



## **PEMETAAN LOKASI PENJUALAN MAKANAN KHAS DI KABUPATEN SLEMAN**

**Hasan Saputro**

### **INTISARI**

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui jenis makanan khas dan lokasi penjualannya di Kabupaten Sleman, yang kemudian disajikan dalam sebuah peta. Peta tersebut diharapkan dapat mempermudah bagi para peminat makanan khas untuk menentukan dan menemukan jenis makanan khas apabila berada di kabupaten Sleman.

Ada dua metode yang digunakan dalam penelitian ini, yaitu *snowball sampling* untuk menentukan macam makanan khas yang ada di Kabupaten Sleman, dan *purposive sampling* untuk menentukan warung makan yang bisa masuk dalam peta. Kriteria warung/penjualan makanan khas yang digunakan adalah disukai (enak), banyak konsumennya (laris), dan lokasinya berada di jalur wisata dan pendidikan.

Data yang diperoleh dikelompokkan berdasarkan fungsinya dan disusun menurut abjad, yaitu makanan besar/pokok, makanan kudapan dan minuman. Ada tujuh jenis makanan besar/pokok yang dikenal yaitu ayam goreng; bakmi jawa; gudeg; lotek, gado-gado dan pecel; masakan ikan air tawar; sate; soto. Makanan kudapan yang dikenal yaitu ampyang kacang; jadah tempe; kripik belut dan kripik bayam; aneka macam jajanan pasar. Sedangkan jenis minuman yang dikenal antara lain teh poci dan wedang ronde.

**Kata kunci : peta, profil, makanan tradisional, Sleman.**



## **MAPPING OF TRADITIONAL FOOD OUTLET IN SLEMAN REGION**

**Hasan Saputro**

### **ABSTRACT**

The research was aimed to determine major traditional foods and their outlet or seller or restaurant in Sleman region. The map was intended to assist tourism in finding option and location of these particular foods.

Two methods were applied: snowball sampling used in determining the traditional food of choice in the Sleman region and purposive sampling method used in the consideration whether the size of the seller is appropriate to be put in the map. Some criteria used to consider are: recommended by respondent according to taste, number of consumers resembling satisfaction, and their location in the map that related to tourism objects.

The data are grouped according to their function (main course, snack and drinks) and sorted in alphabetical manner. There seven traditional foods of choices: traditional fried chicken, “bakmi Jawa” (Javanese noodle), “gudeg”, “lotek”, “gado-gado”, “pecel”, fresh water fish, “sate”, and “soto”. Among the snack of choices are: “ampyang” of peanut, “jadah tempe” of Kaliurang, eel and spinach crackers, and various “jajan pasar”. Traditional drink of choices are: “teh poci” (brewed jasmine tea) and “wedang ronde”.

**Key words:** tourism map, traditional foods, and Sleman Yogyakarta.