

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan, dapat disimpulkan beberapa point di bawah ini, Mie Lethek memiliki kekuatan dengan 4 faktor utama yaitu :

1. Sejarah Mie Lethek memberikan nilai tambah dan membantu menciptakan koneksi emosional antara konsumen dengan produk.
2. Keunikan rasa dan resep Mie Lethek memberikan pengalaman kuliner yang unik dan membedakan produk ini dari makanan lainnya.
3. Metode pembuatan dan tampilan Mie Lethek yang khas juga berperan penting dalam menarik minat wisatawan.
4. Cara merangkai *storynomics* dengan mengedepankan narasi, *living culture* dan kekuatan budaya sebagai DNA destinasi.

Dengan menerapkan konsep *storynomics* dan memanfaatkan potensi Mie Lethek secara optimal, pemangku kepentingan pariwisata, pemilik warung Mie Lethek, dan pemerintah daerah dapat bekerja sama untuk meningkatkan promosi, pengembangan, dan pemasaran Mie Lethek sebagai makanan khas Bantul. Hal ini akan berkontribusi pada peningkatan kunjungan wisatawan, meningkatkan pengalaman wisata kuliner, serta meningkatkan kesadaran dan apresiasi terhadap warisan budaya dan kuliner daerah Bantul Yogyakarta.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh dari data-data di lapangan, pada dasarnya penelitian ini berjalan baik. Namun, peneliti ingin mengemukakan beberapa saran yang mudah-mudahan bermanfaat bagi kemajuan Mie Lethek sebagai makanan Khas Bantul. Adapun saran yang diajukan oleh peneliti adalah sebagai berikut:

1. Pemilik Industri: Kebersihan lokasi karena banyak konten creator yang hadir. Setiap pekerja diberikan edukasi mengenai *storynomics* mie lethek agar dapat menceritakan *storynomics* sehingga siapapun dapat menceritakan mie lethek.
2. Pengelola Desa Wisata: Disarankan pengelola Desa Wisata menambahkan beberapa program wisata menarik kepada wisatawan, seperti roomtour industri atau cooking class dengan menu utama Mie Lethek. (Paket tematik wisata edukasi kepada wisatawan” dan merepack mie lethek dengan kemasan yang kecil yang menarik untuk oleh oleh wisatawan untuk dijadikan oleh oleh.
3. Pemerintahan: Harapannya adalah agar pemerintah setempat terus mendukung dan membuat program-program menarik tentang Mie Lethek, serta memfasilitasi alat-alat atau kebutuhan industri guna meningkatkan keunggulan Mie Lethek.
4. Perguruan Tinggi: Diharapkan perguruan tinggi dapat melanjutkan penelitian tentang Mie Lethek dan penjelasan *storynomics*, serta memperluas kembali model konten-konten *storynomics* untuk masa

depan dan mendalami lebih lanjut tentang Mie Lethek sebagai makanan khas Bantul.

Saran-saran tersebut diharapkan dapat membantu dalam pengembangan dan pemajuan Mie Lethek sebagai makanan khas Bantul. Dengan implementasi saran-saran tersebut, diharapkan Mie Lethek dapat terus dikenal oleh wisatawan, menjadi daya tarik yang lebih menarik, serta memberikan kontribusi yang positif dalam pengembangan pariwisata kuliner di Bantul dan meningkatkan perekonomian lokal.

DAFTAR PUSTAKA

- Agmasari Silvia. 2017. Liburan di Indonesia, Ini Ragam Kuliner yang Dicipi. Obama. Jakarta. Kompas.com.
<https://travel.kompas.com/read/2017/07/02/190500327/liburan.di.indonesia.ini.ragam.kuliner.yang.dicipi.obama?page=all> (Diakses pada 8 Maret 2023)
- Agus 2019. Mie Lethek, Mie Legendaris Bantul yang Tidak Se'lethek' Namanya.
<https://www.krjogja.com/wisata/read/403789/mie-lethek-mie-legendaris-bantul-yang-tidak-selethek-namanya>
<https://www.krjogja.com/wisata/read/403789/mie-lethek-mie-legendaris-bantul-yang-tidak-selethek-namanya>(Diakses pada 4 Juni 2023)
- Ajmera Rachael 2023. What Is Cassava? Health Benefits and How to Prepare It.
<https://www.healthline.com/nutrition/cassava>. (Diakses 6 Juni 2023)
- A.Yakub 2019. Pengaruh Sektor Pariwisata Terhadap Pertumbuhan Ekonomi *Di Indonesia*. Universitas Airlangga Surabaya,1-69
- Bakpiaku 2021. Selain Mie Lethek, Deretan Mie untuk Diet ini Baik Dikonsumsi
<https://bakpiaku.com/selain-mie-lethek-deretan-mie-untuk-diet-ini-baik-dikonsumsi/>.(Diakses pada 4 Juni 2023)
- Binus University 2021. *Storynomics* Model Teknik Bercerita Untuk Promosi Destinasi Wisata.
<https://communication.binus.ac.id/2021/09/03/storynomics-model-teknik-bercerita-untuk-promosi-destinasi-wisata/>.(Diakses pada 4 Juni 2023)
- Bitar. Pengertian Pariwisata. <https://www.gurupendidikan.co.id/pengertian-pariwisata/>. (Diakses Pada 17 Februari 2023)
- Casmudi 2021. *Storynomics Tourism* dan Dukungan Digital untuk Memulihkan Pariwisata Indonesia Saat Pandemi.
<https://digitalbisa.id/artikel/storynomics-tourism-dan-dukungan-digital-3ax91>. (Diakses Pada 15 Februari 2023)
- Elmira Putu 2019. Strategi Promosi *Storynomics Tourism* untuk Gencarkan Kunjungan Wisatawan.
<https://www.liputan6.com/lifestyle/read/4086877/strategi-promosi-storynomics-tourism-untuk-gencarkan-kunjungan-wisatawan>.(Diakses pada 4 Juni 2023)
- Evelina. L.W. 2021. *Storynomics* Model Teknik Bercerita Untuk Promosi Destinasi Wisata.
<https://communication.binus.ac.id/2021/09/03/storynomics-model-teknik-bercerita-untuk-promosi-destinasi-wisata/> Jakarta. Binus University. (

Diakses Pada 15 Februari 2023)

- Ditwb 2019 . Mie Lethek. <https://kebudayaan.kemdikbud.go.id/ditwdb/mie-lethek-2/> (Diakses pada 4 Juni 2023)
- Fitriyani 2023. Sejarah Mie Lethek Khas Bantul serta Resep Olahannya yang lezat. <https://id.theasianparent.com/mie-lethek>.(Diakses pada 4 Juni 2023)
- Fendrik M. 2014. Analisis Kemampuan Koneksi Matematis Dan Habits Of Mind Siswa Kelas V Sekolah Dasar. Universitas Pendidikan Indonesia
- Fitriyanto Reza. 2023. Mie Lethek, Sajian Nikmat Nan Sarat Cerita. <https://www.maioloo.com/travelogue-id/mie-lethek-sajian-nikmat-nan-sarat-cerita/> (Diakses pada 4 Juni 2023)
- Gardjito Murdijati. 2019. Apa itu Gastronomi dan Bagaimana Gastronomi Indonesia. <https://www.youtube.com/watch?v=MIY36rOBTVc&t=157s> (Diakses pada 13 Februari 2023)
- Gattuso Reina 2020. Mie Lethek Garuda. <https://www.atlasobscura.com/places/mie-lethek-garuda>. (Diakses pada 4 Juni 2023)
- Hakobyan Lilit. 2023. *The Power of Storytelling in Your Restaurant Marketing*. <https://orders.co/blog/the-power-of-storytelling-in-your-restaurant-marketing/>.(Diakses pada 4 Juni 2023)
- Hidayah Nurdin. 2019. Pengembangan Potensi Pariwisata Di Desa Pangkalan Kecamatan Langkaplancar Kabupaten Pangandaran. Universitas Galuh Ciamis, Indonesia
- Hidayah Nurdin 2021. Pengertian Pariwisata, Wisata dan Kepariwisataan (*Tourism*). STP NHI Bandung. <https://pemasaranpariwisata.com/2017/11/05/wisata-pariwisata-kepariwisataan/> (Diakses pada 28 Februari 2023)
- Hsiu-Ping Yueh 2019. *Effectiveness of Storytelling in Agricultural Marketing: Scale Development and Model Evaluation*. <https://www.frontiersin.org/articles/10.3389/fpsyg.2019.00452/full>.(Diakses pada 4 Juni 2023)
- Iqbal Mahareta 2022. *Storynomics Tourism* Alternatif Promosi Pariwisata. <https://www.validnews.id/kultura/storynomics-tourism-alternatif-promosi-pariwisata>.(Diakses pada 4 Juni 2023)
- Jacks Streamline. 2017. *The Rise of the Food Storytelling*. <https://www.fulltiltmarketing.net/2017/09/28/allure-food-rise-food-story/>.(Diakses pada 4 Juni 2023)
- Kalurahan trimurti .2021. Mie Lethek Khas Bendo. <https://trimurti->

bantul.desa.id/first/artikel/1102-MIE-LETHEK-KHAS-DUSUN-BENDO.
(Diakses pada 4 Juni 2023)

Kartika, T., & Riana, N. (2020). Storynomics Tourism as an Effective Marketing Strategy on Tourism Destination (Case Study on Tangkuban Parahu, West Java-Indonesia). *Tourism and Sustainable Development Review*, 1(1), 33–40. <https://doi.org/10.31098/tsdr.v1i1.8>

Kartini, A. R. 2021. Analisis Swot Terhadap *Storynomics Tourism* Sebagai Strategi Promosi Pariwisata (Studi Kasus Kawasan Wisata Kali Cisadane, Kota Tangerang, Banten, Indonesia). *Dynamic Management Journal*, 5(2), 58–69. (Diakses Pada 16 Februari 2023)

Kemdikbud. 2016. Mie Lethek
<https://warisanbudaya.kemdikbud.go.id/?newdetail&detailCatat=6657>.
(Diakses pada 5 Juni 2023)

Kemenparekraf RI, 2021. Mengembangkan potensi wisata dengan *Storynomics Tourism* di Indonesia. <https://kemenparekraf.go.id/ragam-pariwisata/Mengembangkan-Potensi-Wisata-dengan-Storynomics-Tourism-di-Indonesia> (Diakses pada 19 Februari 2023)

Kemenparekraf RI 2021, Penguatan Ekosistem Digital dalam Sektor Ekonomi Kreatif di Indonesia, <https://kemenparekraf.go.id/ragam-ekonomi-kreatif/Penguatan-Ekosistem-Digital-dalam-Sektor-Ekonomi-Kreatif-di-Indonesia> Jakarta (Diakses pada 15 Februari 2023)

Kemenparekraf RI 2021, Strategi *Digital Tourism* dalam Menggaet Wisatawan, <https://kemenparekraf.go.id/ragam-pariwisata/Strategi-Digital-Tourism-dalam-Menggaet-Wisatawan> , Jakarta (Diakses pada 15 Februari 2023)

Ketaren Indrakarona. 2021. Gastronomi, Kuliner, dan Makanan Indonesia. Depok JawaBarat. Jurnal Prisma
<https://www.prismajurnal.com/article/gastronomi-kuliner-dan-aneka-makanan-indonesia/#:~:text=Gastronomi%20menyangkut%20pengetahuan%20tentang%20makanan,lokal%20yang%20sangat%20beraneka%20Dragam.>
(Diakses Pada Senin, 13 Februari 2023)

Kompas Tv. 2017. <https://www.youtube.com/watch?v=w1WfKvbeWSk>.
(Diakses pada 11 Juni 2023).

Kompas.2022. Mie Lethek Tetap Bertahan di Tengah Gempuran Mie Instan.
<https://www.kompas.tv/regional/314729/mie-letheK-tetap-bertahan-di-tengah-gempuran-mie-Instan>.(Diakses pada 4 Juni 2023)

Likari Imelda 2021. Mengenal Mie Lethek, Makanan “Kotor” dari bantul Jogja

yang nikmat dan lkaya rasa. <https://paragram.id/jajanan/mengenal-mie-lethek-makanan-kotor-dari-bantul-jogja-yang-nikmat-dan-kaya-rasa-20288> (Diakses pada 26 Februari 2023).

McKee, Robert dan Rhomas Gerace, 2018, *Storynomics: Story-Driven Marketing in the Post-Advertising World*, UK: Twelve. UNWTO. (2019). *Guidelines for the Development of Gastronomy Tourism*.

Merisa Cirana 2020. Sudah Jarang Ditemukan, Mi Lethek Khas Bantul Ini Lezat dan Unik!. <https://bobo.grid.id/read/082085621/sudah-jarang-ditemukan-mi-lethek-khas-bantul-ini-lezat-dan-unik> (Diakses pada 4 Juni 2023)

Muljadi. 2014. *Analisis Partisipasi Masyarakat Dalam Pengembangan Desa Wisata* (Studi Pada Desa Pujon kidul Kecamatan Pujon Kabupaten Malang). *Jurnal Administrasi Bisnis (JAB)*/Vol. 33 No. 2 April 2016|.

Moleong, J. L. 2012. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: Rosdakarya.
Sugiyono. 2007. *Metode Penelitian Bisnis*, Bandung: Alfabeta.

Kartika, T., & Riana, N. (2020). Storynomics Tourism as an Effective Marketing Strategy on Tourism Destination (Case Study on Tangkuban Parahu, West Java-Indonesia). *Tourism and Sustainable Development Review*, 1(1), 33–40. <https://doi.org/10.31098/tsdr.v1i1.8>

Nugroho, S. P., Mulyantari, E., & Prasetyanto, H. 2021. Potensi Makanan Tradisional Mie Lethek Sebagai Daya Tarik Wisata Di Daerah Istimewa Yogyakarta. *Yogyakarta Jurnal Seniorita*. 2(1), 54–64

Nutritics 2023. *The Impact of Storytelling on Your Food Brand*. <https://www.nutritics.com/en/resources/blog/the-impact-of-storytelling-on-your-food-brand>.(Diakses pada 4 Juni 2023)

Pahlephi. R.D.2022. Mengenal Pengertian Pemasaran Online, *Channel*, dan Keuntungannya. <https://finance.detik.com/solusiukm/d-6302145/mengenal-pengertian-pemasaran-online-channel-dan-keuntungannya#:~:text=Pengertian%20pemasaran%20online%20menurut%20Chaffey,membuat%20toko%20di%20platform%20online>. Jakarta. Detikfinance (Diakses Pada 16 Februari 2023)

Rowden Adam 2021. All about Cassava flour. <https://www.medicalnewstoday.com/articles/cassava-flour> (Diakses 6 Juni 2023)

Santoso Purwo 2022. *Commodifying the Daily Life and the Suffering: Meaning-Making as Instrument for Sustainability of Ecotourism in Yogyakarta*. https://www.academia.edu/80663584/Commodifying_the_Daily_Life_and_the_Suffering_Meaning_Making_as_Instrument_for_Sustainability_of_E

cotourism in Yogyakarta?f ri=943.(Diakses pada 4 Juni 2023)

Sari, A.L. 2020, *Storynomics : Memanfaatkan Kekuatan Branding Cerita Rakyat Bali*, Universitas Udayana,

Savira, F., & Suharsono, Y. 2013. Makanan Tradisional. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 01(01), 1689–1699.

Schmidt Amy 2021. *Connect with Consumers & Make Your Products Shine From Campfire to Marketing Strategy*. <https://producersmarket.com/blog/how-to-use-storytelling-for-farm-marketing/>.(Diakses pada 4 Juni 2023)

Setiawan, R. I. 2022. Pengembangan Sumber Daya Manusia Di Bidang Pariwisata: Perspektif Potensi Wisata Daerah Berkembang. *Jurnal Penelitian Manajemen Terapan (Penataran)*, 1(1), 23–35.

Soedarjo Saskia 2022. *Mengenal Storynomics Tourism Untuk Promosi Pariwisata Indonesia*. Jakarta. [https://www.cxomedia.id/general-knowledge/20220428145702-55-174756/mengenal-storynomics-tourism-untuk-promosi-pariwisata-indonesia#:~:text=Robert%20McKee%20\(2018\)%20penulis%20buku,dalam%20sebuah%20konten%20yang%20kreatif](https://www.cxomedia.id/general-knowledge/20220428145702-55-174756/mengenal-storynomics-tourism-untuk-promosi-pariwisata-indonesia#:~:text=Robert%20McKee%20(2018)%20penulis%20buku,dalam%20sebuah%20konten%20yang%20kreatif). Cxomedia. (Diakses Pada 16 Februari 2023)

Studilmu, 2023. 10 Alasan Mengapa *Digital Marketing* Sangat Penting, <https://www.studilmu.com/blogs/details/10-alasan-mengapa-digital-marketing-sangat-penting#:~:text=Salah%20satu%20tujuan%20utama%20dari,lebih%20cepat%20dan%20luas>. (Diakses Pada 15 Februari 2023)

Sugiyono. 2016. *Metode Penelitian Kombinasi*. Bandung, Alfabeta Theresia A.

Trans7official. 2019. Cara Membuat MIE LETHEK | AMAZING TRIP (24/11/19) Part 2. <https://www.youtube.com/watch?v=4ujYI66smSw>. (Diakses pada 11 Juni 2023)

Trans7official. 2020. MIE LETHEK | JEJAK SI GUNDUL. <https://www.youtube.com/watch?v=Fp1nt6JJxU>. (Diakses pada 11 Juni 2023)

Universitas Bung Hatta. 2023. Apa itu *Storynomics Tourism*?. <https://ekonomi.bunghatta.ac.id/index.php/en/article/1660-apa-itu-storynomics-tourism>.(Diakses pada 4 Juni 2023)

Wijayanti, A.,2020. Studi, P., Universitas, P., Sarana, B., & Kota, P. 7998-22257-1-Pb. 11, 74–82. <https://doi.org/10.31294/khi.v11i1.7998>

Wijayanti Endah 2023. Resep Mie Lethek. <https://www.fimela.com/food/read/5170118/resep-mie-lethek>.(Diakses

pada 4 Juni 2023)

Williams L.A 2021. *Consumers Weigh Product “Storytelling” Attributes with Each Purchase*. <https://www.preparedfoods.com/articles/125899-consumers-weigh-product-storytelling-attributes-with-each-purchase>. (Diakses pada 4 Juni 2023)

Wirotnama Samahita 2017. Menciptakan Fleksibilitas Kerja Dalam Organisasi. <https://samahitawirotnama.com/menciptakan-fleksibilitas-kerja-dalam-organisasi/#:~:text=Flexibilitas%20dalam%20lingkungan%20kerja%20berarti,proyek%20atau%20tugas%20terkait%20pekerjaan> (Diakses 5 Juni 2023).

Yopie Franz. 2021. *Apa Itu ‘Storynomics’? Apa Pengertian ‘Storynomics Tourism’?*. <https://yopiefranz.id/pengertian-storynomics-tourism/>. (Diakses pada 3 Maret 2023)

Website Resmi Pemerintah Kabupaten Bantul. Sekilas Kabupaten Bantul. https://bantulkab.go.id/tentang_bantul/index/2020020001/sekilas-bantul.html (Diakses Pada 7 Maret 2023)

LAMPIRAN

Lampiran 1. Pedoman Wawancara

IDENTIFIKASI *STORYNOMICS TOURISM* MIE LETHEK SEBAGAI PRODUK KULINER KHAS BANTUL YOGYAKARTA

Identitas informan

Nama Lengkap : Bapak Feri
Jenis kelamin : Laki-laki
Pekerjaan : Pemilik Industri Mie Lethek Cap Garuda
No. HP : 087700021975
Hari / Tanggal : Sabtu 18 Maret 2023

Pertanyaan Untuk Pemilik Industri Mie Lethek

1. Bagaimana awal mula mie lethek ini di dirikan?

Jawaban : Awal mula pemberi meledak didirikan pada tahun 1940, itu dulu yang mendirikan kakek dari bapak Ferry Beliau bernama haji Umar bisyir nahdi beliau berasal dari negeri Yaman beliau masuk ke negara Indonesia pada tahun 1920-an awal mula mendirikan usaha ini dia bertujuan untuk syiar agama Islam karena orang dulu itu membutuhkan suatu pangan atau makanan yang di mana bukan kebutuhan materi seperti uang tetapi membutuhkan pangan atau makanan maka dengan didirikan usaha ini orang selain bisa bekerja di sini dan mendapatkan upah pekerja juga dapat memakan sepenuhnya akhirnya ketika dimasukin tentang agama dia bisa menerima.

Awal mula mendirikan usaha ini bukan semata-mata untuk ekonomi atau bisnis bukan tetapi memang bertujuan untuk menyiarkan agama Islam yang ada di sekitaran Daerah Istimewa Yogyakarta akhirnya berkembang berkembang Berkembang di situ mulai arah anak-anaknya Kakek ini mulai besar Desa ini mulai menuju ke suatu bisnis namun Pesan-pesan dari Kakek ini yang masalah sosial untuk tidak dihilangkan karena dengan tujuan bahwa usaha ini dibangun bukan semata-mata untuk mencari keuntungan tetapi harus ditanamkan juga tentang sosial jadi ketika sampai ke saya atau ke tujuan saya sebagai generasi ketiga itu pun sistem gaji pun tidak bulanan atau mingguan tidak tetapi ketika semua sudah selesai kerja ketika Mi itu sudah bisa di packing kita bayar sehingga sistemnya seperti borongan sudah, kita menye makanan dengan Karya makan di pabrik mie lethek ini sepenuhnya bisa Sampai nambah berkali-kali tinggal menghubungi staff bagian masakan di dapur lalu untuk mengukur pun itu tergantung dari tenaga kerja kita tidak mengatur sistem keberangkatan karyawan tapi menyesuaikan waktu dari karyawan tersebut, disitulah asas sosial dari perusahaan ini memberikan kelonggaran waktu pada karyawan.

2. Kapan industri mie letek ini di dirikan?
Jawaban : Awal mula pemberi meledak didirikan pada tahun 1940
3. Siapa pendiri mie letek ?
Jawaban : Bapak Hj. Umar Bisyr Nahdi
4. Bagaimana proses pembuatan mie letek?
Jawaban : Proses pembuatan mie letek itu dari tepung gaplek, dicampur tepung tapioka di dalam silinder, setelah tercampur kita bentuk kotak kotak, kita kukus atau kita *steam*, setelah mateng Kembali ke silinder lagi, kalau kadar air terlaklu tinggi kita tambah tepung tapioka, setelah tercampur kkita masukkan ked lam mesin press untuk di cetak menjadi bentuk mie, setelah menjdi mie, mie ini di uraikan , lalu di kukus lagi, setelah mateng didinginkan satu malam, pagi harinya kita rendam kedalam air untuk dibersihkan lendirnya, setelah itu kita uraikan dan kita bentuk kotak kotak dan kita jemur, kalau sehari itu panas full biasanya dari jam 6 pagi sampai jam 2 packing sudah siap packing.
5. Alat apa saja yang diperlukan dalam proses pembuatan mie letek?
Jawaban : Ada silinder, yang di luar sapi, mesin pres, pengukusan, pencetakan dan tempat penjemuran.
6. Mengapa masih menggunakan cara tradisional dan masih menggunakan tenaga sapi?
Jawaban : menjadikan budaya,jikalau dulu tujuannya untuk alat penggerak, karena dulu nggak ada alat, layaknya pabrik gula yang jamn dulu sapi di pekerjaan di industrinya, sekarang fungsi sapi sebagai penggerak pengganti mesin,
7. Berapa kapasitas produksi per bulannya?
Jawaban : Tidak bisa di target, tetapi, di sesuaikan dengan iklim cuaca, jika cuaca sedang mendukung sebulan bisa 10 -15 kali, dalam sekali produksi menghasilkan 1000kg mie letek
8. Apa yang menjadi kelebihan mie letek?
Jawaban : Kategori mie organic, Mie diet sewbagai pengganti nasi, Bagus untuk anak anak autis, Gluten free, Organic tanpa pengawet pewarna
9. Bagaimana harapan anda untuk mie letek kedepannya?
Jawaban : Kalua bisa menjadi salah satu makanan Kesehatan, karena oerang itu sudah mulai arahnya akan mengurangi gluten, maka untuk penggantie mie mie yang ber gluten ini afalah mie letek ini, dan dijadikan sebagai icon di Bantul dan budaya, bahkan sudah mendapatkan sertifikat warusan budaya produk non fisik, karena Cuma asda di bvantul dan sebagai icon
10. Kenapa mie letek warnanya gelap kecoklatan ?
Jawaban : karena bersal dari gaplek
11. Menurut anda, bagaimana strategi untuk mengembangkan mie letek agar tetap ada hingga masa depan?
Jawaban : Akan mengikuti tren, karena sekarang trend organic, sehingga mengikuti trend pada zaman sekarang, mungkin kedepannya akan kita packing ke yang lebih bagus, mungkin dalam bentuk mie instan, tapi dalemnya mie letek, masih berekssperimen juga agar bumbunya mie lertheek ini juga tidak instan, tetapi juga dengan menggunakan bumbu organik.

12. Dimana pemasaran mie letheck yang dijangkau saat ini ?
Jawaban : Sementara utamanya di jogja, Bantul, kota jogja, tapi kalau melalui online, ada dari bali, Kalimantan , Jakarta , dll yang dikirm melalui ekspedisi, paling jauh mendapatkan pelanggan dari Kalimantan.
13. Dimana Pengiriman mie letheck yang paling jauh?
Jawaban : Paling jauh mendapatkan pelanggan dari Kalimantan.
14. Pangsa pasar yang anda tuju? Apakah kalangan menengah ke bawah atau menengah ke atas?
Jawaban : menjangkau semua kalangan, menengah bawah dan atas bisa, karena harganya terjangkau, dalam satu kilo mie letheck ini bisa dibikin. 9-12 porsi mie letheck,
15. Bahan baku seperti tepung yang digunakan berasal darimana?
Jawaban : Tepung tapioca dari lampung, kalau gapek kita nyari dimana ada gapek, kadang di gung kidul, kadang di temanggung.
16. Apakah ada request keinginan dari pelanggan ? Seperti inovasi produk, ukuran kemasan, sistem pengirimannya?
Jawaban : Pernah ada request kemasan lebih kecil cumin masih di pertimbangkan, karena ukuran kecil Ketika pengiriman rentan akan hancur dan kurang bagus
17. Menurut anda seberapa pentingnya brand atau merek dalam perusahaan anda?
Jawaban : Dulu waktu zaman kakek , nama perusahaannya garuda revolusi, namun dari tahun ke tahun nama terdapat sudah di pakai untuk negara., menjadikan salah satu pasukan atau apa, sehingga tidak boleh, Berasal dari kata garuda Indonesia, sebutannya setiap orang pasti nyebut garuda, ada merek mulai tahun 2002, pada zaman dulu belum ada merek, dijual hanya bal balan dengan anyaman daun kelapa , berisi 20-30kg an
18. Jam layanan di industri mie letheck ini buka dari pukul berapa hingga pukul berapa?
Jawaban : Jam produksi tergantung tenaga kerja, mulai setengah 8 pagi sampai selesai.
19. Bagaimana anda membangun hubungan spiritual anda untuk berkembangnya industri mie letheck ini ?
Jawaban : Dengan kekeluargaan, sebagai orang jawa Kembali ke khittahnya orang jawa, kadang orang jawa ajika bicara marketing tidak akan berpikir ini lebih murah atau lebih mahal, tapi dengan terbiasanya beli di situ karena enak atau akan rujuk,
20. Apakah ada program sosial yang dilakukan untuk kebermanfaatan adanya industri mie letheck ini?
Jawaban : Hubungan sosial ke masyarakat, Pendidikan , SD Muhammadiyah bendo ini Peribadahan , masjid jika ada Karyawan sakit, kita terjun. Karena Perusahaan ini berasaskan social dan kemanusiaan dan disitu sistem bekerjanya ini kekeluargaan, pegawai kita percaya seperti keluarga sendiri
21. Tantangan apa yang pernah dialami selama mendirikan industri ini, dan bagaimana cara penyelesaiannya ?
Jawaban : Cuaca dan Kenaikan harga bbm, kita menyesuaikan saja.

22. Bagaimana anda menanggapi komplain dari pelanggan ?

Jawaban : Menanggapi komplain sudah biasa

23. Bagaimana cara anda menjalin hubungan baik dengan pelanggan anda?

Jawaban : Dengan cara silaturahmi, komunikasi, dan mendatangi ke rumahnya.

IDENTIFIKASI *STORYNOMICS TOURISM* MIE LETHEK SEBAGAI PRODUK KULINER KHAS BANTUL YOGYAKARTA

Identitas informan

Nama Lengkap : Bapak Toni Widodo
Jenis kelamin : Laki-laki
Pekerjaan : Pemilik Industri Mie Lethek Cap Busur Panah
No. HP : 085742296909
Hari / Tanggal : Sabtu 18 Maret 2023

Pertanyaan Untuk Pemilik Industri Mie Lethek

1. Bagaimana awal mula mie lethek ini di dirikan?
Jawaban : Awal mulamie lethek didirikan tahun 2000 , dulu tahun 2000an waktu saya smp dulu yang neruskan paman dari bapak saya, tetapi dulu tidak disini, tahun 1980 an berhenti, lalu di teruskan bapak saya dari om bapak saya.
2. Kapan industri mie lethek ini di dirikan?
Jawaban : didirikan pada tahun 2000
3. Siapa pendiri mie lethek ?
Jawaban : Paman dari Bapak Toni Widodo
4. Bagaimana proses pembuatan mie lethek?
Jawaban : Dari tepung tapioca di campur d digiling dengan sapi, setelah pulen, di kukusm, lalu di giling lagi di campur dengan tepung tapioca keruing itu lalu di pres dan di kukus lagi, alat alatnya masih tradisional, dulu pakai klayu sekarang mulain tahun 2003 beli alat pakai alat press beli di solo bekas dari pabrik mie jagung
5. Alat apa saja yang diperlukan dalam proses pembuatan mie lethek?
Jawaban : Ada silinder, yang di luar sapi, mesin pres, pengukusan, pencetakan dan tempat penjemuran.
6. Mengapa masih menggunakan cara tradisional dan masih menggunakan tenaga sapi?
Jawaban : Soalnya hasilnya bagus dari sapi, tidak pernah mencoba pakai alat lain selain pakai alat press.
7. Berapa kapasitas produksi per bulannya?
Jawaban : Per hari bahan mentah hamper 1 ton, hasil mienya 50-100 ratusan kg.
8. Apa yang menjadi kelebihan Mie Lethek?
Jawaban : ndak pake pewarna dan pemutih, ketahannya tergantung penyimpanan dan cuaca, kalau pas musim penghujan sampe kekurangan karena ndak bisa menjemur
9. Apa yang menjadi kekurangan mie lethek?
Jawaban : Kemasannya besar tersedia ukuran 5kg, kalau eceran tenagnanya ndak mampu, Hasil warna mie tergantung dari gaplek.

10. Kenapa mie letheke warnanya gelap kecoklatan ?
Jawaban : karena bersal dari gaplek
11. Menurut anda, bagaimana strategi untuk mengembangkan mie letheke agar tetap ada hingga masa depan?
Jawaban : Strategi kedepannya, menjaga kualitas
12. Dimana pemasaran mie letheke yang dijangkau saat ini ?
Jawaban : Jogja, Bantul, tangan ketiga mungkin ke luar jogja, kalau sini paling sekitaran Bantul dan jogja.
13. Dimana Pengiriman mie letheke yang paling jauh?
Jawaban : Ke Bantul.
14. Pangsa pasar yang anda tuju? Apakah kalangan menengah ke bawah atau menengah ke atas?
Jawaban : Bakul mas, orang pasar
15. Bahan baku seperti tepung yang digunakan berasal darimana?
Jawaban : Dari luar sini, dari wonosari.
16. Apakah ada request keinginan dari pelanggan ? Seperti inovasi produk, ukuran kemasan, sistem pengirimannya?
Jawaban : Bisa request 3 ukuran lubangnya, mau kecil sedang atau besar, karena cetakan kalau makin lama makin besar.
17. Menurut anda seberapa pentingnya brand atau merek dalam perusahaan anda?
Jawaban : Merek itu penting artinya, margo kan jalan, mulyo kan sukses, jadi jalan menuju sukses
18. Jam layanan di industri mie letheke ini buka dari pukul berapa hingga pukul berapa ?
Jawaban : Jam layanan dari sini, bakul ambilnya jam 2 siang sampai jam 4. Produksi 2 hari setengah malem, senin pagi, terus senin siang sore, jam 11 malem selesai, jam 5 subuh jemur sampai jam 10 terus pulang kesini lagi zuhur terus packing dan pulang.
19. Apakah ada program sosial yang dilakukan untuk kebermanfaatan adanya industri mie letheke ini?
Jawaban : Hubungan sosial ke masyarakat, Pendidikan, SD Muhammadiyah bendo ini Peribadahan, masjid jika ada Karyawan sakit, kita terjun. Karena Perusahaan ini berasaskan social dan kemanusiaan dan disitu system bekerjanya ini kekeluargaan, pegawai kita percaya seperti keluarga sendiri
20. Tantangan apa yang pernah dialami selama mendirikan industri ini, dan bagaimana cara penyelesaiannya ?
Jawaban : Paling saingane sini jaga kualitas dan perang harga.
21. Bagaimana anda menanggapi komplain dari pelanggan ?
Jawaban : Mungkin tiap musim hujan baunya apek, karena kurang kering, biasanya yang baru beli, tapi kebanyakan memaklumi karena sudah terbiasa kalau pas musim hujan.
22. Bagaimana cara anda menjalin hubungan baik dengan pelanggan anda?
Jawaban : Memberikan pelayanan yang bagus, tepat waktu, dan kalau musim hujan produksinya jarang jadi antri .

IDENTIFIKASI *STORYNOMICS TOURISM* MIE LETHEK SEBAGAI PRODUK KULINER KHAS BANTUL YOGYAKARTA

Identitas informan

Nama Lengkap : Ibu Rahmi Sekarsari
Jenis kelamin : Perempuan
Pekerjaan : Istri Pemilik Industri Mie Lethek Cap Semar.
No. HP : 088238125360
Hari / Tanggal : Sabtu 18 Maret 2023

Pertanyaan Untuk Pemilik Industri Mie Lethek

1. Bagaimana awal mula mie lethek ini di dirikan?
Jawaban : Memberikan pekerjaan untuk masyarakat sekitar, karena di kampung ini banyak anak muda yang belum mendapatkan pekerjaan, khususnya masyarakat poncosari, frans permata pendiri mie lethek poncosari, cara pembuatannya ada di foto, alat alat yang di gunakan , oven, press, dan sudah memakai teknologi dan tidak memakai sapi, tapi untuk penggilingannya itu menggunakan mesin. Untuk mesinnya privasi karena itu rakitan sendiri. Karena bapaknya jurusan mesin, sehingga ngrakit sendiri.
2. Kapan industri mie lethek ini di dirikan?
Jawaban : didirikan pada tahun
3. Siapa pendiri mie lethek ?
Jawaban : Suami saya, namanya Bapak Tata,
4. Berapa kapasitas produksi per bulannya?
Jawaban : 150bungkus x 5kg = 750kg per hari, hari minggu tutup dan menyesuaikan iklim cuaca karena kalau hujan kapasitas produksi dan ruang produksi nya kurang terpenuhi,
5. Apa yang menjadi kelebihan mie lethek?
Jawaban : bahan bakunya di gunakan dengan tepung cassava, Lebih kenyal, meresap bumbu, dan perendamannya Cuma 20-30 membedakan dari mie lethek lainnya yang harus memerlukan waktu lebih lama, disini juga tanpa pengawet dan pertama, untuk ketahanan asalkan kering sekali bisa bertahan lama.
6. Apa yang menjadi kekurangan mie lethek?
Jawaban : Kekurangan mie lethek selain warna, proses pembuatannya lama, karena masih manual, dan kelemahannya kalau cuaca hujan belum bisa kering sempurna, kalau di oven juga tidak bisa.
7. Kenapa mie lethek warnanya gelap kecoklatan ?

Jawaban : Warna coklat , tergantung dari tepung singkongnya, biasanya kalau musim hujan warnanya lebih gelap.

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

Jawaban : Strategi kedepannya Akan mempromosikan di luar Bantul, Pemesanan diatas 20 bngkus bisa diantar menggunakan mobil box, bisa dijangkau paling jauh dari pleret .kebanyakan pelanggan dari penjual di pasar dan dikirim.

9. Bahan baku seperti tepung yang digunakan berasal darimana?

Jawaban : Dari gunung kidul, tapi sudah ada supplier yang datang kesini,

10. Apakah ada request keinginan dari pelanggan ? Seperti inovasi produk, ukuran kemasan, sistem pengirimannya?

Jawaban : Bisa, tersedia packing 250gr diisi 20 pack per ballnya

11. Menurut anda seberapa pentingnya brand atau merek dalam perusahaan anda?

Jawaban : Karena semar mudah diingat, terinspirasi dari toko mas semar.

12. Jam layanan di industri mie letek ini buka dari pukul berapa hingga pukul berapa ?

Jawaban : Dari habis subuh, mencetak mie nya dari jam 5-11 malem tapi pergantian sift setiap karyawannya.

13. Apakah ada program sosial yang dilakukan untuk kebermanfaatan adanya industri mie letek ini?

Jawaban : Santunan ke anak yatim dan panti asuhan, atau ke orang yang meninggal kita kasih dalam bentuk mie ada yang nganter biasanya 2 pack untuk menjaga silaturahmi, kita juga memberdayakan anak anak luar biasa, dengan berkebutuhan khusus.

14. Tantangan apa yang pernah dialami selama mendirikan industri ini, dan bagaimana cara penyelesaiannya ?

Jawaban : Banyak, salah satunya dalam pemsaran, harus membuka lahan pemsaran itu kita kasih gratis dulu uji coba dulu, kita kasih gratis gratis dulu dan biar mencoba , kita berdasarkan dari berbagai pendapat mereka ,beberapa kali di uji dulu, kita pun bisa request ukuran bulatan mie nya ada kecil sedang dan besar, kebanyakan dari pelanggan warung makan milih yang besar besar karena kalau kecil biasanya mimpes

15. Bagaimana anda menanggapi komplain dari pelanggan ?

Jawaban : Warna biasanya, kalau pembeli online misal warna ndak sesuai minta di ganti, solusinya kadang kita ganti, kadang ada yang mau menerima tapi dengan banting harga.

16. Bagaimana cara anda menjalin hubungan baik dengan pelanggan anda?

Jawaban : Bayar tunda, kita kasih kiriman bayarnya yang kemaren dulu jadi bisa tempo.

17. Kenapa tidak menggunakan sapi dalam proses produksi Mie Lethek ?

Jawaban: Takutnya sapinya sakit, kalau ndak punya cadangan takutnya nanti ndak ada penggantinya..

**IDENTIFIKASI *STORYNOMICS TOURISM* MIE LETHEK SEBAGAI
PRODUK KULINER KHAS BANTUL YOGYAKARTA**

Identitas informan

Nama Lengkap : Suyadi
Jenis kelamin : Laki-laki
Pekerjaan : Karyawan Mie Lethek Cap Garuda
Hari / Tanggal : Sabtu 18 Maret 2023

Pertanyaan Untuk Karyawan Mie lethek

1. Sudah berapa lama bekerja di pabrik ini?
Jawaban : 15 tahun.
2. Berapa banyak karyawan yang ada disini?
Jawaban : 30 orang
3. Mulai produksi mie lethek dari pukul berapa?
Jawaban : jam 7 sampai jam 6 sore mas
4. Bagaimana sistem kerja yang ada di Industri ini ?
Jawaban : kalau bekerja fleksibel

IDENTIFIKASI *STORYNOMICS TOURISM* MIE LETHEK SEBAGAI PRODUK KULINER KHAS BANTUL YOGYAKARTA

Identitas informan

Nama Lengkap : Tutik
Jenis kelamin : Perempuan
Pekerjaan : Pedagang
Hari / Tanggal : Sabtu 18 Maret 2023

Pertanyaan Untuk Masyarakat Setempat

1. Bagaimana pendapat anda tentang mie letheke dengan mie yang lainnya?
Jawaban : Ya mungkin ndak pake pengawet, alami, nutrisinya juga bagus, itu kan kaya tela tela itu to di jemur, jadi ndak ada pengawet dan sehat
2. Apakah anda sering menyajikan mie letheke dirumah?
Jawaban : mungkin kalau pengen beli ya beli, kalau pas pengen ya beli aja sedikit Enak itu nutrisinya banyak, dan murah biasanya aku m, assak tak campurin di sop, atau di tambahkan ayam buat pelengkap Nek disini (Desa Trimurti) jual ada yang 12 ada yang 13 rb murah enak dan bergizi,
3. Apakah mie letheke disajikan dalam acara adat / budaya setempat ?
Jawaban: Pernahnya disini dulu ada acara saya di suruh masak, di kasih mie untuk dimasak satu rt kita ibu ibu masak, dan di lepek lepek langsung habis
4. Menurut Anda apa kelebihan dan kekurangan mie letheke?
Jawaban : Mungkin. Kalau mie yang lain. Pakai zat zat apa kita nggak tau, tapi kalau mie letheke ini dari ubi saya tau, jadi lebih sehat.
5. Menurut Anda bagaimana dampak adanya pabrik mie letheke ini Apakah ada dari perusahaan mie letheke?
Jawaban : Mungkin dia udah bikin limbah sendiri, nyatanya juga ndak ada.
6. Apakah dengan adanya mie letheke ini masyarakat ikut terbantu dalam perekonomiannya ?
Jawaban : Ada karena berkat adanya mie letheke ini bisa menambah lapangan pekerjaan, karena masyarakat disini biasanya kebanyakan jadi buruh pasir, jadi adanya pabrik mie letheke ini membuka lapangan pekerjaan, bahkan suami saya juga dulu sempat kerja disini, tetapi sekarang sakit sakitan, jadi udah ndak kerja.

IDENTIFIKASI *STORYNOMICS TOURISM* MIE LETHEK SEBAGAI PRODUK KULINER KHAS BANTUL YOGYAKARTA

Identitas informan

Nama Lengkap : Setyo Prasiyono Nugroho, S.S.T., M
Jenis kelamin : Laki-laki
Pekerjaan : Dosen
No. HP : 085647978802
Hari / Tanggal : Jumat, 17 Maret 2023

Pertanyaan Untuk Ahli Gastronomi

1. Bagaimana pendapat anda tentang wisata kuliner dan *storynomics tourism*?
Jawaban: *Storynomics* itu menceritakan Kembali, memberi edukasi, dan mendukung pembvaca, dalam bentuk digital bisa dari tulisan atau digital, alat, bahan, dll.
2. Apakah mie letek dapat diinovasi seperti mie yang lain?
Jawaban: Tergantung yang mau membuat, tergantung siapa yang mau ber eksperimen, kalau saya ya bisa bisa aja, contohnya dari mulai appetizer, kan misal chicken thai salad, mienya pakai mie letek, ndak pake soun, lumpia mie, mienya pakai mie letek, pastel mie, mienya pakai mie letekl, cuman hati hati, karena mie letek ini berbeda dengan mie mie dan bihun yang lain, karena mie letek ini terbuat dari gaplek, karena gaplek daya serapnya itu tinggi kalau kita kelamaan ngerebus, kita kelamaan ngerendem itu akan jemek, kaya bubur akhire, lengket semua, makanya butuh pemahaman, pengetahuan cara mengolah nya itu yang paling penting, karena di kemasannya ini ndak ada acara dan saran poenyajiannya di kemasannya. Bisa diakulturasi dengan makanan lain seperti bakso, lalu mie sounnya diganti mie letek juga bisa, itu di padupadankan dengan coklat juga bisa, misal itu mienya di goreng, di remuk, di campur coklat, jadi truffle mie letek, jika daya imajinasinya tinggi pasti banyak,tergantung dari kita nya
3. Bagaimana tanggapan anda mengenai makanan tradisional mie letek yang dijadikan wisata gastronomi?
Jawaban: Bagus, karena kita lihat dari segi mengolahnya, terus bahannya dari lokal, di produksi oleh orang lokal, dikemas oleh orang lokal, di pasarkan oleh orang lokal, alatnya juga masih tradisional, dan cara mengolahnya masih tradisional, karena gastronomi itu pasti melihat dari sisi tradisional dan orosinilnya.

IDENTIFIKASI *STORYNOMICS TOURISM* MIE LETHEK SEBAGAI PRODUK KULINER KHAS BANTUL YOGYAKARTA

Identitas informan

Nama Lengkap : Rosidah
Jenis kelamin : Perempuan
Pekerjaan : Pedagang
Hari / Tanggal : Selasa, 21 Maret 2023

Pertanyaan Untuk Pedagang Mie Lethek

1. Bagaimana pendapat anda tentang mie letek dengan mie yang lainnya?
Jawaban : Mie letek kalau menurut saya lebih sehat, karena setau saya menggunakan gaplek untuk bahan dasarnya
2. Apa yang membuat anda membeli mie letek?
Jawaban : Karena banyak yang nyari, dan mie letek adalah makanan khas bantul
3. Menurut Anda apa kelebihan dan kekurangan mie letek?
Jawaban : Tergantung mas, kadang ada yang kalau di rebus mie nya ngempel
4. Apakah Mie Lethek lebih laris dibandingkan mie instan lainnya?
Jawaban : Sama saja si mas
5. Sejak kapan anda menjual mie letek?
Jawaban : Kapan ya mas, dari awal buka toko ini
6. Bagaimana sistem jual beli anda dengan mitra pabrik mie letek?
Jawaban : Ada yang nyetori datang kesini mas
7. Apakah ada bonus dalam pembelian tertentu yang di berikan dari pabrik mie letek?
Jawaban : Untuk bonus ndak ada mas.

IDENTIFIKASI *STORYNOMICS TOURISM* MIE LETHEK SEBAGAI PRODUK KULINER KHAS BANTUL YOGYAKARTA

Identitas informan

Nama Lengkap : Agus Purwaka. ST
Jenis kelamin : Laki-laki
Pekerjaan : Lurah
No. HP : 082134874879
Hari / Tanggal : Selasa, 21 Maret 2023

Pertanyaan Untuk Aparat Desa

1. Bagaimana pengaruh pabrik mie letheke terhadap masyarakat di dusun ?
Jawaban: Memberikan lapangan pekerjaan dari warga sekitar , nanti juga berpengaruh dari sektor yang lain, karena mie letheke khususnya yang di trimurti ada ciri khas, yaitu bukan dari manusia tapi dari sapi, yang memberikan daya tarik tersendiri untuk masyarakat yang ingin melihat, sehingga memberikan potensi wisata masyarakat untuk berkunjung ke trimurti.
2. Bagaimana hubungan antara masyarakat dusun dan pabrik mie letheke?
Jawaban: Selama ini hubungan baik baik saja, karena secara personal yang punya usaha juga warga setempat, dari kecil juga disitu, jadi sudah tau dan percaya apa masing masing dan bisa bekerja sama dengan lingkungan sekitar.
3. Apa yang diharapkan bapak untuk kedepannya dengan adanya desa wisata dan pabrik mie letheke?
Jawab: Harapan saya, Desa Wisata yang sedang kita rintis sebagai tonggak awal di Trimurti. Lokasinya juga dekat dengan Mie Letheke. Harapannya, pabrik tersebut bisa menjadi salah satu bagian dari Desa Wisata tersebut, saling mendukung antara pabrik dan pengembangan wisata. Dari pabrik, bisa membantu pengembangan wisata, sedangkan dari wisata, bisa membantu pemasaran pabrik.
4. Menurut anda apakah eksistensi mie letheke nantinya mampu menarik banyak wisatawan yang datang berkunjung?
Jawaban: Ada, dan besar dengan cara kita mengemas dan memberikan sentuhan ya serta dengan cara memasarkannya.
5. Upaya apa saja yang telah dilakukan dari pemerintah desa untuk terus mengembangkan wisata kuliner di sekitaran Bantul Yogyakarta?
Jawaban: Kita selalu memotivasi masyarakat khususnya di bidang ukm dan kuliner untuk senantiasa meningkatkan kreatifitas dan pengembangan produk dan pemasaran mereka, sering juga memberikan pelatihan-pelatihan, dan bekerja sama dengan perguruan tinggi, industri dan dinas terkait sehingga saling mensupport dari berbagai sektor untuk mengangkat wisata kuliner ini. membangun relasi dan chanel intinya.

IDENTIFIKASI *STORYNOMICS TOURISM* MIE LETHEK SEBAGAI PRODUK KULINER KHAS BANTUL YOGYAKARTA

Identitas informan

Nama Lengkap : Ishadiyati S.Pd.
Jenis kelamin : Perempuan
Pekerjaan : Guru Mata Pelajaran Sejarah
Hari / Tanggal : Sabtu, 6 Mei 2023

Pertanyaan Untuk Pedagang Mie Lethek

1. Bagaimana Pendapat anda tentang awal mule mie yang berasal dari China?
Jawaban : Sepengetahuan saya mie berasal dari china, yang di kembangkan di sejarahnya. Usaha orang cina beraneka ragam salah satunya mie itu, seperti contohnya pabrik indofood itu yang sudah mendunia.
2. Apakah dengan mie ada tujuan/maksud tertentu masyarakat China mengenalkan mi ke masyarakat Indonesia?
Jawaban : Kaitannya dengan dunia global, tidak hanya di Indonesia, hanya saja di Indonesia ini menjadi sasaran empuk, karena pada zaman penjajahan dulu, kan Belanda waktu ada politik pintu terbuka. Belanda memberikan kesempatan peluang bagi usahawan asing untuk menjadi investor di Indonesia, termasuk perkebunan-perkebunan di Indonesia. Salah satunya juga ada China, India, Arab, dan lain sebagainya. Sehingga mereka bisa mengembangkan usaha di Indonesia, sementara pribumi hanya menjadi pegawai kasarnya. Sampai sekarang juga masih sama, bahkan pada zaman Pak Harto pun sempat terjadi konflik antara pribumi dan China, karena pribumi iri dengan adanya sepak terjang China yang bisa menguasai perekonomian di Indonesia. Sayangnya, iri tersebut tidak mau mempelajari kok China bisa berhasil, karena China itu memiliki politik isolasi yaitu menutup diri ketika dia usaha. Misalnya, ketika membuka pabrik kecap, untuk ramuan khasnya dia yang mengerjakan. Masyarakat kita hanya menampung yang sudah jadi, sehingga kita tidak pernah tahu ramuannya seperti apa, caranya gimana. Maka China itu memiliki politik seperti itu, yaitu politik isolasi.

Lampiran 2. Surat Permohonan Izin Penelitian



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 : 431/Q.AMPTA/III/2023
Lampiran : 1 bendel
Hal : Permohonan Penelitian

13 Maret 2023

Yth. Bapak Setyo Prasiyono Nugroho, S.ST, M.Sc
Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA
Jalan Laksda Adisucipto Km. 6, Nologaten, Caturtunggal, Kec. Depok
Kabupaten Sleman

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan penelitian di Industri Mie Lethek selama 2 bulan terhitung mulai tanggal 14 Maret 2023 sampai dengan tanggal 13 Mei 2023, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan Pariwisata :

Nama Mahasiswa : M. Ikhlasul Amal
No. Induk Mahasiswa : 519101239
Semester : VIII

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

Identifikasi Storynomics Tourism Mie Lethek sebagai Produk Kuliner Khas Bantul Yogyakarta (proposal penelitian terlampir).

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

Hormat kami,
Ketua

Drs. Prihatno, M.M.A.



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 : 430/Q.AMPTA/III/2023
Lampiran : 1 bendel
Hal : Permohonan Penelitian

13 Maret 2023

Yth. Lurah Kalurahan Trimurti
Jalan Srandakan No. 16, Sapuangan, Trimurti, Kec. Srandakan
Kabupaten Bantul, DIY 55762

Dengan Hormat,


Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan penelitian di Kalurahan Trimurti, Kec. Srandakan, Kab. Bantul selama 2 bulan terhitung mulai tanggal 14 Maret 2023 sampai dengan tanggal 13 Mei 2023, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan Pariwisata :

Nama Mahasiswa : M. Ikhlasul Amal
No. Induk Mahasiswa : 519101239
Semester : VIII

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

Identifikasi Storynomics Tourism Mie Lethek sebagai Produk Kuliner Khas Bantul Yogyakarta (proposal penelitian terlampir).

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

Hormat kami,
Ketua

Drs. Prihatno, M.M.



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 : 427/Q.AMPTA/III/2023
Lampiran : 1 bendel
Hal : Permohonan Penelitian

13 Maret 2023

Yth. Pemilik Industri Mie Lethek Cap Garuda
Dusun Bendo, RT. 101, Desa Trimurti, Kec. Srandakan
Kabupaten Bantul, DIY

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan penelitian di Industri Mie Lethek Cap Garuda, Dusun Bendo, Kab. Bantul selama 2 bulan terhitung mulai tanggal 14 Maret 2023 sampai dengan tanggal 13 Mei 2023, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan Pariwisata :

Nama Mahasiswa : M. Ikhlasul Amal
No. Induk Mahasiswa : 519101239
Semester : VIII

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

Identifikasi Storynomics Tourism Mie Lethek sebagai Produk Kuliner Khas Bantul Yogyakarta (proposal penelitian terlampir).

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

Hormat kami,



Drs. Prihatno, M.M.



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 : 428/Q.AMPTA/III/2023
Lampiran : 1 bendel
Hal : Permohonan Penelitian

13 Maret 2023

Yth. Pemilik Industri Mie Lethek Cap Busur Panah
Dusun Nengahan, Desa Trimurti, Kec. Srandakan
Kabupaten Bantul, DIY

Dengan Hormat,

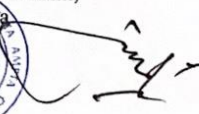
Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan penelitian di Industri Mie Lethek Cap Busur Panah, Dusun Nengahan, Kab. Bantul selama 2 bulan terhitung mulai tanggal 14 Maret 2023 sampai dengan tanggal 13 Mei 2023, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan Pariwisata :

Nama Mahasiswa : M. Ikhlasul Amal
No. Induk Mahasiswa : 519101239
Semester : VIII

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

Identifikasi Storynomics Tourism Mie Lethek sebagai Produk Kuliner Khas Bantul Yogyakarta (proposal penelitian terlampir).

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

Hormat kami,
Ketua

Drs. Prihatno, M.M.



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 : 429/Q.AMPTA/III/2023
Lampiran : 1 bendel
Hal : Permohonan Penelitian

13 Maret 2023

Yth. Pemilik Industri Mie Lethek Cap Semar
Polosiyo Dukuh 06, Watutunggal, Poncosari, Kec. Srandakan
Kabupaten Bantul, DIY

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan penelitian di Industri Mie Lethek Cap Semar, Polosiyo Dukuh 06, Kab. Bantul selama 2 bulan terhitung mulai tanggal 14 Maret 2023 sampai dengan tanggal 13 Mei 2023, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan Pariwisata :

Nama Mahasiswa : M. Ikhlasul Amal
No. Induk Mahasiswa : 519101239
Semester : VIII

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

Identifikasi Storynomics Tourism Mie Lethek sebagai Produk Kuliner Khas Bantul Yogyakarta (proposal penelitian terlampir).

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

Hormat kami,

Ketua



Drs. Prihatno, M.M.

Lampiran 3. Surat Balasan Permohonan Penelitian



**PEMERINTAH KABUPATEN BANTUL
KAPANEWON SRANDAKAN
KALURAHAN TRIMURTI**

ꦏꦧꦸꦥꦠꦺꦤ꧀ꦧꦤ꧀ꦠꦸꦭꦏꦏꦤꦼꦮꦺꦤ꧀ꦱꦫꦤꦏꦭꦸꦫꦲꦤ꧀ꦠꦫꦶꦩꦸꦫꦠꦶ

Jl. Srandakan KM 1 Trimurti, Srandakan, Bantul Yogyakarta 55762 Tlp. (0274) 6464746
Email : desa.trimurti@bantulkab.go.id , website: <http://trimurtibantul.desa.id>

Trimurti, 05 Juli 2023

Nomor : B/000.9.2/00002
Lampiran : -
Perihal : Surat Balasan Permohonan Ijin Penelitian

Kepada
Yth. Ketua Jurusan Pariwisata
Di Tempat.

Dengan hormat,
Yang bertanda tangan dibawah ini :
Nama : AGUS PURWAKA, ST
Jabatan : Lurah Kalurahan Trimurti

Menerangkan bahwa :
Nama : M. Ikhlasul Amal
NIM : 519101239
Jurusan : Pariwisata
Judul Penelitian : Identifikasi Storynomics tourism Mie Lethek Sebagai Produk Kuliner Khas Bantul Yogyakarta.
Tanggal Penelitian : 21 Maret 2023

Telah kami setuju untuk melaksanakan penelitian di Kalurahan Trimurti sebagai syarat penyusunan skripsi.
Demikian surat ini kami sampaikan dan atas kerjasamanya kami ucapkan terima kasih.



Hormat kami,
Lurah Kalurahan Trimurti
AGUS PURWAKA, ST

INDUSTRI MIE LETHEK CAP GARUDA
Dusun Bendo, RT 101, Desa Trimurti, Kecamatan Srandakan, Kabupaten Bantul Daerah
Istimewa Yogyakarta

Yogyakarta, 5 Juli 2023

Lampiran : -
Hal : Surat Balasan Permohonan Izin Penelitian

Kepada Yth :
Ketua STP AMPTA Yogyakarta
Di Tempat

Dengan Hormat,

Yang bertanda tangan dibawah ini
Nama : Bapak Yasir Feri Ismatrada
Jabatan : Pemilik Usaha Industri Mie Lethek Cap Garuda

Menerangkan bahwa

Nama : M. Ikhlasul Amal
NIM : 519101239
Jurusan : Pariwisata
Tanggal Penelitian : Sabtu, 18 Maret 2023
Judul Penelitian : Identifikasi *Storymomics Tourism* Mie Lethek Sebagai Produk Kuliner
Khas Bantul Yogyakarta

Telah kami setuju untuk melaksanakan penelitian di Industri kami sebagai syarat
penyusunan skripsi, Demikian surat ini kami sampaikan dan atas kerjasamanya kami
mengucapkan terima kasih.



INDUSTRI MIE LETHEK CAP BUSUR PANAH

Dusun Nengahan, Desa Trimurti, Kecamatan Srandakan, Kabupaten Bantul Daerah Istimewa
Yogyakarta

Yogyakarta, 5 Juli 2023

Lampiran : -
Hal : Surat Balasan Permohonan Izin Penelitian

Kepada Yth :
Ketua STP AMPTA Yogyakarta
Di Tempat

Dengan Hormat,

Yang bertanda tangan dibawah ini
Nama : Toni Widodo
Jabatan : Pemilik Usaha Industri Mie Lethek Cap Busur Panah

Menerangkan bahwa

Nama : M. Ikhlusal Amal
NIM : 519101239
Jurusan : Pariwisata
Tanggal Penelitian : Sabtu, 18 Maret 2023
Judul Penelitian : Identifikasi *Storynomics Tourism* Mie Lethek Sebagai Produk Kuliner
Khas Bantul Yogyakarta

Telah kami setuju untuk melaksanakan penelitian di Industri kami sebagai syarat
penyusunan skripsi, Demikian surat ini kami sampaikan dan atas kerjasamanya kami
mengucapkan terima kasih.

Hormat kami,
Pemilik



INDUSTRI MIE LETHEK CAP SEMAR

Dusun Watutunggal, Desa Poncosari, Kecamatan Srandakan, Kabupaten Bantul Daerah Istimewa
Yogyakarta

Yogyakarta, 5 Juli 2023

Lampiran : -
Hal : Surat Balasan Permohonan Izin Penelitian

Kepada Yth :
Ketua STP AMPTA Yogyakarta
Di Tempat

Dengan Hormat,

Yang bertanda tangan dibawah ini
Nama : Bapak Tata
Jabatan : Pemilik Usaha Industri Mie Lethek Cap Garuda

Menerangkan bahwa

Nama : M. Ikhlusal Amal
NIM : 519101239
Jurusan : Pariwisata
Tanggal Penelitian : Sabtu, 18 Maret 2023
Judul Penelitian : Identifikasi *Storynomics Tourism* Mie Lethek Sebagai Produk Kuliner
Khas Bantul Yogyakarta

Telah kami setuju untuk melaksanakan penelitian di Industri kami sebagai syarat penyusunan skripsi. Demikian surat ini kami sampaikan dan atas kerjasamanya kami mengucapkan terima kasih.

Hormat kami,

PERUSAHAAN
MIE LETHEK
Cap
"SEMAR"
Tata
Jl. Mangrove Industri
Yogyakarta

AHLI GASTRONOMI

Yogyakarta, 5 Juli 2023

Lampiran : -
Hal : Surat Balasan Permohonan Izin Penelitian

Kepada Yth :
Ketua STP AMPTA Yogyakarta
Di Tempat

Dengan Hormat,


Yang bertanda tangan dibawah ini
Nama : Setyo Prasiyono Nugroho, S.S.T., M.Sc.
Jabatan : Ahli Gastronomi

Menerangkan bahwa

Nama : M. Ikhlasul Amal
NIM : 519101239
Jurusan : Pariwisata
Tanggal Penelitian : Jumat, 17 Maret 2023
Judul Penelitian : Identifikasi *Storynomics Tourism* Mie Lethek Sebagai Produk Kuliner
Khas Bantul Yogyakarta

Telah kami setuju untuk melaksanakan penelitian di Industri kami sebagai syarat penyusunan skripsi, Demikian surat ini kami sampaikan dan atas kerjasamanya kami mengucapkan terima kasih.

Hormat kami,


Setyo Prasiyono Nugroho, S.S.T., M.Sc.

Lampiran 4. Lembar Bimbingan



NAMA PEMBIMBING I : Fian. Damasceno, S.P., M.Sc.

NAMA PEMBIMBING II : Fani Triat Ari, S.IP, M.Sc.

NAMA MAHASISWA : M. Ikhsani Amal
 NO. MAHASISWA : 519101239
 JUDUL PENELITIAN : Identifikasi Stereomita Mite
Lebah Sebagai Makrofauna Klor
Banjar Yogyakarta

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	24/2/23	- Telaah Stereomita Makro di beberapa wilayah. - Cari problematis Opa di buku	<i>[Signature]</i>
2	28/2/23	- Informan - List + pertanyaan - kerangka ritet.	<i>[Signature]</i>
3	8/3/23	- Proposal ACC	<i>[Signature]</i>
4	26/5/23	- Cara membuat Story telling	<i>[Signature]</i>

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1.	24-02-23	Pengsucian judul Sesuai arahan dosen Pengsucian kerangka teori Pengsucian kerangka berlain	<i>[Signature]</i>
	28-02-23	ACC Proposal dengan beberapa penyucian	<i>[Signature]</i>
	30-02-23	Pengsucian penyucian data dengan model story telling sesuai arahan Pak Fian	<i>[Signature]</i>



NAMA MAHASISWA : _____
 NO. MAHASISWA : _____
 JUDUL PENELITIAN : _____

NAMA PEMBIMBING I : _____

NAMA PEMBIMBING II : _____

NO.	TANGGAL	URAIAN BEMERANGAN	PASIF
4.	9/6/23	- Foto Produk - Narasi Cerita	ya
		- Ide Story.	
5.	12/6/23	- Paragraf Mocil dipikiz sumber data yang	ya
		- TTI Angkasa	
		- Kitaris Ula	
		- Masilanga	
		- Ulinipula	

NO.	TANGGAL	URAIAN BEMERANGAN	PASIF
		Diripikan header dan gambarnya	ya
		Foto disamban uluran nya.	ya
		Sederhanan yang miring-miring	ya
		ACC Sdang	ya

Sora

6. ACC Sdang

Lampiran 5. Dokumentasi Penelitian



Gambar Lampiran 4.1 Pemilik Industri Mie Lethek Cap Garuda
Sumber : Data Primer, 2023



Gambar Lampiran 4.2 Pemilik Industri Mie Lethek Cap Semar
Sumber : Data Primer, 2023



Gambar Lampiran 4.3 Pemilik Industri Mie Lethek Cap Busur Panah
Sumber : Data Primer, 2023



Gambar Lampiran 4.4 Karyawan Mie Lethek Cap Garuda
Sumber : Data Primer, 2023



Gambar Lampiran 4.5 Masyarakat Sekitar Industri Mie Lethek
Sumber : Data Primer, 2023



Gambar Lampiran 4.6 Pedagang Mie Lethek
Sumber : Data Primer, 2023



Gambar Lampiran 4.7 Lurah Trimurti, Srandakan, Bantul, DIY
Sumber : Data Primer, 2023



Gambar Lampiran 4.8 Ahli Gastronomi
Sumber : Data Primer, 2023



Gambar Lampiran 4.9 Sejarawan
Sumber : Data Primer, 2023