

ABSTRAK

**PENGEMBANGAN ENSIKLOPEDI MAKANAN TRADISIONAL
DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA**

Aditya Wahyu Utomo
Universitas Sanata Dharma
2016

Penelitian ini merupakan penelitian dan pengembangan yang berawal dari adanya potensi dan masalah terkait dengan buku ensiklopedi makanan tradisional Daerah Istimewa Yogyakarta. Potensi yang ada adalah pembuatan ensiklopedi makanan tradisional Daerah Istimewa Yogyakarta dapat mengenalkan ragam makanan tradisional daerah dan sebagai wujud pelestarian budaya. Masalah didapatkan peneliti dari hasil kuesioner kepada 57 orang anak yang hasilnya 63,2 % anak suka dengan makanan modern (*burger*, mie instan, *pizza*), 36,8 % anak suka makanan tradisional (*Gudheg*, *geplak*, *thiwul*). Oleh karena itu, peneliti terdorong melakukan penelitian pengembangan buku ensiklopedi yang berisikan makanan tradisional Daerah Istimewa Yogyakarta.

Pengembangan buku ensiklopedi makanan tradisional menggunakan lima langkah pengembangan meliputi, 1) potensi dan masalah, 2) pengumpulan data, 3) desain produk, 4) validasi desain, dan 5) revisi desain. Tujuan dari penelitian ini adalah mengembangkan buku ensiklopedi makanan tradisional Daerah Istimewa Yogyakarta sebagai media dan sumber belajar anak.

Buku ensiklopedi divalidasi oleh tiga validator. Validasi pertama dilakukan oleh satu orang guru diperoleh skor 41 dengan rentang nilai 11 – 44, validasi kedua dilakukan oleh dua orang dosen diperoleh skor rerata 41 dengan rentang nilai 11 – 44, dan validasi ketiga dilakukan oleh tiga orang anak diperoleh skor rerata 43 dengan rentang nilai 11 – 44. Skor tersebut termasuk kedalam kategori “sangat baik” karena: *pertama*, buku ensiklopedi berisi 25 makanan tradisional Daerah Istimewa Yogyakarta yang memuat asal-usul, bahan, cara membuat, dan bentuk serta penyajian untuk memudahkan anak dalam belajar. *Kedua*, memuat peta lokasi dari mana makanan itu berasal. *Ketiga*, memuat foto makanan secara jelas dan nyata.

Kata Kunci: *Research and Development (R&D)*, buku ensiklopedi, makanan tradisional.

ABSTRACT**THE DEVELOPMENT OF DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA'S
TRADITIONAL FOODS ENCYCLOPEDIA**

*Aditya Wahyu Utomo
Sanata Dharma University
2016*

The research was a research and development which originates from the potential and problems related with Daerah Istimewa Yogyakarta's traditional foods encyclopedia. The potential is make an encyclopedia of Daerah Istimewa Yogyakarta's traditional foods. It can be used as a source of children's learning and also as manifestation of cultural preservation. The questionnaire was distributed to 57 childs. The result was 63,2% children likes modern foods (burger, instant noodle, pizza) while 36,8% children likes traditional foods (gudeg, geplak, tiwul). Therefore, researcher encouraged to develop an encyclopedia of Daerah Istimewa Yogyakarta's traditional foods.

The development of the encyclopedia of Daerah Istimewa Yoogyakarta's traditional foods used five development steps, which were 1) the potential and problems, 2) data gathering, 3) design of product, 4) validation design and 5) revision of the design. The purpose of the research was to develop Daerah Istimewa Yogyakarta's traditional foods encyclopedia as a media and source of children's learning.

The encyclopedia was validated by three validators. The first validation was done by teacher which obtained score 41 with the range 11-44. The second validation was done by two lecturer which obtained score 41 with the range 11-44, and the third validation was done by three student which obtained score 43 with the range 11-44. The score was included in cathegory "very good" because: first, the encyclopedia consist of 25 Daerah Istimewa Yogyakarta's traditional foods which contain the origin, ingredients, how to make, form, and how to serve in order to facilitate children in learning. Second, make location map to show the food origin. Third, contain clear and real image of foods.

Keywords: *Research and Development (R&D), encyclopedia, traditional foods.*