

## ARTIKEL ILMIAH

### STRATEGI MELESTARIKAN ABANGAN

#### SEBAGAI KULINER KHAS MASYARAKAT BANTUL YOGYAKARTA

##### ABSTRACT

**Wulan Wusananingsih 141253, Hospitality, S1**

*The development of tourism is not limited to only the culture and natural beauty, but also the culinary tour. Culinary tourism is one type of tourism that has a huge impact for the development of an area.*

*Abangan is one of the traditional food of Bantul, where the food is made from the rest of the process of making tapioca flour which is created and utilized by the community to be a decent food to eat and sell. This is also one way to preserve the traditional food.*

*The ingredients used are a mixture of starch or abangan, wheat flour, eggs, grated coconut, rotten tempe, red chilli, onion garlic, salt, water then fried using a round pan using hot oil.*

*Keywords: Tourism, Abangan, Materials*

**Wulan Wusananingsih 141253, Hospitality, S1**

Perkembangan pariwisata tidak terbatas hanya budaya dan keindahan alam, melainkan juga wisata kuliner. Wisata kuliner merupakan salah satu jenis wisata yang ikut memiliki dampak sangat besar bagi perkembangan suatu daerah.

Abangan adalah salah satu makanan tradisional khas Bantul, dimana makanan tersebut terbuat dari sisa proses pembuatan tepung tapioka yang di kreasikan dan dimanfaatkan oleh masyarakat menjadi makanan yang layak untuk dimakan dan dijual. Hal ini juga menjadi salah satu cara melestarikan makanan tradisional tersebut.

Bahan yang digunakan adalah campuran dari pati atau abangan, tepung terigu, telur, kelapa parut, tempe busuk, cabai merah, bawang putih bawang merah, garam, air kemudian di goreng menggunakan wajan berbentuk bulat menggunakan minyak panas.

Kata kunci : Pariwisata, Abangan, Bahan