

BAB I

PENDAHULUAN

A. Dasar Pemikiran

Pada Undang-Undang nomor 5 tahun 2017 tentang Pemajuan Kebudayaan atau disebut juga dengan UUPK, pemerintah Indonesia berkomitmen untuk menyeluruh dan terpadu dalam memajukan kebudayaan Indonesia (Uu No. 5 Tahun 2017, 2017) Dalam UU tersebut kemajuan kebudayaan didefinisikan sebagai upaya meningkatkan ketahanan juga kontribusi pada budaya Indonesia di tengah peradaban dunia. Kemajuan kebudayaan juga disebut dalam pasal 32 (1) UUD 1945 yang berbunyi “*Negara memajukan kebudayaan nasional Indonesia di tengah peradaban dunia dengan menjamin kebebasan masyarakat dalam memelihara dan mengembangkan nilai-nilai budayanya*”(Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia 1945, N.D.) Hal ini menegaskan bahwa identitas budaya menjadi bagian integral dari perjalanan bangsa Indonesia, di mana kekayaan budaya seperti makanan khas menjadi salah satu fondasi yang kuat dalam memelihara dan mengembangkan nilai-nilai tersebut.

Konsep identitas budaya itu sendiri adalah suatu kesadaran terhadap individualitas dan karakteristik khusus dalam suatu kelompok, berkenaan dengan cara hidup, adat, bahasa, dan lain-lain (Dorais et al., 2008). Untuk membentuk dan mengidentifikasi identitas pribadi, identitas budaya menjadi salah satu aspek yang berperan penting karena dengan identitas budaya yang pasti seorang individu dapat memahami diri mereka sendiri dengan lebih baik. Sejalan dengan argumen yang dinyatakan Appiah (1994) bahwa dengan identitas budaya yang jelas maka pengetahuan mengenai identitas pribadi seorang individu juga menjadi jelas

Identitas budaya merupakan cerminan jati diri suatu kelompok masyarakat yang terdiri atas nilai-nilai, tradisi adat istiadat, seni, bahasa dan kepercayaan yang diwariskan secara turun-temurun. Identitas budaya memiliki fungsi sebagai penanda unik yang membedakan suatu komunitas dengan komunitas lain, dalam

konteks lebih luas lagi identitas budaya juga berperan sebagai perekat sosial yang memperkuat rasa kebersamaan dan solidaritas di tengah masyarakat terutama dalam menghadapi tantangan globalisasi dan modernisasi.

Di Indonesia identitas budaya memiliki peran yang sangat penting karena negara ini terkenal dengan keberagamannya yang terdapat dari Sabang hingga Merauke, terdapat juga berbagai suku, bahasa, adat istiadat, dan tradisi yang berbeda-beda. Keberagaman budaya itupun menjadi salah satu kekayaan yang membedakan negara ini dengan negara lain di dunia, keberagaman budaya Indonesia mengacu pada adanya perbedaan dalam segala aspek kehidupan masyarakat Indonesia, seperti Bahasa, Agama, Seni, Makanan, serta Pakaian (Geograf, 2023) Salah satu contoh yang lebih spesifik dalam keseharian adalah makanan dimana dalam budaya Jawa khususnya Jawa Tengah, salah satu identitas yang menonjol dan identik dengan rasa manis karena adanya pengaruh yang kuat dari filosofi hidup masyarakat Jawa yang mengutamakan harmoni, kesabaran, dan kelembutan. Hal ini tercermin dalam berbagai aspek kehidupan juga termasuk ke kuliner.

Dalam buku yang ditulis oleh Haryato Kunto yang berjudul Semerbak Bunga Bandung Raya tahun 1986 (Haryato Kunto, 1986), pada tahun 1830 dimana Belanda menjajah Indonesia yang memberlakukan sistem Tanam Paksa (Cultur Stelsel) di bawah pimpinan gubernur Van Den Bosch dimana petani diwajibkan menanam tanaman untuk komoditas ekspor seperti tebu, kopi, dan teh di beberapa daerah Jawa seperti Jawa Barat ditanami dengan teh, di Jawa Tengah dan Jawa Timur di tanami padi dan tebu sebanyak 70% dari lahan petani. Pada masa itu lahan yang dijadikan perkebunan tebu membuat rakyat semakin kelaparan karena hanya sedikit lahan yang bisa ditanami bahan pangan, karena hanya tersedia tebu akhirnya masyarakat Jawa mengambil alternatif untuk bertahan hidup melalui olahan tebu tersebut sehingga masyarakat Jawa sangat akrab dan melekat dengan rasa manis hingga sekarang. Hal tersebut menjadi ciri khas kuliner Jawa yang identik dengan rasa manis.(Suci Sandi Wachyuni, 2023).

Masyarakat Jawa telah megabadikan keunikan budayanya melalui

hidangan-hidangan khas yang tidak hanya memanjakan lidah, tetapi juga memperkaya pengalaman kita dalam memahami kekayaan warisan kuliner. Salah satu warisan kuliner yang menjadi kebanggaan Indonesia terutama masyarakat Jawa Tengah yang kaya akan rempahnya adalah Gudeg yang merupakan sebuah hidangan tradisional yang khas berasal dari daerah Yogyakarta Jawa Tengah. Sejarah awal mula makanan ini dibuat yaitu sebagai bagian dari kuliner kerajaan Mataram di awal abad ke-16, pada masa itu banyak pohon nangka yang tumbuh subur di wilayah sekitar, dan buah nangka muda disebut juga dengan *gori* yang melimpah di wilayah tersebut, sering diolah oleh masyarakat setempat yang menghasilkan Gudeg.

Gudeg telah dikenal oleh masyarakat Indonesia khususnya sebagai makanan khas dari Kota Yogyakarta. Popularitas tersebut juga yang membuat Yogyakarta dikenal dengan nama Kota Gudeg. Gudeg adalah makanan tradisional yang terbuat dari Nangka muda (nangka) yang direbus selama beberapa jam dengan gula kelapa serta santan. Dengan dilengkapi dengan berbagai bumbu tambahan membuat Gudeg menjadi terasa manis dilidah dan memiliki rasa yang khas dan enak sesuai dengan selera masyarakat Jawa pada umumnya (Prasiyono et al., 2021).

Awalnya Gudeg yang dikenal oleh masyarakat Indonesia khususnya Yogyakarta jaman dahulu adalah Gudeg Basah. Seiring perkembangan jaman, kebutuhan Gudeg untuk oleh-oleh yang semakin berkembang juga seiring dengan munculnya Gudeg kering. Gudeg kering baru ditemukan sekitar enam dasawarsa yang lalu. Sifatnya yang kering membuat gudeg tersebut tahan lama dan sering dimanfaatkan sebagai oleh-oleh yang tentu saja berdampak dengan munculnya industri rumahan yang menyajikan oleh-oleh Gudeg khas Yogyakarta (Abadi & Budhy, 2016)

Berawal gudeg yang dimasak oleh para prajurit dan masyarakat kerajaan sebagai makanan yang bisa disimpan dalam waktu lama. Bahan-bahan seperti nangka muda, santan, dan gula aren dimasak dalam waktu yang lama hingga menghasilkan rasa manis yang khas, proses memasak gudeg yang memakan waktu

berjam-jam membuat makanan ini bisa bertahan lebih lama tanpa rusak sehingga cocok untuk disiapkan dalam jumlah yang besar. Selain itu, rasa gurih dan manis dari gudeg mencerminkan budaya Jawa yang kaya akan citarasa rempah-rempah



(*Sejarah Gudeg: Asal Usul, Nama, Dan Ciri Khasnya*, 2024). Gudeg merupakan salah satu warisan kuliner yang tidak hanya lezat secara rasa, tetapi kaya akan sejarah dan nilai-nilai budaya yang terkandung di dalamnya. Salah satu warung gudeg yang ikonik adalah Gudeg Yu Djum, yang telah menjadi simbol kuliner Yogyakarta sejak berdirinya. Gudeg Yu Djum tidak hanya dikenal karena kelezatannya, tetapi juga karena peranannya dalam memperkuat identitas budaya masyarakat Yogyakarta (Yudhistira, 2022). Dalam setiap suap gudeg, terkandung cerita panjang tentang perjuangan, kebijaksanaan, dan kebersamaan masyarakat Jawa dalam memelihara dan mewariskan budaya leluhurnya.

Gudeg Yu Djum bukan hanya sekadar makanan, tetapi juga merupakan simbol identitas budaya bagi masyarakat Yogyakarta. Dalam keberagaman kuliner Indonesia, gudeg ini memegang peranan penting dalam memperkuat rasa kebanggaan dan kebersamaan sebagai bagian dari budaya lokal yang kaya, juga mencerminkan nilai-nilai budaya, sejarah, dan identitas lokal yang melekat pada masyarakat Yogyakarta (Utami Sri, 2018). Melalui proses historis dan sosial, gudeg ini telah menjadi bagian yang tak terpisahkan dari kehidupan sehari-hari masyarakat Yogyakarta, baik sebagai makanan sehari-hari maupun dalam berbagai acara dan perayaan tradisional. Di tengah arus globalisasi, gudeg tetap teguh sebagai simbol identitas budaya yang tak ternilai harganya, mengingatkan kita akan kekayaan warisan nenek moyang yang harus dijaga dan dilestarikan. Sebagai titik pertemuan antara masa lalu dan masa kini, Gudeg Yu Djum mengundang kita untuk tidak hanya menikmati kelezatan gudeg, tetapi juga memahami dan menghargai kearifan leluhur yang terkandung di dalamnya.

Identitas budaya yang ingin ditonjolkan oleh gudeg Yu Djum ini adalah cara disajikan dengan krecek pedas, ayam dan telur bumbu gudeg, termasuk tahu dan tempe bacem yang dimasak dengan cara tradisional dan dengan bumbu pilihan yang menjadikan Gudeg Yu Djum memiliki rasa gurih dan manis yang pas. Harga Gudeg Yu Djum mulai dari Rp 9.000-, sampai dengan Rp 115.000-, tergantung dari kemasannya. Hal yang membuat bertahannya Gudeg Yu Djum hingga selama ini karena selalu mempertahankan kualitasnya, inilah yang membuat banyak

konsumen memilih kuliner Gudeg Yu Djum (Prasiyono Nugroho Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta et al., n.d.)

Sejarah awal perjuangan seorang yang pantang menyerah bernama Djuwariyah atau dikenal sebagai “Yu Djum” untuk menciptakan Gudeg Yu Djum Pusat yang dirintis sejak tahun 1951, dimana beliau pertama kali menjajakan gudeg buatannya di kampung Widjilan tepatnya di sebelah selatan Pelengkung Widjilan jalan kaliurang, namun didirikan dengan resmi tempat makan tersebut pada tahun 1985. Penggunaan nama Yu Djum berawal dari para pelanggan yang sering memanggil “*Yu*” yang merupakan singkatan dari mbakyu (panggilan untuk orang yang lebih tua khusus perempuan dalam bahasa Jawa) dan “*Djum*” yang merupakan nama pendek dari Ibu Djuwariyah itu sendiri. Dari tahun ke tahun gudeg Yu Djum ini mulai dikenal oleh masyarakat Jogja dan sekitarnya, karena gudeg ini memiliki ciri khas yakni spesialis gudeg kering atau gudeg yang disajikan tanpa kuah (Gudeg Yu Djum, 2019).

Dari tahun ke tahun semakin berkembang dan terkenalnya gudeg Yu Djum ini di berbagai kalangan serta wisatawan yang berkunjung, pada tahun 1993 dapur utama yang terletak di kampung karangasem difungsikan pula sebagai warung makan untuk berjualan gudeg, karena fungsinya sebagai dapur dan warung yang berlokasi di kampung karangasem ini di sebut sebagai Gudeg Yu Djum Pusat. Setelah itu pembukaan cabang pertama yang berada di jalan Kaliurang, Gudeg Yu Djum membuka kembali beberapa cabang yang berada di beberapa daerah yang pertama berdiri di jl. Wijilan, cabang ke 2. Berada di Jalan Solo, cabang ke 3. Di Gamping, dan masih ada beberapa cabang lainnya termasuk yang beradada di Jakarta (Gudeg Yu Djum, 2019).

Terdapat beberapa Penelitian mengenai Gudeg Yu Djum, diantara lain sebagai berikut. Penelitian mengenai Gudeg Yu Djum yang ditulis oleh Riski Choiril Adrianto dari Universitas Islam Negeri (UIN) Maulana Malik Ibrahim Malang dengan judul “Pengaruh Kualitas Produk Terhadap Keputusan Pembelian (studi kasus pada Gudeg Yu Djum cabang Yogyakarta)” (Adrianto Choiril Riski, 2018). Dalam penelitiannya, penulis membahas tentang pengaruh kualitas produk,

secara parsial terhadap keputusan pembelian Gudeg Yu Djum. Di zaman modern ini, makanan dari luar negeri ke Indonesia telah menyebabkan banyak orang cenderung memilih makanan modern dari pada makanan khas daerah. Tetapi Gudeg Yu Djum tetap bertahan dan berhasil bersaing dengan usaha sejenis maupun makanan dari luar negeri serta kualitas produk Yu Djum berpengaruh secara parsial terhadap keputusan pembelian konsumen gudeg Yu Djum cabang Jl. Wonosari- Jogja Km 7, Gading Playen, Gunungkidul, Yogyakarta.

Selanjutnya penelitian mengenai Gudeg Yu Djum yang ditulis oleh Suci Sandi Wachyuni, Ramang H. Demolingo, Kadek Wiweka, yang berjudul “Gastronomy Tourist’s Experience: Evidence from Gudeg “Yu Djum” Yogyakarta ((Wiweka, 2021)dalam penelitiannya, penulis membahas tentang menganalisis pengalaman wisata Yogyakarta, wisata gastronomi khususnya di Gudeg Yu Djum yang memiliki tujuan khusus untuk berwisata kuliner. Penelitian ini memiliki hasil positif dari responden terkait pengalaman bersantap di Gudeg Yu Djum.

Penelitian mengenai Gudeg yang ditulis oleh Setyo Prasiyono Nugroho., SST., M.SC1 , I Putu Hardani HD., S.St., M.Mpar dengan judul Gastronomi Makanan Khas Keraton Yogyakarta Sebagai Upaya Pengembangan Wisata Kuliner (Prasiyono Nugroho & Putu Hardani, 2020a) dalam penelitiannya, penulis membahas bagaimana metode memasak makanan khas keraton, alat serta bahan yang digunakan, guna melestarikan makanan khas keraton Yogyakarta dengan memiliki fokus utama pada proses memasak, alat masak, dan bahan baku. Penelitian ini menggunakan metode penelitian pengumpulan data primer dengan Teknik surve dan teknik kuesioner. Peneliti menggunakan sample 4 hidangan utama, 4 hidangan kudapan, dan 2 minuman.

Penelitian ini berbeda dengan penelitian diatas yang ditulis oleh Riski Choiril Adrianto (Adrianto Choiril Riski, 2018) Suci Sandi Wachyuni, Ramang H. Demolingo, Kadek Wiweka (Wiweka, 2021), dan Setyo Prasiyono Nugroho., SST., M.SC1 , I Putu Hardani HD., S.St., M.Mpar (Prasiyono Nugroho & Putu Hardani, 2020b). Penelitian tersebut hanya berfokus pada kepuasan pembelian konsumen Gudeg Yu Djum, wisata gastronomi Gudeg Yu Djum, dan metode memasak

makanan khas keraton Yogyakarta. Sedangkan penelitian ini penulis memfokuskan pada pembahasan Gudeg Yu Djum sebagai simbol identitas budaya karena restoran tersebut merupakan representasi yang kental dengan warisan kuliner Jawa, dan memiliki tinjauan historis terhadap Gudeg Yu Djum yang akan membantu dalam pemahaman lebih dalam mengenai peran gudeg ini dalam membentuk dan memperkuat identitas budaya masyarakat Yogyakarta. Melalui analisis terhadap sejarah perkembangan Gudeg Yu Djum, nilai-nilai budaya dan filosofi tradisional yang terkandung dari Gudeg, serta bagaimana gudeg ini menjadi simbol budaya yang dimiliki oleh masyarakat Yogyakarta.

Dengan demikian, penelitian mengenai Gudeg Yu Djum sebagai simbol identitas budaya akan memberikan kontribusi penting dalam memahami dinamika budaya lokal, pengetahuan lebih mendalam mengenai ke khasan salah satu identitas budaya yang berada di Yogyakarta.

B. Pembatasan dan Perumusan masalah

1. Pembatasan Masalah

Penelitian ini membahas perjalanan Gudeg Yu Djum Pusat, khususnya cabang pusat Yogyakarta, dalam rentang waktu 2013 hingga 2018, dengan pertimbangan berikut:

a. Pemilihan lokasi Gudeg Yu Djum Pusat Yogyakarta:

Gudeg Yu Djum Pusat cabang pertama berlokasi di Jalan Wijilan, Yogyakarta. Jalan Wijilan adalah alasan kawasan sentra gudeg di Yogyakarta yang dikenal, tempat dimana banyak warung gudeg legendaris berkumpul. Lokasi ini menjadi strategis karena dekat dengan Keraton Yogyakarta, pusat kebudayaan dan pariwisata, sehingga menarik wisatawan lokal maupun internasional. Pada cabang Gudeg Yu Djum Pusat di jalan Wijilan ini sudah berdiri sejak 1985 hingga saat ini masih ramai dikunjungi oleh turis dan wisatawan lokal. Hal ini menjadi alasan penting untuk penelitian ini.

b. Pemilihan rentan waktu 2013-2018:

- Pada periode 2013 sampai 2018, periode ini menjadi masa transisi penting dimana bisnis kuliner tradisional mulai beradaptasi dengan teknologi digital. Serta pada periode ini Gudeg Yu Djum Pusat juga sedang tenar dan sedang tinggi - tingginya penjualan di mana sektor pariwisata di Yogyakarta juga mengalami perkembangan yang mempengaruhi keberadaan dan popularitas Gudeg Yu Djum Pusat sebagai daya tarik kuliner dan budaya. Didukungnya dengan strategisnya tempat usaha Gudeg Yu Djum Pusat yang berada di Jalan Wijilan yang sangat dekat dengan Keraton Yogyakarta, pusat kebudayaan dan pariwisata (BPS-Statistics of Yogyakarta City, 2013).
- Perkembangan pesat Teknologi Digital dan media sosial sangat mempengaruhi cara bisnis memasarkan produk Gudeg Yu Djum, memungkinkan Gudeg Yu Djum untuk menggunakan media sosial dalam memperkuat identitas budayanya. Terdapat berbagai kebijakan dan regulasi pemerintah terkait industri pariwisata dan kuliner yang diberlakukan dalam periode ini, serta turut berdampak pada operasional bagi Gudeg Yu Djum Pusat (Ani Wijayanti, 2020).

Penelitian ini difokuskan pada beberapa aspek utama : Pertama, sejarah perkembangan Gudeg Yu Djum Pusat sebagai bagian dari kuliner khas Yogyakarta; Kedua, peran Gudeg Yu Djum Pusat dalam mempertahankan budaya Jawa Yogyakarta pada era globalisasi dan perkembangan zaman; dan ketiga, bagaimana peran Gudeg Yu Djum Pusat untuk menjadi simbol identitas budaya lokal Jawa. Dengan demikian, penelitian ini tidak hanya akan melihat Gudeg Yu Djum Pusat dari perspektif kuliner semata, tetapi juga dari sudut pandang historis dan sosiokultural, Penelitian ini mencakup aspek teknis seperti resep asli tetapi lebih menitikberatkan pada makna simbolis dan identitas budaya yang terkandung di dalamnya, mengingat pentingnya kuliner sebagai bagian

integral dari identitas budaya.

2. Perumusan Masalah

- Bagaimana sejarah perkembangan Gudeg Yu Djum Pusat Yogyakarta di tahun 2013 – 2018 ?
- Bagaimana peran Gudeg Yu Djum Pusat Yogyakarta dalam memperkuat identitas Budaya masyarakat Yogyakarta ?



C. Tujuan dan Kegunaan Penelitian

1. Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah di atas penelitian ini dilakukan dengan tujuan, sebagai berikut:

1. Menjelaskan sejarah perkembangan Gudeg Yu Djum Pusat Yogyakarta pada tahun 2013 – 2018, khususnya dalam hal ekspansi usaha, inovasi produk, dan adaptasi terhadap perkembangan teknologi digital, serta faktor yang mendukung perkembangan.
2. Menganalisis peran Gudeg Yu Djum sebagai Simbol Identitas Budaya masyarakat Yogyakarta, dengan menelusuri nilai-nilai budaya, filosofi tradisional Jawa, serta Gudeg Yu Djum yang mempertahankan unsur budaya di tengah modernisasi dan globalisasi.

2. Kegunaan

Terdapat dua kegunaan yang diperoleh dalam penelitian ini, yaitu sebagai berikut:

I. Kegunaan Teoritis

Penelitian ini digunakan untuk menambah wawasan dalam literatur tentang budaya kuliner Indonesia, khususnya mengenai peran makanan tradisional yang difokuskan pada Gudeg Yu Djum Pusat yang dapat berfungsi sebagai representasi budaya yang kuat. Melalui tinjauan historis penelitian ini akan memberikan kontribusi penting pada studi Sejarah Sosial ataupun Jurusan Sejarah dan juga Jurusan Pariwisata, khususnya dalam memahami perkembangan kuliner tradisional sebagai bagian integral dari identitas sosial dan budaya serta membantu membangun kerangka historis yang lebih komprehensif tentang bagaimana identitas budaya dipertahankan dan

dimodifikasi sepanjang waktu.

II. Kegunaan Praktis

Penelitian ini dapat digunakan untuk menjadi referensi yang melengkapi kekurangan suatu kajian pengetahuan sejarah, dan dapat dijadikan sebagai pelajaran bagi seluruh pecinta budaya kuliner serta para mahasiswa/i bahkan pelajar yang berada di Indonesia untuk dapat mengetahui identitas budaya yang berada di Yogyakarta.

D. Metode dan bahan sumber

1. Metode

Penelitian ini menggunakan metode penelitian Sejarah yang melibatkan empat langkah utama, seperti yang telah dijelaskan oleh Kuntowijoyo (2013) meliputi sebagai berikut:

a. Heuristik.

Metode heuristik pada tahap ini peneliti telah mencari dan menemukan sumber-sumber sejarah yang dibutuhkan. Seperti sumber primer dengan memerlukan data utama yang diperoleh langsung dari pemilik/penerus usaha Gudeg Yu Djum dengan teknik wawancara, serta dokumentasi dokumentasi yang diperlukan untuk memenuhi sumber. Dalam konteks penelitian ini untuk menemukan hubungan yang mungkin tersembunyi antara berbagai elemen budaya yang mempengaruhi pembentukan simbol keidentitasan.

b. Verifikasi / Kritik Sumber.

Pada metode ini di mana sumber yang telah dikumpulkan sebelumnya, telah di periksa dan dievaluasi baik secara internal maupun eksternal. Dimana memiliki tujuan utama yaitu untuk melakukan verifikasi terhadap sumber-sumber yang digunakan, seperti wawancara dengan pemilik atau pengelola Gudeg Yu Djum

Pusat dan analisis dokumen sejarah terkait masakan gudeg. Hal ini penting untuk memastikan keaslian dan akurasi informasi yang terdapat dalam sumber penelitian. Untuk mengkritik sumber primer difokuskan pada kredibilitas yang tinggi.

c. Interpretasi.

Metode ini merupakan langkah selanjutnya setelah melakukan verifikasi terhadap sumber, Interpretasi data bertujuan untuk menguraikan informasi dari berbagai sumber yang telah diverifikasi keakuratannya. Peneliti ini menggunakan metode interpretasi untuk memahami bagaimana Gudeg Yu Djum Pusat menjadi simbol identitas budaya dalam masyarakat. Penelitian ini melibatkan analisis terhadap data-data seperti sejarah gudeg, nilai-nilai budaya yang terkandung di dalamnya, dan bagaimana masyarakat meresponsnya.

d. Historiografi

Pada metode ini, memungkinkan peneliti untuk memahami dan menafsirkan peristiwa sejarah dalam konteks sosial, politik, dan budaya yang lebih luas. Penelitian ini menggunakan pendekatan historiografis untuk menelusuri asal-usul Gudeg Yu Djum sebagai bagian dari warisan budaya Yogyakarta dan bagaimana eksistensinya berkembang di Widjilan yang dituangkan menjadi 5 Bab yang dijabarkan sebagai berikut :

BAB I Pendahuluan Pada bab ini, akan dibahas mengenai dasar penelitian yang melatarbelakangi topik yang diangkat, pembatasan dan perumusan masalah yang menjadi fokus utama penelitian ini, serta tujuan dan kegunaan yang ingin dicapai melalui penelitian. Metode yang digunakan dalam penelitian ini juga akan diuraikan, termasuk bahan sumber yang digunakan sebagai referensi utama. Selain itu, jadwal penelitian juga akan dipaparkan untuk

memberikan gambaran mengenai waktu pelaksanaan penelitian.

BAB II Perkembangan Makanan Tradisional, Bab ini mengulas tentang makanan tradisional, dengan penekanan pada perkembangan gudeg di Indonesia, khususnya di Yogyakarta. Selain itu, akan dibahas pula tentang bagaimana gudeg menjadi bagian dari warisan budaya Yogyakarta yang sangat berharga dan mencerminkan identitas budaya lokal.

BAB III Sejarah Gudeg Yu Djum, Bab ini mengkaji sejarah berdirinya Gudeg Yu Djum, termasuk proses perkembangan usaha kuliner ini dari awal hingga dikenal luas oleh masyarakat lokal dan wisatawan. Selain itu, peran dan simbol yang terkandung dalam Gudeg Yu Djum sebagai representasi dari budaya Yogyakarta juga akan diuraikan dalam bab ini.

BAB IV Gudeg Yu Djum Sebagai Simbol Identitas Budaya Dalam bab ini, akan dibahas mengenai konsep identitas budaya dan bagaimana Gudeg Yu Djum berfungsi sebagai cerminan budaya Yogyakarta. Pembahasan lebih lanjut akan mengupas peran penting Gudeg Yu Djum dalam mempertahankan dan melestarikan budaya Yogyakarta, serta kontribusinya dalam memperkenalkan budaya lokal ke dunia luar.

BAB V Kesimpulan, Bab terakhir ini akan menyimpulkan seluruh pembahasan yang telah dijelaskan dalam bab-bab sebelumnya, memberikan gambaran umum mengenai peran Gudeg Yu Djum sebagai simbol identitas budaya Yogyakarta serta pentingnya kuliner tradisional dalam mempertahankan kelestarian budaya daerah.

Proses ini melibatkan analisis terhadap berbagai sumber sejarah, seperti catatan sejarah lokal, dokumen resmi, dan literatur tentang masakan tradisional Jawa, dan akan disusun dalam bentuk karya tulis ilmiah yang

dapat diuji dan dipertanggungjawabkan.

2. Bahan Sumber

Sumber-sumber penelitian diperoleh melalui buku-buku seperti buku yang berjudul Kongres Internasional Masyarakat Linguistik Indonesia : menggali kekayaan bahasa Nusantara : Universitas Udayana, Denpasar, 24-27 Agustus 2016.(Masyarakat Linguistik Indonesia. Kongres Internasional (2016 : Denpasar, 2016), serta terdapat juga beberapa Ebook yang berjudul : Kuliner Yogyakarta Pantas Dikenang Sepanjang Masa oleh Murdjito Gardjito dkk (Murdijati Gardjito dkk, 2017), Jalan-Jalan Kuliner Asli Jogja oleh Suryo Sukendro (Suryo Sukendro, 2009), Menikmati Kelezatan Makanan Yogyakarta, Semarang, dan Magelang oleh Fajar Ayuningsih (Fajar Ayuningsih, 2008), website resmi Gudeg Yu Djum Djum, Y. (2024). Gudeg Yu Djum Jogja / Yogyakarta (Gudeg Yu Djum, 2019), dan wawancara dengan narasumber yang bersangkutan seperti pemilik/Pemegang cabang Gudeg Yu Djum Pusat, beberapa pegawai toko Gudeg Yu Djum dengan tema penelitian.

E. Jadwal Penelitian

Penelitian ini mengambil rentang waktu selama 8 bulan. Pemilihan judul merupakan tahap awal dalam penelitian ini yang dilaksanakan pada Januari 2024. Sedangkan, pada tahap akhir penelitian berupa penyelesaian skripsi pada bulan Agustus 2024. Berikut adalah jadwal yang telah dilaksanakan pada penelitian ini, yakni sebagai berikut :

Tabel 1 Jadwal penelitian.

Tahap	Minggu	Kegiatan
-------	--------	----------

<p>Tahap 1: Perencanaan dan Persiapan</p>	<p>Minggu 1–2</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Penetapan tujuan dan ruang lingkup penelitian • Penyusunan proposal penelitian • Pengumpulan literatur dan sumber referensi
	<p>Minggu 3–4</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Identifikasi dan kontak dengan narasumber (pemilik, karyawan, pelanggan) • Penyusunan kuesioner dan panduan wawancara • Pengaturan jadwal wawancara dan observasi lapangan
<p>Tahap 2: Pengumpulan Data</p>	<p>Minggu 5–8</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Studi literatur dan arsip sejarah Gudeg Yu Djum dan kuliner Yogyakarta • Wawancara dengan pemilik dan karyawan Gudeg Yu Djum Pusat

	Minggu 9–12	<ul style="list-style-type: none">• Observasi langsung di Lokasi Gudeg Yu Djum Pusat• Wawancara dengan pelanggan dan Masyarakat• Pengumpulan data visual dan dokumen
--	-------------	--



Tahap	Minggu	Kegiatan
Tahap 3: Analisis Data	Minggu 13–16	<ul style="list-style-type: none"> • Transkrip dan analisis hasil wawancara • Pengolahan data observasi dan visual • Identifikasi tema dan pola dari data yang diperoleh
Tahap 4: Penulisan Laporan	Minggu 17–18	<ul style="list-style-type: none"> • Penyusunan kerangka laporan • Penulisan BAB pendahuluan dan tinjauan literatur
	Minggu 19–20	<ul style="list-style-type: none"> • Penulisan metode dan hasil temuan • Penulisan analisis dan pembahasan
Tahap 5: Penyelesaian dan Revisi	Minggu 21–22	<ul style="list-style-type: none"> • Penyusunan BAB kesimpulan dan saran • Revisi dan penyuntingan draft laporan
	Minggu 23–24	<ul style="list-style-type: none"> • Konsultasi dengan pembimbing • Finalisasi laporan penelitian

Tahap 6: Presentasi dan Publikasi	Minggu 25	<ul style="list-style-type: none"> • Persiapan presentasi hasil penelitian • Penyusunan bahan presentasi
	Minggu 26	<ul style="list-style-type: none"> • Presentasi hasil kepada pemangku kepentingan • Publikasi laporan penelitian dalam jurnal atau media terkait

