

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL DEPAN	i
HALAMAN SAMPUL DALAM	ii
HALAMAN JUDUL	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
HALAMAN MOTO	vi
HALAMAN PERSEMBAHAN	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
DAFTAR ISTILAH	xviii
ABSTRACT	xix
ABSTRAK	xx

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Tujuan Penelitian	3
1.4. Manfaat Penelitian	4

1.5. Tinjauan Pustaka	4
1.6. Landasan Teori	8
1.7. Metode Penelitian	13
1.7.1. Lokasi dan Waktu Penelitian	13
1.7.2. Metode Pengumpulan Data	13
1.7.3. Metode Analisis Data	14
1.8. Sistematika Penulisan	14

BAB II GAMBARAN UMUM GUDEG BU TJITRO 1925

2.1 Sejarah Gudeg	16
2.2 Gudeg sebagai Produk Wisata Kuliner	19
2.3 Profil Gudeg Bu Tjitro 1925	22
2.3.1 Sejarah Gudeg Bu Tjitro 1925	22
2.3.2 Manajemen Gudeg Bu Tjitro 1925	24
2.3.3 Proses Produksi Gudeg Bu Tjitro 1925	27

BAB III INOVASI GUDEG KALENG BU TJITRO 1925 SEBAGAI PRODUK WISATA KULINER KHAS YOGYAKARTA

3.1. Pengenalan Masalah/Kebutuhan	31
3.2. Penelitian Dasar dan Terapan	34
3.3. Komersialisasi	47
3.4. Difusi dan Adopsi	49
3.4.1. Inovasi	50

3.4.2. Saluran Komunikasi	51
3.4.3. Jangka Waktu	56
3.4.4. Sistem Sosial	63
3.5. Pengembangan	64
3.6. Konsekuensi/Pengaruh	68
3.6.1. Pengaruh Inovasi Gudeg Kaleng Terhadap Pemerintah	68
3.6.2. Pengaruh Inovasi Gudeg Kaleng Terhadap Gudeg Bu Tjitro 1925	70
3.6.3. Pengaruh Inovasi Gudeg Kaleng Terhadap Wisatawan	72
3.6.4. Pengaruh Inovasi Gudeg Kaleng Terhadap Masyarakat	74
3.6.5. Pengaruh Inovasi Gudeg Kaleng Terhadap Lingkungan	75
 BAB IV PENUTUP	
4.1. Kesimpulan	77
4.2. Saran	79
 DAFTAR PUSTAKA	 81
LAMPIRAN	85

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Perbandingan Pendapatan Gudeg Kaleng dengan Pendapatan Restoran	72
Tabel 2. Pendapatan Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925	74

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Proses pengembangan inovasi	9
Gambar 2. Sepiring gudeg lengkap dengan ayam dan sambal krecek	16
Gambar 3. Suasana ruang makan di Gudeg Bu Tjitro 1925	23
Gambar 4. Struktur organisasi CV Buana Citra Sentosa	26
Gambar 5. Persiapan bahan dan bumbu gudeg	27
Gambar 6. Suasana dapur Gudeg Bu Tjitro 1925	28
Gambar 7. Proses pembuatan gudeg beserta lauk pauknya	29
Gambar 8. Proses pengembangan inovasi gudeg kaleng Bu Tjitro 1925	31
Gambar 9. Proses pemasakan gudeg yang akan dikalengkan	38
Gambar 10. Gudeg yang sudah siap untuk dikalengkan	39
Gambar 11. Proses penghampaan pada gudeg kaleng	40
Gambar 12. Alat yang digunakan dalam proses penutupan kaleng	40
Gambar 13. Autoklaf yang digunakan dalam proses sterilisasi	41
Gambar 14. Bak pendingin yang digunakan dalam proses pengalengan	42
Gambar 15. Proses karantina gudeg kaleng	43
Gambar 16. Proses <i>labeling</i> gudeg kaleng	44
Gambar 17. Alat yang digunakan dalam proses <i>coding</i>	45
Gambar 18. Ruang penyimpanan gudeg kaleng	46
Gambar 19. Gudeg kaleng yang sudah siap untuk dipasarkan	48
Gambar 20. Tayangan gudeg kaleng Bu Tjitro 1925 di Net TV	52
Gambar 21. Iklan gudeg kaleng Bu Tjitro 1925	53



Gambar 22. Gudeg Bu Tjitro 1925 saat pameran di Plaza Ambarrukmo	54
Gambar 23. Brosur gudeg kaleng Bu Tjitro 1925	54
Gambar 24. Twitter Gudeg Bu Tjitro 1925	56
Gambar 25. Gudeg Wijilan Bu Lies	61
Gambar 26. Gudeg kaleng Bu Lies dengan 4 varian rasa	62
Gambar 27. Gudeg kaleng Bu Tjitro 1925 selera pedas	66

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Daftar nama narasumber	85
Lampiran 2. Daftar pertanyaan untuk peneliti pangan tradisional	87
Lampiran 3. Daftar pertanyaan untuk pengelola industri gudeg	88
Lampiran 4. Daftar pertanyaan untuk wisatawan	90