

**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, journey of kotagede community, sketch artist, and the people who. The data collected by observing, interview, and documenting, not checking the informants 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 cemoe, 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.