

**PELESTARIAN UKEL DAN BANJAR SEBAGAI KULINER
KHAS KOTAGEDE YOGYAKARTA PADA MASA COVID-19**



ARTIKEL ILMIAH

Disiapkan Sebagai Persyaratan Untuk Memperoleh
Gelar Sarjana Pariwisata

Disusun Oleh :

Nama : Christophorus Gian Russel
Nim : 184462
Jurusan : Pariwisata
Program Studi : Pariwisata
Jenjang : Strata-Satu / S-1

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMBARRUKMO
YOGYAKARTA**

2022

Artikel Ilmiah

Disiapkan Sebagai Standar Kualifikasi

**PELESTARIAN UKEL DAN BANJAR SEBAGAI KULINER
KHAS KOTAGEDE YOGYAKARTA PADA MASA COVID-19**

Disusun Oleh :

Christophorus Gian Russel

184462

ABSTRAK

Ukel dan Banjar adalah makanan tradisional khas Kotagede Yogyakarta dengan rasa gula yang manis juga tanpa bahan pengawet. Berbeda dengan makanan tradisional seperti : kipo, yangko dan legomoro yang dengan bahan ketan. Terbuat tepung terigu, telur, gula, santan dan garam. Ukel dan banjar adalah dua makanan yang berbeda pada saat sudah selesai, ukel adalah kue dengan gula halus, sedangkan banjar hanya polos. Jajanan ukel dan banjar sudah ada sejak tahun 1960.

Keywords: Ukel, Banjar, Kotagede, Yogyakarta, Makanan tradisional, 1960

Artikel Ilmiah
Disiapkan Sebagai Standar Kualifikasi

**PELESTARIAN UKEL DAN BANJAR SEBAGAI KULINER
KHAS KOTAGEDE YOGYAKARTA PADA MASA COVID-19**

Disusun Oleh :
Christophorus Gian Russel
184462

ABSTRACT

Ukel and Banjar are traditional foods typical of Kotagede Yogyakarta with a sweet sugar taste and no preservatives. In contrast to traditional foods such as: kipo, yangko and legomoro which are made from sticky rice. Made of flour, eggs, sugar, coconut milk and salt. Ukel and banjar are two different foods when finished, ukel is a cake with powdered sugar, while banjar is just plain. Ukel and banjar snacks have been around since 1960.

Keywords: Ukel, Banjar, Kotagede, Yogyakarta, Traditional foods, 1960

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pariwisata secara etimologis berasal dari bahasa sansekerta yang terdiri dari 2 kata, yaitu “pari” dan “wisata”. Pari ialah berulang, wisata ialah perjalanan. Undang-undang Nomor 10 tahun 2009, menyebutkan pariwisata adalah segala sesuatu yang berhubungan dengan wisata, pengusahaan obyek wisata dan daya tarik serta usaha yang berhubungan dalam penyelenggaraan kepariwisataan seperti sektor perdagangan, hotel, restoran dan kunjungan wisatawan (Annisa, Nur Rosalina dan Yerika Salindri Ayu, 2018:40)

Yogyakarta adalah ibu kota dan pemerintahan daerah istimewa yogyakarta, indonesia. Kota yang masih kaya akan ketradisional dan budaya ini juga merupakan rumah bagi Gubernur dan Wakil Gubernur. Kota Yogyakarta, salah satu kota terbesar di indonesia dan kota terbesar keempat di selatan pulau jawa, pernah menjadi ibu kota republik indonesia pada tahun 1946.

Salah satu kuliner khas Kotagede Yogyakarta adalah ukel dan banjar. Tekstur kue khas kotagede yogyakarta renyah, lembut, empuk, rasa manis dan tanpa bahan pengawet, kue ini terbuat dari tepung, telur, gula, kelapa dan garam.

Eksistensi kue tradisional telah dibuat dari tahun 1960 dengan resep yang sudah digunakan bertahun-tahun lamanya.

Ukel dan banjar sering dijadikan hidangan khas karena kelembutan dan kerenyahannya, digunakan saat memiliki tamu atau acara penting. Sempurna dengan kopi atau teh.

Proses pembuatan ukel dan banjar menggunakan metode yang sama, hanya berbeda pada langkah terakhir. Ukel adalah banjar yang ditaburi gula, sedangkan banjar hanya polos.

Pembuatan ukel dan banjar masih sederhana. Cara membuat banjar dengan tepung, garam dan telur sampai rata kemudian campur dengan kelapa diaduk sampai adonan dapat dibentuk, ambil adonan dibentuk seperti angka delapan, jika sudah dibentuk maka dapat dimasukkan ke minyak panas di wajan.

Saya memilih kue ukel & banjar khas Kotagede Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta yaitu kue ukel dan banjar untuk saya gunakan dalam judul artikel ilmiah. Selain bakpia, kue banjar dan ukel ini adalah kue yang tak kalah lezatnya.

Yogyakarta selain terkenal dengan wisata yang dikunjungi membuat kota ini memiliki tempat kuliner. Terdapat beberapa kuliner yang memenuhi ruas jalan di Yogyakarta, dari gudeg sampai kuliner khas kota lain di Indonesia. Dari tempat juga beragam hingga masyarakat bawah, menengah dan atas, corak juga beragam dan dapat menyesuaikan selera masing-masing maka itu penulis meneliti ukel dan banjar. Dengan potensi yang begitu besar maka perlu adanya pelestarian kue ukel dan banjar sebagai kuliner khas Yogyakarta pada masa covid-19.

Dari permasalahan yang ada peneliti tertarik untuk meneliti dengan mengambil judul “Pelestarian Ukel Dan Banjar Sebagai Kuliner Khas Kotagede Yogyakarta Pada Masa Covid-19”

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan hasil latar belakang, maka rumusan masalah dalam penelitian ialah :

1. Apa saja tantangan dalam melestarikan makanan tradisional pada masa Covid-19 ?
2. Bagaimana melestarikan makanan tradisional pada masa Covid-19 ?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui bagaimana masyarakat melestarikan makanan tradisional di masa Covid-19.

2. Tujuan Khusus

a. Mengidentifikasi kategori masyarakat penikmat makanan : nama, usia dan asal daerah wisatawan.

b. Mengidentifikasi Pengetahuan masyarakat terhadap pelestarian kue ukel dan banjar sebagai makanan Khas Kotagede, Yogyakarta pada masa Covid-19.

c. Mengidentifikasi sikap masyarakat terhadap pelestarian kue ukel dan banjar sebagai makanan Khas Kotagede, Yogyakarta pada masa Covid-19.

d. Mengidentifikasi peran atau partisipasi masyarakat terhadap pelestarian kue ukel dan banjar sebagai makanan Khas Kotagede, Yogyakarta pada masa Covid-19.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi peneliti

Penelitian ini sangat bermanfaat untuk menambah informasi, pengalaman penelitian tentang pelestarian kue ukel dan banjar sebagai makanan khas Kotagede Yogyakarta pada masa Covid-19.

2. Bagi Pembaca

Penelitian ini dapat menjadi bahan masukan untuk kue ukel dan banjar sebagai kuliner Khas Yogyakarta.

3. Bagi Program Sarjana Pariwisata

Penelitian ini bermanfaat untuk menambah referensi pembelajaran tentang ilmu kuliner

E. Ruang Lingkup Penelitian

1. Lingkup Keilmuan

Lingkup keilmuan pada penelitian adalah ilmu kuliner

2. Lingkup Materi

Lingkup materi yang diambil pada penelitian adalah kuliner

3. Lingkup Lokasi

Lingkup lokasi penelitian diambil Toko Ngudi Roso Kota Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta

4. Lingkup metode

Lingkup metode digunakan dalam penelitian adalah observasi, dokumentasi dan wawancara terhadap pengelola Toko Ngudi Roso.

5. Lingkup obyek atau sasaran yang digunakan adalah masyarakat sekitar Toko Ngudi Roso yang terkait dalam pelestarian

6. Lingkup Waktu

Lingkup waktu yang digunakan dalam penelitian ini yaitu pada bulan Desember tahun 2021

F. Linieritas Penelitian

| No. | Judul |
|-------------------|---|
| 1. DCS | Keindahan Destinasi Wisata Hutan Pinus Pengger Dlingo Di Yogyakarta |
| 2. FCS | Atraksi Tujuan Wisata Tsim Sha Tsui Negara Hongkong Dan Wisata Phong Na Enterance Negara Vietnam Dengan Virtual Tour Selama Covid-19 Untuk Promosi Wisata |
| 3. Artikel Ilmiah | Pelestarian Ukel Dan Banjar Sebagai Kuliner Khas Kotagede Yogyakarta Pada Masa Covid-19 |

Keterkaitan antara DCS, FCS dan artikel ilmiah ini yaitu tentang pengembangan destinasi wisata guna untuk menjadikan tempat tersebut lebih baik dan maju untuk kedepannya. Sehingga bagi wisatawan yang

datang tidak merasa bosan karena setiap bulan atau minggu ada hal yang baru.

G. Sistematika Tulisan

Sistematika penulisan artikel ilmiah sebagai berikut :

1. Latar Belakang

Pada bab ini saya menjelaskan pendahuluan penelitian Artikel Ilmiah pelestarian ukel dan banjar sebagai kuliner Khas Kotagede Yogyakarta pada masa covid-19.

2. Rumusan Masalah

Pada bab ini saya menjelaskan masalah pelestarian makanan tradisional pada masa covid-19.

3. Tujuan Penelitian

Pada bab ini saya menjelaskan tujuan penelitian untuk melestarikan makanan tradisional pada masa covid-19

4. Manfaat Penelitian

Pada bab ini saya menjelaskan manfaat penelitian menambah ilmu bahwa ukel dan banjar adalah makanan tradisional khas kotagede yogyakarta.

5. Ruang Lingkup Penelitian

Pada bab ini saya menjelaskan ruang lingkup penelitian di Kotagede Yogyakarta

6. Linieritas Penelitian

Pada bab ini saya menjelaskan linearitas penelitian dengan judul DCS saya mengambil judul Keindahan Destinasi Wisata Hutan Pinus Pengger Dlingo Di Yogyakarta, judul FCS saya mengambil judul Atraksi Tujuan Wisata Tsim Sha Tsui Negara Hongkong Dan Wisata Phong Na Enterance Negara Vietnam Dengan Virtual Tour Selama Covid-19 Untuk Promosi Wisata, judul Artikel Ilmiah saya mengambil judul Pelestarian Ukel Dan Banjar Sebagai Kuliner Khas Kotagede Yogyakarta Pada Masa Covid-19 dan terjadi linearitas penelitian

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Pada masa kecil kita punya kenangan terhadap makanan tradisional dengan perjalanan waktu dan berkembangnya zaman beberapa makanan saat ini sulit ditemukan, menjaga makanan tradisional agar tetap lestari menjadi hal yang sulit, upaya pelestarian makanan tradisional ialah memperkenalkan, demi lestari makanan tradisional kita harus rajin membeli makanan tradisional, memberi makanan tradisional untuk sahabat, keluarga dan teman, seperti: upaya pelestarian toko Ngudi Roso dengan menjual ukel dan banjar, karena ukel dan banjar menjadi makanan Kotagede yogyakarta khususnya toko Ngudi Roso. Jawa Tengah memiliki banyak destinasi wisata dari alam hingga kuliner, oleh sebab itu penulis mengangkat judul “Pelestarian Ukel Dan Banjar Sebagai Kuliner Khas Kotagede Yogyakarta Pada Masa Covid-19” sebagai judul Artikel Ilmiah.

Aksesibilitas menuju Toko Ngudi Roso terbilang bagus dan mudah dijangkau oleh pengunjung, namun untuk fasilitas Toko Ngudi Roso tidak ada. Ukel dan banjar menjadi objek utama penulis memiliki P IRT resmi dari pemerintah setempat. Ukel dan banjar sudah bisa dikirim keluar kota. Akan lebih baik destinasi wisata makin di tonjolkan atau diangkat agar dapat menarik minat pengunjung untuk berdatangan, promosi yang lebih ditingkatkan lagi, karena, penulis meneliti bahwa media promosi yang saat ini digunakan dari mulut ke mulut dan toko langsung.

Simpulannya peneliti harapkan peningkatan yang lebih baik agar ukel dan banjar lebih dikenal oleh masyarakat luas

B. Saran

Peneliti memiliki saran / masukan untuk toko Ngudi Roso, sebagai berikut:

- 1) Sumber daya manusia Toko Ngudi Roso hanya dilatih dari pengelola toko, seharusnya pengelola Toko Ngudi Roso mendaftarkan para pekerja untuk masuk organisasi.
- 2) Fasilitas Toko Ngudi Roso harus ditambah dengan kursi, pendingin ruangan dan kipas angin agar pembeli nyaman dan betah saat berbelanja di Toko Ngudi Roso.
- 3) Membuat organisasi untuk kerjasama dapat mengelola Ukel dan Banjar.
- 4) keamanan juga sebaiknya ditambah untuk mengamankan toko.

DAFTAR PUSTAKA

- Annisa, Rosalina Nur dan Yerika Ayu Salindri. (2018:40). Pengaruh Sektor Pariwisata Terhadap Kemandirian Fiskal Daerah Kabupaten Pacitan (Pasca Penetapan Kawasan Geopark Gunungsewu). *Kepariwisataan: Jurnal Ilmiah* 12.2 (2018): 35-44. <http://ejournal.stipram.net>
- AI Musafiri, Utaya & Astina. (2016:10). Penerapan Nilai-Nilai Kearifan Lokal Budaya Masyarakat Kampung Adat Cireundeu Cimahi Jawa Barat. *Kepariwisataan: Jurnal Ilmiah* 12.1 (2016): 1-10. <http://ejournal.stipram.net>
- Arikunto. (2016:109). Kue Maksuba Sebagai Warisan Masa Lampau Yang Berpotensi Sebagai Daya Tarik Wisatawan. *Kepariwisataan: Jurnal Ilmiah* 12.1 (2016): 109-110. <http://ejournal.stipram.net>
- Baiquni. (2018:43) Identifikasi Kearifan Lokal Sebagai Upaya Untuk Meningkatkan Daya Tarik Wisata Di Kawasan Ekowisata Gunung Api Purba Nggaleran, Kecamatan Patuk, Kabupaten Gunungkidul. *Kepariwisataan: Jurnal Ilmiah* 13.2:41-58. <http://ejournal.stipram.net>
- Dafila Tanico, Dhanik D dan Kun Aniroh. (2016:40). Pelestarian Makanan Khas Jawa Timur Sebagai Potensi Pengembangan Wisata Kuliner. *Kepariwisataan: Jurnal Ilmiah* 12.1(2016):35-40. <http://ejournal.stipram.net>
- Freddy Rangkuti. (2018:20). Nasi Boranan Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Lamongan Jawa Timur. *Kepariwisataan: Jurnal Ilmiah* 13.2 (2018): 10-20. <http://ejournal.stipram.net>
- Handayani. (2020:19). Pengembangan Kuliner Uritan Sebagai Makanan Khas Blitar Jawa Timur. *Kepariwisataan: Jurnal Ilmiah* 12.2 (2020): 1-10. <http://ejournal.stipram.net>
- Harsono. (2018:22). Strategi Meningkatkan Pemasaran Kerupuk Kemplang Sebagai Makanan Khas Kota Bandar Lampung. *Kepariwisataan: Jurnal Ilmiah* 13.2 (2018): 1-10. <http://ejournal.stipram.net>
- Utama I Gusti Bagus Rai, (2018:35). Pengaruh Sektor Pariwisata Terhadap Kemandirian Fiskal Daerah Kabupaten Pacitan (Pasca Penetapan Kawasan Geopark Gunungsewu). *Kepariwisataan: Jurnal Ilmiah* 12.2 (2018): 35-44. <http://ejournal.stipram.net>
- Kahar Haerah dan Zuhralia Argarini. (2017:37). “Pelestarian Makanan Tradisional Kejos Sebagai Sumber Karbohidrat di Desa Tarikolat Kecamatan Jatinunggal Kabupaten Sumedang Provinsi Jawa Barat.

Kepariwisataan: Jurnal Ilmiah 12.1 (2017): 1-52.
<http://ejournal.stipram.net>

Miles dan Huberman. (2018:22-26). Potensi Makanan Tradisional Mie Lethak Sebagai Daya Tarik Wisata Daerah Istimewa Yogyakarta. Kepariwisataan: Jurnal Ilmiah 12.2 (2018): 22-26.
<http://ejournal.stipram.net>

Oentoeng Soebyanto, Baiq Anggita Sekarwati dan Dwi Rudi Susanto .(2018:12). “Lezatnya Sayur Ares Berbahan Dasar Batang Pisang sebagai makanan khas suku sasak di Kabupaten Lombok Barat Nusa Tenggara Barat”. Kepariwisataan: Jurnal Ilmiah 12.2 (2018): 1-4.
<http://ejournal.stipram.net>

Putra Rahman. (2017:137-138). Ayam Taliwang sebagai wisata kuliner unggulan lombok Nusa Tenggara Barat. Kepariwisataan: Jurnal Ilmiah 12.1 (2017): 137-138. <http://ejournal.stipram.net>

Sindy, dan Linarda Felicia. (2018:44). Keputusan Masyarakat Membeli Makanan Tradisional Indonesia Ditinjau Dari Faktor Eksternal & Internal. Kepariwisataan: Jurnal Ilmiah 12.2 (2018): 514-528.
<http://ejournal.stipram.net>

Trisna Kumala Dewi. (2018:3). Makanan Dan Perbedaan 2 Jenis Makanan : Makanan Tradisional Dan Makanan Modern. Kepariwisataan: Jurnal Ilmiah 12.2 (2018): 3-5. <http://ejournal.stipram.net>

Xiaomin (2017:7) Strategi Pengembangan Makanan Tradisional Berbasis Teknologi Informasi Sebagai Upaya Pelestarian Seni Kuliner Bali. Kepariwisataan: Jurnal Ilmiah 12.1 (2017): 7-8.
<http://ejournal.stipram.net>

Yusanto. (2019:35). Pemanfaatan Penelitian Kualitatif dalam pengaruh Multi Media Pembelajaran Di Sekolah Menggunakan Komputer makanan : makanan tradisional dan makanan modern. Kepariwisataan: Jurnal Ilmiah 12.2 (2019): 8-10. <http://ejournal.stipram.net>