketahui berkenaan dengan suatu hal (1978: 104). Pengetahuan seorang ibu mengenai makanan tradisional Yogyakarta mencakup tentang pemahaman ibu dalam mengenal nama, jenis, dan cara memperoleh informasi mengenai makanan tradisional Yogyakarta. Pengetahuan seorang ibu mengenai makanan tradisional Yogyakarta sangat diperlukan karena memengaruhi pola pemberian makan pada anaknya. Seorang ibu dapat memperoleh pengetahuan atau informasi lebih tentang makanan tradisional Yogyakarta yang ada di sekitar tempat tinggalnya, melalui televisi, majalah, dan lain-lain. Semakin sering seorang ibu memperoleh informasi terkait dengan makanan tradisional Yogyakarta maka akan semakin baik pengetahuan ibu maka semakin besar pula pengaruhnya dalam mengenalkan makanan tradisional kepada anak. Sebagai contoh ibu yang memiliki pengetahuan yang banyak mengenai makanan tradisional tentu dalam

mengenalannya akan bervariasi mulai dari nama, jenis dan cara memasaknya sehingga anak mengetahui banyak tentang makanan tradisional terutama yang ada di lingkungan sekitarnya. Berbeda hal dengan ibu yang memiliki pengetahuan yang sedikit, dalam pengenalan makanan tradisional hanya seadanya dan lebih suka menyajikan makanan yang praktis. Padahal tinggi rendahnya pengetahuan ibu mengenai makanan tradisional menunjukkan kepedulian ibu terhadap makanan tradisional.

Pengetahuan seorang ibu mengenai makanan tradisional Yogyakarta sangat diperlukan karena mempengaruhi pola makan pada anaknya. Menurut Hong dalam Kardjati (1985) yang dikutip oleh Santoso (2004: 14), mengemukakan bahwa, pola makan adalah berbagai informasi yang memberikan gambaran mengenai macam dan jumlah makanan yang dimakan tiap hari oleh satu orang dan merupakan ciri khas untuk satu kelompok masyarakat tertentu. Pola makan merupakan praktek-praktek pengasuhan yang diterapkan oleh ibu kepada anak yang berkaitan dengan pemberian makanan. Secara fisiologik, makan merupakan suatu bentuk pemenuhan atau pemuasan rasa lapar. Untuk seorang anak, makan dapat dijadikan media untuk mendidik anak supaya dapat menerima, menyukai dan memilih makanan yang baik (Santoso, 1995: 14).

2. Peran dan Upaya Ibu Dalam Mengenalkan Makanan Tradisional

Ibu memainkan peran penting dalam mengenalkan makanan tradisional. Ibu merupakan penentu keputusan dan juga menentukan arus pangan dalam keluarga. Ibu sendiri merupakan kunci utama dalam keluarga khususnya dalam pangan keluarga, jika ibu mulai dari keluarga dalam mengenalkan makanan tradisional tersebut nantinya tradisi tersebut turun temurun sampai generasi berikutnya. Dari keluarga inilah pendidikan kepada individu dimulai dan dari

keluarga akan tercipta tatanan masyarakat yang baik, sehingga untuk membangun suatu kebudayaan maka seyogyanya dimulai dari keluarga (Setiadi, 2008: 1). Dalam hal ini ibu lebih menitikberatkan kepada anaknya yang berusia dini dalam mengenalkan makanan tradisional. Anak sudah dituntut untuk mau mengenal masakan tradisional karena anak sendirilah merupakan generasi penerus. Ibu melakukan hal tersebut secara tidak langsung telah membekali anak dengan pengetahuan makanan tradisional supaya kelak besar nanti anak ingat akan apa yang telah diajarkan oleh ibunya ketika dulu waktu masih kecil sehingga bisa menurunkan ke generasi berikutnya.

Ibu dianggap sebagai pendidik dalam keluarga karena itu ibu dipandang sebagai suri teladan oleh anaknya. Anak akan mengikuti segala sesuatu yang telah dilakukan oleh ibunya. Ibu dalam mengenalkan makanan tradisional kepada anaknya setidaknya memberikan contoh yang baik terlebih dahulu supaya anak mau mengikuti apa yang telah ibu lakukan. Dalam mengenalkan setidaknya ibu mempunyai tiga pokok penting yang kiranya dapat mendukung ibu dalam pengenalannya kepada anak seperti pengetahuan ibu tentang makanan tradisional (sampai berapa jauh pengetahuan yang dimiliki ibu), perilaku dari ibu untuk kearah tradisional dan lingkungan disekitar tinggal adanya ketertersedian makanan tradisional.

Perilaku ibu kearah tradisional merupakan salah satu wujud ibu dalam mengenalkan makanan tradisional kepada anak. Makin tinggi perilaku ibu kearah tradisional makin baik dalam mengelola pangan tradisional dalam keluarga keluarga, makin besar pula keinginan anak untuk mengenal makanan tradisional. Lingkungan disekitar tinggal juga mempengaruhi dalam mengenalkan makanan tradisional.

Upaya merupakan suatu usaha (syarat) untuk menyampaikan suatu maksud, akal, ihtiar (Purwodarminto, 1991: 995). Upaya disini yang dimaksud adalah upaya yang berkaitan dengan pengenalan makanan tradisional kepada anak yang dilakukan oleh ibu. Ibu dalam mengenalkan makanan tradisional dituntut untuk inovatif supaya anak memiliki rasa ketertarikan untuk memahaminya. Dalam mengenalkan makanan tradisional kepada anak erat kaitannya dengan pengetahuan dan respon ibu terhadap pelaksanaan mengenai makanan tradisional serta jenis dan upaya yang dilakukan ibu dalam mengenalkannya.

Sebagaimana diketahui bahwa perilaku makan pada anak dibentuk melalui keluarga, dimana ibu merupakan kunci utama dalam keluarga khususnya dalam penyelenggaraan makan dalam keluarga. Ketika ibu mulai dari keluarga dalam mengenalkan makanan tradisional tersebut nantinya tradisi tersebut akan turun temurun sampai ke generasi berikutnya. Secara tidak langsung ibu telah membantu melestarikan makanan tradisional melalui sebuah keluarga.

Dalam mengenalkan makanan sebaiknya ibu tidak langsung pasrah atau menyerah saat disajikan makanan, anak berkata, “aku tidak menyukainya”. Penelitian membuktikan bahwa untuk menawari anak makanan baru, diperlukan 10 kesempatan pada saat yang berbeda dan baru berhasil. Moto “Coba dan Coba lagi” harus selalu diterapkan. Tetap santai, tenang dan konsisten dan jangan menyerah pada tuntutan dan emosi anak. (Akhmadi, 2009: 18). Untuk menumbuhkan perilaku agar anak mau mengenal makanan tradisional, ibu mempunyai berbagai macam cara; (Weniarti, 1998: 20, 24 ; Lismi 1997: 20-21 ; Anggraeni, 1995: 28-30 ; Ade 2013: 119,176) seperti dibawah ini:

1) Mengajak ke pasar tradisional

Dalam mengenalkan makanan tradisional ibu bisa mengajak anak untuk ikut berbelanja di pasar tradisional, karena dipasar tradisional anak akan lebih mengenal makanan tradisional. Di pasar tradisional tersedia berbagai macam makanan tradisional yang dijual, sehingga anak lebih bisa mengenal makanan tradisional lewat rupa, rasa, bentuk, tekstur dan bau. Selain itu dipasar tradisional juga terdapat berbagai macam ragam bahan pembuat makanan tradisional. Banyaknya ragam bahan makanan dan jenis makanan tradisional yang dikenalkan pada anak tidak harus dalam jumlah yang melebihi porsi anak, tetapi anak diusahakan mengenal sebanyak mungkin ragam bahan makanan dan berbagai jenis makanan tradisional yang belum ia kenal. Sehingga wawasan anak terhadap ragam bahan makanan dan berbagai jenis makanan tradisional menjadi semakin luas.

2) Mengajak memasak

Ada banyak cara mengenalkan makanan tradisional yogyakarta pada anak usia dini. Salah satunya dengan mengajak anak memasak. Selain menyenangkan, anak akan terlatih untuk percaya diri dan mengenal makanan tradisional. Memasak memperkenalkan anak-anak kepada pengalaman di dunia makanan untuk pertama kalinya. Mereka tidak hanya mempelajari bagaimana makanan disiapkan tetapi juga bagaimana makanan itu mempengaruhi kesehatan dan kebahagiaannya. Ketika memasak, anak akan dapat mengenal aktivitas apa saja yang dapat ia kerjakan sendiri. Disisi lain memasak dapat merangsang minat anak pada makanan. Kebanyakan anak sangat pemilih dalam soal makanan. Beberapa bahkan tidak mau mencicipi makanan yang tidak biasa ia konsumsi. Dengan membawa anak ke dapur, anak akan mengenal beragam

bahan masakan baru yang jarang ia makan. Saat mengenalkan jenis-jenis bahan masakan, bisa sekaligus mengajarnya mengenai makanan tradisional Yogyakarta. Memasak dapat menjadi proses belajar yang dinikmati oleh anak usia dini. Namun yang perlu diingat, Ibu harus selalu berada dekat putra atau putrinya dan mengawasi segala tindakannya.

Hal ini juga sependapat dengan Ade Dwi Utami dalam Modul PLPG PAUD 2013, pada dasarnya mengajak anak memasak di dapur merupakan penerapan metode bermain peran (role playing). Bermain Peran (role playing), adalah menciptakan suatu situasi dimana individu diminta untuk melakukan suatu peran tertentu (yang biasanya bukan peran dirinya) di suatu tempat yang tidak lazim peran tersebut terjadi. Manfaat dari role playing adalah membantu seseorang mengubah sikap atau perilakunya dari yang selama ini dilakukan. Seperti kegiatan mengajak anak memasak bersama, anak-anak tersebut berperan sebagai koki yang sedang membuat makanan. Kegiatan tersebut juga memperkenalkan profesi seorang koki kepada anak.

3) Menghadirkan makanan tradisional dalam hidangan sehari – hari

Beragamnya jenis makanan tradisional yang ada memungkinkan tersajikannya makanan tradisional yang bervariasi dalam hidangan sehari – hari. Setiap hidangan yang disajikan memerlukan penanganan yang berbeda sebelum disajikan sehingga diperlukan pengetahuan tentang cara pengolahan yang baik. Baik disini diartikan bervariasi teknik olahannya dengan tetap memperhatikan tujuan sebenarnya dilakukan proses pengolahan atau memasak yaitu mempertahankan atau mengubah rasa, rupa, dan bentuk serta menghilangkan kuman berbahaya yang ada didalam bahan makanan (Bartono, 1981: 7). Bervariasinya jenis makanan yang disajikan sangat dianjurkan

mengingat tidak adanya bahan makanan yang mempunyai zat gizi lengkap sehingga perlu divariasikan atau dikombinasikan bahannya (Made Astawan, 1988: 52). Selain itu dengan bervariasinya jenis makanan tradisional yang disajikan diharapkan dapat mengantisipasi kejenuhan atau rasa bosan yang dialami anak.

4) Melalui Media Informasi dan Komunikasi

Seiring dengan perkembangan jaman tidak dapat dipungkiri bahwa teknologi informasi dan komunikasi perkembangannya sangat pesat melampaui bidang teknologi lainnya. Televisi, Internet, Majalah merupakan bentuk kemajuan teknologi informasi dan komunikasi di era sekarang. TIK (Teknologi Informasi dan Komunikasi) mengandung pengertian segala kegiatan yang terkait dengan pemrosesan, perekayasaan, pengelolaan, dan pemindahan informasi antarmedia. (Ade Dwi Utami, 2013: 176). Pada intinya ibu di jaman sekarang bisa mengenalkan makanan tradisional Yogyakarta dengan memanfaatkan kemajuan teknologi yang ada dan disesuaikan dengan kebutuhan sang anak. Contohnya Ibu bisa mengenalkan makanan tradisional lewat internet, gambar atau resep yang ada di majalah, koran maupun media cetak yang lain dan ibu bisa mengenkannya lewat tayangan kuliner di televisi.

5) Bermain

Pada usia 2-6 tahun anak belum mengerti arti sebuah pekerjaan. Bagi anak semua pekerjaan dianggap sama sebagai permainan. Dengan sifat anak yang suka menirukan kesibukan sekitarnya maka ibu dapat memanfaatkan anak untuk belajar mengenai makanan tradisional Yogyakarta, seperti ibu memberikan contoh terlebih dahulu dengan mengkonsumsi makanan tradisional Yogyakarta dan didukung dengan ekspresi yang senang dan gembira. Melibatkan anak

dalam suatu pekerjaan akan memberikan kesenangan tersendiri bagi anak dan juga melatih kepekaan anak terhadap makanan. Bermain – main dengan menggunakan gambar / benda sebenarnya akan lebih menarik bagi anak. Oleh karena itu anak dapat diperlihatkan gambar – gambar mengenai makanan tradisional yogyakarta. Belajar tentang makanan sambil bermain – main dapat dilakukan di rumah atau diluar ruangan.

6) Bercerita

Metode bercerita adalah cara bertutur kata dan menyampaikan cerita atau memberikan penerangan kepada anak secara lisan. Dengan metode bercerita dapat melatih daya tangkap anak, melatih daya fikir, membantu perkembangan imajinasi pada anak dan dapat menciptakan suasana yang menyenangkan. Metode ini dapat digunakan apabila ibu ingin mengenalkan hal-hal yang baru kepada anak. Seperti ketika seorang ibu sedang bercerita mengenai makanan tradisional yogyakarta dan menggunakan makanan tradisional yogyakarta sebagai alat peraga agar anak lebih tertarik memperhatikan ketika ibunya bercerita (Ratih Anggraeni 11 Oktober 2013 dalam blog.uad.ac.id).

7) Berwisata kuliner dan mendatangi acara festival kuliner

Mengajak anak untuk berwisata kuliner atau mendatangi ke acara festival kuliner merupakan suatu cara untuk mengenal berbagai jenis makanan tradisional yang ada dan juga mengganti suasana yang biasanya. Seperti orang dewasa, anak juga ingin masakan yang berbeda dari masakan yang biasa dimakan bersama keluarga. Dalam pengenalan makanan tradisional lewat pemberian makan kepada anak haruslah diperhatikan mengenai rasa, bau, tekstur, dan suhu karena merupakan suatu faktor penting dalam pemilihan pangan. Disisi lain orang tua harus tetap memperhatikan kebersihan dan mutu

suatu hidangan dari tempat yang dikunjungi khususnya ketika berwisata kuliner. Suasana yang santai dan menyenangkan merupakan unsur penting dalam mengenalkan makanan tradisional kepada baik dirumah maupun diluar rumah. Dengan berwisata kuliner atau mendatangi ke acara festival kuliner anak mempunyai pengalaman – pengalaman tersebut, meski hanya terbatas pada makanan tradisional tertentu maka anak sedikit demi sedikit mengerti dan mengenal berbagai jenis makanan tradisional dari tempat – tempat yang dikunjunginya.

B. Makanan Tradisional

1. Konsep Makanan Tradisional

Makanan tradisional adalah makanan yang telah membudaya di kalangan masyarakat Indonesia, serta telah ada sejak nenek moyang suku nusantara (Muhilal, 1995). Menurut Winarno (1993), makanan tradisional adalah makanan yang pekat dengan tradisi setempat. Sementara itu Hadisantosa (1993), mendefinisikan pangan tradisional sebagai makanan yang dikonsumsi oleh golongan etnik dan wilayah spesifik, diolah berdasarkan resep yang secara turun temurun. Bahan yang digunakan berasal dari daerah setempat dan makanan yang dihasilkan juga sesuai dengan selera masyarakat (ITB J. Vis. Art. Vol. 1 D, No. 1, 2007, 11. Setiawan Sabana). Ada beberapa contoh seperti ciri khas masakan tradisional dari sumatera barat yaitu rasanya yang pedas (rendang, kalio, balado) dan dari daerah sumatera selatan yang rasanya sedikit asin dan asam (pempek, tekwan, laksa).

Indonesia memiliki keragaman budaya sebagai akibat dari keragaman suku bangsa yang mendiami suatu kawasan. Budaya tersebut mencakup sistem

teknologi tradisional, adat istiadat, dan sebagainya. Di antara keragaman itu, salah satu hasil budaya yang menarik adalah keragaman jenis makanan tradisional yang berhubungan erat dengan teknologi pengolahan bahan dalam proses pembuatan maupun proses memasak makanan tradisional. Seluruh suku di Indonesia memiliki kekhasan dalam jenis, teknologi, dan kemasan makanan tradisional. Makanan tradisional itu pada umumnya tidak terlepas dari adat istiadat suatu masyarakat tertentu. Makanan tradisional merupakan jenis makanan yang paling cocok dengan kondisi daerah serta menjadi makanan sehari – hari bagi masyarakat daerah setempat sehingga makanan tradisional dapat menjadi cerminan budaya suatu masyarakat. Oleh karenanya makanan merupakan bagian budaya yang sangat penting dan sarana untuk mempertahankan hubungan antar manusia salah satunya sebagai sarana untuk komunikasi.

Sesuai perkembangan zaman, makanan tradisional banyak mengalami perubahan rasa, bentuk, dan jenisnya. Pendapat di atas didukung oleh pernyataan Ihroni (1996: 32), "...Bahwa kebudayaan tidaklah bersifat statis, ia selalu berubah. Dalam setiap kebudayaan selalu ada kebebasan tertentu pada setiap individu, dan kebebasan individu untuk memperkenalkan variasi dalam cara-cara berlaku dan variasi itu akhirnya menjadi milik bersama dan dengan demikian di kemudian hari menjadi bagian dari kebudayaan."

2. Ragam Makanan Tradisional

Di Indonesia diperkirakan terdapat sekitar 300 suku atau kelompok etnik utama. Ciri topografis alam Indonesia sendiri adalah dihuni oleh beberapa macam suku dengan keanekaragaman budaya yang telah dipengaruhi oleh kepercayaan dan agama.

Adanya kontak budaya yang berlangsung selama berabad – abad dengan berbagai bangsa, seperti Cina, India, Portugis, Belanda dan Jepang telah menghasilkan keanekaragaman sejarah, tradisi budaya termasuk dalam ciri khas makanan dan tata hidangan suatu daerah. Dari pengaruh – pengaruh tersebut, selanjutnya terciptalah masakan Indonesia yang beragam jenis, rasa, maupun bahan dasarnya (Marwanti, 2000: 113-114).

Makanan tradisional di Indonesia sangatlah beragam dan tentunya mempunyai karakteristik yang sekaligus sebagai penanda dari daerahnya. Makanan tradisional yang beragam dipengaruhi oleh faktor lingkungan dan teknologi yang dikuasi oleh masyarakat. Bumbu dari setiap masakan yang digunakan juga berbeda – beda dari tiap daerah sehingga menimbulkan rasa tersendiri pada suatu daerah, seperti makanan di Sumatra, khususnya di Sumatra Barat lebih pedas daripada makanan di Jawa, khususnya Yogyakarta yang suka makanan manis. Secara umum makanan yang disukai adalah makanan yang memenuhi selera atau citarasa/inderawi, yaitu dalam hal rupa, warna, bau, rasa, suhu dan tekstur. Dari pola makan masyarakat Yogyakarta dihasilkan macam makanan yang bisa diklasifikasikan menjadi beberapa kelompok, yaitu jenis makanan pokok, lauk, kudapan atau camilan, gorengan dan klethikan.

Makanan pokok adalah makanan utama yang berasal dari sumber karbohidrat. Makanan pokok masyarakat Yogyakarta adalah nasi yang berasal dari beras, terdapat pula jenis bahan makanan lain yang prinsipnya bersifat mengenyangkan seperti ketela dan jagung. Jenis lauk bisa berupa sayur atau makanan padat. Lauk khas DIY mempunyai citarasa yang lebih beragam dibandingkan dengan makanan dari daerah lain. Orang dari daerah lain

berkomentar bahwa lauk dari DIY berasa lebih manis dan rasa asin dan pedasnya tidk begitu kuat. Dari semua lauk yang ada tidak satupun yang didominasi rasa masam atau kecut.

Kudapan atau camilan ialah makanan yang tidak terlalu berat yang biasa dinikmati di luar saat – saat makan makanan utama. Makanan camilan dalam masyarakat Yogyakarta adalah makanan yang berfungsi sebagai selingan makanan pokok atau disebut juga dengan istilah makanan *samberan* atau *emlik-emlik*. Bahan makanan jenis ini dapat berasal dari ketan / beras, ubi-ubian, talas, ganyong dan alin sebagainya. Dari kudapan ini ada yang khusus produk gorengan yaitu kudapan yang berasal dari bahan makanan segar (belum dikeringkan) yang digoreng dan dinikmati panas segera setelah digoreng. Klethikan yaitu makanan yang kecil yang umumnya bertekstur keras. Berikut ini jenis makanan tradisional masyarakat Yogyakarta berdasarkan jenis makanan:

Tabel 1. Makanan Tradisional Khas Yogyakarta Berdasarkan Jenis Makanan

No.	Nama Makanan	Jenis Makanan	Karakteristik		
			Rasa	Aroma	Tekstur
1.	Nasi Liwet	Makanan Pokok	Hambar	Harum	Padat
2.	Nasi Jagung	Makanan Pokok	Hambar	Harum	Padat
3.	Nasi Tiwul	Makanan Pokok	Hambar	Harum	Padat dan kenyal
4.	Gogik	Makanan Pokok	Hambar	Harum	Padat
5.	Mangut Lele	Lauk Pauk	Gurih, sedikit pedas	Harum	Berkuah
6.	Besengek	Lauk Pauk	Gurih, manis	Harum	Padat, basah
7.	Empal	Lauk Pauk	Gurih, manis	Harum	Padat berserat
8.	Brongkos	Sayur	Gurih, sedikit pedas	Harum	Berkuah
9.	Lodeh Kluwih	Sayur	Gurih, sedikit pedas	Harum	Berkuah
10.	Sayur Lombok Ijo	Sayur	Gurih, sedikit pedas	Harum	Berkuah
11.	Jadah	Kudapan	Gurih	Harum	Padat kenyal
12.	Bakpia	Kudapan	Gurih	Harum	Padat beremah
13.	Rondo Royal (Tape Goreng)	Gorengan	Gurih, manis	Harum	Padat, lembut
14.	Balok (Singkong Goreng)	Gorengan	Gurih	Harum	Padat, sedikit keras
15.	Cemplon	Gorengan	Gurih, manis	Harum	Padat

Sumber: Dinas Pertanian Propinsi Daerah Yogyakarta Bekerjasama dengan Profil Makanan Khas Nusantara, Daerah Istimewa Yogyakarta PKMT UGM 2003

Tabel 2. Makanan Tradisional Khas Yogyakarta Berdasarkan Jenis Makanan

No.	Nama Makanan	Jenis Makanan	Karakteristik		
			Rasa	Aroma	Tekstur
1.	Nasi Tim	Makanan Pokok	Hambar	Harum	Padat
2.	Nasi Kukus	Makanan Pokok	Hambar	Harum	Padat
3.	Nasi Bubur	Makanan Pokok	Hambar	Harum	Padat dan kenyal
4.	Sate Manis	Lauk Pauk	Gurih,manis	Harum	Padat berserat
5.	Cok Genem	Lauk Pauk	Gurih,	Harum	Padat, basah
6.	Gadon	Lauk Pauk	Gurih, sedikit pedas	Harum	Padat, basah
7.	Tempe Goreng Tepung	Lauk Pauk	Gurih	Harum	Padat renyah
8.	Jangan Bobor	Sayur	Gurih	Harum	Berkuah
9.	Jangan Kare	Sayur	Gurih	Harum	Berkuah
10	Jangan Asem – asem	Sayur	Gurih, manis, asam	Harum	Berkuah
11.	Terik	Sayur	Gurih	Harum	Berkuah
12.	Lemper	Kudapan	Gurih	Harum	Padat, kenyal
13.	Arem - Arem	Kudapan	Gurih	Harum	Padat, kenyal
14.	Timus	Gorengan	Gurih, manis	Harum	Padat
15	Pastel tutup	Gorengan	Gurih	Harum	Padat dan beremah

Sumber: Tedjo Yuwono (2004). Profil Makanan Khas Nusantara, Daerah Istimewa Yogyakarta PKMT UGM

3. Keunggulan Makanan Tradisional

Makanan tradisional merupakan makanan khas dari suatu daerah yang keberadaannya perlu dilestarikan dan dikembangkan supaya tidak hilang ditelan oleh waktu. Makanan tradisional seakan – akan telah tergantikan dengan makanan modern yang cepat saji. Padahal makanan tradisional sendiri mempunyai kandungan gizi yang cukup untuk memenuhi kebutuhan tubuh kita dan baik bagi kesehatan. Menurut Lilis Komariah dalam modul gizi olahraga FPOK UPI 2005 menyebutkan ada banyak keunggulan dari makanan tradisional yang mungkin belum banyak orang tahu. Berikut merupakan keunggulan dari makanan tradisional :

a. Rendah Lemak

Makanan tradisional Indonesia itu lebih rendah lemak, hanya sekitar 20 persen dari total kalori. Misalnya makanan tradisional seperti gado-gado, pecel atau makanan tradisional lainnya yang sehat. Makanan ringan tradisional Indonesia hanya memiliki lemak sekitar 20-25%, menggunakan bahan segar dan bumbunya memiliki khasiat kesehatan, sementara makanan modern olahan pabrik lemaknya bisa mencapai 40% (Toeti Soenardi, Ahli Gizi dan Ketua Yayasan Gizi Kuliner Indonesia).

b. Lebih Alami / Non Kimiawi

Zat-zat kimia yang terkandung dalam makanan dan minuman yang berfungsi sebagai pemanis sintetis, pengawet, pewarna, serta penyedap rasa lainnya, bila dikonsumsi dalam jangka panjang bisa menyebabkan penyakit kanker dan penyakit degeneratif lainnya. Beberapa penelitian menyimpulkan faktor utama

penyebab timbulnya masalah kesehatan tersebut adalah terkontaminasinya sel di dalam tubuh oleh zat-zat yang tidak seharusnya. Dalam makanan tradisional, proses pengawetan, pewarnaan, maupun penyedap rasa lebih ditekankan memakai bahan alamiah yang secara medis risikonya lebih kecil terhadap munculnya masalah kesehatan. Dengan demikian, usia produktif menjadi lebih lama dan berkualitas.

c. Banyak Mengandung Serat

Bahan makanan lokal merupakan salah satu kekayaan budaya kuliner Indonesia. Umbi-umbian seperti ubi, talas, singkong, gadung dan bentoel banyak ditanam oleh petani selain palawija dan padi-padian. Umbi-umbian tersebut mudah diperoleh di pasar tradisional dengan harga yang lebih murah. Selama ini masyarakat menganggap umbi-umbian ini ketinggalan jaman dan kurang bergizi. Padahal, umbi-umbian tersebut mengandung gizi tinggi, seperti gadung misalnya, yang mengandung vitamin C yang tinggi sehingga sangat bermanfaat untuk kekebalan tubuh. Bahan makanan lokal mempunyai dua manfaat sekaligus. Yaitu *pertama*, menjamin kelangsungan pemenuhan gizi dalam keluarga dan *kedua*, sekaligus memberdayakan petani lokal.

d. Harganya Lebih Murah

Makanan yang sehat dan bergizi tidak perlu mahal. Banyak makanan tradisional yang baik dan sehat, seperti nasi uduk yang kaya dengan kandungan protein karena ada ayam, telur, tempe, dan lain-lain. Demikian pula halnya dengan sumber makanan hewani seperti ikan kembung, ikan sarden, ikan patin, ikan lele, dan belut, memiliki kandungan Omega 3 yang sangat tinggi. Hampir

sama dengan yang terkandung dalam ikan Salmon yang harganya jauh lebih mahal.

Dari uraian singkat diatas dapat ditarik kesimpulan bahwa makanan tradisional Indonesia yang sehat, tinggi serat dan bergizi tidak kalah dibandingkan dengan makanan sekarang ini. Kemudian menjadikan makanan tradisional sebagai sumber utama gizi seimbang sehari-hari. Dalam kaitan ini peran keluarga terutama ibu, memiliki peran yang sangat penting dalam memperkenalkan makanan tradisional berbahan lokal kepada anak-anaknya. Bagaimanapun, menyajikan masakan tradisional secara menarik dan tepat oleh ibu terhadap keluarganya akan berpengaruh besar terhadap anak-anak Indonesia yang sehat. Sehingga anak Indonesia tumbuh dengan kebiasaan dan pola makan bergizi seimbang yang lebih baik.

C. Anak Usia Dini

1. Pengertian Anak Usia Dini

Anak usia dini adalah anak yang berada pada rentan usia 0-6 tahun (Undang – undang Sisdiknas tahun 2003). Menurut Mansur (2005: 88) anak usia dini adalah kelompok anak yang berada dalam proses pertumbuhan dan perkembangan yang bersifat unik. Mereka memiliki pola pertumbuhan dan perkembangan yang khusus sesuai dengan tingkat pertumbuhan dan perkembangannya. Pada masa ini merupakan masa emas atau *golden age*, karena anak mengalami pertumbuhan dan perkembangan yang sangat pesat dan tidak tergantikan pada masa mendatang. Menurut berbagai penelitian di bidang neurologi terbukti bahwa 50% kecerdasan anak terbentuk dalam kurun waktu 4 tahun pertama. Setelah anak berusia 8 tahun perkembangan otaknya

mencapai 80% dan pada usia 18 tahun mencapai 100% (Slamet Suyanto, 2005: 6).

Pada masa ini hampir seluruh potensi anak mengalami masa peka untuk tumbuh dan berkembang secara cepat dan hebat. Perkembangan setiap anak tidak sama karena setiap individu memiliki perkembangan yang berbeda. Makanan yang bergizi dan seimbang serta stimulasi yang intensif sangat dibutuhkan untuk pertumbuhan dan perkembangan tersebut. Apabila anak diberikan stimulasi secara intensif dari lingkungannya, maka anak akan mampu menjalani tugas perkembangannya dengan baik.

2. Perkembangan Anak Usia Dini

Perkembangan adalah suatu perubahan yang bersifat kualitatif yaitu berfungsi tidaknya organ-organ tubuh. Perkembangan dapat juga dikatakan sebagai suatu urutan perubahan yang bersifat saling mempengaruhi antara aspek-aspek fisik dan psikis dan merupakan satu kesatuan yang harmonis. Contoh, anak diperkenalkan bagaimana cara memegang pensil, membuat huruf - huruf dan diberi latihan oleh orang tuanya. Kemampuan belajar menulis akan mudah dan cepat dikuasai anak apabila proses latihan diberikan pada saat otot - ototnya telah tumbuh dengan sempurna, dan saat untuk memahami bentuk huruf telah diperoleh. Melalui belajar anak akan berkembang, dan akan mampu mempelajari hal-hal yang baru. Perkembangan akan dicapai karena adanya proses belajar, sehingga anak memperoleh pengalaman baru dan menimbulkan perilaku baru (Ernawulan, 2002: 2). Berikut ini beberapa aspek perkembangan anak usia dini :

a. Perkembangan Fisik / Motorik

Seiring dengan perkembangan fisik yang beranjak matang, perkembangan motorik anak sudah dapat terkoordinasi dengan baik. Setiap gerakannya sudah selaras dengan kebutuhan atau minatnya. Masa ini ditandai dengan kelebihan gerak atau aktivitas. Anak cenderung menunjukkan gerakan-gerakan motorik yang cukup gesit dan lincah.

b. Perkembangan Kognitif

Pada masa kanak – kanak awal, anak berpikir konvergen menuju suatu jawaban yang paling mungkin dan paling benar terhadap suatu persoalan. Menurut teori perkembangan kognitif Piaget, anak pada masa kanak – kanak awal berada pada tahap perkembangan praoperasional (2 – 7 tahun), istilah praoperasional menunjukan pada pengertian belum matangnya cara kerja pikiran. Pemikiran pada tahap praoperasional masih kacau dan belum terorganisir dengan baik (Santrock, 2002: 88), yang sering dikatakan anak belum mampu menguasai operasi mental secara logis. Pada masa ini anak suka melakukan peniruan tingkah laku secara besar – besaran baik secara langsung maupun tertunda.

c. Perkembangan Bahasa

Bahasa merupakan sarana berkomunikasi dengan orang lain. Melalui bahasa, seseorang dapat menyatakan pikiran dan perasaan dalam bentuk tulisan, lisan, isyarat atau gerak. Menurut Karl Buhler (Monks,dkk., 1992: 90) ada tiga faktor yang menentukan dalam teori bahasa, yakni:

- 1) *Kundgabe (Appell)*, yakni fungsi bahasa untuk menyatakan apa yang terjadi dalam si pembicara, misalnya anak bersorak gembira.

- 2) *Auslosung (Ausdruck)*, yakni fungsi untuk menimbulkan reaksi social, misalnya mengajak pergi ke toko atau ke sekolah.
- 3) *Darstellung*, yakni fungsi untuk melukiskan suatu keadaan secara obyektif, meletakkan atau mengerti hubungan antara hal yang satu dengan yang lain, dapat memformulasi ide – ide.

Menurut Karl Buhler seorang anak harus mengalami tiga fungsi bahasa diatas yang akhirnya sampai pada *Darstellung* dengan syarat apabila lingkungan memberikan masukan pada anak tersebut, karena perkembangan bahasa anak dipengaruhi imitasi. Jadi bila tidak ada yang ditiru atau diimitasi, maka tidak ada input perkembangan bahasa. Selain itu perlu adanya respon dari keliling, yakni dari orang – orang yang ada di sekitar anak untuk menanggapi tingkah laku anak.

d. Perkembangan Sosio – Emosional

Perkembangan sosio-emosional merupakan perkembangan dalam hal emosi, kepribadian, dan hubungan interpersonal (Papalia, 2004). Dimana terjadinya suatu proses pembentukan *social self* (pribadi dalam masyarakat) , yakni pribadi dalam keluarga, budaya, bangsa dan seterusnya (Muhidin, 1999). Dodge (2002), menjelaskan bahwa pada tahap awal masa kanak-kanak, perkembangan sosial emosional berkisar tentang proses sosialisasi, yaitu proses ketika anak mempelajari nilai-nilai dan perilaku yang diterima dari masyarakat (Pratisto, 2013: 3). Melihat perkembangan anak umur 3 – 6 tahun diatas, maka usia di masa tersebut merupakan masa sensitif untuk meniru setiap kegiatan yang ada disekelilingnya.

3. Karakteristik Anak Usia Dini

Anak usia dini memiliki karakteristik yang berbeda dengan orang dewasa, karena anak usia dini tumbuh dan berkembang dengan banyak cara dan berbeda. Kartini Kartono (1990: 109) menjelaskan bahwa anak usia dini memiliki karakteristik 1) bersifat egosentris naif, 2) mempunyai relasi sosial dengan benda – benda dan manusia yang sifatnya sederhana dan primitif, 3) ada kesatuan jasmani dan rohani yang hampir-hampir tidak terpisahkan sebagai satu totalitas, 4) sikap hidup yang fisiognomis, yaitu anak secara langsung membentakan atribut / sifat lahiriah atau materiel terhadap setiap penghayatannya. Sementara itu, Rusdinal (2005: 16) menambahkan bahwa karakteristik anak usia 5 - 7 tahun adalah sebagai berikut: 1) anak pada masa praoperasional, belajar melalui pengalaman konkret dan dengan orientasi dan tujuan sesaat, 2) anak suka menyebutkan nama-nama benda yang ada disekitarnya dan mendefinisikan kata, 3) anak belajar melalui bahasa lisan dan pada masa ini berkembang pesat, 4) anak memerlukan struktur kegiatan yang lebih jelas dan spesifik.

4. Kebutuhan Makan Anak Usia Dini

Pangan merupakan salah satu kebutuhan manusia yang paling mendasar, dianggap strategis dan sering mencakup hal-hal yang emosional bahkan politis. Undang-undang pangan nomor 7 tahun 1996 menyatakan bahwa pangan merupakan salah satu kebutuhan pokok yang pemenuhannya merupakan bagian dari hak azasi manusia (Kantor Meneg Pangan, 1997). Konsumsi makanan bagi setiap orang apalagi anak umur 1-2 tahun harus selalu memenuhi kebutuhan. Konsumsi makanan yang kurang akan menyebabkan menyebabkan ketidakseimbangan proses metabolisme di dalam tubuh. Pada anak balita bila hal ini terjadi terus menerus akan terjadi gangguan pertumbuhan dan

perkembangan. Hidayat, S (2005: 46) menyatakan rendahnya konsumsi pangan atau tidak seimbangnya gizi makanan yang dikonsumsi mengakibatkan terganggunya pertumbuhan organ dan jaringan tubuh, lemahnya daya tahan tubuh terhadap serangan penyakit, serta menurunnya aktivitas dan produktivitas kerja. Hasil penelitian Hidayat (2004: 47) menunjukkan hasil ada hubungan yang positif antara konsumsi makanan dengan status gizi anak ($P < 0,001$). Anak yang diberi makanan lengkap status gizinya lebih baik daripada anak yang diberi makanan tidak lengkap.

Asupan gizi seimbang dari makanan memegang peranan penting dalam proses pertumbuhan fisik dan kecerdasan anak. Bersamaan dengan pola makan yang baik dan teratur yang diperkenalkan sejak dini, antara lain dengan pengenalan jam-jam makan dan variasi makanan dapat membantu mengkondisikan kebutuhan akan pola makan sehat pada anak. Pola makan sehat memastikan anak mendapatkan asupan gizi yang diperlukannya secara utuh dalam satu hari. Pada masa ini anak – anak membutuhkan gizi yang meliputi protein, lemak, karbohidrat, vitamin serta, mineral yang berfungsi sebagai sumber energi, zat pembangun, dan zat pelindung.

D. Kerangka Pemikiran

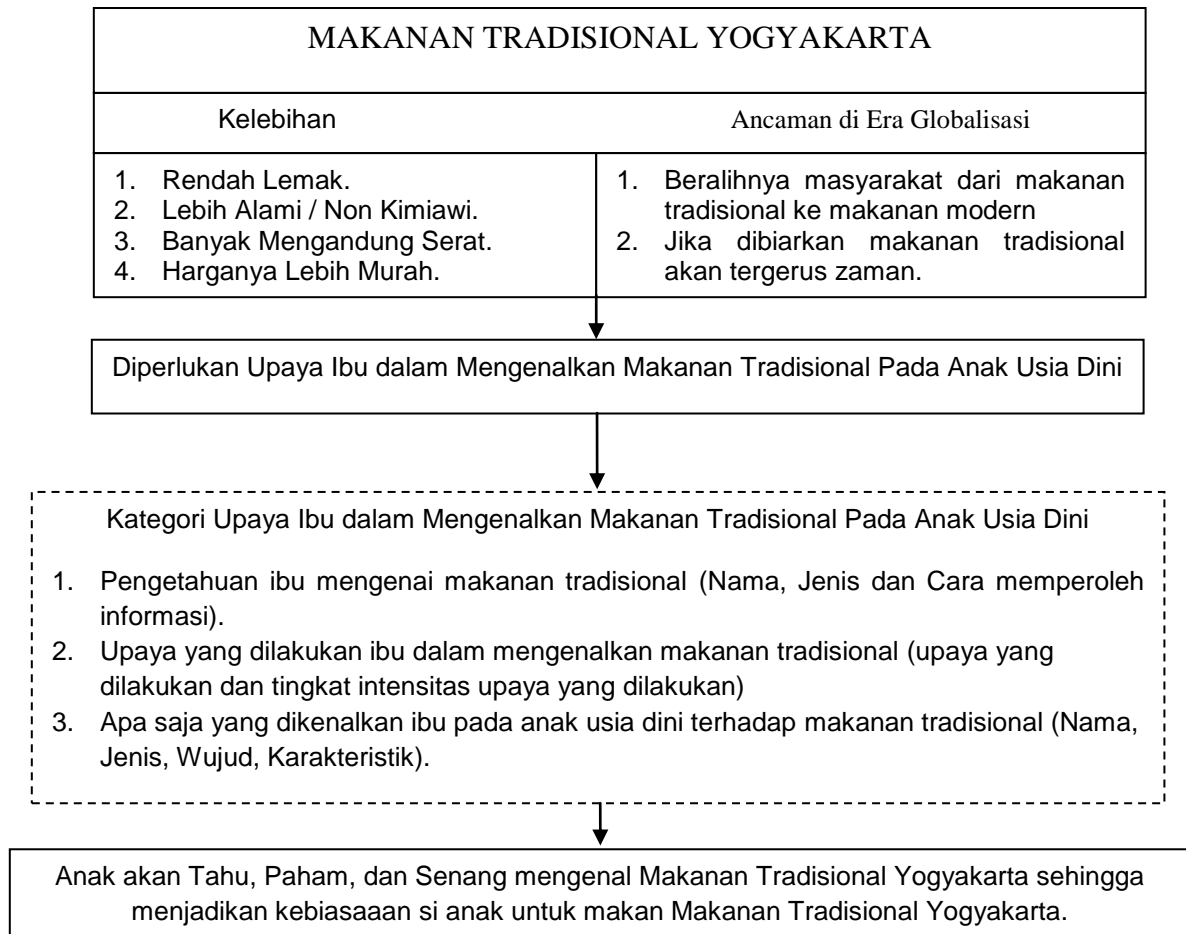
Makanan tradisional merupakan salah satu aset budaya yang perlu dilestarikan dan dikembangkan keberadaannya supaya tidak hilang ditelan oleh waktu. Makanan tradisional merupakan makanan yang cocok dengan daerah setempat dan diolah berdasarkan resep turun – temurun. Beberapa waktu lalu makanan tradisional selalu hadir dalam hidangan sehari - hari yang digemari oleh banyak kalangan (tua dan muda, kaya maupun miskin) serta mempunyai

kebanggaan ketika mengkonsumsinya. Namun dengan berjalannya waktu serta kencangnya arus globalisasi dan konsep modernisasi turut memberikan pengaruh terhadap perkembangan dan penerimaan makanan tradisional di masyarakat. Namun penekanannya adalah bagaimana bangsa ini menjadi filter yang baik bagi masyarakat akan arus globalisasi dan menyikapi segala budaya yang masuk dengan selalu berpegang pada apa yang telah diyakininya sebagai suatu hal yang bersifat prinsipil dan mendasar bagi diri bangsa Indonesia.

Pada masa sekarang makanan tradisional merupakan simbol yang menunjukkan jati diri bangsa. Kesadaran serta kepedulian ibu akan pengenalan makanan tradisional kepada anaknya merupakan langkah awal menuju pengembangan dan pelestarian makanan tradisional baik dalam keluarga maupun masyarakat disekitarnya. Karena menurut Marsono (1997: 3), pengenalan merupakan wujud pelestarian makanan daerah sekaligus untuk menjaga agar kesinambungan pewaris budaya oleh generasi sekarang tidak terputus. Mengenalkan makanan tradisional dalam keluarganya khususnya bagi anaknya adalah salah satu cara guna menyikapi perkembangan yang terjadi di era globalisasi. Harapannya makanan tradisional semakin dikenal keberadaannya oleh masyarakat sehingga tidak tergerus oleh zaman dan bangsa ini mempunyai generasi penerus dalam melestarikan makanan tradisional.

Ibu yang mempunyai anak usia dini usia 3 - 6 tahun seharusnya mempunyai rasa kepedulian terhadap pelestarian makanan tradisional Yogyakarta. Dalam pelestarian tersebut ada banyak cara yang digunakan untuk mewujudkannya, salah satunya melalui pengenalan, karena pengenalan merupakan langkah awal dalam mewujudkannya. Dalam pengenalan tersebut ada beberapa upaya yang

diukur seperti, pengetahuan ibu mengenai makanan tradisional Yogyakarta, seperti: nama, jenis, dan cara mendapatkan informasi; upaya yang dilakukan ibu dalam mengenalkan makanan tradisional Yogyakarta, seperti: mengajak ke pasar tradisional, mengajak memasak, menghadirkan makanan tradisional dalam hidangan sehari - hari, melalui media informasi dan komunikasi, bermain, bercerita, berwisata kuliner dan mendatangi acara festival kuliner yang kemudian dari upaya tersebut dilihat tingkat intensitasnya yang diukur; aspek makanan tradisional yang ibu kenalkan pada anak usia dini meliputi nama, wujud, cara pengolahan dan karakteristik makanan. Dari upaya – upaya tersebut diharapkan kedepannya anak menjadi tahu, paham, senang dan menjadikan kebiasaan makan makanan tradisional sehingga warisan budaya mengenai makanan tradisional dapat dilestarikan. Disisi lain kedepannya ibu mampu menyikapi makanan tradisional di zaman sekarang. Itulah wujud langkah penelitian mengenai *Upaya Ibu dalam Mengenalkan Makanan Tradisional Pada Anak Usia Dini di Kampung Pajeksan Yogyakarta* Untuk lebih jelasnya, kerangka berfikir dapat ditunjukkan dengan diagram alir berikut:



Gambar 1. Kerangka Berfikir

Keterangan :

= Variabel yang diteliti

= Variabel yang tidak diteliti

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kuantitatif. Pendekatan deskriptif kuantitatif yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan menggunakan metode survey. Jenis penelitian ini bertujuan untuk memperoleh informasi yang akurat tentang upaya ibu dalam mengenalkan makanan tradisional pada anak usia dini. Umumnya, penelitian survey dibatasi pada penelitian yang datanya dikumpulkan dari sampel atas populasi untuk mewakili seluruh populasi, salah satu kegunaan dari penelitian survey untuk maksud deskriptif. Penelitian deskriptif yaitu penelitian yang dilakukan pada variabel mandiri, maksudnya tanpa membuat perbandingan atau menghubungkan dengan variabel lain (Sugiyono, 1999: 1).

Dalam penelitian ini terdapat variabel tunggal karena hanya satu jenis sampel yang diteliti. Menurut Sugiyono (2012: 3), variabel merupakan suatu atribut atau sifat atau nilai dari orang, objek, atau kegiatan yang mempunyai variasi tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan ditarik kesimpulannya. Adapun variabel yang dimaksud dalam penelitian ini adalah Upaya Ibu Dalam Mengenalkan Makanan Tradisional Pada Anak Usia Dini di Kampung Pajeksan Yogyakarta. Dalam penelitian survey, informasi dikumpulkan dari responden dengan menggunakan kuesioner sebagai alat pengumpulan data yang pokok. Data yang diperoleh berupa jawaban dari ibu terhadap pernyataan atau butir-butir yang diajukan.

B. Tempat dan Waktu Penelitian

1. Tempat Penelitian

Tempat penelitian untuk pengampilan sampel dilakukan di daerah perkotaan yang ada di Yogyakarta. Untuk daerah perkotaan data yang diambil di Kampung Pajeksan Kelurahan Sosromenduran Kecamatan Gedongtengen Yogyakarta 55271.

2. Waktu Penelitian

Waktu yang digunakan selama proses penelitian dari persiapan hingga akhir penyusunan laporan penelitian dilaksanakan pada bulan Juli 2013 hingga Juli 2014

C. Definisi Operasional

Definisi operasional adalah unsur penelitian yang memberitahukan bagaimana cara mengukur suatu variabel. Kata lain dari definisi operasional adalah petunjuk pelaksanaan bagaimana mengukur suatu variabel (Masri Singarimbun, 1995: 46). Untuk mempermudah dalam penyusunan instrumen penelitian maka dirumuskan definisi operasional dari variabel penelitian. Untuk menghindari kesalahan tafsiran pengertian dalam penelitian ini, maka akan disajikan definisi operasional yang terdiri 3 sub variabel guna memperjelas pengertian dari variabel Upaya Ibu, yaitu sebagai berikut:

1. Pengetahuan ibu mengenai makanan tradisional meliputi nama, dan jenis makanan tradisional Yogyakarta yang diketahui dan disajikan.
2. Cara yang dilakukan ibu dalam mengenalkan makanan tradisional pada anak usia dini meliputi mengajak ke pasar tradisional, mengajak memasak, menghadirkan makanan tradisional dalam hidangan sehari - hari, melalui

media informasi dan komunikasi, bermain, bercerita, berwisata kuliner dan mendatangi acara festival kuliner. Kemudian dari upaya tersebut dilihat dari tingkat intensitasnya dalam mengenalkan makanan tradisional pada anak usia dini.

3. Aspek yang dikenalkan ibu pada anak usia dini terhadap makanan tradisional meliputi nama, wujud, cara pengolahan, dan karakteristik.

D. Subjek Penelitian

Dalam penelitian ini yang menjadi subjek penelitian adalah semua ibu yang memiliki Anak Usia Dini usia 3 – 6 tahun di wilayah kampung Pajeksan, Kecamatan Gedongtengen, Kelurahan Sosromenduran Yogyakarta sejumlah 32 orang. Jumlah 32 orang ini didapat dari hasil pendataan atau dokumen yang dimiliki oleh POSYANDU di Kampung Pajeksan. Kampung Pajeksan sebenarnya hanya memiliki satu POSYANDU saja akan tetapi dalam pembuatan laporan dibagi sesuai dengan jumlah RW yang ada, supaya laporan dapat terperinci dengan baik dan jelas. Dalam pengambilan subjek penelitian disini termasuk *Sampling Jenuh* karena semua anggota populasi dijadikan sebagai sampel (Sugiyono, 2012: 68). Untuk lebih jelasnya jumlah subjek penelitian yang digunakan dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Kerangka Sampel Penelitian di Kampung Pajeksan Yogyakarta

No.	Wilayah	Jumlah
1.	RW 08	8
2.	RW 09	5
3.	RW 10	6
4.	RW 11	13
Jumlah		32

E. Metode Pengumpulan Data

Menurut Suharsimi Arikunto (2005: 100) metode atau teknik pengumpulan data adalah cara-cara yang dapat digunakan oleh peneliti untuk mengumpulkan data. Ada beberapa teknik pengumpulan data, yaitu angket / kuesioner, wawancara, observasi, dan studi dokumenter. Metode yang dipakai dalam penelitian ini adalah angket / kuesioner.

1. Data Primer

Data Primer adalah data yang diperoleh melalui wawancara secara langsung dan bercakap- cakap dengan responden serta menggunakan kuesioner (Suharsimi Arikunto, 2010: 22). Kuesioner adalah sejumlah pertanyaan tertulis yang digunakan untuk memperoleh informasi dari responden dalam arti laporan tentang pribadi atau hal-hal yang diketahui (Suharsimi Arikunto, 2010: 194). Dalam penelitian kuesioner dipandang dari menjawabnya ada dua jenis yaitu terbuka dan tertutup. Kuesioner terbuka adalah kuesioner yang memberikan kesempatan pada responden untuk menjawab dengan kalimatnya sendiri. Kuesioner tertutup adalah kuesioner yang sudah disediakan jawabannya sehingga responden tinggal memilih, contoh pilihan ganda, checklist dan rating scale.

Dalam penelitian ini kuesioner yang digunakan adalah kuesioner untuk mengetahui upaya ibu dalam mengenalkan makanan tradisional pada anak usia dini dengan menggunakan jenis kuesioner tertutup (checklist) dan hasil datanya berbentuk deskriptif. Kuesioner tertutup meliputi pengetahuan ibu mengenai makanan tradisional (mengenal nama, jenis, cara memasak, dan cara memperoleh informasi mengenai makanan tradisional), upaya yang dilakukan ibu (mengajak kepasar tradisional, menghadirkan makanan tradisional dengan cara

memasak ataupun membeli, menyajikan secara beragam jenis makanan tradisional dalam hidangan sehari – hari, berwisata kuliner dan mendatangi acara festival kuliner) dan tingkat intensitas upaya dalam mengenalkan makanan tradisional pada anak usia dini, dan aspek makanan tradisional yang dikenalkan ibu pada anak usia dini terhadap makanan tradisional (nama, jenis, wujud, karakteristik).

2. Data Sekunder

Data sekunder diambil dari hasil dokumentasi sebelum melakukan penelitian. Dokumentasi ini dilakukan untuk menentukan sampel yang akan dipakai. Data yang didapat berupa daftar kartu anak usia dini (0 – 6 tahun) yang tercatat dalam dokumen yang dimiliki oleh POSYANDU kampung Pajeksan Yogyakarta.

F. Instrumen Penelitian

1. Pengertian Instrumen

Menurut Suharsimi Arikunto (2010: 203), instrumen pengumpulan data adalah alat bantu yang dipilih dan digunakan oleh peneliti dalam kegiatannya mengumpulkan agar kegiatan tersebut menjadi sistematis dan dipermudah olehnya. Instrumen penelitian diartikan sebagai “alat bantu” merupakan sarana yang dapat diwujudkan dalam bentuk benda, misalnya angket (*questionnaire*), daftar cocok (*checklist*), atau pedoman wawancara (*interview guide*), lembar pengamatan atau panduan pengamatan, tes, *inventory*, skala (*scale*), dan sebagainya.

2. Langkah – Langkah Penyusunan

Menurut Suharsimi Arikunto (2010: 203), instrument pengumpulan data adalah alat bantu yang dipilih dan digunakan oleh peneliti dalam dalam kegiatannya mengumpulkan agar kegiatan tersebut menjadi sistematis dan dipermudah olehnya. Instrumen penelitian diartikan sebagai “alat bantu” merupakan sarana yang dapat diwujudkan dalam bentuk benda, misalnya angket (*questionnaire*), daftar cocok (*checklist*), atau pedoman wawancara (*interview guide*), lembar pengamatan atau panduan pengamatan, tes, *inventory*, skala (*scale*), dan sebagainya.

a. Pengetahuan ibu mengenai makanan tradisional

Instrumen yang akan digunakan untuk mengungkap pengetahuan berupa angket atau kuesioner tertutup berupa daftar cocok (*checklist*). Menurut Suharsimi Arikunto (2010: 195), *checklist* adalah sebuah daftar dimana responden tinggal membubuhkan tanda *check* (✓) pada kolom yang sesuai. Skala pengukuran dengan tipe ini akan didapat jawaban dari responden mengenai sikap dan pengetahuan yang dimilikinya, data yang diperoleh dapat berupa jawaban yang berisikan daftar cocok yang sudah diberi tanda oleh responden.

Pada angket yang akan dibuat terdiri dari 92 macam item tentang makanan tradisional Yogyakarta yang terdiri dari makanan pokok (12 item), sayur (13 item), lauk pauk (27 item), kudapan (27) dan gorengan (13). Responden dapat membubuhkan tanda *checklist* (✓) pada kolom yang sudah disediakan pada item makanan tradisional Yogyakarta yang dianggapnya ibu diketahui dan ibu sajikan pada anak. Cara penilaian pada angket kuesioner ini adalah dilihat dari banyaknya tanda *checklist* (✓) pada kolom angket yang tersedia.

b. Upaya ibu dalam mengenalkan makanan tradisional

Angket atau kuesioner yang digunakan untuk mengungkap sikap dengan menggunakan angket tertutup bentuk *checklist* (✓). Menurut Suharsimi Arikunto (2010: 195), *checklist* adalah sebuah daftar dimana responden tinggal membubuhkan tanda *check* (✓) pada kolom yang sesuai. Untuk mengukur upaya dan tingkat intensitas upaya ibu dalam mengenalkan tradisional Yogyakarta digunakan Skala Likert, Skala Likert adalah suatu skala psikometrik yang umum digunakan dalam kuesioner. disusun dengan memilih butir yang berbentuk skala interval (Endang Mulyatiningsih, 2011: 29).

Jumlah pertanyaan yang akan digunakan dalam angket ini terdiri dari 14 item soal yang berisi tentang upaya dan tingkat intensitas upaya ibu dalam mengenalkan makanan tradisional Yogyakarta. Upaya yang dilakukan ibu dalam mengenalkan makanan tradisional diukur dengan dilihat dari berapa upaya dan seringnya upaya yang dilakukan ibu. Di dalam sini juga terdapat kuesioner isian guna menjawab upaya – upaya lain yang ibu lakukan dalam mengenalkan makanan tradisional Yogyakarta pada anak.

c. Aspek makanan tradisional yang ibu kenalkan pada anak usia dini

Angket atau kuesioner yang digunakan untuk mengungkap sikap dengan menggunakan angket terbuka bentuk *kuesioner isian* untuk menjawab pertanyaan tentang manfaat mengenalkan aspek makanan tradisional. dan angket tertutup bentuk *checklist* untuk menjawab aspek makanan tradisional mengenai macam makanannya. Menurut Suharsimi Arikunto (2010: 195), dilihat dari bentuknya kuesioner isian adalah kuesioner yang sama dengan kuesioner terbuka dimana memberikan kesempatan pada responden untuk menjawab dengan kalimatnya sendiri. Sedangkan *checklist* menurut Suharsimi Arikunto

(2010: 195), adalah sebuah daftar dimana responden tinggal membubuhkan tanda *check* (✓) pada kolom yang sesuai.

Pada angket yang akan dibuat terdiri dari 92 macam item tentang makanan tradisional Yogyakarta yang terdiri dari makanan pokok (12 item), sayur (13 item), lauk pauk (27 item), kudapan (27) dan gorengan (13) serta 4 item mengenai manfaat mengenalkan aspek makanan tradisional Yogyakarta. Dalam angket ini berisi tentang aspek yang dikenalkan meliputi nama, wujud, cara pengolahan dan karakteristik sampai manfaat mengenalkan aspek tentang makanan tradisional Yogyakarta pada anak usia dini. Responden dapat membubuhkan tanda *checklist* (✓) pada kolom yang sudah disediakan pada item makanan tradisional dan menjawab pertanyaan sesuai dengan yang diketahuinya.

Dasar untuk penyusunan instrumen adalah dari variabel yang telah ditetapkan untuk diteliti kemudian dibuat definisi operasionalnya lalu ditentukan indikator yang akan diukur. Dalam menyusun instrument terdapat prosedur yang harus ditempuh (Suharsimi Arikunto, 1998: 157). Dalam penelitian ini skala yang digunakan adalah Skala Likert dan Guttman. Kisi – kisi instrument mengacu pada kajian teori yang diambil dari berbagai macam sumber yang didapat. Untuk lebih jelasnya kisi-kisi instrumen dapat dilihat pada tabel 4.

Tabel 4. Kisi-kisi Instrumen pengetahuan, upaya yang dilakukan, dan aspek yang dikenalkan terhadap makanan tradisional

[illegible]

G. Uji Coba Instrumen

1. Uji Keterbacaan

Pada dasarnya Keterbacaan (Readability) adalah seluruh unsur yang ada dalam teks (termasuk di dalamnya interaksi antar teks) yang berpengaruh terhadap keberhasilan pembaca dalam memahami materi yang dibacanya pada kecepatan membaca yang optimal (Dale & Chall dalam Gilliland, 1972). Jadi Uji Keterbacaan (Readability Test) yang dimaksud adalah sejauh mana responden memahami dan mengerti apa yang ada di dalam kuesioner yang diberikan baik dalam memahami isi maupun cara pengisian kuesioner. Hal itu perlu karena pesan yang penting dan bermanfaat akan menjadi sia-sia kalau responden tidak dapat menangkap pesan itu dengan baik. Apabila dilihat kegiatan menulis dan membaca sebagai suatu proses komunikasi, maka tujuan komunikasi sebenarnya tidak hanya sebatas pesan itu sampai dan dipahami oleh responden tetapi diharapkan kedepannya dapat memberikan pengaruh sehingga terjadi perubahan perilaku responden (dari tidak tahu menjadi tahu, dari tidak sadar menjadi sadar, atau dari tidak mampu menjadi mampu berbuat). Hal ini sejalan dengan pendapat Suharsimi Arikunto (1991: 24), Uji Keterbacaan dilakukan sebelum penyebaran kuesioner / angket penelitian guna mengetahui apakah angket yang digunakan dapat dipahami oleh responden dalam hal ini adalah ibu yang mempunyai anak usia 2 – 6 tahun / 10% dari jumlah sampel yang ada. Dari hasil uji keterbacaan didapatkan hasil bahwa ibu yang berumur 35 – 45 tahun memiliki kesulitan dalam mengisi kuesioner sehingga diperlukan pendampingan ketika mengisi kuesioner.

2. Uji Validitas

Untuk menguji validitas instrumen dengan menggunakan *construct validity*, menurut Sugiyono (2012: 352) untuk menguji validitas konstruksi dapat digunakan pendapat dari ahli (Judgement Experts). Dalam hal ini setelah instrumen dikonstruksi tentang aspek-aspek yang akan diukur dengan berlandaskan teori tertentu, maka selanjutnya dikonsultasikan dengan ahli. Para ahli diminta pendapatnya tentang instrumen yang telah disusun tersebut. Uji validitas instrumen yang digunakan adalah validitas (*content validity*) diperoleh dengan uji validitas oleh para ahli yaitu dosen dari Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana Universitas Negeri Yogyakarta. Hasil uji validitas menunjukkan bahwa dari 202 item pernyataan yang ada di kuesioner dinyatakan valid semua. Hasil uji validitas selengkapnya dapat dilihat di lampiran.

3. Uji Reliabilitas

Instrumen dikatakan reliabel apabila instrumen tersebut mampu mengungkapkan data yang bisa dipercaya dan sesuai dengan kenyataan yang sebenarnya. Suharsimi (2002: 154) menyatakan: "Reliabilitas menunjukan pada satu pengertian bahwa instrumen cukup dapat dipercaya untuk digunakan sebagai alat pengumpulan data karena instrumen tersebut sudah baik". Dengan metode *Alpha Cronbach*, koefisien yang diukur akan beragam antara 0 hingga 1. Hasil uji reliabilitas menunjukkan bahwa semua item pertanyaan yang diteliti pada variabel pelayanan dan kualitas produk dinyatakan reliabel karena mempunyai nilai *Cronbach Alpha* sebesar 0,913. Nilai *Cronbach Alpha* tersebut sudah lebih besar dari 0,60, sehingga instrument penelitian dinyatakan reliabel.

H. Teknik Analisis Data

Jenis data dan skala pengukuran menentukan teknik analisis data yang dapat digunakan jenis data terbagi menjadi dua yaitu data kuantitatif dan kualitatif. Pada penelitian ini jenis data yang dipakai adalah data kuantitatif. Data kuantitatif adalah data yang berbentuk angka atau data kualitatif yang telah diberi skor / nilai. Data kuantitatif dapat dianalisis dengan statistik deskriptif atau statistik inferensial menggunakan rumus – rumus matematika terapan (statistik) (Endang Mulyatiningsih, 2011: 38). Analisis data secara deskriptif digunakan untuk mendeskripsikan data penelitian apa adanya dan tidak digunakan untuk mengambil kesimpulan statistik. Hasil analisis data secara deskriptif dilaporkan dalam bentuk mean, median, modus, standar deviasi, varians, nilai minimum dan nilai maksimum, *kurtosis* (kepuncakan kurva), dan *skewness* (kemencengan kurva). Penyajian hasil analisis data deskriptif dapat dilengkapi dengan menggunakan table, grafik dan diagram (garis, batang, lingkaran). Penyajian data deskriptif bertujuan untuk memberikan gambaran singkat tentang hasil penelitian supaya lebih mudah dibaca dan dipahami. Uraianya dapat dilihat berikut ini :

1. Mean

Mean merupakan teknik penjelasan kelompok yang didasarkan atas nilai rata-rata kelompok tersebut. Rata – rata ini diperoleh dengan menjumlahkan data seluruh individu dalam kelompok itu kemudian dibagi dengan jumlah individu yang ada pada kelompok tersebut. Hal ini dapat menggunakan rumus sebagai berikut :

$$\text{Mean} = \frac{\sum fx}{N}$$

Keterangan:

f : Frekuensi

x : Titik Tengah

N : Jumlah Sampel (Sugiyono, 2012: 49)

2. Median

Median adalah salah satu teknik penjelasan kelompok yang didasarkan atas nilai tengah dari kelompok data yang telah disusun urutannya dari yang terkecil sampai yang terbesar, atau sebaliknya. Rumusnya adalah :

$$\text{Median} = b + p \left[\frac{\frac{1}{2}N - F}{f} \right] i$$

Keterangan:

b : batas bawah

p : panjang kelas interval

N : banyak responden

F : jumlah semua frekuensi

f : frekuensi kelas interval (Sugiyono, 2012: 53)

3. Modus

Modus merupakan teknik penjelasan kelompok yang didasarkan atas nilai yang sedang populer (yang sedang menjadi mode) atau nilai yang paling sering muncul dalam kelompok tersebut. Rumusnya sebagai berikut :

$$\text{Modus} = b + p \left[\frac{b_1}{b_1 + b_2} \right]$$

Keterangan:

b : batas kelas interval dengan frekuensi terbanyak

p : panjang kelas interval

b_1 : frekuensi pada modus dikurangi frekuensi kelas interval terdekat sebelumnya

b_2 : frekuensi modus dikurangi frekuensi interval berikutnya

(Sugiyono, 2012: 52).

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kuantitatif yang bersifat faktual, yaitu penelitian yang berusaha mengungkap fakta yang ada berdasarkan pengukuran gejala yang telah ada pada diri responden. Tujuan penelitian ini adalah untuk menemukan hasil tentang bagaimana ibu dalam menanggapi Makanan Tradisional Yogyakarta yang berada pada arus pangan di era globalisasi. Hasil penelitian mengungkap pengetahuan ibu dilihat dari informasi yang didapat, upaya yang dilakukan dalam mengenalkan makanan ke anak usia dini sampai aspek – aspek apa saja yang dikenalkan pada anak usia dini mengenai Makanan Tradisional Yogyakarta. Pelaksanaan penelitian ini dilakukan pada bulan Januari – April 2014. Penelitian ini merupakan penelitian populasi karena seluruh anak usia dini usia 3-6 tahun yang berjumlah 32 anak yang ada di kampung Pajeksan Yogyakarta digunakan sebagai sampel penelitian. Untuk mendapatkan data penelitian digunakan metode angket. Pada bab ini diuraikan mengenai (A) Karakteristik Responden, (B) Deskripsi Data, (C) Pembahasan Penelitian.

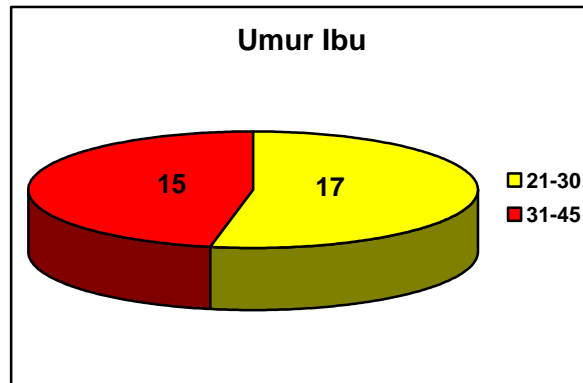
A. Karakteristik Responden

1. Umur Ibu

Tabel 5. Umur Ibu di Kampung Pajeksan Yogyakarta

No	Umur Ibu	Frekuensi	Presentase (%)
1	21 – 30	17	53,13 %
2	31 – 45	15	46,87%
Total		32	100 %

Berdasarkan tabel 5 diketahui bahwa dari 32 responden, ibu yang berumur 21 – 30 tahun berjumlah 17 ibu dan ibu yang berumur 31 – 45 tahun berjumlah 15 ibu. Untuk lebih jelasnya data dapat dilihat pada gambar 2.



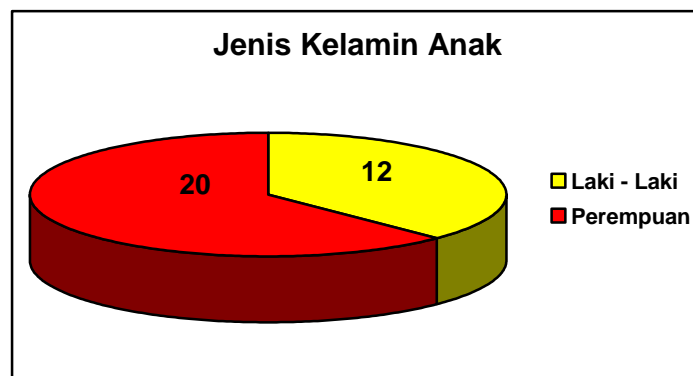
Gambar 2. Umur Ibu

2. Jenis Kelamin Anak

Tabel 6. Jenis Kelamin Anak Usia Dini di Kampung Pajeksan Yogyakarta

No	Jenis Kelamin	Frekuensi	Presentase (%)
1	Laki – Laki	12	37,50 %
2	Perempuan	20	62,50 %
Total		32	100 %

Berdasarkan tabel 6 diketahui bahwa dari 32 responden, anak yang memiliki jenis kelamin laki – laki berjumlah 12 anak dan perempuan berjumlah 20 anak. Untuk lebih jelasnya data dapat dilihat pada gambar 3.



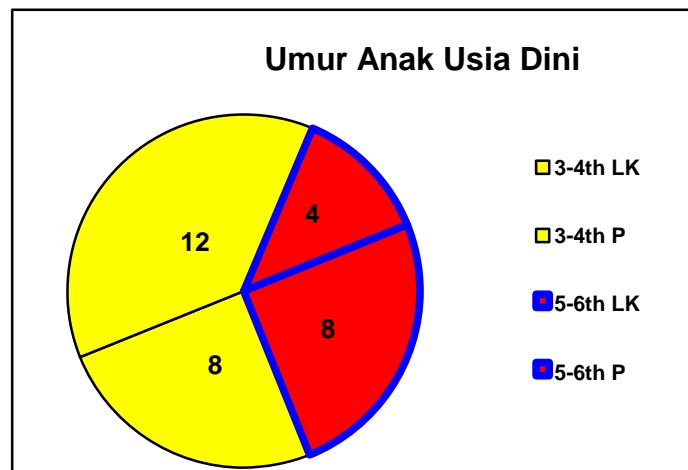
Gambar 3. Jenis Kelamin Anak

3. Umur Anak

Tabel 7. Umur Anak Usia Dini di Kampung Pajeksan Yogyakarta

No	Umur Anak	Jenis Kelamin		Frekuensi Total	Presentase (%)
		Laki – Laki	Perempuan		
1	3 – 4	8	12	20	62,50 %
2	5 – 6	4	8	12	37,50 %
Total				32	100 %

Berdasarkan tabel 7 diketahui bahwa dari 32 responden, anak yang berumur 3 – 4 tahun dengan jenis kelamin laki – laki berjumlah 8 anak dan perempuan berjumlah 12 anak, sehingga total keseluruhan berjumlah 20 anak. Sedangkan anak yang berumur 5 – 6 tahun dengan jenis kelamin laki – laki berjumlah 4 dan perempuan berjumlah 8, sehingga total keseluruhan berjumlah 12 anak. Untuk lebih jelasnya data dapat dilihat pada gambar 4.



Gambar 4. Umur Anak Usia Dini

B. Deskripsi Data

1. Pengetahuan Mengenai Makanan Tradisional Yogyakarta

a. Makanan Tradisional Yogyakarta yang Diketahui

1) Makanan Pokok

Berdasarkan hasil penelitian dapat diketahui, jenis makanan pokok yang diketahui seperti bubur nasi; bubur jagung; nasi kuning; nasi gurih diketahui 32 responden, nasi liwet; nasi tim; nasi tiwul 31 responden, growol 30 responden, gogik 29 responden, nasi kukus; nasi merah; nasi jagung 28 responden. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 8.

Tabel 8. Makanan Pokok yang Diketahui

No	Nama Makanan	Diketahui			
		f		Prosentase (%)	
		Tahu	Tdk Tahu	Tahu	Tdk tahu
1	Bubur Nasi	32	0	100.00%	0.00%
2	Bubur Jagung	32	0	100.00%	0.00%
3	Nasi Kuning	32	0	100.00%	0.00%
4	Nasi Gurih	32	0	100.00%	0.00%
5	Nasi Liwet	31	1	96.88%	3.22%
6	Nasi Tim	31	1	96.88%	3.22%
7	Nasi Tiwul	31	1	96.88%	3.22%
8	Growol	30	2	93.75%	6.25%
9	Gogik	29	3	90.63%	9.37%
10	Nasi Kukus	28	4	87.50%	12.50%
11	Nasi Merah	28	4	87.50%	12.50%
12	Nasi Jagung	28	4	87.50%	12.50%

2) Sayur

Berdasarkan hasil penelitian dapat diketahui, jenis sayur yang diketahui seperti jagan lodeh diketahui 32 responden, jagan bobor; gudeg gori 31 responden, jagan asem – asem; kare; buntil 30 responden, brongkos; gudeg manggar 29 responden, jagan asem dele 27 responden, sayur lombok ijo 26

responden, jangan oblok – oblok 24 responden, jangan bence 20 responden, sayur menir 19 responden. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 9.

Tabel 9. Sayur yang Diketahui

No	Nama Makanan	Diketahui			
		f		Prosentae (%)	
		Tahu	Tdk Tahu	Tahu	Tdk Tahu
1	Jangan Lodeh	32	0	100.00%	0.00%
2	Jangan Bobor	31	1	96.88%	3.12%
3	Gudeg Gori	31	1	96.88%	3.12%
4	Jangan Asem – Asem	30	2	93.75%	6.25%
5	Jangan Kare	30	2	93.75%	6.25%
6	Buntil	30	2	93.75%	6.25%
7	Brongkos	29	3	90.63%	3.37%
8	Gudeg Manggar	29	3	90.63%	3.37%
9	Jangan Asem Dele	27	5	84.38%	15.62%
10	Sayur Lombok Ijo	26	6	81.25%	18.75%
11	Jangan Oblok – Oblok	24	8	75.00%	25.00%
12	Jangan Bence	20	12	62.50%	37.50%
13	Sayur Menir	19	13	59.38%	40.62%

3) Lauk Pauk

Berdasarkan hasil penelitian dapat diketahui, jenis lauk pauk yang diketahui seperti bestik; semur diketahui 32 responden, tempe bacem; dendeng ragi 31 responden, ayam goreng kalasan; botok; gembus bacem; gembus goreng; mangut lele; sambal goreng ati; sambal goreng krecek; sate manis; tempe garit 30 responden, empal daging; ingkung ayam; telur pindang; terik 29 responden, ayam panggang bumbu rujak 28 responden, gadon daging; opor bebek 26 responden, ayam asin; sapit daging 25 responden, besengek; gecok genem 23 responden, dendeng kelembu; lapis daging 22 responden, dendeng age 21 responden. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 10.

Tabel 10. Lauk Pauk yang Diketahui

No	Nama Makanan	Diketahui			
		f		Prosentase (%)	
		Tahu	Tdk Tahu	Tahu	Tdk Tahu
1	Bestik	32	0	100.00%	0.00%
2	Semur	32	0	100.00%	0.00%
3	Tempe Bacem	31	1	96.88%	3.12%
4	Dendeng Ragi	31	1	96.88%	3.12%
5	Ayam Goreng Kalasan	30	2	93.75%	6.25%
6	Botok	30	2	93.75%	6.25%
7	Gembus Bacem	30	2	93.75%	6.25%
8	Gembus Goreng	30	2	93.75%	6.25%
9	Mangut Lele	30	2	93.75%	6.25%
10	Sambal Goreng Ati	30	2	93.75%	6.25%
11	Sambal Goreng Krecek	30	2	93.75%	6.25%
12	Sate Manis	30	2	93.75%	6.25%
13	Tempe Garit	30	2	93.75%	6.25%
14	Empal Daging	29	3	90.63%	9.37%
15	Inkung Ayam	29	3	90.63%	9.37%
16	Telur Pindang	29	3	90.63%	9.37%
17	Terik	29	3	90.63%	9.37%
18	Ayam Panggang B. Rjk	28	4	87.50%	12.50%
19	Gadon Daging	26	6	81.25%	18.75%
20	Opor Bebek	26	6	81.25%	18.75%
21	Ayam Asin	25	7	78.13%	21.87%
22	Sapit Daging	25	7	78.13%	21.87%
23	Besengek	23	9	71.88%	28.12%
24	Gecok Genem	23	9	71.88%	28.12%
25	Dendeng Kelem	22	10	68.75%	31.25%
26	Lapis Daging	22	10	68.75%	31.25%
27	Dendeng Age	21	11	65.63%	34.37%

4) Kudapan / Gorengan

a) Kudapan

Berdasarkan hasil penelitian dapat diketahui, jenis kudapan yang diketahui seperti arem - arem; bakpia; jadah tempe; klepon; lempe; nagasari; peyek diketahui 32 responden, pastel tutup; serabi kuah 31 responden, ampyang

kacang; lemet; manuk enom; moto kebo; sawut; tiwul; wingko 30 responden, carang gesing; belut goreng tepung; cara bikang; enting – enting gepuk; geplak; selondok; semar mendem 29 responden, jadah manten; yangko 28 responden, jongkong; kipo 26 responden, getas; pathilo 24 responden, awuk – awuk 23 responden, jenang madu sirad 22 responden, arseng; jemblem 21 responden. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 11.

Tabel 11. Kudapan yang Diketahui

No	Nama Makanan	Diketahui			
		f		Prosentase (%)	
		Tahu	Tdk Tahu	Tahu	Tdk Tahu
1	Arem-Arem	32	0	100.00%	0.00%
2	Bakpia	32	0	100.00%	0.00%
3	Jadah Tempe	32	0	100.00%	0.00%
4	Klepon	32	0	100.00%	0.00%
5	Lemper	32	0	100.00%	0.00%
6	Nagasari	32	0	100.00%	0.00%
7	Peyek	32	0	100.00%	0.00%
8	Pastel Tutup	31	1	96.88%	3.12%
9	Serabi Kuah	31	1	96.88%	3.12%
10	Ampyang Kacang	30	2	93.75%	6.25%
11	Lemet	30	2	93.75%	6.25%
12	Manuk Enom	30	2	93.75%	6.25%
13	Moto Kebo	30	2	93.75%	6.25%
14	Sawut	30	2	93.75%	6.25%
15	Tiwul	30	2	93.75%	6.25%
16	Wingko	30	2	93.75%	6.25%
17	Carang Gesing	29	3	90.63%	9.37%
18	Belut Goreng Tepung	29	3	90.63%	9.37%
19	Cara Bikang	29	3	90.63%	9.37%
20	Enting-Enting Gepuk	29	3	90.63%	9.37%
21	Geplak	29	3	90.63%	9.37%
22	Selondok	29	3	90.63%	9.37%
23	Semar Mendem	29	3	90.63%	9.37%
24	Jadah Manten	28	4	87.50%	12.50%
25	Yangko	28	4	87.50%	12.50%

No	Nama Makanan	Diketahui			
		f		Prosentase (%)	
		Tahu	Tdk Tahu	Tahu	Tdk Tahu
26	Jongkong	26	6	81.25%	18.75%
27	Kipo	26	6	81.25%	18.75%
28	Getas	24	8	75.00%	25.00%
29	Pathilo	24	8	75.00%	25.00%
30	Awuk-Awuk	23	9	71.88%	28.12%
31	Jenang Madu Sirad	22	10	68.75%	31.25%
32	Arseng	21	11	65.63%	34.37%
33	Jemblem	21	11	65.63%	34.37%

b) Gorengan

Berdasarkan hasil penelitian dapat diketahui, jenis gorengan yang diketahui seperti tempe kemul; bakwan; balok (singkong goreng); pisang goreng; tahu susur diketahui 31 responden, sukun goreng; rondo royal (tape goreng) 30 responden, cemplon; cotot; limbung; timus 29 responden. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 12.

Tabel 12. Gorengan yang Diketahui

No	Nama Makanan	Diketahui			
		f		Prosentase (%)	
		Tahu	Tdk Tahu	Tahu	Tdk Tahu
1	Tempe Kemul	31	1	96.88%	3.12%
2	Bakwan	31	1	96.88%	3.12%
3	Balok (Singkong Goreng)	31	1	96.88%	3.12%
4	Pisang Goreng	31	1	96.88%	3.12%
5	Tahu Susur	31	1	96.88%	3.12%
6	Sukun Goreng	30	2	93.75%	6.25%
7	Tape Goreng (Rondo Royal)	30	2	93.75%	6.25%
8	Cemplon	29	3	90.63%	9.37%
9	Cotot	29	3	90.63%	9.37%
10	Limbung	29	3	90.63%	9.37%
11	Timus	29	3	90.63%	9.37%

b. Makanan Tradisional Yogyakarta yang Disajikan

1) Makanan Pokok

Berdasarkan hasil penelitian dapat diketahui, jenis makanan pokok yang disajikan seperti bubur nasi; nasi kuning disajikan 30 responden, nasi liwet 27 responden, nasi tim 26 responden, nasi kukus 23 responden, nasi gurih 21 responden, nasi merah 17 responden, bubur jagung 13 responden, nasi jagung 10 responden, nasi tiwul 6 responden, growol 3 responden, gogik 2 responden. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 13.

Tabel 13. Makanan Pokok yang Disajikan

No	Nama Makanan	Disajikan			
		f		Prosentase (%)	
		Disajikan	Tdk Disajikan	Disajikan	Tdk Disajikan
1	Bubur Nasi	30	2	93.75%	6.25%
2	Nasi Kuning	30	2	93.75%	6.25%
3	Nasi Liwet	27	5	84.38%	15.62%
4	Nasi Tim	26	6	81.25%	18.75%
5	Nasi Kukus	23	9	71.88%	28.12%
6	Nasi Gurih	21	11	65.63%	34.37%
7	Nasi Merah	17	15	53.13%	46.87%
8	Bubur Jagung	13	19	40.63%	59.37%
9	Nasi Jagung	10	22	31.25%	68.75%
10	Nasi Tiwul	6	26	18.75%	81.25%
11	Growol	3	29	9.38%	90.62%
12	Gogik	2	30	6.25%	93.75%

2) Sayur

Berdasarkan hasil penelitian dapat diketahui, jenis sayur yang disajikan seperti; janggan kare disajikan 27 responden, janggan bobor 26 responden, janggan asem - asem; janggan lodeh 17 responden, brongkos; gudeg gori 15 responden, janggan asem dele 9 responden, sayur lombok ijo 7 responden, janggan oblok – oblok 5 responden, buntil 4 responden, gudeg manggar; sayur menir 2

responden, jangan bence 0 responden. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 14.

Tabel 14. Sayur yang Disajikan

No	Nama Makanan	Disajikan			
		f		Prosentase (%)	
		Disajikan	Tdk Disajikan	Disajikan	Tdk Disajikan
1	Jangan Kare	27	5	84.38%	15.62%
2	Jangan Bobor	26	6	81.25%	18.75%
3	Jangan Asem – Asem	17	15	53.13%	46.87%
4	Jangan Lodeh	17	15	53.13%	46.87%
5	Brongkos	15	17	46.88%	53.12%
6	Gudeg Gori	15	17	46.88%	53.12%
7	Jangan Asem Dele	9	23	28.13%	71.87%
8	Sayur Lombok Ijo	7	25	21.88%	78.12%
9	Jangan Oblok – Oblok	5	27	15.63%	84.37%
10	Buntil	4	28	12.50%	87.50%
11	Gudeg Manggar	2	30	6.25%	93.75%
12	Sayur Menir	2	30	6.25%	93.75%
13	Jangan Bence	0	32	0.00%	100%

3) Lauk Pauk

Berdasarkan hasil penelitian dapat diketahui, jenis lauk pauk yang disajikan seperti tempe bacem 31 responden, tempe garit 30 responden, terik 27 responden, semur 26 responden, mangut lele 24 responden, sate manis 21 responden, ayam goreng kalasan; gembus bacem; gembus goreng 18 responden, telur pindang 17 responden, ingkung ayam 16 responden, empal daging 14 responden, ayam goreng bumbu rujak; sambal goreng ati; sambal goreng krecek 13 responden, botok; opor bebek 11 responden, bestik 10 responden, ayam asin 9 responden, lapis daging 6 responden, gadon daging 5 responden, dendeng ragi 4 responden, besengek; sapit daging 3 responden, gecok genem 2 responden, dendeng age; dendeng kelem 1 responden. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 15.

Tabel 15. Lauk Pauk yang Disajikan

No	Nama Makanan	Disajikan			
		f		Prosentase (%)	
		Disajikan	Tdk Disajikan	Disajikan	Tdk Disajikan
1	Tempe Bacem	31	1	96.88%	3.12%
2	Tempe Garit	30	2	93.75%	6.25%
3	Terik	27	5	84.38%	15.62%
4	Semur	26	6	81.25%	18.75%
5	Mangut Lele	24	8	75.00%	25.00%
6	Sate Manis	21	11	65.63%	34.37%
7	Ayam Goreng Kalasan	18	14	56.25%	43.75%
8	Gembus Bacem	18	14	56.25%	43.75%
9	Gembus Goreng	18	14	56.25%	43.75%
10	Telur Pindang	17	15	53.13%	46.87%
11	Ingkung Ayam	16	16	50.00%	50.00%
12	Empal Daging	14	18	43.75%	56.25%
13	Ayam Panggang B. Rjk	13	19	40.63%	53.37%
14	Sambal Goreng Ati	13	19	40.63%	53.37%
15	Sambal Goreng Krecek	13	19	40.63%	53.37%
16	Botok	11	21	34.38%	65.62%
17	Opor Bebek	11	21	34.38%	65.62%
18	Bestik	10	22	31.25%	68.75%
19	Ayam Asin	9	23	28.13%	71.87%
20	Lapis Daging	6	26	18.75%	81.25%
21	Gadon Daging	5	27	15.63%	84.37%
22	Dendeng Ragi	4	28	12.50%	87.50%
23	Besengek	3	29	9.38%	90.62%
24	Sapit Daging	3	29	9.38%	90.62%
25	Gecok Genem	2	30	6.25%	93.75%
26	Dendeng Age	1	31	3.13%	96.87%
27	Dendeng Kelem	1	31	3.13%	96.87%

4) Kudapan / Gorengan

a) Kudapan

Berdasarkan hasil penelitian dapat diketahui, jenis kudapan yang disajikan seperti bakpia disajikan 32 responden, klepon; lemper; peyek 27 responden, arem – arem; nagasari 26 responden, belut goreng tepung; jadah tempe 25 responden, serabi kuah 23 responden, lemet 22 responden, moto kebo; pastel tutup 20 responden, carang gesing 19 responden, sawut; yangko 18 responden

semar mendem 16 responden, ampyang; cara bikang; geplak; selondok; wingko 15 responden, tiwul 14 responden, enting-enting gepuk 13 responden, awuk – awuk; getas 10 responden, jadah manten; kipo 9 responden, pathilo 8 responden, jongkong; manuk enom 5 responden, jenang madu sirad 3 responden, jemblem 2 responden, arseng 1 responden. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 16.

Tabel 16. Kudapan yang Disajikan

No	Nama Makanan	Disajikan			
		F		Prosentase (%)	
		Disajikan	Tdk Disajikan	Disajikan	Tdk Disajikan
1	Bakpia	32	0	100.00%	0.00%
2	Klepon	27	5	84.38%	15.62%
3	Lemper	27	5	84.38%	15.62%
4	Peyek	27	5	84.38%	15.62%
5	Arem-Arem	26	6	81.25%	18.75%
6	Nagasari	26	6	81.25%	18.75%
7	Belut Goreng Tepung	25	7	78.13%	21.87%
8	Jadah Tempe	25	7	78.13%	21.87%
9	Serabi Kuah	23	9	71.88%	28.12%
10	Lemet	22	10	68.75%	31.25%
11	Moto Kebo	20	12	62.50%	37.50%
12	Pastel Tutup	20	12	62.50%	37.50%
13	Carang Gesing	19	13	59.38%	40.62%
14	Sawut	18	14	56.25%	43.75%
15	Yangko	18	14	56.25%	43.75%
16	Semar Mendem	16	16	50.00%	50.00%
17	Ampyang Kacang	15	17	46.88%	53.12%
18	Cara Bikang	15	17	46.88%	53.12%
19	Geplak	15	17	46.88%	53.12%
20	Selondok	15	17	46.88%	53.12%
21	Wingko	15	17	46.88%	53.12%
22	Tiwul	14	18	43.75%	56.25%
23	Enting-Enting Gepuk	13	19	40.63%	59.37%
24	Awuk-Awuk	10	22	31.25%	68.75%
25	Getas	10	22	31.25%	68.75%
26	Jadah Manten	9	23	28.13%	71.87%
27	Kipo	9	23	28.13%	71.87%

No	Nama Makanan	Disajikan			
		F		Prosentase (%)	
		Disajikan	Tdk Disajikan	Disajikan	Tdk Disajikan
28	Pathilo	8	24	25.00%	75.00%
29	Jongkong	5	27	15.63%	84.37%
30	Manuk Enom	5	27	15.63%	84.37%
31	Jenang Madu Sirad	3	29	9.38%	90.62%
32	Jemblem	2	30	6.25%	93.75%
33	Arseng	1	31	3.13%	96.87%

b) Gorengan

Berdasarkan hasil penelitian dapat diketahui, jenis gorengan yang disajikan seperti tempe kemul; tahu susur disajikan 30 responden, pisang goreng 29 responden, bakwan 28 responden, balok (singkong goreng); cemplon 24 responden, timus 22 responden, sukun goreng 21 responden, rondo royal (tape goreng); limpung 20 responden, cotot 18 responden. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 17.

Tabel 17. Gorengan yang Disajikan

No	Nama Makanan	Disajikan			
		F		Prosentase (%)	
		Disajikan	Tdk Disajikan	Disajikan	Tdk Disajikan
1	Tempe Kemul	30	2	93.75%	6.25%
2	Tahu Susur	30	2	93.75%	6.25%
3	Pisang Goreng	29	3	90.63%	9.37%
4	Bakwan	28	4	87.50%	12.50%
5	Balok (Singkong Goreng)	24	8	75.00%	25.00%
6	Cemplon	24	8	75.00%	25.00%
7	Timus	22	10	68.75%	31.25%
8	Sukun Goreng	21	11	65.63%	34.37%
9	Limpung	20	12	62.50%	37.50%
10	Tape Goreng (Rondo Royal)	20	12	62.50%	37.50%
11	Cotot	18	14	56.25%	43.75%

2. Upaya yang Dilakukan Ibu Dalam Mengenalkan Makanan Tradisional Yogyakarta Pada Anak Usia Dini

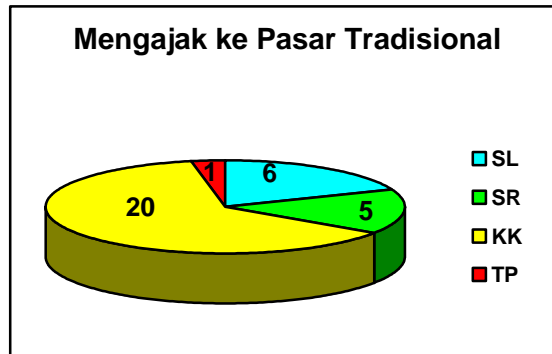
Tabel 18. Upaya yang Dilakukan Ibu

No	Jenis – Jenis Upaya	Kategori							
		SL		SR		KK		TP	
		f	%	f	%	f	%	f	%
1	Mengajak Pasar Tradisional	6	19%	5	16%	20	63%	1	3%
2	Mengajak ke Dapur	5	16%	9	28%	17	53%	1	3%
3	Menghadirkan dalam hidangan sehari-hari	4	13%	8	25%	20	63%	0	0%
4	Menggunakan Media Informasi dan Komunikasi								
	a. Media Cetak								
	1) Majalah	2	6%	9	28%	15	47%	6	19%
	2) Koran	4	13%	9	28%	12	38%	7	22%
	3) Buku	2	6%	8	25%	19	59%	3	9%
	4) Foto	3	9%	6	19%	19	59%	4	13%
	5) Brosur, limflet, dll.	1	3%	5	16%	14	44%	12	38%
	b. Media Elektronik								
	1) Televisi	6	19%	10	31%	14	44%	2	6%
	2) Radio	2	6%	4	13%	11	34%	15	47%
	3) Internet	0	0%	9	28%	11	34%	12	38%
5	Bermain	6	19%	4	13%	14	44%	8	25%
6	Bercerita	7	22%	6	19%	17	53%	2	6%
7	Wisata Kuliner	5	16%	5	16%	17	53%	5	16%
Upaya Lain: <ol style="list-style-type: none"> 1. Karyawisata dan membawa bekal sendiri yang berisi Makanan Tradisional Yogyakarta 2. Memberikan contoh real atau nyata 3. Memberikan gambaran yang menyenangkan dan mudah mengenai Makanan Tradisional Yogyakarta 									

a. Mengajak ke Pasar Tradisional

Berdasarkan tabel 28 dapat diketahui, tingkat intensitas upaya yang dilakukan ibu dalam hal mengajak ke pasar tradisional seperti Sering (SR) dilakukan oleh 6 responden, Selalu (SL) dilakukan oleh 5 responden, Kadang –

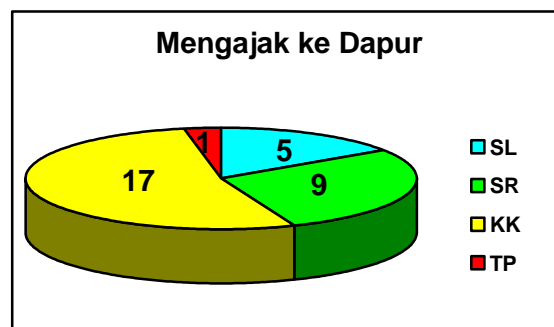
Kadang (KK) dilakukan oleh 20 responden, Tidak Pernah (TP) dilakukan oleh 1 responden. Untuk lebih jelasnya data dapat dilihat pada gambar 5.



Gambar 5. Mengajak ke Pasar Tradisional

b. Mengajak ke Dapur / Memasak Bersama

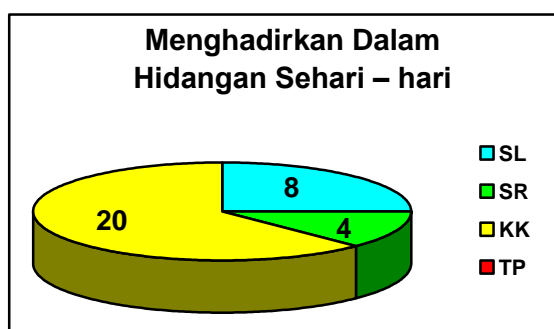
Berdasarkan tabel 28 dapat diketahui, tingkat intensitas upaya yang dilakukan ibu dalam hal mengajak ke dapur seperti Sering (SR) dilakukan oleh 5 responden, Selalu (SL) dilakukan oleh 9 responden, Kadang – Kadang (KK) dilakukan oleh 17 responden, Tidak Pernah (TP) dilakukan oleh 1 responden. Untuk lebih jelasnya data dapat dilihat pada gambar 6.



Gambar 6. Mengajak ke Dapur

c. Menghadirkan Dalam Hidangan Sehari – hari

Berdasarkan tabel 28 dapat diketahui, tingkat intensitas upaya yang dilakukan ibu dalam hal menghadirkan dalam hidangan sehari - hari seperti Sering (SR) dilakukan oleh 4 responden, Selalu (SL) dilakukan oleh 8 responden, Kadang – Kadang (KK) dilakukan oleh 20 responden, Tidak Pernah (TP) dilakukan oleh 0 responden. Untuk lebih jelasnya data dapat dilihat pada gambar 7.



Gambar 7. Menghadirkan Dalam Hidangan Sehari – hari

d. Melalui Media Informasi dan Komunikasi (Media Cetak dan Media Elektronik)

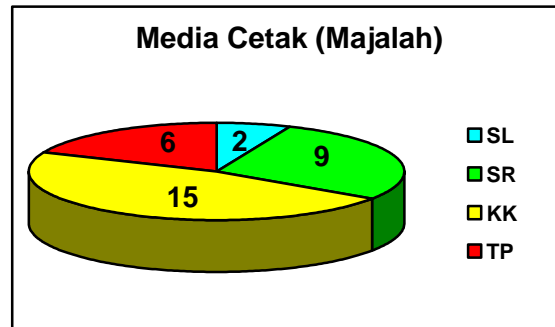
Berdasarkan tabel 28 dapat diketahui, tingkat intensitas upaya yang dilakukan ibu dalam hal melalui media informasi dan komunikasi dibagi menjadi dua yaitu melalui media cetak dan media elektronik, untuk lebih jelasnya dapat dilihat dibawah ini.

1) Media Cetak

a) Majalah

Berdasarkan tabel 28 dapat diketahui, tingkat intensitas upaya yang dilakukan ibu dalam hal melalui media informasi dan komunikasi lewat media cetak seperti majalah dilihat dari frekuensi Sering (SR) dilakukan oleh 2

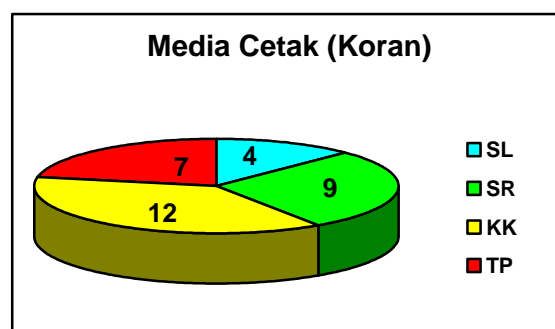
responden, Selalu (SL) dilakukan oleh 9 responden, Kadang – Kadang (KK) dilakukan oleh 15 responden, Tidak Pernah (TP) dilakukan oleh 6 responden. Untuk lebih jelasnya data dapat dilihat pada gambar 8.



Gambar 8. Media Cetak (Majalah)

b) Koran

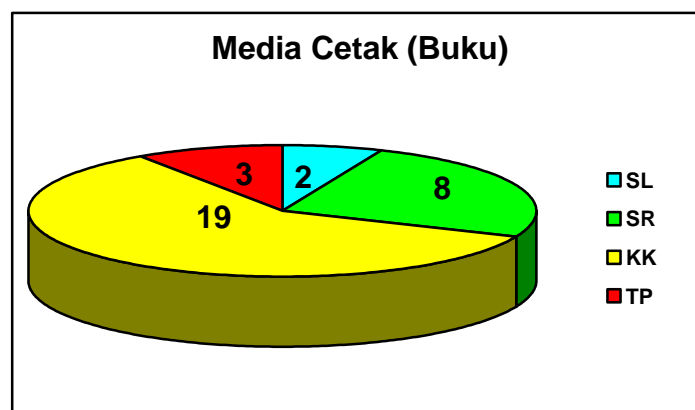
Berdasarkan tabel 28 dapat diketahui, tingkat intensitas upaya yang dilakukan ibu dalam hal melalui media informasi dan komunikasi lewat media cetak seperti koran dilihat dari frekuensi Sering (SR) dilakukan oleh 4 responden, Selalu (SL) dilakukan oleh 9 responden, Kadang – Kadang (KK) dilakukan oleh 12 responden, Tidak Pernah (TP) dilakukan oleh 7 responden. Untuk lebih jelasnya data dapat dilihat pada gambar 9.



Gambar 9. Media Cetak (Koran)

c) Buku

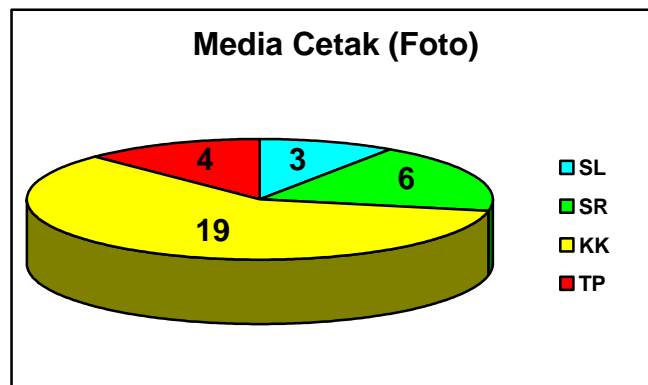
Berdasarkan tabel 28 dapat diketahui, tingkat intensitas upaya yang dilakukan ibu dalam hal melalui media informasi dan komunikasi lewat media cetak seperti buku dilihat dari frekuensi Sering (SR) dilakukan oleh 2 responden, Selalu (SL) dilakukan oleh 8 responden, Kadang – Kadang (KK) dilakukan oleh 19 responden, Tidak Pernah (TP) dilakukan oleh 3 responden. Untuk lebih jelasnya data dapat dilihat pada gambar 10.



Gambar 10. Media Cetak (Buku)

d) Foto

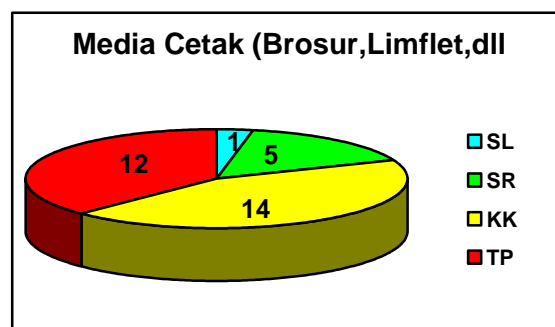
Berdasarkan tabel 28 dapat diketahui, tingkat intensitas upaya yang dilakukan ibu dalam hal melalui media informasi dan komunikasi lewat media cetak seperti foto dilihat dari frekuensi Sering (SR) dilakukan oleh 3 responden, Selalu (SL) dilakukan oleh 6 responden, Kadang – Kadang (KK) dilakukan oleh 19 responden, Tidak Pernah (TP) dilakukan oleh 4 responden. Untuk lebih jelasnya data dapat dilihat pada gambar 11.



Gambar 11. Media Cetak (Foto)

e) Brosur, Limflet, dll

Berdasarkan tabel 28 dapat diketahui, tingkat intensitas upaya yang dilakukan ibu dalam hal melalui media informasi dan komunikasi lewat media cetak seperti brosur, limflet, dll dilihat dari frekuensi Sering (SR) dilakukan oleh 1 responden, Selalu (SL) dilakukan oleh 5 responden, Kadang – Kadang (KK) dilakukan oleh 14 responden, Tidak Pernah (TP) dilakukan oleh 12 responden. Untuk lebih jelasnya data dapat dilihat pada gambar 12.

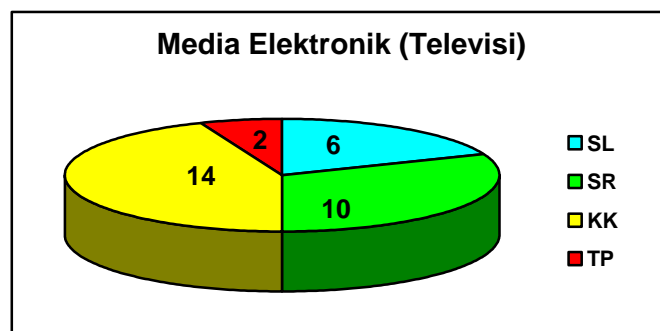


Gambar 12. Media Cetak (Brosur, Limflet, dll)

2) Media Elektronik

a) Televisi

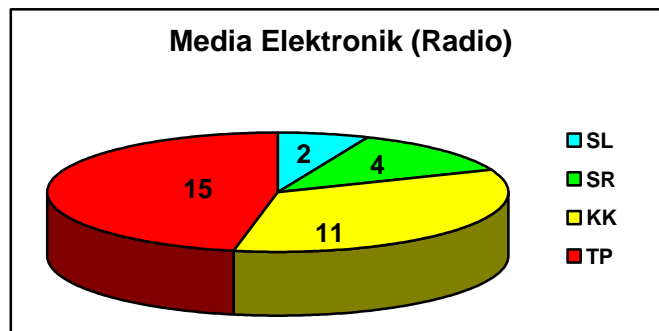
Berdasarkan tabel 28 dapat diketahui, tingkat intensitas upaya yang dilakukan ibu dalam hal melalui media informasi dan komunikasi lewat media elektronik seperti buku dilihat dari frekuensi Sering (SR) dilakukan oleh 6 responden, Selalu (SL) dilakukan oleh 10 responden, Kadang – Kadang (KK) dilakukan oleh 14 responden, Tidak Pernah (TP) dilakukan oleh 2 responden. Untuk lebih jelasnya data dapat dilihat pada gambar 13.



Gambar 13. Media Elektronik (Televisi)

b) Radio

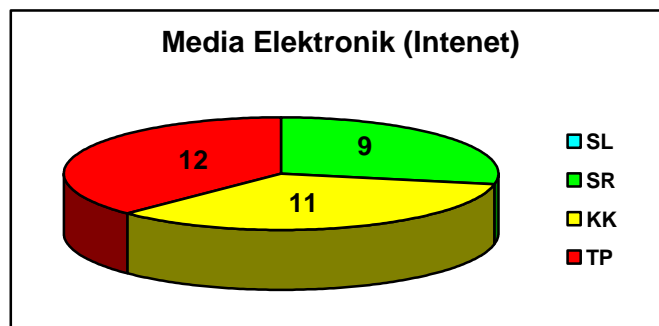
Berdasarkan tabel 28 dapat diketahui, tingkat intensitas upaya yang dilakukan ibu dalam hal melalui media informasi dan komunikasi lewat media elektronik seperti buku dilihat dari frekuensi Sering (SR) dilakukan oleh 2 responden, Selalu (SL) dilakukan oleh 4 responden, Kadang – Kadang (KK) dilakukan oleh 11 responden, Tidak Pernah (TP) dilakukan oleh 15 responden. Untuk lebih jelasnya data dapat dilihat pada gambar 14.



Gambar 14. Media Elektronik (Radio)

c) Internet

Berdasarkan tabel 28 dapat diketahui, tingkat intensitas upaya yang dilakukan ibu dalam hal melalui media informasi dan komunikasi lewat media elektronik seperti buku dilihat dari frekuensi Sering (SR) dilakukan oleh 0 responden, Selalu (SL) dilakukan oleh 9 responden, Kadang – Kadang (KK) dilakukan oleh 11 responden, Tidak Pernah (TP) dilakukan oleh 12 responden. Untuk lebih jelasnya data dapat dilihat pada gambar 15.

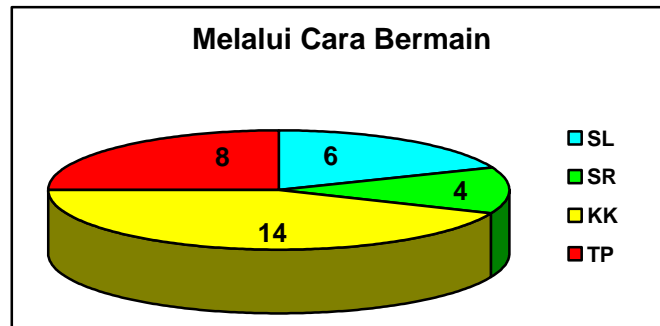


Gambar 15. Media Elektronik (Internet)

e. Melalui Cara Bermain

Berdasarkan tabel 28 dapat diketahui, tingkat intensitas upaya yang dilakukan ibu dalam hal melalui cara bermain dilihat dari frekuensi Sering (SR) dilakukan oleh 6 responden, Selalu (SL) dilakukan oleh 4 responden, Kadang –

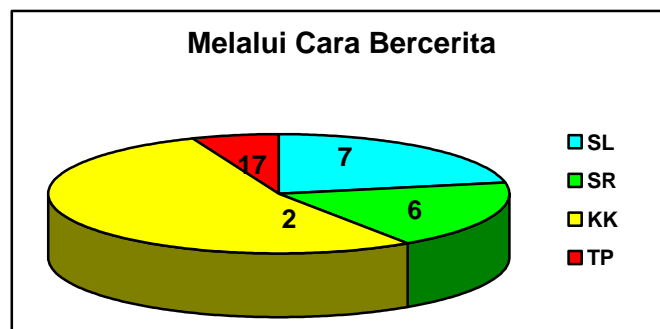
Kadang (KK) dilakukan oleh 14 responden, Tidak Pernah (TP) dilakukan oleh 8 responden. Untuk lebih jelasnya data dapat dilihat pada gambar 16.



Gambar 16. Melalui Cara Bermain

f. Melalui Cara Bercerita

Berdasarkan tabel 28 dapat diketahui, tingkat intensitas upaya yang dilakukan ibu dalam hal melalui cara bercerita dilihat dari frekuensi Sering (SR) dilakukan oleh 7 responden, Selalu (SL) dilakukan oleh 6 responden, Kadang – Kadang (KK) dilakukan oleh 17 responden, Tidak Pernah (TP) dilakukan oleh 2 responden. Untuk lebih jelasnya data dapat dilihat pada gambar 17.

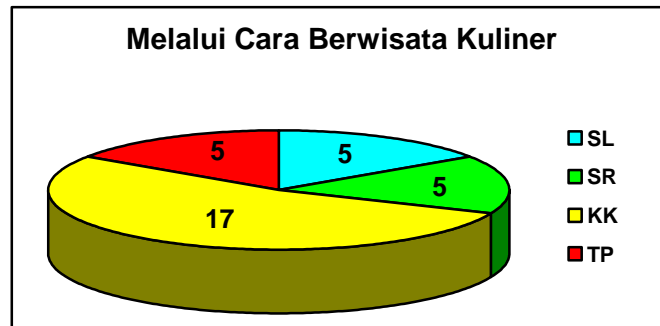


Gambar 17. Melalui Cara Bercerita

g. Berwisata Kuliner

Berdasarkan tabel 28 dapat diketahui, tingkat intensitas upaya yang dilakukan ibu dalam hal berwisata kuliner dilihat dari frekuensi Sering (SR) dilakukan oleh 5 responden, Selalu (SL) dilakukan oleh 5 responden, Kadang –

Kadang (KK) dilakukan oleh 17 responden, Tidak Pernah (TP) dilakukan oleh 5 responden. Untuk lebih jelasnya data dapat dilihat pada gambar 18.



Gambar 18. Berwisata Kuliner

3. Aspek – Aspek Makanan Tradisional Yogyakarta yang Dikenalkan Pada Anak Usia Dini

a. Aspek - Aspek yang Dikenalkan

1) Makanan Pokok

a) Nama

Berdasarkan hasil penelitian dapat diketahui, aspek nama makanan pokok yang dikenalkan seperti bubur nasi; nasi kuning dikenalkan 32 responden, nasi liwet 29 responden, nasi tim 28 responden, nasi kukus; nasi gurih 24 responden, nasi merah 21 responden, bubur jagung 18 responden, nasi jagung 12 responden, nasi tiwul 9 responden, growol 3 responden, gogik 2 responden. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 19.

Tabel 19. Aspek Nama Makanan Pokok yang Dikenalkan

No	Nama Makanan	Dikenalkan			
		f		Prosentase (%)	
		Dikenalkan	Tdk Dikenalkan	Dikenalkan	Tdk Dikenalkan
1	Bubur Nasi	32	0	100.00%	0.00%
2	Nasi Kuning	32	0	100.00%	0.00%
3	Nasi Liwet	29	3	90.63%	9.37%
4	Nasi Tim	28	4	87.50%	12.50%
5	Nasi Gurih	24	8	75.00%	25.00%
6	Nasi Kukus	24	8	75.00%	25.00%
7	Nasi Merah	21	11	65.63%	34.37%
8	Bubur Jagung	18	14	56.25%	43.75%
9	Nasi Jagung	12	20	37.50%	62.50%
10	Nasi Tiwul	9	23	28.13%	71.87%
11	Growol	3	29	9.38%	90.62%
12	Gogik	2	30	6.25%	93.75%

b) Wujud

Berdasarkan hasil penelitian dapat diketahui, aspek wujud makanan pokok yang dikenalkan seperti bubur nasi; nasi kuning dikenalkan 32 responden, nasi liwet 29 responden, nasi tim 28 responden, nasi kukus; nasi gurih 24 responden, nasi merah 21 responden, bubur jagung 18 responden, nasi jagung 12 responden, nasi tiwul 9 responden, growol 3 responden, gogik 2 responden. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 20.

Tabel 20. Aspek Wujud Makanan Pokok yang Dikenalkan

No	Nama Makanan	Dikenalkan			
		f		Prosentase (%)	
		Dikenalkan	Tdk Dikenalkan	Dikenalkan	Tdk Dikenalkan
1	Bubur Nasi	32	0	100.00%	0.00%
2	Nasi Kuning	32	0	100.00%	0.00%
3	Nasi Liwet	29	3	90.63%	9.37%
4	Nasi Tim	28	4	87.50%	12.50%
5	Nasi Gurih	24	8	75.00%	25.00%
6	Nasi Kukus	24	8	75.00%	25.00%
7	Nasi Merah	21	11	65.63%	34.37%
8	Bubur Jagung	18	24	56.25%	43.75%

No	Nama Makanan	Dikenalkan			
		f		Prosentase (%)	
		Dikenalkan	Tdk Dikenalkan	Dikenalkan	Tdk Dikenalkan
9	Nasi Jagung	12	20	37.50%	62.50%
10	Nasi Tiwul	9	23	28.13%	71.87%
11	Growol	3	29	9.38%	90.62%
12	Gogik	2	30	6.25%	93.75%

c) Cara Pengolahan

Berdasarkan hasil penelitian dapat diketahui, aspek cara pengolahan makanan pokok yang dikenalkan seperti bubur nasi dikenalkan 27 responden, nasi liwet; nasi tim 22 responden, nasi kukus 20 responden, nasi kuning 14 responden, nasi gurih; nasi merah 12 responden, bubur jagung 8 responden, nasi jagung 5 responden, growol 3 responden, gogik 2 responden, nasi tiwul 0 responden. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel tabel 21.

Tabel 21. Aspek Cara Pengolahan Makanan Pokok yang Dikenalkan

No.	Nama Makanan	Dikenalkan			
		f		Prosentase (%)	
		Dikenalkan	Tdk Dikenalkan	Dikenalkan	Tdk Dikenalkan
1	Bubur Nasi	27	5	84.38%	15.62%
2	Nasi Liwet	22	10	68.75%	31.25%
3	Nasi Tim	22	10	68.75%	31.25%
4	Nasi Kukus	20	12	62.50%	37.50%
5	Nasi Kuning	14	18	43.75%	56.25%
6	Nasi Gurih	12	20	37.50%	62.50%
7	Nasi Merah	12	20	37.50%	62.50%
8	Bubur Jagung	8	24	25.00%	75.00%
9	Nasi Jagung	5	27	15.63%	84.37%
10	Growol	3	29	9.38%	90.62%
11	Gogik	2	30	6.25%	93.75%
12	Nasi Tiwul	0	32	0.00%	100.00%

d) Karakteristik

Berdasarkan hasil penelitian dapat diketahui, aspek karakteristik makanan pokok yang dikenalkan seperti bubur nasi; nasi kuning dikenalkan 30 responden,

nasi liwet 27 responden, nasi tim 26 responden, nasi kukus 23 responden, nasi gurih 21 responden, nasi merah 17 responden, bubur jagung 13 responden, nasi jagung 10 responden, nasi tiwul 6 responden, growol 3 responden, gogik 2 responden. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 22.

Tabel 22. Aspek Karakteristik Makanan Pokok yang Dikenalkan

No	Nama Makanan	Dikenalkan			
		Rasa / Aroma / Warna / Tekstur			
		f		Prosentase (%)	
		Dikenalkan	Tdk Dikenalkan	Dikenalkan	Tdk Dikenalkan
1	Bubur Nasi	30	2	93.75%	6.25%
2	Nasi Kuning	30	2	93.75%	6.25%
3	Nasi Liwet	27	5	84.38%	15.62%
4	Nasi Tim	26	6	81.25%	18.75%
5	Nasi Kukus	23	9	71.88%	28.12%
6	Nasi Gurih	21	11	65.63%	34.37%
7	Nasi Merah	17	15	53.13%	46.87%
8	Bubur Jagung	13	19	40.63%	59.37%
9	Nasi Jagung	10	22	31.25%	68.75%
10	Nasi Tiwul	6	26	18.75%	81.25%
11	Growol	3	29	9.38%	90.62%
12	Gogik	2	30	6.25%	93.75%

2) Sayur

a) Nama

Berdasarkan hasil penelitian dapat diketahui, aspek nama sayur yang dikenalkan seperti jagan kare dikenalkan 31 responden, jagan bobor 30 responden, jagan lodeh 26 responden, jagan asem – asem 24 responden, brongkos 20 responden, gudeg gori 18 responden, sayur lombok ijo 12 responden, jagan asem dele 11 responden, jagan oblok – oblok 9 responden, buntil 5 responden, sayur menir 4 responden, gudeg manggar 3 responden, jagan bence 0 responden. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 23.

Tabel 23. Aspek Nama Sayur yang Dikenalkan

No	Nama Makanan	Dikenalkan			
		f		Prosentase (%)	
		Dikenalkan	Tdk Dikenalkan	Dikenalkan	Tdk Dikenalkan
1	Jangan Kare	31	1	96.88%	3.12%
2	Jangan Bobor	30	2	93.75%	6.25%
3	Jangan Lodeh	26	6	81.25%	18.75%
4	Jangan Asem – Asem	24	8	75.00%	25.00%
5	Brongkos	20	12	62.50%	37.50%
6	Gudeg Gori	18	14	56.25%	43.75%
7	Sayur Lombok Ijo	12	20	37.50%	62.50%
8	Jangan Asem Dele	11	21	34.38%	65.62%
9	Jangan Oblok – Oblok	9	23	28.13%	71.87%
10	Buntil	5	27	15.63%	84.37%
11	Sayur Menir	4	28	12.50%	87.50%
12	Gudeg Manggar	3	29	9.38%	90.62%
13	Jangan Bence	0	32	0.00%	100.00%

b) Wujud

Berdasarkan hasil penelitian dapat diketahui, aspek nama sayur yang dikenalkan seperti jangan kare dikenalkan 31 responden, jangan bobor 30 responden, jangan lodeh 26 responden, jangan asem – asem 24 responden, brongkos 20 responden, gudeg gori 18 responden, sayur lombok ijo 12 responden, jangan asem dele 11 responden, jangan oblok – oblok 9 responden, buntil 5 responden, sayur menir 4 responden, gudeg manggar 3 responden, jangan bence 0 responden. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 24.

Tabel 24. Aspek Wujud Sayur yang Dikenalkan

No	Nama Makanan	Dikenalkan			
		f		Prosentase (%)	
		Dikenalkan	Tdk Dikenalkan	Dikenalkan	Tdk Dikenalkan
1	Jangan Kare	31	1	96.88%	3.12%
2	Jangan Bobor	30	2	93.75%	6.25%
3	Jangan Lodeh	26	6	81.25%	18.75%
4	Jangan Asem – Asem	24	8	75.00%	25.00%
5	Brongkos	20	12	62.50%	37.50%
6	Gudeg Gori	18	14	56.25%	43.75%
7	Sayur Lombok Ijo	12	20	37.50%	62.50%

No	Nama Makanan	Dikenalkan			
		f		Prosentase (%)	
		Dikenalkan	Tdk Dikenalkan	Dikenalkan	Tdk Dikenalkan
8	Jangan Asem Dele	11	21	34.38%	65.62%
9	Jangan Oblok – Oblok	9	23	28.13%	71.87%
10	Buntil	5	27	15.63%	84.37%
11	Sayur Menir	4	28	12.50%	87.50%
12	Gudeg Manggar	3	29	9.38%	90.62%
13	Jangan Bence	0	32	0.00%	100.00%

c) Cara Pengolahan

Berdasarkan hasil penelitian dapat diketahui, aspek cara pengolahan sayur yang dikenalkan seperti jangan kare dikenalkan 19 responden, jangan bobor 16 responden, jangan lodeh 13 responden, jangan asem – asem 12 responden, brongkos 10 responden, sayur lombok ijo 6 responden, jangan oblok – oblok 4 responden, buntil; jangan asem dele 3 responden, sayur menir 2 responden, gudeg gori; gudeg manggar; jangan bence 0 responden. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 25.

Tabel 25. Aspek Cara Pengolahan Sayur yang Dikenalkan

No	Nama Makanan	Dikenalkan			
		f		%	
		Dikenalkan	Tdk Dikenalkan	Dikenalkan	Tdk Dikenalkan
1	Jangan Kare	19	13	59.38%	40.62%
2	Jangan Bobor	16	16	50.00%	50.00%
3	Jangan Lodeh	13	19	40.63%	59.37%
4	Jangan Asem – Asem	12	20	37.50%	62.50%
5	Brongkos	10	22	31.25%	68.75%
6	Sayur Lombok Ijo	6	26	18.75%	81.25%
7	Jangan Oblok – Oblok	4	28	12.50%	87.50%
8	Jangan Asem Dele	3	29	9.38%	90.62%
9	Buntil	3	29	9.38%	90.62%
10	Sayur Menir	2	30	6.25%	93.75%
11	Jangan Bence	0	32	0.00%	100.00%
12	Gudeg Manggar	0	32	0.00%	100.00%
13	Gudeg Gori	0	32	0.00%	100.00%

d) Karakteristik

Berdasarkan hasil penelitian dapat diketahui, jenis sayur yang dikenalkan seperti jagan kare disajikan 27 responden, jagan bobor 26 responden, jagan asem - asem; jagan lodeh 17 responden, brongkos; gudeg gori 15 responden, jagan asem dele 9 responden, sayur lombok ijo 7 responden, jagan oblok – oblok 5 responden, buntil 4 responden, gudeg manggar; sayur menir 2 responden, jagan bence 0 responden. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 26.

Tabel 26. Aspek Karakteristik Sayur yang Dikenalkan

No	Nama Makanan	Dikenalkan			
		Rasa / Aroma / Warna / Tekstur			
		f		Prosentase (%)	
		Dikenalkan	Tdk Dikenalkan	Dikenalkan	Tdk Dikenalkan
1	Jagan Kare	27	5	84.38%	15.62%
2	Jagan Bobor	26	6	81.25%	18.75%
3	Jagan Asem - Asem	17	15	53.13%	46.87%
4	Jagan Lodeh	17	15	53.13%	46.87%
5	Brongkos	15	17	46.88%	53.12%
6	Gudeg Gori	15	17	46.88%	53.12%
7	Jagan Asem Dele	9	23	28.13%	71.87%
8	Sayur Lombok Ijo	7	25	21.88%	78.12%
9	Jagan Oblok - Oblok	5	27	15.63%	84.37%
10	Buntil	4	28	12.50%	87.50%
11	Gudeg Manggar	2	30	6.25%	93.75%
12	Sayur Menir	2	30	6.25%	93.75%
13	Jagan Bence	0	32	0.00%	100.00%

3) Lauk Pauk

a) Nama

Berdasarkan hasil penelitian dapat diketahui, aspek nama lauk pauk yang dikenalkan seperti tempe bacem; tempe garit dikenalkan 31 responden, semur 30 responden, mangut lele; terik 27 responden, sambal goreng kreecek; sate

manis 23 responden, ayam goreng kalasan; sambal goreng ati 22 responden, empal daging; gembus bacem; gembus goreng 21 responden, telur pindang; ingkung ayam 20 responden, botok 17 responden, ayam panggang bumbu rujak; bestik 15 responden, opor bebek 14 responden, ayam asin 11 responden, lapis daging; gadon daging 7 responden, dendeng ragi 6 responden, sapit daging; besengek 5 responden, gecok genem; dendeng age; dendeng kelem 2 responden. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 27.

Tabel 27. Aspek Nama Lauk Pauk yang Dikenalkan

No	Nama Makanan	Dikenalkan			
		f		Prosentase (%)	
		Dikenalkan	Tdk Dikenalkan	Dikenalkan	Tdk Dikenalkan
1	Tempe Bacem	31	1	96.88%	3.12%
2	Tempe Garit	31	1	96.88%	3.12%
3	Semur	30	2	93.75%	6.25%
4	Mangut Lele	27	5	84.38%	15.62%
5	Terik	27	5	84.38%	15.62%
6	Sambal Goreng Krecek	23	9	71.88%	28.12%
7	Sate Manis	23	9	71.88%	28.12%
8	Ayam Goreng Kalasan	22	10	68.75%	31.25%
9	Sambal Goreng Ati	22	10	68.75%	31.25%
10	Empal Daging	21	11	65.63%	34.37%
11	Gembus Bacem	21	11	65.63%	34.37%
12	Gembus Goreng	21	11	65.63%	34.37%
13	Inkung Ayam	20	12	62.50%	37.50%
14	Telur Pindang	20	12	62.50%	37.50%
15	Botok	17	15	53.13%	46.87%
16	Ayam Panggang B. Rjk	15	17	46.88%	53.12%
17	Bestik	15	17	46.88%	53.12%
18	Opor Bebek	14	18	43.75%	56.25%
19	Ayam Asin	11	21	34.38%	65.62%
20	Gadon Daging	7	25	21.88%	78.12%
21	Lapis Daging	7	25	21.88%	78.12%
22	Dendeng Ragi	6	26	18.75%	81.25%
23	Besengek	5	27	15.63%	84.37%
24	Sapit Daging	5	27	15.63%	84.37%
25	Dendeng Age	2	30	6.25%	93.75%
26	Dendeng Kelem	2	30	6.25%	93.75%
27	Gecok Genem	2	30	6.25%	93.75%

b) Wujud

Berdasarkan hasil penelitian dapat diketahui, aspek wujud lauk pauk yang dikenalkan seperti tempe bacem; tempe garit dikenalkan 31 responden, semur 30 responden, mangut lele; terik 27 responden, sambal goreng kreecek; sate manis 23 responden, ayam goreng kalasan; sambal goreng ati 22 responden, empal daging; gembus bacem; gembus goreng 21 responden, telur pindang; ingkung ayam 20 responden, botok 17 responden, ayam panggang bumbu rujak; bestik 15 responden, opor bebek 14 responden, ayam asin 11 responden, lapis daging; gadon daging 7 responden, dendeng ragi 6 responden, sapit daging; besengek 5 responden, gecok genem; dendeng age; dendeng kelem 2 responden. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 28.

Tabel 28. Aspek Wujud Lauk Pauk yang Dikenalkan

No	Nama Makanan	Dikenalkan			
		f		Prosentase (%)	
		Dikenalkan	Tdk Dikenalkan	Dikenalkan	Tdk Dikenalkan
1	Tempe Bacem	31	1	96.88%	3.12%
2	Tempe Garit	31	1	96.88%	3.12%
3	Semur	30	2	93.75%	6.25%
4	Mangut Lele	27	5	84.38%	15.62%
5	Terik	27	5	84.38%	15.62%
6	Sambal Goreng Krecek	23	9	71.88%	28.12%
7	Sate Manis	23	9	71.88%	28.12%
8	Ayam Goreng Kalasan	22	10	68.75%	31.25%
9	Sambal Goreng Ati	22	10	68.75%	31.25%
10	Empal Daging	21	11	65.63%	34.37%
11	Gembus Bacem	21	11	65.63%	34.37%
12	Gembus Goreng	21	11	65.63%	34.37%
13	Inkung Ayam	20	12	62.50%	37.50%
14	Telur Pindang	20	12	62.50%	37.50%
15	Botok	17	15	53.13%	46.87%
16	Ayam Panggang B. Rjk	15	17	46.88%	53.12%
17	Bestik	15	17	46.88%	53.12%
18	Opor Bebek	14	18	43.75%	56.25%
19	Ayam Asin	11	21	34.38%	65.62%
20	Gadon Daging	7	25	21.88%	78.12%

No	Nama Makanan	Dikenalkan			
		f		Prosentase (%)	
		Dikenalkan	Tdk Dikenalkan	Dikenalkan	Tdk Dikenalkan
21	Lapis Daging	7	25	21.88%	78.12%
22	Dendeng Ragi	6	26	18.75%	81.25%
23	Besengek	5	27	15.63%	84.37%
24	Sapit Daging	5	27	15.63%	84.37%
25	Dendeng Age	2	30	6.25%	93.75%
26	Dendeng Kelem	2	30	6.25%	93.75%
27	Gecok Genem	2	30	6.25%	93.75%

c) Cara Pengolahan

Berdasarkan hasil penelitian dapat diketahui, aspek cara pengolahan lauk pauk yang dikenalkan seperti semur dikenalkan 23 responden, tempe bacem; tempe garit 22 responden, terik 18 responden, gembus bacem; mangut lele 13 responden, gembus goreng; sate manis 12 responden, ingkung ayam 11 responden, telur pindang 10 responden, ayam goreng kalasan; sambal goreng ati; sambal goreng krecek 9 responden, ayam panggang bumbu rujak; bestik; opor bebek 8 responden, ayam asin 7 responden, botok 4 responden, empal daging; lapis daging 3 responden, besengek; gadon daging 1 responden, dendeng ragi; dendeng age; dendeng kelem; gecok genem; sapit daging 0 responden. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 29.

Tabel 29. Aspek Cara Pengolahan Lauk Pauk yang Dikenalkan

No	Nama Makanan	Dikenalkan			
		f		Prosentase (%)	
		Dikenalkan	Tdk Dikenalkan	Dikenalkan	Tdk Dikenalkan
1	Semur	23	9	71.88%	28.12%
2	Tempe Bacem	22	10	68.75%	31.25%
3	Tempe Garit	22	10	68.75%	31.25%
4	Terik	18	14	56.25%	43.75%
5	Gembus Bacem	13	19	40.63%	59.37%
6	Mangut Lele	13	19	40.63%	59.37%
7	Gembus Goreng	12	20	37.50%	62.50%
8	Sate Manis	12	20	37.50%	62.50%
9	Ingkung Ayam	11	21	34.38%	65.62%

No	Nama Makanan	Dikenalkan			
		f		Prosentase (%)	
		Dikenalkan	Tdk Dikenalkan	Dikenalkan	Tdk Dikenalkan
10	Telur Pindang	10	22	31.25%	68.75%
11	Ayam Goreng Kalasan	9	23	28.13%	71.87%
12	Sambal Goreng Ati	9	23	28.13%	71.87%
13	Sambal Goreng Krecek	9	23	28.13%	71.87%
14	Ayam Panggang B. Rjk	8	24	25.00%	75.00%
15	Bestik	8	24	25.00%	75.00%
16	Opor Bebek	8	24	25.00%	75.00%
17	Ayam Asin	7	25	21.88%	78.12%
18	Botok	4	28	12.50%	87.50%
19	Empal Daging	3	29	9.38%	90.62%
20	Lapis Daging	3	29	9.38%	90.62%
21	Besengek	1	31	3.13%	96.87%
22	Gadon Daging	1	31	3.13%	96.87%
23	Dendeng Age	0	32	0.00%	100.00%
24	Dendeng Ragi	0	32	0.00%	100.00%
25	Dendeng Kelem	0	32	0.00%	100.00%
26	Gecok Genem	0	32	0.00%	100.00%
27	Sapit Daging	0	32	0.00%	100.00%

d) Karakteristik

Berdasarkan hasil penelitian dapat diketahui, jenis lauk pauk yang dikenalkan seperti tempe bacem 31 responden, tempe garit 30 responden, terik 27 responden, semur 26 responden, mangut lele 24 responden, sate manis 21 responden, ayam goreng kalasan; gembus bacem; gembus goreng 18 responden, telur pindang 17 responden, ingkung ayam 16 responden, empal daging 14 responden, ayam goreng bumbu rujak; sambal goreng ati; sambal goreng krecek 13 responden, botok; opor bebek 11 responden, bestik 10 responden, ayam asin 9 responden, lapis daging 6 responden, gadon daging 5 responden, dendeng ragi 4 responden, besengek; sapit daging 3 responden, gecok genem 2 responden, dendeng age; dendeng kelem 1 responden. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 30.

Tabel 30. Aspek Karakteristik Lauk Pauk yang Dikenalkan

No	Nama Makanan	Dikenalkan			
		Rasa / Aroma / Warna / Tekstur			
		f		Prosentase (%)	
		Dikenalkan	Tdk Dikenalkan	Dikenalkan	Tdk Dikenalkan
1	Tempe Bacem	31	1	96.88%	3.12%
2	Tempe Garit	30	2	93.75%	6.25%
3	Terik	27	5	84.38%	15.62%
4	Semur	26	6	81.25%	18.75%
5	Mangut Lele	24	8	75.00%	25.00%
6	Sate Manis	21	11	65.63%	34.37%
7	Ayam Goreng Kalasan	18	14	56.25%	43.75%
8	Gembus Bacem	18	14	56.25%	43.75%
9	Gembus Goreng	18	14	56.25%	43.75%
10	Telur Pindang	17	15	53.13%	46.87%
11	Inkung Ayam	16	16	50.00%	50.00%
12	Empal Daging	14	18	43.75%	56.25%
13	Ayam Panggang B. Rjk	13	19	40.63%	59.37%
14	Sambal Goreng Ati	13	19	40.63%	59.37%
15	Sambal Goreng Krecek	13	19	40.63%	59.37%
16	Botok	11	21	34.38%	65.62%
17	Opor Bebek	11	21	34.38%	65.62%
18	Bestik	10	22	31.25%	68.75%
19	Ayam Asin	9	23	28.13%	71.87%
20	Lapis Daging	6	26	18.75%	81.25%
21	Gadon Daging	5	27	15.63%	84.37%
22	Dendeng Ragi	4	28	12.50%	87.50%
23	Besengek	3	29	9.38%	90.62%
24	Sapit Daging	3	29	9.38%	90.62%
25	Gecok Genem	2	30	6.25%	93.75%
26	Dendeng Age	1	31	3.13%	96.87%
27	Dendeng Kelem	1	31	3.13%	96.87%

4) Kudapan / Gorengan

a) Kudapan

(1) Nama

Berdasarkan hasil penelitian dapat diketahui, aspek nama kudapan yang dikenalkan seperti bakpia; lempur dikenalkan oleh 32 responden, klepon; nagasari; peyek 30 responden, belut goreng tepung; jadah tempe 29 responden,

arem – arem 27 responden, lemet; serabi kuah 26 responden, moto kebo 25 responden, sawut 23 responden, pastel tutup; yangko; geplak; semar mendem; wingko 22 responden, carang gesing; tiwul 20 responden, cara bikang 19 responden, ampyang kacang; enting – enting gepuk 18 responden, selondok 17 responden, kipo 14 responden, awuk – awuk; getas 12 responden, jadah manten; pathilo 11 responden, jongkong 7 responden, jenang madu sirad 6 responden, jemblem; manuk enom 5 responden, arseng 1 responden. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 31.

Tabel 31. Aspek Nama Kudapan yang Dikenalkan

No	Nama Makanan	Dikenalkan			
		f		Prosentase (%)	
		Dikenalkan	Tdk Dikenalkan	Dikenalkan	Tdk Dikenalkan
1	Bakpia	32	0	100.00%	0.00%
2	Lemper	32	0	100.00%	0.00%
3	Klepon	30	2	93.75%	6.25%
4	Nagasari	30	2	93.75%	6.25%
5	Peyek	30	2	93.75%	6.25%
6	Belut Goreng Tepung	29	3	90.63%	9.37%
7	Jadah Tempe	29	3	90.63%	9.37%
8	Arem-Arem	27	5	84.38%	15.62%
9	Lemet	26	6	81.25%	18.75%
10	Serabi Kuah	26	6	81.25%	18.75%
11	Moto Kebo	25	7	78.13%	21.87%
12	Sawut	23	9	71.88%	28.12%
13	Geplak	22	10	68.75%	31.25%
14	Pastel Tutup	22	10	68.75%	31.25%
15	Semar Mendem	22	10	68.75%	31.25%
16	Wingko	22	10	68.75%	31.25%
17	Yangko	22	10	68.75%	31.25%
18	Carang Gesing	20	12	62.50%	37.50%
19	Tiwul	20	12	62.50%	37.50%
20	Cara Bikang	19	13	59.38%	40.62%
21	Ampyang Kacang	18	14	56.25%	43.75%
22	Enting-Enting Gepuk	18	14	56.25%	43.75%
23	Selondok	17	15	53.13%	46.87%
24	Kipo	14	18	43.75%	56.25%
25	Awuk-Awuk	12	20	37.50%	62.50%

No	Nama Makanan	Dikenalkan			
		f		Prosentase (%)	
		Dikenalkan	Tdk Dikenalkan	Dikenalkan	Tdk Dikenalkan
26	Getas	12	20	37.50%	62.50%
27	Jadah Manten	11	21	34.38%	65.62%
28	Pathilo	11	21	34.38%	65.62%
29	Jongkong	7	25	21.88%	78.12%
30	Jenang Madu Sirad	6	26	18.75%	81.25%
31	Jemblem	5	27	15.63%	84.37%
32	Manuk Enom	5	27	15.63%	84.37%
33	Arseng	1	31	3.13%	96.87%

(2) Wujud

Berdasarkan hasil penelitian dapat diketahui, aspek wujud kudapan yang dikenalkan seperti bakpia; lempur dikenalkan oleh 32 responden, klepon; nagasari; peyek 30 responden, belut goreng tepung; jadah tempe 29 responden, arem – arem 27 responden, lemet; serabi kuah 26 responden, moto kebo 25 responden, sawut 23 responden, pastel tutup; yangko; geplak; semar mendem; wingko 22 responden, carang gasing; tiwul 20 responden, cara bikang 19 responden, ampyang kacang; enting – enting gepuk 18 responden, selondok 17 responden, kipo 14 responden, awuk – awuk; getas 12 responden, jadah manten; pathilo 11 responden, jongkong 7 responden, jenang madu sirad 6 responden, jemblem; manuk enom 5 responden, arseng 1 responden. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 32.

Tabel 32. Aspek Wujud Kudapan yang Dikenalkan

No	Nama Makanan	Dikenalkan			
		f		Prosentase (%)	
		Dikenalkan	Tdk Dikenalkan	Dikenalkan	Tdk Dikenalkan
1	Bakpia	32	0	100.00%	0.00%
2	Lempur	32	0	100.00%	0.00%
3	Klepon	30	2	93.75%	6.25%
4	Nagasari	30	2	93.75%	6.25%
5	Peyek	30	2	93.75%	6.25%
6	Belut Goreng Tepung	29	3	90.63%	9.37%

No	Nama Makanan	Dikenalkan			
		f		Prosentase (%)	
		Dikenalkan	Tdk Dikenalkan	Dikenalkan	Tdk Dikenalkan
7	Jadah Tempe	29	3	90.63%	9.37%
8	Arem-Arem	27	5	84.38%	15.62%
9	Lemet	26	6	81.25%	18.75%
10	Serabi Kuah	26	6	81.25%	18.75%
11	Moto Kebo	25	7	78.13%	21.87%
12	Sawut	23	9	71.88%	28.12%
13	Geplak	22	10	68.75%	31.25%
14	Pastel Tutup	22	10	68.75%	31.25%
15	Semar Mendem	22	10	68.75%	31.25%
16	Wingko	22	10	68.75%	31.25%
17	Yangko	22	10	68.75%	31.25%
18	Carang Gesing	20	12	62.50%	37.50%
19	Tiwul	20	12	62.50%	37.50%
20	Cara Bikang	19	13	59.38%	40.62%
21	Ampyang Kacang	18	14	56.25%	43.75%
22	Enting-Enting Gepuk	18	14	56.25%	43.75%
23	Selondok	17	15	53.13%	46.87%
24	Kipo	14	18	43.75%	56.25%
25	Awuk-Awuk	12	20	37.50%	62.50%
26	Getas	12	20	37.50%	62.50%
27	Jadah Manten	11	21	34.38%	65.62%
28	Pathilo	11	21	34.38%	65.62%
29	Jongkong	7	25	21.88%	78.12%
30	Jenang Madu Sirad	6	26	18.75%	81.25%
31	Jemblem	5	27	15.63%	84.37%
32	Manuk Enom	5	27	15.63%	84.37%
33	Arseng	1	31	3.13%	96.87%

(3) Cara Pengolahan

Berdasarkan hasil penelitian dapat diketahui, aspek cara pengolahan kudapan yang dikenalkan seperti lempur dikenalkan 11 responden, ampyang kacang; arem – arem; belut goreng tepung; klepon; peyek 10 responden, lemet; nagasari; pastel tutup 9 responden, sawut 8 responden, carang gesing; getas; jadah tempe; semar mendem 7 responden, moto kebo; serabi kuah 6 responden, bakpia 5 responden, geplak; jadah manten; wingko 4 responden, awuk-awuk; cara bikang; enting - enting gepuk; selondok; tiwul; yangko 3 responden, kipo 2

responden, jemblem; jenang madu sirad; manuk enom; pathilo; 1 responden, arseng; jongkong 0 responden. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 33.

Tabel 33. Aspek Cara Pengolahan Kudapan yang Dikenalkan

No	Nama Makanan	Dikenalkan			
		f		Prosentase (%)	
		Dikenalkan	Tdk Dikenalkan	Dikenalkan	Tdk Dikenalkan
1	Lemper	11	21	34.38%	65.62%
2	Ampyang Kacang	10	22	31.25%	68.75%
3	Arem-Arem	10	22	31.25%	68.75%
4	Belut Goreng Tepung	10	22	31.25%	68.75%
5	Klepon	10	22	31.25%	68.75%
6	Peyek	10	22	31.25%	68.75%
7	Lemet	9	23	28.13%	71.87%
8	Nagasari	9	23	28.13%	71.87%
9	Pastel Tutup	9	23	28.13%	71.87%
10	Sawut	8	24	25.00%	75.00%
11	Carang Gesing	7	25	21.88%	78.12%
12	Getas	7	25	21.88%	78.12%
13	Jadah Tempe	7	25	21.88%	78.12%
14	Semar Mendem	7	25	21.88%	78.12%
15	Moto Kebo	6	26	18.75%	81.25%
16	Serabi Kuah	6	26	18.75%	81.25%
17	Bakpia	5	27	15.63%	84.37%
18	Geplak	4	28	12.50%	87.50%
19	Jadah Manten	4	28	12.50%	87.50%
20	Wingko	4	28	12.50%	87.50%
21	Awuk-Awuk	3	29	9.38%	90.62%
22	Cara Bikang	3	29	9.38%	90.62%
23	Enting-Enting Gepuk	3	29	9.38%	90.62%
24	Selondok	3	29	9.38%	90.62%
25	Tiwul	3	29	9.38%	90.62%
26	Yangko	3	29	9.38%	90.62%
27	Kipo	2	30	6.25%	93.75%
28	Jemblem	1	31	3.13%	96.87%
29	Jenang Madu Sirad	1	31	3.13%	96.87%
30	Manuk Enom	1	31	3.13%	96.87%
31	Pathilo	1	31	3.13%	96.87%
32	Arseng	0	32	0.00%	100.00%
33	Jongkong	0	32	0.00%	100.00%

(4) Karakteristik

Berdasarkan hasil penelitian dapat diketahui, jenis kudapan yang dikenalkan seperti bakpia disajikan 32 responden, klepon; lemper; peyek 27 responden, arem – arem; nagasari 26 responden, belut goreng tepung; jadah tempe 25 responden, serabi kuah 23 responden, lemet 22 responden, moto kebo; pastel tutup 20 responden, carang gesing 19 responden, sawut; yangko 18 responden semar mendem 16 responden, ampyang; cara bikang; geplak; selondok; wingko 15 responden, tiwul 14 responden, enting-enting gepuk 13 responden, awuk – awuk; getas 10 responden, jadah manten; kipo 9 responden, pathilo 8 responden, jongkong; manuk enom 5 responden, jenang madu sirad 3 responden, jemblem 2 responden, arseng 1 responden. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 34.

Tabel 34. Aspek Karakteristik Kudapan yang Dikenalkan

No	Nama Makanan	Dikenalkan			
		Rasa / Aroma / Warna / Tekstur			
		f		Prosentase (%)	
		Dikenalkan	Tdk Dikenalkan	Dikenalkan	Tdk Dikenalkan
1	Bakpia	32	0	100.00%	0.00%
2	Klepon	27	5	84.38%	15.62%
3	Lemper	27	5	84.38%	15.62%
4	Peyek	27	5	84.38%	15.62%
5	Arem-Arem	26	6	81.25%	18.75%
6	Nagasari	26	6	81.25%	18.75%
7	Belut Goreng Tepung	25	7	78.13%	21.87%
8	Jadah Tempe	25	7	78.13%	21.87%
9	Serabi Kuah	23	9	71.88%	28.12%
10	Lemet	22	10	68.75%	31.25%
11	Moto Kebo	20	12	62.50%	37.50%
12	Pastel Tutup	20	12	62.50%	37.50%
13	Carang Gesing	19	13	59.38%	40.62%
14	Sawut	18	14	56.25%	43.75%
15	Yangko	18	14	56.25%	43.75%
16	Semar Mendem	16	16	50.00%	50.00%
17	Ampyang Kacang	15	17	46.88%	53.12%
18	Cara Bikang	15	17	46.88%	53.12%

No	Nama Makanan	Dikenalkan			
		Rasa / Aroma / Warna / Tekstur			
		f		Prosentase (%)	
		Dikenalkan	Tdk Dikenalkan	Dikenalkan	Tdk Dikenalkan
19	Geplak	15	17	46.88%	53.12%
20	Selondok	15	17	46.88%	53.12%
21	Wingko	15	17	46.88%	53.12%
22	Tiwul	14	18	43.75%	56.25%
23	Enting-Enting Gepuk	13	19	40.63%	59.37%
24	Awuk-Awuk	10	22	31.25%	68.75%
25	Getas	10	22	31.25%	68.75%
26	Jadah Manten	9	23	28.13%	71.87%
27	Kipo	9	23	28.13%	71.87%
28	Pathilo	8	24	25.00%	75.00%
29	Jongkong	5	27	15.63%	84.37%
30	Manuk Enom	5	27	15.63%	84.37%
31	Jenang Madu Sirad	3	29	9.38%	90.62%
32	Jemblem	2	30	6.25%	93.75%
33	Arseng	1	31	3.13%	96.87%

b) Gorengan

(1) Nama

Berdasarkan hasil penelitian dapat diketahui, aspek nama gorengan yang dikenalkan seperti tempe kemul; pisang goreng; tahu susur dikenalkan 31 responden, bakwan 30 responden, balok (singkong goreng); cemplon 28 responden, timus 27 responden, sukun goreng; rondo royal (tape goreng) 26 responden, limbung 25 responden, cotot 24 responden. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 35.

Tabel 35. Aspek Nama Gorengan yang Dikenalkan

No	Nama Makanan	Dikenalkan			
		f		Prosentase (%)	
		Dikenalkan	Tdk Dikenalkan	Dikenalkan	Tdk Dikenalkan
1	Tempe Kemul	31	1	96.88%	3.12%
2	Pisang Goreng	31	1	96.88%	3.12%
3	Tahu Susur	31	1	96.88%	3.12%
4	Bakwan	30	2	93.75%	6.25%
5	Balok (Singkong Goreng)	28	4	87.50%	12.50%

No	Nama Makanan	Dikenalkan			
		f		Prosentase (%)	
		Dikenalkan	Tdk Dikenalkan	Dikenalkan	Tdk Dikenalkan
6	Cemplon	28	4	87.50%	12.50%
7	Timus	27	5	84.38%	15.62%
8	Sukun Goreng	26	6	81.25%	18.75%
9	Tape Goreng (Rondo Royal)	26	6	81.25%	18.75%
10	Limpung	25	7	78.13%	21.87%
11	Cotot	24	8	75.00%	25.00%

(2) Wujud

Berdasarkan hasil penelitian dapat diketahui, aspek wujud gorengan yang dikenalkan seperti tempe kemul; pisang goreng; tahu susur dikenalkan 31 responden, bakwan 30 responden, balok (singkong goreng); cemplon 28 responden, timus 27 responden, sukun goreng; rondo royal (tape goreng) 26 responden, limpung 25 responden, cotot 24 responden. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 36.

Tabel 36. Aspek Wujud Gorengan yang Dikenalkan

No	Nama Makanan	Dikenalkan			
		f		Prosentase (%)	
		Dikenalkan	Tdk Dikenalkan	Dikenalkan	Tdk Dikenalkan
1	Tempe Kemul	31	1	96.88%	3.12%
2	Pisang Goreng	31	1	96.88%	3.12%
3	Tahu Susur	31	1	96.88%	3.12%
4	Bakwan	30	2	93.75%	6.25%
5	Balok (Singkong Goreng)	28	4	87.50%	12.50%
6	Cemplon	28	4	87.50%	12.50%
7	Timus	27	5	84.38%	15.62%
8	Sukun Goreng	26	6	81.25%	18.75%
9	Tape Goreng (Rondo Royal)	26	6	81.25%	18.75%
10	Limpung	25	7	78.13%	21.87%
11	Cotot	24	8	75.00%	25.00%

(3) Cara Pengolahan

Berdasarkan hasil penelitian dapat diketahui, aspek cara pengolahan gorengan yang dikenalkan seperti tempe kemul; pisang goreng; tahu susur

dikenalkan oleh 26 responden, bakwan 25 responden, balok (singkong goreng) 21 responden, limbung; sukun goreng 17 responden, rondo royal (tape goreng); timus 15 responden, cemplon 14 responden, cotot 13 responden. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 37.

Tabel 37. Aspek Cara Pengolahan Gorengan yang Dikenalkan

No	Nama Makanan	Dikenalkan			
		f		Prosentase (%)	
		Dikenalkan	Tdk Dikenalkan	Dikenalkan	Tdk Dikenalkan
1	Tempe Kemul	26	6	81.25%	18.75%
2	Pisang Goreng	26	6	81.25%	18.75%
3	Tahu Susur	26	6	81.25%	18.75%
4	Bakwan	25	7	78.13%	21.87%
5	Balok (Singkong Goreng)	21	11	65.63%	34.37%
6	Limpung	17	15	53.13%	46.87%
7	Sukun Goreng	17	15	53.13%	46.87%
8	Tape Goreng (Rondo Royal)	15	17	46.88%	53.12%
9	Timus	15	17	46.88%	53.12%
10	Cemplon	14	18	43.75%	56.25%
11	Cotot	13	19	40.63%	59.37%

(4) Karakteristik

Berdasarkan hasil penelitian dapat diketahui, jenis gorengan yang disajikan seperti tempe kemul; tahu susur disajikan 30 responden, pisang goreng 29 responden, bakwan 28 responden, balok (singkong goreng); cemplon 24 responden, timus 22 responden, sukun goreng 21 responden, rondo royal (tape goreng); limbung 20 responden, cotot 18 responden. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 38.

Tabel 38. Aspek Karakteristik Gorengan yang Dikenalkan

No	Nama Makanan	Dikenalkan			
		Rasa / Aroma / Warna / Tekstur			
		f		Prosentase (%)	
		Dikenalkan	Tdk Dikenalkan	Dikenalkan	Tdk Dikenalkan
1	Tempe Kemul	30	2	93.75%	6.25%
2	Tahu Susur	30	2	93.75%	6.25%
3	Pisang Goreng	29	3	90.63%	9.37%
4	Bakwan	28	4	87.50%	12.50%
5	Balok (Singkong Goreng)	24	8	75.00%	25.00%
6	Cemplon	24	8	75.00%	25.00%
7	Timus	22	10	68.75%	31.25%
8	Sukun Goreng	21	11	65.63%	34.37%
9	Limpung	20	12	62.50%	37.50%
10	Tape Goreng (Rondo Royal)	20	12	62.50%	37.50%
11	Cotot	18	14	56.25%	43.75%

b. Manfaat Mengenalkan Aspek

1) Aspek Nama

- Anak bisa mempelajari cara membuat makanan tradisional Yogyakarta
- Anak menjadi kenal akan nama dari makanan tradisional Yogyakarta dengan begitu kedepannya anak dapat melestarikannya
- Menambah pengetahuan anak tentang makanan tradisional Yogyakarta, sehingga anak mudah mengingat jenis – jenis makanan tradisional Yogyakarta dan dapat membedakannya antara yang satu dengan yang lainnya.

2) Aspek Wujud

- Anak menjadi kenal akan wujud dari makanan tradisional Yogyakarta baik bentuk nyata, bahan pembuatnya atau sekedar gambar
- Anak bisa mengenal makanan tradisional Yogyakarta, sehingga anak dapat memilih dan membedakan jenis – jenis makanan tradisional Yogyakarta

- c) Dengan mengenal wujud kemudian anak mempunyai dorongan untuk mencoba makanan tradisional Yogyakarta sehingga anak mempunyai gambaran yang lebih jelas tentang karakteristik makanan tradisional Yogyakarta.

3) Aspek Cara Pengolahan

- a) Anak menjadi tahu tentang cara membuat sebuah makanan tradisional Yogyakarta
- b) Anak dapat belajar tentang cara membuat / mengolah sebuah makanan tradisional Yogyakarta sehingga pengetahuan anak bertambah.
- c) Anak dapat membantu dalam proses pengolahan makanan tradisional Yogyakarta. Dalam proses pengolahan disini lebih ditujukan kepada hal – hal yang ringan, seperti mengambil bahan dan bumbu
- d) Anak menjadi tahu akan kebersihan serta kandungan gizi dan nutrisi pada makanan tradisional Yogyakarta

4) Aspek Karakteristik

- a) Anak menjadi kenal akan karakteristik dari makanan tradisional Yogyakarta, seperti rasa, aroma, warna, tekstur
- b) Dengan mengenal karakteristik dari makanan tradisional Yogyakarta, anak dapat membedakan macam – macam makanannya
- c) Anak dapat mengenal ciri khas dari tiap jenis makanan tradisional Yogyakarta

C. Pembahasan Penelitian

1. Karakteristik Responden

Berdasarkan hasil penelitian analisis karakteristik responden secara mayoritas disajikan pada tabel di bawah ini:

Tabel 39. Karakteristik Responden

Karakteristik	f	Persentase (%)
Umur Ibu 21 – 30 tahun	17	53.13 %
Jenis Kelamin Anak Perempuan	20	62.50 %
Umur Anak 3 – 4 tahun	20	62.50 %

Dari tabel di atas dapat disimpulkan bahwa umur ibu yang ada di Kampung Pajeksan Yogyakarta mayoritas berumur 21 – 30 tahun sebanyak 17 ibu (53.15 %), Anak Usia Dini di Kampung Pajeksan Yogyakarta mayoritas berjenis kelamin perempuan sebanyak 20 anak (62.50%), dan Umur Anak Usia Dini di Kampung Pajeksan Yogyakarta mayoritas berumur 3 - 4 tahun sebanyak 20 anak (62.50%) yang sebagian besar dominan anak perempuan dengan jumlah 12 anak (37.50%). Dari data diatas dapat disimpulkan bahwa di kampung pajeksan banyak terdapat ibu – ibu muda dan mayoritas anak usia dini berjenis kelamin perempuan.

2. Pengetahuan Mengenai Makanan Tradisional Yogyakarta

a. Makanan Tradisional Yogyakarta yang Diketahui (Makanan Pokok, Sayur, Lauk Pauk, Kudapan / Gorengan)

Berdasarkan hasil deskriptif, gambaran pengetahuan ibu tentang makanan tradisional Yogyakarta yang diketahui jenis makanan pokok yang paling banyak diketahui ibu adalah bubur nasi, bubur jagung, nasi kuning dan nasi gurih dengan frekuensi 32 responden (100%). Hal ini terjadi karena jenis makanan pokok,

seperti bubur nasi, bubur jagung, nasi kuning dan nasi gurih pernah dijumpai dalam kehidupan sehari – hari sehingga responden mengetahuinya.

Dari jenis sayur yang paling banyak diketahui ibu adalah jagan lodeh dengan frekuensi 32 responden (100%). Hal ini terjadi karena jenis sayur, seperti jagan lodeh pernah dijumpai dalam kehidupan sehari – hari sehingga responden mengetahuinya.

Dari jenis lauk pauk yang paling banyak diketahui ibu adalah bestik dan semur dengan frekuensi 32 responden (100%). Hal ini terjadi karena jenis lauk pauk, seperti bestik dan semur pernah dijumpai dalam kehidupan sehari – hari sehingga responden mengetahuinya.

Dari jenis kudapan yang paling banyak diketahui ibu adalah arem – arem, bakpia, jadah tempe, klepon, lempur, nagasari dan peyek dengan frekuensi 32 responden (100%). Hal ini terjadi karena jenis kudapan, seperti arem – arem, bakpia, jadah tempe, klepon, lempur, nagasari dan peyek pernah dijumpai dalam kehidupan sehari – hari sehingga responden mengetahuinya.

Dari jenis gorengan yang paling banyak diketahui ibu adalah tempe kemul, bakwan, balok (singkong goreng), pisang goreng, dan tahu susur dengan frekuensi 31 responden (96.88%). Hal ini terjadi karena jenis gorengan, seperti tempe kemul, bakwan, balok (singkong goreng), pisang goreng, dan tahu susur pernah dijumpai dalam kehidupan sehari – hari sehingga responden mengetahuinya.

b. Makanan Tradisional Yogyakarta yang Disajikan (Makanan Pokok, Sayur, Lauk Pauk, Kudapan / Gorengan)

Berdasarkan hasil deskriptif, gambaran pengetahuan ibu tentang makanan tradisional Yogyakarta yang disajikan jenis makanan pokok yang paling banyak

disajikan ibu adalah bubur nasi dan nasi kuning dengan frekuensi 30 responden (93.75%). Hal ini terjadi karena jenis makanan pokok, seperti bubur nasi dan nasi kuning mudah dijumpai dan umumnya disajikan dalam kehidupan sehari – hari.

Dari jenis sayur yang paling banyak disajikan ibu adalah jagan kare dengan frekuensi 27 responden (84.38%). Hal ini terjadi karena jenis sayur, seperti jagan kare mudah dijumpai dan umumnya disajikan dalam kehidupan sehari – hari.

Dari jenis lauk pauk yang paling banyak disajikan ibu adalah tempe bacem dengan frekuensi 31 responden (96.88%). Hal ini terjadi karena jenis lauk pauk, seperti tempe bacem mudah dijumpai dan umumnya disajikan dalam kehidupan sehari – hari.

Dari jenis kudapan yang paling banyak disajikan ibu adalah bakpia dengan frekuensi 32 responden (100%). Hal ini terjadi karena jenis kudapan seperti bakpia mudah dijumpai dan umumnya disajikan dalam kehidupan sehari – hari.

Dari jenis gorengan yang paling banyak disajikan ibu adalah tempe kemul dan tahu susur dengan frekuensi 30 responden (93.75%). Hal ini terjadi karena jenis gorengan seperti tempe kemul dan tahu susur mudah ditemui dan biasanya disajikan dalam kehidupan sehari - hari.

3. Upaya yang Dilakukan Ibu Dalam Mengenalkan Makanan Tradisional Yogyakarta Pada Anak Usia Dini

Berdasarkan hasil deskriptif, gambaran upaya yang dilakukan ibu dalam mengenalkan Makanan Tradisional Yogyakarta pada anak usia dini, seperti Mengajak ke Pasar Tradisional dengan kategori Selalu (SL) dengan jumlah 6 responden (19%). Mengajak ke Dapur / Memasak Bersama dengan kategori Selalu (SL) dengan jumlah 5 responden (16%). Menghadirkan Dalam Hidangan

Sehari – Hari dengan kategori Selalu (SL) dengan jumlah 4 responden (13%). Melalui Media Informasi dan Komunikasi dibagi menjadi dua yaitu Media Cetak, seperti Majalah dengan kategori Selalu (SL) dengan jumlah 2 responden (6%); Koran kategori Selalu (SL) dengan jumlah 4 responden (13%); Buku dengan kategori Selalu (SL) dengan jumlah 2 responden (6%); Foto dengan kategori Selalu (SL) dengan jumlah 3 responden (9%); Brosur / Limflet dengan kategori Selalu (SL) dengan jumlah 1 responden (3%) dan dari Media Elektronik, seperti televisi dengan kategori Selalu (SL) dengan jumlah 6 responden (19%); radio dengan kategori Selalu (SL) dengan jumlah 2 responden (6%); internet dengan kategori Selalu (SL) dengan jumlah 0 responden (0%). Melalui Cara Bermain dengan kategori Selalu (SL) dengan jumlah 6 responden (19%). Melalui Cara Bercerita dengan kategori Selalu (SL) dengan jumlah 7 responden (22%) dan Berwisata Kuliner dengan kategori Selalu (SL) dengan jumlah 5 responden (16%). Dapat disimpulkan upaya ibu dalam mengenalkan Makanan Tradisional Yogyakarta yang paling besar adalah bercerita. Hal ini terjadi karena dengan bercerita sambil memberikan makan Makanan Tradisional Yogyakarta adalah hal yang tidak begitu sulit dilakukan oleh seorang ibu dan juga menyenangkan bagi seorang anak untuk mendengarkan cerita, hal ini juga sependapat dengan Ratih Anggraeni dalam blog.uad.ac.id 11 Oktober 2013, dengan metode bercerita dapat melatih daya tangkap anak, melatih daya fikir, membantu perkembangan imajinasi pada anak dan dapat menciptakan suasana yang menyenangkan. Tetapi jika dilihat secara keseluruhan upaya yang dilakukan ibu belum maksimal terlihat masih banyaknya frekuensi terbesar terdapat pada kategori Kadang – Kadang. Ditambah juga ibu belum mampu memaksimalkan perkembangan

zaman sekarang ini contohnya menggunakan internet. Melalui internet ibu dapat dengan mudah mengenalkan Makanan Tradisional Yogyakarta pada anaknya.

4. Aspek – Aspek Makanan Tradisional Yogyakarta yang Dikenalkan Pada Anak Usia Dini

a. Aspek Nama

Berdasarkan hasil deskriptif, gambaran aspek nama Makanan Tradisional Yogyakarta yang dikenalkan pada anak usia dini, seperti jenis makanan pokok yang paling banyak dikenalkan ibu adalah bubur nasi dan nasi kuning dengan frekuensi 32 responden (100%). Hal ini terjadi karena jenis makanan pokok, seperti bubur nasi dan nasi kuning mudah dijumpai dan umumnya disajikan dalam kehidupan sehari – hari sehingga tingkat untuk mengenalkannya tinggi.

Dari jenis sayur yang paling banyak dikenalkan ibu adalah jagan kare dengan frekuensi 31 responden (96.88%). Hal ini terjadi karena jenis sayur, seperti jagan kare mudah dijumpai dan umumnya disajikan dalam kehidupan sehari – hari sehingga tingkat untuk mengenalkannya tinggi.

Dari jenis lauk pauk yang paling banyak dikenalkan ibu adalah tempe bacem dan tempe garit dengan frekuensi 31 responden (96.88%). Hal ini terjadi karena jenis lauk pauk, seperti tempe bacem dan tempe garit mudah dijumpai dan umumnya disajikan dalam kehidupan sehari – hari sehingga tingkat untuk mengenalkannya tinggi.

Dari jenis kudapan yang paling banyak dikenalkan ibu adalah bakpia dan lemper dengan frekuensi 32 responden (100%). Hal ini terjadi karena jenis kudapan, seperti bakpia dan lemper mudah dijumpai dan umumnya disajikan dalam kehidupan sehari – hari sehingga tingkat untuk mengenalkannya tinggi.

Dari jenis gorengan yang paling banyak dikenalkan ibu adalah tempe kemul, pisang goreng dan tahu susur dengan frekuensi 31 responden (96.88%). Hal ini terjadi karena jenis gorengan, seperti tempe kemul, pisang goreng dan tahu susur mudah dijumpai dan umumnya disajikan dalam kehidupan sehari – hari sehingga tingkat untuk mengenalkannya tinggi. Disamping itu biasanya dalam mengenalkan aspek nama selalu bersamaan dengan aspek wujud, karena anak tidak akan tau jika dikenalkan hanya namanya saja jadi harus ada bentuk nyatanya / wujudnya (real).

b. Aspek Wujud

Berdasarkan hasil deskriptif, gambaran aspek wujud Makanan Tradisional Yogyakarta yang dikenalkan pada anak usia dini, seperti jenis makanan pokok yang paling banyak dikenalkan ibu adalah bubur nasi dan nasi kuning dengan frekuensi 32 responden (100%). Hal ini terjadi karena jenis makanan pokok, seperti bubur nasi dan nasi kuning mudah dijumpai dan umumnya disajikan dalam kehidupan sehari – hari sehingga tingkat untuk mengenalkannya tinggi.

Dari jenis sayur yang paling banyak dikenalkan ibu adalah jagan kare dengan frekuensi 31 responden (96.88%). Hal ini terjadi karena jenis sayur, seperti jagan kare mudah dijumpai dan umumnya disajikan dalam kehidupan sehari – hari sehingga tingkat untuk mengenalkannya tinggi.

Dari jenis lauk pauk yang paling banyak dikenalkan ibu adalah tempe bacem dan tempe garit dengan frekuensi 31 responden (96.88%). Hal ini terjadi karena jenis lauk pauk, seperti tempe bacem dan tempe garit mudah dijumpai dan umumnya disajikan dalam kehidupan sehari – hari sehingga tingkat untuk mengenalkannya tinggi.

Dari jenis kudapan yang paling banyak dikenalkan ibu adalah bakpia dan lempeng dengan frekuensi 32 responden (100%). Hal ini terjadi karena jenis kudapan, seperti bakpia dan lempeng mudah dijumpai dan umumnya disajikan dalam kehidupan sehari – hari sehingga tingkat untuk mengenalkannya tinggi.

Dari jenis gorengan yang paling banyak dikenalkan ibu adalah tempe kemul, pisang goreng dan tahu susur dengan frekuensi 31 responden (96.88%). Hal ini terjadi karena jenis gorengan, seperti tempe kemul, pisang goreng dan tahu susur mudah dijumpai dan umumnya disajikan dalam kehidupan sehari – hari sehingga tingkat untuk mengenalkannya tinggi. Di samping itu biasanya dalam mengenalkan aspek wujud selalu bersamaan dengan aspek nama, karena keduanya selalu berhubungan. Anak akan lebih mengerti dan paham tentang Makanan Tradisional Yogyakarta bila dikenalkan nama dan wujudnya.

c. Aspek Cara Pengolahan

Berdasarkan hasil deskriptif, gambaran aspek cara pengolahan Makanan Tradisional Yogyakarta yang dikenalkan ibu pada anak usia dini, seperti jenis makanan pokok yang paling banyak dikenalkan ibu adalah bubur nasi dengan frekuensi 27 responden (84.38%). Hal ini terjadi karena jenis makanan pokok, seperti bubur sering ditemui dalam kehidupan sehari - hari sehingga tingkat untuk mengenalkannya tinggi terlebih lagi tentang cara mengolahnya tidak diperlukan pengetahuan yang tinggi dalam membuatnya.

Dari jenis sayur yang paling banyak dikenalkan ibu adalah jengkol dengan frekuensi 19 responden (59.38%). Hal ini terjadi karena jenis sayur, seperti jengkol mudah ditemui dalam kehidupan sehari - hari sehingga tingkat untuk mengenalkannya cukup tinggi terlebih lagi tentang cara mengolahnya tidak diperlukan pengetahuan yang tinggi dalam membuatnya.

Dari jenis lauk pauk yang paling banyak dikenalkan ibu adalah semur dengan frekuensi 23 responden (71.88%). Hal ini terjadi karena jenis lauk pauk, seperti semur mudah ditemui dalam kehidupan sehari - hari sehingga tingkat untuk mengenalkannya cukup tinggi terlebih lagi tentang cara mengolahnya tidak diperlukan pengetahuan yang tinggi dalam membuatnya.

Dari jenis kudapan yang paling banyak dikenalkan ibu adalah lemper dengan frekuensi 11 responden (34.38%). Hal ini terjadi karena jenis kudapan, seperti lemper dibutuhkan pengetahuan yang cukup tinggi dalam membuatnya sehingga tingkat untuk mengenalkannya cukup rendah.

Dari jenis gorengan yang paling banyak dikenalkan ibu adalah tempe kemul, pisang goreng dan tahu susur dengan frekuensi 26 responden (81.25%). Hal ini terjadi karena jenis gorengan, seperti tempe kemul, pisang goreng dan tahu susur mudah ditemui dalam kehidupan sehari - hari sehingga tingkat untuk mengenalkannya cukup tinggi terlebih lagi tentang cara mengolahnya tidak diperlukan pengetahuan yang tinggi dalam membuatnya.

Di sisi lain anak akan lebih senang jika dilibatkan langsung dalam proses pengolahan karena anak merasa sedang memainkan sebuah peran, dengan begitu tumbuh rasa ketertarikan anak dalam mengenal Makanan Tradisional Yogyakarta sehingga anak menjadi tahu cara mengolah sebuah Makanan Tradisional Yogyakarta, karena anak secara langsung melihat proses pembuatannya. Hal ini juga sependapat dengan Ade Dwi Utami dalam Modul PLPG PAUD 2013, pada dasarnya mengajak anak memasak di dapur merupakan penerapan metode bermain peran (role playing). Bermain Peran (role playing), adalah menciptakan suatu situasi dimana individu diminta untuk melakukan suatu

peran tertentu (yang biasanya bukan peran dirinya) di suatu tempat yang tidak lazim peran tersebut terjadi.

d. Aspek Karakteristik (Rasa, Aroma, Warna, Tekstur)

Berdasarkan hasil deskriptif, gambaran aspek karakteristik Makanan Tradisional Yogyakarta yang dikenalkan pada anak usia dini, seperti jenis makanan pokok yang paling banyak dikenalkan ibu adalah bubur nasi dan nasi kuning dengan frekuensi 30 responden (93.75%). Hal ini terjadi karena jenis makanan pokok, seperti bubur nasi dan nasi kuning mudah dijumpai dan umumnya disajikan dalam kehidupan sehari – hari sehingga tingkat untuk mengenalkannya tinggi.

Dari jenis sayur yang paling banyak dikenalkan ibu adalah jagan kare dengan frekuensi 27 responden (84.38%). Hal ini terjadi karena jenis sayur, seperti jagan kare mudah dijumpai dan umumnya disajikan dalam kehidupan sehari – hari sehingga tingkat untuk mengenalkannya tinggi..

Dari jenis lauk pauk yang paling banyak dikenalkan ibu adalah tempe bacem dengan frekuensi 31 responden (96.88%). Hal ini terjadi karena jenis lauk pauk, seperti tempe bacem mudah dijumpai dan umumnya disajikan dalam kehidupan sehari – hari sehingga tingkat untuk mengenalkannya tinggi..

Dari jenis kudapan yang paling banyak dikenalkan ibu adalah bakpia dengan frekuensi 32 responden (100%). Hal ini terjadi karena jenis kudapan seperti bakpia mudah dijumpai dan umumnya disajikan dalam kehidupan sehari – hari sehingga tingkat untuk mengenalkannya tinggi..

Dari jenis gorengan yang paling banyak dikenalkan ibu adalah tempe kemul dan tahu susur dengan frekuensi 30 responden (93.75%). Hal ini terjadi karena jenis gorengan seperti tempe kemul dan tahu susur mudah ditemui dan biasanya

disajikan dalam kehidupan sehari – hari sehingga tingkat untuk mengenalkannya tinggi.

Dari aspek karakteristik Makanan Tradisional Yogyakarta yang dikenalkan terlihat baik hal ini dikarenakan makanan tersebut sebagian besar mudah dibuat, disajikan dalam hidangan sehari - hari, mudah dijumpai dan banyak dijual dilingkungan sekitar sehingga ibu dapat dengan mudah mengenalkan karakteristik dari makanan tersebut. Di samping itu dengan mengenalkan karakteristiknya anak menjadi tahu ciri khas dari tiap makanan khususnya dari segi rasa.

Secara keseluruhan dari semua jenis dan semua aspek tentang makanan tradisional Yogyakarta yang dikenalkan yang paling sering dikenalkan adalah aspek Nama, Wujud dan Karakteristik dari jenis Kudapan seperti Bakpia. Hal ini terjadi karena jenis kudapan seperti bakpia diketahui oleh semua ibu dan juga di kampung Pajeksan dekat dengan sentra penjualan bakpia dan di pagi hari di sekitar kampung Pajeksan juga terdapat pasar tradisional yang menjual bakpia.

e. Kecenderungan Antara Makanan Tradisional Yogyakarta yang Diketahui dengan Makanan Tradisional Yogyakarta yang Dikenalkan

Tabel 40. Frekuensi Kecenderungan Antara Makanan yang Diketahui dengan Makanan yang Dikenalkan Jenis Makanan Pokok

No	Kategori Data Responden	Makanan yang Diketahui	Aspek Makanan yang Dikenalkan		
			Nama dan Wujud	Cara Pengolahan	Karakteristik
1	Banyak (21 - 32)	bubur nasi, bubur jagung, nasi kuning, nasi gurih, nasi liwet, nasi tim, nasi tiwul, growol, gogik, nasi kukus, nasi merah, nasi jagung	bubur nasi, nasi kuning, nasi liwet, nasi tim, nasi gurih, nasi kukus, nasi merah	bubur nasi, nasi liwet, nasi tim	bubur nasi, nasi kuning, nasi liwet, nasi tim, nasi kukus, nasi gurih
2	Sedang (11 - 20)		bubur jagung, nasi jagung	nasi kukus, nasi kuning, nasi gurih, nasi merah	nasi merah, bubur jagung
3	Sedikit (1 - 10)		nasi tiwul, growol, gogik	bubur jagung, nasi jagung, growol, gogik, nasi tiwul	nasi jagung, nasi tiwul, growol, gogik

Tabel 41. Frekuensi Kecenderungan Antara Makanan yang Diketahui dengan Makanan yang Dikenalkan Jenis Sayur

No	Kategori Data Responden	Makanan yang Diketahui	Aspek Makanan yang Dikenalkan		
			Nama dan Wujud	Cara Pengolahan	Karakteristik
1	Banyak (21 - 32)	jangan lodeh, jangan bobor, gudeg gori, jangan asem – asem, jangan kare, buntil, brongkos, gudeg manggar, jangan asem dele, sayur lombok ijo, jangan oblok2	jangan kare, jangan bobor, jangan lodeh, jangan asem – asem		jangan kare, jangan bobor
2	Sedang (11 - 20)	jangan bence, sayur menir	brongkos, gudeg gori, sayur lombok ijo, jangan asem dele	jangan kare, jangan bobor, jangan lodeh, jangan asem – asem	jangan asem – asem, jangan lodeh, brongkos, gudeg gori

No	Kategori Data Responden	Makanan yang Diketahui	Aspek Makanan yang Dikenalkan		
			Nama dan Wujud	Cara Pengolahan	Karakteristik
3	Sedikit (1 - 10)		jangan oblok – oblok, buntil, sayur menir, gudeg manggar, jangan bence	brongkos, sayur lombok ijo, jangan oblok – oblok, jangan asem dele, buntil, sayur menir, jangan bence, gudeg manggar, gudeg gori	jangan asem dele, sayur lombok ijo, jangan oblok – oblok, buntil, gudeg manggar, sayur menir, jangan bence

Tabel 42. Frekuensi Kecenderungan Antara Makanan yang Diketahui dengan Makanan yang Dikenalkan Jenis Lauk Pauk

No	Kategori Data Responden	Makanan yang Diketahui	Aspek Makanan yang Dikenalkan		
			Nama dan Wujud	Cara Pengolahan	Karakteristik
1	Banyak (21 - 32)	bestik, semur, tempe bacem, dendeng ragi, ayam goreng kalasan, botok, gembus bacem, gembus goreng, mangut lele, sambal goreng ati, sambal goreng krecek, sate manis, tempe garit, empal daging, ingkung ayam, telur pindang, terik, ayam panggang b. rujak, gadon daging, opor bebek, ayam asin, sapit daging, besengek, gecok genem, dendeng kelem, lapis daging, dendeng age	tempe bacem, tempe garit, semur, mangut lele, terik, sambal goreng krecek, sate manis, ayam goreng kalasan, sambal goreng ati, empal daging, gembus bacem, gembus goreng	semur, tempe bacem, tempe garit	tempe bacem, tempe garit, terik, semur, mangut lele, sate manis

No	Kategori Data Responden	Makanan yang Diketahui	Aspek Makanan yang Dikenalkan		
			Nama dan Wujud	Cara Pengolahan	Karakteristik
2	Sedang (11 - 20)		ingkung ayam, telur pindang, botok, ayam panggang b. rujak, bestik, opor bebek, ayam asin	terik, gembus bacem, mangut lele, gembus goreng, sate manis, ingkung ayam	ayam goreng kalasan, gembus bacem, gembus goreng, telur pindang, ingkung ayam, empal daging, ayam panggang bumbu rujak, sambal goreng ati, sambal goreng krecek, botok, opor bebek
3	Sedikit (0 - 10)		gadon daging, lapis daging, dendeng ragi, besengek, sapit daging, dendeng age, dendeng kelem, gecok genem	telur pindang, ayam goreng kalasan, sambal goren ati, sambal goreng krecek, ayam panggang b. rujak, bestik, opor bebek, ayam asin, botok, empal daging, lapis daging, besengek, gadon daging, dendeng age, dendeng ragi, dendeng kelem, gecok genem, sapit daging	bestik, ayam asin, lapis daging, gadon daging, dendeng ragi, besengek, sapit daging, gecok genem, dendeng age, dendeng kelem

Tabel 43. Frekuensi Kecenderungan Antara Makanan yang Diketahui dengan Makanan yang Dikenalkan Jenis Kudapan

No	Kategori Data Responden	Makanan yang Diketahui	Aspek Makanan yang Dikenalkan		
			Nama dan Wujud	Cara Pengolahan	Karakteristik
1	Banyak (21 - 32)	arem – arem, bakpia, jadah tempe, klepon, lemper, nagasari, peyek, pastel tutup, serabi kuah, ampyang kacang, lemet, manuk enom, moto kebo, sawut, tiwul, wingko, carang gesing, belut goreng tepung, cara bikang, enting – enting gepuk, geplak, selondok, semar mendem, jadah tempe, yangko, jongkong, kipo, getas, pathilo, awuk – awuk, jenang madu sirad, areseng, jemblem	bakpia, lemper, klepon, nagasari, peyek, belut goreng tepung, jadah tempe, arem – arem, lemet, serabi kuah, moto kebo, sawut, geplak, pastel tutup, semar mendem, wingko, yangko		bakpia, lemper, klepon, peyek, arem – arem, nagasari, belut goreng tepung, jadah tempe, serabi kuah, lemet
2	Sedang (11 - 20)		carang gesing, tiwul, cara bikang, ampyang kacang, enting – enting gepuk, selondok, kipo, awuk – awuk, getas, jadah manten, pathilo	lemper	moto kebo, pastel tutup, carang gesing, sawut, yangko, semar mendem, ampyang kacang, cara bikang, geplak, selondok, wingko, tiwul, enting – enting gepuk

No	Kategori Data Responden	Makanan yang Diketahui	Aspek Makanan yang Dikenalkan		
			Nama dan Wujud	Cara Pengolahan	Karakteristik
3	Sedikit (0 - 10)		jongkong, jenang madu sirad, jemblem, manuk enom, arseng	ampyang kacang, arem –arem, belut goreng tepung, klepon, peyek, lemet, nagasari, pastel tutup, sawut, carang gesing, getas, jadah tempe, semar mendem, moto kebo, serabi kuah, bakpia, geplak, jadah manten, wingko, awuk – awuk, cara bikang, enting – enting gepuk, selondok, tiwul, yangko, kipo, jemblem, jenang madu sirad, manuk enom, pathilo, arseng, jongkong	awuk – awuk, getas, jadah manten, kipo, pathilo, jongkong, manuk enom, jenang madu sirad, jemblem, arseng

Tabel 44. Frekuensi Kecenderungan Antara Makanan yang Diketahui dengan Makanan yang Dikenalkan Jenis Gorengan

No	Kategori Data Responden	Makanan yang Diketahui	Aspek Makanan yang Dikenalkan		
			Nama dan Wujud	Cara Pengolahan	Karakteristik
1	Banyak (21 - 32)	tempe kemul, bakwan, balok (singkong goreng), pisang goreng, tahu susur, sukun goreng, rondo royal (tape goreng), cemplon, cotot, limbung, timus	tempe kemul, pisang goreng, tahu susur, bakwan, balok (singkong goreng), cemplon, timus, sukun goreng, rondo royal (tape goreng), limbung, cotot	tempe kemul, pisang goreng, tahu susur, bakwan, balok (singkong goreng)	tempe kemul, tahu susur, pisang goreng, bakwan, balok (singkong goreng), cemplon, timus, sukun goreng

No	Kategori Data Responden	Makanan yang Diketahui	Aspek Makanan yang Dikenalkan		
			Nama dan Wujud	Cara Pengolahan	Karakteristik
2	Sedang (11 - 20)			limpung, sukun goreng, rondo royal (tape goreng), timus, cemplon, cotot	limpung, rondo royal (tape goreng), cotot
3	Sedikit (0 - 10)				

Berdasarkan tabel 40 – 44 dapat disimpulkan, bahwa pengimpletasian pengetahuan ibu tentang Makanan Tradisional Yogyakarta terhadap pengenalan aspek Makanan Tradisional Yogyakarta pada anak usia dini melalui sebuah upaya – upaya yang dilakukan sudah termasuk cukup baik. Hal ini terjadi karena sebagian besar Makanan Tradisional Yogyakarta yang dikenalkan kepada anak adalah makanan yang *familiar* / sering dijumpai, pernah dikonsumsi dalam kehidupan sehari – hari, tidak terlalu susah dibuat khususnya yang termasuk dalam kategori banyak dan sedang, dijual di lingkungan sekitar dan tentunya bisa diterima anak dalam segala hal, walaupun ada sebagian Makanan Tradisional Yogyakarta yang anak tidak bisa terima karena rasa, warna dan penampilan yang kurang menarik.

Ibu dengan mengimpletasikan pengetahuannya kepada anak berarti ibu juga sudah ikut dalam melestarikan budaya Yogyakarta dengan cara mengenalkan Makanan Tradisional Yogyakarta lewat anak usia dini. Dalam pengenalan ini aspek yang paling menonjol adalah aspek nama dan wujud kemudian diikuti aspek karakteristik yang meliputi rasa, aroma, warna, tekstur dan yang terakhir aspek cara pengolahan. Artinya ibu sudah mulai terdorong bahwa betapa pentingnya mengenalkan Makanan Tradisional Yogyakarta pada anak usia dini, supaya nanti kedepannya warisan budaya ini dapat diwariskan

secara turun - temurun sehingga Makanan Tradisional Yogyakarta tidak hilang ditelan waktu dan arus zaman.

Pada kenyataannya dalam mengenalkan Makanan Tradisional Yogyakarta hal yang paling mudah dilakukan ibu adalah mengenalkan nama dan wujud karena dengan pengenalan ini anak mempunyai gambaran awal tentang makanan tradisional sehingga anak tahu dan paham. Setelah anak mengenal, tahap selanjutnya adalah anak disuruh untuk mencoba atau mencicipinya supaya anak mengenal karakteristiknya baik rasa, aroma, warna, tekstur. Dalam tahap ini sebaiknya ibu memberikan contoh terlebih dahulu dengan cara mengkonsumsi supaya anak juga ikut mencotohnya. Untuk mendapatkan makanan tradisional ini ibu bisa membelinya atau membuat sendiri. Tahap terakhir dalam pengenalan adalah mengenalkan cara pengolahannya. Dalam mengenalkannya anak bisa diajak untuk ikut didapur, bisa juga anak diajak jalan – jalan keluar melihat macam – macam makanan tradisional yang dijual khususnya yang dimasak langsung ditempat, contohnya penjual gorengan. Setelah semua aspek dikenalkan, kedepannya anak dapat melestarikan makanan tradisional tersebut, karena sewaktu kecil anak sudah dibekali ibu tentang pengetahuan tentang makanan tradisional.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Dari pengetahuan ibu didapat hasil, makanan tradisional Yogyakarta yang paling banyak diketahui ibu dari jenis makanan pokok (bubur nasi, bubur jagung, nasi kuning dan nasi gurih), sayur (jangan lodeh), lauk pauk (bestik, semur), kudapan (arem – arem, bakpia, jadah tempe, klepon, lemper, nagasari dan peyek) dan gorengan (tempe kemul, bakwan, balok / singkong goreng, pisang goreng, dan tahu susur). Sedangkan makanan tradisional Yogyakarta yang paling banyak disajikan ibu dari jenis makanan pokok (bubur nasi dan nasi kuning), sayur (jangan kare), lauk pauk (tempe bacem), kudapan (bakpia) dan gorengan (tempe kemul dan tahu susur).
2. Secara keseluruhan frekuensi upaya ibu dalam mengenalkan makanan tradisional Yogyakarta pada Anak Usia Dini yang paling besar dalam kategori Selalu adalah Bercerita.
3. Secara keseluruhan aspek makanan tradisional Yogyakarta yang paling banyak dikenalkan ibu adalah aspek nama, wujud dan karakteristik dari jenis kudapan (bakpia).

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan kesimpulan yang telah diuraikan di atas maka dapat diberikan beberapa saran sebagai berikut:

1. Pengetahuan ibu mengenai makanan tradisional Yogyakarta lebih ditingkatkan serta dalam menerapkan pengetahuannya.
2. Upaya ibu dalam mengenalkan makanan tradisional Yogyakarta pada Anak Usia Dini lebih ditingkatkan.
3. Dalam mengenalkan makanan tradisional Yogyakarta pada Anak Usia Dini sebaiknya mengenalkan hal yang mudah terlebih dahulu, seperti mengenalkan nama dan wujud makanan tradisional Yogyakarta.

DAFTAR PUSTAKA

- Ade. D.U. et al. (2013). Modul PLPG: Pendidikan Anak Usia Dini. Jakarta: Universitas Negeri Jakarta (UNJ).
- Ai Nurhayati. (2010). Status Gizi, Kebiasaan Makan dan Gangguan Makan (*Eating Disorder*) Pada Remaja di Sekolah Favorit dan Non-Favorit. Artikel Penelitian UPI Bandung. Bandung: UPI Education.
- Anggraeni Kusumastuti. (1995). Upaya Ibu Dalam Menumbuhkan Perilaku Makan yang Benar Pada Anak Usia 3 -5 Tahun di Dusun Karangpulo, Tirtomirmolo, Kasihan, Bantul. *Skripsi*. FPTK-IKIP Yogyakarta.
- Atri Syamsiyatun. (2012). Upaya Meningkatkan Kemampuan Bicara Anak Melalui Penggunaan Gambar Karya Anak di TK Kartika IV-38. Diakses dari eprints.uny.ac.id. Pada tanggal 15 Juli 2013, 15:53 WIB.
- Awalin. N.I. (2014). Perilaku Konsumsi Makanan Dan Minuman Instan Pada Siswa Kelas Xi Program Keahlian Jasa Boga SMK Negeri 6 Yogyakarta. *Skripsi*. FT UNY Yogyakarta.
- Ayu Thabita, A.W., & Astarani K. (2012). Peran Ibu Dalam Pemenuhan Kebutuhan Dasar Anak Terhadap Perkembangan Anak Usia Prasekolah. *Jurnal Penelitian STIKES RS Baptis Kediri (Volume 5, No. 1, Juli 2012)*. Hlm. 83.
- Endang Mulyatiningsih. (2011). Riset Terapan Bidang Pendidikan dan Teknik. Yogyakarta: Uny Press.
- Ernawulan Syaodih. (2010). Draft Buku Ajar PAUD: Perkembangan Anak Usia Dini. Artikel Penelitian UPI Bandung. Bandung: UPI Education.
- Fitri Rahmawati. (1995). Upaya dan Kendala Bidan Desa Dalam Pelaksanaan Program Pemberian Makanan Tambahan Pemulihan Di Kabupaten Bantul Daerah Istimewa Yogyakarta. *Skripsi*. FPTK-IKIP Yogyakarta.
- Gilliland, John. 1972. Readability. London: Holder and Stroughton.
- Izatty, R.E. et al. (2008). Perkembangan Peserta Didik. Yogyakarta: Uny Press.
- Lilis Komariah. et.al (2010). Modul Gizi Olahraga FPOK UPI 2010. Diakses dari <http://file.upi.edu.ac.id/>. Pada tanggal 25 Juli 2013, 04:19 WIB.
- Lismi. A.C. (1997). Makanan Tradisional yang Disajikan Ibu untuk Anak Usia SD di Dusun Nyangkringan Desa Bantul Kecamatan Bantul Kabupaten Bantul Daerah Istimewa Yogyakarta. *Skripsi*. FPTK-IKIP Yogyakarta.
- Marwanti. (2000). *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Yogyakarta: Adicita Karya Nusa.

- Marsono. et al. (1997). Aspek Sejarah, Budaya, dan Pengembangan Makanan Tradisional Jawa dalam Serat Centhini. Yogyakarta: PKMT UGM.
- Moertjipto, dkk.1993/1994. Makanan: Wujud, Variasi dan Fungsinya Serta Cara Penyajiannya Pada Orang Jawa Daerah Istimewa Yogyakarta. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Kebudayaan Direktorat Sejarah Dan Nilai Tradisional Proyek Penelitian,Pengkajian Dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya: Yogyakarta.
- Nababan. J. (2010). Persepsi Ibu Tentang Fungsi Keluarga di Kelurahan Merdeka Kecamatan Medan Baru Padang Bulan Medan. *Skripsi dipublikasikan*. Universitas Sumatera Utara.
- Padma Ernawati. (1997). Pola Pemberian Makan untuk Bayi Usia 0-2 tahun Ibu – Ibu Anggota Posyandu Desa Margodadi Kecamatan Seyegan Kabupaten Sleman Yogyakarta. *Skripsi*. FPTK-IKIP Yogyakarta.
- Pasaribu. W.S. (2011). Fungsi dan Makna Makanan Tradisional Pada Perayaan Upacara Budaya Masyarakat Tionghoa. *Skripsi dipublikasikan*. Universitas Sumatera Utara.
- Ratih Anggraeni. (2014). Metode Pembelajaran Karya Wisata, Bermain Peran, dan Bercerita Pada Anak Usia Dini. Diakses dari blog.uad.ac.id. Pada tanggal 19 maret 2014, 20:21 WIB.
- Setiawan Sabana. (2007). Nilai Estis Pada Kemasan Makanan Tradisional Yogyakarta. *Jurnal Penelitian ITB* (ITB J. Vis. Art. Vol. 1 D, No. 1, 2007). Hlm, 10-25.
- Sri Setyani. (1999). Upaya Ibu Dalam Menjaga Kesehatan Anak Balita di Masa Kritis Ekonomi di Desa Argomulyo Kecamatan Cangkringan Kabupaten Sleman Daerah Istimewa Yogyakarta. *Skripsi*. FPT&K-IKIP Yogyakarta.
- Sudiyarto. (2012). Daya Saing Ketahanan Pangan Melalui Identifikasi Sikap Kepercayaan Konsumen Remaja Terhadap Produk Makanan Cepat Saji (*Fast Food*) dan Makanan Local (*Tradisional*). *Makalah*, Seminar Nasional. Jawa Timur: UPN Veteran Jawa Timur.
- Sugiyono. (2012). Statistika untuk Penelitian. Bandung: Alfabeta.
- Suharsimi Arikunto. (2010). Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik rev.ed. Jakarta: P.T. Rineka Cipta.
- Suparmo, dkk.1998. Laporan Pelestarian dan Pengembangan Aspek Budaya Makanan Tradisional di DIY dan Jawa Tengah (Bagian Proyek Pengembangan Kesehatan dan Gizi Masyarakat, Bagpro CHN-III, DIKTI). PKMT UGM: Yogyakarta.

- _____.1998. Makanan Tradisional Jawa Tengah-Yogya, 100 Resep makanan, minuman & kudapan (Badan Urusan Logistik Proyek Ketahanan dan Keamanan Pangan). PKMT UGM: Yogyakarta.
- _____.2003. Profil Makanan Khas Nusantara Daerah Istimewa Yogyakarta(Dinas Pertanian Provinsi DIY bekerjasama dengan PKMT UGM). Transmedia Global Wacana: Yogyakarta.
- Surbakti. E.A. (2011). Lingkungan Pengendalian, Penilaian Resiko, Manajemen, Sistem Komunikasi dan Informasi, Aktivitas Pengendalian, dan Monitoring Terhadap Persediaan Mesin Fotokopi Pada PT Astragraphia Tbk di Jakarta. *Skripsi dipublikasikan*. Universitas Sumatera Utara.
- Tedjo Yuwono. 2004. Kumpulan Resep. PKMT UGM: Yogyakarta.
- Tio Pratisto. (2013). Perkembangan Sosio Emosional Anak Usia Dini. Diakses dari gurupintar.ut.ac.id. Pada tanggal 22 Maret 2014, 14:20 WIB.
- Weniarti. (1998). Hubungan Antara Penanaman Kebutuhan Makan oleh Ibu dengan Tingkat Penerimaan Makanan Anak Usia 3 - 5 Tahun Pada Makanan yang Disajikan di Tempat Penitipan Anak Kodya Yogya, Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta. *Skripsi*. FPTK-IKIP Yogyakarta.
- Yuli Hartati. (2005). Faktor-Faktor Yang Berhubungan dengan Konsumsi Ikan dan Status Gizi Anak 1 – 2 Tahun di Kecamatan Gandus Kota Palembang Tahun 2005. *Tesis*. PPs UNDIP Semarang
- Yulia Sari. (2011). Pengaruh Sosial Budaya dan Ekonomi Keluarga Terhadap Pola Makan Balita Bawah Garis Merah (BGM) di Kecamatan Montasik Kabupaten Aceh Besar. *Tesis, dipublikasikan*. Universitas Sumatera Utara.



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK



Alamat : Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281

Certificate No. QSC 00592

Telp. (0274) 586168 psw. 276,289,292 (0274) 586734 Fax. (0274) 586734

website : <http://ft.uny.ac.id> e-mail: ft@uny.ac.id ; teknik@uny.ac.id

Nomor : 1111/H34/PL/2014

02 April 2014

Lamp. :

Hal : Ijin Penelitian

Yth.

- 1 . Gubernur DIY c.q. Ka. Biro Adm. Pembangunan Setda DIY
- 2 . Gubernur Provinsi DIY c.q. Ka. Bappeda Provinsi DIY
- 3 . Walikota Kota Yogyakarta c.q. Kepala Badan Pelayanan Terpadu Kota Yogyakarta
- 4 . Kepala Dinas Pendidikan, Pemuda , dan Olahraga Provinsi DIY
- 5 . Kepala Dinas Pendidikan, Pemuda , dan Olahraga Kota Yogyakarta
- 6 . Kepala Kampung Pajeksan

Dalam rangka pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi kami mohon dengan hormat bantuan Saudara memberikan ijin untuk melaksanakan penelitian dengan judul Upaya Ibu Dalam Mengenalkan Makanan Tradisional Yogyakarta pada Anak Usia Dini di Kampung Pajeksan Yogyakarta, bagi mahasiswa Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta tersebut di bawah ini:

No.	Nama	NIM	Jurusan	Lokasi
1	Novemberianto Catur Nugroho	9511244007	Pend. Teknik Boga - S1	Kampung Pajeksan

Dosen Pembimbing/Dosen Pengampu :

Nama : Dr. Siti Hamidah, MPd.

NIP : 19530820 197903 2 001

Adapun pelaksanaan penelitian dilakukan mulai 7 April 2014 s/d selesai.

Demikian permohonan ini, atas bantuan dan kerjasama yang baik selama ini, kami mengucapkan terima kasih.



Dekan,

J.B. Wakil Dekan I

Dr. Sunaryo Soenarto

NIP. 19580630 198601 1 001

Tembusan :

Ketua Jurusan



**PEMERINTAH DAERAH DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA
SEKRETARIAT DAERAH**

Kompleks Kepatihan, Danurejan, Telepon (0274) 562811 - 562814 (Hunting)
YOGYAKARTA 55213.

SURAT KETERANGAN / IJIN

070/REG/VI/874/2014

Membaca Surat : **WAKIL DEKAN 1 FAKULTAS TEKNIK** Nomor : **1111/H34/PL/2014**
Tanggal : **2 APRIL 2014** Perihal : **IJIN PENELITIAN/RISET**

- Mengingat :
1. Peraturan Pemerintah Nomor 41 Tahun 2006, tentang Perizinan bagi Perguruan Tinggi Asing, Lembaga Penelitian dan Pengembangan Asing, Badan Usaha Asing dan Orang Asing dalam melakukan Kegiatan Penelitian dan Pengembangan di Indonesia;
 2. Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 20 Tahun 2011, tentang Pedoman Penelitian dan Pengembangan di Lingkungan Kementerian Dalam Negeri dan Pemerintah Daerah;
 3. Peraturan Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta Nomor 37 Tahun 2008, tentang Rincian Tugas dan Fungsi Satuan Organisasi di Lingkungan Sekretariat Daerah dan Sekretariat Dewan Perwakilan Rakyat Daerah.
 4. Peraturan Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta Nomor 18 Tahun 2009 tentang Pedoman Pelayanan Perizinan, Rekomendasi Pelaksanaan Survei, Penelitian, Pendataan, Pengembangan, Pengkajian, dan Studi Lapangan di Daerah Istimewa Yogyakarta.

DIJINKAN untuk melakukan kegiatan survei/penelitian/pendataan/pengembangan/pengkajian/studi lapangan kepada:

Nama : **NOVEMBERIANTO CATUR NUGROHO** NIP/NIM : **9511244007**
Alamat : **FAKULTAS TEKNIK, PENDIDIKAN TEKNIK BOGA, UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**
Judul : **UPAYA IBU DALAM MENGENALKAN MAKANAN TRADISIONAL YOGYAKARTA PADA ANAK USIA DINI DI KAMPUNG PAJEKSAN YOGYAKARTA**
Lokasi : **DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA DAN OLAHRAGA DIY**
Waktu : **3 APRIL 2014 s/d 3 JULI 2014**

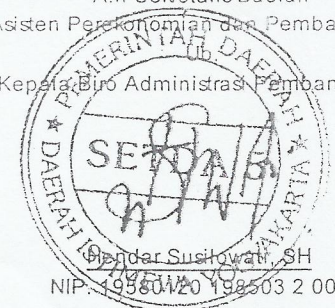
Dengan Ketentuan

1. Menyerahkan surat keterangan/ijin survei/penelitian/pendataan/pengembangan/pengkajian/studi lapangan *) dari Pemerintah Daerah DIY kepada Bupati/Walikota melalui institusi yang berwenang mengeluarkan ijin dimaksud;
2. Menyerahkan soft copy hasil penelitiannya baik kepada Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta melalui Biro Administrasi Pembangunan Setda DIY dalam compact disk (CD) maupun mengunggah (upload) melalui website adbang.jogjaprovo.go.id dan menunjukkan cetakan asli yang sudah disahkan dan dibubuhi cap institusi;
3. Ijin ini hanya dipergunakan untuk keperluan ilmiah, dan pemegang ijin wajib mentaati ketentuan yang berlaku di lokasi kegiatan;
4. Ijin penelitian dapat diperpanjang maksimal 2 (dua) kali dengan menunjukkan surat ini kembali sebelum berakhir waktunya setelah mengajukan perpanjangan melalui website adbang.jogjaprovo.go.id;
5. Ijin yang diberikan dapat dibatalkan sewaktu-waktu apabila pemegang ijin ini tidak memenuhi ketentuan yang berlaku.

Dikeluarkan di Yogyakarta
Pada tanggal **3 APRIL 2014**

A.n Sekretaris Daerah
Asisten Perencanaan dan Pembangunan

Kepala Biro Administrasi Pembangunan



Tembusan :

1. GUBERNUR DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA (SEBAGAI LAPORAN)
2. WALIKOTA YOGYAKARTA C.Q DINAS PERIJINAN KOTA YOGYAKARTA
3. DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA DAN OLAHRAGA DIY
4. WAKIL DEKAN 1 FAKULTAS TEKNIK, UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
5. YANG BERSANGKUTAN



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PERIZINAN

Jl. Kenari No. 56 Yogyakarta Kode Pos : 55165 Telp. (0274) 555241, 515865, 515866, 562682

Fax (0274) 555241

EMAIL : perizinan@jogjakota.go.id

HOT LINE SMS : 081227625000 HOT LINE EMAIL : upik@jogjakota.go.id

WEBSITE : www.perizinan.jogjakota.go.id

SURAT IZIN

NOMOR : 070/1139
2155/34

- Dasar : Surat izin / Rekomendasi dari Gubernur Kepala Daerah Istimewa Yogyakarta
Nomor : 070/reg/v/87/4/2014 Tanggal : 03/04/2014
- Mengingat : 1. Peraturan Daerah Kota Yogyakarta Nomor 10 Tahun 2008 tentang Pembentukan, Susunan, Kedudukan dan Tugas Pokok Dinas Daerah
2. Peraturan Walikota Yogyakarta Nomor 85 Tahun 2008 tentang Fungsi, Rincian Tugas Dinas Perizinan Kota Yogyakarta;
3. Peraturan Walikota Yogyakarta Nomor 29 Tahun 2007 tentang Pemberian Izin Penelitian, Praktek Kerja Lapangan dan Kuliah Kerja Nyata di Wilayah Kota Yogyakarta;
4. Peraturan Walikota Yogyakarta Nomor 18 Tahun 2011 tentang Penyelenggaraan Perizinan pada Pemerintah Kota Yogyakarta;
5. Peraturan Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta Nomor: 18 Tahun 2009 tentang Pedoman Pelayanan Perizinan, Rekomendasi Pelaksanaan Survei, Penelitian, Pendataan, Pengembangan, Pengembangan, Pengkajian dan Studi Lapangan di Daerah Istimewa Yogyakarta;

Dijinkan Kepada : Nama : NOVEMBERIANTO CATUR N. NO MHS / NIM : 09511244007
Pekerjaan : Mahasiswa Fak. Teknik - UNY
Alamat : Kampus Karangmalang, Yogyakarta
Penanggungjawab : Dr. Siti Hamidah
Keperluan : Melakukan Penelitian dengan judul Proposal : UPAYA IBU DALAM MENGENALKAN MAKANAN TRADISIONAL YOGYAKARTA PADA ANAK USIA DINI DI KAMPUNG PAJEKSAN YOGYAKARTA

Lokasi/Responden : Kota Yogyakarta
Waktu : 03/04/2014 Sampai 03/07/2014
Lampiran : Proposal dan Daftar Pertanyaan
Dengan Ketentuan : 1. Wajib Memberi Laporan hasil Penelitian berupa CD kepada Walikota Yogyakarta (Cq. Dinas Perizinan Kota Yogyakarta)
2. Wajib Menjaga Tata tertib dan mentaati ketentuan-ketentuan yang berlaku setempat
3. Izin ini tidak disalahgunakan untuk tujuan tertentu yang dapat mengganggu kestabilan Pemerintah dan hanya diperlukan untuk keperluan ilmiah
4. Surat izin ini sewaktu-waktu dapat dibatalkan apabila tidak dipenuhinya ketentuan -ketentuan tersebut diatas
Kemudian diharap para Pejabat Pemerintah setempat dapat memberi bantuan seperlunya

Tanda tangan
Penanggung Izin

NOVEMBERIANTO CATUR N.

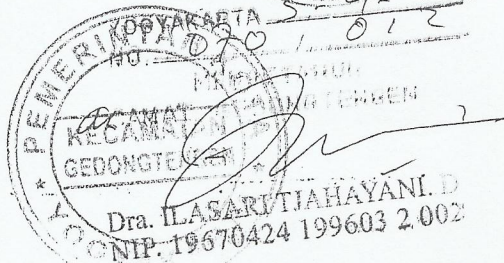
Dikeluarkan di : Yogyakarta
pada Tanggal : 03-04-2014An. Kepala Dinas Perizinan
Sekretaris

ENY RETNOWATI, SH

NIP. 196103031988032004

Tembusan Kepada :

- Yth. 1. Walikota Yogyakarta (sebagai laporan)
2. Ka. Biro Administrasi Pembangunan Setda DIY
3. Camat Gedongtengen Kota Yogyakarta
4. Lurah Sosromenduran Kota Yogyakarta
5. Ybs.



SURAT KETERANGAN VALIDASI INSTRUMEN PENELITIAN

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Dr. Endang Mulyatiningsih
NIP : 19630111 198812 2 001
Jabatan : Dosen Pendidikan Teknik Boga
Fakultas : Teknik

Setelah mencermati, menelaah, memperhatikan dan menganalisis kelayakan instrumen yang dibuat oleh :

Nama : Novemberianto Catur Nugroho
NIM : 09511244007
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Fakultas : Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Dengan ini menyatakan, ditandai dengan (V)

() Belum Valid

(✓) Sudah Valid dengan catatan

() Sudah Valid

Catatan :

Pengisian instrumen harus dipandu oleh peneliti
supaya data yg dikehendaki dpt diperoleh.

Yogyakarta, Maret 2014

Validator,



Dr. Endang Mulyatiningsih

NIP. 19630111 198812 2 001

SURAT KETERANGAN VALIDASI INSTRUMEN PENELITIAN

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Titin Hera Widi Handayani, M. Pd
NIP : 19790406 200212 2 001
Jabatan : Dosen Pendidikan Teknik Boga
Fakultas : Teknik

Setelah mencermati, menelaah, memperhatikan dan menganalisis kelayakan instrumen yang dibuat oleh :

Nama : Novemberianto Catur Nugroho
NIM : 09511244007
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Fakultas : Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Dengan ini menyatakan, ditandai dengan (V)

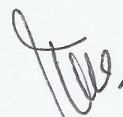
- () Belum Valid
(☒) Sudah Valid dengan catatan
() Sudah Valid

Catatan :

- Penggunaan istilah usahakan yang umum
- Pada saat pengisian angket dilakukan pembimbingan terhadap responden

Yogyakarta, 26 Maret 2014

Validator,



Titin Hera Widi Handayani, M. Pd

NIP. 19790406 200212 2 001

Hari / Tanggal:

KODE RESPONDEN

LEMBAR ANGKET PENELITIAN

Identitas Responden

Nama Ibu :
Usia :
Nama Anak :
Usia :
Jenis Kelamin : P / L

Upaya apa saja yang dilakukan ibu untuk mengenalkan Makanan Tradisional Yogyakarta. Tulislah (√) pada kolom Ya jika dilakukan :

Atas bantuan dan kerjasamanya diucapkan terimakasih.

No	Pernyataan	Ya	Tidak
Pengetahuan Makanan Tradisional Yogyakarta			
1.	Makanan tradisional adalah makanan yang kental dengan tradisi setempat.		
2.	Makanan tradisional adalah makanan yang sehat dan bergizi tanpa bahan pengawet.		
3.	Rondo royal, geplak, lemet merupakan salah satu Makanan Tradisional Yogyakarta jenis kudapan.		
4.	Gecok genem, gadon daging, bestik, mangut lele merupakan salah satu Makanan Tradisional Yogyakarta jenis lauk pauk.		
5.	Jangan bobor, buntil, jangan lodeh, brongkos merupakan salah satu Makanan Tradisional Yogyakarta jenis sayur.		
6.	Nasi liwet, nasi merah, nasi kuning, growol, nasi tiwul merupakan salah satu Makanan Tradisional Yogyakarta jenis makanan pokok.		
7.	Mengajak anak untuk ikut mengkonsumsi Makanan Tradisional Yogyakarta merupakan salah satu cara untuk menumbuhkan rasa nasionalisme pada bangsa ini.		
8.	Makanan Tradisional Yogyakarta boleh dikonsumsi setiap hari tanpa aturan yang sesuai.		
9.	Makanan Tradisional Yogyakarta seperti gado – gado, lotek merupakan makanan yang mengandung banyak serat dan baik dikonsumsi.		

No	Pernyataan	Ya	Tidak
10.	Makanan Tradisional Yogyakarta seperti klepon, moto kebo, nagasari terbuat dari bahan alami / non kimiawi.		
11.	Makanan Tradisional Yogyakarta seperti mangut lele, brongkos, jangan lodeh harganya termasuk mahal		
12.	Makanan Tradisional Yogyakarta seperti lempur, arem – arem penampilannya kurang menarik.		
13.	Makanan Tradisional Yogyakarta seperti gecok genem, gadon daging, terik merupakan makanan yang rendah lemak.		
14.	Makanan Tradisional Yogyakarta seperti jadah tempe, carang gesing, selondok merupakan makanan yang kuno.		
15.	Makanan Tradisional Yogyakarta merupakan makanan yang mempunyai ciri khas tersendiri.		
16.	Keunggulan pada Makanan Tradisional Yogyakarta yaitu mempunyai banyak jenis dan variasi yang banyak.		
Informasi mengenai Makanan Tradisional Yogyakarta			
17.	Media cetak (majalah, koran, buku) membantu ibu dalam memperoleh informasi mengenai Makanan Tradisional Yogyakarta.		
18.	Media elektronik (radio, televisi, internet) membantu ibu dalam memperoleh informasi mengenai Makanan Tradisional Yogyakarta.		
19.	Media iklan (brosur, spanduk, baliho, pamflet, leaflet) membantu ibu dalam memperoleh informasi mengenai Makanan Tradisional Yogyakarta.		
20.	Teman, saudara, keluarga membantu ibu dalam memperoleh informasi mengenai Makanan Tradisional Yogyakarta.		

Upaya apa saja yang dilakukan ibu untuk mengenalkan Makanan Tradisional Yogyakarta. Tulislah (√) pada kolom yang tersedia, dengan ketentuan sebagai berikut:

SL : Selalu

SR : Sering

KK : Kadang- Kadang

TP : Tidak Pernah

Atas bantuan dan kerjasamanya diucapkan terimakasih.

No	Pernyataan	SL	SR	KK	TP
1.	Mengajak anak ke pasar tradisional ketika ibu berbelanja.				
2.	Mengajak anak ke dapur ketika ibu memasak.				
3.	Menghadirkan Makanan Tradisional Yogyakarta dalam hidangan sehari - hari				
4.	Mengenalkan Makanan Tradisional Yogyakarta lewat Media Informasi dan Komunikasi				
	A. Melalui media Cetak				
	1) Majalah				
	2) Koran				
	3) Buku				
	4) Foto				
	5) Brosur, limflet, dll				
	B. Melalui media Elektronik				
	1) Televisi				
	2) Radio				
	3) Internet				
5.	Mengenalkan Makanan Tradisional Yogyakarta dengan cara bermain.				
6.	Mengenalkan Makanan Tradisional Yogyakarta dengan cara bercerita.				
7.	Mengenalkan Makanan Tradisional Yogyakarta dengan cara mengajak berwisata kuliner / berkunjung ke festival kuliner.				

Catatan:

Upaya lain yang ibu lakukan dalam mengenalkan Makanan Tradisional Yogyakarta pada anak usia dini.....

.....

Jawablah pertanyaan dibawah ini sesuai dengan yang ibu ketahui dengan sejujur – jujurnya. Atas bantuan dan kerjasamanya diucapkan terimakasih.

1. Dalam mengenalkan Makanan Tradisional Yogyakarta apa saja aspek – aspek yang perlu dikenalkan di dalamnya.....
.....
2. Dalam mengenalkan aspek – aspek Makanan Tradisional Yogyakarta pengetahuan apa yang perlu dimiliki terlebih dahulu.....
.....
3. Apa manfaatnya jika ibu mengenalkan aspek nama tentang Makanan Tradisional Yogyakarta.....
.....
4. Apa manfaatnya jika ibu mengenalkan aspek wujud tentang Makanan Tradisional Yogyakarta.....
.....
5. Apa manfaatnya jika ibu mengenalkan aspek cara pengolahan tentang Makanan Tradisional Yogyakarta.....
.....
6. Apa manfaatnya jika ibu mengenalkan aspek karakteristik tentang Makanan Tradisional Yogyakarta.....
.....
7. Bagaimana cara ibu mengenalkan aspek nama tentang Makanan Tradisional Yogyakarta.....
.....
8. Bagaimana cara ibu mengenalkan aspek wujud tentang Makanan Tradisional Yogyakarta.....
.....
9. Bagaimana cara ibu mengenalkan aspek cara pengolahan tentang Makanan Tradisional Yogyakarta.....
.....
10. Bagaimana cara ibu mengenalkan aspek karakteristik tentang Makanan Tradisional Yogyakarta.....
.....

**Petunjuk Pengisian Kuesioner Pengetahuan Ibu dan Makanan Tradisional
Yogyakarta yang Disajikan Ibu**

1. Ibu dimohon mengisi kuesioner Makanan Tradisional Yogyakarta yang ibu ketahui dengan cara memberi tanda (√) pada kolom **Diket**
2. Ibu dimohon mengisi kuesioner Makanan Tradisional Yogyakarta yang ibu sajikan ke anak dengan cara memberi tanda (√) pada kolom **Disjkn.**

Atas bantuan dan kerjasamanya diucapkan terimakasih.

DAFTAR LIST MAKANAN TRADISIONAL YOGYAKARTA

No.	Nama / Kategori	Diket	Disjkn	No.	Nama / Kategori	Diket	Disjkn
MAKANAN POKOK				KUDAPAN / GORENGAN			
1	Bubur Nasi			A.Kudapan			
2	Bubur Jagung			1	Carang Gesing		
3	Nasi Liwet			2	Lemet		
4	Nasi Kukus			3	Arseng		
5	Nasi Merah			4	Manuk Enom		
6	Nasi Kuning			5	Jemblem		
7	Nasi Gurih			6	Pastel Tutup		
8	Nasi Tim			7	Lemper		
9	Nasi Jagung			8	Arem-Arem		
10	Nasi Tiwul			9	Jadah Tempe		
11	Growol			10	Ampyang Kacang		
12	Gogik			11	Geplak		
SAYUR				12	Bakpia		
1	Brongkos			13	Pathilo		
2	Jangan Lodeh			14	Selondok		
3	Jangan Asem-Asem			15	Wingko		
4	Jangan Bobor			16	Yangko		
5	Jangan Kare			17	Enting-Enting Gepuk		
6	Jangan Asem Dele			18	Jenang Madu Sirad		
7	Jangan Oblok-Oblok			19	Kipo		
8	Jangan Bence			20	Jadah Manten		
9	Sayur Lombok Ijo			21	Semar Mendem		
10	Sayur Menir			22	Belut Goreng Tepung		
11	Buntil			23	Getas		
12	Gudeg Manggar			24	Klepon		
13	Gudeg Gori			25	Awuk-Awuk		

No.	Nama / Kategori	Diket	Disjkn	No.	Nama / Kategori	Diket	Disjkn
LAUK PAUK				26	Moto Kebo		
1	Dendeng Ragi			27	Nagasari		
2	Empal Daging			28	Sawut		
3	Dendeng Kelem			29	Tiwul		
4	Gecok Genem			30	Cara Bikang		
5	Gadon Daging			31	Jongkong		
6	Ayam Panggang B. Rujak			32	Serabi Kuah		
7	Terik			33	Peyek		
8	Sambal Goreng Krecek			B.Gorengan			
9	Sambal Goreng Ati			1	Tempe Kemul		
10	Lapis Daging			2	Tahu Susur		
11	Semur			3	Pisang Goreng		
12	Inkung Ayam			4	Limpung		
13	Ayam Goreng Kalasan			5	Tape Goreng (Rondo Royal)		
14	Mangut Lele			6	Sukun Goreng		
15	Besengek			7	Balok (Singkong Goreng)		
16	Sate Manis			8	Bakwan		
17	Opor Bebek			9	Cemplon		
18	Dendeng Age			10	Timus		
19	Ayam Asin			11	Cotot		
20	Sapit Daging						
21	Bestik			Nb	DIKET : DIKETAHUI IBU DISJKN : DISAJIKAN KE ANAK		
22	Botok						
23	Telur Pindang						
24	Gembus Bacem						
25	Gembus Goreng						
26	Tempe Garit						
27	Tempe Bacem						

Petunjuk Pengisian Kuesioner Aspek yang dikenalkan Ibu kepada anak

Ibu dimohon mengisi kuesioner aspek Makanan Tradisional Yogyakarta yang ibu kenalkan pada anak dengan cara memberi tanda (√) pada kolom yang tersedia.

Atas bantuan dan kerjasamanya diucapkan terimakasih.

DAFTAR LIST MAKANAN TRADISIONAL YOGYAKARTA YANG DIKENALKAN KEPADA ANAK

No.	Nama / Kategori	Aspek yang dikenalkan kepada anak						
		Nama	Wujud	Cara Pengolahan	Karakteristik			
					Rasa	Aroma	Warna	Tekstur
MAKANAN POKOK								
1	Bubur Nasi							
2	Bubur Jagung							
3	Nasi Liwet							
4	Nasi Kukus							
5	Nasi Merah							
6	Nasi Kuning							
7	Nasi Gurih							
8	Nasi Tim							
9	Nasi Jagung							
10	Nasi Tiwul							
11	Growol							
12	Gogik							
SAYUR								
1	Brongkos							
2	Jangan Lodeh							
3	Jangan Asem-Asem							
4	Jangan Bobor							
5	Jangan Kare							
6	Jangan Asem Dele							
7	Jangan Oblok-Oblok							
8	Jangan Bence							
9	Sayur Lombok Ijo							
10	Sayur Menir							
11	Buntil							
12	Gudeg Manggar							
13	Gudeg Gori							
LAUK PAUK								
1	Dendeng Ragi							
2	Empal Daging							
3	Dendeng Kelem							
4	Gecok Genem							

No.	Nama / Kategori	Aspek yang dikenalkan kepada anak						
		Nama	Wujud	Cara Pengolahan	Karakteristik			
					Rasa	Aroma	Warna	Tekstur
5	Gadon Daging							
6	Ayam Panggang Bumbu Rjk							
7	Terik							
8	Sambal Goreng Krecek							
9	Sambal Goreng Ati							
10	Lapis Daging							
11	Semur							
12	Inkung Ayam							
13	Ayam Goreng Kalasan							
14	Mangut Lele							
15	Besengek							
16	Sate Manis							
17	Opor Bebek							
18	Dendeng Age							
19	Ayam Asin							
20	Sapit Daging							
21	Bestik							
22	Botok							
23	Telur Pindang							
24	Gembus Bacem							
25	Gembus Goreng							
26	Tempe Garit							
27	Tempe Bacem							

KUDAPAN / GORENGAN

A.Kudapan

1	Carang Gesing							
2	Lemet							
3	Arseng							
4	Manuk Enom							
5	Jemblem							
6	Pastel Tutup							
7	Lemper							
8	Arem-Arem							
9	Jadah Tempe							
10	Ampyang Kacang							
11	Geplak							
12	Bakpia							
13	Pathilo							
14	Selondok							
15	Wingko							
16	Yangko							
17	Enting-Enting Gepuk							

No.	Nama / Kategori	Aspek yang dikenalkan kepada anak						
		Nama	Wujud	Cara Pengolahan	Karakteristik			
					Rasa	Aroma	Warna	Tekstur
18	Jenang Madu Sirad							
19	Kipo							
20	Jadah Manten							
21	Semar Mendem							
22	Belut Goreng Tepung							
23	Getas							
24	Klepon							
25	Awuk-Awuk							
26	Moto Kebo							
27	Nagasari							
28	Sawut							
29	Tiwul							
30	Cara Bikang							
31	Jongkong							
32	Serabi Kuah							
33	Peyek							
B.Gorengan								
1	Tempe Kemul							
2	Tahu Susur							
3	Pisang Goreng							
4	Limpung							
5	Tape Goreng (Rondo Royal)							
6	Sukun Goreng							
7	Balok (Singkong Goreng)							
8	Bakwan							
9	Cemplon							
10	Timus							
11	Cotot							

Sumber:

Moertjipto, dkk.1993/1994. Makanan: Wujud, Variasi Dan Fungsinya Serta Cara Penyajiannya Pada Orang Jawa Daerah Istimewa Yogyakarta. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Kebudayaan Direktorat Sejarah Dan Nilai Tradisional Proyek Penelitian, Pengkajian Dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya: Yogyakarta.

Suparmo, dkk.1998. Laporan Pelestarian dan Pengembangan Aspek Budaya Makanan Tradisional di DIY dan Jawa Tengah (Bagian Proyek Pengembangan Kesehatan dan Gizi Masyarakat, Bagpro CHN-III, DIKTI). PKMT UGM: Yogyakarta.

_____.1998. Makanan Tradisional Jawa Tengah-Yogya, 100 Resep makanan, minuman & kudapan (Badan Urusan Logistik Proyek Ketahanan dan Keamanan Pangan). PKMT UGM: Yogyakarta.

_____.2003. Profil Makanan Khas Nusantara Daerah Istimewa Yogyakarta(Dinas Pertanian Provinsi DIY bekerjasama dengan PKMT UGM). Transmedia Global Wacana: Yogyakarta.

Yuwono, Tedjo. 2004. Kumpulan Resep. PKMT UGM: Yogyakarta.

No.	Nama Makanan	Diketahui		Disajikan		Aspek yang Dikenalkan													
						Nama		Wujud		Cara Pengolahan		Karakteristik							
		Rasa		Aroma								Warna		Tekstur					
		F	%	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%
1	Bubur Nasi	32	100.00%	30	93.75%	32	100.00%	32	100.00%	27	84.38%	30	93.75%	30	93.75%	30	93.75%	30	93.75%
2	Bubur Jagung	32	100.00%	13	40.63%	18	56.25%	18	56.25%	8	25.00%	13	40.63%	13	40.63%	13	40.63%	13	40.63%
3	Nasi Liwet	31	96.88%	27	84.38%	29	90.63%	29	90.63%	22	68.75%	27	84.38%	27	84.38%	27	84.38%	27	84.38%
4	Nasi Kukus	28	87.50%	23	71.88%	24	75.00%	24	75.00%	20	62.50%	23	71.88%	23	71.88%	23	71.88%	23	71.88%
5	Nasi Merah	28	87.50%	17	53.13%	21	65.63%	21	65.63%	12	37.50%	17	53.13%	17	53.13%	17	53.13%	17	53.13%
6	Nasi Kuning	32	100.00%	30	93.75%	32	100.00%	32	100.00%	14	43.75%	30	93.75%	30	93.75%	30	93.75%	30	93.75%
7	Nasi Gurih	32	100.00%	21	65.63%	24	75.00%	24	75.00%	12	37.50%	21	65.63%	21	65.63%	21	65.63%	21	65.63%
8	Nasi Tim	31	96.88%	26	81.25%	28	87.50%	28	87.50%	22	68.75%	26	81.25%	26	81.25%	26	81.25%	26	81.25%
9	Nasi Jagung	28	87.50%	10	31.25%	12	37.50%	12	37.50%	5	15.63%	10	31.25%	10	31.25%	10	31.25%	10	31.25%
10	Nasi Tiwul	31	96.88%	6	18.75%	9	28.13%	9	28.13%	0	0.00%	6	18.75%	6	18.75%	6	18.75%	6	18.75%
11	Growol	30	93.75%	3	9.38%	3	9.38%	3	9.38%	3	9.38%	3	9.38%	3	9.38%	3	9.38%	3	9.38%
12	Gogik	29	90.63%	2	6.25%	2	6.25%	2	6.25%	2	6.25%	2	6.25%	2	6.25%	2	6.25%	2	6.25%
Skor Max		32	100.00%	30	93.75%	32	100.00%	32	100.00%	27	84.38%	30	93.75%	30	93.75%	30	93.75%	30	93.75%
Skor Min		28	87.50%	2	6.25%	2	6.25%	2	6.25%	0	0.00%	2	6.25%	2	6.25%	2	6.25%	2	6.25%

[illegible]

LAUK PAUK

NO.	NAMA MAKANAN	DIKETAHUI		DISAJIKAN		ASPEK YANG DIKENALKAN													
						NAMA		WUJUD		CARA PENGOLAHAN		KARAKTERISTIK							
		F	%	F	%	F	%	F	%	F	%	RASA		AROMA		WARNA		TEKSTUR	
1	Dendeng Ragi	31	96.88%	4	12.50%	6	18.75%	6	18.75%	0	0.00%	4	12.50%	4	12.50%	4	12.50%	4	12.50%
2	Empal Daging	29	90.63%	14	43.75%	21	65.63%	21	65.63%	3	9.38%	14	43.75%	14	43.75%	14	43.75%	14	43.75%
3	Dendeng Kelem	22	68.75%	1	3.13%	2	6.25%	2	6.25%	0	0.00%	1	3.13%	1	3.13%	1	3.13%	1	3.13%
4	Gecok Genem	23	71.88%	2	6.25%	2	6.25%	2	6.25%	0	0.00%	2	6.25%	2	6.25%	2	6.25%	2	6.25%
5	Gadon Daging	26	81.25%	5	15.63%	7	21.88%	7	21.88%	1	3.13%	5	15.63%	5	15.63%	5	15.63%	5	15.63%
6	Ayam Panggang B. Rujak	28	87.50%	13	40.63%	15	46.88%	15	46.88%	8	25.00%	13	40.63%	13	40.63%	13	40.63%	13	40.63%
7	Terik	29	90.63%	27	84.38%	27	84.38%	27	84.38%	18	56.25%	27	84.38%	27	84.38%	27	84.38%	27	84.38%
8	Sanbal Goreng Krecek	30	93.75%	13	40.63%	23	71.88%	23	71.88%	9	28.13%	13	40.63%	13	40.63%	13	40.63%	13	40.63%
9	Sambal Goreng Ati	30	93.75%	13	40.63%	22	68.75%	22	68.75%	9	28.13%	13	40.63%	13	40.63%	13	40.63%	13	40.63%
10	Lapis Daging	22	68.75%	6	18.75%	7	21.88%	7	21.88%	3	9.38%	6	18.75%	6	18.75%	6	18.75%	6	18.75%
11	Semur	32	100.00%	26	81.25%	30	93.75%	30	93.75%	23	71.88%	26	81.25%	26	81.25%	26	81.25%	26	81.25%
12	Inkung Ayam	29	90.63%	16	50.00%	20	62.50%	20	62.50%	11	34.38%	16	50.00%	16	50.00%	16	50.00%	16	50.00%
13	Ayam Goreng Kalasan	30	93.75%	18	56.25%	22	68.75%	22	68.75%	9	28.13%	18	56.25%	18	56.25%	18	56.25%	18	56.25%
14	Mangut Lele	30	93.75%	24	75.00%	27	84.38%	27	84.38%	13	40.63%	24	75.00%	24	75.00%	24	75.00%	24	75.00%
15	Besengek	23	71.88%	3	9.38%	5	15.63%	5	15.63%	1	3.13%	3	9.38%	3	9.38%	3	9.38%	3	9.38%
16	Sate Manis	30	93.75%	21	65.63%	23	71.88%	23	71.88%	12	37.50%	21	65.63%	21	65.63%	21	65.63%	21	65.63%
17	Opor Bebek	26	81.25%	11	34.38%	14	43.75%	14	43.75%	8	25.00%	11	34.38%	11	34.38%	11	34.38%	11	34.38%
18	Dendeng Age	21	65.63%	1	3.13%	2	6.25%	2	6.25%	0	0.00%	1	3.13%	1	3.13%	1	3.13%	1	3.13%
19	Ayam Asin	25	78.13%	9	28.13%	11	34.38%	11	34.38%	7	21.88%	9	28.13%	9	28.13%	9	28.13%	9	28.13%
20	Sapit Daging	25	78.13%	3	9.38%	5	15.63%	5	15.63%	0	0.00%	3	9.38%	3	9.38%	3	9.38%	3	9.38%
21	Bestik	32	100.00%	10	31.25%	15	46.88%	15	46.88%	8	25.00%	10	31.25%	10	31.25%	10	31.25%	10	31.25%
22	Botok	30	93.75%	11	34.38%	17	53.13%	17	53.13%	4	12.50%	11	34.38%	11	34.38%	11	34.38%	11	34.38%
23	Telur Pindang	29	90.63%	17	53.13%	20	62.50%	20	62.50%	10	31.25%	17	53.13%	17	53.13%	17	53.13%	17	53.13%
24	Gembus Bacem	30	93.75%	18	56.25%	21	65.63%	21	65.63%	13	40.63%	18	56.25%	18	56.25%	18	56.25%	18	56.25%
25	Gembus Goreng	30	93.75%	18	56.25%	21	65.63%	21	65.63%	12	37.50%	18	56.25%	18	56.25%	18	56.25%	18	56.25%
26	Tempe Garit	30	93.75%	30	93.75%	31	96.88%	31	96.88%	22	68.75%	30	93.75%	30	93.75%	30	93.75%	30	93.75%
27	Tempe Bacem	31	96.88%	31	96.88%	31	96.88%	31	96.88%	22	68.75%	31	96.88%	31	96.88%	31	96.88%	31	96.88%
Skor Max		32	100.00%	31	96.88%	31	96.88%	31	96.88%	23	71.88%	31	96.88%	31	96.88%	31	96.88%	31	96.88%
Skor Min		21	65.63%	1	3.13%	2	6.25%	2	6.25%	0	0.00%	1	3.13%	1	3.13%	1	3.13%	1	3.13%

KUDAPAN / GORENGAN																			
NO.	NAMA MAKANAN	DIKETAHUI		DISAJIKAN		ASPEK YANG DIKENALKAN													
		F	%	F	%	NAMA		WUJUD		CARA PENGOLAHAN		KARAKTERISTIK							
						F	%	F	%	F	%	RASA		AROMA		WARNA		TEKSTUR	
		F	%	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%
KUDAPAN																			
1	Carang Gesing	29	90.63%	19	59.38%	20	62.50%	20	62.50%	7	21.88%	19	59.38%	19	59.38%	19	59.38%	19	59.38%
2	Lemet	30	93.75%	22	68.75%	26	81.25%	26	81.25%	9	28.13%	22	68.75%	22	68.75%	22	68.75%	22	68.75%
3	Arseng	21	65.63%	1	3.13%	1	3.13%	1	3.13%	0	0.00%	1	3.13%	1	3.13%	1	3.13%	1	3.13%
4	Manuk Enom	30	93.75%	5	15.63%	5	15.63%	5	15.63%	1	3.13%	5	15.63%	5	15.63%	5	15.63%	5	15.63%
5	Jemblem	21	65.63%	2	6.25%	5	15.63%	5	15.63%	1	3.13%	2	6.25%	2	6.25%	2	6.25%	2	6.25%
6	Pastel Tutup	31	96.88%	20	62.50%	22	68.75%	22	68.75%	9	28.13%	20	62.50%	20	62.50%	20	62.50%	20	62.50%
7	Lemper	32	100.00%	27	84.38%	32	100.00%	32	100.00%	11	34.38%	27	84.38%	27	84.38%	27	84.38%	27	84.38%
8	Arem-Arem	32	100.00%	26	81.25%	27	84.38%	27	84.38%	10	31.25%	26	81.25%	26	81.25%	26	81.25%	26	81.25%
9	Jadah Tempe	32	100.00%	25	78.13%	29	90.63%	29	90.63%	7	21.88%	25	78.13%	25	78.13%	25	78.13%	25	78.13%
10	Ampyang Kacang	30	93.75%	15	46.88%	18	56.25%	18	56.25%	10	31.25%	15	46.88%	15	46.88%	15	46.88%	15	46.88%
11	Geplak	29	90.63%	15	46.88%	22	68.75%	22	68.75%	4	12.50%	15	46.88%	15	46.88%	15	46.88%	15	46.88%
12	Bakpia	32	100.00%	32	100.00%	32	100.00%	32	100.00%	5	15.63%	32	100.00%	32	100.00%	32	100.00%	32	100.00%
13	Pathilo	24	75.00%	8	25.00%	11	34.38%	11	34.38%	1	3.13%	8	25.00%	8	25.00%	8	25.00%	8	25.00%
14	Selondok	29	90.63%	15	46.88%	17	53.13%	17	53.13%	3	9.38%	15	46.88%	15	46.88%	15	46.88%	15	46.88%
15	Wingko	30	93.75%	15	46.88%	22	68.75%	22	68.75%	4	12.50%	15	46.88%	15	46.88%	15	46.88%	15	46.88%
16	Yangko	28	87.50%	18	56.25%	22	68.75%	22	68.75%	3	9.38%	18	56.25%	18	56.25%	18	56.25%	18	56.25%
17	Enting-Enting Gepuk	29	90.63%	13	40.63%	18	56.25%	18	56.25%	3	9.38%	13	40.63%	13	40.63%	13	40.63%	13	40.63%
18	Jenang Madu Sirad	22	68.75%	3	9.38%	6	18.75%	6	18.75%	1	3.13%	3	9.38%	3	9.38%	3	9.38%	3	9.38%
19	Kipo	26	81.25%	9	28.13%	14	43.75%	14	43.75%	2	6.25%	9	28.13%	9	28.13%	9	28.13%	9	28.13%
20	Jadah Manten	28	87.50%	9	28.13%	11	34.38%	11	34.38%	4	12.50%	9	28.13%	9	28.13%	9	28.13%	9	28.13%
21	Semar Mendem	29	90.63%	16	50.00%	22	68.75%	22	68.75%	7	21.88%	16	50.00%	16	50.00%	16	50.00%	16	50.00%
22	Belut Goreng Tepung	29	90.63%	25	78.13%	29	90.63%	29	90.63%	10	31.25%	25	78.13%	25	78.13%	25	78.13%	25	78.13%
23	Getas	24	75.00%	10	31.25%	12	37.50%	12	37.50%	7	21.88%	10	31.25%	10	31.25%	10	31.25%	10	31.25%
24	Klepon	32	100.00%	27	84.38%	30	93.75%	30	93.75%	10	31.25%	27	84.38%	27	84.38%	27	84.38%	27	84.38%
25	Awuk-Awuk	23	71.88%	10	31.25%	12	37.50%	12	37.50%	3	9.38%	10	31.25%	10	31.25%	10	31.25%	10	31.25%
26	Moto Kebo	30	93.75%	20	62.50%	25	78.13%	25	78.13%	6	18.75%	20	62.50%	20	62.50%	20	62.50%	20	62.50%
27	Nagasari	32	100.00%	26	81.25%	30	93.75%	30	93.75%	9	28.13%	26	81.25%	26	81.25%	26	81.25%	26	81.25%
28	Sawut	30	93.75%	18	56.25%	23	71.88%	23	71.88%	8	25.00%	18	56.25%	18	56.25%	18	56.25%	18	56.25%
29	Tiwul	30	93.75%	14	43.75%	20	62.50%	20	62.50%	3	9.38%	14	43.75%	14	43.75%	14	43.75%	14	43.75%
30	Cara Bikang	29	90.63%	15	46.88%	19	59.38%	19	59.38%	3	9.38%	15	46.88%	15	46.88%	15	46.88%	15	46.88%
31	Jongkong	26	81.25%	5	15.63%	7	21.88%	7	21.88%	0	0.00%	5	15.63%	5	15.63%	5	15.63%	5	15.63%
32	Serabi Kuah	31	96.88%	23	71.88%	26	81.25%	26	81.25%	6	18.75%	23	71.88%	23	71.88%	23	71.88%	23	71.88%
33	Peyek	32	100.00%	27	84.38%	30	93.75%	30	93.75%	10	31.25%	27	84.38%	27	84.38%	27	84.38%	27	84.38%
GORENGAN																			
1	Tempe Kemul	31	96.88%	30	93.75%	31	96.88%	31	96.88%	26	81.25%	30	93.75%	30	93.75%	30	93.75%	30	93.75%
2	Tahu Susur	31	96.88%	30	93.75%	31	96.88%	31	96.88%	26	81.25%	30	93.75%	30	93.75%	30	93.75%	30	93.75%
3	Pisang Goreng	31	96.88%	29	90.63%	31	96.88%	31	96.88%	26	81.25%	29	90.63%	29	90.63%	29	90.63%	29	90.63%
4	Limpung	29	90.63%	20	62.50%	25	78.13%	25	78.13%	17	53.13%	20	62.50%	20	62.50%	20	62.50%	20	62.50%
5	Tape Goreng (Rondo Royal)	30	93.75%	20	62.50%	26	81.25%	26	81.25%	15	46.88%	20	62.50%	20	62.50%	20	62.50%	20	62.50%
6	Sukun Goreng	30	93.75%	21	65.63%	26	81.25%	26	81.25%	17	53.13%	21	65.63%	21	65.63%	21	65.63%	21	65.63%
7	Balok (Singkong Goreng)	31	96.88%	24	75.00%	28	87.50%	28	87.50%	21	65.63%	24	75.00%	24	75.00%	24	75.00%	24	75.00%
8	Bakwan	31	96.88%	28	87.50%	30	93.75%	30	93.75%	25	78.13%	28	87.50%	28	87.50%	28	87.50%	28	87.50%
9	Cemplon	29	90.63%	24	75.00%	28	87.50%	28	87.50%	14	43.75%	24	75.00%	24	75.00%	24	75.00%	24	75.00%
10	Timus	29	90.63%	22	68.75%	27	84.38%	27	84.38%	15	46.88%	22	68.75%	22	68.75%	22	68.75%	22	68.75%
11	Cotot	29	90.63%	18	56.25%	24	75.00%	24	75.00%	13	40.63%	18	56.25%	18	56.25%	18	56.25%	18	56.25%
Skor Max Kud		32	100.00%	32	100.00%	32	100.00%	32	100.00%	11	34.38%	32	100.00%	32	100.00%	32	100.00%	32	100.00%
Skor Min Kud		21	65.63%	1	3.13%	1	3.13%	1	3.13%	0	0.00%	1	3.13%	1	3.13%	1	3.13%	1	3.13%
Skor Max Gor		31	96.88%	30	93.75%	31	96.88%	31	96.88%	26	81.25%	30	93.75%	30	93.75%	30	93.75%	30	93.75%
Skor Min Gor		29	90.63%	18	56.25%	24	75.00%	24	75.00%	13	40.63%	18	56.25%	18	56.25%	18	56.25%	18	56.25%
Skor Max Tot		32	100.00%	32	100.00%	32	100.00%	32	100.00%	26	81.25%	32	100.00%	32	100.00%	32	100.00%	32	100.00%
Skor Min Tot		21	65.63%	1	3.13%	1	3.13%	1	3.13%	0	0.00%	1	3.13%	1	3.13%	1	3.13%	1	3.13%

UPAYA PER KATEGORI

NO	UPAYA	KATEGORI								TOTAL	
		SL		SR		KK		TP		F	%
		F	%	F	%	F	%	F	%		
1	Pasar tradisional	6	19%	5	16%	20	63%	1	3%	32	100%
2	Mengajak ke dapur	5	16%	9	28%	17	53%	1	3%	32	100%
3	Menghadirkan dalam hidangan sehari-hari	4	13%	8	25%	20	63%	0	0%	32	100%
4	Media Informasi dan Komunikasi										
	A. Media Cetak										
	1. Majalah	2	6%	9	28%	15	47%	6	19%	32	100%
	2. Koran	4	13%	9	28%	12	38%	7	22%	32	100%
	3. Buku	2	6%	8	25%	19	59%	3	9%	32	100%
	4. Foto	3	9%	6	19%	19	59%	4	13%	32	100%
	5. Brosur, limflet, dll.	1	3%	5	16%	14	44%	12	38%	32	100%
	B. Media Elektronik										
	1. Televisi	6	19%	10	31%	14	44%	2	6%	32	100%
	2. Radio	2	6%	4	13%	11	34%	15	47%	32	100%
	3. Internet	0	0%	9	28%	11	34%	12	38%	32	100%
5	Bermain	6	19%	4	13%	14	44%	8	25%	32	100%
6	Bercerita	7	22%	6	19%	17	53%	2	6%	32	100%
7	Wisata Kuliner	5	16%	5	16%	17	53%	5	16%	32	100%
Skor Max		7	22%	10	31%	20	63%	15	47%		
Skor Min		0	0%	4	13%	11	34%	0	0%		

NB Karyawisata dan membawa bekal sendiri yang berisi MTY
Memberikan contoh real
Memberikan gambaran yang menyenangkan dan mudah mengenai MTY

KARTU BIMBINGAN SKRIPSI










Nama Mahasiswa : Novemberianto C.N.





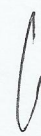




Dosen Pembimbing : Dr. Siti Hamidah


NIM : 09511244007

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

**UPAYA IBU DALAM MENGENALKAN MAKANAN TRADISIONAL
YOGYAKARTA PADA ANAK USIA DINI DI KAMPUNG PAJEKSAN
YOGYAKARTA**

NO.	Hari / Tanggal	Catatan Pembimbing	Paraf
1.	Selasa, 8 Januari 2013	Bimbingan pertama sebelum seminar proposal	
2.	Kamis, 10 Januari 2013	Bimbingan BAB I, BAB II	
3.	Selasa, 15 Januari 2013	Bimbingan BAB I, BAB II, BAB III	
4.	Selasa, 16 Juli 2013	1. BAB I (Latar belakang masalah) 2. Tata tulis dan tata bahasa	
5.	Jum'at, 19 Juli 2013	1. BAB I a. Latar belakang masalah b. Identifikasi masalah 2. BAB II a. Makanan tradisional	
6.	Rabu, 24 Juli 2013	1. BAB I a. Latar belakang masalah b. Identifikasi masalah 2. BAB II (Kajian teori ditambah mengenai ibu dan anak usia dini)	
7.	Kamis, 1 Agustus 2013	1. BAB I a. Latar belakang masalah b. Identifikasi masalah 2. BAB II (Kajian teori ditambah mengenai upaya ibu dan makanan tradisional)	
8.	Jum'at, 6 September 2013	BAB II (kajian teori mengenai ibu diperjelas)	
9.	Senin, 20 Januari 2014	1. BAB II a. Teori tentang anak usia dini dipersingkat b. Referensi tentang makanan tradisional ditambah 2. BAB III a. Skala memakai skala thurstone 3. Instrumen diperbaiki	

10.	Rabu, 29 Januari 2014	<ol style="list-style-type: none"> BAB I <ol style="list-style-type: none"> Latar belakang masalah dipersingkat disesuaikan dengan keadaan sekarang Identifikasi masalah diperbaiki BAB III (Skala thurstone diperjelas) 	
11.	Rabu, 5 Februari 2014	<ol style="list-style-type: none"> Tata tulis dan tata bahasa BAB I – BAB III BAB II <ol style="list-style-type: none"> Kajian ibu tentang makanan tradisional ditambah Kerangka berfikir diperjelas 	
12.	Rabu, 19 Februari 2014	<ol style="list-style-type: none"> BAB II <ol style="list-style-type: none"> Kerangka berpikir disesuaikan BAB III <ol style="list-style-type: none"> Kisi – kisi instrument diperbaiki uji validitas dan reabilitas diganti uji keterbacaan karena sifatnya faktual Instrumen diperbaiki dan diperjelas 	
13.	Rabu, 26 Februari 2014	<ol style="list-style-type: none"> BAB III <ol style="list-style-type: none"> Bagian sampel ditambah kerangka sampel Definisi operasional disesuaikan Uji keterbacaan ditambah referensi 	
14.	Rabu, 19 Maret – Kamis, 26 Maret 2014	<ol style="list-style-type: none"> Uji validasi Instrumen <ol style="list-style-type: none"> Ditambahkan petunjuk pengisian Instrumen diperbaiki Sampel dan populasi diganti subjek penelitian Teori disesuaikan dengan instrumen 	
15.	Senin, 21 April 2014	<ol style="list-style-type: none"> Penyajian data jangan dijadikan satu, dipisah tiap jenis dan aspek Data diurutkan dari responden yang terbesar sampai terkecil 	
16.	Jum'at, 2 Mei 2014	<ol style="list-style-type: none"> Dibuat interval kelas dengan rumus dan di kategorisasi Dibuat tabel kecenderungan antara makanan yang diketahui dengan makanan yang dikenalkan 	
17.	Jum'at, 9 Mei 2014	<ol style="list-style-type: none"> Nama kolom dalam tabel disesuaikan Tabel kecenderungan dipecah menjadi per jenis dalam mencari hubungan antara makanan yang diketahui dengan yang dikenalkan 	
18.	Jum'at, 16 Mei 2014	Membuat abstrak, daftar pustaka, dan hal bagian awal	

19.	Senin, 19 Mei 2014	Abstrak diperbaiki	
20.	Selasa, 20 Mei 2014	Abstrak diperbaiki	
21.	Rabu, 4 Juni 2014	UJIAN TUGAS AKHIR SKRIPSI	
22.	Rabu, 18 Juni 2014 (Revisi 1)	Bab IV bagian tabel dan pembahasan dibenahi	
23.	Selasa, 24 Juni 2014 (Revisi 2)	Abstrak bagian kata kunci dibenahi	
24.	Rabu, 25 Juni 2014 (Jurnal)	Jurnal bagian pembahasan dibenahi	

**FOTO PENELITIAN SKRIPSI
DI KAMPUNG PAJEKSAN YOGYAKARTA**

