



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	iii
LEMBAR PERSETUJUAN.....	iv
LEMBAR PENGESAHAN PROYEK AKHIR.....	v
INTISARI.....	vi
<i>ABSTRACT</i>	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	xi
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR GAMBAR.....	xvi
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan Penelitian.....	9
1.3 Manfaat Penelitian.....	10
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	11
2.1 Tinjauan Pustaka.....	11
2.2 Landasan Teori.....	16
BAB III METODE PENELITIAN.....	23
3.1 Waktu dan Tempat.....	23
3.2 Jenis Penelitian.....	25



3.3 Teknik Pengumpulan Data.....	26
3.4 Analisis Data.....	29
3.5 Jadwal Pelaksanaan Kegiatan.....	31
BAB IV. PEMBAHASAN.....	32
4.1 Komponen Gastronomi Makanan Tradisional di DI Yogyakarta Yang Diketahui Berbasis Transportasi Publik Trans Jogja Rute 3A.....	32
4.2 Digital <i>Storytelling</i> Berdasarkan Komponen Gastronomi Makanan Tradisional di DI Yogyakarta Yang Diketahui Berbasis Transportasi Publik Trans Jogja Rute 3A.....	240
4.2.1 Penyusunan <i>Storytelling</i> Berdasarkan Komponen Gastronomi Makanan Tradisional di DI Yogyakarta Yang Diketahui Berbasis Transportasi Publik Trans Jogja Rute 3A.....	241
4.2.2 Konsep Digital <i>Storytelling</i> Berdasarkan Komponen Gastronomi Makanan Tradisional di DI Yogyakarta Yang Diketahui Berbasis Transportasi Publik Trans Jogja Rute 3A.....	243
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	248
5.1 Kesimpulan.....	248
5.2 Saran.....	250
DAFTAR PUSTAKA.....	251
LAMPIRAN 1.....	263
LAMPIRAN 2.....	272
LAMPIRAN 3.....	274
LAMPIRAN 4.....	275
LAMPIRAN 5.....	282



DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Nama Trayek Trans Jogja dan Jumlah Armada	6
Tabel 2. 1 Daftar Makanan Tradisional di DI Yogyakarta yang Diketahui.....	20
Tabel 3. 1 Jadwal Pelaksanaan Kegiatan	31
Tabel 4. 1 Daftar Makanan Tradisional di DI Yogyakarta yang Diketahui yang Terdapat Pada Rute 3A	33
Tabel 4. 2 Distribusi Arem-arem pada Trans Jogja Rute 3A	36
Tabel 4. 3 Distribusi Ayam Inkung pada Trans Jogja Rute 3A.....	43
Tabel 4. 4 Distribusi Bakmi Jowo pada Trans Jogja Rute 3A.....	49
Tabel 4. 5 Distribusi Bakpia pada Trans Jogja Rute 3A	56
Tabel 4. 6 Distribusi Brongkos pada Trans Jogja Rute 3A	62
Tabel 4. 7 Distribusi Cencil pada Trans Jogja Rute 3A	68
Tabel 4. 8 Distribusi Gado-gado pada Trans Jogja Rute 3A.....	74
Tabel 4. 9 Distribusi Gatot pada Trans Jogja Rute 3A.....	80
Tabel 4. 10 Distribusi Geplak pada Trans Jogja Rute 3A	86
Tabel 4. 11 Distribusi Gethuk pada Trans Jogja Rute 3A.....	92
Tabel 4. 12 Distribusi Grontol pada Trans Jogja Rute 3A	98
Tabel 4. 13 Distribusi Gudeg pada Trans Jogja Rute 3A.....	104
Tabel 4. 14 Distribusi Jadah Tempe pada Trans Jogja Rute 3A.....	111
Tabel 4. 15 Distribusi Jenang Mutiara pada Trans Jogja Rute 3A	117
Tabel 4. 16 Distribusi Jenang Sumsum pada Trans Jogja Rute 3A.....	122
Tabel 4. 17 Distribusi Jenang Candil/Biji Salak pada Trans Jogja Rute 3A.....	128
Tabel 4. 18 Distribusi Jenang Pati Garut pada Trans Jogja Rute 3A	134
Tabel 4. 19 Distribusi Jenang Gempol pada Trans Jogja Rute 3A	139
Tabel 4. 20 Distribusi Keripik Paru pada Trans Jogja Rute 3A	144
Tabel 4. 21 Distribusi Kipo pada Trans Jogja Rute 3A	150
Tabel 4. 22 Distribusi Klepon pada Trans Jogja Rute 3A.....	156
Tabel 4. 23 Distribusi Krecek pada Trans Jogja Rute 3A	161
Tabel 4. 24 Distribusi Lanthing pada Trans Jogja Rute 3A	167



Tabel4. 25 Distribusi Lotek pada Trans Jogja Rute 3A	172
Tabel4. 26 Distibusi Lupis pada Trans Jogja Rute 3A.....	178
Tabel4. 27 Distribusi Mangut pada Trans Jogja Rute 3A.....	184
Tabel4. 28 Distribusi Oseng-Oseng Mercon pada Trans Jogja Rute 3A	189
Tabel4. 29 Distibusi Peyek pada Trans Jogja Rute 3A.....	194
Tabel4. 30 Distribusi Sate Klathak pada Trans Jogja Rute 3A.....	200
Tabel4. 31 Distribusi Soto pada Trans Jogja Rute 3A	207
Tabel4. 32 Distibusi Tempe Bacem pada Trans Jogja Rute 3A.....	213
Tabel4. 33 Distribusi Tengkleng pada Trans Jogja Rute 3A	220
Tabel4. 34 Distibusi Thiwul pada Trans Jogja Rute 3A	225
Tabel4. 35 Distibusi Wingko pada Trans Jogja Rute 3A	231
Tabel4. 36 Distibusi Yangko pada Trans Jogja Rute 3A	236



DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Rute Trans Jogja 3A	25
Gambar 3. 2 Komponen dalam Analisis Data Model Interaktif (Miles, Huberman, Saldana)	29
Gambar 4. 1 Arem-arem Isi Daging Ayam	34
Gambar 4. 2 Proses Menggulung Arem- Arem.....	35
Gambar 4. 3 Ayam Inkung	41
Gambar 4. 4 Proses Merebus Ayam Inkung dengan Bahan dan Bumbu	42
Gambar 4. 5 Bakmi Jowo Goreng & Bakmi Jowo Godhok	47
Gambar 4. 6 Proses Memasak Bakmi Jowo di Bakmi Jowo Mbah Gito	48
Gambar 4. 7 Bakpia Pathok 25	53
Gambar 4. 8 Pembuatan Bakpia di Toko Bakpia Pathok 25 Pathok Jaya	54
Gambar 4. 9 Brongkos Daging	60
Gambar 4. 10 Bahan dan Proses Memasak Brongkos	61
Gambar 4. 11 Cenil	67
Gambar 4. 12 Proses Pembentukan Cenil	68
Gambar 4. 13 Gado-Gado	72
Gambar 4. 14 Proses Pembuatan Saus Kacang Gado-Gado	73
Gambar 4. 15 Gatot	79
Gambar 4. 16 Proses Perendaman Singkong	79
Gambar 4. 17 Geplak	84
Gambar 4. 18 Proses Pembuatan Adonan Geplak	85
Gambar 4. 19 Gethuk	90
Gambar 4. 20 Proses Penghalusan Singkong	91
Gambar 4. 21 Grontol.....	96
Gambar 4. 22 Proses Pencampuran Jagung Dengan Kelapa Parut	97
Gambar 4. 23 Gudeg	102



Gambar 4. 24 Proses Memasak Gudeg	103
Gambar 4. 25 Jadah Tempe	109
Gambar 4. 26 Proses Penggabungan Jadah dan Tempe Bacem	110
Gambar 4. 27 Jenang Mutiara	115
Gambar 4. 28 Proses Perebusan Mutiara	116
Gambar 4. 29 Jenang Sumsum	121
Gambar 4. 30 Proses Pengadonan Sumsum Hingga Mengental	121
Gambar 4. 31 Jenang Candil/Biji Salak	127
Gambar 4. 32 Proses Pembuatan Candil/Biji Salak	128
Gambar 4. 33 Jenang Pati Garut	132
Gambar 4. 34 Proses Pembuatan Jenang Pati Garut Hingga Kalis	133
Gambar 4. 35 Jenang Gempol	138
Gambar 4. 36 Proses Pengukusan Gempol	139
Gambar 4. 37 Keripik Paru	143
Gambar 4. 38 Proses Pemberian Bumbu Keripik Paru	144
Gambar 4. 39 Kipo	148
Gambar 4. 40 Proses Pemberian Isi Kipo	149
Gambar 4. 41 Klepon	154
Gambar 4. 42 Proses Pemberian Isi Klepon	155
Gambar 4. 43 Krecek	160
Gambar 4. 44 Proses Menumis Krecek dengan Bumbu	161
Gambar 4. 45 Lanting	165
Gambar 4. 46 Proses Pembuatankan Lanting	166
Gambar 4. 47 Lotek	171
Gambar 4. 48 Proses Pencampuran Bumbu Kacang dengan Sayuran	171
Gambar 4. 49 Lupis	177
Gambar 4. 50 Proses Pembuatan Lupis	178
Gambar 4. 51 Mangut	182



Gambar 4. 52 Proses Menumis Bumbu Mangut	183
Gambar 4. 53 Oseng-oseng Mercon.....	188
Gambar 4. 54 Proses Menumis Daging Sapi dengan Bumbu	189
Gambar 4. 55 Peyek	193
Gambar 4. 56 Proses Membuat Adonan Peyek	194
Gambar 4. 57 Sate Klathak	199
Gambar 4. 58 Proses Membakar Sate Klathak.....	200
Gambar 4. 59 Soto Lenthok	205
Gambar 4. 60 Proses Merebus Kuah Soto dengan Semua Bahan	206
Gambar 4. 61 Tempe Bacem.....	212
Gambar 4. 62 Proses Merebus Tempe Bacem	213
Gambar 4. 63 Tengkleng.....	218
Gambar 4. 64 Proses Memasak Tengkleng.....	219
Gambar 4. 65 Thiwul	224
Gambar 4. 66 Proses Memasak Thiwul	225
Gambar 4. 67 Wingko	230
Gambar 4. 68 Proses Membuat Adonan Wingko.....	231
Gambar 4. 69 Yangko	234
Gambar 4. 70 Proses Pembuatan Adonan Yangko	235
Gambar 4. 71 Pembuatan Booklet pada Platform Canva.....	244
Gambar 4. 72 Pembuatan Audio Pemanduan pada Platform Murf.AI.....	244
Gambar 4. 73 Proses Pengubahan Format mp4 ke mp3	245
Gambar 4. 74 Proses Pengunggahan Konten Narasi Visual dan Audio	245
Gambar 4. 75 Proses Penggabungan Seluruh Tautan dalam Satu Landing Page	246
Gambar 4. 76 Proses Pembuatan QR Code.....	247
Gambar 4. 77 QR Code Landing Page Digital Storytelling Wisata Gastronomi	247