

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis dapat ditarik kesimpulan bahwa Adrem atau “*Tolphit*” cukup populer di era tahun 1980 hingga tahun 1990-an. Kue tradisional khas Bantul Yogyakarta ini mempunyai konotasi porno karena memiliki nama lain “*Tolphit*” atau “*kontol kejepit*” yang artinya alat kelamin laki-laki yang terjepit. Bentuk unik “*Tolphit*” diperoleh pada saat proses penggorengan, yaitu dengan cara dijepit dengan dua bilah bambu. Kue adrem atau “*Tolphit*” merupakan kudapan yang sering muncul pada saat acara atau hajatan, selain itu, “*Tolphit*” biasanya disajikan sebagai pendamping minum teh atau kopi disaat bersantai bersama keluarga ataupun tetangga. “*Tolphit*” merupakan kudapan ringan dengan bahan baku yang cukup sederhana yang meliputi tepung beras, parutan kelapa, gula Jawa dan vanili. “*Tolphit*” merupakan salah satu warisan kuliner tradisional khas Bantul, Yogyakarta yang unik dan menarik dari sisi cerita atau *storytelling*.

Salah satu produsen kue tradisional “*Tolphit*” di Bantul Yogyakarta adalah “Adrem Mawar Merah Mbak Tini”, dimana produsen tersebut memiliki potensi yang dapat dijadikan wisata gastronomi sebagai daya tarik wisata kuliner di Kota Yogyakarta, khususnya di kawasan Bantul. Potensi tersebut terlihat pada sejarah atau asal-usul yang menarik, dimana seluruh karyawan “Adrem Mawar Merah Mbak Tini” dapat menceritakan

sejarah kue Adrem atau “*Tolphit*” kepada wisatawan yang sedang berkunjung. Cerita mengenai “*Tolphit*” ini membuat para wisatawan yang datang menjadi tertarik dan ingin mengetahui lebih dalam mengenai sejarah ataupun filosofi kue Adrem. Dari hasil analisis peluang dan tantangan tersebut membuktikan bahwa “*Tolphit*” layak untuk dijadikan wisata gastronomi dan daya tarik wisata kuliner di Bantul.

B. Saran

1. Pengelola “Adrem Mawar Merah Mbak Tini” diharapkan fokus untuk mengembangkan dan mempromosikan “Adrem Mawar Merah Mbak Tini” ke seluruh daerah yang ada di Indonesia, tidak hanya di Bantul saja agar hal ini menjadikan Adrem atau “*Tolphit*” sebagai wisata gastronomi dan wisata kuliner.
2. Pengelola “Adrem Mawar Merah Mbak Tini” diharapkan untuk terus melestarikan makanan tradisional Adrem supaya nilai sejarah dan filosofi yang terdapat pada Adrem tidak tergantikan dengan makanan tradisional khas Bantul lainnya.
3. Pemerintah Kabupaten Bantul khususnya Dinas Pariwisata dan Dinas Kebudayaan Bantul hendaknya lebih mempromosikan Adrem pada setiap acara pariwisata yang diselenggarakan di Bantul maupun di kota-kota lain di seluruh Indonesia.

4. Pemerintah Kabupaten Bantul khususnya Dinas Pariwisata dan Dinas Kebudayaan Bantul mendukung segala macam bentuk kegiatan yang dilakukan dengan menggunakan tema Adrem atau "*Tolphit*" dalam setiap acara. Melakukan kerjasama dengan para pemilik usaha Adrem di seluruh kawasan Bantul.

DAFTAR PUSTAKA

- Alonso Liliweri. 2015. Komunikasi serba ada serba makna. Kencana : Jakarta
- Antón C, S & Knafou, R. (2012). *Gastronomy Tourism and Globalization*. Paris: Universitat Rovira i Virgili Tarra gona, Université Paris.
- Burhan Bungin. 2012. Analisa Data Penelitian Kualitatif. Jakarta: Rajawali Pers
- Bachrul Hakim. 2009. Bisakah Wisata Kuliner Indonesia Dijual, melalui [http://www. Sinar harapan.co.id](http://www.Sinarharapan.co.id)
- Baiquni, M. 2018. Forum Geografi Vol 23 No 1: Belajar Dari Pasang Surut Peradaban Borobudur dan Konsep Pengembangan Pariwisata.
- Brillio Food. (2023). Mengenal Topit Alias Adrem Makanan Tradisional Unik Khas Bantul. Diakses tanggal 8 Januari 2023.
- Cook, R. A., Hsu, C. H. C., Marqua, J. J. (2014). *Tourism: The Business of Hospitality and Travel (5th ed.)*. New Jersey: Pearson
- Dodik Prakoso. 2022. Kamus Gastronomi. Yogyakarta: Griya Pustaka Utama
- Dewi, Trisna Kumala Satya. 2011. Kearifan Lokal Makanan Tradisional: Rekonstruksi Naskah Jawa dan Fungsinya dalam Masyarakat.
- Firman, S. N., Turgarini, D., & Putra, M. K. (2018). Pelestarian Kudapan Kalua Kulit Jeruk Sebagai Warisan Gastronomi Sunda di Ciwidey Jawa Barat. *The Journal Gastronomy Tourism*, 5(1), 35-51.
- Hjalager, Anne dan Greg Richard. 2002. *Tourism and Gastronomy*. London: Routledge MPG Books Ltd
- Hall, C.M., Sharples, L, et al. 2003. *Food Tourism Around The World*. Oxford: Butterworth Heinemann.
- Harmayani, E., Murdijati, G., & Umar, S. (2018). Makanan Tradisional Indonesia Seri 3. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Henderson, Joan 2009. "Food tourism reviewed". *British Food Journal*, Vol. 111 Iss: 4, pp.317 – 326. Diakses pada tanggal 11 Februari 2023.
- Hasnah, V. A., & Nugroho, S. P. (2021, July). Gastronomi Makanan Yogyakarta Sebagai Atraksi Wisata Kuliner. In UNCLLE (Undergraduate Conference on Language, Literature, and Culture) (Vol. 1, No.010),

- Hana Nur Anisa. (2018). PELESTARIAN BERAS SINGKONG (RASI) SEBAGAI POTENSI WISATA WARISAN BUDAYA GASTRONOMI KAMPUNG ADAT CIREUNDEU KOTA CIMAHI. S1 thesis. Universitas Pendidikan Indonesia. <http://repository.upi.edu/id/eprint/45212>. Diakses tanggal 10 Januari 2023.
- Ismayani. (2010). Pengantar Pariwisata. Jakarta: PT Gramedia Widisarana Indonesia.
- Kotler, Philip and Gary Armstrong. 2010. Principles of Marketing. Thirteenth Edition. New Jersey:Pearson Education,Inc.
- Ketaren, Indra. 2017. Gastronomi Upboga Indonesia. IGA Press. Jakarta.
- Kartika, T., & Harahap, Z. (2019, June). *The Culinary Development of Pempek As A Gastronomic Tourist Attraction In Palembang, Sumatera Selatan*. (Vol. 4, No. 02).
- Long, L. M. (2014) *Encyclopedia of Food and Argicultural Ethnics: Culinary Tourism*. Diakses dari https://doi.org/10.1007/978-94-007-6167-4_416-1.
- Moleong, Lexy. 2007. Metodologi Penelitian Kualitatif. Bandung: Remaja Karya. Hlm. 4 -11 & 165.
- Muljadi, AJ dan Warman Andri. 2016. Kepariwisata dan Perjalanan. Jakarta. Rajawali Pers.
- Matthew Miles, Hubberman Michael. (2014). *Qualitative Data Analysis*. Arizona State University.
- Muliani, L. (2019). Potensi Bubur Ase Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Jakarta. Destinesia: Jurnal Hospitaliti dan Pariwisata, 1(1), 50-56.
- Prasiasa, Dewa Putu Oka. 2011. Wacana Kontemporer Pariwisata. Jakarta: Salemba Humanika.
- Rahmawati. (2020). Akulturasi Budaya Masyarakat Kota (*Studi Fenomenologi Penduduk Urban Di Kelurahan Antang Makassar*). Makassar. Universitas Muhammadiyah Makassar. Retrieved from [11667-Full_Text.pdf](#)
- Rangkuti, Freddy. 2018. Analisis SWOT: Teknik Membedah Kasus Bisnis Cara Perhitungan Bobot, Rating, dan OCAI. Cetakan Keduapuluh Empat. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

- Sugiyono (2007). *Metode Penelitian Kualitatif. Untuk penelitian yang bersifat: eksploratif, enterpretif, interaktif dan konstruktif.* Jakarta. Alfabeta. Hlm. (209-213).
- Sugiyono (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif, R&D.* Jakarta. Alfabeta. Hlm (246-283).
- Steinmetz, R (2010). *Food, Tourism and Destination Differentiation. The case of Roturua, New Zealand.* New Zealand: Auckland University of Technology.
- Sofia Nuur Firmani. (2018). *Pelestarian Kudapan Kalua Kulit Jeruk Sebagai Warisan Gastronomi Sunda di Ciwidey Jawa Barat.* S1 thesis. Universitas Pendidikan Indonesia. <https://repository.upi.edu/id/eprint/36756>. Diakses tanggal 5 Februari 2023.
- Sims, Rebecca. 2008. "Food, place and authenticity: local food and the sustainable tourism experience". *Journal of Sustainable Tourism. Volume 17, 2009 - Issue 3*, diakses pada tanggal 11 Februari 2023 dari <http://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/09669580802359293>
- Taqwani, D. M. (2012). a- research.upi.edu. *Analisis Kebudayaan Gastronomi Dan Tindak Tuter Dalam Kajian Pragmatik Pada Film Ratatouille*, 55.
- Titing Kartika & Zulkifli Harahap. (2019). *Pengembangan Kuliner Pempek Sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi di Palembang, Sumatera Selatan.* *Tourism Scientific Journal*, 4(2), 211-228. <https://doi.org/10.32659/tsj.v4i2.60>. Diakses tanggal 10 Januari 2023.
- Undang-Undang No. 10 Tahun 2009. Kementerian Pariwisata Republik Indonesia. Jakarta.
- Undang-Undang No. 11 Tahun 2020. UU Cipta Kerja. Republik Indonesia. Jakarta.
- Vernaldi ADS, Otniel C, & Setyo PN. (2021). *Analisis Makanan Gudeg Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner di Yogyakarta.* *UNCLLE (Undergraduate Conference on Language, Literature and Culture)* <https://udinus.ac.id>. Diakses tanggal 10 Februari 2023.
- World Tourism Organization. (2012). *Global Report on Food Tourism.* Madrid: UNWTO.

LAMPIRAN

Lampiran 1 : Pedoman Wawancara

PEDOMAN WAWANCARA

Narasumber : Bapak Risman (Kabid Warisan Budaya Dinas Kebudayaan
Bantul)

Waktu : Mei 2023

1. Bagaimana sejarah dan asal usul Adrem?
2. Apa saja upaya yang telah dilakukan oleh Dinas Kebudayaan untuk melestarikan Adrem?
3. Bagaimana peran Adrem dalam kebudayaan masyarakat Bantul?
4. Apakah menurut pandangan bapak gastronomi wisata di Bantul sudah berkembang?

Narasumber : Ibu Is Sarjoko (Sejarawan Penulis Cerita Jawa: Nini Klenyem)

Waktu : Mei 2023

1. Bagaimana budaya atau tradisi yang dimiliki pada saat sejarah makanan tradisional Kue Adrem muncul hingga saat ini?

Narasumber : Pak Ketut (Ahli Gastronomi)

Waktu : Mei 2023

1. Apa perbedaan wisata kuliner dan wisata gastronomi?
2. Bagaimana keunikan dan otentisitas kue Adrem?
3. Bagaimana originalitas kue Adrem?
4. Bagaimana potensi kue Adrem sebagai wisata gastronomi?

Narasumber : Mbak Tini (Pemilik Adrem Mawar Merah “Mbak Tini”)

Waktu : Mei 2023

1. Apa yang membuat kue tradisional adrem menjadi unik?
2. Bagaimana sejarah dan asal-usul kue tradisional adrem di Bantul?
3. Apa saja bahan-bahan dan bagaimana teknik pembuatan kue tradisional adrem yang khas?
4. Apakah terdapat variasi rasa atau varian kue adrem yang berbeda di Bantul?
5. Bagaimana kue tradisional adrem anda dipromosikan sebagai produk kuliner khas Bantul?
6. Bagaimana citarasa dan tekstur kue adrem milik anda?
7. Bagaimana kue tradisional adrem dapat dijaga keaslian dan keberlanjutannya sebagai bagian dari warisan kuliner Bantul?

Lampiran 2 : Surat Permohonan Penelitian STP AMPTA Yogyakarta



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

Jl. Laksda Adisucipto Km.6 (Tempel, Caturtunggal, Depok, Sleman) Yogyakarta 55281
Telp / fax : (0274) 485115 - 489514 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, ampta@yahoo.co.id

Nomor : 727/Q.AMPTA/V/2023 15 Mei 2023
Lampiran : 1 bendel
Hal : Permohonan Penelitian

Yth. Kepala Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Kabupaten Bantul
Jalan Piring II, Murtigading, Kecamatan Sanden
Kabupaten Bantul

Dengan Hormat,


Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan penelitian di Rumah Produksi Adrem Mawar Bu Satini selama 1 bulan terhitung mulai tanggal 17 Mei 2023 sampai dengan tanggal 16 Juni 2023, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan Pariwisata :

Nama Mahasiswa : Stephanie Nadya Lita
No. Induk Mahasiswa : 519101091
Semester : VIII

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

Kue Tradisional Tolpit sebagai Wisata Gastronomi di Bantul Yogyakarta (proposal penelitian terlampir).

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

Hormat kami,
Ketua

Drs. Prihatno, M.M.

Tembusan :

1. Lurah Kelurahan Murtigading, Sanden Kab. Bantul
2. Rumah Produksi Adrem Mawar Bu Satini

Lampiran 3 : Surat Balasan Penelitian dari Dinas Kebudayaan Kabupaten Bantul



PEMERINTAH KABUPATEN BANTUL
DINAS KEBUDAYAAN (KUNDHA KABUDAYAN)

ꦏꦧꦸꦥꦠꦺꦤ꧀ꦧꦤꦠꦸꦭꦏꦸꦤꦢꦲꦏꦧꦸꦢꦂꦲꦤ꧀

Komplek Pemda II Bantul Jl. Tentara Pelajar Ling. Timur Manding, Trirenggo, Bantul
Telepon / Fax (0274) 2810756
Posel : dinas.kebudayaan@bantulkab.go.id Laman : www.disbud.bantulkab.go.id

Bantul, 03 Juli 2023

Nomor	: B/400.14.5.4/00004	Kepada
Lampiran	: 1 Bendel	Yth. Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata
Hal	: Surat Balasan	AMPTA Yogyakarta
		Di Bantul

Menindaklanjuti Surat dari Yayasan Pendidikan Karya Sejahtera Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta dengan nomor surat 727/Q.AMPTA/V/2023 Tanggal 15 Mei 2023 perihal Permohonan penelitian kue tradisional Tolpit sebagai wisata gastronomi di Bantul Yogyakarta, mahasiswa atas nama :

Nama : Stephanie Nadya Lita
NIM : 519101091
Semester : VIII

Dengan ini kami sampaikan bahwa kepala Dinas Kebudayaan (Kundha Kabudayan) Kabupaten Bantul memberikan ijin bagi mahasiswa tersebut untuk melaksanakan penelitian di Kantor Dinas Kebudayaan (Kundha Kabudayan) Kabupaten Bantul.

Demikian kami sampaikan agar menjadikan perhatian.

Kepala Dinas,



Nugroho Eko Setvanto S.Sos.MM
Pembina Utama Muda, IV/c
NIP. 197112301991011001

Lampiran 4 : Lembar Bimbingan

LEMBAR BIMBINGAN



NAMA MAHASISWA: Stephanie Hedya Lita
NO. MAHASISWA : 519101081
JUDUL PENELITIAN : KETRADISIONAL TOLPIT SEBAGAI WISATA
 GASTRONOMI (STUDI EKSPORASI PADA UMKM
 KUE TOLPIT KHAS KABUPATEN BANTUL)

NAMA PEMBIMBING I : DR. Saftani, M.Si

NAMA PEMBIMBING II : SETYO PRASYONO NUGROHO, S.ST, M.SC

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	29/01/2023	ingin seperti apa bisnis	
2	3/2/2023	fokus usaha, Carusasan baru	
3	9/2/23	posisi dan tempat - pembelian untuk objek - lokasi - pembelian tambahan - - Mula - -	

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	7/3/23	- Perbaiki judul - Rumusan / pengantar - tambahkan foto	
2	8/3/23	- Usahakan - foto mak. tukang kue - metode penel. fis - Analisis data	
3	11/3/23	- Teknik Analisis Data - tabel key informan	
4	12/4/23	- DPO Mula - - proposal	

LEMBAR Bimbingan



NAMA PEMBIMBING I : Dr. Saeyan, M.Sc

NAMA MAHASISWA : Stephanie Padya Lita

NO. MAHASISWA : 5110101

JUDUL PENELITIAN : PE-TRADISIONAL TOLPIT SEBAGAI WISATA GASTRONOMI (STUDI EKSPLORASI PADA UMKM PDE TOLPIT KHAS KABUPATEN BANTUL)

NAMA PEMBIMBING II : SETYO PRASTONO MUGROHO, S.ST, M.Sc

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
4	14/2/2023	perubahan lembar & lembar nya	<i>[Signature]</i>
5	17/2/2023	fokus masalah & hipotesis	<i>[Signature]</i>
6	16/3/2023	perbaikan format & ke: (pemb. 1)	<i>[Signature]</i>
7	11/20/23	Revisi	
		Revisi Lembar IV	
		revisi	

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	26/6/23	# tema fokus	
		# Gambar Pemula	
		Gambar	
		# Address	<i>[Signature]</i>
		Layanan no. 2	
		& Gambar kan dg	
		judul	
2	27/6/23	# Analisis lebih	
		& per kelas	<i>[Signature]</i>
		# Fokus 6-7 kearah	
3	30/6/23	# Angkapi Skripsi	
		# Analisis & pedata	<i>[Signature]</i>
		lay	

