

BAB IV

PENUTUP

A. SIMPULAN

Sebagai salah satu kuliner tradisional kota Yogyakarta yangko memiliki potensi yang besar di dalam industri kuliner pada saat ini. Makanan tradisional ini masih bisa lebih di kembangkan lagi menjadi makanan yang unik dan bisa menarik konsumen yang terdiri dari masyarakat dan wisatawan untuk lebih tertarik dengan makanan ini. Berbagai macam inovasi kuliner pada saat ini semakin beragam. Dengan peluang seperti itu yangko dapat bersaing dengan kuliner-kuliner modern saat ini. Seperti yang sudah ada, bakpia merupakan salah satu kuliner tradisional kota Yogyakarta yang sudah beraneka ragam varian nya dan bakpia sampai dijuluki sebagai *icon* kuliner di kota Yogyakarta ini karena keunikannya. Dengan seperti itu diharapkan yangko dapat di kembangkan seperti makanan-makanan masa kini tanpa menghilangkan nilai tradisionalnya.

Berdasarkan hasil analisis data dan pembahasan yang telah di lakukan oleh peneliti melalui wawancara,observasi,kuesioner dan dokumentasi artikel ilmiah "Pengembangan yangko sebagai kuliner khas Yogyakarta" dapat di tarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Strategi promosi Yangko harus di perluas lagi kepada masyarakat dan wistawan agar dapat lebih di kenal serta banyak orang yang tahu akan keberadaan kuliner tradisional Yogyakarta ini.
2. Kerja sama dengan pemerintah Kerjasama dengan pemerintah, pengelola serta masyarakat sangat di butuhkah dan untuk pengembangan industri kuliner di kota Yogyakarta khusus nya untuk kuliner Yangko.
3. Pembentukan organisasi sangat penting dalam suatu usaha khusus nya dalam industri kuliner. Organisasi di butuhkan sebagai penggerak

sebuah usaha untuk menyusun strategi jangka panjang maupun jangka pendek.

B. SARAN

Dari hasil penelitian yang telah penulis lakukan data strategi yang di butuhkan untuk pengembangan yangko sebagai kuliner khas Yogyakarta sebagai berikut :

1. Lebih di kembangkan lagi produk yangko yang lebih unik, agar yangko mampu bersaing dengan kuliner modern pada saat ini. Yangko dapat di ubah menjadi makanan tradisional dengan varian rasa yang lebih beragam lagi dan kemasan yang di perbaharui.
2. Toko oleh-oleh Vista di sarankan agar untuk mengikuti *event-event* pameran kuliner sebagai bentuk promosi dan memperkenalkan yangko kembali kepada masyarakat.
3. Diadakan nya Organisasi untuk Toko oleh-oleh Vista sebagai penggerak industri wisata kuliner tersebut.
4. Industri kuliner saat ini sangat berpotensi besar, diikut sertakan peran pemerintah dalam pengembangan industri wisata ini khusus nya dalam pengembangan kuliner yangko agar pemerintah dapat memperdayakan atau membantu untuk memfasilitasi toko oleh-oleh Vista tersebut.