

MELESTARIKAN MIE DES SEBAGAI PRODUK KULINER

TRADISIONAL KABUPATEN BANTUL

ABSTRAK

Deden Prihandy
2005567
S-1 Pariwisata

Mie merupakan olahan berbahan baku dari mie yang bahan bakunya dari tepung singkong atau ketela kuliner ini menjadi salah satu mie primadona dari daerah pundong kabupaten bantul Yogyakarta dan menjadi kuliner khas memiliki bahan baku dari singkong membuat makanan tidak memiliki kandungan gluten dan juga mie des ini menjadi destinasi kuliner, pariwisata sangat tertarik dari bahan bakunya dan juga rasa dan teksturnya yang sangat berbeda dari mie lainnya dan juga bisa di santap langsung karena mie ini sudah di olah terlebih dulu dan di berikan minyak bawang agar tidak lengket baru di masak lagi menjadi mie goreng atau mie kuah ,dengan banyaknya wisatawan yang makan mie des ini dapat terus lestari dan tidak hilang di makan usia ,dan kita dapat mie ini di mie des pak yono pundong kabupaten bantul ,Yogyakarta, Analisa data yang digunakan dalam penelitian ini adalah kualitatif dan ini menggunakan analisis SWOT. Analisa SWOT mempertimbangkan faktor internal berupa kekuatan dan kelemahan, serta lingkungan eksternal berupa peluang dan ancaman.

Kata kunci : Mie des ,Analisa SWOT, strategi melestrikan