

RINGKASAN

Penelitian ini bertujuan untuk menciptakan desain yang terdiri dari kegiatan-kegiatan berupa pelatihan dan pemahaman yang berupa *Javanese cuisine* dan *pastry* berbasis sosiokultural pada masyarakat kawasan Kraton Yogyakarta, khususnya daerah Magersari, untuk menunjang peningkatan potensi wisata yang sangat potensial namun belum tergarap secara optimal. Penelitian ini juga memberikan kerangka berfikir tentang *multitalent entrepreneurship* untuk pelaku wisata di kawasan tersebut dan menanamkan *work commitment* terhadap pelestarian keberadaan makanan tradisional. Pada tahun yang kedua, penelitian ini akan menciptakan desain yang kegiatannya berupa pelatihan kepada masyarakat pelaku wisata kawasan Kraton Yogyakarta berdasarkan *need analysis* dari para pelaku pelestari budaya baik dalam bidang *cuisine and pastry* maupun bidang *tourism* untuk secara aktif dan kreatif membuat, menyajikan, dan memasarkan produk tersebut secara *conservative* dan *marketable* dengan penyajian yang *attractive* dan *appetizing*. Kemudian, peneliti akan memproduksi dua buku terkait dengan ranah tersebut sehingga dapat dijadikan sumber referensi baik bagi wisatawan lokal maupun mancanegara. Selain itu, buku tersebut juga diperuntukkan bagi para pelaku wisata yang akan melakukan *entrepreneurship* untuk terjun dan mengembangkan bidang tersebut.

Desain penelitian berupa *descriptive qualitative* dan *quantitative*. Data berupa ujaran lisan dan tulis, sedangkan sumber data adalah seluruh pelaku wisata dan *creative cuisine and pastry agent of change* daerah Magersari di kawasan Kraton Yogyakarta. Alat pengumpul data berupa video, tape recorder, buku panduan pengumpul data dan catatan-catatan lapangan, sedangkan instrumen penelitian berupa *human instruments (key instruments)* yang dilengkapi dengan kuesioner tentang pembuatan dan penyajian *Javanese cuisine* dan *pastry* untuk menunjang *tourism* baik lokal maupun internasional. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan cara (a) observasi, (b) wawancara, (c) penyebaran kuesioner. Peneliti akan memperoleh data dengan cara *participant observation*. Analisis data dilakukan dengan pendekatan deskriptif kualitatif dan kuantitatif. Teknik pengumpulan data yaitu dengan *purposive* dan *representative sampling*. Sedangkan uji validitas dilakukan dengan cara (1) triangulasi, (2) *peer-correction* dengan pakar *multitalent entrepreneurship*, (3) *peer-correction* dengan *stakeholder*, dan (4) pencocokan hasil analisis terdahulu.

Hasil penelitian pada tahun kedua ini adalah berupa desain produk *Javanese cuisine* dan *pastry* yang baik guna meningkatkan potensi wisata dan sekaligus perekonomian di kawasan Kraton Yogyakarta. Selain itu, penelitian ini diharapkan dapat menghasilkan dua buah buku yang dapat dijadikan referensi dan pedoman bagi pelaku wisata yang ingin menjadi *entrepreneur* berjudul 1) *Javanese Cuisine and Pastry in Kawasan Kraton Yogyakarta* dan 2) *The Strategies of Being a Good Entrepreneur on Javanese Cuisine and Pastry*.

Keyword: *design, multitalent entrepreneurship, Javanese cuisine and pastry, tourism, sociocultural based*