

PENGEMBANGAN YANGKO SEBAGAI KULINER KHAS YOGYAKARTA

Abstract

*Rizqika Aryuni Khairunnisa, 152054
Hospitality, S1 (Sarjana Pariwisata)*

The study of Scientific Articles is about discussing how to develop a traditional Yangko culinary which is a typical culinary Yogyakarta. Yangko is one of the famous culinary in Yogyakarta, and the Yangko producing area is located in one of the areas in Yogyakarta, namely Kota Gedhe. Yangko is a food made from sticky rice, sugar, and fruit flavoring.

The problem discussed in this research is how to develop yangko as a typical Yogyakarta culinary so that the city's unique culinary does not disappear, this study aims to develop Yangko to become a food that can compete with modern foods in the current era with new and unique innovations.

The results of the study show that: One of Vista's souvenir shops in Yogyakarta still needs to be improved in terms of promotion, especially in the typical culinary promotion of Yangko. Because there are still many people in Yogyakarta and tourists who do not know about the existence of traditional culinary because of the entry of modern foods today.

For this reason, it can be concluded that the strategy to develop yangko as a typical culinary in Yogyakarta has the potential to add to the attractiveness in the city of Yogyakarta, especially in the culinary industry.

Key word : Development, Yangko, Yogyakarta

Abstrak

*Rizqika Aryuni Khairunnisa, 152054
Hospitality, S1 (Sarjana Pariwisata)*

Kajian dari Artikel Ilmiah ini adalah membahas tentang bagaimana mengembangkan suatu kuliner tradisional Yangko yang menjadi kuliner khas Yogyakarta. Yangko merupakan salah satu kuliner yang terkenal di Yogyakarta, dan daerah penghasil Yangko terdapat di salah satu daerah di Yogyakarta yaitu daerah Kota gedhe. Yangko merupakan makanan yang terbuat dari tepung ketan, gula, dan perisa buah.

Permasalahan yang di bahas dalam penelitian ini adalah bagaimana cara pengembangan yangko sebagai kuliner khas Yogyakarta agar kuliner khas kota ini tidak menghilang keberadaannya, penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan Yangko agar menjadi makanan yang mampu bersaing dengan makanan-makanan modern yang ada di era saat ini dengan inovasi-inovasi yang baru dan unik.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa :Salah satu toko oleh-oleh Vista di Yogyakarta masih perlu di tingkatkan lagi dalam hal promosinya terutama dalam promosi kuliner khas yangko. Karena masih banyak dari masyarakat kota Yogyakarta maupun wisatawan yang tidak tahu tentang keberadaan kuliner tradisional ini karena masuk nya makanan-makanan modern saat ini.

Untuk itu dapat di simpulkan bahwa strategi pengembangan yangko sebagai kuliner khas Yogyakarta ini sangat berpotensi untuk menambah daya tarik di kota Yogyakarta khususnya di bidang industri kuliner.

Kata Kunci :
Pengembangan, Yangko, Yogyakarta