

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil Pembahasan dan pembahasan tentang “Upaya Pelestarian Jajanan Tradisional Khas Kotagede”, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut.

1. Jenis Jajanan tradisional khas Kotagede terbagi menjadi dua yakni Kudapan dan minuman. Jajanan tradisional khas Kotagede dikelompokkan menjadi 2 kelompok yaitu jajanan khas Kotagede yang masih lestari dan yang sudah punah. Jajanan tradisional khas kotagede yang masih lestari ada 17 jenis, Jajanan tradisional khas kotagede yang sudah punah ada yaitu 12, Kudapan tradisional khas Kotagede yang masih lestari 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 lestari 4 yaitu Rujak ceplus, Strup, Wedang Secang, dan Semelak. Minuman tradisional khas kotagede yang punah ada 5 jenis yaitu Wedang Cemoe, Madu Mongso, Strup Bigo, 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 (Badan Pelestari Kawasan Cagar Budaya Kotagede), Pemilik usaha, dan seniman.

B. Saran

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

- a. Mengadakan pedataan ulang daftar jajanan tradisional khas kotagede secara berkala.
- b. Menginventarisikan jajanan tradisional khas kotagede lewat sejarah tertulis.
- c. Giat mengadakan *event* makanan tradisional supaya jajanan tradisional khas kotagede semakin di kenal.

2. Bagi peneliti selanjutnya

Bagi peneliti selanjutnya hendaknya melakukan penelitian dengan menambah referensi-referensi yang lebih baru, menggunakan pendekatan yang berbeda dan dengan objek yang berbeda pula, sehingga dapat menyempurnakan hasil penelitian ini. Selain itu, peneliti selanjutnya diharapkan menggunakan variabel lain untuk meneliti jajanan tradisional khas kotagede.

DAFTAR PUSTAKA

Aloysius B. K. & Thomas Pudjo W. (2011). Alas Mentaok Joglo dan Omah Kalang. Kompas (9 Desember 2011) Hlm.1.

Purwadi. 2011. Sejarah Raja-Raja Jawa. Yogyakarta: Media Ilmu.

Hasan Alwi, et.al, (ed), “upaya” kamus besar bahasa Indonesia, (Jakarta: Balai Pustaka, 2007), ed 3 Cet. Ke-4, hlm 1250.

<https://kbbi.web.id/upaya> di akses pada tanggal 21 juni jam 12.00 wib.

<http://repository.uin-suska.ac.id/6221/3/BAB%20II.pdf> di akses pada tanggal 21 juni jam 12.00 wib.

http://library.binus.ac.id/Collections/ethesis_detail.aspx?ethesisid=2015-2-01558-HM di akses pada tanggal 21 juni jam 12.00 wib.

Rinto Habsari. (2010). “Info Boga Jakarta”. Jakarta. PT. Gramedia Pustaka Utama.

Mackey MGA. The impact of imported foods on the traditional inuit diet. Arctic Med Res 1988;47:128S–133S.

Puji Qomariah. (2012). “Wisata Kuliner Yogyakarta”. Laporan penelitian hibah bersilang.

Retno Widiyanti , (2007). Profil Makanan khas Kotagede

Ensiklopedia kotagede

Adishakti, Laretna T (2008) Program Pemberdayaan Masyarakat dalam menghidupkan Kembali daerah warisan Kotagede.

Adishakti, Laretna T (2008) Community Empowerment Program on the Revitalization of Kotagede Heritage District. In Vulnerable Cities: Realities,

Innovations and Strategies, Edited by Tetsuo Kidokoro, Junichiro Okata, Shuichi Matsumura, Norihisa Shima. Tokyo: Springer

EuroFIR. (2007). FOOD-CT-2005-513944, EU6th Framework Food Quality and Safety Programme. Website: <<http://www.eurofir.net> >. Di akses Maret 2019.

Ji, M. F., & Wood, W. (2007). Purchase and consumption habits: not necessarily what you intend. *Journal of Consumer Psychology*, 17(4), 261–276

Albayrak, M., & Gunes, E. (2010). Traditional Foods: Interaction between Local and Global Foods in Turkey. *African Journal of Business Management*, 4, 555-561.