

PELESTARIAN MAKANAN TRADISIONAL *THOLPIT* SEBAGAI DAYA TARIK KULINER DI BANTUL YOGYAKARTA

ABSTRACT

Ardica Ukmaikka Dewantara

141218

S1 Hospitality

Bantul is one of the regencies located in the South of Yogyakarta Special Region. Tholpit is a typical culinary Bantul with main ingredients of rice flour, grated coconut and brown als. sugar, And have a unique shape like male genit

How to find answers from all the formulation of the above problems, the authors perform with qualitative method and by collecting data in the form of observation, questionnaire, interview, and documentation, while for data processing using data reduction, data presentation and conclusion.

From the results of research with the above method in the know that the government participate in preserving that traditional food tholpit in terms of promotion, the community has also made an organization within a village in Sanden Bantul. And the tourism actors in preseving the traditional food tholpit with promote the tradional food.

Keywords: Tourism, Tholpit, Culinary

Bantul merupakan salah satu Kabupaten yang terletak di sebelah Selatan Daerah Istimewa Yogyakarta. Tholpit merupakan kuliner khas Bantul dengan bahan utama tepung beras, kelapa parut dan gula merah, Dan memilik bentuk unik seperti alat kelamin pria.

Cara menemukan jawaban dari semua rumusan masalah di atas, penulis melakukan dengan metode kualitatif dan dengan cara pengumpulan data berupa observasi, kuisisioner, wawancara, dan dokumentasi, sementara untuk pengolahan data menggunakan reduksi data, penyajian data dan penarikan kesimpulan.

Dari hasil penelitian dengan metode di atas di ketahui bahwa Pemerintah ikut serta dalam melestarikan makanan tradisional tholpit dalam segi promosi, Masyarakat telah membuat organisasi dalam suatu desa di Sanden, Bantul, Peran pelaku wisata dalam melestarikan makanan tradisional tholpit tersebut dengan cara mempromosikan makanan tradisional tersebut

Kata Kunci : Pariwisata, Tholpit, Kuline