

Pola spasial akulturasi kuliner di Kota Yogyakarta tahun 2005-2018 = Spatial pattern on culinary acculturation in Yogyakarta City since 2005- 2018 / Bagas Sava

Bagas Sava, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20495813&lokasi=lokal>

Abstrak

ABSTRAK

Dewasa ini, muncul kebiasaan baru dalam kalangan wisatawan baik dari dalam negeri maupun luar negeri untuk berburu kuliner. Hal ini menciptakan suatu fenomena yang kemudian disebut sebagai wisata kuliner dimana para wisatawan tidak segan untuk membayar mahal agar dapat mencicipi hidangan khas dari suatu wilayah. Kota Yogyakarta pada umumnya yang mengalami perubahan struktural sektor agrikultur menuju manufaktur (tenaga mesin) hingga akhirnya mencapai sektor jasa, wilayah kota Yogyakarta mengalami loncatan dari sektor agrikultur ke sektor jasa dimana industri pariwisata berada di dalamnya, termasuk pariwisata kuliner dengan makanan-makanan khas Yogyakarta seperti gudek, bakpia, yangko, dan lain sebagainya. Disamping makanan tradisional, terdapat juga makanan-makanan khas Yogyakarta yang merupakan hasil dari akulturasi budaya. Sebagai contoh, terdapat bakmi yogya, bakmi pentil, dan mie des yang merupakan hasil dari perpaduan antara budaya Tiongkok dengan budaya lokal. Akulturasi budaya kuliner tersebut dapat dilihat antara lain dari bahan utama, cara penyajian, serta cara pengemasan makanan. Dengan memperhatikan aspek-aspek tersebut, survey lapang akan dilakukan unuk meletakkan posisi (plotting) berbagai rumah makan atau restoran di Kota Yogyakarta yang hasilnya kemudian akan diolah untuk menghasilkan sebuah peta pola spasial akulturasi kuliner asing di Kota Yogyakarta dalam jangka waktu antara tahun 2005-2018.

<hr>

ABSTRACT

New habits among tourists, both from domestic and abroad, in culinary hunt are emerging today. It creates a phenomenon later called culinary tourism where the tourists do not hesitate to pay in a heavy price in order to taste the local dishes of the region. Unlike the Regions of Daerah Istimewa Yogyakarta in general that is undergoing a structural change to agricultural sector towards manufacturing (power machines), the City of Yogyakarta experienced a leap from the agricultural sector to the services sector this is includes the tourism industry which also carries with the culinary tourism with local foods of Yogyakarta as gudek, bakpia, yangko, and so forth. Besides the traditional food, there are also food from Yogyakarta that emerges as the result of acculturation. For example, Bakmie Yogya, Bakmie Pentil and Mie Des. These culinary are the outcome of the combination between Chinese culture with local culture. The culinary culture acculturation can be seen among others from the main material, manner of presentation, as well as a way of packaging food. By paying attention to these aspects, field survey will be conducted by plotting a variety of restaurants in Yogyakarta then processed to produce a map of the spatial pattern of acculturation foreign cuisine in the city of Yogyakarta since 2005-2018.