

PELESTARIAN SAGON SEBAGAI MAKANAN KHAS BANTUL YOGYAKARTA DI MASA PANDEMI COVID-19

Disusun Oleh :

Angelina Shierly Febriani

184213

ABSTRAK

Wisata kuliner selalu menjadi Daya Tarik sebuah destinasi wisata, wisata kuliner yang diteliti di artikel ini adalah tentang makanan khas Sagon yang berasal dari parutan kelapa serta ketan yang dicampur dengan Gula. Motivasi peneliti membahas makanan khas Sagon ini adalah untuk mencari strategi dalam melestarikan makanan khas Sagon di masa pandemic covid-19 ini.. Metode yang digunakan dalam meneliti makanan khas ini adalah metode kuantitatif serta metode wawancara kepada pengelola langsung. Data yang diunakan adalah hasil observasi, wawancara bahan dokumentasi, kuisioner, dan wawancraa secara langsung. Metode analisis yang digunakan adalah dengan analisis SWOT.

Salah satu tempat yang sampai saat ini masih membuat sagon adalah pak Wariyanto. Pak Wariyanto sudah memulai usaha pembuatan kue ini dari tahun 1950-an. Awalnya, pak Wariyanto hanya membantu pekerjaan kedua orang tuanya, tetapi sekarang, dia sendiri yang melanjutkan usaha keluarga tersebut. Mungkin banyak masyarakat sekarang yang masih asing dengan makanan khas satu ini, karena masih banyaknya masyarakat yang tidak mengenal makanan khas sagon ini. Padahal makanan khas sagon ini sering kita jumpa di pasar, atau sagon ini juga hamper mirip dengan makanan bandrek . yang bahannya sama sama menggunakan parutan kelapa dan ketan serta gula pasir .

Kata kunci : Sagon, kuliner, makanan khas

**PELESTARIAN SAGON SEBAGAI MAKANAN KHAS BANTUL
YOGYAKARTA DI MASA PANDEMI COVID-19**

Disusun Oleh :

Angelina Shierly Febriani

184213

ABSTRACT

Culinary tourism has always been the main attraction of a tourist destination, the culinary tourism studied in this article is about the typical Sagon food that comes from grated coconut and sticky rice mixed with sugar. The researcher's motivation to discuss Sagon's special food is to find a strategy in preserving Sagon's special food during this covid-19 pandemic. The method used in researching this special food is a quantitative method as well as an interview method with direct managers. The data used are the results of observations, interviews with documentation materials, questionnaires, and direct interviews. The analytical method used is the SWOT analysis.

One of the places that is still making sagon is Pak Wariyanto. Mr. Wariyanto has started this cake-making business from the 1950s. Initially, Pak Wariyanto only helped his parents with the work, but now, he is the one who continues the family business. Maybe many people today are still unfamiliar with this special food, because there are still many people who do not know this sagon special food. Even though this sagon food is often found in the market, or this sagon is also almost similar to bandrek food. the ingredients are the same using grated coconut and sticky rice and sugar.

Keywords: Sagon , Culinary, typical food