

BAB 1

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG MASALAH

Indonesia merupakan Negara yang kaya akan kebudayaan, adat istiadat, bahasa daerah dan kuliner tradisionalnya. Dari pulau Sabang sampai Merauke. Dari daerahnya selalu memiliki keunikan kuliner makanannya masing-masing. Maka tak heran jika banyak sekali macam-macam makanan tradisional yang beragam jenisnya. Keanekaragaman tersebut ada karena banyak sekali keanekaragaman tradisi ciri khas dari daerah dan juga bahan dasar yang digunakan sesuai dengan daerah yang ada di Negeri Ini Indonesia. Makanan tradisional merupakan suatu komponen dalam pusaka kuliner Indonesia. Bukan saja kuliner tradisional Indonesia yang enak rasanya, unik warna dan penampilannya, tetapi makanan tradisional Indonesia memiliki makna dan nilai di dalamnya.

Dan kuliner tradisional sendiri merupakan suatu peninggalan atau warisan dari pendahulu yang resepnya turun temurun dari zaman dahulu. Makanan Tradisional yang sudah populer biasanya diolah juga dengan bahan-bahan lokal yang agar rasanya juga menyesuaikan selera dari masyarakat di daerah tersebut. Makanan tradisional sangat bermanfaat bagi kesehatan, karena makanan tradisional memiliki karakteristik yang unik dan bergizi.

Yogyakarta merupakan kota Budaya, karena kota Yogyakarta masih menggunakan peraturan pemerintah dan di kota ini masih mempertahankan tradisi-tradisi Budaya zaman kuno. Dan menjadikan kebudayaan tersebut sebagai warisan masyarakat. Dari beberapa makanan tradisional yang terkenal di Yogyakarta seperti, Gudeg, Geplak, Kipo dan Bakpia yang sudah terkenal sejak dulu.

Makanan Tradisional yang akan di kembangkan adalah kuliner tradisional dari Kabupaten Bantul Yogyakarta adalah Yangko, Yangko merupakan makanan khas Kabupaten Bantul yang terbuat dari Adonan tepung ketan yang di balut dengan tepung gula dengan rasa yang manis dan ada unsur rasa gurih nya, Yangko biasanya berbentuk kotak dan di dalamnya di isi dengan kacang yang sudah di haluskan. Dalam perkembangannya makanan ini akan di modifikasi sedemikian rupa sehingga lebih menarik hingga dikenal sebagai salah satu kekayaan kuliner khas yang bisa dimanfaatkan sebagai oleh-oleh bagi para wisatawan.

Dari uraian di atas, dapat diketahui bahwa pengembangan wisata kuliner tradisional sebagai daya tarik wisata baru. Jadi wisata kuliner tradisional masih sangat perlu perhatian dan pengembangan dari pihak-pihak pengelola yang berada dibidang tersebut. Baik dari segi rasa, bentuk, pengemasan, pengembangan, pemasaran dan promosinya terhadap wisatawan. Berdasarkan latar belakang permasalahan di atas dan untuk lebih mengenal potensi wisata kuliner di Yogyakarta sebagai salah satu daya tarik wisata dalam pengembangan pariwisata di Yogyakarta, Maka mengangkat hal ini sebagai bahan tugas akhir dengan judul **“PENGEMBANGAN YANGKO SEBAGAI KULINER KHAS YOGYAKARTA”**

B. RUMUSAN MASALAH

1. Bagaimana cara mengembangkan Jajanan Tradisional Yangko dengan menyesuaikan trend kuliner masa kini ?
2. Bagaimana mempertahankan kuliner Yangko agar tidak hilang cita rasa dan kelestariannya sebagai kuliner khas tradisional di kota Yogyakarta ?

C. BATASAN MASALAH

Berdasarkan rumusan masalah yang sudah penulis sampaikan di atas, manfaat penelitian ini selain di pergunakan untuk menjawab rumusan

masalah, penulis berharap penelitian ini bisa bermanfaat bagi penulis sendiri, akademik dan usaha makanan yang terkait.

D. TUJUAN PENELITIAN

1. Mengetahui proses pembuatan kuliner Yangko, sebagai salah satu kuliner tradisional Yogyakarta.
2. Mengembangkan Makanan tradisional yangko menjadi lebih bervariasi mengikuti makanan trend masa kini.

E. MANFAAT PENELITIAN

Berdasarkan rumusan masalah yang telah penulis sampaikan di harapkan selain bisa menjawab rumusan masalah, penelitian ini dapat bermanfaat untuk menambah pengetahuan di Ilmu kepariwisataan khususnya di bidang wisata Kuliner bagi penulis, pihak akademik dan *Home Industry* yang terkait seperti :

1. Manfaat bagi penulis

Penelitian ini diharapkan menjadi tambahan ilmu serta wawasan di bidang pariwisata yang khususnya di bidang wisata kuliner, serta memberikan pengalaman dan pembelajaran yang bermanfaat kedepannya dan sebagai salah satu syarat untuk mendapatkan gelar S.p dengan jurusan Hospitality di Sekolah Tinggi Pariwisata Yogyakarta.

2. Manfaat bagi Sekolah Tinggi Pariwisata Yogyakarta

Diharapkan penelitian ini dapat bermanfaat dan memberikan referensi kepada pembaca dalam hal Pariwisata dan khususnya Wisata Kuliner sebagai pembelajaran dan ilmu kepariwisataan.

3. Manfaat Bagi *Home Industry*

Dengan adanya penelitian ini diharapkan bagi pengelola dapat mengembangkan Makanan Tradisional yangko dengan menyediakan banyak lagi varian agar makanan tradisional yangko mampu bersaing dengan makan yang menyesuaikan trend masa kini.