

## DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL DEPAN .....	i
HALAMAN SAMPUL DALAM .....	ii
HALAMAN JUDUL .....	iii
HALAMAN PENGESAHAN .....	iv
HALAMAN PERNYATAAN .....	v
MOTO .....	vi
PERSEMBAHAN .....	vii
KATA PENGANTAR .....	viii
DAFTAR ISI .....	x
DAFTAR TABEL .....	xiii
DAFTAR GAMBAR .....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiv
DAFTAR ISTILAH .....	xv
DAFTAR SINGKATAN .....	xvi
<i>ABSTRACT</i> .....	xvii
INTISARI... ..	xviii
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	4
1.3. Tujuan Penelitian .....	4
1.4. Manfaat Penelitian .....	4
1.4.1. Manfaat Teoritis .....	4
1.4.2. Manfaat Praktis .....	5
1.5. Tinjauan Pustaka .....	5
1.6. Landasan Teori .....	8
1.7. Metode Penelitian .....	12

1.7.1. Metode Pengumpulan Data .....	12
1.7.2. Metode Analisis Data .....	14
1.8. Sistematika Penulisan .....	16
<b>BAB II GAMBARAN UMUM SENTRA GUDEG WIJILAN.....</b>	<b>17</b>
2.1. Deskripsi Wilayah Administratif .....	17
2.2. Deskripsi Kependudukan .....	19
2.3. Deskripsi Sosial Budaya .....	21
2.4. Selayang Pandang Kawasan Wijilan .....	23
2.4.1. Sejarah Kawasan Wijilan .....	23
2.4.2. Gudeg sebagai Ikon Gastronomi .....	26
2.4.3. Perkembangan Gudeg di Kawasan Wijilan .....	28
2.4.4. Pariwisata Kawasan Wijilan .....	33
<b>BAB III PERWUJUDAN KAWASAN SENTRA GUDEG WIJILAN SEBAGAI PENDUKUNG DESTINASI GASTRONOMI KOTA YOGYAKARTA .....</b>	<b>39</b>
3.1. Perwujudan Kawasan Sentra Gudeg Wijilan sebagai Pendukung Destinasi Gastronomy Kota Yogyakarta .....	39
3.1.1. Tahap I: Perubahan Sektor Ekonomi .....	41
3.1.1.1. Kemunculan Pedagang Gudeg di Kawasan Wijilan .....	41
3.1.1.2. Tingginya Aktivitas Wisata di Area Kraton Ngayogyakarta.....	43
3.1.2. Tahap II: Pengembangan Sentra Gudeg Wijilan sebagai Atraksi Wisata .....	48
3.1.2.1. Peresmian Kawasan Sentra Gudeg Wijilan .....	48
3.1.2.2. Pemadatan Usaha Dagang di Penggal Jalan Wijilan.....	51
3.1.3. Tahap III: Pembentukan Jaringan .....	55
3.1.3.1. Penyelenggaraan <i>Event</i> Kebudayaan sebagai Identitas Kawasan .....	55
3.1.3.2. Inisiasi Paguyuban Pedagang Gudeg Wijilan .....	61
3.2. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Perwujudan Kawasan Sentra Gudeg Wijilan	

sebagai Destinasi Pendukung Gastronomi Kota Yogyakarta .....	67
3.2.1. Kreativitas SDM .....	69
3.2.2. Promosi Media .....	70
3.2.3. Kerjasama <i>Stakeholder</i> .....	71
3.2.4. Perkembangan Teknologi .....	72
3.3. Perbandingan Empiri dengan Proposisi Teoretik.....	73
<b>BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>77</b>
4.1. Kesimpulan .....	77
4.2. Saran .....	78
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>80</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>83</b>
<b>PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA TULIS .....</b>	<b>84</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1. Langkah Penelitian dan Metode Analisis Data .....	15
Tabel 2.1. Jumlah Penduduk Kelurahan Panembahan menurut Kelompok Usia...	19
Tabel 2.2. Daftar Menu Gudeg Yu Djum .....	31
Tabel 3.1. Atraksi Wisata di Sekitar Kraton Ngayogyakarta .....	44
Tabel 3.2. Rangkaian Acara Festival Gudeg Wijilan .....	59
Tabel 3.3. Simpulan Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Perwujudan Kawasan Wijilan .....	68
Tabel 3.4. Perbandingan Empiri dengan Proposisi Teoretik.....	74

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Peta Kelurahan Panembahan .....	17
Gambar 2.2. Mata Pencaharian Penduduk Kelurahan Panembahan .....	20
Gambar 2.3. Upacara Ritual <i>Mubeng Beteng</i> .....	22
Gambar 2.4. Kraton Ngayogyakarta Hadiningrat .....	24
Gambar 2.5. Gudeg <i>Gori</i> .....	27
Gambar 2.6. Warung Gudeg Pelopor .....	29
Gambar 2.7. Pintu Masuk Sentra Gudeg Wijilan .....	30
Gambar 2.8. Penggal Jalan Wijilan Dipadati Kendaraan .....	30
Gambar 2.9. Inovasi Gudeg Kaleng .....	32
Gambar 2.10. Warung Gudeg di Kawasan Wijilan .....	33
Gambar 2.11. Museum Sonobudoyo Unit II .....	34
Gambar 2.12. Festival Gudeg Wijilan .....	35

Gambar 2.13. Abon dan oleh-oleh 37 .....	36
Gambar 2.14. Angkringan Kang Harjo II .....	37
Gambar 2.15. Griya Wijilan .....	38
Gambar 3.1. Analisis Deret Waktu .....	40
Gambar 3.2. Produk Batik Rumahan .....	41
Gambar 3.3. Peta Persebaran Usaha Dagang Di Kawasan Wijilan pada Periode Awal .....	43
Gambar 3.4. Peta Persebaran Usaha Dagang di Kawasan Wijilan Dekade Tahun 1990an .....	46
Gambar 3.5. Peta Persebaran Usaha Dagang di Kawasan Wijilan Periode Tahun 2005-2014 .....	52
Gambar 3.6. Pabrik Pengalengan Gudeg Bu Lies .....	55
Gambar 3.7. Festival Gudeg Wijilan .....	58
Gambar 3.8. Struktur Organisasi Paguyuban Pedagang Gudeg Wijilan .....	62
Gambar 3.9. <i>Ceremonial</i> Pembentukan Pauyuban Pedagang Gudeg Wijilan .....	63
Gambar 3.10. Peta Persebaran Usaha Dagang di Penggal Jalan Wijilan Tahun 2016 .....	67

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Daftar Narasumber Penelitian .....	83
--	----

## DAFTAR ISTILAH

- Areh* : saus santan yang disiramkan diatas gudeg
- Blondo* : bahan dasar untuk mebuat areh yang berasal dari ampas dari minyak kelapa
- Ekspatriat : seseorang yang tinggal sementara maupun menetap diluar negara asalnya
- Event organizer* : penyedia jasa profesional penyelenggara acara
- Fasad : sisi luar (eksterior) sebuah bangunan, umumnya terutama yang dimaksud adalah bagian depan, tetapi kadang-kadang juga bagian samping dan belakang bangunan
- Gastronomer* : orang yang memiliki minat terhadap dunia gastronomi
- Guest House* : penginapan yang menyediakan kamar untuk disewakan secara harian maupun bulanan. Untuk penginapan jenis ini biasanya berbentuk rumah atau seperti rumah.
- Peak season* : musim puncak liburan
- Stakeholder* : suatu masyarakat, kelompok, komunitas ataupun individu manusia yang memiliki hubungan dan kepentingan terhadap suatu organisasi atau perusahaan
- Subsisten :

## DAFTAR SINGKATAN

ASPEG	: Asosiasi Pedagang Gudeg Provinsi DIY
BEKRAF	: Badan Ekonomi Kreatif Indonesia
ICTA	: <i>The International Culinary Tourism Association</i>
UCCN	: UNESCO <i>Creative Cities Network</i>
UNESCO	: <i>United Nation Educational, Scientific and Cultural Organization</i>
UNWTO	: <i>United Nation World Tourism Organization</i>