

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. DESKRIPSI DATA

1. Identifikasi Jenis-Jenis Makanan Tradisional di Kabupaten Bantul

a. Makanan Pokok dan Lauk Pauk

1) Gudeg Manggar

Gudeg manggar adalah makanan tradisional berjenis gudeg yang berbahan dasar bunga kelapa yang masih muda. Gudeg manggar mempunyai rasa yang manis seperti gudeg pada umumnya. Makanan ini masih dapat ditemukan di Kabupaten Bantul, namun hanya sedikit yang membuatnya. Salah satu penjual yang menjual gudeg manggar berada di Kecamatan Srandakan. Pada Tabel 8, disajikan data deskripsi produk gudeg manggar.


Tabel 8. Deskripsi gudeg manggar

Karakteristik	Deskripsi Produk
Bentuk	Sedikit berkuah
Warna	Coklat
Testur	Empuk
Rasa	Manis
Teknik Olah	Direbus bersama semua bahan dan bumbu dengan waktu yang lama
Penyajian	Disajikan dengan piring saji bersama nasi, siraman kuah santan atau areh, dan sambal goreng krecek.
Gambar	

2) Sayur Bobor

Sayur bobor merupakan makanan yang umumnya dibuat dari bahan utama bayam atau daun singkong dengan teknik olah direbus bersama kuah santan. Sayur bobor cukup terkenal di Kabupaten Bantul sebagai makanan sehari-hari atau makanan rumahan. Pada Tabel 9, disajikan data deskripsi produk sayur bobor.

Tabel 9. Deskripsi sayur bobor

Karakteristik	Deskripsi Produk
Bentuk	Berkuah
Warna	Kuah santan putih
Testur	Empuk
Rasa	Gurih
Teknik Olah	Direbus bersama semua bahan dan bumbu dengan santan yang terus diaduk agar tidak pecah
Penyajian	Disajikan dengan mangkuk saji bersama nasi
Gambar	

3) Sayur Kluwih

Sayur Kluwih merupakan salah satu makanan tradisional yang berbahan dasar kluwih dan santan kelapa. Kluwih sendiri merupakan bahan makanan yang berkerabat dekat dengan nangka dan sering digunakan sebagai bahan pada sayur lodeh. Sayur kluwih cukup terkenal di Kabupaten Bantul sebagai makanan sehari-hari atau makanan rumahan. Teknik olah yang digunakan yaitu direbus bersama kuah santan. Pada Tabel 10, disajikan data deskripsi produk sayur kluwih.

Tabel 10. Deskripsi sayur kluwih

Karakteristik	Deskripsi Produk
Bentuk	Berkuah
Warna	Kuah santan putih kecoklatan
Testur	Empuk
Rasa	Gurih
Teknik Olah	Direbus bersama semua bahan dan bumbu dengan santan yang terus diaduk agar tidak pecah
Penyajian	Disajikan dengan mangkuk saji bersama nasi
Gambar	

4) Sayur Lodeh

Sayur lodeh merupakan makanan tradisional yang berkuah santan. Sayur lodeh juga merupakan makanan sehari-hari atau makanan rumahan. Bahan yang biasanya digunakan dalam sayur lodeh antara lain labu siam, kacang panjang, terong, daun melinjo, petai, tempe, dan jagung. Sayur lodeh masih banyak dijumpai di Kabupaten Bantul. Pada Tabel 11, disajikan data deskripsi produk sayur lodeh.

Tabel 11. Deskripsi sayur lodeh

Karakteristik	Deskripsi Produk
Bentuk	Berkuah
Warna	Kuah santan putih kecoklatan
Testur	Empuk
Rasa	Gurih
Teknik Olah	Direbus bersama semua bahan dan bumbu dengan santan yang terus diaduk agar tidak pecah
Penyajian	Disajikan dengan mangkuk saji bersama nasi

Lanjutan Tabel 11

Gambar	
--------	--

5) Mie Des

Mie des merupakan kuliner khas Kabupaten Bantul yang terbuat dari tepung ketela/ tapioka. Berbeda dengan mie pada umumnya, mie des mempunyai ukuran yang lebih besar, pendek, dan kenyal. Mie des banyak dijumpai di Kabupaten Bantul terutama di Kecamatan Pundong yang merupakan penghasil mie des. Pada Tabel 12, disajikan data deskripsi produk mie des.

Tabel 12. Deskripsi mie des

Karakteristik	Deskripsi Produk
Bentuk	Pipih dan tidak terlalu panjang
Warna	Kuning
Testur	Kenyal
Rasa	Guri
Teknik Olah	Direbus dan tumis
Penyajian	Disajikan dengan daun pisang dan ditaburi bawang goreng serta irisan daun seled
Gambar	

6) Mie Lethek

Mie lethek merupakan salah satu mie khas Kecamatan Srandakan yang berada di Kabupaten Bantul. Nama “lethekek” berasal dari bahasa Jawa yang berarti kotor atau tidak bersih. Mie ini terbuat dari tepung tapioka. Produsen mie lethek hanya dapat dijumpai di Kecamatan Srandakan. Pada Tabel 13, disajikan data deskripsi produk mie lethek.

Tabel 13. Deskripsi mie lethek

Karakteristik	Deskripsi Produk
Bentuk	Panjang
Warna	Kecoklatan
Testur	Kenyal
Rasa	Gurih
Teknik Olah	Direbus dan digoreng
Penyajian	Disajikan dengan ditaburi bawang goreng serta irisan daun seledri
Gambar	

7) Mie Penthil

Mie penthil merupakan mie yang mempunyai tekstur kenyal dan berwarna kuning maupun putih. Mie ini terbuat dari tepung tapioka dan berasal dari Kecamatan Pundong. Mie penthil masih banyak dijumpai di pasar-pasar di Kabupaten Bantul. Pada Tabel 14, disajikan data deskripsi produk mie penthil.


Tabel 14. Deskripsi mie penthil

Karakteristik	Deskripsi Produk
Bentuk	Panjang
Warna	Kuning dan putih
Testur	Kenyal
Rasa	Gurih
Teknik Olah	Direbus dan digoreng
Penyajian	Disajikan dengan daun pisang dan ditaburi bawang goreng, irisan daun seledri, serta sambal
Gambar	

8) Brongkos

Brongkos merupakan makanan bersantan yang berwarna coklat kehitam-hitaman yang berasal dari bahan kluwak. Bahan yang digunakan dalam brongkos antara lain tahu putih/ kuning, tempe, kacang tolo, kulit melinjo, dan cabai rawit. Brongkos masih sering ditemui dipasar-pasar tradisional di Kabupaten Bantul. Pada Tabel 15, disajikan data deskripsi produk brongkos.

Tabel 15. Deskripsi brongkos

Karakteristik	Deskripsi Produk
Bentuk	Berkuah
Warna	Coklat pekat
Testur	Empuk
Rasa	Gurih dan pedas
Teknik Olah	Direbus dan dimasak bersama bahan dan bumbu
Penyajian	Disajikan dengan mangkuk saji
Gambar	

9) Mangut lele

Mangut lele adalah makanan khas Kabupaten Bantul yang berbahan utama lele dengan kuah santan. Ikan lele yang digunakan dalam mangut lele diasap terlebih dahulu kemudian dimasak dengan kuah santan. Mangut lele berwarna merah dan disajikan dengan daun kemangi. Mangut lele masih banyak ditemukan di Kabupaten Bantul, seperti contoh di Kecamatan Sewon dan Kretek. Pada Tabel 16, disajikan data deskripsi produk mangut lele.

Tabel 16. Deskripsi mangut lele

Karakteristik	Deskripsi Produk
Bentuk	Berkuah
Warna	Merah
Testur	Empuk
Rasa	Gurih dan pedas
Teknik Olah	Direbus dan dimasak bersama bahan dan bumbu
Penyajian	Disajikan dengan mangkuk saji
Gambar	

10) Pecel Imogiri

Pecel merupakan hidangan sayur-sayuran yang direbus kemudian diberi bumbu atau saus kacang. Berbeda dengan pecel pada umumnya, pecel Imogiri mempunyai ciri khas yaitu dengan ditambahkan kembang turi dan rempeyek kacang. Sesuai namanya, Pecel Imogiri berasal dari Kecamatan Imogiri dan banyak dijumpai di kompleks makam raja-raja Imogiri dan terminal Imogiri. Pada Tabel 17, disajikan data deskripsi produk pecel imogiri.

Tabel 17. Deskripsi Pecel Imogiri

Karakteristik	Deskripsi Produk
Bentuk	Terdiri dari berbagai macam sayuran yang di tuangi dengan bumbu kacang
Warna	Terdiri dari berbagai macam warna sayuran, seperti orange, hijau, dan merah
Testur	Empuk
Rasa	Gurih dan manis
Teknik Olah	Sayuran direbus Kacang yang sudah dihaluskan kemudian dimasak bersama bumbu-bumbu
Penyajian	Sayuran ditaruh diatas piring saji atau menggunakan daun pisang kemudian dituangi bumbu kacang dan disajikan dengan rempeyek tempe dan nasi putih
Gambar	

11) Bothok Mlandingan

Bothok merupakan olahan yang terbuat dari bahan dasar kelapa parut, sedangkan mlanding merupakan petai cina. Ampas kelapa tersebut dicampur dengan mlanding dan bumbu yang selanjutnya dibungkus dengan daun pisang. Penjual bothok mlandingan masih sering ditemui dipasar-pasar tradisional di Kabupaten Bantul. Pada Tabel 18, disajikan data deskripsi produk bothok mlandingan.

Tabel 18. Deskripsi bothok mlandingan


Karakteristik	Deskripsi Produk
Bentuk	Berbentuk sesuai dengan alat saji (daun pisang)
Warna	Warna putih kecoklatan
Testur	Empuk
Rasa	Gurih
Teknik Olah	Kelapa parut, mlanding (petai cina), dan bumbu

	dicampur dan dibungkus dengan daun pisang kemudian dikukus hingga matang
Penyajian	Disajikan dengan dibungkus daun pisang
Gambar	

12) Bothok Sembukan

Bothok sembukan merupakan olahan yang terbuat dari bahan dasar kelapa parut dan daun sembukan. Bothok sembukan merupakan ampas kelapa kemudian dicampur dengan daun sembukan yang selanjutnya dibungkus dengan daun pisang. Salah satu penjual bothok sembukan berada di Kecamatan Kretek dan di Pasar Angkrusari. Pada Tabel 19, disajikan data deskripsi produk bothok sembukan.

Tabel 19. Deskripsi bothok sembukan

Karakteristik	Deskripsi Produk
Bentuk	Berbentuk sesuai dengan alat saji (daun pisang)
Warna	Warna putih kecoklatan
Testur	Empuk
Rasa	Gurih
Teknik Olah	Kelapa parut, daun sembukan dan bumbu dicampur dan dibungkus dengan daun pisang kemudian dikukus hingga matang
Penyajian	Disajikan dengan dibungkus daun pisang
Gambar	

13) Sate Klathak

Sate klathak merupakan salah satu sate kambing yang berasal dari Kecamatan Pleret, Bantul. Sate klathak berbahan dasar daging kambing dan dibumbui dengan gram dan lada sebagai bumbu utamanya. Tusukan yang dipakai untuk memanggang terbuat dari besi. Pada Tabel 20, disajikan data deskripsi produk sate klathak.

Tabel 20. Deskripsi sate klathak

Karakteristik	Deskripsi Produk
Bentuk	Berbentuk sate pada umumnya
Warna	Coklat
Testur	Empuk sedikit liat
Rasa	Gurih
Teknik Olah	Daging kambing yang sudah dipotong kecil-kecil di <i>marinade</i> dengan bumbu kemudian di tusuk menggunakan besi panjang
Penyajian	Disajikan dengan bumbu kecap, irisan kol, potongan tomat, dan mentimun
Gambar	

14) Pepes Ikan Surung

Ikan surung merupakan salah satu ikan hasil laut yang banyak ditemukan di pantai selatan Yogyakarta. Salah satunya adalah dibuat pepes. Pada dasarnya bumbu yang digunakan hampir sama dengan pepes pada umumnya. Pepes ikan suruh masih banyak ditemui di pesisir pantai di Kabupaten Bantul. Pada Tabel 21, disajikan data deskripsi produk pepes ikan surung.

Tabel 21. Deskripsi pepes ikan surung

Karakteristik	Deskripsi Produk
Bentuk	Berbentuk pepes pada umumnya, dibungkus dengan daun pisang
Warna	Kuning kecoklatan
Testur	Empuk
Rasa	Gurih
Teknik Olah	Ikan di bungkus dengan daun pisang kemudian diberi bumbu yang sudah ditumis, beri tomat, cabai, dan kemangi pada ikan kemudian dibungkus
Penyajian	Disajikan dengan nasi putih dan sambal
Gambar	

15) Gudhangan

Gudhangan merupakan hidangan sayur-sayuran yang direbus kemudian disajikan dengan sambal kelapa parut. Sayuran yang digunakan dalam pecel antara lain buncis, tauge, wortel, kangkung, dan kacang panjang. Gudhangan juga sering disajikan untuk acara *kenduri*. Pada Tabel 22, disajikan data deskripsi produk gudhangan.

Tabel 22. Deskripsi gudhangan

Karakteristik	Deskripsi Produk
Bentuk	Terdiri dari berbagai macam sayuran yang di campur dengan kelapa parut yang sudah dibumbui
Warna	Terdiri dari berbagai macam warna sayuran
Testur	Empuk
Rasa	Gurih dan manis
Teknik Olah	Direbus
Penyajian	Sayuran ditaruh diatas piring saji atau menggunakan daun pisang kemudian dicampur dengan kelapa parut yang sudah dikukus

Lanjutan Tabel 22

Gambar	
--------	--

b. Jajanan Tradisional

1) Adrem

Adrem atau disebut juga tholpit merupakan jajanan tradisional khas dari Kabupaten Bantul. Makanan ini terbuat dari bahan baku utama tepung beras dan gula jawa. Teknik olah yang digunakan dalam membuat adrem adalah digoreng, setelah setengah matang selanjutnya adonan akan dijepit dengan jipitan kayu. Produsen kue adrem banyak ditemui di Kecamatan Sanden. Pada tabel 23, disajikan data deskripsi produk adrem.

Tabel 23. Deskripsi adrem

Karakteristik	Deskripsi Produk
Bentuk	Melekuk karena dijepit dengan bambu ketika di olah
Warna	Coklat
Testur	Empuk
Rasa	Manis (terdiri dari 2 jenis, menggunakan gula pasir dan gula jawa)
Teknik Olah	Di goreng dan dijepit dengan menggunakan bambu
Penyajian	Disajikan dengan piring saji
Gambar	

2) Cenil

Cenil adalah jajanan tradisional yang terbuat dari pati ketela pohon. Cenil berbentuk bulat bulat kecil atau persegi kemudian diberi warna kuning, hijau, merah, atau putih, cenil biasanya disajikan dengan daun pisang dan ditaburi kelapa serta gula pasir. Cenil masih banyak ditemukan di berbagai pasar di Kabupaten Bantul. Pada Tabel 24, disajikan data deskripsi produk cenil.

Tabel 24. Deskripsi cenil

Karakteristik	Deskripsi Produk
Bentuk	Kotak kecil-kecil
Warna	Merah, kuning, hijau
Testur	Kenyal
Rasa	Manis (ditaburi dengan gula pasir)
Teknik Olah	Di kukus
Penyajian	Disajikan dengan kelapa parut dan taburan gula pasir
Gambar	

3) Kethak

Kethak merupakan jajanan khas Kabupaten Bantul yang sudah mulai jarang ditemukan. Terdapat 2 jenis kethak yang ada dipasaran, yaitu kethak manis dan gurih. Kethak terbuat dari ampas kelapa yang kemudian dibentuk bulat-bulat. Kethak berbahan dasar ampas minyak kelapa. Pada Tabel 25, disajikan data deskripsi produk kethak. Kethak masih dapat dijumpai meskipun mulai jarang ditemukan.

Tabel 25. Deskripsi kethak

Karakteristik	Deskripsi Produk
Bentuk	Bulat
Warna	Coklat kehitaman
Testur	Agak keras
Rasa	Terdiri dari 2 jenis, yaitu gurih dan manis
Teknik Olah	Digoreng
Penyajian	Disajikan sebagai jajanan tradisional (manis) dan pendamping beberapa makanan tradisional (gurih)
Gambar	

4) Karangan

Karangan merupakan makanan khas Kabupaten Bantul yang berasal dari Kecamatan Kretek dan Bambanglipuro. Nama karangan berasal dari rumput lau yang menempel dibatu karang. Karangan biasanya disajikan dengan daun pisang dan makan dengan kethak atau bothok. Di Kabupaten Bantul, penjual karangan hanya dijumpai di Pasar Turi dan Pasar Angruksari. Pada Tabel 26, disajikan data deskripsi produk karangan.

Tabel 26. Deskripsi karangan

Karakteristik	Deskripsi Produk
Bentuk	Bulat pipih
Warna	Hijau rumput laut
Testur	Kenyal
Rasa	Tawar
Teknik Olah	Direbus, dicetak dalam tempurung
Penyajian	Disajikan bersama bothok mlandingan dan kethak dengan dialas daun pisang


Lanjutan Tabel 26

Gambar	
--------	--

5) Entog-entog

Entog-entog berasal dari jagung yang ditumbuk halus kemudian dibentuk bulat-bulat kecil dan di bungkus daun bambu. Entog-entog umumnya berwarna kuning dan putih. Dipasaran, entog-entog sudah mulai jarang ditemukan terutama di Kabupaten Bantul daerah perkotaan. Pada Tabel 27, disajikan data deskripsi produk entog-entog.

Tabel 27. Deskripsi entog-entog.

Karakteristik	Deskripsi Produk
Bentuk	Bulat
Warna	Putih
Testur	Padat
Rasa	Gurih
Teknik Olah	Dikukus
Penyajian	Dibungkus daun bambu kemudian dikukus
Gambar	

c. Makanan Cendera Mata

1) Peyek Tumpuk

Peyek tumpuk merupakan salah satu makanan cendera mata yang berasal dari Kabupaten Bantul. Dinamakan peyek tumpuk karena bentuknya yang berbeda dengan peyek pada umumnya, yaitu berbentuk tebal menggumpal atau bertumpuk. Di kabupaten Bantul, peyek tumpuk banyak dijumpai di toko oleh-oleh. Salah satu produsen dan pelopor peyek tumpuk di Kabupaten Bantul adalah “Mbok Tumpuk”. Pada Tabel 28, disajikan data deskripsi produk peyek tumpuk.

Tabel 28. Deskripsi peyek tumpuk

Karakteristik	Deskripsi Produk
Bentuk	Bongkahan/ bertumpuk
Warna	Coklat
Testur	Renyah
Rasa	Gurih
Teknik Olah	Digoreng
Penyajian	Disajikan sebagai makanan cendera mata
Gambar	

2) Peyek Undur-undur

Peyek undur-undur merupakan salah satu oleh-oleh yang merepresentasikan Kabupaten Bantul yang memang terkenal dengan wisata pantainya. Peyek undur-undur banyak dijumpai di pesisir pantai. Pada Tabel 29, disajikan data deskripsi produk peyek undur-undur.

Tabel 29. Deskripsi peyek undur-undur

Karakteristik	Deskripsi Produk
Bentuk	Bulat tipis
Warna	Coklat, hitam
Testur	Renyah
Rasa	Gurih
Teknik Olah	Digoreng
Penyajian	Disajikan sebagai makanan cinderamata
Gambar	

3) Emping Melinjo

Emping adalah sejenis camilan atau makanan ringan yang terbuat dari biji melinjo yang kemudian dipipihkan dan digoreng. Emping memiliki rasa yang sedikit pahit. Pada Tabel 30, disajikan data deskripsi produk emping melinjo.

Tabel 30. Deskripsi emping melinjo

Karakteristik	Deskripsi Produk
Bentuk	Bulat tipis
Warna	Kuning
Testur	Renyah
Rasa	Gurih
Teknik Olah	Digoreng
Penyajian	Disajikan sebagai makanan cinderamata
Gambar	

4) Geplak

Geplak merupakan makanan khas dari Kabupaten Bantul yang berasal dari kelapa parut dan gula pasir yang kemudian dibentuk bulat-bulat. Tampilan geplak cukup menarik karena diberi warna-warni yang menarik konsumen. Geplak banyak dijumpai ditoko cendera mata. Pada tabel 31, disajikan data deskripsi produk geplak.

Tabel 31. Deskripsi geplak


Karakteristik	Deskripsi Produk
Bentuk	Bulat
Warna	Merah muda, kuning, hijau
Testur	Padat
Rasa	Manis
Teknik Olah	Tepung disangrai kemudian dimasak bersama kelapa dan gula hingga mengeras
Penyajian	Disajikan sebagai makanan cendera mata
Gambar	

d. Minuman Tradisional

1) Wedang Uwuh

Wedang uwuh adalah minuman dengan bahan-bahan yang berupa dedaunan mirip seperti uwuh atau sampah. Dalam bahasa Jawa, wedang berarti minuman, uwuh berarti sampah. Wedang uwuh biasa disajikan panas atau hangat. Pada Tabel 32, disajikan data deskripsi produk wedang uwuh.

Tabel 32. Deskripsi wedang uwuh

Karakteristik	Deskripsi Produk
Bentuk	Wedang yang berisi rempah-rempah seperti kayu manis, daun cengkeh, pala, jahe, kayu secang, dan gula batu.
Warna	Merah
Testur	Cair
Rasa	Manis
Teknik Olah	Diseduh
Penyajian	Disajikan dalam gelas tanpa membuang rempah-rempahnya
Gambar	

2) Wedang Secang

Wedang secang adalah minuman yang terbuat dari bahan utama kayu secang. Warna merah dalam wedang secang dari rebusan kayu secang tersebut. Dalam pembuatan wedang secang ditambahkan rempah-rempah lain seperti serai, jahe, cengkeh. Pada Tabel 33, disajikan data deskripsi produk wedang secang.

Tabel 33. Deskripsi wedang secang

Karakteristik	Deskripsi Produk
Bentuk	Wedang yang terbuat dari rebusan kayu secang, kayu manis, daun cengkeh, pala, jahe, kayu secang.
Warna	Merah
Testur	Cair
Rasa	Manis
Teknik Olah	Di rebus
Penyajian	Disajikan dalam gelas tanpa membuang rempah-rempahnya


Lanjutan Tabel 33

Gambar	
--------	--

3) Wedang Ronde

Wedang ronde merupakan minuman yang berbahan baku utama kuah jahe yang ditambahkan rempah-rempah dengan isian kacang tanah, ronde, roti tawar, kolang-kaling, dsb. Pada Tabel 34, disajikan data deskripsi produk wedang ronde.


Tabel 34. Deskripsi wedang ronde

Karakteristik	Deskripsi Produk
Bentuk	Minuman yang tersusun dari ronde, kacang tanah, roti tawar, kolang-kaling, dan dituang dengan kuah jahe
Warna	Warna-warni
Testur	Cair
Rasa	Manis
Teknik Olah	Di rebus
Penyajian	Semua isi dimasukkan kedalam mangkuk kecil kemudian disiran dengan kuah jahe
Gambar	

4) Wedang Sereh

Sesuai dengan namanya, bahan baku utama dalam pembuatan wedang sereh adalah sereh. Serai yang sudah dicuci dan dikupas luarnya kemudian di rebus bersama rempah-rempah lainnya seperti jahe, kayu manis, cengkeh, dll. Pada Tabel 35, disajikan data deskripsi produk wedang sereh.

Tabel 35. Deskripsi wedang sereh

Karakteristik	Deskripsi Produk
Bentuk	Minuman yang terbuat dari rebusan jahe dan sereh
Warna	Bening
Testur	Cair
Rasa	Manis
Teknik Olah	Di rebus
Penyajian	Disajikan dalam gelas saji, diberi <i>garnish</i> berupa sereh
Gambar	


5) Bajigur

Bajigur merupakan minuman tradisional khas Indonesia yang banyak ditemukan di pulau jawa. Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat bajigur antara lain santan, gula merah, jahe, kopi bubuk, dan garam. Pada Tabel 36, disajikan data deskripsi produk bajigur.

Tabel 36. Deskripsi bajigur

Karakteristik	Deskripsi Produk
Bentuk	Minuman yang terbuat dari santan yang dimasak bersama gula merah, jahe, pandan, dan bubuk kopi.
Warna	Coklat kopi


Lanjutan Tabel 36

Testur	Cair
Rasa	Manis
Teknik Olah	Di rebus
Penyajian	Disajikan dalam gelas saji dengan isian kolang-kaling dan roti tawar
Gambar	

6) Sekoteng

Sekoteng berbahan baku utama kuah jahe yang ditambahkan rempah-rempah dengan isian kacang tanah, ronde, roti tawar, sagu mutiara, kolang-kaling, dansagu mutiara, dan ditambahkan kulit jeruk. Sekoteng hampir sama dengan wedang ronde. Pada tabel 37, disajikan data deskripsi produk sekoteng.

Tabel 37. Deskripsi sekoteng.

Karakteristik	Deskripsi Produk
Bentuk	Minuman yang tersusun dari kacang tanah, roti tawar, sagu mutiara, kolang kaling, dan dituang dengan kuah jahe
Warna	Warna-warni
Testur	Cair
Rasa	Manis
Teknik Olah	Di rebus
Penyajian	Semua isi dimasukkan kedalam mangkuk kecil kemudian disiram dengan kuah jahe
Gambar	

2. Preferensi Siswa SMK Terhadap Makanan Tradisional di Kabupaten Bantul

Preferensi siswa dalam mengkonsumsi makanan tradisional diukur dengan menggunakan borang preferensi siswa dalam mengkonsumsi makanan sesuai dengan menu yang berada pada borang Responden penelitian yaitu 97 siswa yang terdiri dari siswa kelas XI SMK di Kabupaten Bantul. Data yang terkumpul kemudian dianalisis dan diolah menggunakan statistik deskriptif dengan bantuan program SPSS versi 22.0.

a. Makanan Pokok dan Lauk Pauk

Pada analisis deskriptif kategori makanan pokok dan lauk pauk, diperoleh nilai mean sebesar 225,15, nilai maximum sebesar 255,00, nilai minimum sebesar 192,00, dan nilai standar deviasi sebesar 9,98.

1) Gudeg Manggar

Pada Tabel 38, disajikan data preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap gudeg manggar.

Tabel 38. Distribusi frekuensi preferensi siswa SMK terhadap gudeg manggar

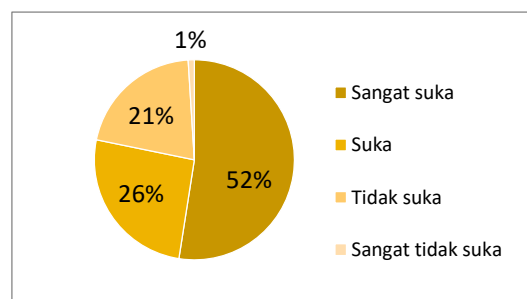
Sensoris	STS		TS		S		SS		Jumlah	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Tampilan	7	7	16	16	58	60	16	16	97	100
Warna	4	4	16	16	65	67	12	12	97	100
Rasa	8	8	26	27	62	64	1	1	97	100
Tekstur	0	0	5	5	71	73	21	22	97	100
Keseluruhan	1	1	21	22	66	68	9	9	97	100

Keterangan STS = Sangat Tidak Suka TS = Tidak Suka S = Suka SS = Sangat Suka

Berdasarkan data yang diperoleh pada Tabel 38, diperoleh hasil bahwa preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap tampilan gudeg manggar yaitu sebanyak 16% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 60% termasuk dalam kategori suka, 16% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 7%

termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik warna, 12% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 67% termasuk dalam kategori suka, 16% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 4% termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik rasa, 1% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 64% termasuk dalam kategori suka, 27% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 8% termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik tekstur, 22% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 73% termasuk dalam kategori suka, dan 5% termasuk dalam kategori tidak suka. Pada karakteristik keseluruhan, 9% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 68% termasuk dalam kategori suka, 22% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 1% termasuk dalam kategori sangat tidak suka.

Pada Gambar 3, disajikan persentase preferensi 97 siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap gudeg manggar. Berdasarkan Gambar 3, diperoleh kesimpulan bahwa preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap gudeg manggar yaitu sebanyak 51 responden (52%) termasuk dalam kategori sangat suka, 25 responden (26%) termasuk dalam kategori suka, 20 responden (21%) termasuk dalam kategori tidak suka, dan 1 responden (1%) termasuk dalam kategori sangat tidak suka.



Gambar 3. Preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap gudeg manggar

2) Sayur Bobor

Pada Tabel 39, disajikan data preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap sayur bobor.

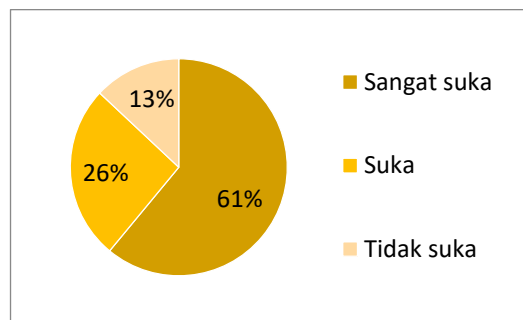
Tabel 39. Distribusi frekuensi preferensi siswa SMK terhadap sayur bobor

Sensoris	STS		TS		S		SS		Jumlah	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Tampilan	3	3	19	20	57	59	18	19	97	100
Warna	1	1	17	18	58	60	21	22	97	100
Rasa	4	4	19	20	68	70	6	6	97	100
Tekstur	0	0	5	5	79	81	13	13	97	100
Keseluruhan	0	0	15	15	69	71	13	13	97	100

Keterangan STS = Sangat Tidak Suka TS = Tidak Suka S = Suka SS = Sangat Suka

Berdasarkan data yang diperoleh pada Tabel 39, diperoleh hasil bahwa preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap tampilan sayur bobor yaitu sebanyak 19% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 59% termasuk dalam kategori suka, 20% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 3% termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik warna, 22% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 60% termasuk dalam kategori suka, 18% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 1% termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik rasa, 6% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 70% termasuk dalam kategori suka, 20% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 4% termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik tekstur, 13% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 81% termasuk dalam kategori suka, dan 5% termasuk dalam kategori tidak suka. Pada karakteristik keseluruhan, 13% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 71% termasuk dalam kategori suka, dan 15% termasuk dalam kategori tidak suka.

Pada gambar 4, disajikan persentase preferensi 97 siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap sayur bobor. Berdasarkan Gambar 4, diperoleh kesimpulan bahwa preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap sayur bobor yaitu sebanyak 59 responden (61%) termasuk dalam kategori sangat suka, 23 responden (26%) termasuk dalam kategori suka, dan 13 responden (13%) termasuk dalam kategori tidak suka.



Gambar 4. Preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap sayur bobor

3) Sayur Kluwih

Pada Tabel 40, disajikan data preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap sayur kluwih.

Tabel 40. Distribusi frekuensi preferensi siswa SMK terhadap sayur kluwih

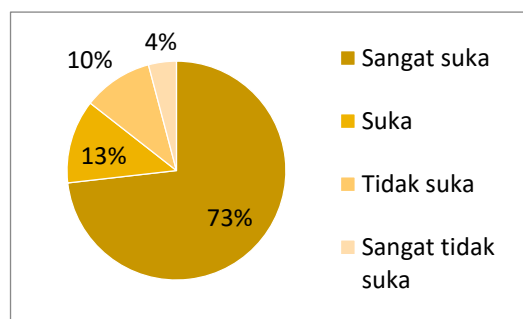
Sensoris	STS		TS		S		SS		Jumlah	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Tampilan	5	5	19	20	57	59	16	16	97	100
Warna	3	3	14	14	63	65	17	18	97	100
Rasa	2	2	11	11	63	65	21	22	97	100
Tekstur	0	0	2	2	85	88	10	10	97	100
Keseluruh	3	3	11	11	70	72	13	13	97	100

Keterangan STS = Sangat Tidak Suka TS = Tidak Suka S = Suka SS = Sangat Suka

Berdasarkan data yang diperoleh pada Tabel 40, diperoleh hasil bahwa preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap tampilan sayur kluwih yaitu sebanyak 16% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 59% termasuk dalam kategori suka, 20% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 5% termasuk

dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik warna, 18% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 65% termasuk dalam kategori suka, 14% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 3% termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik rasa, 22% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 65% termasuk dalam kategori suka, 11% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 2% termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik tekstur, 10% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 88% termasuk dalam kategori suka, dan 2% termasuk dalam kategori tidak suka. Pada karakteristik keseluruhan, 13% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 72% termasuk dalam kategori suka, 11% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 3% termasuk dalam kategori tidak suka

Pada Gambar 5, disajikan persentase preferensi 97 siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap sayur kluwih. Berdasarkan Gambar 5, diperoleh kesimpulan bahwa preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap sayur kluwih yaitu sebanyak 71 responden (73%) termasuk dalam kategori sangat suka, 12 responden (13%) termasuk dalam kategori suka, 10 responden (10%) termasuk dalam kategori tidak suka, dan 4 responden (4%) termasuk dalam kategori tidak suka.



Gambar 5. Preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap sayur kluwih

4) Sayur Lodeh

Pada Tabel 41 dibawah, disajikan data distribusi frekuensi preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap sayur lodeh.

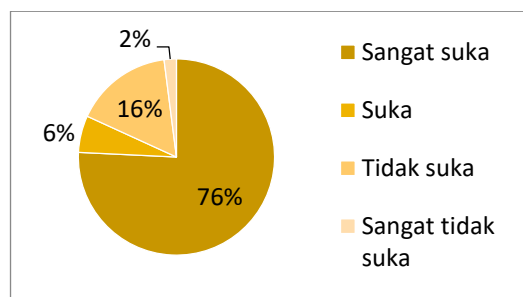
Tabel 41. Distribusi frekuensi kesukaan siswa SMK terhadap sayur lodeh

Sensoris	STS		TS		S		SS		Jumlah	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Tampilan	1	1	16	16	53	55	27	28	97	100
Warna	1	1	12	12	62	64	22	23	97	100
Rasa	5	5	17	18	63	65	12	12	97	100
Tekstur	1	1	6	6	73	75	17	18	97	100
Keseluruhan	2	2	18	19	67	69	10	10	97	100

Keterangan STS = Sangat Tidak Suka TS = Tidak Suka S = Suka SS = Sangat Suka

Berdasarkan data yang diperoleh pada Tabel 41, diperoleh hasil bahwa preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap tampilan sayur lodeh yaitu sebanyak 28% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 55% termasuk dalam kategori suka, 16% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 1% termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik warna, 23% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 64% termasuk dalam kategori suka, 12% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 1% termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik rasa, 12% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 65% termasuk dalam kategori suka, 18% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 5% termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik tekstur, 18% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 75% termasuk dalam kategori suka, 6% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 1% termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik keseluruhan, 10% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 69% termasuk dalam kategori suka, 19% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 2% termasuk dalam kategori tidak suka.

Pada Gambar 6, disajikan persentase preferensi 97 siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap sayur lodeh. Berdasarkan Gambar 6, diperoleh kesimpulan bahwa preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap sayur kluwih yaitu sebanyak 73 responden (76%) termasuk dalam kategori sangat suka, 3 responden (6%) termasuk dalam kategori suka, 16 responden (16%) termasuk dalam kategori tidak suka, dan 2 responden (2%) termasuk dalam kategori tidak suka.



Gambar 6. Preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap sayur lodeh

5) Mie Des

Pada Tabel 42, disajikan data distribusi frekuensi preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap mie des.

Tabel 42. Distribusi frekuensi preferensi siswa SMK terhadap mie des

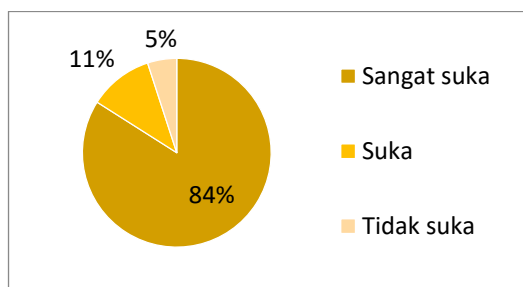
Sensoris	STS		TS		S		SS		Jumlah	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Tampilan	0	0	12	12	55	57	30	31	97	100
Warna	0	0	5	5	64	66	28	29	97	100
Rasa	2	2	4	4	69	71	22	23	97	100
Tekstur	0	0	4	4	73	75	20	21	97	100
Keseluruhan	0	0	14	14	66	68	17	18	97	100

Keterangan STS = Sangat Tidak Suka TS = Tidak Suka S = Suka SS = Sangat Suka

Berdasarkan data yang diperoleh pada tabel 42, diperoleh hasil bahwa preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap tampilan mie des yaitu sebanyak 31% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 57% termasuk

dalam kategori suka, dan 12% termasuk dalam kategori tidak suka. Pada karakteristik warna, 29% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 66% termasuk dalam kategori suka, dan 5% termasuk dalam kategori tidak suka. Pada karakteristik rasa, 23% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 71% termasuk dalam kategori suka, 4% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 2% termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik tekstur, 21% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 75% termasuk dalam kategori suka, dan 4% termasuk dalam kategori tidak suka. Pada karakteristik keseluruhan, 10% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 18% termasuk dalam kategori suka, 68% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 14% termasuk dalam kategori tidak suka.

Pada gambar 7, disajikan persentase preferensi 97 siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap mie des. Berdasarkan Gambar 7, diperoleh kesimpulan bahwa preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap mie des yaitu sebanyak 81 responden (84%) termasuk dalam kategori sangat suka, 11 responden (11%) termasuk dalam kategori suka, dan 5 responden (5%) termasuk dalam kategori tidak suka.



Gambar 7. Preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap mie des

6) Mie Lethek

Pada Tabel 43, disajikan data distribusi frekuensi preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap mie lethek.

Tabel 43. Distribusi frekuensi preferensi siswa SMK terhadap mie lethek

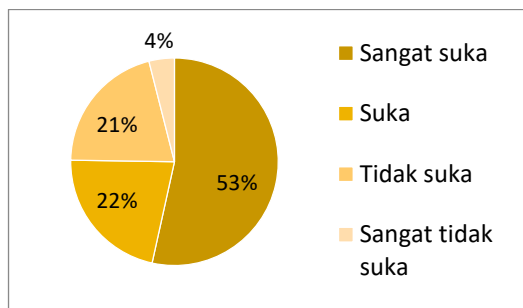
Sensoris	STS		TS		S		SS		Jumlah	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Tampilan	5	5	26	27	60	62	6	6	97	100
Warna	7	7	25	26	59	61	6	6	97	100
Rasa	8	8	14	14	70	72	5	5	97	100
Tekstur	1	1	4	4	73	75	19	20	97	100
Keseluruhan	4	4	21	22	67	69	5	5	97	100

Keterangan STS = Sangat Tidak Suka TS = Tidak Suka S = Suka SS = Sangat Suka

Berdasarkan data yang diperoleh pada Tabel 43, diperoleh hasil bahwa preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap tampilan mie lethek yaitu sebanyak 6% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 62% termasuk dalam kategori suka, 27% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 5% termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik warna, 6% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 61% termasuk dalam kategori suka, 26% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 7% termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik rasa, 5% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 72% termasuk dalam kategori suka, 14% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 8% termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik tekstur, 20% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 75% termasuk dalam kategori suka, 4% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 1% termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik keseluruhan, 5% responden termasuk dalam

kategori sangat suka, 69% termasuk dalam kategori suka, 22% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 4% termasuk dalam kategori tidak suka.

Pada Gambar 8, disajikan persentase preferensi 97 siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap mie letheck. Berdasarkan Gambar 8, diperoleh kesimpulan bahwa preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap mie letheck yaitu sebanyak 52 responden (53%) termasuk dalam kategori sangat suka, 21 responden (22%) termasuk dalam kategori suka, 20 responden (21%) termasuk dalam kategori tidak suka, dan 4 responden (4%) termasuk dalam kategori tidak suka.



Gambar 8. Preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap mie letheck

7) Mie Penthil

Pada Tabel 44, disajikan data distribusi frekuensi preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap mie penthil.

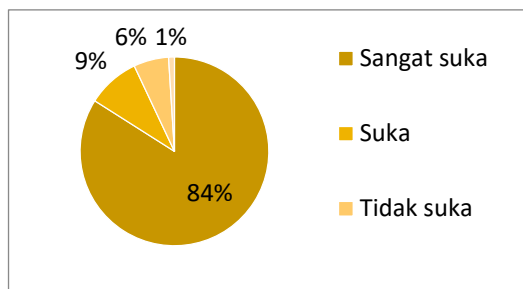
Tabel 44. Distribusi frekuensi preferensi siswa SMK terhadap mie penthil

Sensoris	STS		TS		S		SS		Jumlah	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Tampilan	0	0	13	13	63	65	21	22	97	100
Warna	0	0	10	10	65	67	22	23	97	100
Rasa	2	2	6	6	74	76	15	15	97	100
Tekstur	0	0	3	3	80	82	14	14	97	100
Keseluruhan	2	2	5	5	71	73	19	20	97	100

Keterangan STS = Sangat Tidak Suka TS = Tidak Suka S = Suka SS = Sangat Suka

Berdasarkan data yang diperoleh pada Tabel 44, diperoleh hasil bahwa preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap tampilan mie penthil yaitu sebanyak 22% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 65% termasuk dalam kategori suka, dan 13% termasuk dalam kategori tidak suka. Pada karakteristik warna, 23% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 67% termasuk dalam kategori suka, dan 10% termasuk dalam kategori tidak suka. Pada karakteristik rasa, 15% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 76% termasuk dalam kategori suka, 6% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 2% termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik tekstur, 14% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 82% termasuk dalam kategori suka, dan 3% termasuk dalam kategori tidak suka. Pada karakteristik keseluruhan, 20% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 73% termasuk dalam kategori suka, 5% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 2% termasuk dalam kategori tidak suka.

Pada Gambar 9, disajikan persentase preferensi 97 siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap mie penthil. Berdasarkan Gambar 9, diperoleh kesimpulan bahwa preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap mie penthil yaitu sebanyak 81 responden (84%) termasuk dalam kategori sangat suka, 9 responden (9%) termasuk dalam kategori suka, 6 responden (6%) termasuk dalam kategori tidak suka, dan 1 responden (1%) termasuk dalam kategori tidak suka.



Gambar 9. Preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap mie penthil

8) Brongkos

Pada Tabel 45, disajikan data distribusi frekuensi preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap brongkos.

Tabel 45. Distribusi frekuensi preferensi siswa SMK terhadap brongkos

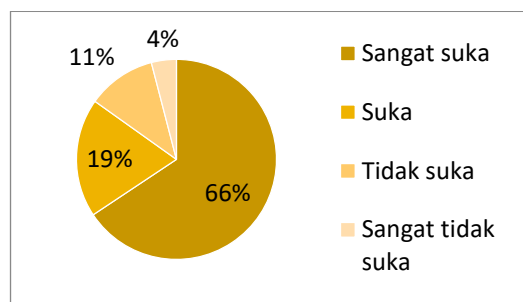
Sensoris	STS		TS		S		SS		Jumlah	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Tampilan	5	5	12	12	64	66	16	16	97	100
Warna	2	2	18	19	63	65	14	14	97	100
Rasa	6	6	21	22	51	53	19	20	97	100
Tekstur	0	0	9	9	70	72	18	19	97	100
Keseluruhan	3	3	18	19	58	60	18	19	97	100

Keterangan STS = Sangat Tidak Suka TS = Tidak Suka S = Suka SS = Sangat Suka

Berdasarkan data yang diperoleh pada Tabel 45, diperoleh hasil bahwa preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap tampilan brongkos yaitu sebanyak 16% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 66% termasuk dalam kategori suka, 12% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 5% termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik warna, 14% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 65% termasuk dalam kategori suka, 19% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 2% termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik rasa, 20% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 53% termasuk dalam kategori suka, 22% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 6% termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik

tekstur, 19% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 72% termasuk dalam kategori suka, dan 9% termasuk dalam kategori tidak suka. Pada karakteristik keseluruhan, 19% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 60% termasuk dalam kategori suka, 19% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 3% termasuk dalam kategori tidak suka.

Pada Gambar 10, disajikan persentase preferensi 97 siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap brongkos. Berdasarkan Gambar 10, diperoleh kesimpulan bahwa preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap brongkos yaitu sebanyak 64 responden (68%) termasuk dalam kategori sangat suka, 19 responden (20%) termasuk dalam kategori suka, 11 responden (11%) termasuk dalam kategori tidak suka, dan 1 responden (1%) termasuk dalam kategori tidak suka.



Gambar 10. Preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap brongkos

9) Mangut Lele

Pada Tabel 46, disajikan data distribusi frekuensi preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap mangut lele.

Tabel 46. Distribusi frekuensi preferensi siswa SMK terhadap mangut lele

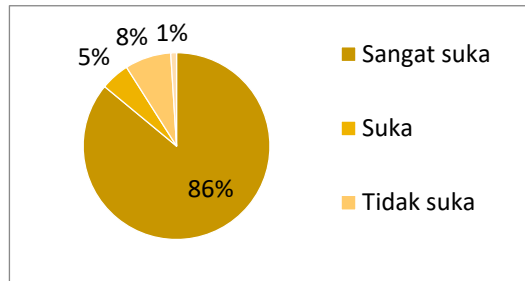
Sensoris	STS		TS		S		SS		Jumlah	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Tampilan	2	2	8	8	74	76	13	13	97	100
Warna	1	1	7	7	71	73	18	19	97	100
Rasa	4	4	6	6	58	60	29	30	97	100
Tekstur	0	0	5	5	70	72	22	23	97	100
Keseluruhan	1	1	9	9	74	76	13	13	97	100

Keterangan STS = Sangat Tidak Suka TS = Tidak Suka S = Suka SS = Sangat Suka

Berdasarkan data yang diperoleh pada Tabel 46, diperoleh hasil bahwa preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap tampilan mangut lele yaitu sebanyak 13% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 76% termasuk dalam kategori suka, 8% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 2% termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik warna, 19% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 73% termasuk dalam kategori suka, 7% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 1% termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik rasa, 30% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 60% termasuk dalam kategori suka, 6% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 4% termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik tekstur, 23% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 72% termasuk dalam kategori suka, dan 5% termasuk dalam kategori tidak suka. Pada karakteristik keseluruhan, 13% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 76% termasuk dalam kategori suka, 9% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 1% termasuk dalam kategori tidak suka.

Pada Gambar 11, disajikan persentase preferensi 97 siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap mangut lele. Berdasarkan Gambar 11, diperoleh kesimpulan bahwa preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap mangut

lele yaitu sebanyak 83 responden (86%) termasuk dalam kategori sangat suka, 5 responden (5%) termasuk dalam kategori suka, 8 responden (8%) termasuk dalam kategori tidak suka, dan 1 responden (1%) termasuk dalam kategori tidak suka.



Gambar 11. Preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap mangut lele

10) Pecel Imogiri

Pada Tabel 47, disajikan data distribusi frekuensi preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap pecel imogiri.

Tabel 47. Distribusi frekuensi preferensi SMK terhadap Pecel Imogiri

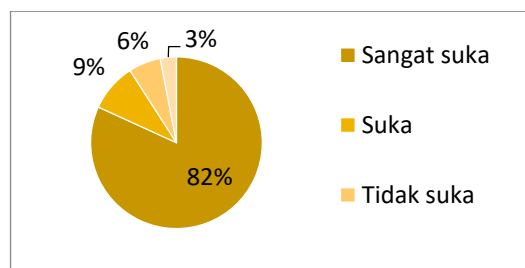
Sensoris	STS		TS		S		SS		Jumlah	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Tampilan	1	1	5	5	74	76	17	18	97	100
Warna	1	1	8	8	75	77	13	13	97	100
Rasa	5	5	10	10	60	62	22	23	97	100
Tekstur	0	0	3	3	79	81	15	15	97	100
Keseluruhan	1	1	15	15	65	67	16	16	97	100

Keterangan STS = Sangat Tidak Suka TS = Tidak Suka S = Suka SS = Sangat Suka

Berdasarkan data yang diperoleh pada Tabel 47, diperoleh hasil bahwa preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap tampilan pecel imogiri yaitu sebanyak 18% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 76% termasuk dalam kategori suka, 5% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 1% termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik warna, 13% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 77% termasuk dalam kategori suka, 8% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 1% termasuk dalam kategori sangat tidak

suka. Pada karakteristik rasa, 23% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 62% termasuk dalam kategori suka, 10% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 5% termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik tekstur, 15% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 81% termasuk dalam kategori suka, dan 3% termasuk dalam kategori tidak suka. Pada karakteristik keseluruhan, 16% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 67% termasuk dalam kategori suka, 15% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 1% termasuk dalam kategori tidak suka.

Pada Gambar 12, disajikan persentase preferensi 97 siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap pecel imogiri. Berdasarkan Gambar 12, diperoleh kesimpulan bahwa preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap pecel imogiri yaitu sebanyak 79 responden (82%) termasuk dalam kategori sangat suka, 9 responden (9%) termasuk dalam kategori suka, 6 responden (6%) termasuk dalam kategori tidak suka, dan 3 responden (3%) termasuk dalam kategori tidak suka.



Gambar 12. Preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap Pecel Imogiri

11) Bothok Mlandingan

Pada Tabel 48, disajikan data distribusi frekuensi preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap bothok mlandingan.

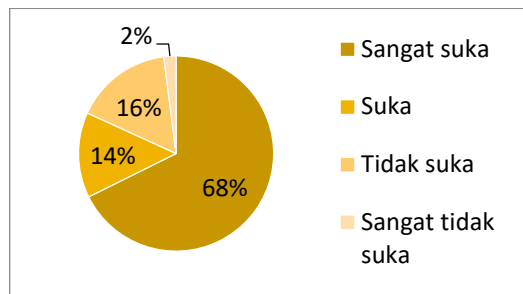
Tabel 48. Distribusi frekuensi preferensi siswa SMK terhadap bothok mlandingan

Sensoris	STS		TS		S		SS		Jumlah	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Tampilan	2	2	16	16	67	69	12	12	97	100
Warna	1	1	15	15	70	72	11	11	97	100
Rasa	6	6	20	21	54	56	17	18	97	100
Tekstur	0	0	6	6	71	73	20	21	97	100
Keseluruhan	4	4	19	20	61	63	13	13	97	100
Keterangan	STS = Sangat Tidak Suka		TS = Tidak Suka		S = Suka		SS = Sangat Suka			

Berdasarkan data yang diperoleh pada Tabel 48, diperoleh hasil bahwa preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap tampilan bothok mlandingan yaitu sebanyak 12% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 69% termasuk dalam kategori suka, 16% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 2% termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik warna, 11% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 72% termasuk dalam kategori suka, 15% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 1% termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik rasa, 18% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 56% termasuk dalam kategori suka, 21% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 6% termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik tekstur, 21% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 73% termasuk dalam kategori suka, dan 6% termasuk dalam kategori tidak suka. Pada karakteristik keseluruhan, 13% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 63% termasuk dalam kategori suka, 20% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 4% termasuk dalam kategori tidak suka.

Pada Gambar 13, disajikan persentase preferensi 97 siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap bothok mlandingan. Berdasarkan Gambar 13, diperoleh kesimpulan bahwa preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap

bothok mlandingan yaitu sebanyak 65 responden (67%) termasuk dalam kategori sangat suka, 14 responden (14%) termasuk dalam kategori suka, 16 responden (16%) termasuk dalam kategori tidak suka, dan 2 responden (3%) termasuk dalam kategori tidak suka.



Gambar 13. Preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap bothok mlandingan

12) Bothok Sembukan

Pada Tabel 49, disajikan data distribusi frekuensi preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap bothok sembuk.

Tabel 49. Distribusi frekuensi preferensi siswa SMK terhadap bothok sembuk

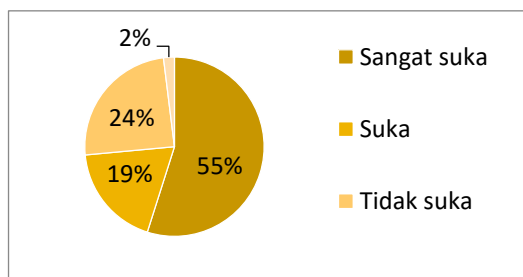
Sensoris	STS		TS		S		SS		Jumlah	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Tampilan	4	4	19	20	66	68	8	8	97	100
Warna	3	3	16	16	73	75	5	5	97	100
Rasa	9	9	26	27	61	63	1	1	97	100
Tekstur	1	1	9	9	72	74	15	15	97	100
Keseluruhan	4	4	24	25	63	65	6	6	97	100

Keterangan STS = Sangat Tidak Suka TS = Tidak Suka S = Suka SS = Sangat Suka

Berdasarkan data yang diperoleh pada Tabel 49, diperoleh hasil bahwa preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap tampilan bothok sembuk yaitu sebanyak 8% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 68% termasuk dalam kategori suka, 20% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 4% termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik warna, 5% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 75% termasuk dalam kategori

suka, 16% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 3% termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik rasa, 1% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 63% termasuk dalam kategori suka, 27% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 9% termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik tekstur, 15% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 74% termasuk dalam kategori suka, 9% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 1% termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik keseluruhan, 6% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 65% termasuk dalam kategori suka, 25% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 4% termasuk dalam kategori tidak suka.

Pada Gambar 14, disajikan persentase preferensi 97 siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap bothok sembukan. Berdasarkan Gambar 14, diperoleh kesimpulan bahwa preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap bothok sembukan yaitu sebanyak 54 responden (55%) termasuk dalam kategori sangat suka, 18 responden (19%) termasuk dalam kategori suka, 24 responden (24%) termasuk dalam kategori tidak suka, dan 1 responden (1%) termasuk dalam kategori tidak suka.



Gambar 14. Preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap bothok sembukan

13) Sate Klathak

Pada Tabel 50, disajikan data distribusi frekuensi preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap sate klathak.

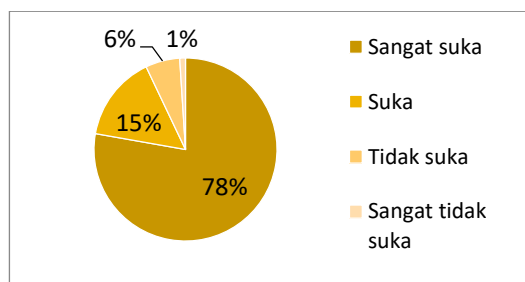
Tabel 50. Distribusi frekuensi preferensi siswa SMK terhadap sate klathak

Sensoris	STS		TS		S		SS		Jumlah	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Tampilan	1	1	6	6	65	67	25	26	97	100
Warna	0	0	6	6	58	60	33	34	97	100
Rasa	3	3	10	10	54	56	30	31	97	100
Tekstur	0	0	15	15	51	53	31	32	97	100
Keseluruhan	3	3	6	6	63	65	25	26	97	100

Keterangan STS = Sangat Tidak Suka TS = Tidak Suka S = Suka SS = Sangat Suka

Berdasarkan data yang diperoleh pada Tabel 50, diperoleh hasil bahwa preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap tampilan sate klathak yaitu sebanyak 26% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 67% termasuk dalam kategori suka, 6% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 1% termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik warna, 34% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 60% termasuk dalam kategori suka, dan 6% termasuk dalam kategori tidak suka. Pada karakteristik rasa, 31% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 56% termasuk dalam kategori suka, 10% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 3% termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik tekstur, 32% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 53% termasuk dalam kategori suka, dan 15% termasuk dalam kategori tidak suka. Pada karakteristik keseluruhan, 26% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 65% termasuk dalam kategori suka, 6% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 3% termasuk dalam kategori tidak suka.

Pada Gambar 15, disajikan persentase preferensi 97 siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap sate klathak. Berdasarkan Gambar 15, diperoleh kesimpulan bahwa preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap sate klathak yaitu sebanyak 75 responden (78%) termasuk dalam kategori sangat suka, 15 responden (15%) termasuk dalam kategori suka, 6 responden (6%) termasuk dalam kategori tidak suka, dan 1 responden (1%) termasuk dalam kategori tidak suka.



Gambar 15. Preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap sate klathak

14) Pepes Ikan Surung

Pada Tabel 51, disajikan data distribusi frekuensi preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap pepes ikan surung.

Tabel 51. Distribusi frekuensi preferensi siswa SMK terhadap pepes ikan surung

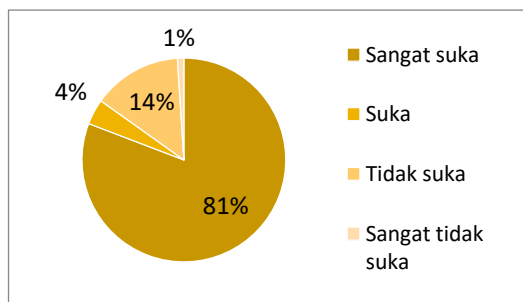
Sensoris	STS		TS		S		SS		Jumlah	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Tampilan	0	0	16	16	66	68	15	15	97	100
Warna	0	0	14	14	60	62	23	24	97	100
Rasa	1	1	17	18	44	45	35	36	97	100
Tekstur	0	0	7	7	65	67	25	26	97	100
Keseluruhan	1	1	15	15	56	58	25	26	97	100

Keterangan STS = Sangat Tidak Suka TS = Tidak Suka S = Suka SS = Sangat Suka

Berdasarkan data yang diperoleh pada Tabel 13, diperoleh hasil bahwa preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap tampilan pepes ikan surung yaitu sebanyak 15% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 68%

termasuk dalam kategori suka, dan 16% termasuk dalam kategori tidak suka. Pada karakteristik warna, 24% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 62% termasuk dalam kategori suka, dan 14% termasuk dalam kategori tidak suka. Pada karakteristik rasa, 36% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 45% termasuk dalam kategori suka, 18% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 1% termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik tekstur, 26% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 67% termasuk dalam kategori suka, dan 7% termasuk dalam kategori tidak suka. Pada karakteristik keseluruhan, 6% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 26% termasuk dalam kategori suka, 58% termasuk dalam kategori tidak suka, 15% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 1% termasuk dalam kategori sangat tidak suka.

Pada Gambar 16, disajikan persentase preferensi 97 siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap pepes ikan surung. Berdasarkan Gambar 16, diperoleh kesimpulan bahwa preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap pepes ikan surung yaitu sebanyak 78 responden (81%) termasuk dalam kategori sangat suka, 4 responden (4%) termasuk dalam kategori suka, 14 responden (14%) termasuk dalam kategori tidak suka, dan 1 responden (1%) termasuk dalam kategori tidak suka.



Gambar 16. Preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap pepes ikan surung.

15) Gudhangan

Pada Tabel 52, disajikan data distribusi frekuensi preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap gudhangan.

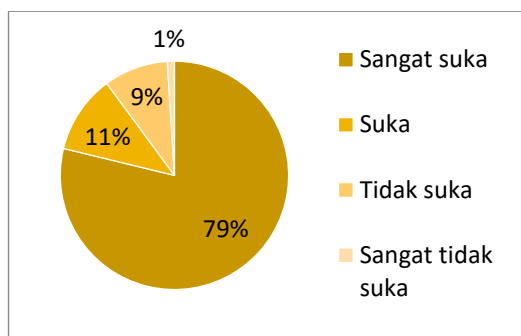
Tabel 52. Distribusi frekuensi preferensi siswa SMK terhadap gudhangan

Sensoris	STS		TS		S		SS		Jumlah	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Tampilan	0	0	10	10	67	69	20	21	97	100
Warna	0	0	7	7	77	79	13	13	97	100
Rasa	5	5	9	9	60	62	23	24	97	100
Tekstur	0	0	7	7	71	73	19	20	97	100
Keseluruhan	3	3	11	11	64	66	19	20	97	100

Keterangan STS = Sangat Tidak Suka TS = Tidak Suka S = Suka SS = Sangat Suka

Berdasarkan data yang diperoleh pada Tabel 52, diperoleh hasil bahwa preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap tampilan gudhangan yaitu sebanyak 21% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 69% termasuk dalam kategori suka, dan 10% termasuk dalam kategori tidak suka. Pada karakteristik warna, 13% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 79% termasuk dalam kategori suka, dan 7% termasuk dalam kategori tidak suka. Pada karakteristik rasa, 24% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 62% termasuk dalam kategori suka, 9% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 5% termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik tekstur, 20% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 73% termasuk dalam kategori suka, dan 7% termasuk dalam kategori tidak suka. Pada karakteristik keseluruhan, 20% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 66% termasuk dalam kategori suka, 11% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 3% termasuk dalam kategori sangat tidak suka.

Pada Gambar 17, disajikan persentase preferensi 97 siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap gudhangan. Berdasarkan Gambar 17, diperoleh kesimpulan bahwa preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap gudhangan yaitu sebanyak 76 responden (79%) termasuk dalam kategori sangat suka, 11 responden (11%) termasuk dalam kategori suka, 9 responden (9%) termasuk dalam kategori tidak suka, dan 1 responden (1%) termasuk dalam kategori tidak suka.



Gambar 17. Preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap gudhangan

b. Jajanan Tradisional

Pada analisis deskriptif kategori makanan pokok dan lauk pauk, diperoleh nilai mean sebesar 74,41, nilai maximum sebesar 88,00, nilai minimum sebesar 61,00, nilai range sebesar 27,00, nilai varian sebesar 29,62, dan nilai standar deviasi sebesar 5,54.

16) Adrem

Pada Tabel 53, disajikan data distribusi frekuensi preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap adrem.

Tabel 53. Distribusi frekuensi preferensi siswa SMK terhadap adrem

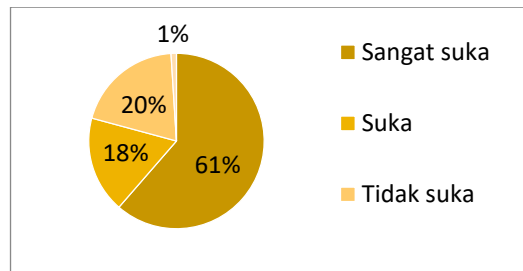
Sensoris	STS		TS		S		SS		Jumlah	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Tampilan	3	3	20	21	71	73	3	3	97	100
Warna	0	0	14	14	63	65	20	21	97	100
Rasa	4	4	23	24	57	59	13	13	97	100
Tekstur	0	0	14	14	60	62	23	24	97	100
Keseluruhan	4	4	17	18	65	67	11	11	97	100

Keterangan STS = Sangat Tidak Suka TS = Tidak Suka S = Suka SS = Sangat Suka

Berdasarkan data yang diperoleh pada Tabel 53, diperoleh hasil bahwa preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap tampilan adrem yaitu sebanyak 3% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 73% termasuk dalam kategori suka, 21% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 3% termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik warna, 21% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 65% termasuk dalam kategori suka, dan 14% termasuk dalam kategori tidak suka. Pada karakteristik rasa, 13% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 15% termasuk dalam kategori suka, 24% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 4% termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik tekstur, 24% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 62% termasuk dalam kategori suka, dan 14% termasuk dalam kategori tidak suka. Pada karakteristik keseluruhan, 11% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 67% termasuk dalam kategori suka, 18% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 4% termasuk dalam kategori sangat tidak suka.

Pada Gambar 18, disajikan persentase preferensi 97 siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap adrem. Berdasarkan Gambar 18, diperoleh kesimpulan bahwa tingkat kesukaan siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap adrem yaitu sebanyak 60 responden (61%) termasuk dalam kategori sangat suka, 17 responden (18%) termasuk dalam kategori suka, 19 responden (20%) termasuk

dalam kategori tidak suka, dan 1 responden (1%) termasuk dalam kategori tidak suka.



Gambar 18. Preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap adrem

17) Cencil

Pada Tabel 54, disajikan data distribusi frekuensi preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap cencil.

Tabel 54. Distribusi frekuensi preferensi siswa SMK terhadap cencil

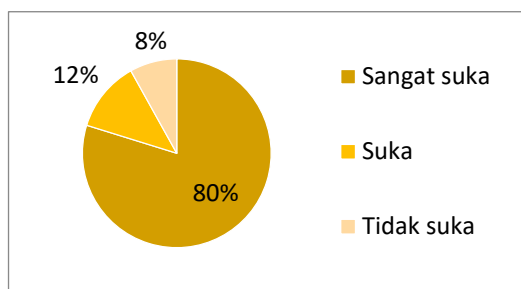
Sensoris	STS		TS		S		SS		Jumlah	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Tampilan	0	0	8	8	72	74	17	18	97	100
Warna	0	0	9	9	65	67	23	24	97	100
Rasa	1	1	13	13	57	59	26	27	97	100
Tekstur	0	0	4	4	68	70	25	26	97	100
Keseluruhan	0	0	12	12	64	66	21	22	97	100

Keterangan STS = Sangat Tidak Suka TS = Tidak Suka S = Suka SS = Sangat Suka

Berdasarkan data yang diperoleh pada Tabel 54, diperoleh hasil bahwa preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap tampilan cencil yaitu sebanyak 18% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 74% termasuk dalam kategori suka, dan 8% termasuk dalam kategori tidak suka. Pada karakteristik warna, 24% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 67% termasuk dalam kategori suka, dan 9% termasuk dalam kategori tidak suka. Pada karakteristik rasa, 27% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 59% termasuk dalam kategori suka, 13% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 1%

termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik tekstur, 26% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 70% termasuk dalam kategori suka, dan 4% termasuk dalam kategori tidak suka. Pada karakteristik keseluruhan, 22% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 66% termasuk dalam kategori suka, dan 12% termasuk dalam kategori tidak suka.

Pada Gambar 19, disajikan persentase preferensi 97 siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap cenil. Berdasarkan Gambar 19, diperoleh kesimpulan bahwa preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap cenil yaitu sebanyak 77 responden (80%) termasuk dalam kategori sangat suka, 12 responden (12%) termasuk dalam kategori suka, dan 8 responden (8%) termasuk dalam kategori tidak suka.



Gambar 19. Preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap cenil

18) Kethak

Pada Tabel 55, disajikan data distribusi frekuensi preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap kethak.

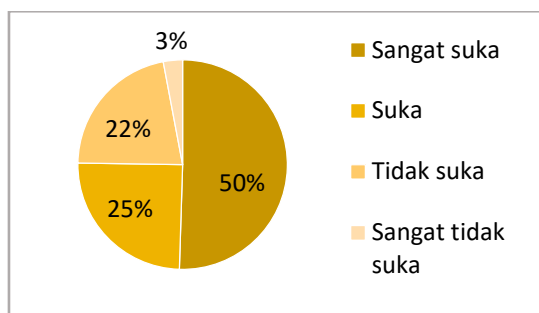
Tabel 55. Distribusi frekuensi preferensi siswa SMK terhadap kethak

Sensoris	STS		TS		S		SS		Jumlah	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Tampilan	2	2	11	11	62	64	22	23	97	100
Warna	3	3	18	19	68	70	8	8	97	100
Rasa	10	10	27	28	60	62	0	0	97	100
Tekstur	3	3	14	14	72	74	8	8	97	100
Keseluruhan	7	7	21	22	64	66	5	5	97	100

Keterangan STS = Sangat Tidak Suka TS = Tidak Suka S = Suka SS = Sangat Suka

Berdasarkan data yang diperoleh pada Tabel 55, diperoleh hasil bahwa preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap tampilan kethak yaitu sebanyak 23% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 64% termasuk dalam kategori suka, 11% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 2% termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik warna, 8% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 70% termasuk dalam kategori suka, 19% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 3% termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik rasa, 62% termasuk dalam kategori suka, 28% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 10% termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik tekstur, 8% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 74% termasuk dalam kategori suka, 14% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 3% termasuk dalam kategori tidak suka. Pada karakteristik keseluruhan, 5% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 66% termasuk dalam kategori suka, 22% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 7% termasuk dalam kategori sangat tidak suka.

Pada Gambar 20, disajikan persentase preferensi 97 siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap kethak. Berdasarkan Gambar 20, diperoleh kesimpulan bahwa preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap kethak yaitu sebanyak 49 responden (50%) termasuk dalam kategori sangat suka, 24 responden (25%) termasuk dalam kategori suka, 21 responden (22%) termasuk dalam kategori tidak suka, dan 3 responden (3%) termasuk dalam kategori tidak suka.



Gambar 20. Preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap kethak

19) Karangan

Pada Tabel 56, disajikan data distribusi frekuensi preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap karangan.

Tabel 56. Distribusi frekuensi preferensi siswa SMK terhadap karangan

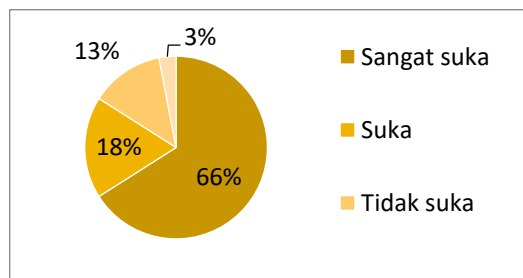
Sensoris	STS		TS		S		SS		Jumlah	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Tampilan	1	1	14	14	61	63	21	22	97	100
Warna	1	1	9	9	65	67	22	23	97	100
Rasa	8	8	21	22	68	70	0	0	97	100
Tekstur	2	2	7	7	74	76	14	14	97	100
Keseluruhan	6	6	18	19	68	70	5	5	97	100

Keterangan STS = Sangat Tidak Suka TS = Tidak Suka S = Suka SS = Sangat Suka

Berdasarkan data yang diperoleh pada Tabel 56, diperoleh hasil bahwa preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap tampilan karangan yaitu sebanyak 22% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 63% termasuk

dalam kategori suka, 14% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 1% termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik warna, 23% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 67% termasuk dalam kategori suka, 9% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 1% termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik rasa, 70% termasuk dalam kategori suka, 22% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 8% termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik tekstur, 14% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 76% termasuk dalam kategori suka, 7% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 2% termasuk dalam kategori tidak suka. Pada karakteristik keseluruhan, 5% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 70% termasuk dalam kategori suka, 19% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 6% termasuk dalam kategori sangat tidak suka.

Pada Gambar 21, disajikan persentase preferensi 97 siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap karangan. Berdasarkan Gambar 21, diperoleh kesimpulan bahwa preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap karangan yaitu sebanyak 64 responden (66%) termasuk dalam kategori sangat suka, 17 responden (18%) termasuk dalam kategori suka, 13 responden (13%) termasuk dalam kategori tidak suka, dan 3 responden (3%) termasuk dalam kategori tidak suka.



Gambar 21. Preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap karangan

20) Entog-entog

Pada Tabel 57, disajikan data distribusi frekuensi preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap entog-entog.

Tabel 57. Distribusi frekuensi preferensi siswa SMK terhadap entog-entog

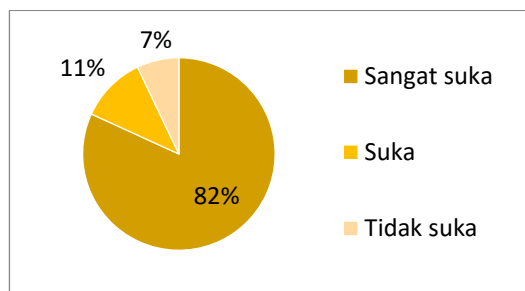
Sensoris	STS		TS		S		SS		Jumlah	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Tampilan	0	0	8	8	61	63	28	29	97	100
Warna	0	0	11	11	69	71	17	18	97	100
Rasa	1	1	14	14	57	59	25	26	97	100
Tekstur	0	0	4	4	70	72	23	24	97	100
Keseluruhan	0	0	13	13	62	64	22	23	97	100

Keterangan STS = Sangat Tidak Suka TS = Tidak Suka S = Suka SS = Sangat Suka

Berdasarkan data yang diperoleh pada Tabel 57, diperoleh hasil bahwa preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap tampilan entog-entog yaitu sebanyak 29% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 63% termasuk dalam kategori suka, dan 8% termasuk dalam kategori tidak suka. Pada karakteristik warna, 18% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 71% termasuk dalam kategori suka, dan 11% termasuk dalam kategori tidak suka. Pada karakteristik rasa, 26% termasuk dalam kategori sangat suka, 59% termasuk dalam kategori suka, 14% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 1% termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik tekstur, 24% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 72% termasuk dalam kategori suka, dan 4% termasuk dalam kategori tidak suka. Pada karakteristik keseluruhan, 23% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 64% termasuk dalam kategori suka, dan 13% termasuk dalam kategori tidak suka.

Pada Gambar 22, disajikan persentase preferensi 97 siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap entog-entog. Berdasarkan Gambar 22, diperoleh

kesimpulan bahwa preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap entog-entog yaitu sebanyak 79 responden (82%) termasuk dalam kategori sangat suka, 11 responden (11%) termasuk dalam kategori suka, dan 7 responden (7%) termasuk dalam kategori tidak suka.



Gambar 22. Preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap entog-entog

c. Makanan Cendera Mata

Pada analisis deskriptif kategori makanan cendera mata, diperoleh nilai mean sebesar 61,83, nilai maximum sebesar 75,00, nilai minimum sebesar 50,00, nilai range sebesar 25,00, nilai varian sebesar 21,34, dan nilai standar deviasi sebesar 4,62.

21) Peyek Tumpuk

Pada Tabel 58, disajikan data distribusi frekuensi preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap peyek tumpuk.

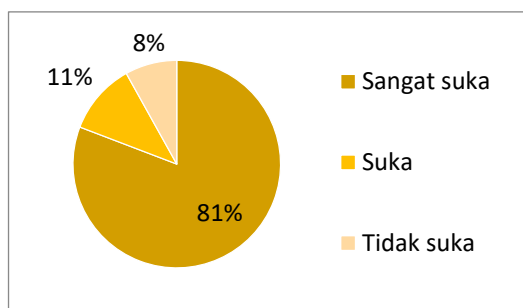
Tabel 58. Distribusi frekuensi preferensi siswa SMK terhadap peyek tumpuk

Sensoris	STS		TS		S		SS		Jumlah	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Tampilan	0	0	9	9	65	67	23	24	97	100
Warna	1	1	7	7	67	69	22	23	97	100
Rasa	2	2	12	12	63	65	20	21	97	100
Tekstur	0	0	5	5	72	74	20	21	97	100
Keseluruhan	1	1	10	10	71	73	15	15	97	100

Keterangan STS = Sangat Tidak Suka TS = Tidak Suka S = Suka SS = Sangat Suka

Berdasarkan data yang diperoleh pada Tabel 58, diperoleh hasil bahwa preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap tampilan peyek tumpuk yaitu sebanyak 24% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 67% termasuk dalam kategori suka, dan 9% termasuk dalam kategori tidak suka. Pada karakteristik warna, 23% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 69% termasuk dalam kategori suka, 7% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 1% termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik rasa, 21% termasuk dalam kategori sangat suka, 65% termasuk dalam kategori suka, 12% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 2% termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik tekstur, 21% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 74% termasuk dalam kategori suka, dan 5% termasuk dalam kategori tidak suka. Pada karakteristik keseluruhan, 15% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 73% termasuk dalam kategori suka, 10% termasuk dalam kategori tidak suka, dan dan 1% termasuk dalam kategori sangat tidak suka.

Pada Gambar 23, disajikan persentase preferensi 97 siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap peyek tumpuk. Berdasarkan Gambar 23, diperoleh kesimpulan bahwa preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap peyek tumpuk yaitu sebanyak 78 responden (81%) termasuk dalam kategori sangat suka, 11 responden (11%) termasuk dalam kategori suka, dan 8 responden (8%) termasuk dalam kategori tidak suka.



Gambar 23. Preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap peyek tumpuk

22) Peyek Undur-Undur

Pada Tabel 59, disajikan data distribusi frekuensi preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap peyek undur-undur.

Tabel 59. Distribusi frekuensi preferensi siswa SMK terhadap peyek undur-undur

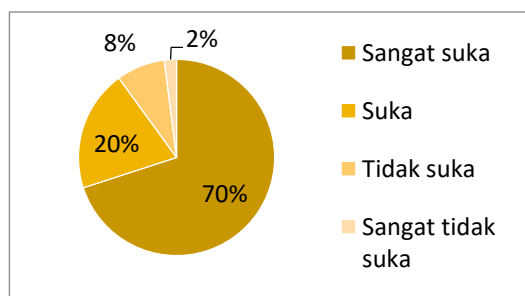
Sensoris	STS		TS		S		SS		Jumlah	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Tampilan	1	1	17	18	68	70	11	11	97	100
Warna	1	1	9	9	70	72	17	18	97	100
Rasa	6	6	15	15	64	66	12	12	97	100
Tekstur	1	1	8	8	75	77	13	13	97	100
Keseluruhan	2	2	10	10	74	76	11	11	97	100

Keterangan STS = Sangat Tidak Suka TS = Tidak Suka S = Suka SS = Sangat Suka

Berdasarkan data yang diperoleh pada Tabel 59, diperoleh hasil bahwa preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap tampilan peyek undur-undur yaitu sebanyak 11% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 70% termasuk dalam kategori suka, 18% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 1% termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik warna, 18% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 72% termasuk dalam kategori suka, 9% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 1% termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik rasa, 12% termasuk dalam kategori sangat suka, 66% termasuk dalam kategori suka, 15% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 6% termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik

tekstur, 13% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 77% termasuk dalam kategori suka, 8% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 1% termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik keseluruhan, 11% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 76% termasuk dalam kategori suka, 10% termasuk dalam kategori tidak suka, dan dan 2% termasuk dalam kategori sangat tidak suka.

Pada Gambar 24, disajikan persentase preferensi 97 siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap peyek undur-undur. Berdasarkan Gambar 24, diperoleh kesimpulan bahwa preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap peyek undur-undur yaitu sebanyak 68 responden (70%) termasuk dalam kategori sangat suka, 19 responden (20%) termasuk dalam kategori suka, 8 responden (8%) termasuk dalam kategori tidak suka, dan 2 responden (2%) termasuk dalam kategori sangat tidak suka.



Gambar 24. Preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap peyek undur-undur

23) Emping melinjo

Pada Tabel 60, disajikan data distribusi frekuensi preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap emping melinjo.

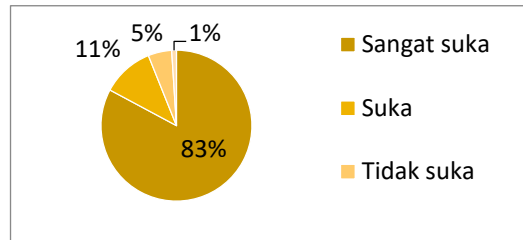
Tabel 60. Distribusi frekuensi preferensi siswa SMK terhadap emping melinjo

Sensoris	STS		TS		S		SS		Jumlah	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Tampilan	1	1	6	6	70	72	20	21	97	100
Warna	1	1	8	8	67	69	21	22	97	100
Rasa	0	0	13	13	60	62	24	25	97	100
Tekstur	1	1	5	5	75	77	16	16	97	100
Keseluruhan	0	0	8	8	72	74	17	18	97	100
Keterangan	STS = Sangat Tidak Suka		TS = Tidak Suka		S = Suka		SS = Sangat Suka			

Berdasarkan data yang diperoleh pada Tabel 60, diperoleh hasil bahwa preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap tampilan emping melinjo yaitu sebanyak 21% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 72% termasuk dalam kategori suka, 6% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 1% termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik warna, 22% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 69% termasuk dalam kategori suka, 8% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 1% termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik rasa, 25% termasuk dalam kategori sangat suka, 62% termasuk dalam kategori suka, dan 13% termasuk dalam kategori tidak suka. Pada karakteristik tekstur, 16% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 77% termasuk dalam kategori suka, 5% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 1% termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik keseluruhan, 18% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 74% termasuk dalam kategori suka, dan 8% termasuk dalam kategori tidak suka.

Pada Gambar 24, disajikan persentase preferensi 97 siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap emping melinjo. Berdasarkan Gambar 24, diperoleh kesimpulan bahwa preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap emping melinjo yaitu sebanyak 80 responden (83%) termasuk dalam kategori sangat

suka, 11 responden (11%) termasuk dalam kategori suka, 5 responden (5%) termasuk dalam kategori tidak suka, dan 1 responden (1%) termasuk dalam kategori sangat tidak suka.



Gambar 24. Preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap emping melinjo

24) Geplak

Pada Tabel 61, disajikan data distribusi frekuensi preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap geplak.

Tabel 61. Distribusi frekuensi preferensi siswa SMK terhadap geplak

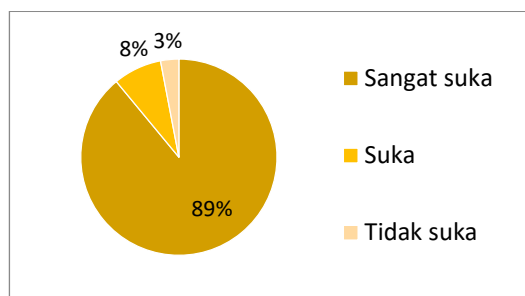
Sensoris	STS		TS		S		SS		Jumlah	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Tampilan	1	1	6	6	64	66	26	27	97	100
Warna	0	0	6	6	59	61	32	33	97	100
Rasa	0	0	6	6	65	67	26	27	97	100
Tekstur	0	0	2	2	72	74	23	24	97	100
Keseluruhan	0	0	7	7	74	76	16	16	97	100

Keterangan STS = Sangat Tidak Suka TS = Tidak Suka S = Suka SS = Sangat Suka

Berdasarkan data yang diperoleh pada Tabel 61, diperoleh hasil bahwa preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap tampilan geplak yaitu sebanyak 27% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 66% termasuk dalam kategori suka, 6% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 1% termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik warna, 33% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 61% termasuk dalam kategori suka, dan 6% termasuk dalam kategori tidak suka. Pada karakteristik rasa, 27% termasuk dalam

kategori sangat suka, 67% termasuk dalam kategori suka, dan 6% termasuk dalam kategori tidak suka. Pada karakteristik tekstur, 24% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 74% termasuk dalam kategori suka, dan 2% termasuk dalam kategori tidak suka. Pada karakteristik keseluruhan, 16% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 74% termasuk dalam kategori suka, dan 7% termasuk dalam kategori tidak suka.

Pada Gambar 25, disajikan persentase preferensi 97 siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap geplak. Berdasarkan Gambar 25, diperoleh kesimpulan bahwa preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap geplak yaitu sebanyak 86 responden (89%) termasuk dalam kategori sangat suka, 8 responden (8%) termasuk dalam kategori suka, dan 3 responden (3%) termasuk dalam kategori tidak suka.



Gambar 25. Preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap geplak

d. Minuman Tradisional

Pada analisis deskriptif kategori minuman tradisional, diperoleh nilai mean sebesar 95,65, nilai maximum sebesar 109,00, nilai minimum sebesar 82,00, nilai range sebesar 27,00, nilai varian sebesar 30,39, dan nilai standar deviasi sebesar 5,51.

25) Wedang Uwuh

Pada Tabel 62, disajikan data distribusi frekuensi preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap wedang uwuh.

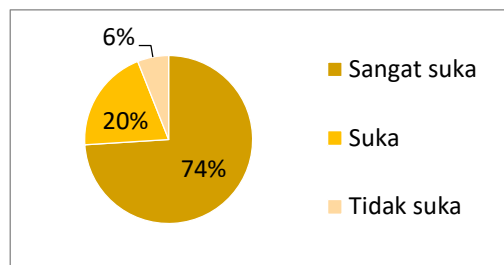
Tabel 62. Distribusi frekuensi preferensi siswa SMK terhadap wedang uwuh

Sensoris	STS		TS		S		SS		Jumlah	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Tampilan	1	1	11	11	55	57	30	31	97	100
Warna	2	2	10	10	76	78	9	9	97	100
Rasa	2	2	12	12	68	70	15	15	97	100
Tekstur	0	0	1	1	65	67	31	32	97	100
Keseluruhan	2	2	12	12	73	75	10	10	97	100

Keterangan STS = Sangat Tidak Suka TS = Tidak Suka S = Suka SS = Sangat Suka

Berdasarkan data yang diperoleh pada Tabel 62, diperoleh hasil bahwa preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap tampilan wedang uwuh yaitu sebanyak 31% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 57% termasuk dalam kategori suka, 11% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 1% termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik warna, 9% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 78% termasuk dalam kategori suka, 10% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 2% termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik rasa, 15% termasuk dalam kategori sangat suka, 70% termasuk dalam kategori suka, 12% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 2% termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik tekstur, 32% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 67% termasuk dalam kategori suka, dan 1% termasuk dalam kategori tidak suka. Pada karakteristik keseluruhan, 10% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 75% termasuk dalam kategori suka, 12% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 2% termasuk dalam kategori sangat tidak suka.

Pada Gambar 26, disajikan persentase preferensi 97 siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap wedang uwuh. Berdasarkan Gambar 26, diperoleh kesimpulan bahwa preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap wedang uwuh yaitu sebanyak 72 responden (74%) termasuk dalam kategori sangat suka, 19 responden (20%) termasuk dalam kategori suka, dan 6 responden (6%) termasuk dalam kategori tidak suka. Berdasarkan uji preferensi karakteristik tampilan, warna, rasa, tekstur, dan keseluruhan wedang uwuh termasuk dalam kategori disukai.



Gambar 26. Preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap wedang uwuh

26) Wedang Secang

Pada Tabel 63, disajikan data distribusi frekuensi preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap wedang secang.

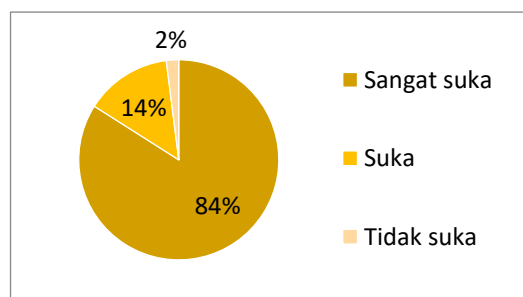
Tabel 63. Distribusi frekuensi preferensi siswa SMK terhadap wedang secang

Sensoris	STS		TS		S		SS		Jumlah	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Tampilan	0	0	4	4	62	64	31	32	97	100
Warna	0	0	1	1	67	69	29	30	97	100
Rasa	1	1	10	10	57	59	29	30	97	100
Tekstur	1	1	8	8	73	75	15	15	97	100
Keseluruhan	1	1	6	6	66	68	24	25	97	100
Keterangan	STS = Sangat Tidak Suka		TS = Tidak Suka		S = Suka		SS = Sangat Suka			

Berdasarkan data yang diperoleh pada Tabel 63, diperoleh hasil bahwa preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap tampilan wedang secang

yaitu sebanyak 32% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 64% termasuk dalam kategori suka, dan 4% termasuk dalam kategori tidak suka. Pada karakteristik warna, 30% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 69% termasuk dalam kategori suka, dan 1% termasuk dalam kategori tidak suka. Pada karakteristik rasa, 30% termasuk dalam kategori sangat suka, 59% termasuk dalam kategori suka, 10% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 1% termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik tekstur, 15% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 75% termasuk dalam kategori suka, 8% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 1% termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik keseluruhan, 25% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 68% termasuk dalam kategori suka, 6% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 1% termasuk dalam kategori sangat tidak suka.

Pada Gambar 27, disajikan persentase preferensi 97 siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap wedang secang. Berdasarkan Gambar 27, diperoleh kesimpulan bahwa preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap wedang secang yaitu sebanyak 81 responden (84%) termasuk dalam kategori sangat suka, 14 responden (14%) termasuk dalam kategori suka, dan 2 responden (2%) termasuk dalam kategori tidak suka.



Gambar 27. Preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap wedang secang

27) Wedang Ronde

Pada Tabel 64, disajikan data distribusi frekuensi preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap wedang ronde.

Tabel 64. Distribusi frekuensi preferensi siswa SMK terhadap wedang ronde

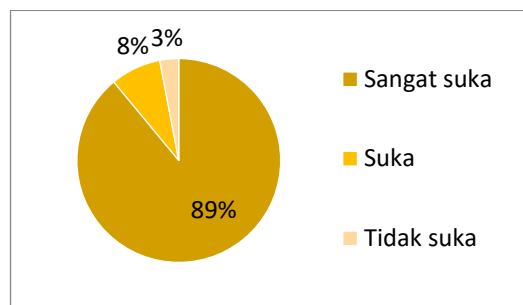
Sensoris	STS		TS		S		SS		Jumlah	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Tampilan	0	0	5	5	67	69	25	26	97	100
Warna	0	0	7	7	69	71	21	22	97	100
Rasa	0	0	4	4	55	57	38	39	97	100
Tekstur	1	1	5	5	63	65	28	29	97	100
Keseluruhan	0	0	5	5	59	61	33	34	97	100

Keterangan STS = Sangat Tidak Suka TS = Tidak Suka S = Suka SS = Sangat Suka

Berdasarkan data yang diperoleh pada Tabel 64, diperoleh hasil bahwa preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap tampilan wedang ronde yaitu sebanyak 26% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 69% termasuk dalam kategori suka, dan 5% termasuk dalam kategori tidak suka. Pada karakteristik warna, 22% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 71% termasuk dalam kategori suka, dan 7% termasuk dalam kategori tidak suka. Pada karakteristik rasa, 39% termasuk dalam kategori sangat suka, 57% termasuk dalam kategori suka, dan 4% termasuk dalam kategori tidak suka. Pada karakteristik tekstur, 29% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 65% termasuk dalam kategori suka, 5% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 1% termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik keseluruhan, 24% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 61% termasuk dalam kategori suka, dan 5% termasuk dalam kategori tidak suka.

Pada Gambar 28, disajikan persentase preferensi 97 siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap wedang ronde. Berdasarkan Gambar 28, diperoleh

kesimpulan bahwa preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap wedang ronde yaitu sebanyak 86 responden (89%) termasuk dalam kategori sangat suka, 8 responden (8%) termasuk dalam kategori suka, dan 3 responden (3%) termasuk dalam kategori tidak suka.



Gambar 28. Preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap wedang ronde

28) Wedang sereh

Pada Tabel 65, disajikan data distribusi frekuensi preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap wedang sereh.

Tabel 65. Distribusi frekuensi preferensi siswa SMK terhadap wedang sereh

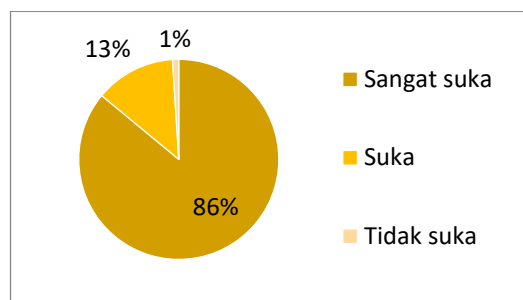
Sensoris	STS		TS		S		SS		Jumlah	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Tampilan	0	0	3	3	70	72	24	25	97	100
Warna	0	0	4	4	67	69	26	27	97	100
Rasa	0	0	11	11	52	54	34	35	97	100
Tekstur	0	0	0	0	77	79	20	21	97	100
Keseluruhan	0	0	3	3	67	69	27	28	97	100

Keterangan STS = Sangat Tidak Suka TS = Tidak Suka S = Suka SS = Sangat Suka

Berdasarkan data yang diperoleh pada Tabel 65, diperoleh hasil bahwa preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap tampilan wedang sereh yaitu sebanyak 25% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 72% termasuk dalam kategori suka, dan 3% termasuk dalam kategori tidak suka. Pada karakteristik warna, 27% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 69% termasuk dalam kategori suka, dan 4% termasuk dalam kategori tidak suka. Pada

karakteristik rasa, 35% termasuk dalam kategori sangat suka, 54% termasuk dalam kategori suka, dan 11% termasuk dalam kategori tidak suka. Pada karakteristik tekstur, 21% responden termasuk dalam kategori sangat suka dan 79% termasuk dalam kategori suka. Pada karakteristik keseluruhan, 28% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 69% termasuk dalam kategori suka, dan 3% termasuk dalam kategori tidak suka.

Pada Gambar 29, disajikan persentase preferensi 97 siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap wedang sereh. Berdasarkan Gambar 29, diperoleh kesimpulan bahwa preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap wedang sereh yaitu sebanyak 83 responden (86%) termasuk dalam kategori sangat suka, 13 responden (13%) termasuk dalam kategori suka, dan 1 responden (1%) termasuk dalam kategori tidak suka.



Gambar 29. Preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap wedang sereh

29) Bajigur

Pada Tabel 66, disajikan data distribusi frekuensi preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap bajigur.

Tabel 66. Distribusi frekuensi preferensi siswa SMK terhadap bajigur

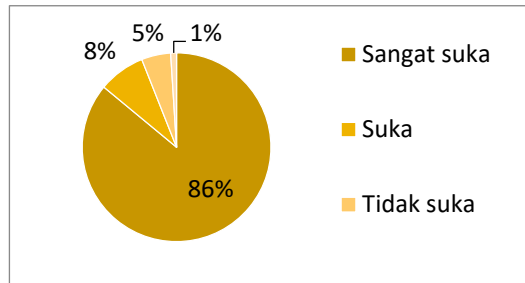
Sensoris	STS		TS		S		SS		Jumlah	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Tampilan	1	1	12	12	68	70	16	16	97	100
Warna	1	1	8	8	76	78	12	12	97	100
Rasa	2	2	4	4	68	70	23	24	97	100
Tekstur	0	0	5	5	69	71	23	24	97	100
Keseluruhan	2	2	4	4	68	70	23	24	97	100

Keterangan STS = Sangat Tidak Suka TS = Tidak Suka S = Suka SS = Sangat Suka

Berdasarkan data yang diperoleh pada Tabel 66, diperoleh hasil bahwa preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap tampilan bajigur yaitu sebanyak 16% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 70% termasuk dalam kategori suka, 12% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 1% termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik warna, 12% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 71% termasuk dalam kategori suka, dan 7% termasuk dalam kategori tidak suka. Pada karakteristik rasa, 24% termasuk dalam kategori sangat suka, 70% termasuk dalam kategori suka, 4% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 2% termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik tekstur, 24% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 71% termasuk dalam kategori suka, dan 5% termasuk dalam kategori tidak suka. Pada karakteristik keseluruhan, 24% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 70% termasuk dalam kategori suka, 4% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 2% termasuk dalam kategori sangat tidak suka.

Pada Gambar 30, disajikan persentase preferensi 97 siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap bajigur. Berdasarkan Gambar 30, diperoleh kesimpulan bahwa preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap bajigur yaitu sebanyak 83 responden (86%) termasuk dalam kategori sangat suka, 8

responden (8%) termasuk dalam kategori suka, 5 responden (5%) termasuk dalam kategori tidak suka, dan 1 responden (1%) termasuk dalam kategori sangat tidak suka.



Gambar 30. Preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap bajigur

30) Sekoteng

Pada Tabel 67, disajikan data distribusi frekuensi preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap sekoteng.

Tabel 67. Distribusi frekuensi preferensi siswa SMK terhadap sekoteng.

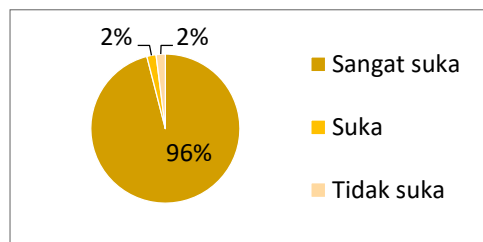
Sensoris	STS		TS		S		SS		Jumlah	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Tampilan	0	0	2	2	60	62	35	36	97	100
Warna	0	0	3	3	69	71	25	26	97	100
Rasa	0	0	2	2	56	58	39	40	97	100
Tekstur	0	0	1	1	74	76	22	23	97	100
Keseluruhan	0	0	3	3	62	64	32	33	97	100

Keterangan STS = Sangat Tidak Suka TS = Tidak Suka S = Suka SS = Sangat Suka

Berdasarkan data yang diperoleh pada Tabel 67, diperoleh hasil bahwa preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap tampilan sekoteng yaitu sebanyak 36% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 62% termasuk dalam kategori suka, dan 2% termasuk dalam kategori tidak suka. Pada karakteristik warna, 26% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 71% termasuk dalam kategori suka, dan 3% termasuk dalam kategori tidak suka. Pada karakteristik rasa, 40% termasuk dalam kategori sangat suka, 58% termasuk

dalam kategori suka, dan 2% termasuk dalam kategori tidak suka. Pada karakteristik tekstur, 23% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 76% termasuk dalam kategori suka, dan 1% termasuk dalam kategori tidak suka. Pada karakteristik keseluruhan, 33% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 64% termasuk dalam kategori suka, dan 3% termasuk dalam kategori tidak suka.

Pada Gambar 31, disajikan persentase preferensi 97 siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap sekoteng. Berdasarkan Gambar 31, diperoleh kesimpulan bahwa preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap sekoteng yaitu sebanyak 93 responden (96%) termasuk dalam kategori sangat suka, 2 responden (2%) termasuk dalam kategori suka, dan 2 responden (2%) termasuk dalam kategori tidak suka.



Gambar 31. Preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap sekoteng

e. Rangkuman Preferensi Siswa Terhadap Makanan Tradisional

1) Kategori Preferensi Siswa Terhadap Tampilan Makanan Tradisional

Pada Tabel 68 disajikan data kategori preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap tampilan makanan tradisional.

Tabel 68. Kategori preferensi siswa terhadap tampilan makanan tradisional

Kriteria Skor	Kategori	f	%
$x \leq 169,75$	Sangat Tidak Suka	-	-
$169,75 < x < 218,25$	Tidak Suka	-	-
$218,25 < x \leq 315,25$	Suka	28	94
$X \geq 315,25$	Sangat Suka	2	6
Jumlah		30	100

Berdasarkan Tabel 68, diperoleh kesimpulan bahwa preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap tampilan makanan tradisional yaitu sebanyak 2 makanan tradisional (6%) termasuk dalam kategori sangat suka dan 28 makanan tradisional (94%) termasuk dalam kategori suka. Makanan tradisional yang termasuk dalam kategori sangat suka yaitu wedang secang dan sekoteng, sedangkan yang lainnya termasuk dalam kategori suka.

2) Kategori Preferensi Siswa Terhadap Warna Makanan Tradisional

Pada Tabel 69 disajikan data kategori preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap warna makanan tradisional.

Tabel 69. Kategori preferensi siswa terhadap warna makanan tradisional

Kriteria Skor	Kategori	f	%
$x \leq 169,75$	Sangat Tidak Suka	-	-
$169,75 < x < 218,25$	Tidak Suka	-	-
$218,25 < x \leq 315,25$	Suka	27	90
$X \geq 315,25$	Sangat Suka	3	10
Jumlah		30	100

Berdasarkan Tabel 69, diperoleh kesimpulan bahwa preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap warna makanan tradisional yaitu sebanyak 3 makanan tradisional (10%) termasuk dalam kategori sangat suka dan 27 makanan tradisional (90%) termasuk dalam kategori suka. Makanan tradisional yang termasuk dalam kategori sangat suka yaitu sate klathak, geplak, dan wedang secang, sedangkan yang lainnya termasuk dalam kategori suka.

3) Kategori Preferensi Siswa Terhadap Rasa Makanan Tradisional

Pada Tabel 70 disajikan data kategori preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap rasa makanan tradisional.

Tabel 70. Kategori preferensi siswa terhadap rasa makanan tradisional

Kriteria Skor	Kategori	f	%
$x \leq 169,75$	Sangat Tidak Suka	-	-
$169,75 < x < 218,25$	Tidak Suka	-	-
$218,25 < x \leq 315,25$	Suka	28	94
$X \geq 315,25$	Sangat Suka	2	6
Jumlah		30	100%

Berdasarkan Tabel 70, diperoleh kesimpulan bahwa preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap rasa makanan tradisional yaitu sebanyak 2 makanan tradisional (6%) termasuk dalam kategori sangat suka dan 28 makanan tradisional (94%) termasuk dalam kategori suka. Makanan tradisional yang termasuk dalam kategori sangat suka yaitu wedang ronde dan sekoteng, sedangkan yang lainnya termasuk dalam kategori suka.

4) Kategori Preferensi Siswa Terhadap Tekstur Makanan Tradisional

Pada Tabel 71 disajikan data kategori preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap tekstur makanan tradisional.

Tabel 71. Kategori preferensi siswa terhadap tekstur makanan tradisional

Kriteria Skor	Kategori	f	%
$x \leq 169,75$	Sangat Tidak Suka	-	-
$169,75 < x < 218,25$	Tidak Suka	-	-
$218,25 < x \leq 315,25$	Suka	29	96
$X \geq 315,25$	Sangat Suka	1	4
Jumlah		30	100

Berdasarkan Tabel 71, diperoleh kesimpulan bahwa preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul terhadap tekstur makanan tradisional yaitu sebanyak 1 makanan tradisional (4%) termasuk dalam kategori sangat suka dan 29 makanan tradisional (96%) termasuk dalam kategori suka. Makanan tradisional yang termasuk dalam kategori sangat suka yaitu wedang uwuh, sedangkan yang lainnya termasuk dalam kategori suka.

5) Kategori Preferensi Keseluruhan Makanan Tradisional

Pada Tabel 72 disajikan data kategori preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul secara keseluruhan terhadap makanan tradisional.

Tabel 72. Kategori preferensi siswa terhadap keseluruhan makanan tradisional

Kriteria Skor	Kategori	f	%
$x \leq 169,75$	Sangat Tidak Suka	-	-
$169,75 < x < 218,25$	Tidak Suka	-	-
$218,25 < x \leq 315,25$	Suka	28	94
$X \geq 315,25$	Sangat Suka	2	6
Jumlah		30	100

Berdasarkan Tabel 72, diperoleh kesimpulan bahwa preferensi siswa SMK di Kabupaten Bantul secara keseluruhan terhadap makanan tradisional yaitu sebanyak 1 makanan tradisional (4%) termasuk dalam kategori sangat suka dan 29 makanan tradisional (96%) termasuk dalam kategori suka. Makanan tradisional yang termasuk dalam kategori sangat suka yaitu wedang ronde dan sekoteng, sedangkan yang lainnya termasuk dalam kategori suka.

B. PEMBAHASAN

1) Identifikasi Jenis-Jenis Makanan Tradisional di Kabupaten Bantul

Kabupaten Bantul merupakan salah satu kabupaten yang memiliki keragaman budaya dan kaya akan sumber daya alam. Di Kabupaten Bantul banyak terdapat area persawahan. Selain itu keadaan alam Kabupaten Bantul yang terletak di pesisir pantai juga menjadikan Bantul sebagai penghasil kelapa. Masyarakat Bantul juga merupakan masyarakat agraris yang masih tergantung pada pertanian. Oleh karena itu, banyak ditemui makanan tradisional di Kabupaten Bantul yang berbahan dasar kelapa, hasil pertanian, dan makanan laut.

Makanan tradisional di Kabupaten Bantul dapat diklasifikasikan menjadi 4 jenis, yaitu makanan pokok atau lauk pauk, jajanan tradisional, makanan cendera mata, dan minuman tradisional (Moeryati Garjito: 2017). Makanan pokok dan lauk pauk khas Kabupaten Bantul dapat diklasifikasikan menjadi 15 produk, antara lain gudeg manggar, sayur bobot, sayur kluwih, sayur lodeh, mie des, mie letek, mie penthil, brongkos, mangut lele, pecel imogiri, bothok mlandingan, bothok sembukan, sate klathak, pepes ikan surung, dan gudhangan. Jajanan tradisional khas Kabupaten Bantul dapat diklasifikasikan menjadi 5 produk, antara lain adrem, cenil, kethak, karangan, dan entog-entog. Makanan cendera mata khas Kabupaten Bantul dapat diklasifikasikan menjadi 4 produk, antara lain peyek tumpuk, peyek undur-undur, emping melinjo, dan geplak. Minuman tradisional khas Kabupaten Bantul dapat diklasifikasikan menjadi 6 produk, antara lain wedang uwuh, wedang secang, wedang ronde, wedang sereh, bajigur, dan sekoteng.

Makanan tradisional di Kabupaten Bantul masih menggunakan bahan pangan lokal, cara pembuatan yang tradisional, dan alat saji tradisional. Seperti contoh pada pembuatan gudeg manggar, sayur lodeh, sayur kluwih, bothok mlandingan, bothok sembukan, kethak, dan sayur bobor yang menggunakan kelapa sebagai bahan pokok dalam proses pembuatannya. Mie letheck dibuat dari bahan tradisional yaitu tepung singkong. Selain sumberdaya pertanian, hasil laut di Kabupaten Bantul juga melimpah dan dimanfaatkan masyarakat pesisir pantai untuk membuat berbagai makanan tradisional, seperti contoh dalam pembuatan pepes ikan surung dan peyek undur-undur.

Proses pembuatan yang digunakan untuk membuat makanan tradisional juga masih dengan cara-cara tradisional, seperti contoh dalam pembuatan mangut lele dan gudeg (Sosroningrat, 1991). Dalam pembuatannya, masih banyak produsen yang menggunakan perapian dari tanah liat dengan bahan baku kayu bakar. Memasak dengan kayu bakar dianggap membuat citarasa masakan lebih enak. Selain itu, dalam pembuatan mie letheck proses menggiling adonan masih menggunakan tenaga sapi karena produsen menganggap adonannya dapat menjadi lebih kalis. Cara-cara tradisional ini masih dilestarikan meskipun tidak sedikit pula yang beralih dengan menggunakan cara dan alat-alat yang lebih modern.

Secara umum, eksistensi makanan tradisional dapat dikategorikan menjadi tiga kelompok, yaitu makanan tradisional yang hampir punah, makanan tradisional yang kurang populer, dan makanan tradisional yang populer (tetap eksis) (Murdijati, 2017). Makanan tradisional yang hampir punah ini langka dan hampir jarang dapat ditemui mungkin disebabkan karena ketersediaan bahan

dasarnya mulai sulit atau masyarakat pembuatnya mulai tidak mengerjakan lagi atau terdesak oleh produk makanan lain, contohnya karangan. Di Kabupaten Bantul, hanya ada 2 produsen yang saat ini masih memproduksi karangan. Kelompok makanan tradisional yang kurang populer adalah makanan tradisional yang masih mudah ditemui, tetapi makin tidak dikenal dan cenderung berkurang penggemarnya, dianggap mempunyai status sosial lebih rendah dalam masyarakat, contohnya kethak, adrem, dan entog-entog. Sedangkan makanan tradisional yang populer merupakan makanan tradisional yang tetap disukai masyarakat dengan bukti banyak dijual, laku, dan dibeli oleh konsumen bahkan beberapa menjadi ikon daerah tertentu seperti gudeg, emping melinjo, sate klathak, dll.

Seiring dengan berkembangnya pengaruh kebudayaan barat terutama dalam bidang makanan atau kuliner, makanan tradisional terutama di Kabupaten Bantul mulai tergeserkan. Dewasa ini berbagai makanan cepat saji dan makanan luar negeri mulai diujakan dengan bebas di Kabupaten Bantul terutama makanan yang praktis dan menarik. Minimnya kesadaran dan pengetahuan remaja terhadap pentingnya pelestarian makanan tradisional yang ada di Indonesia menjadi suatu ancaman apabila remaja mulai tidak tertarik dengan makanan tradisional di daerahnya. Oleh karena itu perlu adanya pengenalan kembali makanan tradisional Kabupaten Bantul kepada siswa SMK. Selain itu, pelestarian kembali makanan tradisional yang ada di Kabupaten Bantul juga perlu dilakukan. Upaya dan peran sekolah terhadap pelestarian makanan tradisional kepada siswa juga diharapkan agar kelangsungan makanan tradisional di Kabupaten Bantul tetap terjaga.

2) Preferensi Siswa SMK di Kabupaten Bantul

Preferensi atau tingkat kesukaan merupakan pilihan suka atau tidak suka oleh seseorang terhadap suatu produk, barang, atau jasa yang dikonsumsi. Preferensi juga dapat dikatakan sebagai proses seseorang dalam memilih informasi atau sesuatu hal yang lebih disukai oleh konsumen dan pilihan suka atau tidak suka seseorang terhadap suatu produk barang atau jasa yang dikonsumsi. Pemilihan terhadap makanan dapat dipengaruhi oleh karakteristik suatu makanan. Karakteristik makanan antara lain meliputi warna, rasa, tekstur, dan tampilan.

Penelitian ini menguji tingkat kesukaan siswa SMK terhadap makanan tradisional meliputi makanan pokok, jajanan tradisional, makanan cendera mata, dan minuman tradisional. Jumlah produk yang diberikan kepada siswa berjumlah 30 macam produk yang terdiri dari 4 jenis klasifikasi makanan yaitu 15 jenis makanan hidangan pokok dan lauk pauk, 5 jenis jajanan tradisional, 4 jenis makanan cendera mata, dan 6 jenis minuman tradisional. Dari borang yang diberikan, siswa diminta untuk memberikan jawaban sesuai dengan tingkat kesukaan siswa terhadap berbagai makanan tersebut. Pada Tabel 68 disajikan data skor preferensi siswa terhadap makanan tradisional di Kabupaten Bantul.

Tabel 73. Skor preferensi siswa terhadap makanan tradisional

No	Nama Makanan Tradisional	Skor Preferensi				
		Tampilan	Warna	Rasa	Tekstur	Keseluruhan
1.	Gudeg manggar	277	279	250	307	277
2.	Sayur Bobor	284	293	270	299	289
3.	Sayur Kluwih	278	288	297	299	287
4.	Sayur lodeh	300	299	276	300	279
5.	Mie Des	309	314	305	307	294
6.	Mie Lethek	261	258	266	304	267
7.	Mie penthil	299	303	296	302	301

Lanjutan Tabel 73

8.	Brongkos	285	283	277	300	285
9.	Mangut lele	292	300	306	308	293
10.	Pecel Imogiri	301	294	293	303	290
11.	Botok mandingan	283	285	276	305	277
12.	Botok Sembukan	272	274	248	295	265
13.	Sate klathak	308	318	305	307	304
14.	Pepes ikan surung	290	300	307	309	299
15.	Gudhangan	301	297	295	303	293
16.	Adrem	268	297	273	300	277
17.	Cenil	300	305	302	312	300
18.	Kethak	298	275	244	279	261
19.	Karangan	296	302	254	294	266
20.	Entog-entog	311	297	300	310	300
21.	Peyek tumpuk	305	304	295	306	294
22.	Peyek undur-undur	283	297	276	294	288
23.	Emping melinjo	303	302	302	300	300
24.	Geplak	309	317	311	312	300
25.	Wedang uwuh	308	286	290	321	285
26.	Wedang secang	318	319	308	296	307
27.	Wedang ronde	311	305	325	312	319
28.	Wedang Sereh	312	313	314	311	315
29.	Bajigur	293	293	306	309	306
30.	Sekoteng	324	313	328	312	320

Dari data yang diperoleh dari hasil borang yang diisi oleh 97 remaja yang berada di SMK di Kabupaten Bantul, preferensi terhadap makanan tradisional tergolong suka. Faktor internal dan eksternal seperti lingkungan, budaya, agama, pendidikan, ekonomi, keluarga, minat, dan lingkungan sekolah juga dapat berpengaruh dalam keputusan suka atau tidak sukanya seseorang dalam pemilihan makanan. Faktor penentu minat dan kesukaan tersebut terbagi atas dua faktor yaitu faktor internal dan faktor eksternal (Barasi, 2007: 22). Faktor internal merupakan faktor yang timbul dari diri pribadi manusia itu sendiri, yaitu selektivitas dan minat terhadap suatu objek. Sedangkan faktor eksternal merupakan faktor yang timbul dari luar pribadi manusia, antara lain keluarga, lingkungan masyarakat dan sekolah dimana terdapat hubungan timbal balik.

Para karakteristik tampilan, preferensi siswa terhadap makanan tradisional di Kabupaten Bantul tergolong suka. Data menunjukkan produk dengan tampilan yang paling disukai yaitu sekoteng, sedangkan produk dengan tampilan yang kurang disukai adalah mie letek. Siswa menganggap sekoteng mempunyai tampilan yang menarik, sebaliknya mie letek dianggap mempunyai tampilan yang kurang menarik dan terkesan kusam. Tampilan pada makanan dapat berupa bentuk maupun kemasan. Tampilan pada produk makanan tradisional perlu dikembangkan karena faktor yang paling penting untuk mencapai daya tarik seseorang terhadap suatu produk adalah daya tarik visual (Danger, 1992:21).

Para karakteristik warna, preferensi siswa terhadap makanan tradisional di Kabupaten Bantul tergolong suka. Data menunjukkan produk dengan warna yang paling disukai yaitu wedang secang, sedangkan produk dengan warna yang kurang disukai adalah mie letek. Warna wedang secang yang merah mempunyai daya tarik tersendiri. Sedangkan pada mie letek mempunyai warna yang dianggap kusam dan berbeda dengan mie pada umumnya. Warna makanan memegang peranan utama dalam penampilan makanan. Warna yang menarik dan tampak alamiah dapat meningkatkan cita rasa. Oleh sebab itu, suatu produk makanan harus mengetahui prinsip-prinsip dasar untuk mempertahankan warna makanan yang alami, baik dalam bentuk teknik memasak maupun dalam penanganan makanan yang dapat mempengaruhi warna makanan (Arifiati, 2000).

Para karakteristik rasa, preferensi siswa terhadap makanan tradisional di Kabupaten Bantul tergolong suka. Data menunjukkan produk dengan rasa yang paling disukai yaitu sekoteng, sedangkan produk dengan rasa yang kurang disukai

adalah kethak. Sekoteng merupakan minuman yang banyak disukai siswa karena merupakan minuman tradisional yang menggunakan bahan lokal dan rempah-rempah sehingga menghasilkan rasa yang khas.

Para karakteristik tekstur, preferensi siswa terhadap makanan tradisional di Kabupaten Bantul tergolong suka. Data menunjukkan produk dengan tekstur yang paling disukai yaitu wedang uwuh, sedangkan produk dengan tekstur yang kurang disukai adalah kethak. Kethak dianggap mempunyai tekstur yang keras sehingga kurang disukai. Tekstur merupakan merupakan sifat yang sangat penting, baik dalam makanan segar maupun hasil olahan. Tekstur dan konsistensi bahan akan mempengaruhi cita rasa suatu bahan (Sofiah dan Achyar, 2008).

Para karakteristik keseluruhan, preferensi siswa terhadap makanan tradisional di Kabupaten Bantul tergolong suka. Data menunjukkan produk secara keseluruhan yang paling disukai yaitu sekoteng, sedangkan produk dengan karakteristik keseluruhan yang kurang disukai adalah kethak. Siswa menganggap sekoteng mempunyai daya tarik dan citarasa yang khas, sedangkan kethak dianggap mempunyai tekstur yang keras dan tampilan yang kurang menarik. Minantyo (2011), menyatakan bahwa dalam menyusun suatu menu atau suatu produk perlu diperhatikan variasi makanannya. Variasi makanan tersebut meliputi variasi bahan dasar, variasi rasa, variasi warna, variasi tekstur, serta variasi metode pengolahan.

Hasil penelitian didukung penelitian yang dilakukan oleh Aprista Anawati (2013) yang menunjukkan preferensi mahasiswa kos terhadap makanan yang dijual pada warung makan ditinjau dari karakteristik sensorik (kategori tinggi yaitu

62%) meliputi warna dalam kategori tinggi (54%), aroma dalam kategori tinggi (63%), rasa dalam kategori tinggi (58%), dan tekstur dalam kategori tinggi (66%), hal ini berarti bahwa makanan yang dijual memiliki warna, aroma, rasa, dan tekstur disenangi para mahasiswa. Hasil penelitiannya menunjukkan bahwa meskipun dipengaruhi oleh lingkungan keluarga, lingkungan sekolah, dan masyarakat, namun individu sering kali juga dipengaruhi dorongan dari dalam dirinya untuk menentukan jenis makanan apa yang akan dikonsumsi. Hal ini terkait dengan perasaan suka atau tidak suka sehingga menjadikan seseorang selektif dalam memilih makanan.

Hasil penelitian juga didukung penelitian yang dilakukan oleh Galuh Putri Hardikna Sempati (2016) yang menunjukkan tingkat persepsi remaja terhadap makanan tradisional dan makanan modern yang dikategorikan tinggi sejumlah 43% (110 remaja), kategori cukup 57% (148 remaja), kategori kurang 0%, dan kategori rendah 0%. Sedangkan jika dilihat dari 2 perbedaan jenis makanan persepsi remaja terhadap makanan tradisional dan persepsi remaja terhadap makanan modern, penelitian ini menghasilkan data persepsi remaja terhadap makanan tradisional lebih rendah dibandingkan persepsi remaja terhadap makanan modern.

Dengan adanya penelitian ini diharapkan siswa terutama di Kabupaten Bantul lebih sadar lagi akan pentingnya mengenal dan melestarikan makanan tradisional asli daerah. Selain faktor internal, peran keluarga, sekolah, dan lingkunganpun dapat mempengaruhi minat dan kesukaan siswa terhadap makanan tradisional. Sekolah diharapkan juga memberikan pengenalan atau sosialisasi tentang makanan

tradisional kepada siswa tidak hanya siswa jurusan boga. Pengenalan makanan tradidisonal dapat diberikan dengan penggunaan menambahkan materi pada mata pelajaran, komik, permainan atau *game*, dan media pembelajaran. Hal ini sangat penting dilakukan mengingat eksistensi makanan tradisional yang mulai tergeser oleh makanan dari luar ataupun makanan cepat saji. Oleh karena itu perlu sosialisasi atau pengenalan akan makanan tradisional, agar suatu saat makanan tradisional terutama di Kabupaten Bantul tetap eksis dan mampu bersaing dengan makanan lainnya.