

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan dari hasil penelitian yang sudah dilakukan di Pakbrik Mie Lethek Dusun Bendo dan pembahasan diatas, dapat disimpulkan bahwa:

1. Mie Lethek memiliki sejarah atau asal usul yang menarik yang dapat diceritakan kepada wisatawan yang datang berkunjung ke pakbrik mie letheck. Cara pembuatan mie letheck juga masih menggunakan cara tradisional yaitu dengan cara menggiling menggunakan silinder dengan tenaga sapi, proses pengukusan masih menggunakan kayu bakar, dan proses pengirangan masih alami yaitu menggunakan panas matahari. Hal ini yang menyebabkan pakbrik mie letheck di Dusun bendo menjadi satu satunya pakbrik mie tradisional di DIY yang masih menggunakan cara tradisional
2. Warna dan rasa dari mie letheck buatan Pak Feri berbeda dari yang lain dikarenakan menggunakan bahan organik tanpa pengawet atau pewarna. Mie letheck dapat diolah menjadi berbagai macam makanan seperti; mie goreng, mie godhog, magelangan dan dapat diinovasi menjadi olahan makanan seperti putu mayang, mie kering atau grubi.
3. Potensi pakbrik mie letheck di Desa Wisata Bendo Nyawiji sebagai wisata gastronomi, diharapkan dapat lebih dikembangkan agar dapat mempromosikan Desa Wisata dan juga melestarikan mie letheck sebagai makanan khas Kabupaten Bantul.

## B. Saran

Bedasarkan uraian kesimpulan diatas saran yang dapat ditunjukkan untuk Potensi Mie Lethek sebagai Wisata Gastronomi di Desa Wisata Bendo Nyawiji, yaitu:

1. Pengelola Desa Wisata bekerja sama dengan Pemilik Pakbrik untuk memulai membuat paket wisata tentang mie mie letheck, dari mulai awal pembuatan mie hingga mie menjadi olahan makanan. Pada kesempatan ini juga dapat bekerjasama dengan *Travel Agent*. Pengelola Desa Wisata juga dapat mengadakan demo masak tentang Mie Lethek untuk warga sekitar dan wisatawan karena mengolah mie letheck harus teliti agar mienya tidak menggumpal dan juga agar mie letheck dapat berinovasi menjadi berbagai macam olahan makanan.
2. Pengelola Desa Wisata lebih giat mempromosikan Mie Lethek agar lebih banyak wisatawan yang berkunjung dan dapat menjadikan mie letheck sebagai wisata gastronomi. Cara mempromosikan dapat dengan cara mengadakan festival yang berhubungan dengan Mie Lethek.
3. Membuat kemasan mie letheck dalam bentuk seperti mie instan. Agar Konsumen dapat lebih mudah jika ingin membeli dan membuat mie letheck.
4. Untuk peneliti selanjutnya dapat membuat paket wisata untuk Desa Wisata Bendo Nyawiji.

## DAFTAR PUSTAKA

### 1. Buku

- A.J., Muljadi. 2012. Kepariwisata dan Perjalanan. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Afrizal. 2016. Metode penelitian Kualitatif: Sebuah Upaya Mendukung Penggunaan Penelitian Kualitatif Dalam Berbagai Disiplin Ilmu. Jakarta: PT. RajaGrafindo Persada.
- Arikunto, Suharsimi. 2006. Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik. Jakarta: PT Rineka Cipta.
- Faisal, Sanapiah. 2010. Format – format penelitian sosial. Jakarta: PT. Raja Grafindo
- Hadiwijoyo, Sauryo Sakti. 2012. Perencanaan Pariwisata Pedesaan Berbasis Masyarakat ; Sebuah Pendekatan Konsep. Yogyakarta : Graha Ilmu
- Hall, C. M., Sharples, L., Mitchell, R., Macionis, N., dan Cambourne, B. 2003. *Food Tourism Around the World: Development, Management, and Markets*. Burlington: Butterworth-Heinemann.
- Inskeep, Edward. 1991. *Tourism Planning : An Integratde and Sustainable Development Approach*. Canada: John Wiley and Sons
- Ismayanti. 2010. Pengantar Pariwisata. Jakarta: PT Gramedia Widisaran Indonesia
- Ketaren, Indra. 2017. Gastronomi Upaboga Indonesia. Jakarta: IGA Press.
- Moleong, L. J. 2010. Metodologi Penelitian Kualitatif. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Pendit, Nyoman S. 2003. Ilmu Pariwisata: Sebuah Pengantar Perdana. Jakarta: PT. Pradnya Paramitha.
- Pitana, I Gede dan Diarta, I Ketut Surya. 2009. Pengantar Ilmu Pariwisata. Yogyakarta: CV Andi Offset
- Rangkuti, Freddy. 2014. Teknik Membedah Kasus Bisnis Analisis SWOT. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Sugiyono. 2015. Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta
- \_\_\_\_\_. 2018. Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta

Sukmadinata, Nana Syaodih. 2009. *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: Remaja Rosdakarya

## 2. Peraturan Pemerintah

Undang – Undang Republik Indonesia No. 10 tahun 2009 tentang Kepariwisataaan

## 3. Jurnal

Aristo Christian Langi. 2019. Strategi Pemerintah Desa Dalam Pemberdayaan Pemuda Sadar Pariwisata Di Kawasan Wisata Danau Mooat (Studi di desa Mooat Kecamatan Mooat Kabupaten Bolaang Mongondow Timur), *Jurnal Jurusan Ilmu Fakultas Ilmu Sosial dan Politik Universitas Sam Ratulangi Pemerintahan*, 3(3)

Ardy Novit dan Yuliasri. September 2020. Strategi Pengembangan Atraksi Pengolahan Rendang (Marandang) sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi di Kampung Rendang Kota Payakumbuh. *Jurnal Ekonomi* Vol. 23 No. 2

Bersa, Eri. 2012. Potensi Wisata Kuliner Dalam Mendukung Pariwisata Di Kota Padang. *Jurnal Riset Akuntansi Dan Bisnis*. 12(1), 74-101.

Krisnadi, Antonius Rizki. 2018. Gastronomi Makanan betawi Sebagai Salah Satu Identitas Budaya Daerah. *National Conference of a Creative Industry: Sustainable Tourism Industry*. e-ISSN No: 2622-7436. 381-396.

Mayasari Ira, Adrian Sesar Pasaribu. Mei 2021. Analisis Potensi Wisata Kuliner Dalam Pengembangan Pariwisata di Kota Pontianak Kalimantan Barat. *Jurnal Pendidikan dan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti* Volume 1, Nomor 1

Mayasari Ira, Vienna Artina Sembiring, dan Haryo Wicaksono. 2019. Pengembangan Wisata Kuliner Berbasis Bahan Pangan Lokal Sebagai Daya Saing di Desa Wisata Sakerta Timur Kabupaten Kuningan Jawa Barat. *Jurnal Ilmu Pariwisata Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti* Volume 24 No. 3

Nurwitasari, Ayu. 2015. Pengaruh Wisata gastronomi makanan tradisional Sunda. *Jurnal Barista*. (2)1, 92-102.

Ningsih, Caria dan Dewi Turgarini. Juni 2020. Pelestarian dan Pengembangan Kampung Nikmat Cigugurirang Sebagai Destinasi Wisata Budaya Gastronomi Sunda. *Tourism Scientific Journal*, Vol. 4 No 2



- Nugroho, S. P. Nugroho dan I Putu Hardani. April 2020. Gastronomi Makanan Khas Keraton Yogyakarta Sebagai Upaya Pengembangan Wisata Kuliner. *Jurnal Pariwisata*, Vol. 7 No. 1
- Pibriari, Nih Luh Putu W. dan I Made Sunata. 2020. Pemetaan Potensi Kuliner Lokal Dalam Menunjang Pengembangan Desa Wisata Blimbingsari Kabupaten Jembrana. *Jurnal Perhotelan dan Priwisata Sekolah Tinggi Pariwisata Triatma Jaya* Vol.10 No.2.
- Prayogi, Dian. Juni 2017. Pengembangan Potensi Wisata Kuliner Kota Malang Berbasis Sumber Daya Lokal. *Jurnal Pariwisata Pesona*, Vol 2 No 1
- Sinthiya Karina, Caria Ningsih dan Dewi Turgarini. 2021. Potensi Jawadah Takir Sebagai Atraksi Wisata Gastronomi di Desa Panjalu Kecamatan Panjalu Kabupaten Ciamis. *Jurnal Industri Pariwisata* Vol 4 No 1
- Siska Armawati Sufa, Henri Subiakto, Meria Octavianti, Emeraldalda Ayu Kusuma. Juni 2020. Wisata Gastronomi Sebagai Daya Tarik Pengembangan Potensi Daerah Kabupaten Sidoarjo. *Jurnal Ilmu Komunikasi* Volume 4 No. 1
- Sutaguna, I Nyoman T. 2017. Pengembangan Pengolahan Tape Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner di Desa Wisata Bongkasa Pertiwi Abiansemal Badung. 2017. *Jurnal Analisis Pariwisata*, Volume 17 nomor 1.
- Titing Kartika dan Zulkilfi Harahap. Juni 2019. Pengembangan Kuliner Pempek Sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi Di Palembang Sumatera Selatan. *Tourism Scientific Journal* Vol. 4 No. 2
- Yustisia Kristiana, Michael Thomas Suryadi, Samuel Riyandi Sunarya. Maret 2018. Eksplorasi Potensi Wisata Kuliner Untuk Pengembangan Pariwisata Di Kota Tangerang. *Jurnal Khasanah Ilmu* ,Vol. 9 No. 1

#### **4. Skripsi**

- Titin N. Nodita Abdullah. 2020. Analisis Potensi dan Pengembangan Daya Tarik Pulau Mitta sebagai Wisata Bahari di Kabupaten Morotai. Dalam Skripsi Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta Yogyakarta 2020
- Vivian Afanin Hasnah. 2021. Potensi Wisata Gastronomi Bakpia Pathok Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner di Malioboro, Yogyakarta. Dalam skripsi Sekolah Pariwisata Ampta Yogyakarta 2021

## **5. Website**

Pengertian Desa Wisata. Diakses pada 14 Januari 2022 dari  
[https://id.m.wikipedia.org/wiki/Desa\\_wisata](https://id.m.wikipedia.org/wiki/Desa_wisata)

Mie Lethek. September 2019. Diakses pada 5 Mei 2022 dari  
<https://kebudayaan.kemdikbud.go.id/ditwdb/mie-lethek-2/>

# LAMPIRAN

## **Lampiran 1 Pedoman Wawancara**

### **Informan 1 : Pemilik Pakbrik Mie Lethek**

1. Bagaimana sejarah atau asal usul mie letek?
2. Mengapa bisa diberi nama mie letek?
3. Bagaimana cara pembuatan mie letek?
4. Mengapa masih mnggunakan cara tradisional menggunakan tenaga sapi?
5. Ada berapa pabrik mie letek di Bantul?
6. Apa yang menjadi kelebihan mie letek?
7. Apa yang menjadi kekurangan mie letek?
8. Bagaimana harapan anda untuk mie letek kedepannya?
9. Menurut anda, bagaimana strategi untuk mengembangkan mie letek agar tetap ada hingga masa depan?
10. Pangsa pasar yang dituju?
11. Konsumen atau pembeli mie letek siapa saja?
12. Bahan tepung yang digunakan darimana saja?

### **Informan 2 : Pekerja Pabrik**

1. Sudah berapa lama bekerja di pabrik ini?
2. Bagaimana cara membuat mie letek?
3. Berapa banyak karyawan yang ada disini?
4. Mulai produksi mie letek dari pukul berapa?
5. Berapa total jam kerja setiap pekerja?

Informan 3 : Ahli Gastronomi (Chef Prasetyo)

1. Pendapat anda tentang wisata kuliner dan wisata gastronomi?
2. Menurut chef apa perbedaan mie letek dan mie mie pada umumnya?
3. Menurut chef, apa kelebihan dan kekurangan wisata gastronomi?
4. Peluang wisata gastronomi di Jogja seperti apa?
5. Apakah mie letek dapat diinovasi seperti mie yang lain?

Informan 4 : Konsumen

1. Bagaimana pendapat anda tentang mie letek dengan mie yang lainnya?
2. Apa yang membuat anda membeli mie letek?
3. Menurut anda apa kelebihan dan kekurangan mie letek?

Informan 5 : Pengelola Desa Wisata

1. Kapan berdirinya desa wisata bendo nyawiji?
2. Bagaimana pengaruh pabrik mie letek terhadap desa wisata bendo nyawiji?
3. Apakah sudah ada wisatawan yang datang ingin melihat cara pembuatan mie letek?
4. Apakah sudah memanfaatkan pabrik mie letek untuk menjadi paket wisata di desa wisata ini?
5. Apa yang diharapkan pengelola desa wisata untuk kedepannya?

Informan 6 : Pejabat Dusun

1. Bagaimana tanggapan bapak/ ibu tentang adanya pabrik mie letek di dusun bendo?
2. Bagaimana hubungan antara masyarakat dusun dan pabrik mie letek?
3. Apa yang diharapkan bapak untuk kedepannya dengan adanya desa wisata dan pabrik mie letek?

## **Lampiran 2 Hasil Wawancara**

Informan 1: Pemilik Pakbrik Mie Lethek

Nama: Bapak Yasir Feri

P: Bagaimana sejarah atau asal usul mie lethek?

I: Sejarah pakbrik mie lethek. Kakek saya, Bapak Umar dulu datang dari negeri Yaman, beliau menjual benang di pasar pasar. Kebutulan beliau berjualan di pasar hewan, lalu melihat orang Cina membeli sapi. Orang cina tersebut diikuti oleh kakek saya, sampai ke Dusun Nengahan. Pada waktu itu pakbrik Cina itu sangat terisolir, tidak boleh sembarang orang masuk. Kakek saya akhirnya berkenalan dengan salah satu tokoh masyarakat yang disana bernama Mbah Mangun, akhirnya Mbah Mangun merintah anaknya namanya Sastro Mualip untuk mengantar kakek saya melihat pakbrik cina. Ternyata alat produksi Mie Lethek ada semua di kebun, gampang dicari. Pada waktu itu alat produksinyabambu, kayu dan batu merah. Disitulah kakek saya punya pemikiran untuk membuat pakbrik mie karena pada waktu itu juga membutuhkan lokasi untuk syiar agama islam. Akhirnya kakek saya berembug dengan teman temannya dan membuat pakbrik mie lethek di Dusun Bendo. Kakek saya dulu mendirikan pakbrik sampai tiga. Dua terletak di Dusun Bendo, yang satu terletak di Bantul Kota. Di tahun 1982, mie instan mulai muncul namnya dulu mie presiden yang menyebabkan banyak orang beralih ke mie instan karena cara penyajiannya lebih mudah. Karna ini pakbrik mie lethek yang sekarang tutup. Sisa dua pakbrik di Bantul Kota dan di Selatan

Dusun Bendo. Pada tahun 1985, pabrik mie letek yang terletak di Bantul Kota berhenti. Tahun 2002, kami memiliki inisiatif untuk mengoperasikan kembali pabrik mie letek yang sekarang. Itu karena dorongan dari berbagai pihak saudara yang mengatakan bahwa kedepannya mie letek akan sangat dicari karena terbuat dari bahan organik tanpa campuran pengawet dan bersamaan dengan menipisnya pasir di Kali Progo, akhirnya sebagian masyarakat dusun mendukung kami untuk membangun kembali pabrik mie letek. Pabrik mie letek yang terletak di selatan Dusun Bendo berhenti pada tahun 2011 dan hingga saat ini hanya terdapat satu pabrik mie letek.

P: Mengapa bisa diberi nama mie letek?

I: Disebut mie letek karena warnanya kecoklatan dan orang Jawa menyebutnya letek yang berarti kotor atau kusam.

P: Bagaimana cara pembuatan mie letek?

I: Pada awal berdirinya pabrik, bahan pembuatan mie letek menggunakan bahan campuran tepung tapioka dan tepung beras. Tetapi pada tahun 1960 harga beras mahal dan sulit di cari bahkan dulu beras lebih mahal dari emas. Lalu diganti menggunakan tepung jagung. Berjalannya waktu, jagung juga menjadi bahan pokok makanan dan harganya menjadi mahal. Terus ganti lagi pakai onggok atau gabul. Onggok itu berasal dari ampas tapioka. Tapioka kan berasal dari ubi kayu yang dihaluskan, yang halus jadi tepung tapioka, sisanya menjadi onggok. Tahun 1970an onggok menjadi prioritas makanan ternak, jadi pada saat itu onggok susah dicari.



Akhirnya terpikiran untuk menggantinya menggunakan tepung gaplek. Tepung gaplek terbuat dari singkong yang dighaluskan. Sampai sekarang bahan utama pembuatan mie letek adalah tepung gaplek dan tepung tapioka. Cara membuat mie letek

1. Tepung gaplek dicampur dengan tepung tapioka dalam silinder, begitu sudah dicampur kita kukus atau steam. Setelah dingin kembali lagi ke silinder untuk digiling.
2. Masukkan ke mesin pres, kita pres menjadi bentuk mie. Setelah itu, dikukus kembali selama kurang lebih 1 sampai 2 jam.
3. Setelah itu didinginkan 1 malam, pagi harinya direndam di air biasa untuk kita uraikan menghilangkan lendir.
4. Setelah itu dijemur. Jika panasnya full dari pagi sampai jam 2 siang udah kering, kurang lebih 7-8 jam. Lalu sore nya sekitar jam 4 sudah mulai dikemas dan siap jual.

Setiap produksi membutuhkan waktu 2 hari dan sekali produksi kurang lebih menghasilkan 1 ton mie.

P: Mengapa masih menggunakan cara tradisional menggunakan tenaga sapi?

I: Karena dari dulu memang peralatannya seperti itu dan juga terbentuk oleh finansial. Peralatan peralatan sekarang harganya mahal. Kenginan kita untuk kedepannya pasti kita kembangkan karena saat ini permintaan pasar cukup tinggi. Hasil saya audit kemarin kita produksi 3 ton baru bisa mencukupi pasar, itu saja kami tidak bisa stock.

P: Ada berapa pabrik mie letek di Bantul?

I: Hasil survey yang pernah orang-orang sampaikan ke saya. Pabrik mie letek hanya ada satu di Dusun Bendo. Sekarang sudah ada pabrik baru atau pemula di Bantul, totalnya ada tiga. Di Dusun Nengahan satu dan di Guntur Bumi dua. Tetapi yang paling lama dan masih menggunakan cara tradisional hanya pabrik ini di Dusun Bendo. Makanya mie letek menjadi makanan khas Bantul.

P: Apa yang menjadi kelebihan mie letek?

I: Banyak. Salah satunya masih menggunakan bahan organik tanpa pengawet atau pewarna.

P: Apa yang menjadi kekurangan mie letek?

I: Kita masih kurang banyak. Kita masih sangat tradisional jadi produksinya terbatas. Dari segi tempat, teknologi, pemasaran yang bersangkutan dengan perusahaan kami juga masih kurang banyak.

P: Bagaimana harapan anda untuk mie letek kedepannya?

I: Berusaha semaksimal mungkin untuk mencukupi kebutuhan pasar dan kita memiliki cita-cita ingin mengembangkan pabrik ini.

P: Menurut anda, bagaimana strategi untuk mengembangkan mie letek agar tetap ada hingga masa depan?

I: Strateginya hanya satu bagi kami. Pertahankan kualitas dan kuantitas, lalu sering melakukan sharing atau audiensi pada orang-orang ahli gizi atau ahli pangan bagaimana untuk mie letek kedepannya. Mungkin mereka memiliki inisiatif membuat mie letek menjadi mie instan yang organik.

P: Pangsa pasar yang dituju?

I: Untuk saat ini kami mayoritas mengirim untuk pasar pasar di seluruh Jogja dan beberapa ada yang dikirim ke luar kota Jogja, daerah Jawa Tengah. Tapi kami gak bisa selalu mengirim karna stok mie yang terbatas. Jika kami sudah dapat memproduksi banyak mie letheck, kedepannya kami ingin dapat mengirim mie letheck ke berbagai kota di Indonesia hingga ke luar negeri

P: Konsumen atau pembeli mie letheck siapa saja?

I: Banyak sekali, dari pasar pasar di Daerah Jogja. Bahkan ada yang pesan dari luar kota sampai luar negeri. Tetapi kekurangan kita yaitu terbatasnya produksi mie letheck.

Informan 2 : Pekerja Pakbrik Mie Lethek

Nama: Bapak Warju

P: Sudah berapa lama bekerja di pakbrik ini?

I: Saya bekerja disini sudah 7 tahun

P: Bagaimana cara membuat mie letheck?

I: Pertama kali bahan digiling pakai silinder. Lalu bahan nya dioven terus dimasukan lagi ke silinder, jadi gilingnya dua kali. Setelah disilinder lalu di pres jadi mie, lalu di oven lagi. Habis itu didiamkan satu malam, di cuci lalu dijemur.

P: Berapa banyak karyawan yang ada disini?

I: Kurang lebih 50 orang

P: Mulai produksi mie letheck dari pukul berapa?

I: Produksi dari pagi sampai malam. Tergantung tugas setiap karyawan

P: Berapa total jam kerja setiap pekerja?

I: Setiap karyawan beda beda. Kalau saya dari jam 8 pagi sampai sekitar jam 9 malam, karena saya bagian pengukusan oven. Bagian ini agak sulit, karena kalau ngukusnya kurang mateng gak jadi mie. Jadi harus waktu pasnya.

Informan 2 : Pekerja Pakbrik Mie Lethek

Nama: Mas Lukman

P: Sudah berapa lama bekerja di pakbrik ini?

I: Kurang lebih 3 tahun

P: Berapa banyak karyawan yang ada disini?

I: sekitar 40 orang

P: Mulai produksi mie lethek dari pukul berapa?

I: Setiap orang beda beda. Ada jam kerjanya, kalau yang giling, ini dari pagi jam 7 an sampai magrib. Kalau itu yg ngepres mie, mulainya siang sampai malam sekitar jam 1 sampai jam 8 an. Yang ngukus itu juga sama mulainya siang sampai selesai, sampai yg dikukus semua habis dan udah mateng

Informan 3: Ahli Gastronomi atau Chef

Nama: Chef Prasetyo

P: Pendapat anda tentang wisata kuliner dan wisata gastronomi?

N: Wisata kuliner hanya berkaitan dengan makanannya saja. Kalau gastronomi berasal dari kata gastro dan nomos dimana itu hubungannya dengan lambung, jadi tidak hanya dengan makanannya saja tapi juga dengan lambungnya. Kalau wisata kuliner hanya melihat dari sisi rasa, bentuk, aroma, tekstur dan sebagainya. Tapi kalau gastronomi itu tidak hanya dari segi kualitas saja tetapi juga dilihat dari sisi siapa yang membuat, dimana pembuatannya, siapa yang mengabadikan, jadi jika berbicara tentang gastronomi itu jauh lebih dalam lagi. Makanan adalah pusatnya, tapi juga ada cabangnya, ada chef, ada fotografer, food vlogger, food stylist, ibu rumah tangga itu juga bisa dibilang gastronomi karena dia bisa menceritakan tentang makanan yang dibuat. Jadi bedanya wisata kuliner dan wisata gastronomi. Kalau kuliner hanya makan saja, dilihat dari rasa, aroma, tekstur dan sebagainya. Tapi kalau wisata gastronomi itu tidak hanya rasa dan aroma tapi kita akan jauh lebih tau, metode memasak bagaimana, asal usul makanannya seperti apa, darimana bahan ini didapatkan lansekap geografis.

P: Menurut chef apa perbedaan mie letek dan mie mie pada umumnya?

I: Mie letek dengan bihun tu sama, bukan soon tapi mie bihun yang putih. Kalau mie kan berasal dari Cina, baik itu bihun ataupun soon, karena kita memang tidak punya mie, bukan budaya kita makan mie. Karena dari

jaman kerajaan kan sudah ada yang namanya peranakan, yang dibilang peranakan itu kaum kaum etnis Tionghoa, dimana salah satunya membawa mie. Ada satu cerita dalam riset saya juga mengatakan bahwa mie letek itu dibawa oleh orang arab, kakeknya Pak Feri itu kan niatnya mau berdakwah karena orang orang sekitar sini tidak ada yang datang akhirnya beliau menuju ke suatu daerah di Bantul tepatnya di Srandakan. Akhirnya mencoba untuk membuat sebuah makanan dengan kearifan lokal, karena disana banyak singkong.

Bedanya kalau bihun itu putih, letek itu kotor bukan berarti mienya kotor tapi karena warnanya saja. Warnanya ini dapat dari gaplek, singkong yang dikeringkan, kemudian dihaluskan. Makanya itu disebut mie dengan kearifan lokal. Mie letek ini tidak bisa kita samakan dengan masak bihun biasa, karena dia butuh orang yang benar benar bisa. Karena kalau bihun direndam dengan air hangat saja bisa, kalau mie letek nanti lembek jatuhnya. Lalu proses memasaknya kalau kelamaan akan ngempel atau lembek karena bahan dasarnya gaplek bukan tapioka. Kalau bihun lebih banyak tapioka, *pure* tapioka. Kalau mie letek perpaduan antara gaplek dan tapioka. Otomatis akan berpengaruh di cara pengolahan, warna, tekstur. Jadi proses perendaman itu penting sekali dalam proses pembuatan mie letek.

P: Menurut chef, apa kelebihan dan kekurangan wisata gastronomi?

I: Sebetulnya bukan karena kelebihan dan kekurangan tapi lebih ke pemahaman. Karna banyak masyarakat yang belum paham tentang

gastronomi. Bahwa gastronomi itu bisa jadi daya tarik wisata, wisata minat khusus tentunya bagi mereka pecinta kuliner. Jadi kelebihanannya, kalau wisata kuliner hanya makan saja, tapi kalau wisata gastronomi itu akan diajak dari proses pembuatan sampai *packaging* sampai menikmati. Otomatis banyak edukasi, wawasan dan itu bisa di *explore* lebih lagi. Gastronomi secara tidak langsung wisata edukasi masuk didalamnya. Karena dapat ikut mencoba dan membuat makanannya, itu jadi salah satu wisata edukasi.

Kalau dari sisi kekurangan saya rasa gak ada, karena justru gastronomi banyak peluang kelebihanannya,

P: Bagaimana peluang dari wisata gastronomi di Jogja seperti apa?

I: Sangat besar sekali. Apalagi kita ada Keraton, nama makanan khas keraton juga unik, ada gajah ndekem, perawan kenes. Di daerah Imogiri nanti ada sate klatak, kenapa dibilang klatak. Kotagede ada kipo, iki opo. Kerondo topo, mata kebo itu makanan makanan tradisional yang memiliki nama khusus yang memiliki arti khusus, ada maksud, ada filosofi dibalik pembuatannya.

Kalau kita bicara budaya, orang jaman dulu kan ada filosofinya, contohnya ngapem. Ngapem itu dilaksanakan setiap grebek maulud, ada gunung apem. Kenapa disebut dengan ngapem, kan ada filosofinya. Jika ditarik benang merahnya itu alkuturasi, apem itu alkuturasi antara Belanda dan Jawa. Kalau Belanda, namanya *pancake*, kalau kita namanya apem, karena beda bahan. Bancakan, ingkung itu juga termasuk gastronomi.



P: Apakah mie letek dapat diinovasi menjadi olahan makanan seperti mie yang lain?

I: Banyak, kemarin kami sempat menginovasi mie letek menjadi putu mayang. Jadi putu mayang dari bahan mie, tapi karna warnanya coklat, jadi putu mayangnya juga satu warna, coklat. Kita tambahkan pasta coklat. Atau dibikin grubi. Grubi itu biasanya terbuat dari singkong atau ubi jalar yang dicampur dengan gula, makanan tradisional jaman dulu. Itu bisa dipakai untuk dari mie. Atau dibikin kering mie, kalau di nasi kuning ada kering tempe, ini dibuat kering mie. Atau dibikin kue, otomatis mie letek dikeringkan, jika sudah kering lalu dihaluskan, lalu dicampur untuk proses pembuatan kue.

Informan 4 : Konsumen

Nama: Mita

P: Bagaimana pendapat anda tentang mie letek dengan mie yang lainnya?

I: Mie letek itu beda dari mie yang lain. Mie letek kan dari tepung gaplek bahan organik, tanpa bahan pengawet. Jadi rasa mie nya enak dan tekstur mie nya lebih kenyal.

P: Apa yang membuat anda membeli mie letek?

I: Di Srandakan sini, yang jual bakmie hampir semua pakai mie letek. Jarang yang pakai mie kuning gitu.

P: Menurut anda apa kelebihan dan kekurangan mie letek?

I: Kelebihannya menurut saya lebih enak, beda dari yang lain. Apalagi mie letek itu pakai bahan organik tanpa pengawet. Kalau kekurangan dari saya, belum ada.

Informan 4 : Konsumen

Nama: Sarti

P: Bagaimana pendapat anda tentang mie letek dengan mie yang lainnya?

I: Mie nya kenyal, beda seperti bakmie kuning

P: Apa yang membuat anda membeli mie letek?

P: Menurut anda apa kelebihan dan kekurangan mie letek?

Informan 5 : Pengelola Desa Wisata

Nama: Bapak Partono

P: Kapan berdirinya desa wisata bendo nyawiji?

I: Oktober 2020. Lebih tepatnya saat Hari Batik Nasional

P: Bagaimana pengaruh pabrik mie letek terhadap Desa Wisata Bendo Nyawiji?

I: Adanya pabrik mie letek ini menjadi pembeda dari desa wisata yang lain.

Mie letek menjadi ikon khas Desa Wisata Bendo karna pembuatan mie letek dengan cara tradisional hanya terdapat di dusun ini

P: Apakah sudah ada wisatawan yang datang ingin melihat cara pembuatan mie letek?

I: Banyak. Dari luar kota juga ada, dari Cirebon, Makassar, Lampung. Ada juga yang dari luar negeri, dari Cina, Jepang, Swedia. Rencana ada yang mau kesini dari Norwegia.

P: Apakah sudah memanfaatkan pabrik mie letek untuk menjadi paket wisata di desa wisata ini?

I: Sudah, kami sudah membuat paket wisata yang di dalamnya ada paket untuk melihat pembuatan mie letek

P: Apa yang diharapkan pengelola desa wisata untuk kedepannya?

I: Lebih mengembangkan Desa Wisata. Kami sedang mulai membangun beberapa fasilitas dan ataksi wisata baru seperti omah gamelan, pondok baca, tempat outbond, taman bermain, jalur offroad, pengenalan tanaman tanaman langka yang jarang ada. Keinginan kami kedepannya juga dapat berkolaborasi dengan pemilik mie letek untuk membuat festival mie letek dan juga membuat museum yang memuat tentang sejarah, display produk, oleh oleh dan souvenir tentang mie letek.

Informan 6 : Pejabat Dusun (Kepala Dusun)

Nama: Bapak Partono

P: Bagaimana tanggapan bapak/ ibu tentang adanya pabrik mie letek di dusun bendo?

I: Tanggapannya positif, karena dapat memperkerjakan warga sekitar walaupun belum belum maksimal.

P: Bagaimana hubungan antara masyarakat dusun dan pabrik mie letek?

I: Hubungannya baik, masyarakat menerima semua. Justru masyarakat terbantu karena adanya pabrik.

P: Apa yang diharapkan bapak untuk kedepannya dengan adanya desa wisata dan pabrik mie letek?

I: Bisa sama sama saling menguntungkan. Dari Desa Wisata dapat mengangkat pabrik mie letek, pabrik mie letek juga bisa mengangkat potensi wisata Dusun Bendo.

## LAMPIRAN 3 SURAT IJIN PENELITIAN



YAYASAN PENDIDIKAN KARYA SEJAHTERA  
**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA  
YOGYAKARTA**

Jl. Laksda Adisucipto Km. 6 Ciampar, Caturtunggal, Depok, Sleman, Yogyakarta 55281  
Telp. Fax : (0274) 485115 - 488114 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, ampta@ampta.ac.id

Nomor : 954/Q-AMPTA/IV/2022  
Lampiran : 1 bendel  
Hal : Penobohan Penelitian

04 April 2022

Yth. Pemilik Paksi Mie Lethok  
Desa Bendo, Kelurahan Trimurti, Kecamatan Sandakan  
Kabupaten Bantul, DIY

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di Desa Wisata Bendo Nyaaji Kab. Bantul selama 1 bulan terhitung mulai tanggal 06 April 2022 sampai dengan tanggal 05 Mei 2022, bagi mahasiswa kami dari Jurusan Pariwisata :

Nama Mahasiswa : Arum Rahayu Siti Fatimah  
No. Induk Mahasiswa : 518100979  
Semester : VII

Besar harapan kami bahwa Bapak/Ibu berkenan memberikan izin pada mahasiswa kami untuk melaksanakan penelitian, sehingga dapat menyusun laporan penelitian yang berjudul :

**Analisis Mie Lethok sebagai Wisata Gastronomi di Desa Wisata Bendo Nyaaji Bantul.** (proposal penelitian terlampir).

Atas kerjasama dan bantuan Bapak/Ibu, kami ucapkan terimakasih.



Drs. Prihono, M.M



YAYASAN PENDIDIKAN KARYA SEJAHTERA  
**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA  
YOGYAKARTA**

Jl. Laksda Adisutanto Km.11 (Tempel), Caturtunggal, Depok, Sleman, Yogyakarta 55281  
Telp./Fax : (0274) 455115 - 482514 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, ampta@yohoo.co.id

Nomor : 953/Q-AMPTA/IV/2022  
Lampiran : 1 (satu)  
Hal : Permohonan Penelitian

04 April 2022

Yth. Ketua Pengelola Desa Wisata Bendo Nyawiji  
Desa Bendo, Kecamatan Trimurti, Kecamatan Srandakan  
Kabupaten Bantul, DIY

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di Desa Wisata Bendo Nyawiji Kab. Bantul selama 1 bulan terhitung mulai tanggal 06 April 2022 sampai dengan tanggal 05 Mei 2022, bagi mahasiswa kami dari Jurusan Pariwisata :

Nama Mahasiswa : Arum Rahayu Sili Fatmeh  
No. Indek Mahasiswa : 518100979  
Semester : VIII

Besar harapan kami bahwa Bapak/Ibu berkenan memberikan izin pada mahasiswa kami untuk melaksanakan penelitian, sehingga dapat menyusun laporan penelitian yang berjudul :

Analisis Niche Lethet sebagai Wisata Gastronomi di Desa Wisata Bendo Nyawiji Bantul. (proposal penelitian terlampir).

Atas kerjasannya dan bantuan Bapak/Ibu, kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami,  
Ketua



Dr. Prihatno, M.M.

LAMPIRAN 4 LEMBAR BIMBINGAN

LEMBAR BIMBINGAN



NAMA PEMBIMBING: Enny Mulyantoro, Dra. MPA

NAMA PEMERIKSA: Fian Darmasari, SIP, M.Si.

NAMA MAHASISWA: Arim Rahayu, S.U.F.  
 NO. MAHASISWA : 518100933  
 JUDUL PENELITIAN : Analisis Ane Letter sebagai budaya  
kestrukturan di Desa Kusambi (Kec. Wanasari)

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PASIF
1	9/12 2022	Lotus becakang fokus masalah	✓
		Kajisan pustaka	✓
		Waktu cara penulisan	✓
		Ruang pustaka	✓
2	10/12 2022	Kajian Pustaka	✓
		Rumusan masalah	✓
		Referensi Tersebut	✓
		Ruang Pustaka	✓
		Terdapat cara penulisan	✓

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PASIF
1	13/12 2022	Membaca buku kefarmasian tujuan menulis diwajibkan dengan cermat	✓
2	14/12 2022	Melihat jurnal kefarmasian dan k1 k5	✓
		Referensi tersebut di buat sobel	✓
		Keamanan menggunakan	✓





NAMA PENYUSUN: Eany Aljunktur, Dra. M.H

NAMA PENYUSUN: Frian Damasno, SIP, M.Sc.

NAMA MAHASISWA: Arum Fatmaha, S1, Pr  
 NO. MAHASISWA : 518.00939  
 JUDUL PENELITIAN : Analisis Ane Kethok sebagai Wisata  
budayaan di Desa Wisata Bendo Widyawisata

NO.	TANGGAL	URAIAN BINGUNGAN	PALUF
3	27/2 2021	Telaah Penelitian Kajian Pustaka	3
		Raport Pustaka	3
4	6/3 2022	Telaah usah menggunakan basisan masalah	3
		Analisis diaportan	3
5	31/02 2022	rapo PROPOSAL	3

NO.	TANGGAL	URAIAN BINGUNGAN	PALUF
3	11/2/20	interview kethok	3
		Wawancara kethok	3
		interview kethok	3
		interview kethok	3
4	30/3 2022	Menam bantukan inguraman penelitian	3
5	11/2/2022	rapo proposal ACC	3



**LAMPIRAN 5 FOTO SAAT PENELITIAN**











