

HASIL OBSERVASI
UPAYA PELESTARIAN PRODUK JAJANAN
TRADISIONAL KHAS KOTAGEDE

NO	HAL YANG DIAMATI	HASIL PENGAMATAN
1.	Kudapan yang masih diproduksi dan terdapat di pasaran	Ada terdapat kudapan yang masih di produksi sebanyak 9 jenis
2.	Kudapan yang sudah tidak diproduksi atau tidak diperjual belikan di pasaran	Ada beberapa kudapan yang sudah tidak diproduksi sebanyak 11 jenis
3.	Minuman yang masih diproduksi dan terdapat di pasaran	Ada terdapat minuman yang masih di produksi sebanyak 4 jenis
4.	Minuman yang sudah tidak diproduksi atau tidak diperjual belikan di pasaran	Ada beberapa minuman yang sudah tidak diproduksi sebanyak 9 jenis
5.	Macam bahan baku kudapan yang digunakan	Terdapat macam bahan baku kudapan yang digunakan dan bisa di dapatkan atau dibeli di pasar kotagede dan sekitar kotagede
6.	Macam bahan baku minuman yang digunakan	Terdapat macam bahan baku minuman yang digunakan dan bisa di dapatkan atau dibeli di pasar kotagede dan sekitar kotagede

7.	Sejarah singkat kudapan dan minuman tradisional khas Kotagede	Ada sejarah singkat kudapan dan minuman tradisional khas Kotagede
8.	Sistem penjualan dan pemasaran produk jajanan tradisional khas Kotagede	Ada sistem penjualan dan pemasaran produk jajanan tradisional khas Kotagede
9.	Jumlah produksi jajanan khas kotagede	Terdapat produksi jajanan khas kotagede a. Kipo b. Yangko c. Kembang waru
10.	Tempat pembuatan yang masih memproduksi	Ada tempat pembuatan yang masih memproduksi
11.	Tempat pembuatan yang sudah tidak memproduksi	Ada tempat pembuatan yang sudah tidak memproduksi

PEDOMAN OBSERVASI
UPAYA PELESTARIAN PRODUK JAJANAN
TRADISIONAL KHAS KOTAGEDE

NO	HAL YANG DIAMATI	HASIL PENGAMATAN
1.	Kudapan yang masih diproduksi dan terdapat di pasaran	
2.	Kudapan yang sudah tidak diproduksi atau tidak diperjual belikan di pasaran	
3.	Minuman yang masih diproduksi dan terdapat di pasaran	
4.	Minuman yang sudah tidak diproduksi atau tidak diperjual belikan di pasaran	
5.	Macam bahan baku kudapan yang digunakan	
6.	Macam bahan baku minuman yang digunakan	
7.	Sejarah singkat kudapan dan minuman tradisional khas Kotagede	
8.	Sistem penjualan dan pemasaran produk jajanan tradisional khas Kotagede	
9.	Jumlah produksi jajanan khas kotagede	
10.	Tempat pembuatan yang masih memproduksi	
11.	Tempat pembuatan yang sudah tidak memproduksi	

PEDOMAN WAWANCARA
UPAYA PELESTARIAN PRODUK JAJANAN
TRADISIONAL KHAS KOTAGEDE

A. JAJANAN TRADISIONAL

1. Menurut anda apakah yang di maksud dengan produk jajanan tradisional khas Kotagede, dan jajanan tradisionall apa yang hingga kini masih di produksi sampai sekarang dan yang sudah tidak diproduksi?
2. Apasaja yang anda ketahui, bahan baku dari jajanan tradisional khas kotagede yang anda ketahui?
3. Saipa yang membuat jajanan tradisional khas kotagede yang anda ketahui?
4. Bagaimana teknik olah jajan tradisional khas kotagede yang anda ketahui?
5. Jelaskan sejarah singkat dari produk jajnan tradisional khas kotagede yang anda ketahui?

B. PELESTARIAN

1. Saiapa saja yang melakukan upaya pelestarian produk jajanan meliputi kudapan dan minuman tradisional khas Kotagede?
2. Bagaimana cara memperkenalkan kembali produk jajanan tradisional khas Kotagede?
3. Apakah sudah ada upaya dari pemproduksi sendiri untuk mengambil langkah dalam memodifikasi produk jajanan tradisional khas Kotagede?
4. Apakah sejauh ini sudah melakukan upaya promosi ke khalayak umum produk jajanan yang meliputi kudapan dan minuman tradisional khas Kotagede?
5. Media apa saja yang digunakan untuk memperkenalkan produk jajanan yang meliuti kudapan dan minuman tradisional khas Kotagede?
6. Apasaja bentuk upaya pelestarian yang dilakukan?



Kelas Legomoro SMA IT Bandung



Komunitas heritage trail dan SMA IT Bandung



Team pengajar Apem



Kelas Legomoro SMP Tumbuh



Persiapan Trail Kotagede



Haritage trail Kotagede dan SMA Kanisius Bandung

HASIL WAWANCARA
UPAYA PELESTARIAN PRODUK JAJANAN TRADISIONAL KHAS
KOTAGEDE

Informan : Penggiat Jajanan Tradisional Khas Kotagede/ Pembuat Yangko

Data Informan

Nama : Ibu Istri
Tempat wawancara : TOKO KIPO BU DJITO (Toko makanan khas Kotagede yang dikelola oleh ibu Istri sebagai keturunan ke 3)
Tanggal wawancara : Minggu, 27 Agustus 2018 Pukul 12.00 WIB

A. JAJANAN TRADISIONAL

- 1. Menurut anda apakah yang di maksud dengan produk jajanan tradisional khas Kotagede, dan jajanan tradisional apa yang hingga kini masih di produksi sampai sekarang dan yang sudah tidak diproduksi?**

Jawab :”kembang waru, legomoro, ledre pisag, jadah manten, semar mendem, onde-onde ketawa, onde-onde biasa tapi entah yang onde-onde itu dari kotagede atau bukan mbak. Kue ku itu mbak. Kalau untuk minumannya itu rujak gobet di adahi dengan klenthing anget itu, dulu yang bawa mbokde-mbokde gitu muter, sekarang udah ndak ada. Padahal itu bagus mbak sangat tradisional wong saringanya dulu itu masih tradisional sekali saya lupa. Rujak cepus itu wedang aneh pake lombok mbak nek puasa kan masih to itu. Ada potongan timun sama pepaya yang mengkal jadi teng kremus. Kalau untuk makanan tradisional yang sudak tidak ada itu kayaknya itu semua di bikin lagi, jadi pas paeran dulu itu sekarang ini di buat lagi kan biar lestari dan anak saiki bisa ngicipi mbak. Seperti clorot itu, pleret, cantel, madu sirat itu muncul lgi itu khas kotagede itu. Dulu madu sirat itu jualanya pake pleret. Bikan mbah punjul itu jan enuk sekali sebenarnya sagat enak tapi karena udah ndak di teruske itu loh jan.”

2. Apasaja yang anda ketahui, bahan baku dari jajanan tradisional khas kotagede yang anda ketahui?

Jawab :”kalau kipo sendiri bahan bakunya tepung ketan, kelapa parut, gula jawa, pewarna daun suji ali yang di blender tidak pake pewarna karena baunya itu sangat berpengaruh danndak sehat jadi insyaallah di sini aman soale ya di pangan dewe to mbak. Kalau untuk yang makanan tradisional kalau kotagede setau saya yo pake ketan itu”.

3. Saiapa yang membuat jajanan tradisional khas kotagede yang anda ketahui?

Jawab :” mbah punjul itu yang ndarakan lor itu mbak membuat bikang itu uenuk sekali itu tapi sekarang malah ndak ada yang meneruskan, duru ada rujak gobet tapi saya tidak tahu itu siapa yang memproduksi tapi jaman dulu itu di gendong gitu di wadah klenting dan anget enek sekali itu, ha jaman dulu itu nek anget ki kemepyar dan ngga ada es esan wong dulu ndak punya kulkas”.

4. Bagaimana cara membuat jajan tradisional khas kotagede yang anda ketahui?

Jawab :”ya kalau kipo itu bikin enten-entennya dulu pake bumbu rempah serutan kelapa dan di bei gula jawa di aduk sampai mateng. Nah untuk adonan jeladren adalah campuran dari tepung beras ketan, air, santan, garam dan pewarna daun suji di campur sampe jadi adonan kalis. Barulah adonan jeladren itu di cetak dan di isi dengan enten-enten dan di bakar diatas cobek erabah dan panggang satu persatu hingga matang”.

5. Jelaskan sejarah singkat dari produk jajnan tradisional khas kotagede yang anda ketahui?

Jawab :” kalau kipo sendiri sejarahnya kan ibu saya dulu jualanya ndak di dalam rumah seperti ini, yaudah kan si kipo itu makanan ajanan pinggir jalan seperti

gorengan nek saiki kae loh mbak. Terus yang tanya banyak iki opo heran makanan ijo kecil kecil. Karena sering di sebut iki opo iki opo akhirnya di kasih nama kipo ini ceritanya dari ibu”.

B. PELESTARIAN

1. Saiapa saja yang melakukan upaya pelestarian produk jajanan meliputi kudapan dan minuman tradisional khas Kotagede?

Jawab :”untuk melakukan upaya pelestarian makanan tradisional khususnya kipo ini ya ada beberapa saudara yang meneruskan usaha ini, kan kalau produksi terus insyaallah akan terus lestari, tapi kalau untuk minuman saya kurang tau masih atau tidak, soalnya seperti rujak gobet sekarang sudah tidak di produksi lagi”.

2. Bagaimana cara memperkenalkan kembali produk jajanan tradisional khas Kotagede?

Jawab :”untuk promosi, menggunakan mass media, liputan TV, maupun surat kabar, cerita orang ke orang jadi getok tular. Biasanya yang dari media dan TV biasanya kesini jadi kita tidak pernah promosi atau mengundang tapi mereka yang mengunjungi kemari”.

3. Apakah sudah ada upaya dari pemproduksi sendiri untuk mengambil langkah dalam memodifikasi produk jajanan tradisional khas Kotagede?

Jawab :” kalau kipo tidak ada, kita orisinal gula jawa tetapi pernah di coba untuk rasa lain tapi kembali lagi ke orisinal, karena ya sudah dari dulu ya rasanya begitu nggak kayak bakpia yang bisa di bikin rasa apa-apa, dan ini kekuatan kuenya cuma 24 jam nggak kayak bakpia bisa satu minggu jadi untuk kipo memang beda cuma bisa untuk tradisional rasanya. Terus kemarin itu ada orang-orang dari luar negeri belanda, turki, germany, india dari asing dia tu

namanya AIESEC pertukaran pelajar antar luar saya di buat kan kemasan dan rencana penjualan peritem dan di hitungan kumplit sekali mbak. Kan kalau orang londhon itu ndak mau menggunakan plastik tapi maunya pake kardus atau kertas karena bis bisa di dahur ulang”.

4. Apakah sejauh ini sudah melakukan upaya promosi ke khalayak umum produk jajanan yang meliputi kudapan dan minuman tradisional khas Kotagede?

Jawab :”iya mengukan mismedia tadi itu, malah mereka yang menghampiri saya karena ya memang penggiat kipo sudah nggak banyak dan punya saya yang paling pertama”.

5. Media apa saja yang digunakan untuk memperkenalkan produk jajanan yang meliuti kudapan dan minuman tradisional khas Kotagede?

Jawab :” biasanya mismedianya yang meliput kesini misal tv itu dulu ada yang pernah kesini, kalau tidak ya tuk penelitian begini saya banyak di wawancara sebagai sumbernya, seperti KR, Radio, jadi saya tidak pernah secara khusus meminta mereka untuk meliput”.

6. Apasaja bentuk upaya pelestarian yang dilakukan?

Jawab :”ya degan terus memproduksi dan berjualan saja, karena dengan berjualan terus menerus dan tidak menutup toko saya pikir makanan tradisional kususnya yangko akan tetap lestari”.