

**PELESTARIAN WEDANG TAHU SEBAGAI HIDANGAN  
PENUTUP TRADISIONAL DI YOGYAKARTA  
PADA MASA PANDEMI COVID-19**

Disusun Oleh  
Athiya Danisa Putri  
183895

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk membentuk susunan strategi untuk upaya pelestarian wedang tahu sebagai hidangan penutup tradisional di Yogyakarta karena memiliki potensi untuk bersaing dengan makanan kekinian dalam dunia kuliner Indonesia. Pada masa pandemi Covid-19 saat ini dalam melakukan penelitian penulis tetap mematuhi protokol kesehatan yang telah ditetapkan oleh Pemerintah Indonesia. Penelitian artikel ilmiah ini menggunakan metode kualitatif yang bersifat deskriptif. Teknik pengumpulan data yang digunakan yaitu observasi langsung ke lokasi penjualan wedang tahu, wawancara terbuka kepada 100 informan dengan menggunakan sampling insidental, dokumentasi serta studi pustaka dari berbagai sumber di internet. Hasil strategi dari penelitian artikel ilmiah pelestarian wedang tahu sebagai hidangan tradisional di Yogyakarta pada masa pandemi Covid-19 ini adalah melakukan kegiatan promosi sebagai bentuk meningkatkan branding produk, menginovasikan produk yang memudahkan wisatawan sehingga bisa dijadikan buah tangan serta memberikan jaminan produk halal dengan mengurus sertifikasi halal untuk meningkatkan kepercayaan pelanggan.

**Kata Kunci :** Wedang Tahu, Pelestarian, Inovasi, Branding Produk

**PELESTARIAN WEDANG TAHU SEBAGAI HIDANGAN  
PENUTUP TRADISIONAL DI YOGYAKARTA  
PADA MASA PANDEMI COVID-19**

Disusun Oleh  
Athiya Danisa Putri  
183895

**ABSTRACT**

*This study aims to form a strategic arrangement as an effort to preserve wedang tahu as a traditional dessert in Yogyakarta because it has the potential to compete with contemporary food in the Indonesian culinary world. During the current Covid-19, in conducting research, the author still adheres to the health protocols set by the Government of Indonesia. This scientific article research uses descriptive qualitative methods. Data collection techniques used are direct observation to the location of the sale of wedang tahu, open interviews with 100 informants using accidental sampling, documentation and literature studies from various sources on the internet. The results of the strategy from researching scientific articles on the preservation of wedang tahu as a traditional dish in Yogyakarta during the Covid-19 were carrying out promotional activities as a form of improving branding product, innovating products that make it easier for tourists so that they can be used as souvenirs and providing guarantees for halal products by taking care of halal certification to increase customer trust.*

**Keywords:** *Wedang Tahu, Preservation, Innovation, Branding Product*