

UPAYA PELESTARIAN JAJANAN TRADISIONAL KHAS KOTAGEDE

TUGAS AKHIR SKRIPSI

Diajukan kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan Guna Memperoleh
Gelar Sarjana Pendidikan



Disusun Oleh:

DEVANI RACHMA ISNAINI

NIM. 12511241003

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2019**

LEMBAR PERSETUJUAN

Tugas Akhir Skripsi dengan Judul
**UPAYA PELESTARIAN PRODUK JAJANAN TRADISIONAL
KHAS KOTAGEDE**

Disusun oleh:

DEVANI RACHMA ISNAINI

NIM 12511241003

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

Mengetahui,
Kaprodi Pendidikan Teknik Boga,

Yogyakarta,
Disetujui,
Dosen Pembimbing,



Dr. Mutiara Nugraheni
NIP. 19770131 200212 2 001



Dr. Dra. Badraningsih Lastariwati, M.Kes.
NIP. 196006251986012001


SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Devani Rachma Isnaini
NIM : 12511241003
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana
Fakultas : Teknik
Judul Tugas Akhir Skripsi : UPAYA PELESTARIAN PRODUK JAJANAN TRADISIONAL
KHAS KOTAGEDE

menyatakan bahwa Tugas Akhir 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,
Yang menyatakan,


Devani Rachma Isnaini
NIM. 12511241003




HALAMAN PENGESAHAN
Tugas Akhir Skripsi

**UPAYA PELESTARIAN PRODUK JAJANAN TRADISIONAL
KHAS KOTAGEDE**

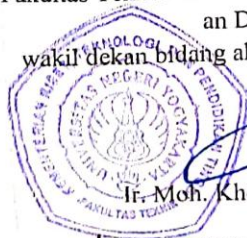
Disusun oleh:
DEVANI RACHMA ISNAINI
NIM 12511241003

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

TIM PENGUJI

Nama/Jabatan	Tanda Tangan	Tanggal
Dr. Dra. Badraningsih Lastariwati, M. Kes. Ketua Penguji/Pembimbing		21 Agustus 2019
Prihastuti Ekawatiningsih, S. Pd., M. Pd. Sekretaris Penguji		21 Agustus 2019
Dr. Dra. Marwanti, M. Pd. Penguji Utama		21 Agustus 2019

Yogyakarta, 21 Agustus 2019
Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta,
an Dekan,
wakil dekan bidang akademik dan kerjasama



Ir. Moh. Khoirudin, Ph. D

NIP. 19790412 200212 1 002

**UPAYA PELESTARIAN JAJANAN
TRADISIONAL KHAS KOTAGEDE**

Oleh:

**Devani Rachma Isnaini
Nim: 12511241003**

ABSTRAK

The purpose of this research is to know traditional snack from kotagede and the efforts to conserve it.

This research is a descriptive with qualitative approach. The informants are the people who actively conserve traditional snack from kotagede, kotagede heritage observer, BPKCB leader, heritage collector, sketch artist, and the people who. The data collected by observing, interview, and documenting, not checking the informants is done to improve the data validity.

The research shows the effort to conserve the snacks from kotagede: 1) there are traditional snacks from kotagede still being sold in the market and some no longer mass-produced. There are 17 snacks still in production and 12 no longer being produced, the snacks that still available in the market are : banjar, ukel, osak-asik, Trasikan, Wajik Klethik, Botok, Gandos Loyang, dan Sagon. seven snacks that have gone extinct are Bikan, Wela, Ayung-ayung, Gembrot, Telo bajingan, Pleret, dan Ledre intib. Four traditional drinks from kotagede that still being produced are: Rujak ceplus, Strup, Wedang Secang, dan Semelak. Six traditional drinks that have gone extinct are wedang cemoë, Madu Mongso, Strup Bigo, Rujak Sente, Cao Mentah, dan Rujak Gobet. 2) the effort to conserve traditional snacks from kotagede has been done by the citizens of kotagede, from various backgrounds, communities, and local government represented by BPKCB, business owner, and artists.

Kata kunci: Jajanan tradisional, Kotagede, Pelestarian, intangible, heritage.

UPAYA PELESTARIAN JAJANAN TRADISIONAL KHAS KOTAGEDE

Oleh:

**Devani Rachma Isnaini
Nim: 12511241003**

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menyajikan apa saja 1) jenis-jenis jajanan tradisional khas Kotagede dan 2) Upaya pelestarian apa yang telah dilakukan.

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan metode survei pendekatan kualitatif. Informan penelitian adalah Penggiat Pelestari Jajanan Tradisional Khas Kotagede, Pemerhati heritage Kotagede, Ketua BPKCB, Komunitas Jelajah Pusaka Kotagede, dan Seniman Sketsa. Teknik pengumpulan data menggunakan observasi, wawancara, dan dokumentasi. Teknik keabsahan data digunakan Trianggulasi sumber dan metode.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa Upaya Pelestarian Produk Jajanan tradisional Khas Kotagede adalah: 1) Jajanan Tradisional Khas Kotagede yang masih terdapat dipasaran dan sudah tidak diproduksi. Jajanan tradisional khas kotagede yang masih diproduksi 17 jenis, Jajanan tradisional khas kotagede yang sudah tidak diproduksi 13 jenis, Kudapan tradisional khas Kotagede yang masih terdapat dipasaran 13 yaitu: Kipo, Roti Kembang Waru, Yangko, Legomoro, Gompo, Banjar, Ukel, Osak-Asik, Trasikan, Wajik Klethik, Botok, Gandos Loyang, dan Sagon. Kudapan tradisional khas kotagede yang punah ada 7 jenis yaitu Bikan, Wela, Ayung-ayung, Gembrot, Telo bajingan, Pleret, dan Ledre intib. Minuman tradisional khas Kotagede yang masih diproduksi 4 yaitu: Rujak ceplus, Strup, Wedang Secang, dan Semelak. Minuman tradisional khas kotagede yang punah ada 6 jenis yaitu Wedang Cemoe, Madu Mongso, Strup Bigo, Rujak Sente, Cao Mentah, dan Rujak Gobet. 2) Berbagai Upaya pelestarian jajanan tradisional khas Kotagede telah dilakukan oleh Masyarakat Kotagede dari berbagai kalangan, Komunitas, Pemerintah setempat yang direpresentasikan oleh BPKCB, Pemilik usaha, dan seniman.

Kata kunci: Jajanan tradisional, Kotagede, Pelestarian, intangible, heritage.

PERSEMBAHAN

Skripsi ini saya persembahkan untuk yang selalu bertanya:

“Kapan Skripsimu selesai?”

Terlambat lulus atau lulus tidak tepat waktu buan sebuah kejahatan, bukan sebuah aib, alangkah kerdilnya jika mengukur kepintaran seseorang hanya dari siapa yang paling cepat lulus. Bukankah sebaik-baik skripsi adalah skripsi yang selesai? Baik itu sesuatu yang selesaikan dan tuntas!!

Untuk ibu saya dan keluarga

semoga selesainya skripsiku ini menjadi obat penyembuh buat mu atas segala sakit yang kau tanggung. Terimakasih tiada henti untuk doa, materi dan kasih sayang mu yang tak pernah habis

MOTO

Ketika kita memberi manfaat kepada orang, berikan terus sampai kita tidak tahu manfaat apa yang telah kita berikan

Natsir Dabey, 2018

Berlian itu barang mewah, meski kamu letakkan di sapiteng tetap berlian, tapi namanya imitasi mau disimpan didalam lemari di pakai setiap hari tetap itu imitasi.

Basiran Basis Hargito, 2018

Hidup yang berarti, dan mati lebih berarti lagi.

Pramoedya Ananta Toer, Arok Dedes 1999

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah subhanahu wa ta'ala atas berkat rahmat dan karunia-Nya, Tugas Akhir Skripsi dalam rangka untuk memenuhi sebagian persyaratan untuk mendapatkan gelar Sarjana Pendidikan dengan judul **“Upaya Pelestarian Produk Jajanan Tradisional Khas Kotagede”** 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. Dra. Badraningsih Lastariwati, M.Kes. selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir Skripsi yang telah banyak memberikan semangat, dorongan, dan bimbingan selama penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini.
2. Dr. Dra. Marwanti, M. Pd. selaku Penguji TAS dan Validator Instrumen Penelitian TAS yang memberikan koreksi perbaikan secara komprehensif terhadap Tugas Akhir Skripsi ini. yang telah memberikan bantuan sampai dengan selesainya Tugas Akhir Skripsi ini.
3. Prihastuti Ekawatiningsih, S. Pd., M. Pd. selaku Sekretaris Penguji yang memberikan koreksi perbaikan secara komprehensif terhadap Tugas Akhir Skripsi ini.
4. Dr. Widarto, M.Pd. selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta yang memberikan persetujuan pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi.
5. Muhammad Natsir, Basiran, Erwito, Isti, Imam Zakaria dan Lilik selaku narasumber.

6. Komunitas heritage Trail Kotagede yang luar biasa membantu dalam segala proses dari nol sampai akhirnya saya banyak ketemu orang hebat untuk menjadi referensi penulisan skripsi saya, dan senantiasa membuat saya menjadi bodoh setiap hari karena makin banyak tahu bahwa kotagede luar biasa kaya dan perlu banyak di tuliskan kekayaanya.
7. Puji Qomariah M. Pd. dan keluarga terimakasih banyak selalu membuka pintu lebar untuk saya setiap revisian dan diizinkan mengutip peneitianya Kuliner Yogyakarta.
8. Semua pihak, secara langsung maupun tidak langsung yang tidak dapat disebutkan di sini atas bantuan dan perhatiannya selama penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini.

Akhirnya, semoga segala bantuan yang telah diberikan oleh semua pihak di atas menjadi amalan yang bermanfaat dan mendapatkan balasan dari Allah subhanahu wa ta'ala dan Tugas Akhir Skripsi ini menjadi informasi bermanfaat bagi pembaca atau pihak lain yang membutuhkannya.

Yogyakarta,
Penulis,



Devani Rachma Isnaini
NIM. 12511244002

DAFTAR ISI

	l alaman
HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERSETUJUAN	ii
SURAT PERNYATAAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
ABSTRAK	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	4
C. Batasan Masalah	4
D. Rumusan Masalah	5
E. Tujuan Penelitian	5
F. Manfaat Penelitian	5
BAB II. KAJIAN PUSTAKA	
A. Kajian Teori	7
1. Upaya pelestarian	7
2. Prouduk	9
3. Makanan tradisional.....	10
4. Jajanan tradisional	12
5. Makanan Khas dan Makanan Tradisional khas	13
6. Jenis-Jenis Jajanan Tradisional Khas Kotagede	15
7. Kotagede	17
B. Hasil Penelitian yang Relevan	22
C. Kerangka Berpikir	23
D. Pertanyaan penelitian	25
BAB III. METODE PENELITIAN	
A. Desain Penelitian	26
B. Tempat dan Waktu Penelitian	27

C. Devinisi Oprasional Variabel	27
D. Teknik Pengumpulan Data	27
1. Observasi	28
2. Interview atau Wawancara.....	28
3. Dokumentasi	29
E. Instrumen Penelitian	29
1. Pedoman observasi	30
2. Pedoman wawancara	30
3. Alat bantu dokumentasi	32
F. Teknik Analisis Data	32
1. Reduksi Data	33
2. Penyajian Data	33
3. Penarikan Kesimpulan	34
4. Tekni Keabsahan Data	34
BAB IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil Penelitian	36
1. Deskripsi tempat penelitian	36
2. Jajanan Tradisional Sebagai Tangible dan Intangible Haritage	44
a. Jajanan tradisional khas kotagede yang masih diproduksi	44
b. Jajanan tradisional khas kotagede yang sudah tidak diproduksi	67
3. Upaya pelestarian jajanan tradisional khas kotagede yang dilakukan ole komunitas atau aktifis kebudayaan DIY	81
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	133
B. Saran	134
DAFTAR PUSTAKA	136
LAMPIRAN-LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Informasi informan penelitian	29
Tabel 2. Kisi-kisi wawancara	31

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Kerangka Berpikir	24
Gambar 2. Teknik Analisis Data	33
Gambar 3. Pola Perubahan Produksi	43
Gambar 4. Kipo	44
Gambar 5. Kembang waru	47
Gambar 6. Yangko	49
Gambar 7. Legomoro	51
Gambar 8. Gompo	53
Gambar 9. Banjar dan ukel	54
Gambar 10. Osak-asik.....	56
Gambar 11. Trasikan	57
Gambar 12. Wajik klethik	58
Gambar 13. Bothok	59
Gambar 14. Gandos	60
Gambar 15. Sagon	61
Gambar 16. Satru	62
Gambar 17. Rujak Ceplus	63
Gambar 18. Setup Jambu	64
Gambar 19. Wedang Secang	65
Gambar 20. Semelak	66
Gambar 21. Bikan	67
Gambar 22. Wela	69
Gambar 23. Gembrot	70
Gambar 24. Telo bajingan	72
Gambar 25. Ledre Intip	73
Gambar 26. Pleret	73
Gambar 27. Ayung-ayung	74
Gambar 28. Wedang Cemoe	75
Gambar 29. Madu Mongso.....	76
Gambar 30. Stup Bligo	77
Gambar 31. Cao Mentah	78
Gambar 32. Rujak Gobet	79
Gambar 33. Pengajian Ibu-ibu Malam Jumat	79
Gambar 34. Finalis Dimas Diajeng DIY 2016	81
Gambar 35. Komunitas Arsitek Jogja dan Karang Taruna Desa Jagalan.....	82
Gambar 36. Komunitas Jelajah Pusaka Kotagede	82
Gambar 37. Pasar Keroncong Kotagede	83

Gambar 38. Festival Budaya Kotegede	84
Gambar 39. Kopi Nutur	85
Gambar 40. Kamiseketsa	86

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Pedoman Wawancara
- Lampiran 2. Hasil Wawancara
- Lampiran 3. Pedoman Observasi
- Lampiran 4. Hasil Observasi
- Lampiran 5. Hasil Dokumentasi

