

**LAPORAN AKHIR
PENELITIAN STRATEGI NASIONAL**



**DESAIN KEMASAN PRODUK SENI BUDAYA LOKAL KE MANCA
NEGARA MELALUI ASUGATAN DINNER PACKAGE” BERBASIS
MULTILINGUAL CULTURAL APPROACH DI KERATON
NGAYOGYOKARTO HADININGRAT D.I.Y.**

Tahun ke dua dari rencana dua tahun

Ketua/ Anggota Tim:

Prof. Dr. Endang Nurhayati, M.Hum. (0031125757)

Prof. Dr. Suharti (0015065101)

Dra. R.A. Rahmi D. Andayani, M.Pd. (0001026415)

**FAKULTAS BAHASA DAN SENI
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

2015

HALAMAN PENGESAHAN

Judul : Desain Kemasan Produk Seni Budaya Lokal Ke Manca Negara Melalui "Pasugatan Dinner Package" Berbasis Multilingual Cultural Approach di Keraton Ngayogyakarta Hadiningrat D.I.Y

Peneliti/Pelaksana
Nama Lengkap : ENDANG NURHAYATI
Perguruan Tinggi : Universitas Negeri Yogyakarta
NIDN : 0031125757
Jabatan Fungsional : Guru Besar
Program Studi : Linguistik Terapan
Nomor HP : 081328075547
Alamat surel (e-mail) : endang_fbs@yahoo.com


Anggota (I)
Nama Lengkap : R A RAHMI DIPAYANTI ANDAYANI M.Pd.
NIDN : 0001026415
Perguruan Tinggi : Universitas Negeri Yogyakarta
Institusi Mitra (jika ada) : Paguyuban-Sapta-Wandawa
Nama Institusi Mitra : Kraton Yogyakarta Hadiningrat
Alamat : Prof.Dr.RAy.MurdiyatiGardjito
Penanggung Jawab : Tahun ke 2 dari rencana 2 tahun
Tahun Pelaksanaan : Rp 82.500.000,00
Biaya Tahun Berjalan : Rp 200.000.000,00
Biaya Keseluruhan

Mengetahui,
DEKAN FBS UNY



(Dr. Widyastuti Purbani, M.A.)
NIP/NIK 196105241990012001

YOGYAKARTA, 30-10-2015
Ketua,



(ENDANG NURHAYATI)
NIP/NIK 195712311983032004

Menyetujui,
KETUA LPPM UNY



(Prof/Dr. Anik Ghufro)
NIP/NIK 196211111988031001

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*

PRAKATA

Puji syukur dipanjatkan ke hadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulisan buku ini dapat diselesaikan. terselesaikannya buku ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak, untuk itu pada kesempatan ini disampaikan ucapan terima kasih yang tak terhingga kepada:

1. Direktorat Pembinaan Penelitian dan Pengabdian Masyarakat dan Direktorat Perguruan Tinggi;
2. Rektor Universitas Negeri Yogyakarta beserta staffnya;
3. Ketua Lembaga Penelitian UNY beserta seluruh stafnya;
4. Dekan FBS beserta stafnya;
5. Yayasan *Sapta Wandawa*;
6. Keluarga Besar *Gusti Kanjeng Ratu Anom Hadibroto*
7. Ketua Yayasan *Siswo Among Bekso* beserta anggotanya;
8. Koordinator Penelitian Fakultas dilingkungan FBS dan staffnya;
9. Ketua Jurusan Bahasa dan Seni FBS UNY beserta stafnya;
10. Para mahasiswa yang ikut berpartisipasi dalam penelitian ini;
11. Keluarga besar para peneliti yang telah merelakan waktunya untuk berkiprah dalam penelitian ini;
12. Semua pihak yang telah membantu dan tidak dapat diperinci satu-persatu.

Semoga bantuan kebaikan, keridhoan, dan amal serta keikhlasan mereka mendapat balasan yang setimpal dari Allah SWT. Harapan kami, buku ini bermanfaat bagi para pembaca untuk menambah wawasan tentang kegiatan wisata Keraton Yogyakarta, dan wilayah magersari di Daerah Istimewa Yogyakarta.

Akhirnya tak ada gading yang tak retak, kami sadar bahwa buku ini masih banyak kelemahan baik dari segi substansi, penyajian, dan ilustrasinya. Untuk itu, penulis buku ini berharap semoga para pembaca berkenan memberikan masukan-masukan positif, yang kelak dapat dijadikan pertimbangan untuk memperbaiki kualitas buku ini.

Yogyakarta, November 2015

Penulis,

Prof. Dr. Endang Nurhayati M.Hum.

Prof. Dr. Suharti

R.A. Rahmi D. Andayani, M.Pd.

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
RINGKASAN	iii
PRAKATA	iv
DAFTAR ISI	v
BAB I. PENDAHULUAN	1
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	3
BAB III. TUJUAN DAN MANFAAT PENELITIAN	22
BAB IV. METODE PENELITIAN	25
BAB V. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	32
BAB VI. RENCANA TAHAP BERIKUTNYA	106
BAB VII. KESIMPULAN DAN SARAN	107
DAFTAR PUSTAKA	110
LAMPIRAN	117

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Berdasarkan hasil analisis data dari observasi yang dilakukan oleh peneliti dan kuesioner yang diberikan kepada tamu-tamu yang mengikuti *pasugatan dinner package* pada tahun pertama terdapat beberapa kesimpulan seperti: (1) Deskripsi tentang *travel package*, khususnya tentang beberapa ungkapan-ungkapan yang biasa digunakan dalam percakapan antara lain: *What's the most visited destination?*, *What is this place?*, *What are the travel destinations?*, *When will the car arrive?*, *Does the room contain bunk bed?*, *How do we get there?*, *How much does the room cost?*, *What type of ground transportation is used?*, *Do you have any discount on room?*, dan *What time will we get there?*; (2) Deskripsi tentang kemasan produk *dinner package*, yang terkait dengan kendaraan (*vehicles*), makanan (*food*), minuman (*beverages*), pertunjukan hiburan (*performances*), busana (*attires*), prosesi *pasugatan*, dan *table manner*. Kendaraan yang digunakan antara lain andong, becak, dan gerobak. Makanan yang disajikan antara lain *semur piyik*, *urip-urip gulung*, dan *prawan kenes*. Minuman yang disuguhkan antara lain *wedang secang*, *wedang uwuh*, dan *setup jambu*. Busana yang dikenakan antara lain *jarik*, *surjan*, dan *blangkon*. Pertunjukan hiburan yang ditampilkan antara lain tari-tarian klasik, *kethoprak*, dan *jathilan*. Adapun saat prosesi *pasugatan dinner package* menggunakan bahasa yang sesuai dengan tamu yang hadir seperti bahasa Inggris, bahasa Jerman, bahasa Belanda, dan bahasa

Francis; (3) Berdasarkan klasifikasi, terdapat tiga jenis desain *pasugatan* dinner package yang ada di penelitian ini, yaitu desain *dinner package* Kraton Yogyakarta, desain *dinner package* Tamu Kerajaan, dan *desain dinner package* Desa Wisata. Setiap desain memiliki keunggulan sendiri-sendiri dan jenis pertunjukan yang disesuaikan dengan tamu yang mengikuti *pasugatan*.

Berdasarkan hasil penelitian yang telah didapatkan di tahun pertama ada beberapa saran yang perlu ditindak lanjuti. Berikut ini saran-saran yang perlu ditindaklanjuti di penelitian tahun kedua: (1) Perlu dibuatnya sebuah buku yang berisi penjelasan lengkap mengenai makanan dan minuman yang ada di Kraton Yogyakarta. Hal ini sangat penting sebagai sarana untuk melestarikan budaya Kraton (berupa masakan tradisional) serta dapat menjadi media pembelajaran yang sangat baik bagi masyarakat umum; (2) Perlu juga dibuat sebuah buku yang berisi penjelasan lengkap mengenai prosesi *pasugatan dinner package* yang ada di Kraton Yogyakarta. Hal ini perlu dilakukan untuk melestarikan budaya yang ada di Kraton Yogyakarta.

Berdasarkan hasil dan saran-saran di atas, peneliti menjabarkan secara detail hasil analisis sesuai saran-saran yang perlu diwujudkan di tahun kedua

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Seni Budaya

Dalam *travel package*, seni dan budaya memiliki peranan yang cukup penting untuk menarik perhatian calon pengguna suatu *travel package*. Seni dan budaya dengan keunikannya akan menambah nilai tambahan bagi suatu *travel package* dalam mengemas agenda-agenda yang dilakukan. Selain faktor ekonomis, menurut Sastrayuda (2010) pengemasan seni dan budaya dalam *travel package* merupakan salah satu bentuk konkret dari pelestarian budaya dan manfaat bagi pengembangan kepariwisataan baik yang memiliki nilai-nilai pelestarian aset budaya, agar aset budaya tersebut dapat berfungsi lebih optimal untuk peningkatan dan pemahaman masyarakat akan pentingnya karya-karya budaya bangsa dalam bentuk manajemen pengelolaan kebudayaan dan kepariwisataan yang baik. Jadi jelas bahwa pemanfaatan seni dan budaya dalam *travel package* bukan hanya berorientasi pada keuntungan ekonomi semata.

Mengenai seni dan budaya, Fowler (1982) mendefinisikan bahwa sumberdaya budaya (*cultural resource*) ialah gejala fisik baik alami maupun buatan manusia yang memiliki nilai sejarah, arsitektur, arkeologi dan pengembangan kreasi manusia yang secara turun temurun diwariskan dari satu generasi ke generasi berikutnya yang sifatnya unik dan tidak diperbaharui. Di Indonesia, dikatakan “sumber daya budaya” karena merupakan salah satu modal dasar pembangunan manusia Indonesia seutuhnya dan dikembangkan secara bersama-sama dengan

sumberdaya lain seperti sumberdaya alam dan sumberdaya manusia (Kusumohartono, 1988). Istilah “sumberdaya budaya” secara implisit mengandung pengertian adanya hubungan antara satu generasi terdahulu (pewaris) dan generasi berikutnya (ahli waris) sehingga di dalam beberapa konteks tertentu istilah “sumberdaya budaya” disebut juga dengan istilah “warisan budaya”.

Pemanfaatan sumberdaya budaya bukanlah hal baru dalam dunia pariwisata khususnya pemanfaatannya untuk *travel package*. Menurut Zeppel & Hall (1992), pemanfaatan sumber daya budaya dalam *travel package* telah dimulai pada abad ke 16 di Eropa dimana pada saat itu kalangan elit di Inggris pergi mengunjungi kota-kota dan bangunan kuno di Eropa Barat dengan motif perjalanan untuk tujuan pendidikan, budaya dan liburan.

Tidak ketinggalan dengan Eropa, Indonesia pun memiliki potensi untuk mengembangkan *travel package* berbasis seni dan budaya sebagai suatu daya tarik tersendiri untuk para wisatawan. Salah satu daerah kaya budaya di Indonesia yang telah mengembangkan *travel package* berbasis seni budaya adalah Yogyakarta yang dipelopori oleh Yayasan *Siswo Among Bekso*. Dari keragaman seni dan budaya yang ada di Yogyakarta, Yayasan *Siswo Among Bekso* mengkhususkan diri berkecimpung dalam seni tari dalam *travel package* yang mereka tawarkan. Mengenai potensi *travel package* berbasis seni dan budaya, Ketua Yayasan *Widya Budaya* Yogyakarta Widi Utaminingsih dalam waspada *online* (2011) menyatakan bahwa Yogyakarta merupakan salah satu daerah tujuan wisata budaya dimana

wisatawan yang datang ke Yogyakarta bertujuan melihat keunikan budaya Yogyakarta.

2.2 Bahasa dan Budaya

Bahasa dan budaya merupakan dua hal yang tidak bisa dipisahkan antar satu dengan yang lain sebab bahasa yang diujarkan oleh para penuturnya merupakan cermin budaya yang melekat pada penutur bahasa tersebut. Hal ini merupakan jembatan bagi penutur maupun mitra tutur dalam menata variasi bahasa dan tata karma yang mengikutinya. Hal ini tercermin dalam pernyataan Saville-Troike (1986: 34):

“The intrinsic relationship of language and culture is widely recognized, but the ways in which the patterning of communicative behavior and that of other cultural systems interrelate is of interest both to the development of general theories of communication, and to the description and analysis of communication within specific speech communities. Virtually any ethnographic model must take language into account, although many relegate it to a separate section and do not adequately consider its extensive role in a society. The very concept of the evolution of culture is dependent on the capacity of humans to use language for purposes of organizing social cooperation. “

a. Communication and Social Structure

Dalam berkomunikasi dalam penutur dan mitra tutur sebaiknya menyadari bahwa bahasa dalam masyarakat itu berbeda-beda karena bahasa memiliki variasi dan penanda yang berbeda-beda. Oleh karena itu, penutur dan mitra tutur perlu mengimplementasikan variasi tuturannya dan penanda yang sesuai dengan setting dan ranah yang dipakainya. Hal ini tercermin dalam kutipan yang berbunyi:

“The role of language is not the same in all societies, but it often includes the identification or marking of social categories, the maintenance and manipulating of individual social relationship and network, and various means of effecting social control. The relationship is not static one, but varying and constitutive in nature (Saville-Troike, 1986: 38).”

b. Routines and Rituals

Penutur dan mitra tutur perlu mempertimbangkan fungsi bahasa baik yang berupa bahasa rutin maupun bahasa ritual dalam menyampaikan ujaranya. Untuk lebih jelasnya peneliti mengutip pernyataan Tannen (1979) dalam Saville-Troike (1986: 39) yang berbunyi:

“Speech communities place differential value on knowledge of routines versus creativity on the part of individual speakers, with oral versus literate traditions a significance factor (Tannen 1979a), along with degree of formalization and ritualization of other aspects of culture. English speakers are often quite opposed to routine and rituals at a conscious level, because they are ‘meaningless’ and depersonalize the idea expressed. One occasion where a prescribed routine is considered too impersonal is the bereavement of a friend; condolence therefore often takes the form of I don’t know what to say, which has itself become a routine. This contrasts sharply with other speech communities where fixed condoling routines are considered an essential component of funerary ritual.”

c. Language Choice

Pernyataan Saville-Troike (1986: 52) yang berbunyi:

“Given the multiple varieties of language available within the communicative repertoire of community, and the subset of varieties available to its subgroups and individuals, speakers must select the code and interaction strategy to be used in any specific context. Knowing the alternatives and the rules for appropriate choice from among them are part of speakers’ communicative competence. Accounting for the rules or system for such decision-making is part of the task of describing communication within any group, and of explaining communication more generally.”

Menyiratkan adanya pendapat bahwa penutur dan mitra tutur harus mampu memilih bahasa, variasi bahasa, *register*, *gesture*, dan *code*, yang digunakan dalam berkomunikasi dan bertutur sapa. Selanjutnya Fisherman mendeskripsikan tentang ranah-ranah yang perlu dipertimbangkan oleh para penutur dan mitra tutur dalam ujaranya. Hal ini seperti dalam pernyataan Fisherman dalam Saville-Troike (1986:52) :

“The concept of domain developed by Fisherman (1964;1966;1971;1972) is useful for both description and explanation of the distribution of means of communication. He defines it as: A soci-cultural construct abstracted from topics communication, relationship between communicators, and lokales of communication, in accord with the institutions of a society and the spheres of activity of a speech community.” (1971: 587)

Selanjutnya sebagai pijak dasar analisis, peneliti menggunakan teori variasi dalam *code marker* (penanda bahasa) yang meliputi:

- 1) *Varieties associated with setting*
- 2) *Varieties associated with the purpose*
- 3) *Varieties associated with region*
- 4) *Varieties associated with ethnicities*
- 5) *Varieties associated with role-relation*
- 6) *Varieties associated with sex*
- 7) *Varieties associated with age*

Semua teori tersebut diatas dijadikan asar pijak dalam analisis penelitian ini secara *multilingual cultural approach*.

2.3 Travel Package

Travel package merupakan salah satu bagian yang penting dalam dunia pariwisata. *Travel package* secara umum meliputi *airport*, *hotel*, *restaurant*, *entertainment*, and *vehicle rent*. Masing-masing bagian *travel package* tersebut memiliki penggunaan bahasa. Menurut Eastwood (1996), penggunaan bahasa dalam *travel package* memiliki banyak variasi yang berbeda, dari pencarian informasi mengenai *travel (asking about travel)*, membuat rencana *travel (making travel arrangement)*, kedatangan di bandara (*airport*), reservasi hotel (*hotel reservation*), memesan makanan (*ordering meal*), perubahan rencana perjalanan (*changing arrangement*), tata cara menelfon (*telephoning*), menanyakan arah (*asking the way*), menyewa kendaraan (*hiring car*), dan berbelanja (*shopping*). Perbedaan-perbedaan tersebut menuntut pelaku *travel package* untuk menguasai kecakapan bahasa tersebut guna kelancaran berkomunikasi.

2.4 Airport Package

Hal-hal yang dibahas dalam *airport package* antara lain: *departure lounge*, *duty-free shop*, *information*, *passport control*, *transit and transfer lounge*, *immigration*, *baggage claim*, *customs*, *shops*, *check-in desks*, *post office*, *bank*, *hotel reservation*, dan *bank*.

2.5 Hotel Package

Sedangkan hal-hal yang dibahas dalam *hotel package* antara lain: *receptionist*, *clerk*, *room service*, *hall porter*, dan *manager*.

2.6 Yayasan *Siswo Among Bekso*

Paguyuban ini didirikan oleh *BPH. Yudonegoro* pada tanggal 12 Mei 1952 bersama dengan para anggota *Bebadan Among Beksa* Kraton Yogyakarta berdasarkan Pancasila dan berazaskan kekeluargaan serta gotong royong, meliputi bidang tari karawitan, tembang dan lain-lain. Tujuannya adalah mempelajari, menggali, memelihara, membina, mengembangkan dan mengamankan kesenian klasik gaya Yogyakarta Mataram. Untuk mencapai tujuan itu, diadakan latihan, penataran, diskusi, dan penerangan berkaitan dengan kesenian klasik tersebut. Pada tanggal 20 Juli 1978 dengan SK. Akte notaris no. 15 dari Bapak *Iman Sambudi Paguyuban Siswo Among Bekso* berubah statusnya menjadi yayasan. Para anggota *Siswo Among Bekso* terdiri dari segala lapisan masyarakat, baik pelajar, mahasiswa, karyawan maupun keluarga maupun keluarga Kraton.

Yayasan *Siswo Among Bekso* adalah salah satu contoh organisasi kesenian Jawa, khususnya dalam bidang tari, karawitan dan tembang klasik gaya Yogyakarta Mataraman. *Paguyuban* ini didirikan oleh *BPH. Yudonegoro* pada tanggal 12 Mei 1952 bersama dengan para anggota *Bebadan Among Beksa* Kraton Yogyakarta, pada waktu itu bermaksud ingin menyebarluaskan tari klasik gaya Yogyakarta diluar tembok istana, dengan alasan agar usaha dalam melestarikan dan mengembangkan tari klasik gaya Yogyakarta tidak terikat sepenuhnya oleh peraturan di istana. Paguyuban berubah status menjadi yayasan dengan S.K. Akte Notaris Nomor 15 dari Bapak Imam Syamhudi S.H. dengan tanggal 20 Juli 1978,

yang anggotanya terdiri dari baik mahaSiswo, pelajar maupun masyarakat pada umumnya.

Yayasan *Siswo Among Bekso* bertujuan untuk: mempelajari kesenian klasik gaya Yogyakarta, menggali kesenian klasik gaya Yogyakarta, memelihara kesenian Klasik gaya Yogyakarta, membina kesenian klasik gaya Yogyakarta, mengamalkan dan mengamankan kesenian klasik gaya Yogyakarta.

Untuk melaksanakan tujuannya, YSAB menyelenggarakan: Latihan-latihan tari, penataran kesenian klasik gaya Yogyakarta mataraman, pergelaran-pergelaran tari klasik gaya Yogyakarta, diskusi-diskusi seni serta penerangan-penerangan kesenian kepada masyarakat.

YSAB merupakan suatu badan hukum yang bersifat sosial kemanusiaan, adapun kegiatan YSAB antara lain: (1) mengadakan kursus tari dilaksanakan empat kali seminggu, bertempat di *ndalem Kaneman Kadipaten Kidul no.44*, pergelaran tari diadakan apabila ada permintaan dari masyarakat dan acara peringatan HUT YSAB. (2) melestarikan kesenian klasik gaya Yogyakarta. (<http://proboyekso.blogspot.com/>).

2.7 Royal Cuisine Kaneman Heritage

Ndalem Kaneman ini dibangun pada tahun 1855 pada masa pemerintahan *Sri Sultan HB VI* di kompleks *ndalem* ini terdapat *Regol, Kuncung, Pendopo, Pringgitan* dan rumah induk atau bangunan utama.

Dihuni pertama kali sebagai rumah *senopati* untuk putra mahkota. Pada tahun 1924 dilakukan restorasi oleh *KRT. Wiroguno*, putra *Sri Sultan HB VI* dan tinggal

di *ndalem* ini kemudian diberi nama *ndalem Wirogunan*. Kemudian, *KRT. Purwodiningratan* yang menikahi putri ke-19 dari *Sri Sultan HB VIII* menempati *ndalem* dan berganti nama menjadi *ndalem Purwodiningratan*.

Semenjak *Sri Sultan Hamengku Buwono IX* wafat pada akhir tahun 1988, putri sulung, *GKR. Anom* dan suaminya, *KPH. Adibrata* diberi izin oleh *Sri Sultan Hamengku Buwono X* untuk tinggal di *kagungan ndalem Purwodiningratan*. *Ndalem* ini terletak di jalan *Kadipaten Kidul* no 44, Yogyakarta. Saat itupun *ndalem Purwodiningratan* berubah menjadi *ndalem Kaneman* mengikuti nama yang menempatinya saat ini. Dengan persetujuan dari *Kraton Yogyakarta*, *ndalem* ini dapat dimanfaatkan untuk pelestarian budaya dan kegiatan pariwisata.

Setelah *GKR. Anom* dan *KPH. Adibrata* wafat, dengan izin dari *Sri Sultan Hamengku Buwono X*, *ndalem* ini diteruskan oleh dua orang putera *GKR. Anom* dan *KPH. Adibrata*, yaitu *RM. Aryo Santigi* dan *RM. Bramanto Nurdewana*.

Pertunjukan kesenian seperti *topeng beksan* atau tari *topeng* atau tarian klasik yang diambil dari episode *Ramayana* dan *Mahabarata*, kostum tradisional dan “pertunjukan *wayang wong*” atau wayang orang bisa dinikmati sambil makan makanan tradisional Jawa dengan gaya menu, *buffet* ataupun “*rijstafel*” yang selayaknya menjadi hidangan khas kerajaan.

Ndalem Kaneman juga menyediakan fungsi seperti upacara pernikahan dan resepsi adat dan tradisi *Kraton Yogyakarta*, dalam waktu yang samapun terdapat koleksi benda seni bernilai sejarah tinggi.

2.8 Peta Jalan Penelitian

Penelitian ini diilhami oleh hasil penelitian Dra. RA. Rahmi D. Andayani, M.Pd. yang mendeskripsikan ragam situasi diglosik, tipe diglosia, *language choice*, dan jenis interaksi yang dominan dalam pengambilan keputusan khususnya untuk masyarakat Gedong Kuning Bantul (“*Diglosic Situation dan Language Phenomena di Daerah Gedong Kuning Kabupaten Bantul DIY*”). Peneliti lalu melanjutkan kompetisi di penelitian hibah bersaing dan berhasil menggeneralisasikan metode dan implementasi bilingualitas di lingkup pendidikan (*language shift dan maintenance*) (“*Partial Immersion Program Sebagai Dasar Rancang Bangun Pembelajaran Berbahasa Inggris di SMP Bilingual di DIY*” Hibah Bersaing Tahun 1 dan “*Implementasi ImmersionProgram*” Hibah Bersaing Tahun 2). Selanjutnya, peneliti ikut berkompetisi di prioritas nasional dan mewujudkan metode *bilingual partial immersion program* pada bidang sosial dan bahasa (“*Partial Immersion Program Sebagai Model Pembelajaran Bahasa Inggris Menuju Sekolah Bertaraf International (SBI) di SMP Bilingual di DIY*”). Pada tahun berikutnya, peneliti mengupas penelitian strategi nasional yang mampu memproduksi dua buku pegangan bagi kelas sosial dan bahasa dengan metode *bilingual partial immersion program* (“*Partial Immersion Program Sebagai Model Pembelajaran Bahasa Inggris Menuju SBI di SMP Bilingual di DIY*” dan “*The English Partial Immersion Clue Sebagai Bahan Ajar Berbahasa Inggris untuk SBI Kelas Social Sciences dan LanguagesandLetters di SMP Bilingual DIY*”). Setelah itu pada tahun 2012 peneliti juga telah menyelesaikan penelitian Hibah Bersaing yang

berjudul “*Bilingual Partial Immersion Program Sebagai Model Pembelajaran Berbahasa Inggris Menuju SMK Bertaraf Internasional di Daerah Istimewa Yogyakarta*”. Hasil penelitian tersebut juga telah diterbitkan pada tahun 2013 oleh *The Language Institute of Thammasat University* dalam *international proceeding journal* di Thailand, *The3rd International Conference on Foreign Language Learning and Teaching: Research, Renovation, and Reinforcement: Enhancing Quality in Language Education*, dengan judul “*The English Partial Immersion Model at Junior International School of Yogyakarta, Indonesia*”. Penelitian ini juga dilandasi oleh penelitian Prof. Dr. Endang tentang ragam tutur pertunjukan wayang kulit Yogyakarta (“Variasi Ragam Tutur dalam Pertunjukan Wayang Kulit Gaya Yogyakarta”). Setelah itu peneliti berusaha melanjutkan penelitiannya dalam pembelajaran bahasa Jawa (“Pembelajaran Bahasa Jawa SMA DIY secara Multilingual”). Selanjutnya, peneliti juga melakukan penelitian mengenai pengembangan bahasa Jawa di wisata budaya di DIY (“Strategi Pengembangan Bahasa dan Sastra Jawa Melalui Wisata Budaya dan Muhibah Seni di Propinsi Daerah Istimewa Yogyakarta”). Kemudian peneliti melanjutkan lagi dalam (“Pemertahanan Bahasa Jawa Provinsi DIY”) dan (“Model Pemertahanan Bahasa Jawa Provinsi DIY”). Peneliti juga meneruskan penelitian dalam (“Nilai-nilai Luhur dalam Ungkapan Jawa Sebagai Fondamen Kehidupan Masyarakat Berbudaya”). Peneliti selanjutnya menerapkan pendidikan karakter dalam penelitian selanjutnya (“Penerapan Pendidikan Karakter Melalui Pembelajaran Bahasa Jawa”) serta (“Pendidikan Karakter Melalui Pembelajaran Unggah- Ungguh Bahasa Jawa”), yang kemudian dilanjutkan dengan penelitian

tentang penyiapan Prodi Bahasa Jawa yang berbasis internasional dalam penelitian (“Penyiapan Prodi Bahasa Jawa Berbasis Internasional untuk Orang Asing”).

Setelah itu, para peneliti berusaha menggabungkan ide dalam mengimplementasikan *multilingual cultural based* pada sektor seni, budaya, dan pariwisata dengan mengangkat penelitian dengan judul “DESAIN KEMASAN PRODUK SENI BUDAYA LOKAL KE MANCANEGERA MELALUI “PASUGATAN DINNER PACKAGE” BERBASIS *MULTILINGUAL CULTURAL APPROACH* DI KRATON YOGYAKARTA D.I.Y.” Peneliti berusaha untuk, Tahun I, (1) mengidentifikasi *travel package, airport package, hotel package, entertainment* dan *cultural ceremony* di Kraton Yogyakarta, (2) mengklasifikasi hasil identifikasi yang telah diperoleh, dan (3) membuat desain kemasan produk seni budaya lokal ke mancanegara melalui “*pasugatan dinner package*” berbasis *multilingual cultural approach*. Tujuan penelitian tahun II adalah (1) memproduksi buku referensi yang berjudul “*Travel and Tourism Guide*” dan “*The Javanese Royal Cuisine*”, (2) membuat produk seni budaya ke mancanegara yang berjudul “*PASUGATAN DINNER PACKAGE CLUE BERBASIS LOCAL CULTURAL CEREMONIAL DESIGN*”.

ALIR ROAD MAP

Andayani, Rahmi D. dkk. “*Diglosic Situation Dan Language Phenomena Di Daerah Gedong Kuning Kabupaten Bantul Daerah Istimewa Yogyakarta.*”

Andayani, Rahmi D. dkk. 2007. “*Partial Immersion Program Sebagai Dasar Rancang Bangun Pembelajaran Berbahasa Inggris Di Sekolah Menengah Pertama Bilingual Di Daerah Istimewa Yagyakarta*” dalam Penelitian. Yogyakarta: UNY (No. 036/SP2H/PP/DP2M/III/2007 tanggal 29

Andayani, Rahmi D. dkk. 2008. “*Implementasi Immersion Program Sebagai Dasar Rancang Bangun Pembelajaran Berbahasa Inggris Di Sekolah Menengah Pertama Bilingual Di Daerah Istimewa Yagyakarta*” dalam Penelitian. Yogyakarta: UNY (No. 018/SP2H/PP/DP2M/III/2008

Andayani, Rahmi D. dkk. 2009. “*Partial Immersion Program Sebagai Model Pembelajaran Bahasa Inggris Menuju Sekolah Bertaraf International (SBI) Di Sekolah Menengah Pertama Bilingual Di Daerah Istimewa Yagyakarta*” dalam Penelitian. Yogyakarta: UNY (No. 04/H34.21/KTR.PHK.PINAS4/2009 tanggal November 2009.

Andayani, Rahmi D. dkk. 2009. “*Pengembangan Model Immersion Program Dalam Pembelajaran Berbahasa Inggris Menuju Sekolah Bertaraf International (SBI) Di Sekolah Menengah Pertama Bilingual Rintisan 1 Depok Sleman Yagyakarta*” dalam Penelitian. Yogyakarta: UNY

Andayani, Rahmi D. dkk. 2009. “*Diglosik Situation dan Fenomena Bahasa bagi Masyarakat di Kecamatan Gedong Kuning*” dalam Penelitian.

Andayani, Rahmi D. dkk. 2010. “*The English Partial Immersion Clue Sebagai Bahan Ajar Berbahasa Inggris Untuk Sekolah Bertaraf Internasional Kelas Social Sciences dan Languages and Letters di SMP Bilingual DIY*” dalam Penelitian. Yogyakarta: UNY (No. 15/H34.21/KTR.Stranas/DP2M.II/2010 tanggal November 2010.

Andayani, Rahmi D. dkk. 2011. “*Sapaan Nomina para Punggawa Kraton Ngayogyakarta Hadiningrat*” dalam Penelitian. Yogyakarta: UNY Oktober 2011.

Andayani, Rahmi D. 2011. “*Sapaan Nomina para Punggawa Kraton Ngayogyakarta Hadiningrat*” dalam Penelitian. Yogyakarta: UNY Oktober 2011.

Nurhayati, Endang. 2004. "Variasi Ragam Tutur dalam Pertunjukan Wayang Kulit Gaya Yogyakarta" dalam Penelitian. Yogyakarta: UNY

Nurhayati, Endang. 2006. "Pembelajaran Bahasa Jawa SMA DIY secara Multilingual" dalam Penelitian. Yogyakarta: UNY

Nurhayati, Endang. 2010. "Pemertahanan Bahasa Jawa Provinsi DIY". Yogyakarta: UNY

Nurhayati, Endang. 2010. "Model Pemertahanan Bahasa Jawa Provinsi DIY". Yogyakarta: UNY

Nurhayati, Endang. 2011. "Strategi Pengembangan Bahasa dan Sastra Jawa Melalui Wisata Budaya dan Muhibah Seni di Propinsi Daerah Istimewa Yogyakarta". Yogyakarta: UNY

Nurhayati, Endang. 2012. "Nilai-nilai Luhur dalam Ungkapan Jawa Sebagai Fondamen Kehidupan Masyarakat Berbudaya". Yogyakarta: UNY

Nurhayati, Endang. 2012. "Penerapan Pendidikan Karakter Melalui Pembelajaran Bahasa Jawa" dalam penelitian. Yogyakarta: UNY

Nurhayati, Endang. 2012. "Pendidikan Karakter Melalui Pembelajaran Unggah-Ungguh Bahasa Jawa" dalam Penelitian. Yogyakarta: UNY

Nurhayati, Endang. 2012. "Penyiapan Prodi Bahasa Jawa Berbasis Internasional untuk Orang Asing". Yogyakarta: UNY

2.9 Penulisan Buku

1. Langkah-langkah dalam menulis buku.

Di tahun ke dua langkah-langkah penulisan buku seperti yang dituliskan dibawah ini akan menjadi dasar berpijak dalam penulisan buku sesudah dilakukan diseminasi.

1.1.1.1.1. Menentukan topik atau judul buku

Judul adalah sebuah label atau nama dari sebuah tulisan. Ada beberapa kriteria dalam penulisan judul:

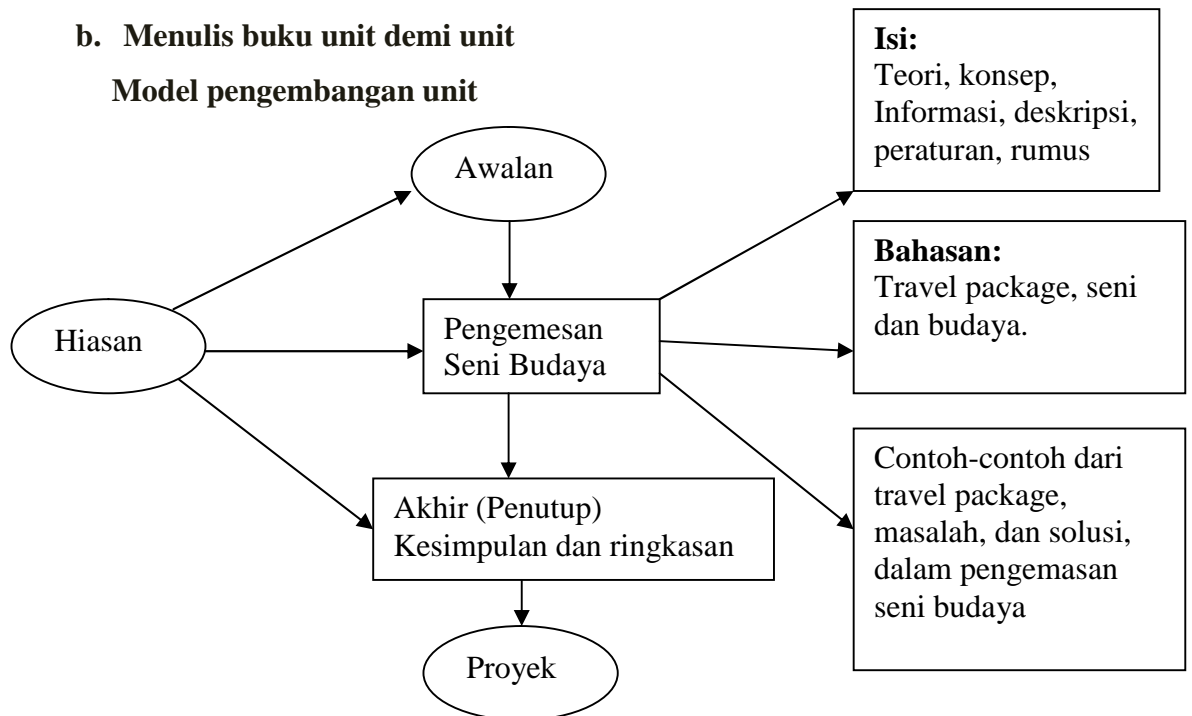
- 1) Menarik, spesifik tetapi meluas
- 2) Menantang dan membuat pembaca penasaran
- 3) Hal baru, aktif dan kuat
- 4) Kata atau frase tetapi bukan sebuah kalimat
- 5) Kata diperbesar
- 6) Anjang sekitar 4 sampai 6 kata
- 7) Letakkan paling atas (tengah) pada sampulnya

a. Rancangan (*outline*) dari penulisan buku

- 1) Kerangka berpikir
- 2) Menyortir dan mengatur gagasan-gagasan
- 3) Mempertimbangkan: *Act locally and think globally*

b. Menulis buku unit demi unit

Model pengembangan unit



Sebuah buku yang baik memerlukan hiasan untuk menghias agar buku tersebut menjadi indah dan berhasil guna. Dan hiasan tersebut berupa unit-unit untuk memilahkan, menata, dan mengelompokkan bagian dari buku guna memudahkan pembaca dalam memahaminya.

Bagan diatas adalah sebuah model pengembangan unit dalam penulisan sebuah buku. Unit atau langkah pertama adalah awalan (*starter*). Awalan dari buku berisi tentang pendahuluan dari buku dan seterusnya. Kemudian unit atau bagian kedua dari buku adalah topic bahasan utama(*maintopic*) yang meliputi isi yaitu konsep, informasi, deskripsi, peraturan, dan formula; bahasan yaitu *travel package*, seni dan budaya; dan yang diikuti dengan contoh-contoh *travel package*, masalah dan solusinya. Setelah materi ajar terbuat kemudian beranjak ke bagian penutup. Bagian atau unit penutup ini berisi tentang kesimpulan dan ringkasan. Dan kemudian sebuah proyek buku telah terbentuk.

c. Pengembangan unit buku

Pada bagian pendahuluan dari sebuah buku berisi tentang:

Latar belakang informasi dari topic atau judul

Bagian ini dapat dirangkai dari pertanyaan sebagai berikut:

- What? Tentang apa judul ini?
 Apakah permasalahan disana?
- Who? Siapa saja yang terlibat dalam masalah tersebut?
 Siapa yang terkena dampak dari masalah tersebut?
- When? Sejak kapan masalah ini muncul?
 Kapan terjadinya?
- Where? Dimana ini terjadi?
 Darimana sumber masalah tersebut?
- Why/how? Mengapa masalah ini terjadi?
 Mengapa masalah ini terus berlanjut?
- Statemen inti dan bagian-bagian utama.

d. Teknik-teknik untuk menarik perhatian pembaca pada pendahuluan

- 1) Tanyakan pertanyaan yang provokatif atau sajikan beberapa kutipan yang profokatif
- 2) Ungkapkan sebuah fakta yang tidak biasa
- 3) Berikan sebuah ilustrasi, contoh, atau anekdot
- 4) Mengarah pada peristiwa-peristiwa bersejarah
- 5) Mengarah pada hubungan yang biasa, kepercayaan, kesenangan, atau opini.

e. Paragraf utama

- 1) Setiap paragraf memiliki satu ide pokok
- 2) Ide pokok tersebut berada didalam kalimat utama
- 3) Kalimat selanjutnya adalah kalimat pendukung utama.
- 4) Setelah kalimat pendukung utama, diikuti dengan kalimat pendukung selanjutnya
- 5) Pengait sangat diperlukan untuk menyajikan ide

- 6) Pengulangan dan kelebihan kata harus dihindari
- 7) Kesimpulan kalimat dapat digunakan untuk menyimpulkan paragraf yang panjang jika diperlukan

f. Paragraph penutup

Paragraph penutup terdiri dari:

- 1) Kesimpulan
- 2) Opini atau pendapat dari penulis yang perlu diketahui oleh pembaca

g. Kelengkapan dari seluruh bagian buku

Bagian-bagian yang harus ada pada sebuah buku meliputi:

Isi dari draft

- 1) Sampul Buku (desain dari sampul buku)
- 2) Bagian Pembuka dari buku
 - a) Halaman Judul, penerbit
 - b) Halaman persembahan, kata pengantar, prakata, pengakuan, pendahuluan, dan rekomendasi/ saran
 - c) Desain pembelajaran, daftar isi

Isi dari prakata

- i. Alasan penulisan buku
- ii. Pengalaman yang menginspirasi penulis
- iii. Tujuan dari buku
- iv. Harapan penulis untuk menerbitkan buku
- v. Penghormatan untuk keterlibatan dari berbagai pihak

Isi dari pendahuluan

- i. Pengertian dari judul
- ii. Pengembangan dari masalah
- iii. Cakupan dari diskusi masalah
- iv. Tantangan

3) Bagian utama dari buku

Setiap unit atau chapter berisi

a) Opening (starter)

b) Pembelajaran utama (materi pembelajaran)

Konsep, informasi, deskripsi, peraturan, hokum, dan rumus.

Contoh-contoh, kasus-kasus dan solusi

Penutup

Kesimpulan dan ringkasan

4) Bagian penutup dari buku

Bagian penutup dari buku terdiri dari:

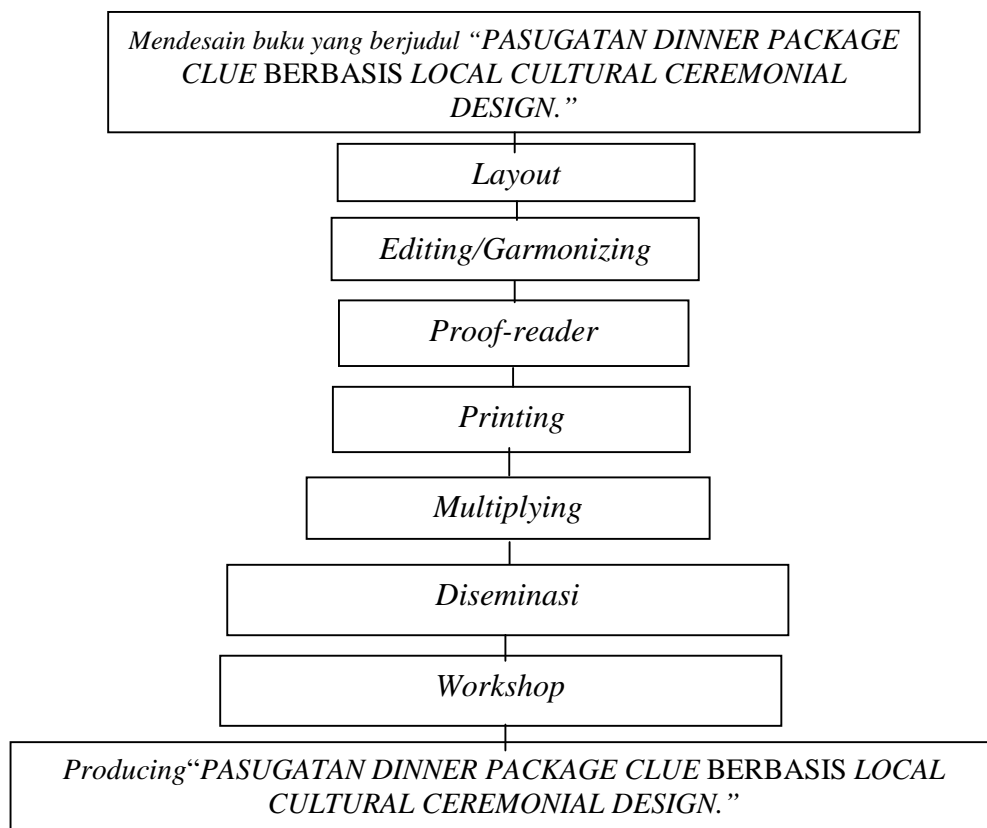
a) Lampiran, script dari rekaman, data-data, daftar kata.

b) Referensi

c) Biodata / kesimpulan/ CV

d) Cover belakang buku - uraian singkat

2. Alur penyusunan buku



Rancang Bangun Eastwood, John (Prof. Dr. Endang Nurhayati dan Dra. R.A. Rahmi D. Andayani.)

BAB III

TUJUAN DAN MANFAAT PENELITIAN

3.1 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian di tahun I adalah sebagai berikut:

- a. Mengidentifikasi *travel package, airport package, hotel package*, dan *entertainment and cultural ceremony* diKraton Yogyakarta.
- b. Mengklasifikasi hasil identifikasi yang telah diperoleh.
- c. Memproduksi desain kemasan produk seni budaya lokal ke mancanegara melalui “*pasugatan dinner package*” berbasis *multilingual cultural approach* di Kraton Yogyakarta.

3.2 Manfaat Penelitian

Adapun keutamaan penelitian dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Secara Teoritis:

Hasil penelitian ini mampu memberi masukan dasar pijak bagi peneliti untuk memperkaya teori-teori yang terkait dengan seni budaya dan *travelpackage*.

2. Secara Praktis:

a. Bagi Dinas Pariwisata:

- 1) Hasil penelitian ini dapat dijadikan acuan banding dalam dunia pariwisata dalam mengemas produk seni budaya lokal.

- 2) Hasil penelitian ini juga dapat dijadikan bahan informasi dan dokumentasi khususnya bagi dinas pariwisata.
- 3) Hasil penelitian ini dapat dijadikan sumber informasi bagi masyarakat, pembaca, budayawan, dan pakar seni dan budaya.

b. Bagi peneliti:

- 1) Hasil penelitian ini dapat dijadikan bahan studi lanjutan bagi yang terkait dengan analisis seni budaya dan *travel package*.
- 2) Hasil penelitian ini dapat dijadikan referensi dalam mempertahankan dan melestarikan budaya lokal dan memasarkan budaya lokal ke mancanegara.

c. Bagi Kraton Yogyakarta:

- 1) Hasil penelitian ini dapat dijadikan sumber informasi mengenai desain pengemasan produk seni lokal berbasis *multilingual cultural approach*.
- 2) Hasil penelitian ini dapat dijadikan bahan referensi dalam pelestarian budaya kraton.

d. Bagi Masyarakat:

- 1) Hasil penelitian ini dapat dijadikan bahan informasi tentang seni budaya dan *travel package*.
- 2) Hasil penelitian ini dapat dijadikan bahan informasi tentang cara pengemasan seni budaya dan *travel package*.

e. Bagi Yayasan Siswo Among Bekso

- 1) Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai pelopor desain pengemasan produk budaya lokal.
- 2) Hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan informasi bagi pelaku seni yang terlibat di *Siswo Among Bekso*.

f. Bagi DIKTI

- 1) Hasil penelitian ini dapat dijadikan bahan informasi tentang pendidikan seni budaya.
- 2) Hasil penelitian ini dapat dijadikan referensi untuk membuat kebijakan yang terkait dengan DIKTI yang terkait dengan revitalisasi budaya lokal agar budaya lokal tidak terkikis keberadaanya.

g. Bagi Universitas Negeri Yogyakarta

- 1) Hasil penelitian ini dapat dijadikan acuan banding dalam pengembangan pengajaran *multicultural*.
- 2) Hasil penelitian ini juga dapat dijadikan bahan informasi dan dokumentasi khususnya bagi mahasiswa di Universitas Negeri Yogyakarta dan mahasiswa asing.

BAB IV

METODE PENELITIAN

4.1 Metode Penelitian

Metode yang akan digunakan adalah rancangan *descriptive qualitative* dan *quantitative* dengan model analisis *multilingual cultural approach*. Data berupa ujaran lisan dan bahasa tertulis, sedangkan sumber data adalah *Siswo Among Bekso* dan pihak-pihak yang terkait dalam *pasugatandinnerpackage*. Alat pengumpul data berupa video, *tape recorder*, buku panduan, pengumpul data dan catatan-catatan lapangan, sedangkan instrumen penelitian berupa *human instrument (key instrument)* yang dilengkapi dengan *questionnaire form* dan *observation sheet* tentang implementasi *multilingual cultural approach*. Teknik pengumpulan data akan dilakukan dengan cara (a) observasi, (b) wawancara, (c) penyebaran kuesioner. Peneliti akan memperoleh data dengan cara *participant observation*. Analisis data akan dilakukan dengan pendekatan deskriptif kualitatif dan kuantitatif. Teknik pengumpulan data yaitu dengan *purposive sampling*. Sedangkan uji validitas akan dilakukan dengan cara (1) triangulasi, (2) pakar *pasugatandinnerpackage* dan *travelpackage* (3) implementasi “*multilingual cultural approach*” dan (4) pencocokan hasil analisis terdahulu (Catatan: *Model of Analysis* dan kuesioner ada di lampiran).

4.2 Objek Penelitian

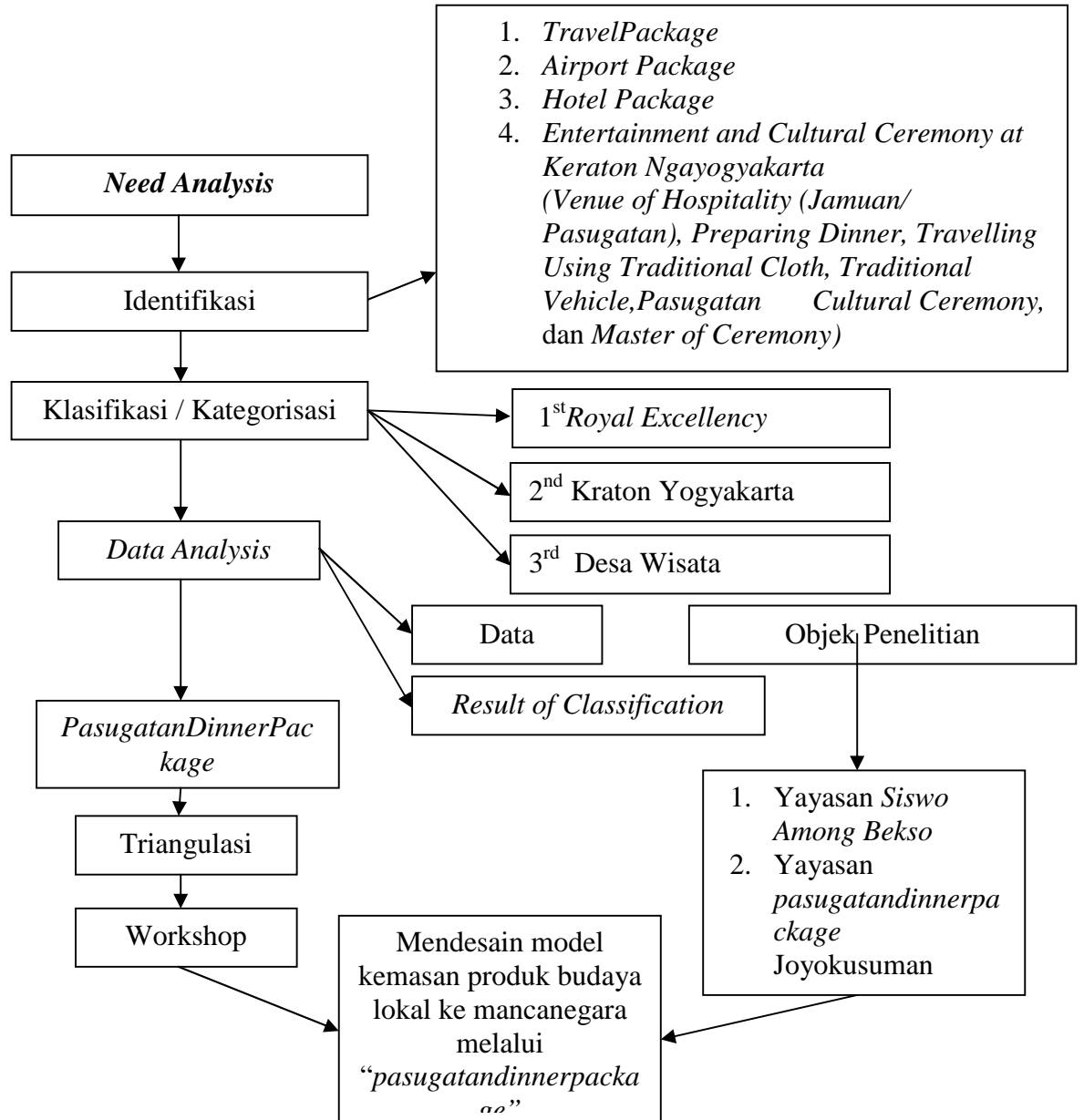
Objek penelitian tentang implementasi “*Multilingual Cultural Approach*” adalah: *Pasugatan Dinner Package* Kraton Ngayogyakarta Hadiningrat, *Pasugatan Dinner Package* Joyokusuman, *Pasugatan Dinner Package* Brontokusuman, *Pasugatan Dinner Package* Benawan, *Pasugatan Dinner Package* Notokusuman, Siswo Among Bekso), *travel agent*, dan hotel. Namun yang menjadi center dalam penelitian ini adalah yayasan *Siswo Among Bekso* karena yayasan ini termasuk yayasan yang berpengalaman dan berdiri paling awal.

4.3 Prosedur Penelitian:

Adapun prosedur penelitian tahun kedua adalah sebagai berikut:

- 1) Mengidentifikasi *travel package*, *airport package*, *hotel package*, *entertainment* dan *cultural ceremony* diKraton Yogyakarta.
- 2) Mengklasifikasikan hasil identifikasi yang telah diperoleh.
- 3) Membuat desain kemasan produk seni budaya lokal ke mancanegara melalui “*pasugatandinnerpackage*” berbasis *multilingual cultural approach* di Kraton Yogyakarta.

Bagan Alir Penelitian



4.4 Hasil Luaran (*Output*)

Hasil luaran pada tahun I berupa desain kemasan produk seni budaya lokal ke mancanegara melalui “*pasugatan dinner package*” berbasis *multilingual cultural approach* di Kraton Yogyakarta, dan luaran pada tahun ke-dua adalah tersusunnya draf buku dengan judul Panduan Perjalanan Wisata dan Santapan Jawa Kraton dan Magersari Kraton Yogyakarta atau *Tourism Travel Guide and Javenese Royal and Magersari Cuisine*. Luaran yang lain adalah proceeding nasional dan internasional, serta jurnal ilmiah.

4.5 Model of Analysis

Pada tahun ke-1, peneliti akan menciptakan desain produk seni budaya lokal ke mancanegara dengan model analisis sebagai berikut:

1. *Travel Package*

No.	Description	Travel Agent	
		Asking Travel	Booking Travel
1			
2			
3			

2. *Airport Package*

No.	Description	Airport			
		Check in	Passport Control	Going through Custom	At the Aircraft
1.					

2.					
3.					

3. *Hotel Package*

No.	Data	Hotel			
		FOB	<i>Booking Hotel</i>	<i>Billing</i>	<i>Telephoning</i>
1					
2					
3					

4. *Entertainment and Cultural Ceremony at Keraton*

Ngayogyakarta

a. Venue of Hospitality (Jamuan/ Pasugatan)

No.	Wilayah	Mancanegara				
		Australia	Eropa	Afrika	Amerika	Asia
1						
2						

b. Preparing Dinner

No.	Data	Mancanegara				
		Australia	Eropa	Afrika	Amerika	Asia
1						
2						
3						
4						

c. Travelling Using Traditional Cloth

No.	Gender	Traditional Cloth					
		Kebaya	Jarik	Surjan	Keris	Sindur	Blankon
1	Man						
2	Woman						

d. Traditional Vehicle

No.	Name of Country	Vehicle				
		Andong	Becak	Dokar	Gerobak	Sepeda
1						
2						
3						
4						

e. Pasugatan Cultural Ceremony

No.	Country	Pasugatan							
		Bedoyo	Srimpi	Golek	Menak	Perangan Srikandi Surodewati	Lawung	Gagahan	Shinta Obong
1									
2									
3									

f. Master of Ceremony

No.	Country	Master of Ceremony						
		Dutch	Japanese	English	French	Indonesian	Javanese	Mandarin
1								
2								
3								

Rancang Bangun Eastwood, John, Andayani, Rahmi D dan Nurhayati, Endang

BAB V

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan data-data yang telah dihimpun sesuai dengan rancangan penelitian dan *model of analysis* dapat dideskripsikan ke dalam beberapa pokok-pokok hasil pembahasan seperti (1) Deskripsi kemasan produk *Tourism Package*, (2) Deskripsi Kemasan Produk *DinnerPackage*, (3) Deskripsi prosesi *PasugatanDinnerPackage*, dan (4) Deskripsi dan Keunggulan *DinnerPackage Design*

5.1 Deskripsi Kemasan Produk *Tourism Package*

5.1.1 *Travel Package*

Adapun ungkapan-ungkapan dalam percakapan transaksional yang biasa muncul di *travel agents* antara lain:

a. *Asking for Travel*

- *What's the most visited destination?*
- *What is this place?*
- *What are the travel destinations?*
- *When will the car arrive?*
- *Does the room contain bunk bed?*
- *How do we get there?*
- *How much does the room cost?*

- *What type of ground transportation is used?*
- *Do you have any discount on room?*
- *What time will we get there?*

b. *Booking for Travel*

- *How long do you want to go for?*
- *Name, please?*
- *Any contact number?*
- *Do you know how much to spend on this vacation?*
- *How much money is in your budget?*
- *Do you take cash or credit card?*
- *Could I have your name please?*
- *Could you provide us with your phone number?*

Adapun kebanyakan ungkapan-ungkapan yang digunakan masih menggunakan bahasa yang tidak *standard*, misalnya ungkapan yang digunakan untuk menanyakan nama menggunakan “*Name, please?*”. Ungkapan tersebut dalam bahasa baku seharusnya menggunakan ungkapan “*Could you tell me your name, please?*”. Penggunaan ragam bahasa yang tidak *standard* ini terjadi karena konteks atau situasi yang berlangsung di dalam percakapan berupa percakapan informal antara petugas *travel* agen dengan turis mancanegara.

5.1.2 Airport Package

a. Checking In

- *Do you take credit card?*
- *How much the baggage charge?*
- *How many bags can I check?*
- *What time will the plane depart?*

b. Passport Control

- *What's your purpose here?*
- *Can I see your visa, please?*
- *Is it just you travelling or is there anyone else?*

c. Going through the customs

- *What is your purpose in here?*
- *May I check your luggage?*
- *Where will you stay?*
- *How long will you stay here?*
- *May I have your passport, please?*
- *Are you checking any bags?*

d. At the aircraft

- *How much is the fee?*
- *What do you have?*

Pada negara-negara tertentu, wisatawan dari luar negeri yang mau akan diperiksa kesehatannya dan penyakitnya saat pemeriksaan paspor (*passport control*). Hal itu dilakukan menurut hukum yang berlaku dan sebagai cara antisipasi masuknya penyakit-penyakit menular yang berbahaya ke dalam negara tersebut. Namun pemeriksaan semacam itu tidak dilakukan di Indonesia karena tidak ada batasan kesehatan maupun penyakit yang tidak diperbolehkan masuk ke Indonesia.

5.1.3 Hotel Package

a. FOB

- *How much it costs?*
- *Do you have any vacancies?*
- *How much is it for a cot?*
- *Do you offer free breakfast?*
- *Do the rooms have refrigerators?*
- *I want to know if you have any vacancies?*
- *Does the bill include the service charge?*
- *Do you accept VISA or MasterCard?*
- *Is a tip or gratuity included in the bill?*
- *Will that be cash or credit?*

b. Booking Hotel

- *How will you be paying?*
- *How will you be settling your bill sir?*
- *Cash or credit?*
- *Do you take cash?*
- *What's the price?*
- *How much will it be for the room?*
- *What's the rate for the room?*
- *How much is a room?*
- *Can I have your name and number, please?*
- *Could I have your full name, please?*
- *Is there any phone number I can contacted?*
- *Could you spell your last name, please?*
- *What name will the reservation be listed under?*
- *May I have your full name, please?*
- *What is your full name, please?*
- *Is there a restaurant in the hotel?*
- *What's not included in the price?*
- *What's included in the cost?*
- *Is there an indoor pool?*

c. Billing

- *What's room am I in?*
- *How should I pay the bill?*
- *Can I pay with traveller's cheque?*
- *Do you take dollar?*
- *How much for one night?*
- *What's the currency here?*
- *What currencies do you charge in?*

d. Telephoning

- *Are the Western toilets available?*
- *Will I be able to do any laundry?*
- *What communication facilities will be available?*
- *Do you charge extra for two beds?*
- *How much per night?*
- *Do you have cheaper room?*
- *How much it costs for each night?*

Informasi merupakan hal yang sangat dibutuhkan oleh semua orang. Oleh sebab itu, setiap hotel hendaknya dapat memberikan atau menyediakan informasi yang biasa dibutuhkan oleh tamu dengan jelas dan komunikatif. Beberapa cara yang bisa dilakukan oleh manajemen sebuah hotel antara lain menyediakan layanan informasi yang mudah diakses dan membuat buku petunjuk yang memuat

segala informasi mengenai hotel dengan jelas dan mudah didapatkan. Selain itu, sistem pembayaran (*billing*) dalam sebuah hotel seharusnya konsisten dengan apa yang didapatkan oleh tamu. Dalam hal ini, konsisten berarti bahwa layanan yang diberikan sesuai dengan permintaan dan sesuai dengan yang ditawarkan oleh hotel tersebut. Harga yang diberikan juga harus jelas dan konsisten sehingga tamu hotel tidak merasa dirugikan atau dicurangi dalam masalah pembayaran.

5.2 Deskripsi Kemasan Produk *DinnerPackage*

5.2.1 Kendaraan Tradisional (*Turonggo/Vehicles*)

a. *Andong*

Andong merupakan salah satu angkutan transportasi di Yogyakarta. *Andong* merupakan kendaraan transportasi yang memanfaatkan tenaga binatang berupa kuda. *Andong* pada dasarnya mirip dengan kereta-kereta yang dipakai para bangsawan pada masa lalu ataupun keluarga kerajaan. Perbedaannya terletak pada aksesoris yang dipasang pada *andong* dan kuda, ukuran *andong*, dan bentuk *andong* apabila *andong* tersebut dibandingkan dengan kereta kencana. Kereta kencana dapat ditemui di Museum Kereta di Yogyakarta di Jl. Rotowijayan. Apabila dilihat dari bentuknya, *andong* lebih sederhana tetapi keduanya memiliki konstruksi hampir sama.



Andong

Andong di beberapa tempat disebut delman, *bendi*, ataupun sado. Di Yogyakarta dahulu merupakan satu kebanggaan tersendiri jika mempunyai kendaraan ini. Pada umumnya, pemilik *andong* ini adalah para bangsawan atau priyayi atau kerabat keraton. Hal ini terjadi pada masa pemerintahan Sultan Hamengku Buwono VII, waktu itu rakyat kecil tidak diperkenankan untuk menggunakan kendaraan tersebut. Namun pada masa Sultan Hamengku Buwono VIII barulah kendaraan ini boleh digunakan oleh masyarakat umum meskipun masih di terbatas bagi masyarakat berada yakni kalangan pengusaha dan pedagang saja.

Andong saat ini dapat dimiliki oleh siapa saja tanpa harus memandang status sosialnya. *Andong* wisata dan kereta kuda dapat ditemui di beberapa tempat mangkal, yang terbanyak adalah di sepanjang Jalan Malioboro ataupun sekitar Pasar Beringharjo dan juga alun-alun utara

Yogyakarta. Di empat kabupaten di Daerah Istimewa Yogyakarta ini pun kita dapat menemukan *andong* tersebut walaupun jumlahnya tidak terlalu banyak. Dari jenisnya, *andong* inipun saat ini dibedakan menjadi 2 jenis yakni *andong* wisata dan *andong* non wisata. Bentuk dan ukuran serta fungsi *andong* sama tetapi *andong* wisata lebih bersih dan kusirnya menggunakan pakain Jawa, *surjan* lurik, *blangkon*, dan celana panjang hitam. Jumlah *andong* wisata ini tidak terlalu banyak hanya sekitar 100 unit dan hanya di kota Yogyakarta saja.

b. *Becak*

Becak (dari bahasa Hokkien: *be chia* "kereta kuda") adalah suatu moda transportasi beroda tiga yang umum ditemukan di Indonesia dan juga di sebagian Asia. Kapasitas normal *becak* adalah dua orang penumpang dan seorang pengemudi. Menjadi pengemudi *becak* merupakan salah satu cara untuk mendapatkan nafkah yang mudah, sehingga jumlah pengemudi *becak* di daerah yang angka penganggurannya tinggi, keberadaan *becak* dapat menimbulkan pelbagai keruwetan lalu lintas. Karena itu *becak* dilarang dioperasikan di Jakarta sekitar akhir dasawarsa 1980-an. Alasan resminya antara lain kala itu ialah bahwa *becak* menampilkan “eksploitasi manusia atas manusia”.

Becak konvensional mempunyai 3 roda, 2 roda di bagian depan dan 1 roda di bagian belakang. Dua roda dibagian depan dihubungkan dengan sebuah poros tetap dan kedua roda depan ini bisa digerakkan secara

bersama sama dengan porosnya untuk membelokkan *becak*. Pengemudi *becak* duduk hampir di atas roda belakang, menggenjot pedal dan rantai yang memutar roda belakang. Penumpang duduk di kursi yang berada di antara dua roda depan. Peredam guncangan berada di roda bagian depan berupa per daun yang dipasang antara poros roda dengan badan *becak*. Penumpang di depan biasanya dilindungi oleh badan *becak* yang terbuat dari kayu dan atap terpal serta penutup depan dari plastik bening yang ditutup hanya pada saat hujan saja. Sebagai alat penghenti laju *becak*, ada sebuah rem sederhana yang menghentikan laju roda belakang; rem ini digerakkan oleh pengemudi menggunakan sebuah tongkat (tuas) yang berada di bawah kursi pengemudi. Desain dari *becak* ini, kecuali bagian kabin penumpangnya, sangat mirip dengan *gerobak* barang tradisional Belanda yang bernama *bakfiets*.



Becak

c. *Dokar*

Sebagian kalangan menyakini nama *dokar* berasal dari Bahasa Inggris *dog cart*. Keberadaan *dokar* sebagai salah satu warisan budaya Jawa memberikan ciri khas tersendiri di tempat-tempat wisata, seperti Parangtritis, Alun-alun Kidul Yogyakarta Indonesia.

Dogcart (atau *dog-cart*) adalah sebuah kendaraan berkuda ringan yang awalnya didesain untuk kegiatan berburu, dengan sebuah kotak di belakang kursi pengemudi untuk membawa seekor anjing pemburu. Kotak tersebut dapat diubah menjadi bangku kedua. Seorang pemuda atau anak kecil yang disebut "*tiger*" berdiri di balkon bagian belakang kereta untuk membantu atau melayani pengendara.



Dokar

Bentuk kendaraan berubah dengan cepat pada abad ke-19 sehingga memunculkan berbagai variasi nama untuk jenis yang berbeda. *Dog-cart* memiliki kesamaan dengan *phaeton*, yaitu kereta berkuda satu yang *sporty* dan ringan; *curricle*, kereta ringan yang tangkas dan ringan serta dapat dinaiki seorang pengendara dan pengemudi, tetapi berkuda dua; *chaise* atau *shay* pada tipenya yang beroda dua untuk satu atau dua orang, dengan sebuah bangku belakang dan penutup yang bisa dibuka-tutup; dan *cabriolet* yang beroda dua dan berkuda satu, serta penutup lipat yang bisa menutupi dua orang (salah satunya adalah si pengemudi).

d. Gerobak

Gerobak atau pedati atau kereta adalah sebuah kendaraan atau alat yang memiliki dua atau empat buah roda yang digunakan sebagai sarana transportasi. *Gerobak* dapat ditarik oleh hewan seperti kuda, sapi, kambing, zebu atau dapat pula ditarik oleh manusia. Kereta (Inggris: wagon) adalah sejenis *gerobak* dengan empat buah roda untuk transportasi yang lebih berat ditarik oleh sedikitnya dua kuda.

Gerobak telah disebut dalam berbagai literatur sejak abad ke-2 SM. Kitab suci India Rgveda menulis bahwa pria dan wanita bagaikan dua roda dari *gerobak*. *Gerobak* tangan yang didorong oleh manusia digunakan secara luas di seluruh dunia.

Contoh *gerobak* yang paling umum di dunia mungkin adalah kereta belanja atau troli. Kereta belanja pertama kali muncul di Kota Oklahoma pada tahun 1937.



Gerobak

e. *Bendi*

Bendi adalah kendaraan tradisional yang banyak digunakan pada masa lampau, dengan kuda sebagai penarik utamanya. Di jaman sekarang kendaraan serupa bisa ditemukan pada *dokar* atau delman yang biasa di gunakan di beberapa tempat di pulau Jawa.

Sebagai salah satu warisan budaya, Yogyakarta masih melestarikan kereta ini sebagai daya tarik pariwisatanya dengan mengemasnya sebagai tur menggunakan *Bendi*.

Pak Kusir, atau pengemudi *Bendi* ini akan mengantarkan para pengunjung yang ingin berkeliling kota Yogyakarta dan menikmati keindahan kota ini dengan santai.



Bendi

f. *Dokati* (Kereta Kencana)

Kereta kencana *Paksi Naga Liman* adalah kereta kencana milik *Kraton Kanoman*. Dulu, kereta ini digunakan raja *Kraton Kanoman* untuk menghadiri upacara kebesaran. Selain itu, kereta ini juga digunakan untuk *kirab* pengantin keluarga *Sultan Kanoman*. Kereta tersebut diperkirakan dibuat tahun 1608 berdasarkan angka Jawa 1530 pada leher badan kereta yang merupakan angka tahun *Saka*. Sejak tahun 1930, kereta ini tidak digunakan dan disimpan di museum *Kraton Kanoman*. Sedangkan yang sering dipakai pada perayaan-perayaan merupakan kereta tiruannya.



Dokati (Kereta Kencana)

Kereta ini berukuran panjang 3 meter, lebar 1,5 meter, dan tinggi 2,6 meter dan ditarik oleh enam ekor kuda. Badan kereta terbagi dua bagian, yakni bagian atas dari kayu sebagai tempat duduk penumpang dan bagian bawah dari besi berupa rangkaian empat roda kereta. Bagian atas kereta berbentuk perpaduan tiga hewan seperti namanya, yakni burung garuda (*paksi*), ular naga (*naga*), dan gajah (*liman*). Tempat duduk penumpang berbentuk badan gajah yang kakinya dilipat, berekor naga, bersayap garuda, dan berkepala perpaduan antara naga dan gajah. Di bagian kepala, wajah gajah berbelalai mencuat ke atas memegang trisula dan tombak.

g. *Odong-odong*

Odong-odong begitu banyak orang menyebutnya. Tapi terkadang ada orang yang menyebutnya sebagai *becak*. Ada juga yang menyebutnya sepeda. Kendaraan ini berbentuk seperti kereta kecil. *Odong-odong* atau *becak* merupakan kendaraan sejenis sepeda, tetapi *odong-odong* atau *becak* ini mempunyai roda tiga bahkan ada yang roda empat, *odong-odong* atau *becak* juga digunakan dengan cara dikayuh yang terdiri dari dua

kayuhan sampai empat kayuhan dan mempunyai alat setir seperti sepeda pada umumnya tetapi juga ada alat setirnya yang seperti mobil. Seperti kereta kecil, *odong-odong* atau *becak* dapat dinaiki 2-4 orang, bahkan ada yang di isi lebih. Kendaraan ini juga mempunyai rem yang ditempatkan di kaki tetapi ada juga yang di tangan. Adapun harga untuk membuat *odong-odong* atau *becak* ini berkisar Rp 4 juta sampai 9 juta per unit bahkan ada yang lebih tergantung tingkat kerumitan memasang lampunya.

Uniknya dari kendaraan ini dihiasi berbagai macam lampu-lampu hias yang menghiasi *odong-odong* atau *becak* tersebut. Sehingga tampak indah dan menarik. Namun dalam hal lampu hias, *odong-odong* atau *becak* ini mempunyai perbedaan ciri khas di setiap alun-alun contoh saja seperti di alun-alun kidul Yogyakarta lampu-lampu hias mengelilingi seluruh *odong-odong* terkadang ada yang membentuk boneka seperti *Doraemon*, *angry Bird*, dan juga ada yang bertulisan “Yogyakarta” atau “Jogja”. Ada ciri khas lagi dari *odong-odong* atau *becak* di alun-alun kidul Yogyakarta, penumpang dapat duduk di atas karena *odong-odong* atau *becaknya* ada yang tingkat. *Odong-odong* atau *becak* di alun-alun kidul juga ada beberapa yang memutar musik di *odong-odong* atau *becaknya*. Selain itu ciri khas lain dari *odong-odong*, kita dapat meminta di putarkan lagu sesuai keinginan kita. Sambil berkeliling alun-alun ditemani lagu favorit kita. Hampir semua *odong-odong* atau *becak* dilengkapi dengan musik.



Odong-odong

5.2.2 Sajian Makanan (*Dhaharan/Cuisine & Beverages*)

5.2.2.1 Sajian *Dhaharan/Cuisine*

Adapun menu utama dalam *dinnerpackage* diantaranya adalah makanan khas traditional yang semua bahan berasal dari ramuan dan rempah traditional. Diolah oleh juru masak yang memiliki cita rasa tinggi pada makanan. Selain itu, juru masak juga memiliki rasa menghargai dan menghormati terhadap kehidupan. Hal ini terlihat dari cara menata makanan dan pewarnaan. Contohnya:

a. *Sekul golong*

Sekul golong terdiri dari nasi putih yang dicetak bulat, *pecel* ayam, *jangan menir*, telur dan *trancam*. Selain nikmat, resep masakan ini juga sarat nilai filosofi. Nasi bulat (*sekul golong*) berarti niat atau tekad yang bulat *golong gilig* untuk menjalani kehidupan menuju ke kesempurnaan hidup yaitu *manunggaling kawula Gusti* (Sayono, 2006). *Jangan menir*

yang berwujud sayur bayam bening melambangkan hati yang selalu bersih. Adapun *pecel* ayam, telur dan *trancam* mengandung nilai filosofi semua komponen kehidupan harus menyatu dengan alam.

Sekul golong

b. *Sekul ijo*

Sekul ijo terbuat dari nasi putih yang diberi warna dari air daun suji sehingga menghasilkan warna hijau alami. Nasi ini memiliki nilai filosofi tumbuh kembangnya kehidupan. Nilai filosofi ini sejalan dengan tanda-tanda dimulainya kehidupan pada rahim manusia. Salah satu tanda wanita hamil adalah wajahnya memancarkan sinar warna kehijau-hijauan yang disebut *sumunu mancur* (Padmasusastra,1907; Ekowati, 2006).



Sekul ijo

c. *Singgang panggang*

Singgang panggang adalah sate ayam khas Keraton Yogyakarta Hadiningrat, yang terbuat dari potongan dada ayam yang sebelumnya dimasak dengan santan kemudian dibakar. Makanan ini memiliki nilai simbolisme untuk mencapai kesempurnaan kehidupan itu nyakra *magilingingan* yang artinya bahwa hidup ini penuh dengan liku-liku kadang nyaman kadang penuh permasalahan yang membuat manusia bagai terbakar atau terpanggang (Saryono, 2011). Apabila manusia tidak memiliki ketabahan maka nasibnya sama dengan ayam yang dipanggang, tetapi bila mampu melalui maka akan mencapai kesempurnaan hidup bak enakya sate ayam *singgang panggang*. yang menggambarkan dalam hidup ada kendala tetapi ada pula kenikmatannya.



Singgang panggang

d. *Bebek Suwir Suwir*

makanan ini adalah makanan favorit *Sultan HB X*. Masakan ini adalah menu khusus kraton Yogyakarta, yang terbuat dari irisan daging bebek

yang disajikan dengan irisan nanas goreng dan saus kedondong parut. Nilai filosofi yang terkandung dalam makanan ini adalah keamanan hidup. Manusia mapan adalah manusia yang telah *tawaduk* tidak lagi mengumbar pikiran, yang dalam budaya Jawa disebut *ngungkurake kadonyan* atau tidak lagi berpikir tentang kenikmatan hidup. Adapun manusia yang masih menginginkan berbagai kenikmatan hidup, menyebabkan pikirannya *pating saluwir*, semakin tinggi kebutuhan hidup yang dikejar maka semakin tinggi pula rancangan harapan yang ditata (Rahyono, 2009), laksana tercabik-cabiknya daging itik agar terasa lezat.



Bebek Suwir-Suwir

e. *Semur Piyik*

Makanan ini favorit Sultan HB IX. Hidangan ini terbuat dari olahan burung dara bayi/kecil yang dalam bahasa Jawa disebut *piyik*. *Semur Piyik* memiliki rasa legit yang terkesan manis, karena dibumbui dengan rempah tradisional, kecap dan sedikit gula Jawa, dan dagingnya sangat empuk

karena dara yang dimasak sangat muda. Nilai filosofi makanan ini menggambarkan nikmatnya dunia anak yang serba manis dan disenangi oleh semua orang. Dalam tradisi Jawa makanan ini dijadikan sajian pada upacara panggangan yaitu upacara penolak bala untuk bayi mulai berjalan. Pada upacara ini semur dara/ayam muda atau *piyik* setelah disemur lalu dipanggang, rasa makanan ini sangat nikmat senikmat kehidupan bayi yang mulai belajar berjalan (Tashadi,1982).



Semur Piyik

f. Urip-Urip Gulung

Masakan ini merupakan hidangan kesukaan *Sultan HB VII*. Masakan ini berbahan ikan lele *fillet* yang digulung kemudian dipanggang disajikan dengan saus mangut.



Urip-Urip Gulung

g. Sanggar

Hidangan ini merupakan favorit *Sultan HB VIII - HB X*, yaitu menu asli dari keraton dibuat dari irisan daging sapi dengan bumbu rempah yang dipanggang dengan saputan kelapa dan dijepit dengan bilah bambu.



Sanggar

h. Sup Timlo

Sup Timlo adalah masakan kesukaan *Sultan HB X*. *Sup* ini adalah *sup*Jawa klasik yang memiliki kombinasi rasa jahe dan kecap, serta paduan aneka bahan.



Sup Timlo

Di pasugatan ini disajikan pula sejumlah makanan lainnya diantaranya *Pastel Krukup*, *Untup-untup Sayur*, *Sayur Klenyer*, *Pandekuk*, *Rondo Topo*, dan *Prawan Kenes*. Makanan-makanan tersebut merupakan makanan khas Keraton Yogyakarta yang hampir kesemuanya belum keluar dan menjadi menu umum. Oleh karena itu menu ini yang nanti akan dicoba ditata dengan data lain menjadi model khas *dinnerpackage*. Gambar berikut adalah wujud dari makanan-makan tersebut.



Pandekuk



Prawan Kenes



Rondo Topo

5.2.2.2 Sajian Beverages

Adapun minuman yang disajikan dalam *pasugatandinnerpackage* antara lain sebagai berikut:

a. *Wedang Secang*

Wedang secang merupakan minuman perpaduan dari bahan-bahan alami seperti jahe, kayu manis, daun-daunan, dll.



Wedang Secang

b. *Bir Jawa*

Merupakan minuman penutup adalah *Bir Jawa* (favorit *Sultan HB VIII*). Minuman ini adalah minuman asli terbuat dari berbagai ramuan seperti jahe, kayu secang, cengkeh, jeruk nipis, dll.



Bir Jawa

5.2.2.3 Sajian Kudapan (*Jajanan*)

Sembari menghangatkan tubuh dengan minuman, para tamu disugahi *jajanan* tradisional seperti:

a. *Tapak Kucing*

Tapak kucing adalah kudapan berbahan dasar pisang.



Tapak Kucing

b. *Manuk Nom*

Manuk nom merupakan puding tape yang sangat legit.



Manuk Nom

c. *Buderdeg*

Burderdeg adalah camilan sejenis *bolu kukus* khas Yogyakarta.



Buderdeg

d. Bendul

Bendul merupakan campuran ketela pohon dengan kelapa muda yang dipanggang.



Bendul

5.2.3 Busana (*Fashion*)

a. *Kebaya*

Baju *Kebaya* ialah pakaian tradisional yang dikenakan oleh wanita Malaysia dan Indonesia. Ia diperbuat daripada kain kasa yang dipasangkan dengan sarung, batik, atau pakaian tradisional yang lain seperti songket dengan motif warna-warni.

Dipercayai *kebaya* berasal daripada negara Arab. Orang Arab membawa baju *kebaya* (yang Arabnya "*abaya*") ke Nusantara ratusan tahun yang lalu. Lalu tersebar ke Melaka, Jawa, Bali, Sumatera, dan Sulawesi. Setelah berlakunya asimilasi budaya yang berlangsung selama ratusan tahun, pakaian itu diterima oleh penduduk setempat.

Sebelum tahun 1600 di Pulau Jawa, *kebaya* adalah pakaian yang hanya dikenakan oleh golongan keluarga kerajaan di sana. Selama zaman penjajahan Belanda di pulau ini, wanita-wanita Eropa mula mengenakan *kebaya* sebagai pakaian resmi. Saban hari, *kebaya* diubah dari hanya menggunakan barang tenunan mori menggunakan sutera dengan sulaman warna-warni.

Pakaian yang mirip yang disebut "*nyonya kebaya*" diciptakan pertama kali oleh orang-orang *Peranakan* dari *Melaka*. Mereka mengenakannya dengan sarung dan kasut cantik bermanik-manik yang disebut "*kasut manek*". Kini, *nyonya kebaya* sedang mengalami pembaharuan, dan juga terkenal dalam kalangan wanita bukan Asia.

Terpisah daripada *kebaya* tradisional, ahli *fashion* sedang mencari cara untuk memodifikasi desain dan membuat *kebaya* menjadi pakaian yang lebih modern. *Kebaya* yang dimodifikasi boleh dikenakan dengan seluar *jeans*.



Wisatawan mancanegara mengenakan *kebaya*

b. Jarik

Kata *jarik* berarti *aja gampang serik*, yang artinya jangan mudah iri hati atau sirik. Lembah lembutnya langkah pengguna akibat pemakaian kain ini pun juga tak lepas dari makna. Diharapkan *tindak tanduk* yang serba tertata, hati-hati berjalan dan tidak terburu-buru.

Kegunaan semula *jarik* sebagai kain penutup bagian bawah tubuh. Kini tak hanya itu saja fungsinya. Sebagian besar bahan *jarik* adalah kain yang *adem*, sehingga digunakan sebagai alas bayi baru lahir pun juga nyaman. Dijadikan pembebat dada, pinggang hingga kaki ibu baru melahirkan juga nyaman. Jadi si ibu baru ini tidak berasa repot jika harus ke belakang.

Jarik juga populer digunakan sebagai alat bantu gendong bayi. Nah, di sini lah letak ragam budaya dan cerita yang berlaku pada masyarakat Jawa. Untuk menggendong bayi pun ada jenis *jarik* tersendiri. Jenis *jarik* ini juga memiliki nama khusus, yaitu *jarik* gendong. Sesuai namanya, lembaran kain ini diperuntukkan untuk menggendong.



Penggunaan *jarik* dalam acara Kraton

c. *Surjan*

Bahan terbuat dari kain *lurik* tenun *pengkol* dengan warna dasar biru tua mendekati hitam, bergaris biru muda telu dan papat tua atau *Telupat* yang bermakna *Kewulu Minangka Prepat* yang berarti *Rinengkuh Dados Kadang* (KRT Tejasaputra, 4 Maret 2009).

Berarti pakaian meliputi wadah bayi, rahim ibu, juga keturunan, *kadang*, saudara, *prepat* (pengiring), juga abdi terdekat dan punakawan. Baju terbuat dari kain lurik, bercorak garis lirik *telu papat* (*telupat*) *kewelu minangka prepat*, yang berarti *Rinengkuh dados kadhang ing antawisipun Abdi Dalem setunggal sanesipun*, kaliyan *Hingkang Sinuwun Kanjeng*

Sultan. Warna pakaian adalah Biru Tua, yang berarti sangat dalam, susah diduga, tak bisa dianggap remeh dan tidak sembarangan.



Surjan peranakan dipakai oleh abdi dalem

Menurut sejarah, *pengagemanpranakan* diciptakan *Sri Sultan Hamengku Buwana V* yang idenya sesudah kunjungan beliau ke pesantren di Banten, melihat santriwati berbaju kurung dengan lengan panjang, berlubang sampai di bawah leher. Cara pakai kedua tangan bersama-sama dimasukkan, baru kemudian kepala masuk lubang yang terbelah, lalu merapikan dengan menarik bagian bawah baju.

Proses seseorang mengenakan *pengageman Pranakan* digambarkan seakan si pemakai masuk ke dalam rahim ibu, lubang *pranakan* dimana tiap manusia pernah menghuni sebelum dilahirkan. Dengan aman dan nyaman oleh dekapan ibu, bayi yang di dalam rahim secara alamiah tinggal, sandi Cinta Kasih *golong-gilig*. *Pranakan* adalah juga Pakaian

untuk Punggawa Kraton dengan corak dan model sama, dimaksud adanya demokratisasi di Ngayogyakarta Hadiningrat.

d. *Blangkon*

Blangkon adalah tutup kepala yang dibuat dari batik dan digunakan oleh kaum pria sebagai bagian dari pakaian tradisional Jawa. Menurut wujudnya, *blangkon* dibagi menjadi 4: *blangkon* Ngayogyakarta, *blangkon* Surakarta, *blangkon* Kedu, dan *Blangkon* Banyumasan. Untuk beberapa tipe *blangkon* ada yang menggunakan tonjolan pada bagian belakang *blangkon*. Tonjolan ini menandakan model rambut pria masa itu yang sering mengikat rambut panjang mereka di bagian belakang kepala, sehingga bagian tersebut tersembul di bagian belakang *blangkon*.

Blangkon sebenarnya bentuk praktis dari *iket* yang merupakan tutup kepala yang dibuat dari batik dan digunakan oleh kaum pria sebagai bagian dari pakaian tradisional Jawa. Untuk beberapa tipe *blangkon* ada yang menggunakan tonjolan pada bagian belakang *blangkon* yang disebut mondholan. Mondholan ini menandakan model rambut pria masa itu yang sering mengikat rambut panjang mereka di bagian belakang kepala, sehingga bagian tersebut tersembul di bagian belakang *blangkon*. Lilitan rambut itu harus kencang supaya tidak mudah lepas.



Blangkon gaya Yogyakarta

Sekarang lilitan rambut panjang yang menjadi *mondholan* sudah dimodifikasi karena orang sekarang kebanyakan berambut pendek dengan membuat *mondholan* yang dijahit langsung pada bagian belakang *blangkon*. *Blangkon* Surakarta *mondholannya* *trepes* atau *gepeng* sedang *mondholan* gaya Yogyakarta berbentuk bulat seperti *onde-onde*.

e. *Sampur*

Sampur adalah kain atau selendang yang biasa digunakan untuk menari. *Sampur* biasanya memiliki corak warna yang mencolok dan beragam yang ditujukan untuk aksesoris penari.



Smpur

5.2.4 Suguhan Pertunjukan (*Performances*)

a. *Bedoyo*

Tari *Bedhoyo Ketawang* dipertunjukkan oleh sembilan wanita yang semua penarinya memakai pakaian batik *Dodot Ageng* dengan motif *Bangun tulak alas-alasan* yang menjadikan penarinya terasa anggun dan memakai perhiasan kepala yang juga tak kalah indahnya. Mengenai komposisi dari sembilan penari ini sendiri memiliki makna filosofis dan mengandung cerita tertentu yang sangat simbolik dan tidak menggunakan dialog. Gerak-gerakannya sangat halus dan lembut. Komposisi 9 mempunyai nama sendiri-sendiri yaitu *Batak, Jangga, Dada, Buncit, Apit Ngajeng,*

Apit Wingking, Endel pojok, Endel Weton Ngajeng, endel Weton Wingking.



Tari Bedoyo

b. Serimpi

Tari *Serimpi* adalah tari klasik dari Jogjakarta yang selalu dibawakan oleh 4 penar karena kata *serimpi* berarti 4 yang melambangkan 4 unsur dunia yaitu: api, angin, udara dan bumi (tanah). Tari *serimpi* diperagakan oleh 4 orang putri dengan nama peran Batak, Gulu, Dhada dan Buncit yang melambangkan 4 buah tiang *pendopo*. Tari *serimpi* dikaitkan dengan kata impi atau mimpi karena gerak tari yang lemah gemulai membuat penontonnya merasa dibuat ke alam mimpi. Pertunjukkan tarian *Serimpi* biasanya berlangsung selama $\frac{3}{4}$ jam sampai 1 jam. Komposisi empat penari mewakili empat mata angin dan empat unsur dunia. Unsur dunia meliputi *grama* (api), angin (udara), *toya* (air), dan bumi (tanah).

Tari klasik ini awalnya hanya berkembang di Kraton Yogyakarta. Menurut kepercayaan, *Srimpi* adalah seni yang luhur dan merupakan pusaka Kraton. Dalam tarian ini, tema yang disuguhkan oleh penari sebenarnya sama dengan tari *Bedhaya Sanga*. Tarian ini menggambarkan pertentangan antara dua hal yaitu antara benar dan salah, nafsu dan akal, dan benar dan salah.



Tari *Srimpi*

Tari *Srimpi* diperagakan oleh empat putri yang masing-masing mewakili unsur kehidupan dan arah mata angin. Selain itu, penari ini juga memiliki nama peranannya masing-masing yakni *Buncit*, *Dhada*, *Gulu*, dan *Batak*. Saat menarikan *Srimpi*, komposisi penari membentuk segi empat. Bentuk ini bukan tanpa arti, tetapi melambangkan tiang *Pendopo* yang berbentuk segi empat.

c. Golek Menak

Tari *Golek Menak* merupakan salah satu seni tari klasik Jawa yang lahir dari lingkungan Keraton Kesultanan Yogyakarta. Gagasan untuk menciptakan tarian ini dicetuskan oleh Almarhum *Sri Sultan Hamengku Buwono IX* (1940-1988) di masa-masa awal pemerintahannya. Dalam perjalanan selanjutnya, tari *Golek Menak* terus mengalami penyempurnaan hingga mencapai bentuknya yang dapat disaksikan sekarang, sampai dengan masa pasca wafatnya *Sri Sultan Hamengku Buwono IX* pada tanggal 3 Oktober 1988.



Tari *Golek Menak*

Seperti kelaziman yang berlaku di kraton-kraton Jawa, tentunya, Sultan bukanlah seorang kreator tunggal dari tari *Golek Menak*. Peran Sultan dalam hal ini adalah sebatas sebagai penggagas dan pemrakarsa, sedangkan untuk realisasinya, ia dibantu oleh seniman-seniman tari dan karawitan Keraton. Meski demikian, satu hal harus kita akui bersama bahwa Sultan telah berhasil mendorong terwujudnya sebuah karya tari yang tidak saja unik, melainkan mampu menjadi salah satu ikon seni dan

budaya Jawa yang bersumber dari Keraton Yogyakarta, dan yang masih terus bertahan hingga saat ini.

d. Perangan Srikandi Surodewati

Beksan ini merupakan salah satu tari klasik asal Yogyakarta yang cerita di dalamnya diambil dari *Serat Mahabharata*. Tari ini menceritakan tentang peperangan antara *Dewi Srikandhi* dan *Dewi Suradewati*. *Suradewati* merupakan adik dari *Prabu Dasalengkara* yang menginginkan *Dewi Siti Sendari* sebagai istrinya. Namun pada kenyataannya *Dewi Siti Sendari* telah terlebih dahulu dijodohkan dengan *Raden Abimanyu*.



Tari *Srikandhi Surodewati*

Suradewati yang diutus oleh kakaknya untuk meminang *Dewi Siti Sendari* akhirnya berseteru dengan *Dewi Srikandhi* yang berada di pihak *Raden Abimanyu*. Akhirnya dalam peperangan tersebut *Dewi Srikandhi*

lebih unggul dan berakhir dengan kemenangannya, sementara *Dewi Suradewati* takluk dalam kekalahannya.

e. *Lawung*

Tari *Lawung* Ageng merupakan tarian ciptaan Sri Sultan Hamengku Buwono (HB) I (1755-1792). Tarian ini menceritakan tentang prajurit yang sedang berlatih perang dengan menggunakan properti bernama *lawung*. *Lawung* adalah sebuah tombak yang berujung tumpul.

Mengingat tari ini bersifat *olahyuda*, maka tari ini pada umumnya diperagakan oleh 16 penari pria, yang terdiri atas 2 orang *botoh*, 4 orang *lurah*, 4 orang *jajar*, 4 orang *pengampil*, dan 2 orang *salaotho*.

Dua orang *botoh* mengenakan kain *parang barong ceplok gurda*, *celana cinde*, *bara cinde*, *stagen cinde*, *kamus timang*, *sampur cinde*, *kaweng cinde buntal*, *kiat bahu candrakirana*, *kalung sungsun*, *sumping mangkara ron* dan *keris gayaman* serta *oncen keris*.

Empat orang *lurah* mengenakan kain *parang barong*, *celana cinde*, *bara cinde*, *stagen cinde*, *kamus timang*, *sampur cinde*, *kaweng cinde*, *buntal*, *kiat bahu nganggrang*, *kalung sungsun*, dan *keris branggah* serta *oncen keris*.

Empat orang *jajar* mengenakan kain *kawung ageng ceplok gurda*, *celana cinde*, *bara cinde*, *stagen cinde*, *kamus timang*, *sampur cinde*, *kaweng cinde*, *buntal*, *kiat bahu nganggrang*, *kalung tanggalan oren*, *keris gayaman* dan *oncen keris*, serta *klinthing*. Dua orang *salaotho* mengenakan

kain parang seling, celana panji putih, kopel kulit, baju beskap biru, kacu, iket lembaran, dan klinthing.

Tarian ini merupakan usaha dari *Sultan HB I* untuk mengalihkan perhatian Belanda terhadap kegiatan prajurit Kraton Yogyakarta. Karena pada masa itu dalam suasana perang, Sultan harus mengakui dan tunduk segala kekuasaan Belanda di Kasultanan Yogyakarta. Ia harus patuh pada segala perintah maupun peraturan yang telah ditentukan, termasuk olah keprajuritan. Latihan keprajuritan dengan menggunakan senjata di larang oleh Belanda. Oleh karena itu, Sultan mengalihkan olah keprajuritan ke dalam bentuk tari yaitu tari *lawung*. Melalui tari *lawung* ini, Sultan berusaha untuk membangkitkan sifat kepahlawanan prajurit Kraton pada masa perang tersebut.



Tari Lawung

f. Topeng Klana Gagan

Tari topeng ini merupakan salah satu tari klasik yang berasal dari Yogyakarta. Tarian ini diadaptasi dari cerita *Panji* abad ke-15 dan

menggambarkan *Raja Sewandana* yang sedang dimabuk cinta pada *Candrakirana*.



Tari Klana Topeng

g. *Jathilan*

Jathilan dikenal sebagai tarian paling tua di Jawa, dikenal juga dengan nama *Jaran Kepang*. Tarian ini mempertontonkan kegagahan seorang prajurit di medan perang dengan menunggang kuda sambil menghunus sebuah pedang. Penari menggunakan kuda tiruan yang terbuat dari anyaman bambu atau kulit binatang yang disebut dengan *Kuda Kepang*, diiringi alat musik gendang, *bonang*, *saron*, *kempul*, *slompret* dan *ketipung*.

Tarian ini pertunjukkan oleh penari yang menggunakan seragam prajurit dan yang lainnya menggunakan topeng dengan tokoh-tokoh yang beragam, ada *Gondoruwo* (setan) atau *Barongan* (singa). Mereka

mengganggu para prajurit yang berangkat ke medan perang. Selain di Yogyakarta, *Jathilan* juga berkembang di wilayah lain seperti, Jawa Timur, Jawa Tengah, meski masing-masing menampilkan versi yang berbeda. *Lakon* yang dimainkan umumnya sama, seperti *Panji*, *Ario Penangsang* atau gambaran kehidupan prajurit pada masa kerajaan Majapahit.

Kostum lainnya berupa seragam celana sebatas lutut, kain batik bawahan, kemeja atau kaus lengan panjang, setagen, ikat pinggang bergesper, selempang bahu (*srempeng*), selendang pinggang (*sampur*) dan kain ikat kepala (*udheng*) dan hiasan telinga (*sumping*). Para penari berdandan mencolok dan mengenakan kacamata hitam.



Jathilan

Masyarakat lebih mengenal tarian ini sebagai sebuah tarian yang identik dengan unsur magis dan kesurupan. Pada tarian aslinya, para penari *Jathilan* menari secara terus-menerus sambil berputar-putar hingga salah

satu dari mereka mengalami trance atau semacam kesurupan. Penari ini akan meraih apa saja yang ada di depannya, termasuk pecahan kaca, memakan rumput, mengupas kelapa dengan gigi dan adegan-adegan yang kelihatan tidak masuk akal lainnya. Penari mengunyah kaca seperti kudapan yang enak dan nikmat. Bagi sebagian penonton, adegan trance ini yang menjadi tontonan mengasyikkan.

h. Kethoprak

Kethoprak (bahasa Jawa: *kethoprak*) adalah sejenis seni pentas yang berasal dari Jawa. Dalam sebuah pentasan *kethoprak*, sandiwara yang diselingi dengan lagu-lagu Jawa, yang diiringi dengan gamelan disajikan.



Kethoprak

Tema cerita dalam sebuah pertunjukan *kethoprak* bermacam-macam. Biasanya diambil dari cerita legenda atau sejarah Jawa. Banyak pula

diambil cerita dari luar negeri. Tetapi tema cerita tidak pernah diambil dari repertoar cerita epos (*wiracarita*): *Ramayana* dan *Mahabharata*. Sebab nanti pertunjukan bukan *kethoprak* lagi melainkan menjadi pertunjukan wayang orang.

Beberapa tahun terakhir ini, muncul sebuah genre baru; *Kethoprak Humor* yang ditayangkan di stasiun televisi. Dalam pentasan jenis ini, banyak dimasukkan unsur humor.

5.2.5 Pembawa Acara (MC-ing)

a. Bahasa Jawa

Paket nedha bengi sing diamati dianakaké ana wengi, 20 Juni, 2014 dianakaké ing Regol Kaneman, Ngasem, Yogyakarta. Adhedhasar pengamatan, setelan panggonan lan panedhaan Tabel siap rong jam sadurunge wektu execution. Tata letak implementasine bisa diterangake minangka nderek: pesta panedhaan Tabel glethakaken metu ing emper Regol, nalika mung ngisor kidul emper kursi disusun madhep kidul kanggo tamu kanggo seneng tari minangka kinerja. Kangge ing Regol paviliun dumunung ing sisih kidul Regol lan dianggo nuduhake tataran wis diatur pesawat saka gamelan kanggo ngiringi tarian. Tata letak, miturut pengamatan, mbuktekaken dadi efektif lan efisien ing gampang gerakan tamu saka siji acara kanggo acara liyane. Ing Kajaba iku, tata letak ngidini tamu isih bisa seneng kabeh pesta musik njupuk Panggonan.

Sawetara acara sing kalebu ing paket nedha bengi iku saka seri solo pagelaran diiringi dening musisi urip, murup saka nedha bengi pesta, lan paling ndhuwur mati dening grup tari kinerja di pun tampilaken muter Sinta Obong. Sak implementasine saka paket nedha bengi, MC mbantu nyetel Course saka acara lan nerangake seri acara ing Inggris, dibantu dening demo Panuntun sing ngancani tamu.

Ing implementasine saka paket nedha bengi ana wengi, 20 Juni, 2014, 20 turis dirawuhi acara diiringi dening guide demo. Acara diwiwiti ing 20:00, sadurungé dening ngarsane vacationers. Delegasi iki tampi panitia, lan salah siji saka turis nampa Garland kembang. Sawise turis sing saiki, pisanan tari gambar presented kira-kira 15 menit. Partai ketoke kanggo seneng ngruwat gamelan nalika sok-sok njupuk potret. Sawise tari rampung, grup diundang menyang panedhaan Tabel kanggo miwiti mangan bengi. Pesta dhewe njupuk kira-kira 1 jam 15 menit. Diwenehi wektu klompok iki teka saka Jerman, wis dadi pakulinan sing sawise nedha bengi, Jerman lelungan kepingin wektu khusus kanggo seneng bir. Kepinginan wis accommodated dening tukang nglumpukake kanggo kepuasan saka turis. Sawise pesta iki liwat, turis bali olèh seneng nuduhake tari pungkasan karo muter Sinta Obong. Iki nuduhake njupuk bab 30 menit. Sawise acara rampung, turis ninggalake.

b. Bahasa Indonesia

Dinner package yang diamati dilaksanakan pada Minggu malam, 20 Juni 2014 bertempat di *Ndalem* Kaneman, Ngasem, Yogyakarta. Berdasarkan pengamatan, setting tempat dan meja makan sudah siap dua jam sebelum waktu pelaksanaan. *Layout* tempat pelaksanaan dapat digambarkan sebagai berikut: meja makan tempat perjamuan ditata di teras *Ndalem*, sementara tepat dibawah bagian selatan teras kursi-kursi ditata menghadap selatan bagi para tamu untuk menikmati tarian sebagai pertunjukan. Sementara itu di *pendopo Ndalem* yang terletak di bagian selatan *Ndalem* dan difungsikan sebagai stage pertunjukan telah tertata seperangkat gamelan untuk mengiringi tarian. Layout tersebut, menurut pengamatan, terbukti efektif dan efisien dalam memudahkan pergerakan para tamu dari satu acara ke acara lain. Selain itu layout tersebut memungkinkan para tamu tetap dapat menikmati karawitan sepanjang jamuan makan berlangsung.

Beberapa acara yang termasuk dalam rangkaian *dinnerpackage* yaitu pertunjukan tari tunggal diiringi langsung oleh *karawitan*, acara utama yaitu perjamuan makan malam, dan diakhiri oleh pertunjukan tari kelompok mempersembahkan lakon *Sinta Obong*. Selama pelaksanaan *dinnerpackage*, MC membantu mengatur jalannya acara dan menerangkan rangkaian acara dalam bahasa Inggris, dibantu oleh pemandu wisata yang mengiringi para tamu.

Dalam pelaksanaan *dinnerpackage* pada Minggu malam, 20 Juni 2014, 20 orang wisatawan menghadiri acara tersebut didampingi seorang pemandu wisata. Acara dimulai pukul 20.00, diawali dengan kehadiran rombongan wisatawan. Rombongan disambut oleh para panitia, dan salah seorang wisatawan menerima kalungan bunga. Setelah para wisatawan hadir, pertunjukan tarian pertama disuguhkan selama kurang lebih 15 menit. Rombongan tampak menikmati *suguhan* tari sambil sesekali mengambil foto. Setelah tarian selesai, rombongan dipersilahkan menuju meja makan untuk memulai jamuan. Acara jamuan sendiri memakan waktu kurang lebih 1 jam 15 menit. Mengingat rombongan kali ini berasal dari Jerman, telah menjadi kebiasaan bahwa setelah jamuan makan malam, wisatawan Jerman menginginkan waktu khusus untuk menikmati bir. Keinginan tersebut diakomodasi oleh pihak penyelenggara demi kepuasan para wisatawan. Setelah jamuan berakhir, para wisatawan kembali dipersilahkan untuk menikmati pertunjukan tarian terakhir dengan lakon Sinta Obong. Pertunjukan ini memakan waktu sekitar 30 menit. Setelah pertunjukan berakhir, para wisatawan meninggalkan tempat.

c. Bahasa Inggris

Dinnerpackage that is observed held on Sunday night, June 20, 2014 held at Ndalem Kaneman, Ngasem, Yogyakarta. Based on the observation, place settings and dining table was ready two hours before the time of execution. Layout of the implementation can be described as follows: a

banquet dining table laid out on the porch Ndalem, while just below the south porch chairs arranged facing south for guests to enjoy dance as a performance. Meanwhile in Ndalem pavilion located in the southern part Ndalem and functioned as the stage show has been organized set of gamelan to accompany dances. The layout, according to observations, proved to be effective and efficient in facilitating the movement of the guests from one event to another event. In addition, the layout allows guests can still enjoy all the musical banquet takes place.

Some of the events included in the dinnerpackage is a series of solo dance performances accompanied by live musicians, the highlight of the banquet dinner, and topped off by a dance performance group presenting the play Sinta Obong. During the implementation of the dinnerpackage, MC helped set the course of events and explain the series of events in English, assisted by tour guides who accompany guests.

In the implementation of the dinnerpackage on Sunday night, June 20, 2014, 20 tourists attended the event accompanied by a tour guide. The event starts at 20:00, preceded by the presence of vacationers. The delegation was welcomed by the committee, and one of the tourists received a garland of flowers. After the tourists are present, the first dance show presented for approximately 15 minutes. The party seemed to enjoy the treats dance while occasionally taking photos. After the dance finished, the group invited to the dining table to start supper. Banquet itself takes approximately 1 hour 15 minutes. Given the time this group came from

Germany, has become a habit that after dinner, German travelers wanting a special time to enjoy a beer. The desire is accommodated by the organizers to the satisfaction of the tourists. After the banquet was over, the tourists returned are welcome to enjoy the show last dance with the play Sinta Obong. This show takes about 30 minutes. After the show ended, the tourists leave.

d. Bahasa Jerman

Dinner-Paket, das am Sonntagabend, den 20. Juni statt beobachteten 2014 statt, bei ndalem Kaneman, Ngasem Yogyakarta. Basierend auf der Beobachtung, war Gedecke und Esstisch bereit zwei Stunden vor dem Zeitpunkt der Ausführung. Ein Bankett Esstisch angelegt auf der Veranda ndalem, während gerade unter den Süden Veranda Stühle angeordnet nach Süden für die Gäste zum Tanz als Leistungs genießen: Layout der Umsetzung kann wie folgt beschrieben werden. Inzwischen in ndalem Pavillon im südlichen Teil ndalem befindet und wie die Bühnenshow funktioniert hat organisiert Satz von Gamelan-Tänze zu begleiten. Das Layout, die nach Beobachtungen, erwies sich als wirksam und effizient bei der Erleichterung der Bewegung der Gäste von einer Veranstaltung zur anderen Veranstaltung sein. Darüber hinaus ermöglicht das Layout können die Gäste genießen noch alle musikalischen Bankett stattfindet.

Einige der in dem Paket enthalten Abendessen Veranstaltungen ist eine Reihe von Solo-Tanz-Performances, begleitet von Live-Musikern, der

Höhepunkt der Veranstaltung Abendessen und gekrönt von einer Tanzperformance-Gruppe präsentiert das Spiel Sinta Obong. Während der Durchführung der Dinner-Paket, half MC stellen Sie den Verlauf der Ereignisse und erklären die Reihe von Veranstaltungen in Englisch, von Reiseleitern, die Gäste begleiten unterstützt.

In der Umsetzung der Dinner-Paket am Sonntagabend, 20. Juni 2014 besuchte 20 Touristen die Veranstaltung begleitet von einem Reiseleiter. Die Veranstaltung beginnt um 20:00 Uhr, durch die Anwesenheit der Urlauber voraus. Die Delegation wurde vom Ausschuss begrüßt, und einer der Touristen eine Blumengirlande empfangen. Nachdem die Touristen vorhanden sind, der erste Tanz-Show für ca. 15 Minuten vorgestellt. Die Party schien in den Genuss der Leckereien tanzen, während gelegentlich fotografieren. Nachdem der Tanz beendet ist, lud die Gruppe zu dem Esstisch zum Abendessen zu beginnen. Veranstaltung selbst dauert ca. 1 Stunde 15 Minuten. Angesichts der Zeit diese Gruppe kamen aus Deutschland, hat sich zu einer Gewohnheit, die nach dem Abendessen, Deutsch Reisende wollen eine besondere Zeit, um ein Bier zu genießen. Der Wunsch wird von den Organisatoren zur Zufriedenheit der Touristen untergebracht. Nach dem Bankett zu Ende war, sind die Touristen zurück Welcome To The Show letzten Tanz mit dem Spiel Sinta Obong genießen. Diese Show dauert etwa 30 Minuten. Nachdem die Show beendet ist, verlassen die Touristen.

e. Bahasa Belanda

Diner-pakket dat op zondagavond, 20 juni gemeten gehouden, in 2014 gehouden in Ndalem Kaneman, Ngasem, Yogyakarta. Gebaseerd op de waarneming, couverts en een eettafel klaar was twee uur voor het moment van uitvoering. Een banket eettafel aangelegd op de veranda Ndalem, terwijl vlak onder het zuiden veranda stoelen gerangschikt op het zuiden voor de gasten om te genieten van dans als een performance: de lay-out van de uitvoering kan als volgt worden omschreven. Ondertussen in Ndalem paviljoen bevindt zich in het zuidelijke deel Ndalem en fungeerde als de show is georganiseerd geheel van gamelan tot dansen te begeleiden. De lay-out, volgens waarnemingen, bleek effectief en efficiënt in de beweging van de gasten het faciliteren van de ene gebeurtenis naar de andere gebeurtenis te zijn. Daarnaast is de lay-out zorgt ervoor dat u kunt nog steeds genieten van al het muzikale banket plaatsvindt.

Enkele van de gebeurtenissen die in de diner-pakket bestaat uit een reeks solo-dansvoorstellingen begeleid door live muzikanten, het hoogtepunt van het banket diner, en bekroond door een dansvoorstelling groep presenteert het toneelstuk Sinta Obong. Tijdens de uitvoering van het diner-pakket, MC hielp de gang van zaken en uitleg over de reeks van gebeurtenissen in het Engels, bijgestaan door gidsen die gasten te begeleiden.

Bij de uitvoering van het diner-pakket op zondagavond, 20 juni 2014, 20 toeristen woonden het evenement begeleid door een gids. Het

evenement begint om 20:00 uur, voorafgegaan door de aanwezigheid van de vakantiegangers. De delegatie werd ontvangen door de commissie, en een van de toeristen kregen een krans van bloemen. Nadat de toeristen aanwezig zijn, de eerste dansshow gepresenteerd voor ongeveer 15 minuten. De partij leek te genieten van de lekkernijen te dansen, terwijl nu het nemen van foto's. Na de dans eindigde, de groep uitgenodigd op de eettafel om avondmaal te starten. Banket zelf duurt ongeveer 1 uur en 15 minuten. Gezien de tijd die deze groep kwam uit Duitsland, is een gewoonte geworden dat na het diner, de Duitse reizigers die een bijzondere tijd om een biertje te genieten. Het verlangen wordt opgevangen door de organisatoren om de tevredenheid van de toeristen. Na het banket was afgelopen, de teruggekeerde toeristen zijn van harte welkom om te genieten van de show laatste dans met het spel Sinta Obong. Deze show duurt ongeveer 30 minuten. Na afloop van de show, de toeristen vertrekken.

f. Bahasa Perancis

Forfait super celle observée lieu le dimanche soir, le 20 Juin, 2014 a tenu à ndalem Kaneman, Ngasem, Yogyakarta. Sur la base de l'observation, couverts et table à manger était prêt deux heures avant le moment de l'exécution. Présentation de la mise en œuvre peut être décrit comme suit: une table à manger de banquet disposé sur le porche ndalem, tout juste en dessous des chaises disposées au sud porche plein sud pour

les clients de profiter de la danse comme une performance. Pendant ce temps dans ndalem pavillon situé dans la partie sud ndalem et a fonctionné comme le spectacle a été organisé ensemble de gamelan pour accompagner des danses. La mise en page, selon les observations, s'est avéré être efficace et efficient pour faciliter le mouvement des personnes d'un événement à un autre événement. En outre, la mise en page permet aux clients peuvent toujours profiter de tout le banquet musical a lieu.

Certains des événements inclus dans le forfait super est une série de spectacles de danse en solo accompagné de musiciens sur scène, le point culminant de la soirée de banquet, et couronné par un groupe de spectacle de danse présentant le jeu Sinta Obong. Au cours de la mise en œuvre de l'ensemble de dîner, MC a contribué à mettre le cours des événements et expliquer la série d'événements en anglais, assistés par des guides qui accompagnent les clients.

Dans la mise en œuvre de l'ensemble de dîner le dimanche soir, le 20 Juin 2014, 20 touristes ont assisté à l'événement accompagné d'un guide. L'événement commence à 20h00, précédé par la présence des vacanciers. La délégation a été accueillie par le comité, et l'un des touristes a reçu une guirlande de fleurs. Après les touristes sont présents, le premier spectacle de danse présenté pendant environ 15 minutes. La partie semblait apprécier les friandises danser tout l'occasion de prendre des photos. Après la danse terminée, le groupe a invité à la table de salle à manger pour commencer le super. Salles de lui-même prend environ 1 heure et 15

minutes. Compte tenu du temps ce groupe venu d'Allemagne, est devenu une habitude qui, après le dîner, les voyageurs allemands qui veulent un moment privilégié pour profiter d'une bière. Le désir est logé par les organisateurs à la satisfaction des touristes. Après le banquet était terminé, les touristes de retour sont les bienvenus pour profiter du spectacle dernière danse avec le jeu Sinta Obong. Ce spectacle dure environ 30 minutes. Après la fin de l'émission, les touristes quittent.

5.2.6 Prosesi *PasugatanDinnerPackage* di Kraton Yogyakarta

a. Pembukaan

Para turis manca negara datang bersama dengan pemandu wisata ke lokasi *dinner*. Diiringi oleh alunan gamelan, mereka disambut di gerbang oleh para penyambut tamu dan mempersilahkan duduk di kursi yang tertata apik di depan *pendopo*. Selanjutnya, pemandu wisata memberi sedikit informasi pada mereka mengenai apa yang akan disaksikan dan kisah singkat lokasi tersebut.

MC hadir di tengah-tengah mereka segera setelah pemandu wisata selesai memberi penjelasan. MC memberikan salam pembuka pada para turis manca negara. MC disesuaikan dengan warga Negara, jadi MC menggunakan multi-language.

b. *Suguhan: Pahargyan*

Pahargyan bermakna upaya membahagiakan orang lain dengan cara-cara yang dimaksud dalam hajatan tersebut. Dalam hal ini, dimaknai dengan *suguhan* menu makanan dan minuman tradisional dan tata cara dahar yang sepantasnya.

Selanjutnya mereka disuguhkan “minuman selamat datang” berupa *Wedhang Secang* dicampur gula batu. MC menjelaskan bahan-bahan pembuat minuman tradisional tersebut dan khasiatnya untuk tubuh. Sembari menghangatkan tubuh dengan minuman tersebut, mereka disuguhi jajanan tradisional seperti *Tapak Kucing* adalah kudapan berbahan dasar pisang, *Manuk Nom* merupakan puding tape yang sangat legit, *Buderdeg* adalah camilan sejenis bolu kukus khas Yogyakarta, *Bendul* terbuat dari campuran ketela pohon dengan kelapa muda yang dipanggang.

Adapun menu utama dalam *dinnerpackage* diantaranya adalah makanan khas traditional yang semua bahan berasal dari ramuan dan rempah traditional. Diolah oleh juru masak yang memiliki cita rasa tinggi pada makanan. Selain itu, juru masak juga memiliki rasa menghargai dan menghormati terhadap kehidupan. Hal ini terlihat dari cara menata makanan dan pewarnaan, misalny *Sekul golong*, terdiri dari nasi bulat, *pecel* ayam, *jangan menir*, telur dan *trancam*. Selain nikmat, resep masakan yang satu ini juga sarat nilai filosofi. Nasi bulat (*sekul golong*) berarti niat atau tekad yang bulat. Sedangkan *jangan menir* yang berwujud

sayur bayam bening melambangkan hati yang sebaiknya selalu bersih. Adapun *pecel* ayam, telur dan *trancam* berarti bahwa semua komponen kehidupan yang harus menyatu dengan alam. *Sekul ijo* yang terbuat dari nasi yang diwarnai dengan daun suji sehingga menghasilkan warna hijau yang alami. *Singgang panggang* merupakan sate ayam khas Keraton Yogyakarta Hadiningrat. Terbuat dari potongan dada ayam yang sebelumnya dimasak dengan santan dulu kemudian dibakar. *Bebek Suwir Suwir* (favorit Sultan HB X), ini adalah menu khusus Kraton Yogyakarta, terbuat dari irisan daging bebek yang disajikan dengan irisan nanas goreng dan saus kedondong parut. *Semur Piyik* (favorit Sultan HB IX) merupakan hidangan terbuat dari olahan burung dara. *Urip Urip Gulung* (Kesukaan Sultan HB VII) yaitu ikan lele fillet yang digulung kemudian dipanggang disajikan dengan saus mangut. *Sanggar* (favorit Sultan HB VIII - HB X), yaitu menu asli dari keraton dibuat dari irisan daging sapi dengan bumbu rempah yang dipanggang dengan saputan kelapa dan dijepit dengan bilah bambu. *Sup Timlo* (kesukaan Sultan HB X), ini sup Jawa klasik kombinasi rasa jahe dan kecap serta paduan aneka bahan. Dan sejumlah makanan lainnya diantaranya *Pastel Krukup*, *Untup-untup Sayur*, *Sayur Klenyer*, *Pandekuk*, *Rondo Topo*, dan *Prawan Kenes*.

Hidangan penutup adalah *Beer Jawa* (favorit Sultan HB VIII), adalah minuman asli terbuat dari berbagai ramuan seperti jahe, kayu *secang*, cengkeh, jeruk nipis, dll.

Dinnerpackage yang diamati dilaksanakan pada Minggu malam, 20 Juni 2014 bertempat di *Ndalem Kaneman*, Ngasem, Yogyakarta. Berdasarkan pengamatan, setting tempat dan meja makan sudah siap dua jam sebelum waktu pelaksanaan. Layout tempat pelaksanaan dapat digambarkan sebagai berikut: meja makan tempat perjamuan ditata di teras *Ndalem*, sementara tepat dibawah bagian selatan teras kursi-kursi ditata menghadap selatan bagi para tamu untuk menikmati tarian sebagai pertunjukan. Sementara itu di *pendopoNdalem* yang terletak di bagian selatan *Ndalem* dan difungsikan sebagai stage pertunjukan telah tertata seperangkat gamelan untuk mengiringi tarian. Layout tersebut, menurut pengamatan, terbukti efektif dan efisien dalam memudahkan pergerakan para tamu dari satu acara ke acara lain. Selain itu layout tersebut memungkinkan para tamu tetap dapat menikmati karawitan sepanjang jamuan makan berlangsung.

Beberapa acara yang termasuk dalam rangkaian *dinnerpackage* yaitu pertunjukan tari tunggal diiringi langsung oleh karawitan, acara utama yaitu perjamuan makan malam, dan diakhiri oleh pertunjukan tari kelompok mempersembahkan lakon *Sinta Obong*. Selama pelaksanaan *dinnerpackage*, MC membantu mengatur jalannya acara dan menerangkan rangkaian acara dalam bahasa Inggris, dibantu oleh pemandu wisata yang mengiringi para tamu.

Dalam pelaksanaan *dinnerpackage* pada Minggu malam, 20 Juni 2014, 20 orang wisatawan menghadiri acara tersebut didampingi seorang

pemandu wisata. Acara dimulai pukul 20.00, diawali dengan kehadiran rombongan wisatawan. Rombongan disambut oleh para panitia, dan salah seorang wisatawan menerima kalungan bunga. Setelah para wisatawan hadir, pertunjukan tarian pertama disuguhkan selama kurang lebih 15 menit. Rombongan tampak menikmati *suguhan* tari sambil sesekali mengambil foto. Setelah tarian selesai, rombongan dipersilahkan menuju meja makan untuk memulai jamuan. Acara jamuan sendiri memakan waktu kurang lebih 1 jam 15 menit. Mengingat rombongan kali ini berasal dari Jerman, telah menjadi kebiasaan bahwa setelah jamuan makan malam, wisatawan Jerman menginginkan waktu khusus untuk menikmati bir. Keinginan tersebut diakomodasi oleh pihak penyelenggara demi kepuasan para wisatawan. Setelah jamuan berakhir, para wisatawan kembali dipersilahkan untuk menikmati pertunjukan tarian terakhir dengan lakon Sinta Obong. Pertunjukan ini memakan waktu sekitar 30 menit. Setelah pertunjukan berakhir, para wisatawan meninggalkan tempat.

Terkait penyelenggaraan *dinnerpackage* tersebut, ada beberapa catatan yang dapat digunakan sebagai masukan bagi penyelenggaraan selanjutnya.

1. Selama melaksanakan tugasnya, MC selalu menggunakan bahasa Inggris sebagai bahasa pengantar. Walaupun para wisatawan kemungkinan besar memahami bahasa Inggris, namun penggunaan bahasa ibu para wisatawan yaitu Jerman selama acara berlangsung akan membuat kesan lebih personal dan dapat dilihat sebagai bentuk penghargaan bagi para wisatawan tersebut.

2. Berkaitan dengan pertunjukan tari yang terakhir, dirasa bahwa pertunjukan tersebut tidak memiliki klimaks yang maksimal atau dengan kata lain bagian terakhir tarian terlihat datar. Selain itu agar bagian terakhir ini dapat memberikan kesan yang mendalam bagi para wisatawan, diharapkan, jika memungkinkan, pada bagian tersebut ada upaya untuk lebih melibatkan penonton dalam pertunjukan. Misalnya dengan memberikan rangkaian bunga bagi wakil dari wisatawan.
3. Selama pertunjukan tari berlangsung, tampak para wisatawan menikmati pertunjukan tersebut. Namun demikian, mengingat cerita yang disajikan dalam tarian cukup panjang dan rumit, terutama tarian Sinta Obong, disarankan agar pihak penyelenggara dapat menyediakan panduan berupa buletin atau buklet berisi penjelasan alur cerita tarian. Buklet tersebut sesungguhnya dapat pula berisi tidak hanya alur cerita tarian, namun juga keterangan tentang deskripsi menu makanan yang disuguhkan atau bahkan sejarah menu tersebut jika relevan.
4. Tempat penyelenggaraan, yaitu *Ndalem* Kaneman, memiliki sejarah panjang dan merupakan bagian yang tak terpisahkan dari sejarah Keraton Ngayogyakarta. Di tempat tersebut juga terdapat berbagai benda berharga warisan leluhur, seperti tempat tidur pangeran, perlengkapan jamuan, hiasan rumah, dan lain lain. Situasi dan properti yang dimiliki *Ndalem* Kaneman adalah nilai

lebih yang sesungguhnya dapat dijadikan bahan bagi acara tambahan, misalnya berupa mini tour seputaran kompleks *Ndalem*. Besar kemungkinan para wisatawan akan menikmati dan menghargai mini tour tersebut.

5.2.7 Table Manner

Memahami aturan tata krama di meja makan alias *table manner* adalah bagian dari pengetahuan standar setiap orang. Meski demikian banyak pernak-pernik yang membedakan sistem *table manner*, sesuai dengan adat kebiasaan masing-masing negara.

Aturan-aturan pokok tata cara di meja makan ini terdiri atas 3 yang utama yakni, pertama sebelum makan, kedua tata cara menggunakan perlengkapan makan, dan yang ketiga saat makan sedang berlangsung.

a. Sebelum Makan

- 1) Pastikan tempat dan jenis undangan makan yang akan Anda datangi, hal ini untuk menyesuaikan busana yang hendak Anda kenakan. Apakah sifatnya formal, ataupun santai dengan busana casual. Meskipun Anda penggemar berat asesoris berupa topi, hindarkan penggunaan topi ini selama makan siang ataupun malam yang resmi.
- 2) Tanyakan kepada tuan rumah maupun pengundang tentang posisi tempat duduk Anda, apakah bebas, atukah ditentukan. Ketika Anda sudah duduk, dan ada tamu lain yang datang maka Anda

cukup mengganggu memberi hormat, siapapun tamunya, apakah itu pria maupun wanita. Sementara untuk tata cara Amerika, para pria harus berdiri apabila ada tamu wanita yang hadir ataupun meninggalkan meja makan.

- 3) Doa maupun sepetah sambutan dan ucapan dari pihak pengundang biasanya dilakukan sebelum acara makan dimulai. *Toast* pun tak jarang dijadikan awal pembuka acara makan.
- 4) Tidak memulai makan sampai semua tamu hadir, dan makanan tersaji lengkap di depan masing-masing tamu, dan mereka sudah mengambil makanan di atas piring masing-masing. Atau juga sebelum tuan rumah mempersilakan. Aturan Amerika lebih ketat, semua akan mengambil sendok dan garpunya apabila tuan rumah sudah melakukannya terlebih dahulu. Selalu letakkan serbet kain yang tersedua di pangkuan Anda, jangan tempatkan di dada Anda.

b. Penggunaan Peralatan Makan

- 1) Satu set peralatan makan berupa garpu, sendok, pisau biasanya tersedia di masing-masing hadapan Anda. Bentuk dan ukurannya beragam, dibedakan atas jenis makanannya, apakah itu untuk hidangan pembuka (*appetizer*), hidangan utama (*main course*) ataupun untuk hidangan penutup (*dessert*).
- 2) Tidak perlu cemas untuk salah penggunaan, karena biasanya untuk hidangan pembuka dan penutup, perlengkapannya lebih kecil dari

hidangan utama. Yang terkecil ukuran sendok, pisau dan garpunya adalah untuk hidangan penutup.

- 3) Beberapa tuan rumah maupun rumah makan biasanya menyusun peralatan makan ini dengan cara meletakkan peralatan terluar untuk hidangan pembuka, lalu hidangan pembukanya dengan peralatan di bagian susunan tengah, dan bagian terdalam sisi kanan dan kiri piring Anda adalah alat untuk menikmati hidangan penutup. Sementara apabila di restoran tertentu, peralatan yang diletakkan di meja hanya untuk hidangan utama, sementara peralatan untuk hidangan pembuka dan penutup akan disajikan bersamaan dengan penyajian hidangannya.
- 4) Demikian juga untuk gelas yang tersedia di depan Anda, apabila tersedia lebih dari satu, maka kemungkinan besar salah satunya adalah gelas untuk *wine*. Apabila *wine* disajikan oleh pramusaji, maka Anda cukup mengatakan pada pramusaji apabila Anda ingin meminumnya, dan pramusaji akan langsung menuangkannya pada gelas *wine* yang tersedia. Biasanya gelas wine paling dekat dengan piring Anda, dan gelas air putih berada di sebelah kirinya. Sementara untuk cangkir kopi maupun teh berada di sebelah kanan perlengkapan makan yang sudah *disetting*.

c. Selama Makan

- 1) Jika hidangan tersaji di depan meja dan Anda harus bergantian mengambilnya, maka pastikan Anda tidak menumpuk semua makanan dalam satu waktu.
- 2) Sementara apabila dihidangkan satu persatu, maka pastikan juga Anda memberikan informasi yang jelas atas hidangan yang ditawarkan. Jika Anda berkenan Anda bisa mengatakan "*Yes, please*" (Ya, silakan) dan pramusaji akan meletakkannya di piring Anda, atau "*No, thank you*" (Tidak, terimakasih), maka makanan itu tidak akan ditempatkan di piring Anda. Jangan asumsikan Jawaban Anda dengan mengganggu atau menggeleng, karena pramusaji bisa salah menterjemahkannya.
- 3) Cicip makanan terlebih dahulu sebelum menambahkan garam ataupun merica ke makanan Anda. Jika ada tamu lain di sebelah Anda meminta tolong untuk mengulurkan garam atau lada, maka pastikan 1 set bumbu ini (keduanya) Anda ambilkan. Biarkan tamu tersebut memilih sendiri bumbu tambahannya, dan Anda tidak perlu menerka-nerka yang mana botol garam, dan mana pula yang lada.
- 4) Menikmati sup dan makanan lain hendaknya jangan sampai berbunyi mengecap ataupun suara menyeruput keras dari mulut Anda. Meskipun di beberapa negara lain mengeluarkan bunyi-

bunyian dari mulut saat makan di anggap sebagai bagian dari penghormatan.

- 5) Sampaikan kata “*Excuse me*” (Permisi), ketika Anda meninggalkan meja untuk menuju restroom sejenak.
- 6) Jangan menggunakan handphone Anda untuk bertelepon ria atau ber-sms, selama acara makan berlangsung. Apabila mendadak ada panggilan penting, maka Anda harus undur sejenak dari meja makan tersebut.
- 7) Bila di Amerika akhir makan ditandai dengan meletakkan peralatan makan di samping kanan piring dengan cara menelungkupkannya, maka di Indonesia, Anda tetap bisa meletakkan di atas piring Anda, dan memberitahukan pramusaji untuk membereskan dan mengambil piring dan peralatan tersebut.

5.3 Deskripsi *Pasugatan Dinner Package*

Dinnerpackage yang diamati dilaksanakan pada Minggu malam, 20 Juni 2014 bertempat di *Ndalem* Kaneman, Ngasem, Yogyakarta. Berdasarkan pengamatan, setting tempat dan meja makan sudah siap dua jam sebelum waktu pelaksanaan. Layout tempat pelaksanaan dapat digambarkan sebagai berikut: meja makan tempat perjamuan ditata di teras *Ndalem*, sementara tepat dibawah bagian selatan teras kursi-kursi ditata menghadap selatan bagi para tamu untuk menikmati tarian sebagai pertunjukan. Sementara itu di *pendopo Ndalem* yang terletak di bagian selatan *Ndalem* dan difungsikan sebagai stage pertunjukan telah tertata

seperangkat gamelan untuk mengiringi tarian. *Layout* tersebut, menurut pengamatan, terbukti efektif dan efisien dalam memudahkan pergerakan para tamu dari satu acara ke acara lain. Selain itu layout tersebut memungkinkan para tamu tetap dapat menikmati karawitan sepanjang jamuan makan berlangsung.

*Pasugatan
Dinner
Package*



Beberapa acara yang termasuk dalam rangkaian *dinner package* yaitu pertunjukan tari tunggal diiringi langsung oleh karawitan, acara utama yaitu perjamuan makan malam, dan diakhiri oleh pertunjukan tari kelompok mempersembahkan lakon Sinta Obong. Selama pelaksanaan *dinner package*, MC membantu mengatur jalannya acara dan menerangkan rangkaian acara dalam bahasa Inggris, dibantu oleh pemandu wisata yang mengiringi para tamu.

Dalam pelaksanaan *dinner package* pada Minggu malam, 20 Juni 2014, 20 orang wisatawan menghadiri acara tersebut didampingi seorang pemandu wisata. Acara dimulai pukul 20.00, diawali dengan kehadiran rombongan wisatawan. Rombongan disambut oleh para panitia, dan salah seorang wisatawan menerima kalungan bunga. Setelah para wisatawan hadir, pertunjukan tarian pertama disuguhkan selama kurang lebih 15 menit. Rombongan tampak menikmati

suguhan tari sambil sesekali mengambil foto. Setelah tarian selesai, rombongan dipersilahkan menuju meja makan untuk memulai jamuan. Acara jamuan sendiri memakan waktu kurang lebih 1 jam 15 menit. Mengingat rombongan kali ini berasal dari Jerman, telah menjadi kebiasaan bahwa setelah jamuan makan malam, wisatawan Jerman menginginkan waktu khusus untuk menikmati bir. Keinginan tersebut diakomodasi oleh pihak penyelenggara demi kepuasan para wisatawan. Setelah jamuan berakhir, para wisatawan kembali dipersilahkan untuk menikmati pertunjukan tarian terakhir dengan lakon Sinta Obong. Pertunjukan ini memakan waktu sekitar 30 menit. Setelah pertunjukan berakhir, para wisatawan meninggalkan tempat.

Terkait penyelenggaraan *dinner package* tersebut, ada beberapa catatan yang dapat digunakan sebagai masukan bagi penyelenggaraan selanjutnya.

1. Selama melaksanakan tugasnya, MC selalu menggunakan bahasa Inggris sebagai bahasa pengantar. Walaupun para wisatawan kemungkinan besar memahami bahasa Inggris, namun penggunaan bahasa ibu para wisatawan yaitu Jerman selama acara berlangsung akan membuat kesan lebih personal dan dapat dilihat sebagai bentuk penghargaan bagi para wisatawan tersebut.
2. Berkaitan dengan pertunjukan tari yang terakhir, dirasa bahwa pertunjukan tersebut tidak memiliki klimaks yang maksimal atau dengan kata lain bagian terakhir tarian terlihat datar. Selain itu agar bagian terakhir ini dapat memberikan kesan yang mendalam bagi para wisatawan, diharapkan, jika memungkinkan, pada bagian tersebut ada

upaya untuk lebih melibatkan penonton dalam pertunjukan. Misalnya dengan memberikan rangkaian bunga bagi wakil dari wisatawan.

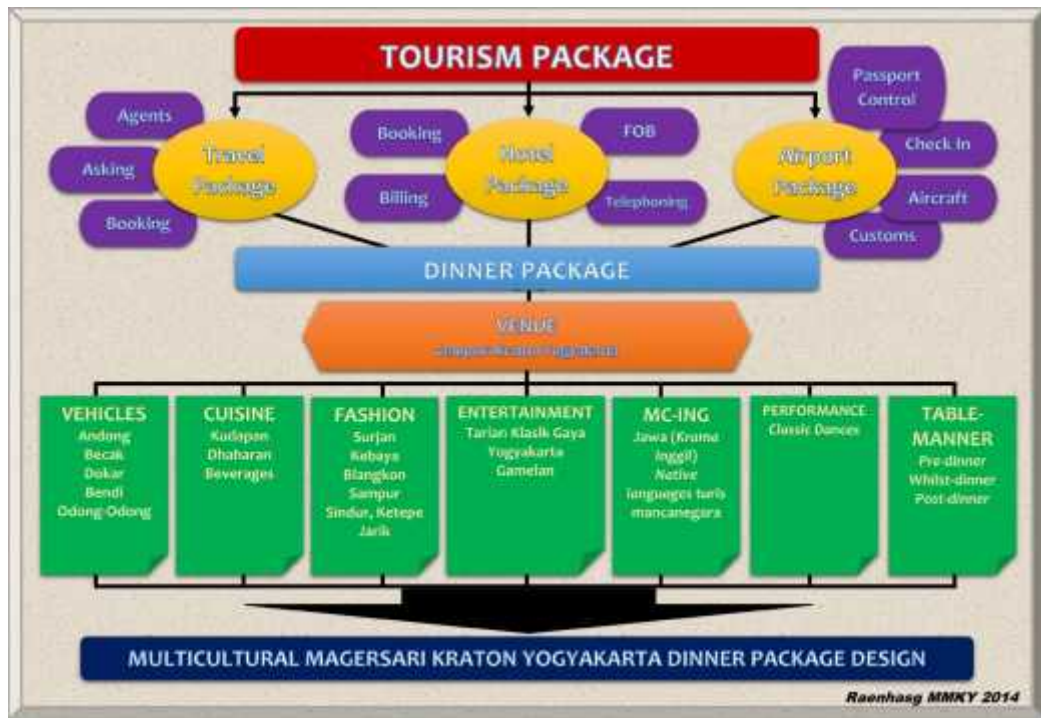
3. Selama pertunjukan tari berlangsung, tampak para wisatawan menikmati pertunjukan tersebut. Namun demikian, mengingat cerita yang disajikan dalam tarian cukup panjang dan rumit, terutama tarian *Sinta Obong*, disarankan agar pihak penyelenggara dapat menyediakan panduan berupa buletin atau buklet berisi penjelasan alur cerita tarian. Buklet tersebut sesungguhnya dapat pula berisi tidak hanya alur cerita tarian, namun juga keterangan tentang deskripsi menu makanan yang disuguhkan atau bahkan sejarah menu tersebut jika relevan.
4. Tempat penyelenggaraan, yaitu *Ndalem Kaneman*, memiliki sejarah panjang dan merupakan bagian yang tak terpisahkan dari sejarah Keraton Ngayogyakarta. Di tempat tersebut juga terdapat berbagai benda berharga warisan leluhur, seperti tempat tidur pangeran, perlengkapan jamuan, hiasan rumah, dan lain lain. Situasi dan properti yang dimiliki *Ndalem Kaneman* adalah nilai lebih yang sesungguhnya dapat dijadikan bahan bagi acara tambahan, misalnya berupa *mini tour* seputaran kompleks *Ndalem*. Besar kemungkinan para wisatawan akan menikmati dan menghargai *mini tour* tersebut.

5.4 Deskripsi dan Keunggulan *DinnerPackage Design*

Ada tiga design yang dapat diwujudkan dalam penelitian ini. Desain-desain tersebut adalah: (1) *Multicultural Magersari Kraton Yogyakarta Dinner Package*

Design, (2) *Multicultural Royal Excellency Dinner Package Design*, dan (3) *Multicultural Desa Wisata Dinner Package Design*.

5.4.1 *Multicultural Magersari Kraton Yogyakarta Dinner Package Design*



Raenhasg MMKY 2014

Beberapa keunggulan yang ada pada *Multicultural Magersari Kraton Yogyakarta Dinner Package Design* ialah:

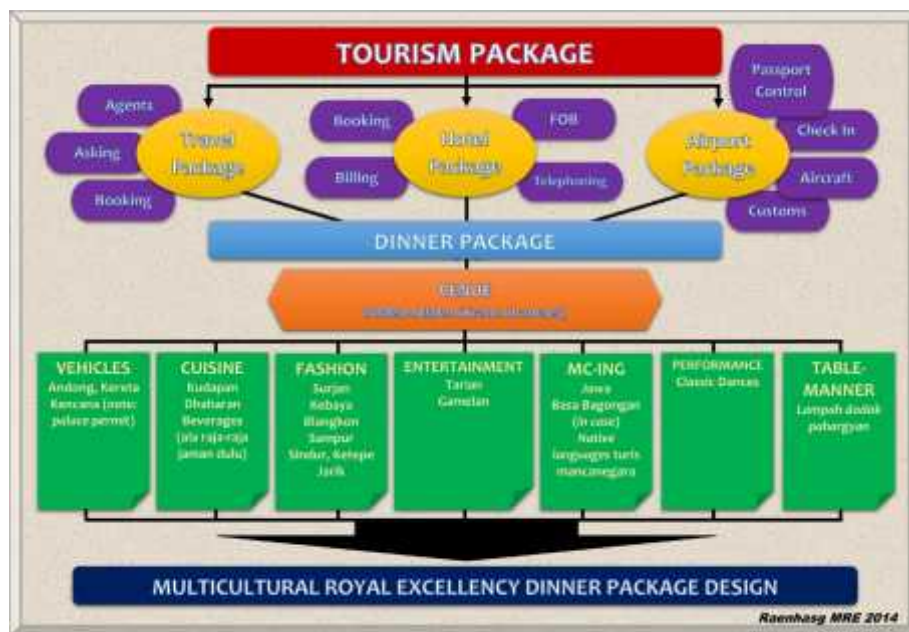
1. Kendaraan (*vehicles*) yang disediakan dalam *design dinnerpackage* ini bermacam-macam, antara lain *andong*, *becak*, *dokar*, *bendi*, dan *odong-odong*. Pada umumnya, kendaraan-kendaraan tersebut diberi hiasan-hiasan seperti janur, para kusirnya menggunakan *blangkon* dan *surjan*, sementara itu kudanya diberi hiasan *jambul* yang berwarna-warni. Turis yang mengikuti *pasugatan dinner* ini dipersilahkan untuk

memilih salah satu atau beberapa kendaraan tersebut untuk ditumpangi. Kebanyakan kendaraan yang dipilih itu adalah *andong*.

2. Makanan dan minuman (*cuisine and beverages*) yang disajikan merupakan menu yang terdapat di dalam Kraton Yogyakarta dikolaborasi dengan makanan-makanan tradisional yang berada diluar tembok Kraton. Adapun menu makanan yang berasal dari Kraton bisa berupa bebek *suir-suir*, *sate iga*, *manuk enom*, *randha tapa*. Menu minuman yang disajikan antara lain *wedhang jahe*, *setup jambu*, dan lain-lain. Selain dari menu kerajaan, menu yang disajikan di design *package* ini juga berasal dari luar tembok Kraton Yogyakarta seperti sayur *lodeh*, *brongkos*, *gudeg*, *wedhang uwuh*, *kecak*, *kipo*, *mentho*, *jadhah manten*, dan lain-lain. Adat dari turis mancanegara misalnya dari Jerman, sebelum mereka menutup *dinner* diakhiri dengan minum bir. Untuk kebiasaan ini diserahkan pada pesanan *tourist agents* yang memesan (bergantung pada adat-istiadat yang dimiliki oleh turis mancanegara yang bersangkutan).
3. Jenis pakaian yang akan dipakai oleh peserta *pasugatan* merupakan pakaian yang biasa dikenakan oleh orang-orang Kraton Yogyakarta, seperti *kebaya*, *blangkon*, batik, *jarik*, *surjan*, *sampur*, dan lain-lain.
4. Pertunjukan yang disuguhkan selama acara *pasugatan* merupakan tarian klasik Gaya Yogyakarta dan gamelan yang berasal dari Kraton Yogyakarta.

5. Bahasa yang digunakan selama membawakan *pasugatan* menggunakan Bahasa Jawa (*Krama Inggil*) dan juga bahasa-bahasa yang menjadi *native language* dari peserta *pasugatan*.
6. *Suguhan performances* yang diberikan selama *pasugatan* merupakan tari-tarian klasik yang biasa dibawakan dalam Kraton Yogyakarta seperti tari *Bedhaya Sanga*, tari *Srimpi*, dan tari *Sintha Obong*. Beberapa tari-tarian tersebut diambilkan dari cerita *Mahabarata* dan *Ramayana*.
7. Tata cara makan dan penyajian dalam *pasugatan* dilakukan dengan tata cara adat Kraton Yogyakarta.

5.4.2 Multicultural Royal Excellency DinnerPackage Design

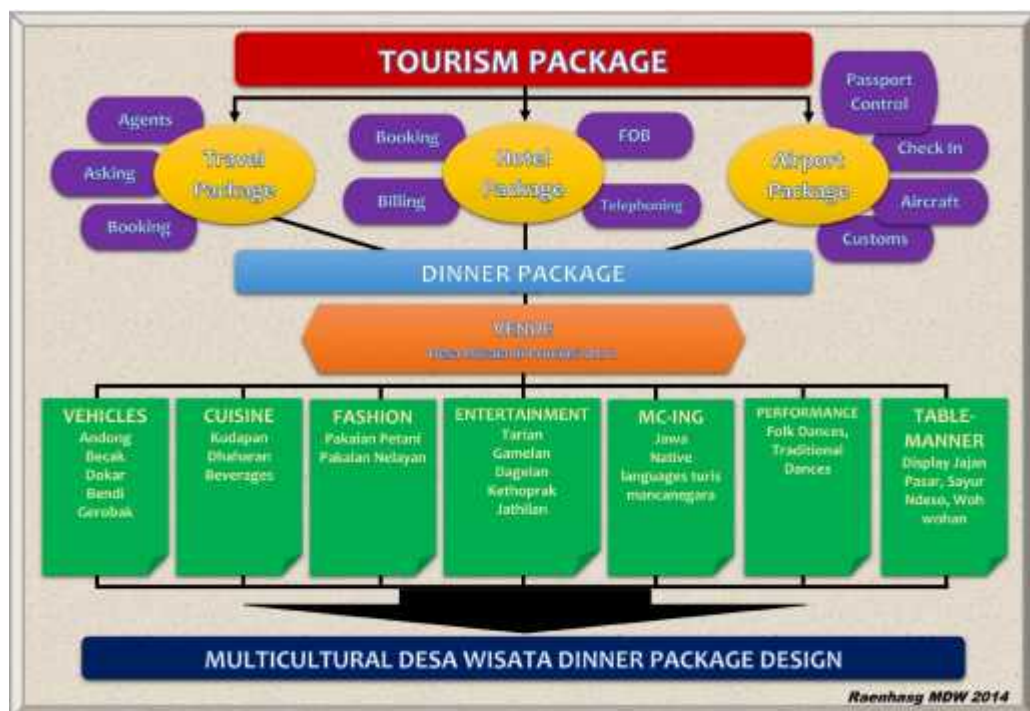


Raenhasg MRE 2014

Beberapa keunggulan dari *Multicultural Royal Excellency Dinner Package Design* ini adalah:

1. Makanan dan minuman yang disajikan merupakan menu kerajaan yang biasa dimakan oleh raja.
2. Tata cara makan dan penyajian menggunakan aturan yang biasa digunakan dalam kerajaan, misalnya *lampah dodok*.
3. Pertunjukan seni yang disuguhkan berupa tarian dan *performance* yang biasa diberikan untuk menyambut raja atau tamu kerajaan.
4. Busana yang digunakan dalam *pasugatan* juga menggunakan pakaian yang biasa dikenakan oleh raja atau tamu kerajaan.

5.4.3 Multicultural Desa Wisata Dinner Package Design



Raenhasg MDW 2014

Beberapa keunggulan dari *Multicultural Desa Wisata Dinner Package Design* ini adalah:

1. Makanan dan minuman yang disajikan merupakan menu masyarakat desa di Yogyakarta pada umumnya seperti *kipo*, *sayur lodeh*, *wedang uwuh*, dll.
2. Pertunjukan seni yang disuguhkan berupa tarian rakyat tradisional seperti *jathilan*, *dagelan*, dll.
3. Busana yang dikenakan dalam *pasugatan* juga menggunakan pakaian rakyat tradisional seperti pakaian petani atau nelayan.

5.5 Draf Buku yang dihasilkan

Berdasarkan deskripsi paket-paket di atas akhirnya tersusun buku dengan judul Panduan Perjalanan Wisata dan Santapan Jawa Kraton dan Magersari Kraton Yogyakarta atau “*Tourism Travel Guide*” dan “*Javanese Royal and Magersari Cuisine*”. Susunan buku dapat dilihat pada daftar isi draf buku berikut.

DAFTAR ISI BUKU

Halaman Judul	i
Prakata	ii
Daftar Isi	iv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Metode Penulisan Buku	2
C. Landasan Teori	3
BAB II TOURISM TRAVEL PACKAGE	
A. Asking For Travel	6
B. Booking For Travel	7

C. Checking In The Airport	9
D. Passport Control	10
E. Going Through The Customs	11
F. Fob Hotel	13
G. Booking Hotel	14
H. Hotel Billing	16
BAB III VEHICLES	
A. Kendaraan yang Ditarik Hewan	19
B. Kendaraan yang Digerakkan Manusia	23
BAB IV MC-ing	
A. Bahasa Jawa	26
B. Bahasa Indonesia	27
C. Bahasa Inggris	28
D. Bahasa Jerman	29
E. Bahasa Belanda	30
F. Bahasa Perancis	31
BAB V FASHION	
A. Kebaya	32
B. Jarik.	33
C. Surjan	33
D. Blangkon	34
E. Sampur	35
BAB VI ROYAL CUISINE MAGERSARI	
A. Royal Cuisine atau Makanan Kraton	37
1. Makanan Utama	37
2. Makanan Kecil atau Jajanan Pasar	42
3. Sajian Beverages	44
B. Makanan Magersari	44
1. Makanan Utama	44
2. Makanan Kecil atau Jajanan Pasar	55
3. Sajian Beverages	67

BAB VII TARI	
A. Tari Kakung	71
B. Tari Putri	73
DAFTAR PUSTAKA	99

Draf buku di atas berisi tentang panduan wisata khususnya paket makan malam Kraton Yogyakarta dan aneka santapan di wilayah wisata magersari kraton Yogyakarta. Buku dilengkapi dengan gambar/foto wisatawan di bandara, hotel, tempat makan malam, tarian yang disuguhkan, aneka santapan kraton dan magersari, kendaraan, dan busana Jawa yang dikenakan para wisatawan.

Perlu dijelaskan berdasarkan hasil analisis jenis makanan kraton Yogyakarta merupakan makanan khas Jawa yang memiliki sumber tertulis yaitu serat Centhini karya Kanjeng Gusti Pangeran Adipati Anom yang kemudian bertahta di Surakarta bergelar Paku Buwana V. Beberapa jenis makanan dan minuman seperti *sekul ijo*, *nasi golong*, *semur piyik*, *rara mendut*, *sayur menir*, *kinca*, *wedang secang*, dan lain-lainnya telah terdukumen dalam serat tersebut.

Jenis makanan yang lain seperti pandekuk, dan buderdeg merupakan jenis makanan yang diadaptasi dari makanan barat, termasuk minuman seperti bir jawa. Bir merupakan minuman orang barat, sehingga kata bir meminjam istilah minuman Barat agar

memiliki prestis di mata orang asing. Walaupun minuman tersebut terbuat dari rempah-rempah khas Indonesia.

Jenis makanan magersari yang ditemukan di kawasan wisata memiliki ciri yang hampir sama dengan luar magersari bahkan pedesaan. Hanya ada beberapa makanan khas magersari yang ditemukan yaitu *jenang saren*, *kinca/kicak* dan *tapak kucing*. Jenis makanan tersebut sudah susah untuk didapatkan karena tidak diproduksi jika tidak dipesan, karena susah proses pembuatannya dan jika diproduksi juga kurang diminati pembeli.

Berdasarkan penjelasan tersebut maka makanan desa wisata dan magersari dianggap memiliki karakter sama, sehingga dalam draf buku tidak dibedakan.

Untuk kendaraan wisata yang ditawarkan kepada wisatawan, biasanya *odong-odong*, dan kadang-kadang kereta kuda. Berdasarkan pengamatan *odong-odong* lebih diminati apalagi dinner diselenggarakan di malam hari. Pusat *odong-odong* ada di alun-alun selatan kraton Yogyakarta. Kendaraan di wilayah desa wisata yang sedang digalakkan adalah gerobak. Kendaraan ini juga diminati wisatawan disamping *andong* atau *dokar*.

Data wisata yang berhasil dikumpulkan dapat juga ditata dalam buku panduan kecil dan terpisah untuk kepentingan sosialisasi kepada calon wisatawan. Buku panduan ini dapat ditaruh di hotel, bandara dan biro-biro perjalanan wisata, atau bahkan di dinas pariwisata.

BAB VI

RENCANA TAHAPAN BERIKUTNYA

6.1 Pembuatan Buku Mengenai “*Tourism Travel Guide*” dan “*Javanese Royal and Magersari Cuisine*”

Adapun untuk menyempurnakan penelitian mengenai *pasugatan dinner package* yang ada di Kraton Yogyakarta, setelah tersusun draft buku dengan judul Panduan Perjalanan Wisata dan Santapan Jawa Kraton dan Magersari Kraton Yogyakarta berupa “*Tourism Travel Guide and Javenese Royal and Magersari*”, akan diusahakan draft tersebut diterbitkan. Langkah berikutnya adalah bedah buku dan dilanjutkan dengan desiminasi buku ke dinas pariwisata, bandara, hotel, dan biro-biro perjalanan wisata.

Disamping untuk kepentingan wisata, buku tersebut akan dijadikan buku ajar pada mata kuliah Guiding dan Speaking, agar menambah wawasan mahasiswa terhadap budaya nasional yang kelak untuk mereka tawarkan kepada para wisatawan yang mereka pandu.

BAB VII

KESIMPULAN DAN SARAN

7.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis data dari observasi yang dilakukan oleh peneliti dan kuesioner yang diberikan kepada tamu-tamu yang mengikuti *pasugatan dinner package*, terdapat beberapa hal yang dapat disimpulkan sebagai berikut ini:

1. Dalam deskripsi travel package, terdapat beberapa ungkapan-ungkapan yang biasa digunakan dalam percakapan antara lain: *What's the most visited destination?*, *What is this place?*, *What are the travel destinations?*, *When will the car arrive?*, *Does the room contain bunk bed?*, *How do we get there?*, *How much does the room cost?*, *What type of ground transportation is used?*, *Do you have any discount on room?*, dan *What time will we get there?*;
2. Dalam deskripsi kemasan produk *dinner package*, ada beberapa hal yang menjadi poin utama yaitu kendaraan (*vehicles*), makanan (*food*), minuman (*beverages*), pertunjukan hiburan (*performances*), busana (*attires*), prosesi *pasugatan*, dan *table manner*. Kendaraan yang digunakan antara lain andong, becak, dan gerobak. Makanan yang disajikan antara lain *semur piyik*, *urip-urip gulung*, dan *prawan kenes*. Minuman yang disuguhkan antara lain *wedang secang*, *wedang uwuh*, dan *setup jambu*. Busana yang dikenakan antara lain *jarik*, *surjan*, dan *blangkon*. Pertunjukan hiburan yang ditampilkan antara lain tari-tarian

klasik, *kethoprak*, dan *jathilan*. Adapun saat prosesi *pasugatan dinner package* menggunakan bahasa yang sesuai dengan tamu yang hadir seperti bahasa Inggris, bahasa Jerman, bahasa Belanda, dan bahasa Prancis;

3. Berdasarkan klasifikasi, terdapat tiga jenis desain *pasugatan dinner package* yang ada di penelitian ini, yaitu desain *dinner package* Kraton Yogyakarta, desain *dinner package* Tamu Kerajaan, dan *desain dinner package* Desa Wisata. Setiap desain memiliki keunggulan sendiri-sendiri dan jenis pertunjukan yang disesuaikan dengan tamu yang mengikuti *pasugatan*;
4. Makanan tradisional yang disuguhkan sebagian bersumber dari serat Centhini. Makanan *magersari* tidak berbeda secara signifikan dengan jenis makanan di luar kraton, sehingga tidak ada beda makanan antara *magersari* dengan desa wisata.

7.2 Saran

Berdasarkan hasil yang telah didapatkan di dalam penelitian, ada beberapa hal yang menjadi saran dari peneliti:

1. Perlu dibuatnya sebuah buku yang berisi penjelasan lengkap mengenai makanan dan minuman dan kandungan gizi dari makanan yang ada di Kraton Yogyakarta. Hal ini sangat penting sebagai sarana untuk melestarikan budaya Kraton (berupa masakan tradisional) serta dapat menjadi media pembelajaran yang sangat baik bagi masyarakat umum.

2. Perlu juga dibuat sebuah buku yang berisi penjelasan lengkap mengenai prosesi *pasugatan dinner package* yang ada di Kraton Yogyakarta. Hal ini perlu dilakukan untuk melestarikan budaya yang ada di Kraton Yogyakarta.
3. Perlu diadakannya diseminasi mengenai prosesi *pasugatan dinner package* yang ada di Kraton Yogyakarta maupun di desa wisata.
4. Perlu pembakuan bahasa translasi yang dibuat oleh pemandu turis yang disusun sesuai dengan bahasa asli tamu yang mengikuti *pasugatan dinner package*. Selain itu, perlu dibuatnya sebuah buku panduan (*guidebook*) selama acara *pasugatan* dengan bahasa masing-masing tamu.

DAFTAR PUSTAKA

- Andayani, Rahmi D. dkk. 2007. “*Partial Immersion Program* Sebagai Dasar Rancang Bangun Pembelajaran Berbahasa Inggris Di Sekolah Menengah Pertama Bilingual Di Daerah Istimewa Yogyakarta” dalam Penelitian. Yogyakarta: UNY (HIBAH BERSAING: No. 036/SP2H/PP/DP2M/III/2007 tanggal 29 Maret 2007).
- Andayani, Rahmi D. 2007. “Jargon Keekerabatan *Punggawa* Dan Kaum Bangsawan Kraton *Ngayogyakarta Hadiningrat* Di Daerah Istimewa Yogyakarta”. Yogyakarta: DP3M DIKTI (BBI)
- Andayani, Rahmi D. 2008. “Penyamatan Gelar Kebangsaan Dalam Bahasa Dan Adat Jawa di Kraton *Ngayogyakarta Hadiningrat* DIY”. Yogyakarta: DP3M DIKTI (BBI)
- Andayani, Rahmi D. dkk. 2008. “*Implementasi Immersion Program* Sebagai Dasar Rancang Bangun Pembelajaran Berbahasa Inggris Di Sekolah Menengah Pertama Bilingual Di Daerah Istimewa Yogyakarta” dalam Penelitian. Yogyakarta: UNY (No. 018/SP2H/PP/DP2M/III/2008 tanggal 06 Maret 2008).
- Andayani, Rahmi D. dkk. 2009. “*Partial Immersion Program* Sebagai Model Pembelajaran Bahasa Inggris Menuju Sekolah Bertaraf International (SBI) Di Sekolah Menengah Pertama Bilingual Di Daerah Istimewa Yogyakarta” dalam Penelitian. Yogyakarta: UNY (No. 04/H34.21/KTR.PHK.PINAS4/2009 tanggal November 2009).
- Andayani, Rahmi D. dkk. 2009. “Pengembangan Model *Immersion Program* Dalam Pembelajaran Berbahasa Inggris Menuju Sekolah Bertaraf International (SBI) Di Sekolah Menengah Pertama Bilingual Rintisan 1 Depok Sleman Yogyakarta” dalam Penelitian. Yogyakarta: UNY (No. 289a.6/H.34.22/PM/29 tanggal 22 Juli 2009).
- Andayani, Rahmi D. dkk. 2009. “Diglosik Situation dan Fenomena Bahasa bagi Masyarakat di Kecamatan Gedong Kuning” dalam Penelitian. Yogyakarta: UNY tanggal Oktober 2009.
- Andayani, Rahmi D. dkk. 2010. “*The English Partial Immersion Clue* Sebagai Bahan Ajar Berbahasa Inggris Untuk Sekolah Bertaraf Internasional Kelas *Social Sciences* dan *Languages and Letters* di SMP Bilingual DIY” dalam Penelitian. Yogyakarta: UNY (No. 15/H34.21/KTR.Stranas/DP2M.II/2010 tanggal November 2010).

- Andayani, Rahmi D. dkk. 2011. "Sapaan Nomina para *Punggawa Kraton Ngayogyakarta* Hadiningrat" dalam Penelitian. Yogyakarta: UNY Oktober 2011.
- Beardsmore, Hugo Beatens. 1982. *Bilingualism: Basic Principles*. London: J.W. Arrowsmith, Ltd.
- Bell, Roger T. 1976. *Sociolinguistics: Goal, Approaches and Problem*. New York: St. Martins Press.
- Bogdan, Robert C and Sari Knop Biklen. 1982. *Qualitative Research for Education to Theory and Method*. Boston: Alya and Bacon, Inc.
- Chaika, Elaine. 1982. *Language: the Social Mirror*. Massachussetts: Newbury House Publisher Inc.
- Dittmar, Norbert. 1976. *Sociolinguistics*. Britain: Edward Arnold.
- Edwards, John. 1994. *Multilingualism*. London: Penguin.
- Fishman, Jashua A. 1976. "The Relationship between Micro and Macro Sociolinguistics in the Study of Who Speaks, What Language to Whom and When" in Pride, J.B. and Holmes J. (ed) in *Sociolinguistics*. London: Penguin Books, Ltd.
- Gardjito, Murdiyati. 2006. "Sarasilah Trah Ng. SDISKS Hamengkubuwono VII Ing Ngayogyakarta". Yogyakarta: Paguyuban Sapto Wandowo.
- Hartiti, Trie Retnowati, Prof. Dr. 2003. "Pendidikan Seni". Jakarta: Kemendiknas.
- Leo, Sutanto. 2009. "The Perfect Way to Write Books based on Kiat Jitu Menulis dan Menerbitkan Buku, Erlangga 2009" "dalam *Workshop*". Yogyakarta : TP.
- Saville-Troike, Muriel. (1986). *The Ethnography of Communication*. Oxford: Basic Blackwell Ltd.
- Suparno, Paul. 2012. "Peran Pendidikan dan penelitian Terhadap Pembangunan Karakter Bangsa" dalam *Makalah Seminar Nasional*. Yogyakarta: LPPM UNY.
- <http://www.swbat.com/articles/languageImmersion.html>.
- <http://www.carla.umn.edu/immersion/acie/vol2/Feb1999-Moorhead.html>

BIAYA DAN JADWAL PENELITIAN

A. Anggaran Biaya

Anggaran biaya dalam penelitian ini dibagi menjadi dua yaitu pada tahun pertama dan tahun kedua. Gambaran rinci mengenai pembiayaan dapat dilihat di dalam tabel berikut:

TAHUN I

NO	JENIS PENGELUARAN	BIAYA YANG DIUSULKAN	PROSENTASE
1	Gaji dan Upah	Rp. 19.900.000,00	20 %
2	Bahan habis pakai dan peralatan	Rp. 39.500.000,00	40 %
3	Perjalanan	Rp. 25.200.000,00	25 %
4	Lain-lain (Publikasi, Seminar, Laporan, dll)	Rp. 15.400.000,00	15 %
	JUMLAH	Rp. 100.000.000,00	100 %

TAHUN II

NO	JENIS PENGELUARAN	BIAYA YANG DIUSULKAN	PROSENTASE
1	Gaji dan Upah	Rp. 29.775.000,00	30 %
2	Bahan habis pakai dan peralatan	Rp. 37.000.000,00	37 %
3	Perjalanan	Rp. 23.200.000,00	23 %
4	Lain-lain (Publikasi, Seminar, Laporan, dll)	Rp. 10.025.000,00	10 %
	JUMLAH	Rp. 100.000.000,00	100%

B. Jadwal Pelaksanaan

Jadwal penelitian dilakukan mulai bulan Februari hingga November. Kegiatan secara rinci mengenai kegiatan dan pelaksanaan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

No	Kegiatan	Bulan									
		Feb	Mar	Apr	Mei	Jun	Jul	Agt	Sep	Okt	Nov
1	Membuat proposal penelitian	V	V								
2	Persiapan pembuatan instrument buku tahun pertama		V	V							
3	Mengurus ijin penelitian		V	V							
4	Observasi awal			V	V						
5	Pasugatan <i>Dinner Package</i>					V	V				
6	Triangulasi						V	V			
7	Seminar dan pelaporan hasil penelitian							V	V		
8	Workshop							V	V		
9	Revisi pelaporan hasil penelitian								V		

LAMPIRAN

LAMPIRAN 1: BIODATA KETUA DAN TIM ANGGOTA PENELITI

1. Ketua Peneliti

Curriculum Vitae

1. Nama (tulis dengan gelar) : Prof. Dr. Endang Nurhayati, M.Hum
2. NIP : 1951231 198303 2 004
3. Tempat/Tanggal Lahir : Bantul, 31 Desember 1957
4. Pangkat/Golongan : Pembina Utama Madya/ IV d
5. Jabatan Fungsional : Guru Besar
6. Alamat Rumah : Dongkelan RT.08 No. 298
Panggunharjo, Sewon, Bantul, Yogyakarta
7. Nomor Telepon Rumah/HP : (0274) 379825 HP. 081328075547
8. E-mail : endang_fbs@yahoo.com

9. Riwayat Pendidikan :

No	Jenjang Pendidikan	Nama Sekolah/Bid. Studi	Tahun Lulus	Asal Sekolah/PT
1	SD	SD Gading I	1969	SD Gading I
2	SLTP	SMPN I Bantul	1972	SMPN I Bantul
3	SLTA	SMAN Bantul	1975	SMAN Bantul
4	Sarjana Muda	Pendidikan Bahasa dan Sastra Jawa	1979	IKIP Yogyakarta
5	Sarjana (S1)	Pendidikan Bahasa dan Sastra Jawa	1980	IKIP Yogyakarta
5	Pascasarjana (S2)	Linguistik	2000	Universitas Gadjah Mada
6	Pascasarjana (S3)	Linguistik	2005	Universitas Gadjah Mada

10. Riwayat Pekerjaan

No	Nama Pekerjaan	Tahun	Nama Lembaga/Instansi
1	Dosen Jurusan Pendidikan Bahasa Daerah	1983 – sekarang	FKSS IKIP Yogyakarta/ FBS Universitas Negeri Yogyakarta
2	Dosen PGSD/PSD	1996 – 2008	FIP Universitas Negeri Yogyakarta
3	Dosen Pascasarjana Universitas Negeri Yogyakarta	2006 – sekarang	PPs Universitas Negeri Yogyakarta
4	Sekretaris Jurusan Pendidikan Bahasa Daerah	1990 – 1997	Jurusan Pendidikan Bahasa Daerah FBS Universitas Negeri Yogyakarta
5	Ketua Laboratorium Budaya	1997 – 2000	FBS Universitas Negeri Yogyakarta
6	Ketua Jurusan Pendidikan Bahasa Daerah	2007 – 2011	Jurusan Pendidikan Bahasa Daerah FBS Universitas Negeri Yogyakarta
7	Dosen Tamu Penguji Desetasi/Tesis	2010 – sekarang	UNS, UGM

11. Riwayat Kepangkatan

No.	Pangkat/Gol.	TMT	Jabatan	Angka Kredit	TMT
1	Penata Muda/ III a	1 Juli 1984	Asisten Ahli Madya		1 Juli 1984
2	Penata Muda Tk I/ III b	1 April 1987	Asisten Ahli		1 April 1987
3	Penata/ III c	1 Oktober 1989	Lektor Muda		1 September 1989
4	Penata Tk I/ III d	1 Oktober 1994	Lektor Madya		1 Oktober 1994
5	Pembina/ IV a	1 April 1998	Lektor		1 Januari 1998
6	Pembina Tk I/ IV b	1 April 2004	Lektor Kepala	400	1 Januari 2001
7	Pembina Tk I/ IV b		Guru Besar	850	1 Juni 2009
8	Pembina Utama Muda/IV c	1 Oktober 2009	Guru Besar	850	1 Juni 2009

9	Pembina Utama Madya/IV d	31 Oktober 2011	Guru Besar	850	1 Juni 2009
---	--------------------------	-----------------	------------	-----	-------------

12. Karya Ilmiah

a. Buku*/Diktat

No	Judul	Tahun	Penerbit	Kota Penerbit
1	Morfologi Bahasa Jawa (Diktat)	2001	FBS UNY	Belum terbit
2	Sintaksis Bahasa Jawa (Diktat)	2005	FBS UNY	Belum Terbit
3	Linguistik Bahasa Jawa (Buku)	2005	Bagaskara	Yogyakarta
4	Sosiolinguistik	2009	Kanwa Publisher	Yogyakarta
5	Psikolinguistik (Diktat)	2010	FBS UNY	Belum Terbit
6	Sosiolinguistik, Kajian Masyarakat Jawa	2010	UNY	Belum Terbit

Keterangan: * Termasuk Buku kumpulan puisi/cerpen dan novel

b. Karya Ilmiah (Nonpenelitian)

No	Judul	Tahun	Jenis Publikasi*				Status Akreditasi
			Jurnal/Majalah		Seminar/Lokakarya		
			Nasional	Internasional	Nasional	Internasional	
1	Alih Kode dalam Pergelaran Wayang Kulit di Yogyakarta	2001			√		√
2	Model Penyampaian Tindak Tutur Perintah dalam Bahasa Jawa	2002			√		
3	Fungsi Alih Kode dalam Pergelaran Wayang Kulit	2003	√				
4	Kajian Sosiokultural Salam dalam Bahasa Jawa	2003	√				√
5	Erotisme dalam Wayang Kulit	2004			√		

6	Wayang Kulit sebagai Sarana Penyimpanan Budaya Leluhur	2005				√	
7	Istri-istri Arjuna Masih sebagai Prototype Wanita Jawa	2005	√				
8	Kreolisasi Bahasa Jawa	2005			√		
9	Serat Bustam Relevansinya dengan Kehidupan Masa Kini	2006			√		
10	Rekonstruksi Dialek Bahasa Jawa Yogyakarta dengan Proto Melayu	2006	√				√
11	Nilai Kepemimpinan Serat Makutharaja	2007			√		
12	Wayang Kulit Sebagai Media Pembelajaran Bahasa Jawa	2007			√		
13	The Contribution of Serat Wulang Reh Philosophical Values Towards Modern Javanese Vision of Life	2009				√	

14	Islamic Influence On The Leadership of Sri Sultan Hamengku Buwana V	2010				√	
15	Closer Acquaintance To Javanese Character And Fortune Through <i>Pawukon</i>	2010				√	
16	Nilai-nilai Moral Islami dalam Serat Wulang Reh	2010	√				
17	Naskhah-Naskhah (Karya Sastra) Jawa-Kuno	2010		√			
18	Karya Sastra Jawa Kuna Yang Berbentuk Tembang	2010		√			
19	Strategi Pengembangan Bahasa dan Sastra Jawa Melalui Wisata Budaya dan Muhibah Seni di Propinsi Daerah Istimewa Yogyakarta	2011				√	
20	Model Pemertahanan Bahasa Jawa Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta	2011				√	

21	Dampak Akreditasi PTS Terhadap Mutu PTS	2011			√		
22	Nilai-nilai Luhur dalam Ungkapan Jawa Sebagai Fondamen Kehidupan Masyarakat Berbudaya	2012	√			√	
23	Wayang dan Weton: Menerobos Ruang Epistemologi Akuntansi Multiparadigma	2012			√		

Keterangan: *Jika publikasi lewat seminar kolom status akreditasi tidak diisi

c. Artikel Hasil Penelitian

No	Judul	Tahun	Jenis Publikasi*				Status Akreditasi
			Jurnal/Majalah		Seminar/Lokakarya		
			Nasional	Internasional	Nasional	Internasional	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1	Fungsi Alih Kode dalam Pergelaran Wayang Kulit	2003	√				
2	Rekonstruksi Dialek Bahasa Jawa Yogyakarta dengan Proto Melayu	2006	√				√

3	Variasi Ragam Tutar dalam Pertunjukan Wayang Kulit Gaya Yogyakarta	2008	√				√
---	--	------	---	--	--	--	---

Keterangan:

*Jika publikasi lewat seminar atau tidak dipublikasikan, kolom (8) tidak diisi

d. Hasil Penelitian

No	Judul Penelitian	Tahun	Sumber Dana*	Jenis Penelitian	
				Mandiri	Kelompok**
1	Perkembangan Tata Upacara Pengantin Gaya Surakarta	2002	DIK-S	-	√
2	Pemasyarakatan Hasil Dialog Nasional tentang Bahasa dan Sastra Jawa serta Pengajarannya	2002	DIK-S	-	√
3	Perkembangan Tata Upacara Pengantin Gaya Yogyakarta	2003	DIK-S	-	√
4	Pengembangan Pengajaran Bahasa Jawa di SMU Kabupaten Sleman Yogyakarta	2003	DIK-S	-	√
5	Variasi Ragam Tutar dalam Pertunjukan Wayang Kulit Gaya Yogyakarta	2004	DIK-S	√	-
6	Sistem Sapaan dalam Pertunjukan Wayang Kulit	2004	DIK-S	√	-
7	Apresiasi Masyarakat DIY terhadap Pertunjukan Wayang Kulit	2004	DIK-S	-	√
8	Pembelajaran Bahasa Jawa SMA DIY secara Multilingual	2006	DIK-S	√	-
9	Nilai-nilai Moral dalam Tembang Dolanan	2007	DIPA UNY	-	√
10	Penataan Materi Ajar Bahasa Jawa SD Kelas 1 dan 2	2009	DIPA UNY	-	√

11	Penataan Materi Ajar Bahasa Jawa SD Kelas 3 dan 4	2010	DIPA UNY	-	√
12	Pemertahanan Bahasa Jawa Provinsi DIY	2010	DIPA UNY	-	√
13	Model Pemertahanan Bahasa Jawa Propinsi DIY	2010	PR I UNY	-	√
14	Implementasi Pendidikan Karakter dalam Mata Kuliah Etika Jawa Melalui <i>Lesson Study</i>	2011	DIPA UNY	-	√
15	Mencari Benang Merah Pemikiran Melayu-Jawa Melalui Pengajian Manuskrip Kuna	2012	DIPA UNY	-	√
16	Penyiapan Prodi Bahasa Jawa Berbasis Internasional untuk Orang Asing	2012	DIPA UNY	-	√

Keterangan:

* Termasuk sumber dana pribadi

**Jika penelitian kelompok sebutkan sebagai Ketua atau Anggota

13. Pengabdian Masyarakat

No	Judul	Tahun	Khalayak Sasaran	Sumber Dana	Kerjasama (MOU)*
1	Mekaraken Basa Jawi ing Sekolah lan Masyarakat	2002	Masyarakat	DIK-S	-
2	Materi Pengajaran Bahasa Jawa di SD	2003	Guru SD	DIK-S	-
3	Penelitian Action Reasearch	2003	Guru SLTP	DIK-S	-
4	Filosofi Pengajaran Bahasa Jawa di SMA/MA/SMK di DIY	2005	Guru SMA	Dinas Pendidikan Propinsi DIY	√
5	Strategi Pembelajaran Bahasa Jawa di SMA/MA/SMK di DIY	2005	Guru SMA	Dinas Pendidikan Propinsi DIY	√
6	Paramasastra Jawa	2004	Guru SD	Dinas Pendidikan Kabupaten	√

				Gunung Kidul	
7	Pembelajaran Bahasa Jawa SMK se-Gunung Kidul	2007	Guru SMK	Dinas Pendidikan Kabupaten Gunung Kidul	√
8	Pembelajaran Bahasa Jawa SD se-Gunung Kidul	2007	Guru SD	Dinas Pendidikan Kabupaten Gunung Kidul	√
9	Sinkronisasi Kurikulum Bahasa Jawa SD, SLTP, dan SLTA Propinsi DIY	2008	Guru SD, SLTP, SLTA, Kepala Dinas Pendidikan Kabupaten Kota, Propinsi DIY	DIK-S/Dinas Pendidikan Propinsi DIY	√
10	Tim Penulis Buku Ajar Bahasa Jawa SLTA (Yogya Basa Jilid I, Jilid II, dan Jilid III)	2006, 2007, 2008	Guru, Siswa SLTA	Dinas Pendidikan Propinsi DIY	√
11	Macapat Jemuah Legen	2009	BKS	BKS	-
12	Pelatihan Penulisan Karya Ilmiah Guru SLTP Kulonprogo	2010	Guru SLTP	UNY dengan Dinas DEKPORA Kulonprogo	√
13	Pengembangan kurikulum Bahasa Jawa SD se-Kabupaten Gunung Kidul	2010	Guru SD	UNY dengan Dinas DEKPORA Gunung Kidul	√
14	Sosialisasi kurikulum Bahasa Jawa SLTP se-Kabupaten Gunung Kidul	2010	Guru SLTP	UNY dengan Dinas	√

				DEKPORA Gunung Kidul	
15	Nara Sumber Dialog Interaktif dengan tema “Mengakrabkan Kembali Bahasa Jawa di Kalangan Generasi Muda”	2010	Masyarakat Umum	Pemerintah Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta	√
16	Narasumber Pawukon TVRI Yogyakarta	2008 – 2012	Masyarakat Umum	TVRI Yogyakarta	√
	Narasumber dan dewan juri Cangkringan TVRI Yogyakarta	2009 - sekarang	Masyarakat Umum	TVRI Yogyakarta	√
	Narasumber Penulisan Karya Ilmiah Guru-guru Bahasa Jawa SMP Se-Kabupaten Kulonprogo	2010	Guru SMP Se-Kabupaten Kulonprogo	DIPA UNY	√
17	Narasumber Penataan Skrip Pemberitaan Yogyakarta	2011	Para Penyiar Berita TVRI Yogyakarta	DIPA UNY	√
18	Narasumber Pendidikan dan Pelatihan Lab Bahasa untuk Anak Usia Dini (Bahasa Jawa)	2012	Guru TK Se-DIY	Dinas DEKPORA DIY	√
19	Narasumber Penataan SKL Mata Pelajaran Bahasa Jawa SMA Se-DIY	2012	Guru SMA Se-DIY	Dinas DEKPORA DIY	√
20	Penerapan Pendidikan Karakter Melalui Pembelajaran Bahasa Jawa	2012	Guru SMA/SMP Se-Kabupaten Magelang	Dinas DEKPORA Magelang	√
21	Pendidikan Karakter Melalui Pembelajaran Unggah-Ungguh Bahasa Jawa	2012	Guru SMP Se-Kabupaten Sleman	DIPA UNY	√
22	Narasumber Penelitian PTK Guru Bahasa Jawa SMP Se-Kota Yogyakarta	2012	Guru SMP Se-Kota Yogyakarta	Dinas DEKPORA Kota Yogyakarta	√

23	Pelatihan <i>Medharsabda</i>	2012	Dosen dan Karyawan UNY	DIPA UNY	√
----	------------------------------	------	------------------------	----------	---

Keterangan: * Sebutkan Instansi/Lembaga yang menjalin kerjasama dengan FBS/UNY

14. Pelatihan/Penataran

No	Nama Kegiatan	Tahun	Lama Kegiatan *	Lembaga/Instansi Penyelenggara	Tingkat (Nasional/ Internasional) **
1	Reviewer PHK DIKTI	2006	3 hari	DIKTI	Nasional
2	Penyegaran Reviewer PHK DIKTI	2007	3 hari	DIKTI	Nasional
3	Penyegaran Reviewer PHK DIKTI	2008	3 hari	DIKTI	Nasional
4	Refreshing Reviewer PHKI DIKTI	2009	2 hari	DIKTI	Nasional
5	Reviewer DP2M	2009	3 hari	DIKTI	Nasional
6	Pelatihan SSP Dosen dan Guru Calon Pembimbing PPG	2011	2 hari	DIKTI	Nasional
7	Pelatihan Penggunaan Program Aplikasi SIM-DITLITABMAS Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi	2012	2 hari	DIKTI	Nasional
8	Training of Trainer (TOT) Reviewer Internal	2012	2 hari	DIKTI	Nasional
9	Seminar Hasil Penelitian Tahun	2012	2 hari	DIKTI	Nasional

	2012 (Hibah Bersaing)				
--	-----------------------	--	--	--	--

Keterangan:

* Lama Kegiatan dalam satuan Hari/Minggu/Bulan

** Diisi tingkat nasional atau internasional

15. Bidang Keahlian dan Mata Kuliah yang Diampu

No	Bidang/Rumpun Keahlian	Mata Kuliah yang Diampu	Semester*
1	Linguistik	Sintaksis Bahasa Jawa	Gasal
2	Linguistik	Pragmatik	Gasal
3	Linguistik	Psikolinguistik	Gasal
4	Linguistik	Fonologi Bahasa Jawa	Gasal
5	Keterampilan Berbahasa	Ekspresi Lisan Lanjut	Gasal
6	Pengajaran	Metode Penelitian Bahasa dan Sastra	Gasal
7	Pengajaran	KKN/ PPL	Gasal
8	Pengajaran	Metode Pembelajaran Bahasa dan Sastra	Gasal
9	Linguistik	Morfologi Bahasa Jawa	Genap
10	Linguistik	Sosiolinguistik	Genap
11	Keterampilan Berbahasa	Ekspresi Lisan	Genap
12	Pengajaran	Micro Teaching	Genap
13	Linguistik	Psikolinguistik	Gasal/ S2
14	Linguistik	Sosiolinguistik	Genap/ S2
15	Linguistik/Budaya Jawa	Menguji Disertasi di FKIP UNS, FIB UGM, FMIPA UGM	2010 - sekarang

Keterangan: * Diisi dengan semester Gasal atau Genap

Jika tabel yang tersedia tidak mencukupi, bisa menggunakan halaman sebalik

16. Karya Penunjang

No	Judul	Tahun	Jenis Publikasi*				Status Akreditasi
			Jurnal/Majalah		Seminar/Lokakarya		
			Nasional	Internasional	Nasional	Internasional	
1	Piagam Tanda Kehormatan Presiden Republik Indonesia	2011					Satyalan cana Karya Satya XX Tahun
	Macapat dan Workshop Karawitan & Pedhalangan	2012			Peserta		
2	Festival Makanan Tradisional	2012			Peserta		
3	Sosialisasi Hasil Konggres Bahasa Jawa V Dan Seminar Evaluasi Pelaksanaan Kurikulum Muatan Lokal Wajib Bahasa Jawa Di SMA/ SMK/ MA	2012			Peserta		

17. Penguji Disertasi/ Tesis

No	Judul Disertasi/Tesis	Perguruan Tinggi Penyelenggara	Tahun
1	Karakteristik Psiko-Sosio Kultural Manusia dalam Serat Wulang – Reh Karya Pakoe Boewono IV (Tinjauan Pendidikan Informal Masyarakat Jawa) (Disertasi)	Universitas Negeri Yogyakarta	2009
2	Sistem Pengalihaksaraan Teks Latin ke Aksara Jawa dan Permasalahannya (Disertasi)	Universitas Gajah Mada	2010
3	Enam Naskah Sastra Jawa (Pengkajian Naskah, Gender, dan Nilai-Nilai Pendidikan) (Disertasi)	Universitas Sebelas Maret	2010
4	Wacana Tembang Macapat sebagai Pengungkap Sistem Kognisi dan Kearifan Lokal Etnik Jawa (Disertasi)	Universitas Gajah Mada	2011
5	Kajian Metafora pada Harian Suara Merdeka (Disertasi)	Universitas Gajah Mada	2012
6	Pergeseran Bahasa Jawa pada Masyarakat Samin di Kabupaten Blora (Disertasi)	Universitas Gajah Mada	2012
7	Kontruksi Tema-Rema dalam Bahasa Jawa Banyumas (Disertasi)	Universitas Gajah Mada	2012
8	Tingkat Tutur dan Tindak Tutur Bahasa Prancis dalam Film <i>Paris Je T' Aime</i> (Tesis)	Universitas Negeri Yogyakarta	2011
9	Manajemen Pembelajaran Bahasa Jawa di Sekolah Dasar Negeri Gugus 01 Patuk Gunungkidul (Tesis)	Universitas Negeri Yogyakarta	2012
10	Pengembangan Perangkat Pembelajaran Menulis Berbasis Konstruktivisme yang Terintegrasi dengan Pendidikan Karakter untuk Siswa SMP di Kabupaten Tabalong (Tesis)	Universitas Negeri Yogyakarta	2012

11	Peningkatan Ketrampilan Menulis Cerita Pendek Berbahasa Jawa Siswa Kelas X TKR B SMK YPT Purworejo Melalui Pendekatan Kontekstual (Tesis)	Universitas Negeri Yogyakarta	2012
12	Keefektifan Metode Think Pair Share Terhadap Keterampilan Berbicara (Diskusi) Berbahasa Jawa dalam Pembelajaran Tembang Macapat Siswa Kelas XI SMA N 1 Karanganyar, Kebumen (Tesis)	Universitas Negeri Yogyakarta	2012

Dengan ini, saya menyatakan bersedia untuk ikut serta dalam Tim Peneliti sebagai ketua peneliti dengan tugas dan waktu sesuai ketentuan serta ikut bertanggung jawab dalam penyelesaian kegiatan tersebut sampai dengan pengumpulan laporan akhirnya. Apabila saya tidak memenuhi kesediaan ini, saya bersedia mengembalikan semua dana yang pernah saya terima.

Yogyakarta, 7 Maret 2013

Yang menyatakan,

Prof. Dr. Endang Nurhayati, M.Hum

NIP. 1951231 198303 2 004

Anggota Peneliti 1

Curriculum Vitae

1. Nama Lengkap : Prof. Dr. Suharti
2. NIP : 195106151978032001
3. Pangkat/ Golongan ruang : Pembina / IV c
4. Jabatan : Guru Besar
5. Tempat & Tanggal Lahir : Sleman, 15 Juni 1951
6. Alamat Kantor : Jurusan Pendidikan Bahasa Daerah, FBS, UNY Kampus Karangmalang, Yogyakarta. 55281
Telp. (0274) 550843, 548207, Fax (0274) 548207
<http://www.fbsuny.org/>

Alamat Rumah : Sembur, Tirtomartani, Kalasan Sleman, Yogyakarta

HP. : 081328002445

7. Bidang Keahlian : Linguistik dan Budaya

8. Pendidikan :

No	Universitas/ Institut dan Lokasi	Gelar	Tahun Lulus	Bidang Keilmuan
1	IKIP Jakarta/ Jakarta	Dr	1998	Pendidikan Bahasa
2	IKIP Jakarta/ Jakarta	M.Pd	1991	Pendidikan Bahasa
3	IKIP Yogyakarta/ Yogyakarta	Dra.	1977	Pendidikan Bahasa Jawa

9. Pengalaman Menulis Karya Ilmiah

No	Judul	Nama Jurnal	Status Jurnal/	Waktu Terbit
1	Status Isolek Yogyakarta-Surakarta dan Implikasinya Terhadap Bahasa Jawa Standar: Tinjauan Linguistik Komparatif Diakronis	Litera Volume 1 tahun 2007	Terakreditasi	2007
2	Paket Pernikahan Adat Jawa	Seminar Hasil MKU th 2005		2006
3	Penerapan Unggah-ungguh Berbahasa Jawa di Seklolah: Upaya Pembinaan Perilaku Bangsa yang Tangguh	Dipresentasikan di Kongres bahasa Jawa IV		2006

		di Semarang		
4	Peran Pendidikan bahasa Jawa dalam Pembinaan Perilaku Bangsa- Pidato Pengukuhan Guru Besar. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta	UNY		2005
5	Narasumber dalam Sarasehan Basa lan Sastra Jawi dengan tema “Pembelajaran Bahasa Jawa di Sekolah”	UM Purwarejo		2005
6	“Pembelajaran Bahasa Jawa di SMA” dalam Seminar Nasional dengan Tema “ <i>Kurikulum Berbasis Kompetensi Mata Pelajaran Bahasa Jawa</i> ”	Univet Sukoharjo		2005
	Tanggapan Masyarakat terhadap Pemanfaatan Kearifan Lokal Pijat Sebagai Alternatif Penyembuhan Penyakit.	Humaniora vol 10 No.2		2005
7	Pendidikan Sopan Santun dan Kaitannya dengan Perilaku Berbahasa Jawa Mahasiswa	Diksi, Vol 11, No. 1, Januari 2004		2004
8	Komunikasi Lintas Budaya: Penerepan Prinsip Rukun dan Prinsip Hormat	Diksi, Vol 11, No. 2 Juli 2004		2004
9	Konsep Sopan santundalam Serat Wulang Reh: Suatu Tinjauan Selintas	Imaji, Vol. 2. No. 1, Februari 2004		2004
10	Pendidikan Sopan Santun dan Kaitannya dengan Perilaku Berbahasa Jawa Mahasiswa	Diksi, Vol 11, No 1, Januari 2004		2004
19	Transfer Pengetahuan Paket Pernikahan Adat Jawa secara Praktis bagi Mahasiswa lewat Magang Kewirausahaan	Dipresentasikan pada Seminar Nasional Hasil Program Pengembangan Budaya Kewirausahaan di Perguruan Tinggi Tahun 2000, 5 – 7 Juni 2001)		2001

10. Pengalaman Penelitian

No	Judul Riset	Tahun	Asal Dana
1	Peran Lansia dalam Pelestarian Budaya, 2008	2008	Pusdi Lansia UNY (Ketua)
2	Akuntabilitas dan Pencitraan Lembaga Pelaksanaan Sertifikasi Guru	2008	UNY (Anggota)
3	Status Isolek Yogyakarta-Surakarta dan Implikasinya Terhadap Bahasa Jawa Standar: Tinjauan Linguistik Komparatif Diakronis	2006-2007	Hibah Bersaing, DP2M, Dikti, Depdiknas, Inspektorat Jenderal, Dikti, Depdiknas. (Anggota)
4	Peningkatan sadar Budaya Mahasiswa Prodi Pendidikan bahasa Jawa dan Prodi Pendidikan bahasa Perancis dalam Mata Kuliah Apresiasi Budaya	2005	UNY (ketua)
5	Peningkatan Keterampilan Berbusana Tradisional Mahasiswa Prodi Pendidikan bahasa Jawa	2005	UNY (Ketua)
6	Efektivitas Media Wayang Kancil dalam Peningkatan Keterampilan Berbicara Bahasa Jawa SD Pakem	2005	UNY (Anggota)
7	Tanggapan Masyarakat terhadap pemanfaatan Kearifan Lokal Pijat sebagai Alternatif Penyembuhan Penyakit (dalam proses)	2004	UNY (Ketua)
8	Model Pembelajaran Bahasa Jawa di SMA (dalam proses)	2004	UNY (Ketua)

11. Pengalaman PPM

No	Judul Karya Ilmiah	Kedudukan	Dana/ Tahun
1	Sinkronisasi kurikulum Pembelajaran bahasa Jawa di SD, SLP, SLA	Ketua	2008
2	Pembicaraantang “Substansi Pembelajaran Bahasa Jawa di SMA” di Magelang	Pemakalah	2006
3	Penyegaran Pembelajaran Bahasa Jawa di SD Kecamatan Tepus Kab. Gunung Kidul	Ketua	UNY/ 2006
4	Sinkronisasi Kurikulum Mata Pelajaran bahasa Jawa SD, SLTP, dan SLTA	Ketua	UNY/ 2005
5	MKU Paket Pernikahan Adat Jawa	Ketua	Dikti/ 2005
6	Pemberdayaan Bahasa, Sastra, dan Budaya Jawa di Sekolah dan Masyarakat di Kabupaten Sleman	Ketua	UNY/ 2004

7	Sosialisasi Pemberdayaan Bahasa Jawa di SMA di Dinas Pendidikan DIY	Anggota	UNY/ 2004
---	---	---------	-----------

12. Pengalaman Kerja

No	Jabatan	Instansi	Tahun
1	Asisten Ahli Madya	IKIP Yogyakarta	1978
2	Assisten Ahli	IKIP Yogyakarta	1981
3	Lektor Muda	IKIP Yogyakarta	1983
4	Lektor madya	IKIP Yogyakarta	1985
5	Lektor	IKIP Yoyakarta	1987
6	Lektor Kepala	Universitas Negeri Yogyakarta	2001
7	Guru Besar	Universitas Negeri Yogyakarta	2005

Pengalaman Kerja Tambahan:

No	Jabatan	Tahun
1	Ketua Jurusan	2000 – 2003
2	Kalab Budaya	2004 – 2007
3	Anggota Redaksi Litera	2003 – 2007
4	Sekretaris Komunitas Penelitian Naturalistik	2003 – sekarang
5	Anggota Redaksi Humaniora	2006 – sekarang
6	BPP FBS	2008-sekarang
7	Pengurus KPM	2007

Dengan ini, saya menyatakan bersedia untuk ikut serta dalam Tim Peneliti sebagai anggota dengan tugas dan waktu sesuai ketentuan serta ikut bertanggung jawab dalam penyelesaian kegiatan tersebut sampai dengan pengumpulan laporan akhirnya. Apabila saya tidak memenuhi kesediaan ini, saya bersedia mengembalikan semua dana yang pernah saya terima.

Yogyakarta, 15 April 2013

Yang menyatakan,

Prof. Dr. Suharti
NIP. 195106151978032001

Anggota Peneliti II

Curriculum Vitae

Nama : Dra. RA. Rahmi Dipayanti Andayani, M.Pd.
NIP/NIK : 19640201 198803 2 002
Nomor Induk Dosen Nasional : 0001026415
Tempat dan Tanggal Lahir : Makasar , Ujung Pandang, 1 Februari 1964
Jenis Kelamin : Laki – laki Perempuan
Status Perkawinan : Kawin Belum Kawin Duda/Janda
Agama : Islam
Angka Kredit : 610, 13 1 Januari 2008
(SK No. 39655/A4.5/KP/2008)
Batas Usia Pensiun : 65 Th
Nomor Kartu Pegawai : E. 459466
Golongan / Pangkat : Pembina Tk I/ IVb
Jabatan Fungsional Akademik : Lektor Kepala
Perguruan Tinggi : Universitas Negeri Yogyakarta
Bidang Keahlian (Dosen) : 1. Linguistics
2. Language Teaching
Alamat : Kampus Karang Malang, Jalan Colombo No. 1
Yogyakarta
Sertifikat Pendidikan No. : 091103810963 Tgl 08/10/20
PTN Penyelenggara : UGM 09
Nomor Kartu Istri : 260/13/I/1988 Tanggal : 13 Januari 1988
Nomor Kartu TASPEN : 131796168 Tanggal : 19 Januari 1992
Nomor STTPP (Diklat Prajab) : 0337/PT.38.H15.2/C/1989/ 30 Januari 1989
Telp./Faks. : (0274) 550843
Alamat Rumah : Blunyah 001/015, Trimulyo, Sleman (Jalan Turi
Km. 1, Sleman Yogyakarta)
Nomor HP : 081392526468
Alamat e-mail : rahmiandayani@gmail.com.

RIWAYAT PENDIDIKAN PERGURUAN TINGGI			
Tahun Lulus	Jenjang	Perguruan Tinggi	Jurusan/ Bidang Studi
1978	Sarjana (S1)	Universitas Sebelas Maret (UNS) Solo	Bahasa dan Sastra Inggris Linguistik Fakultas sastra dan budaya
1992	Pasca Sarjana (S2)	IKIP Negeri Malang (Universitas Negeri Malang) (No. 346/PT28.9/S2 02/1992	<i>Sociolinguistics</i> dan Pendidikan
1998	Non Degree	<i>Specialist Certificate Course in Language Curriculum and Materials Development</i> 5-24 October 1998 <i>The SEAMEO Regional Language Centre, Singapore</i>	<i>Foundation of English Language Curriculum</i>

PELATIHAN PROFESIONAL		
Tahun	Pelatihan	Penyelenggara
1998	<i>Specialist on Curricullum</i>	RELC Singapore
2007	Pelatihan Humas	Universitas Negeri Yogyakarta
2008	Penjaminan Mutu	Universitas Negeri Yogyakarta

PENGALAMAN JABATAN		
Jabatan	Institusi	Tahun ...s.d...
Bendahara	TEFLIN <i>(The Teacher Asossiation of English Foreign Language in Indonesia)</i>	2003 – Sekarang
Bendahara	GRANTEE SP 4 BATCH I (SK Dekan No. 100 Tahun 2005)	2005 – 2007
Ketua	Humas Fakultas Bahasa dan Seni Universitas Negeri Yogyakarta	2005 – 2008
Anggota	Panitia Ujian Semester Genap Tahun 2001/2002 No. 98 Tahun 2002 Fakultas Bahasa dan Seni Universitas Negeri Yogyakarta	2002
Seksi Pubdekdok	Panitia English for Holiday No 164 Tahun 2006 Jurusan Pendidikan Bahasa Inggris Fakultas Bahasa dan Seni Universitas Negeri Yogyakarta	2006
Bendahara	Panitia Pengelolaan Manajemen GRANTEE SP 4 BATCH I No 100 Tahun 2005 Fakultas Bahasa dan Seni Universitas Negeri Yogyakarta	2005-2007
Sie. Konsumsi	Panitia ENGLISH FOR HOLIDAYS jurusan Pendidikan Bahasa Inggris No 186 Tahun 2004	2004
Sie Konsumsi	Panitia Seminar Nasional Rumpun Linguistik Kerjasama FBS Universitas Negeri Yogyakarta denan PPs Universitas Negeri Yogyakarta Tahun 2004 No. 179 Tahun 2004	2004

Anggota Sie Pengawas	Panitia Ujian Semester Gasal Tahun Akademik 2003/2004 Fakultas Bahasa dan Seni Universitas Negeri Yogyakarta. No 185 Tahun 2003	2003
Anggota	Pendamping Panitia Poskam No. 134 Tahun 2003 Fakultas Bahasa dan Seni Universitas Negeri Yogyakarta	2003
Tim Penilai Bahasa Inggris	Panitia Pemilihan Mahasiswa Berprestasi pada Fakultas Bahasa dan Seni Universitas Negeri Yogyakarta Tahun 2003 No. 112 Tahun 2003	2003
Anggota Sie Pengawas	Panitia Ujian Akhir Semester Genap Tahun Akademik 2002/2003 Fakultas Bahasa dan Seni Universitas Negeri Yogyakarta No. 90 Tahun 2003	2003
Tutor	Panitia Pelatihan Penulisan Karya Ilmiah Bagi Mahasiswa Pada Fakultas Bahasa Seni Universitas Negeri Yogyakarta. No. 73 Tahun 2003	2003
Sie Konsumsi	Panitia English For Holidays Jurusan Pendidikan Bahasa Inggris Fakultas Bahasa dan Seni Unversitas Negeri Yogyakarta Tahun 2002 No. 140 Tahun 2002	2002
Anggota	Pendiri AKTA TEFLIN (Pembaharuan) Akta No. 02 Tanggal 30 Januari 2009	2009
Anggota	Pendiri AKTA TEFLIN (Pendirian Pertama) Akta No. 01 Tanggal 04 Juli 2007	2007
Anggota	Penjaminan Mutu Universitas Negeri Yogyakarta (SK Dekan No. 13 Tahun 208)	2008 – Sekarang

PENGALAMAN MENGAJAR			
Mata Kuliah	Jenjang	Institusi/Perguruan Tinggi	Tahun ... s.d ...
Sociolinguistics	S1	Universitas Negeri Yogyakarta	2004 – Sekarang
Speaking III	S1	Universitas Negeri Yogyakarta	2004 – Sekarang
Reading I	S1	Universitas Negeri Yogyakarta	2004 – Sekarang
Structure I	S1	Universitas Negeri Yogyakarta	2004 – Sekarang
Business English	S1	Universitas Negeri Yogyakarta	2009 – Sekarang
<i>Interpreting on Business Communication</i>	S1	Universitas Negeri Yogyakarta (SK Dekan No. 05g Tahun 2009)	2009 – Sekarang
<i>Job Training of Business</i>	S1	Universitas Negeri Yogyakarta (SK Dekan No. 05g Tahun 2009)	2009 – Sekarang
Bahasa Inggris dan Bahasa Inggris Terapan	S1	Akademi Analisis Kesehatan “Manggala” Yogyakarta (SK No. SK. 1416/AAK.M/II/S/08	2008 – Sekarang
Bahasa Inggris Matrikulasi	S2	Universitas Negeri Yogyakarta	2003 – Sekarang

PENGALAMAN MEMBIMBING MAHASISWA	
Tahun	Pembimbing/Pembinaan
2006	Dwi Suatman (SK Dekan No. 030/J.35.12/PP/XIII/05)
2006	Meiyanto NIM 982224026 (SK Dekan No. 046./J.35.12/PP/II/06)

2006	Wegig Gunarto NIM 992224974 (SK Dekan No. 056/J.35.12/SKPTAS/II/06)
2006	Weni Ristu D.W. NIM 002214006 (SK Dekan No. 139/J.35.12/SKPTAS/IV/06)
2006	Augustina Widiasih NIM 982224053 (SK Dekan No. 2/J.35.12/SKPTAS/I/07)
2007	Agustina Widiasih NIM 982224053 (SK Dekan No. 28 Tahun 2007)
2007	Thuthut Karikarini NIM 032214018 (SK Dekan No. 293 Tahun 2007)
2007	Thuthut Karikarini NIM 032214018 (SK Dekan No. 290 Tahun 2007)
2008	Veronica Wulandari NIM 022224007 (SK Dekan No. 126/H.34.12/SKPTAS/IV/08)
2008	Yati Rahayu NIM 022224072 (SK Dekan No. 155/H.34.12/SKPTAS/V/08)
2008	Widuri Indah W. NIM 032224750 (SK Dekan No. 195/H.34.12/SKPTAS/VI/08)
2008	Laila Putri NIM 04202241012 (SK Dekan No. 422/H.34.12/SKPTAS/XII/08)
2008	Dini Prastiana NIM 032224754 (SK Dekan No. 132/H.34.12/SKPTAS/IV/08)
2008	Emy Anataria Hulu NIM 04202244027 (SK Dekan No. 457/H.34.12/SKPTAS/XII/08)
2009	Istiani NIM 012224042 (SK Dekan No. 11/H.34.12/SKPTAS/I/09)
2009	Dian Fitriani NIM 5202244116 (SK Dekan No. 108 Tahun 2009)
2009	Novida Sawitri NIM 5202241025 (SK Dekan No. 108 Tahun 2009)
2009	Rika Rinzani NIM 04211144028 (SK Dekan No. 47/H.34.12/SKPTAS/I/09)
2009	Dian Setyaningrum NIM 5202244090 (SK Dekan No. 108 Tahun 2009)
2009	Bunga Ika Sari NIM 5202241062 (SK Dekan No. 108 Tahun 2009)
2009	Zufie Nuriska N. NIM 5202241036 (SK Dekan No. 108 Tahun 2009)
2009	Pritta Biasanti NIM 5202241006 (SK Dekan No. 108 Tahun 2009)

2009	Kartika Indah P. NIM 52244018 (SK Dekan No. 108 Tahun 2009)
2009	Rr. Putri Pranitaningrum NIM 5202244157 (SK Dekan No. 108 Tahun 2009)
2009	Vita Fanti Arica NIM 5202244093 (SK Dekan No 108 Tahun 2009)
2009	Nina Rahayu NIM 5202244069 (SK Dekan No. 108 Tahun 2009)
2009	Saptin Dwi Setyo Hastuti NIM 5202244059 (SK Dekan No. 108 Tahun 2009)
2009	Kestri Ariyanti NIM 05202241040 (SK Dekan No. 108 Tahun 2009)
2009	Saptian Abadi NIM 04202244045 (SK Dekan No. 108 Tahun 2009)
2006	Marlina (SK Dekan No. 038./J.35.12./PP/II/06)

PENGALAMAN PENELITIAN			
Tahun	Judul Penelitian	Jabatan	Sumber Dana
2002	“ Jargon Kekerabatan” Punggawa dan Kaum Bangsawan Kraton Ngayogyakarta Hadiningrat di Daerah Istimewa Yogyakarta	Ketua (Mandiri – Nasional)	DP2M DIKTI (BBI). No : 21/LIT/BPPK – SDM/IV/2002 – 9 April 2002
2003	Ragam Situasi Diglosik dan Dasar Pemilihan Bahasa Di Daerah Gunung Kidul Propinsi Daerah Istimewa Yogyakarta	Anggota (kelompok-nasional)	Pengkajian Penelitian Ilmu Pengetahuan Terapan DP2M-DIKTI (BBI). No : 030/PAT/DPPM/PDM/III/2003-28 Maret 2003
2004	Penyematan Gelar Kebangsawanan Dalam Bahasa dan Adat Jawa Gaya Yogyakarta Di Daerah Istimewa Yogyakarta.	Anggota (kelompok-nasional)	DP2M DIKTI (BBI). No. : 107/P4T/DPPM/DMSKW SOSAG/III/2004 – Maret 2004

2005	Upaya Peningkatan Pemahaman <i>Sociolinguistics</i> Mahasiswa Program Pendidikan Bahasa Dan Sastra Inggris Melalui <i>Mini Project</i>	Ketua (kelompok-nasioanl)	SP4 Tahun Anggaran 2005 No : 020/SPA – PBI/X/2005 November 2005
2006	Upaya Peningkatan <i>Public Speaking Skill</i> Mahasiswa Program Studi Pendidikan Bahasa dan Sastra Inggris Melalui <i>Symposium</i> Dan <i>Workshop</i> .	Anggota (kelompok-nasional)	DP2M DIKTI (BBI) No. : 018/SP3/PP/DP2M/II/2006 Februari 2006
2006	<i>Conference Format</i> Sebagai Model Implementasi <i>Public Speaking Skill</i> Mahasiswa Program Studi Pendidikan Bahasa Dan Sastra Inggris Di FBS UNY/	Ketua (kelompok-regional)	RBT-IKOMA No : 699/J.35.12/PP/V/2006
2007	<i>Immersion Program</i> Sebagai Dasar Rancang Bangun Model Pembelajaran Berbahasa Inggris Di Sekolah Bilingual Menengah Pertama Di Daerah	Ketua (kelompok-regional)	Hibah Bersaing Tahun 7 DP2M-DIKTI No:036/SP2H/PP/DP2M/III/2007 29 Maret 2007

	Istimewa Yogyakarta (Tahun I)		
2007	Program <i>Dissemination</i> Sebagai Upaya Peningkatan <i>Cross- Cultural Understanding</i> Mahasiswa Jurusan Pendidikan Bahasa Inggris UNY	Ketua (kelompok – regional)	DIPA UNY – RBT No : 004/H.34.21/RBT/2007
2008	<i>Immersion Program</i> Sebagai Dasar Rancang Bangun Model Pembelajaran Berbahasa Inggris Di Sekolah Bilingual Menengah Pertama Di Daerah Istimewa Yogyakarta (Tahun II)	Ketua (kelompok - regional)	Hibah Bersaing Tahun II DP2M- DIKTI No:081/SP2H/PP/DP2M/III/2008 06 Maret 2008
2009	<i>Partial Immersion Program</i> sebagai Model Pembelajaran Bahasa Inggris Menuju Sekolah Bertaraf Internasional (SBI) di SMP Bilingual Daerah Istimewa Yogyakarta	Ketua	Hibah Kompetitif Penelitian Sesuai Prioritas Nasional BATCH IV Nomor: 04/H34.21/KTR.PHK.PINAS4/2009
2009	<i>PublicRelation</i> Sebagai Upaya Peningkatan	Anggota	PHK2

	Pengajaran <i>Public Speaking</i>		
2009	<i>Bilingual Immersion Program</i> Sebagai Model Pembelajaran Bahasa Inggris di SMP Depok 1	Ketua	PHK2
2009	<i>Partial Immersion Program</i> sebagai model dalam Pembelajaran Bahasa Inggris untuk kelas Social dan Bahasa	Ketua	Hibah Kompetitif Penelitian Prioritas Nasional
2010	<i>Partial Immersion Clue</i> sebagai Buku Ajar dalam Pembelajaran Bahasa Inggris di Kelas Sosial dan Bahasa	Ketua	Hibah Kompetitif Penelitian Sesuai Strategis Nasional
2012	<i>Bilingual Partial Immersion Program</i> Sebagai Model Pembelajaran Berbahasa Inggris Menuju SMK Bertaraf Internasional di Daerah Istimewa Yogyakarta	Ketua	Hibah Bersaing

KARYA TULIS ILMIAH		
A. Buku/Bab/Jurnal		
Tahun	Judul	Penerbit/Jurnal
2004	Situasi Diglosik dan Fenomena Bahasa di Daerah Terpencil Gunung Kidul (DP3M)	Nasional/Jurnal
2004	Tingkat Bilingualitas Multilingualitas Mahasiswa Jurusan Pendidikan Bahasa Inggris di UNY (Hibah SP4)	TEFLIN/Internasioanl/Jurnal
2005	Penyematan Gelar Kebangsawanan Punggawa Kraton Yogyakarta (DP3M)	Universitas Negeri Padang/ Humanus Vol VIII No. 1 Th 2005 (Nasional) ISSN 1410-8062/ terakreditasi Kpts Dirjen Dikti Depdikanas No. 52/DIKTI/KEP/2002/Jurnal
2005	Upaya Peningkatan <i>Public Speaking Skill</i> Mahasiswa Program Studi Pendidikan Bahasa Inggris Melalui <i>Workshop</i> (Hibah SP4)	Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Lampung / Jurnal Pendidikan dan Pembelajaran (Nasional) ISSN 1693-246/Jurnal
2005	Upaya Peningkatan Pemahaman <i>Sociolinguistics</i> Mahasiswa Program Pendidikan Bahasa Inggris Melalui Mini Project.	Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Lampung / Jurnal Pendidikan dan Pembelajaran (Nasional) ISSN 1694-143/Jurnal Nasional
2009	<i>Immersion Program</i> Sebagai Dasar Rancang Bangun Model Pembelajaran Berbahasa Inggris Di Sekolah Bilingual Menengah Pertama Di Daerah Istimewa Yogyakarta (Tahun I)	Journal Udayana

2009	<i>Partial Immersion Program</i> sebagai Model Pembelajaran Bahasa Inggris Menuju Sekolah Bertaraf Internasional (SBI) di SMP Bilingual Daerah Istimewa Yogyakarta	Journal TEFLIN (dalam proses)
2013	The English Partial Immersion Model at Junior International School of Yogyakarta, Indonesia	The 3 rd International Conference on Foreign Language Learning and Teaching: Research, Renovation, and Reinforcement: Enhancing Quality in Language Education

PUBLIKASI BUKU

Tahun	Judul	Penerbit	ISSN
2004	<i>Speaking I</i>	Universitas Negeri Yogyakarta	DIKTAT KULIAH
2005	<i>Pathway to Literate Society English Book For SMA & MA Grade X</i>	SIC Surabaya (Surabaya Indonesian College)	979-9414-88-1 (X)
2005	<i>Pathway to Literate Society English Book For SMA & MA Grade XI</i> Ilmu Alam & Ilmu Sosial	SIC Surabaya (Surabaya Indonesian College)	979-9414-89-x (XI IA/IS)
2005	<i>Pathway to Literate Society English Book For SMA & MA Grade XI Bahasa</i>	SIC Surabaya (Surabaya Indonesian College)	979-9414-90-3 (XI Bahasa)
2005	<i>Pathway to Literate Society English Book For SMA & MA</i>	SIC Surabaya (Surabaya Indonesian College)	979-9414-91-1 (XII IA/IS)

	<i>Grade XII</i> Ilmu Alam & Ilmu Sosial	<i>Indonesian</i> <i>College)</i>	
2005	<i>Pathway to Literate Society</i> <i>English Book For SMA & MA</i> <i>Grade XII</i> <i>Bahasa</i>	SIC Surabaya (Surabaya <i>Indonesian</i> <i>College)</i>	979-9414-92-X (XII Bahasa)

B. Makalah/Poster

Tahun	Judul	Penyelenggara
2003	<i>Kendala dan Solusi Dalam Class-room based</i> <i>Action Research (CAR)</i>	Dikmenjur – Jakarta

C. Penyunting/Editor/Reviewer/Resensi

Tahun	Judul	Penerbit/Jurnal
2005	Deseminasi Penelitian Tindakan Kelas	Dikmenjur – Jakarta / <i>Reviewer</i>
2007	<i>The Contribution of IT to the English Word Formation.</i> SK Dekan No. 162 Tahun 2007	<i>Reviewer</i>
2007	1. Peningkatan Kemampuan <i>Structure III</i> Berbasis Teks 2. Peningkatan Kemampuan <i>Writing</i> Mahasiswa melalui Media E-mail SK Dekan No 13 Tahun 2007	<i>Reviewer</i>
2007	Upaya Peningkatan Kemampuan <i>Structure III</i> Mahasiswa Program Studi Bahasa dan Sastra Inggris Melalui Pendekatan Berbasis Teks. (SK Dekan No. 166 Tahun 2007)	<i>Reviewer</i>

2008	Seminar Hasil Penelitian <i>Teaching, Insan Cedekia Mandiri</i> Bernurani Tahun 2008	<i>Reviewer</i>
2008	Monitoring dan Evaluasi Pelaksanaan Program Hibah Kompetisi di setiap Progam Studi/ Jurusan/ Unit Kerja di lingkungan Universitas Negeri Yogyakarta (Surat Tugas No. 318/J365/PP/62008)	<i>Reviewer</i>
2008	Pelatihan Bahasa Inggris untuk Guru dan Staf SMP Negeri 2 Temanggung. (SK Dekan No. 139 Tahun 2008)	<i>Reviewer</i>
2008	Penelitian Iptek, Pendidikan , Rbt, Uji Kemanfaatan Pusat Studi, Pengembangan Wilayah dan Institusional Tahun 2008	<i>Reviewer</i>
2008	Pelatihan Guru Mata Pelajaran Bahasa Inggris SD dan SMP Kota Yogyakarta. (SK Dekan No. 138 Tahun 2008)	<i>Reviewer</i>
2008	Pelatihan <i>Classroom English</i> untuk Perintisan Penyelenggaraan Bilingual Education bagi Guru – guru SMP di Yogyakarta. (SK Dekan No. 140 Tahun 2008)	<i>Reviewer</i>
2008	Lokakarya Kurikulum Berbasis Kompetensi (BK) bagi Guru – guru SMKN 7 Yogyakarta (SK Dekan No. 213 Tahun 2008)	<i>Reviewer</i>
2008	<i>Role and Principles of Instructional Materials in EFL Teaching : Guidance towards Teaching Materials Development.</i> (SK Dekan No. 136 Tahun 2008)	<i>Reviewer</i>
2009	1. <i>English in Economy World : An Overview of English Learning.</i> 2. <i>Teaching English to Young Learners through Songs.</i> (SK Dekan No. 164 Tahun 2009)	<i>Reviewer</i>
2009	Workshop Rintisan Sekolah Menengah Pertama Bertaraf	<i>Reviewer</i>

	Internasional (SBI) (SK Dekan No. 66 Tahun 2009)	
2009	Workshop Rintisan Sekolah Menengah Pertama Bertaraf Internasional (SBI) (SK Dekan No. 67 Tahun 2009)	<i>Reviewer</i>
PESERTA KONFERENSI/SEMINAR/LOKAKARYA/SIMPOSIUM		
Tahun	Judul Kegiatan	Penyelenggara
2003	<i>International Seminar Singapore</i>	RELC Singapore
2005	TEFLIN Bali	Universitas Negeri Udayana dan UNDIKSA
2006	Deseminasi Penelitian Tindakan Kelas (PTK)	SMP Negeri 1 Sleman
2006	TEFLIN <i>Conference</i> Yogyakarta	Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta
2007	TEFLIN UIN Jakarta	Universitas Islam Negeri Jakarta
2008	ASIA TEFL	TEFLIN
2008	Workshop ISO dan Audit Internal	Universitas Negeri Yogyakarta
2007	Seminar Linguistik (Bilingual dalam bahasa Indonesia dan bahasa Inggris)	Universitas Negeri Yogyakarta
2008	<i>Workshop</i> Penjaminan Mutu	Universitas Negeri Yogyakarta

KEGIATAN PROFESIONAL/PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT	
Tahun	Kegiatan
2006	Pemecahan soal-soal bahasa inggris untuk masuk ke perguruan tinggi bagi siswa SMUN 1 Prambanan Klaten
2007	Kendala dalam pembelajaran dan pelaksanaan <i>classroom based-on action research</i> (CAR) dan kiat mengatasinya
2007	Pembelajaran kontekstual dan kreatif bahasa inggris melalui pendekatan kurikulum berbasis kompetensi
2007	Program wisat kampus ' <i>campus grand tour</i> ' bagi siswa sekolah dasar dari daerah pedesaan (pelaksanaan 2004)
2007	Pelatihan pembelajaran bahasa inggris di sekolah dasar (SD) untuk guru se-kecamatan wirobrajan kotamadya Yogyakarta
2007	Program wisat kampus ' <i>campus grand tour</i> ' bagi siswa sekolah dasar dari daerah pedesaan (pelaksanaan 2005)
2007	Pengenalan penggunaan media sederhana dalam pengajaran bahasa inggris bagi guru-guru SD Keputran II dan IX (SK Dekan No. 153 Tahun 2006)
2007	Pengajaran bahasa inggris bagi siswa di SD Keputran II dan Godean Yogyakarta
2007	<i>Campus Grand Tour</i> bagi Siswa SD Keputran II Kecamatan Kraton Jogjakarta (Pelaksanaan 2007) (SK Dekan No. 186 Tahun 2007)
2004	Pengajaran bahasa inggris bagi Guru TK di Kalasan

PENGHARGAAN/PIAGAM			
Tahun	Bentuk Penghargaan	Tempat	Tingkat
2003	Sertifikat No. 980/J35.17/LL/2003 Seminar Nasional Program Pascasarjana Universitas Negeri Yogyakarta dengan teman Peningkatan Kualitas Pendidikan Melalui Pengembangan Kultur Sekolah	Universitas Negeri Yogyakarta	Nasional
2003	Satyalencana Karya Satya Kepres No. 088/TK/TAHUN 2003	Jakarta	Nasional
2004	<i>Certificate</i> <i>The English for Holidays 2004 held from June 28th to 10th July 2004</i>	Universitas Negeri Yogyakarta	Nasional
2004	Piagam Penghargaan No 141/SPMB/Reg.II/Lokal 45/DIVISI IPS/2004 Penyelenggaraan Ujian Tulis Seleksi Penerimaan Mahasiswa Baru Regional II Lokal Yogyakarta Divisi IPS bagi calon mahasiswa baru tahun 2004/2005	Universitas Negeri Yogyakarta	Nasional
2004	Piagam No. 15/Semnas Rumling/2004 Pemakalah dalam Seminar	Universitas Negeri Yogyakarta	Nasional

	Nasional dengan tema Peran Bahasa Sebagai Perekat Keberagaman Etnik		
2004	Certificate Technical Assistance On Theater Wednesday – Thursday, October 6-7, 2004	Universitas Negeri Yogyakarta	Nasional
2004	<i>Certificate The 52nd TEFLIN International Conference December, 7-8-9, 2004 as TEFLIN Board</i>	Universitas Tridianti Palembang	Internasional
2004	<i>Certificate Of Attendance RELC Singapore 19 – 21 April 2004</i>	<i>The SEAMEO Regional Language Centre, Singapore</i>	Internasional
2005	<i>Certificate Workshop on Business English No. 38/10/SP4/II/05</i>	Universitas Negeri Yogyakarta	Propinsi
2005	<i>Certificate in the English for Holidays 2005 July 4 to 16 2005</i>	Universitas Negeri Yogyakarta	Propinsi
2005	Piagam Penghargaan No 141/SPMB/Reg.II/Lokal 45/DIVISI IPS/2005 Penyelenggaraan Ujian Tulis Seleksi Penerimaan Mahasiswa Baru Regional II Lokal Yogyakarta Divisi IPS bagi calon mahasiswa baru	Universitas Negeri Yogyakarta	Nasional

	tahun 2005/2006		
2005	Piagam Penghargaan No. 45/11/SP4/05 Workshop Penulisan Karya Ilmiah	Universitas Negeri Yogyakarta	Propinsi
2005	<i>Certificate of Appreciation In the International Seminar on Recovery Management of Arts and Cultural Heritage</i>	Universitas Gajah Mada	International
2005	<i>Certificate The 53 TEFLIN International Conference at Ahmad Dahlan University Yogyakarta</i>	Ahmad Dahlan University Yogyakarta	Internatioanl
2005	Piagam Penghargaan No. 27/10/SP4/II/05 Workshop Pengembangan Program bahasa Bagi Kelompok Pembelajar yang berbeda	Fakultas Bahasa dan Seni Universitas Negeri Yogyakarta	Propinsi
2005	<i>Certificate No 36/10/SP4/05 Workshop on Translation</i>	Universitas Negeri Yogyakarta	Internasional
2005	Piagam Penghargaan Pekan Etika Budaya Pelajar Kota Yogyakarta No. 002/4024	Fakultas Bahasa dan Seni Universitas Negeri Yogyakarta	Propinsi
2006	Sertifikat Seminar Nasional Sociolinguistik III	Universitas Negeri Semarang	Nasional
2006	Piagam Penghargaan	Ruang Cine Club	Propinsi

	No 1151/J.35.12/TU/2006 Kegiatan Workshop Creative Writing	Fakultas Bahasa dan Seni, Universitas Negeri Yogyakarta	
2006	<i>Certificate</i> <i>The Third JETA National Conference</i> <i>On July 3-4, 2006</i>	Universitas Negeri Yogyakarta	Propinsi
2006	Sertifikat No. 754/J/35.12/TU/2006 Kegiatan Seminar Nasional Perkembangan Seni, Bahasa, dan Sastra Anak	Ruang Cine Fakultas Bahasa dan Seni Universitas Negeri Yogyakarta	Nasional
2006	<i>Certificate of Participation</i> <i>The 54 TEFLIN International Conference on English Language Education Policies : Responding to National and Global Challenges</i> <i>December 5-7 2006</i>	Universitas Kristen Satya Wacana	Intenasional
2008	Sertifikat Sosialisasi dan Simulasi “Immersion Program Sebagai Dasar Rancang Bangun Pembelajaran Berbahasa Inggris di SMP Bilingual di Daerah Istimewa Yogyakarta.	Universitas Negeri Yogyakarta	Propinsi
2008	<i>Certificate of Appreciation</i> <i>The Treasure of the 6th Asia TEFL International</i>	TEFLIN	International

	<i>Conference Bali, 1-3 Agust 208</i>		
2009	Piagam Penghargaan (No. 023/PMB-SM/UNY/2009) Penanggungjawab Ruang Penerimaan Mahasiswa Baru Jalur Seleksi Mandiri	Universitas Negeri Yogyakarta	Propinsi
2009	Piagam Penghargaan (No. 722/PP/2009) <i>UNY Grand Tour for Junior High School (SMP Depok I)</i> sebagai Ketua	Universitas Negeri Yogyakarta	Kabupaten
2007	Piagam Penghargaan No. 002/4008 Panitia Pekan Etika Budaya Pelajar Kota Yogyakarta Tahun 2007	Universitas Negeri Yogyakarta dan Dinas Pendidikan Kota Yogyakarta	Propinsi
2007	Piagam Penghargaan (No. 019/H.34.12/PBI/PHK A-2/ 2007) Workshop Identifikasi Ulang Rintisan Awal Data Base	Universitas Negeri Yogyakarta	Propinsi
2007	Piagam Penghargaan (No. 01/PBI/Pan.WK./XI/2007) Progam wisata Kampus	Universitas Negeri Yogyakarta	Propinsi

PENASEHAT AKADEMIK

Tahun	No SK	Mahasiswa yang di bimbing	Nim
2007	295 Tahun 2007	Meilyana A W	032224741
		Nurul Hikmah Wijayanti	032224742
		Wahyu Widayati	032224743
		Muflikhatun Ni'mah	032224744
		Novita Ratnawati	032224745
		Istianah Siwi Purnami	032224746
		Yustina Wulandari	032224747
		Manubawanti	032224748
		Arnas Ikhwan P	032224749
		Widuri Indah Dwi Jayanti	032224750
		Arie Prakiswati	032224751
		Sri Budhiarti	032224752
		Eka Denis M	032224753
		Dini Pritiana	032224754
		Kukuh Wiratma	032224755
		Herlin Wijayanti	032224756
		Rina Widyastuti	032224757
		Rieza Amalia	032224758
		Dian Irmayanti	032224759
		Hari Kurniawan	032224760
2007	294 Tahun 2007	Puji Astuti	012224046
		Endah Fitri N	012224047
		Bayu Purnomo S	012224048
		Elsye K	012224049
		Jenny Elvinna M	012224050
		Indra Dharmawan	012224051
		Rahayu Hesthi Wening	012224052
		Pitriawati	012224053

		Mami Indayati Marlina Sri Widya Supena Eka Handayani	012224054 012224055 012224056 012224057
2008	320 Tahun 2008	Puji Astuti Endah Fitri N Bayu Purnomo S Elsye K Jenny Elvinna M Indra Dharmawan Rahayu Hesthi Wening Pitriawati Mami Indayati Marlina Sri Widya Supena Eka Handayani	012224046 012224047 012224048 012224049 012224050 012224051 012224052 012224053 012224054 012224055 012224056 012224057
2008	321 Tahun 2008	Meilyana A W Nurul Hikmah Wijayanti Wahyu Widayati Muflikhatun Ni'mah Novita Ratnawati Istianah Siwi Purnami Yustina Wulandari Manubawanti Arnas Ikhwan P Widuri Indah Dwi Jayanti Arie Prakiswati Sri Budhiarti Eka Denis M Dini Pritiana	032224741 032224742 032224743 032224744 032224745 032224746 032224747 032224748 032224749 032224750 032224751 032224752 032224753 032224754

		Kukuh Wiratma	032224755
		Herlin Wijayanti	032224756
		Rina Widyastuti	032224757
		Rieza Amalia	032224758
		Dian Irmayanti	032224759
		Hari Kurniawan	032224760

ORGANISASI PROFESI/ILMIAH		
Tahun	Organisasi	Jabatan
2003- sekarang	<i>TEFLIN (Teachers of English Foreign Language in Indonesia)- International</i>	Bendahara
2005-2007	HUMAS FBS	Ketua
2005- sekarang	Penjamin Mutu Universitas	Tim Universitas

Dengan ini, saya menyatakan bersedia untuk ikut serta dalam Tim Peneliti sebagai anggota peneliti dengan tugas dan waktu sesuai ketentuan serta ikut bertanggung jawab dalam penyelesaian kegiatan tersebut sampai dengan pengumpulan laporan akhirnya. Apabila saya tidak memenuhi kesediaan ini, saya bersedia mengembalikan semua dana yang pernah saya terima.

Yogyakarta, 15 Maret 2013

Yang menyatakan,

Dra. R.A. Rahmi D. Andayani, M. Pd.
NIP. 19640201 198803 2 002

**LAMPIRAN 2: SUSUNAN ORGANISASI TIM PENELITI DAN
PEMBAGIAN TUGAS**

No.	Nama	Jabatan Dalam Tim dan Alokasi Waktu, Jam/Minggu	Tugas Penelitian
1.	Prof. Dr. Endang Nurhayati	Ketua 15 jam per minggu	1. Merancang Penelitian 2. Menyusun instrumen 3. mengambil data 4. mengklasifikasi data 5. menganalisis data 6. melaporkan
2	Prof. Dr. Suharti	Anggota 12 jam per minggu	1. membantu merancang penelitian 2. membantu menyusun instrumen 3. membantu mengambil data 4. membantu mengklasifikasi data 5. membantu menganalisis data 6. membantu melaporkan
3	Dra. RA. Rahmi D. Andayani, M.Pd.	Anggota 12 jam per minggu	1. membantu merancang penelitian 2. membantu menyusun instrumen 3. membantu mengambil data 4. membantu mengklasifikasi data 5. membantu menganalisis data 6. membantu melaporkan
4.	Tri Wahyuni Floriasti, M. Hum	Co-Researcher 12 jam per minggu	1. membantu merancang penelitian 2. membantu menyusun instrumen 3. membantu mengambil data 4. membantu mengklasifikasi data 5. membantu menganalisis data
5.	Sari Hidayati, M. A.	Co-Researcher 12 jam per minggu	1. membantu merancang penelitian 2. membantu menyusun instrumen 3. membantu mengambil data 4. membantu mengklasifikasi data 5. membantu menganalisis data
6.	Pradana Akbar T.	Co-Researcher 12 jam per minggu	1. membantu merancang penelitian 2. membantu menyusun instrumen 3. membantu mengambil data 4. membantu mengklasifikasi data 5. membantu menganalisis data
7.	Suganekti	Co Researcher 12 jam per minggu	1. membantu merancang penelitian 2. membantu menyusun instrumen 3. membantu mengambil data 4. membantu mengklasifikasi data 5. membantu menganalisis data

LAMPIRAN 3: JUSTIFIKASI ANGGARAN

Tahun I

No	Rincian Kegiatan	Jumlah	Total biaya
1	<p>Pelaksanaan</p> <p>a. Peneliti Utama 1 x 15 jam x 10 x Rp. 20.000,00</p> <p>b. Anggota 2 x 12 jam x 10 x Rp. 15.000,00</p> <p>c. Co-researchers 5 x 8 jam x 8 x Rp. 10.000,00</p>	<p>Rp. 3.000.000,00</p> <p>Rp. 3.600.000,00</p> <p>Rp. 3.200.000,00</p>	Rp. 9.800.000,00
2	<p>Implementasi model</p> <p>a. Transport untuk narasumber: 50 x 4 x Rp. 50.000,00</p> <p>b. Konsumsi: 50x 4 x Rp. 50.000,00</p> <p>c. Transport tim peneliti: 8 x 10 x Rp 50.000,00</p> <p>d. Konsumsi tim peneliti: 8 x 10 x Rp. 50.000,00</p>	<p>Rp. 10.000.000,00</p> <p>Rp. 10.000.000,00</p> <p>Rp. 4.000.000,00</p> <p>Rp. 4.000.000,00</p>	Rp. 28.000.000,00
2	<p>Bahan Habis Pakai (Aus)</p> <p>a. Cartridge BC-03 4 x Rp. 250.000,00</p> <p>b. Kertas HVS 80 gram 30 x Rp. 30.000,00</p> <p>c. Ballpoint dan penghapus 20 x Rp. 10.000,00</p> <p>d. Kaset CD 50 x Rp. 6.000,00</p> <p>e. Penggandaan hasil penelitian 10 x 200 lbr x Rp. 150,00 dan penjilidan 20 x Rp. 5.000,00</p> <p>f. Referensi 10 x Rp. 300.000,00</p>	<p>Rp. 1.000.000,00</p> <p>Rp. 900.000,00</p> <p>Rp. 200.000,00</p> <p>Rp. 300.000,00</p> <p>Rp. 400.000,00</p> <p>Rp. 3.000.000,00</p>	Rp. 5.800.000,00
3	<p>a. Identifikasi data</p> <p>b. Klasifikasi data</p> <p>c. Pengambilan data</p>	<p>Rp. 3.000.000,00</p> <p>Rp. 2.500.000,00</p> <p>Rp. 3.000.000,00</p>	Rp. 8.500.000, 00
4	<p>Pencarian sumber-sumber referensi dan penulisan. 5 x Rp. 300.000,00</p>	Rp. 1.500.000,00	Rp. 1.500.000,00

5	Pasugatan Dinner Package	Rp. 18.500.000,00	Rp. 18.500.000,00
6	Triangulasi	Rp. 5.000.000,00	Rp. 5.000.000,00
7	Workshop	Rp. 10.000.000,00	Rp. 10.000.000,00
8	Pengeluaran lain a. Dokumentasi (Foto, Video, Slides): 3 x Rp. 2.000.000,00 b. Administrasi dan Surat-menyurat c. Publikasi Ilmiah (Internasional) d. Penggandaan e. Seminar Hasil f. Kenang-kenangan	Rp. 6.000.000,00 Rp. 400.000,00 Rp. 2.500.000,00 Rp. 2.000.000,00 Rp. 500.000,00 Rp. 1.500.000,00	Rp. 12.900.000,00
	Biaya Total		Rp.100.000.000,00 (Seratus juta rupiah)

Tahun II

No	Rincian Kegiatan	Jumlah	Total biaya
1	<p>Pelaksanaan</p> <p>a. Peneliti Utama 1 x 15 jam x 25 x Rp. 25.000,00</p> <p>b. Anggota 2 x 12 jam x 20 x Rp. 20.000,00</p> <p>c. Co-researchers 4 x 8 jam x 15 x Rp. 10.000,00</p>	<p>Rp. 9.375.000,00</p> <p>Rp. 9.600.000,00</p> <p>Rp. 4.800.000,00</p>	Rp. 23.775.000,00
2	<p>Uji coba ke Siswo Among Bekso</p> <p>a. Transport untuk narasumber 50 x 4 x Rp. 50.000,00</p> <p>b. Konsumsi: 50x 4 x Rp. 50.000,00</p> <p>c. Transport tim peneliti: 8 x 8 x Rp 50.000,00</p> <p>d. Konsumsi tim peneliti: 8 x 8 x Rp. 50.000,00</p>	<p>Rp. 10.000.000,00</p> <p>Rp. 10.000.000,00</p> <p>Rp. 3.200.000,00</p> <p>Rp. 3.200.000,00</p>	Rp. 26.400.000,00
2	<p>Bahan Habis Pakai (Aus)</p> <p>g. Cartridge BC-03 4 x Rp. 250.000,00</p> <p>h. Kertas HVS 80 gram 30 x Rp. 30.000,00</p> <p>i. Ballpoint dan penghapus 20 x Rp. 10.000,00</p> <p>j. Kaset CD 50 x Rp. 6.000,00</p> <p>k. Penggandaan hasil penelitian 10 x 200 lbr x Rp. 150,00 dan penjilidan 20 x Rp. 5.000,00</p> <p>l. Referensi 10 x Rp. 300.000,00</p>	<p>Rp. 1.000.000,00</p> <p>Rp. 900.000,00</p> <p>Rp. 200.000,00</p> <p>Rp. 300.000,00</p> <p>Rp. 400.000,00</p> <p>Rp. 3.000.000,00</p>	Rp. 5.800.000,00
3	Diseminasi	Rp. 8.000.000,00	Rp. 8.000.000,00
4	<p>Implementasi pembuatan buku</p> <p>a. <i>Layout</i> dan <i>proof-reader</i></p> <p>b. Editing/penyelarasan</p> <p>c. Pencetakan: 25 buku x 100 lembar x Rp. 1.000.00</p> <p>d. Penjilidan buku 25 buku x Rp. 40.000,00</p> <p>e. Penggandaan laporan: 10 x 500 x Rp 200,00</p>	<p>Rp. 5.000.000,00</p> <p>Rp. 2.000.000,00</p> <p>Rp. 2.500.000,00</p> <p>Rp. 1.000.000,00</p> <p>Rp. 1.000.000,00</p>	

	f. Penjilidan hasil penelitian 10 x Rp. 25.000,00	Rp. 250.000,00	Rp. 11.750.000,00
5	Pencarian sumber-sumber buku referensi dan penulisan.	Rp. 1.500.000,00	Rp. 1.500.000,00
6	Peer-reviewer 4 x Rp. 1.000.000,00 Triangulasi dan penyelarasan 4 x 10 x Rp. 50.000,00	Rp.4.000.000,00 Rp. 2.000.000,00	Rp. 6.000.000,00
7	Workshop	Rp. 6.500.000,00	Rp. 6.500.000,00
8	Pengeluaran lain a. Dokumentasi (Foto, Video, Slides): 4x Rp. 2.000.000,00 b. Administrasi dan Surat-menyurat c. Publikasi Ilmiah	Rp. 8.000.000,00 Rp. 275.000,00 Rp. 2.000.000,00	Rp. 10.275.000,00
	Biaya Total		Rp.100.000.000,00 (Seratus juta rupiah)

(Rekapitulasi Anggaran Penelitian)

TAHUN I

NO	JENIS PENGELUARAN	BIAYA YANG DIUSULKAN	PROSENTASE
1	Gaji dan Upah	Rp. 19.900.000,00	20 %
2	Bahan habis pakai dan peralatan	Rp. 39.500.000,00	40 %
3	Perjalanan	Rp. 25.200.000,00	25 %
4	Lain-lain (Publikasi, Seminar, Laporan, dll)	Rp. 15.400.000,00	15 %
	JUMLAH	Rp. 100.000.000,00	100 %

TAHUN II

NO	JENIS PENGELUARAN	BIAYA YANG DIUSULKAN	PROSENTASE
1	Gaji dan Upah	Rp. 29.775.000,00	30 %
2	Bahan habis pakai dan peralatan	Rp. 37.000.000,00	37 %
3	Perjalanan	Rp. 23.200.000,00	23 %
4	Lain-lain (Publikasi, Seminar, Laporan, dll)	Rp. 10.025.000,00	10 %
	JUMLAH	Rp. 100.000.000,00	100 %

**LAMPIRAN 4: SURAT PERNYATAAN KETUA PENELITI DAN
ANGGOTA**



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA
MASYARAKAT**

Alamat: Karang Malang, Yogyakarta 55281 Telp. (0274) 550839.,
Fax. (0274) 518617., Email: lppm.uny@gmail.com

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Prof. Dr. Endang Nurhayati, M. Hum
NIP/NIDN : 19571231 198303 2 004/ 0031125757
Pangkat/Golongan : Pembina Utama Madya/ IV d
Jabatan Fungsional : Guru Besar
Alamat : Dongkelan RT.08 No. 298 Panggunharjo, Sewon,
Bantul, Yogyakarta

Dengan ini menyatakan bahwa proposal penelitian saya dengan judul **“DESAIN KEMASAN PRODUK SENI BUDAYA LOKAL KE MANCANEGERA MELALUI “PASUGATAN DINNER PACKAGE” BERBASIS MULTILINGUAL CULTURAL APPROACH DI KERATON NGAYOGYOKARTO HADININGRAT D.I.Y.”** Yang diusulkan dalam skim Penelitian Stranas tahun anggaran 2013 **bersifat original dan belum pernah dibiayai oleh lembaga/sumber dana lain.** Bilamana di kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, maka saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku dan mengembalikan seluruh biaya penelitian yang sudah diterima ke kas Negara.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dengan sebenar-benarnya.

Yogyakarta, 15 Maret 2013

Mengetahui,
Ketua LPPM

Yang menyatakan,

Prof. Dr. Anik Gufron
NIP. 19621111 198803 1 001

Prof. Dr. Endang Nurhayati, M. Hum
NIP. 19571231 198303 2 004

SURAT KERJASAMA

Yang bertanda tangan di bawah ini Drs. R.M. Dinoe Soetomo selaku ketua Yayasan Siswa Among Beksa menyatakan sanggup bekerja sama dengan pihak peneliti pada penelitian yang berjudul **“DESAIN KEMASAN PRODUK SENI BUDAYA LOKAL KE MANCANEGARA MELALUI *PASUGATAN DINNER PACKAGE* BERBASIS *MULTILINGUAL CULTURAL APPROACH* DI KERATON NGAYOGYOKARTO HADININGRAT D.I.Y.”** yang dilakukan oleh Prof. Dr. Endang Nurhayati, Dra. R.A. Rahmi D. Adayani, M. Pd., dan Tri Wahyuni Floriasti, S.Pd., M. Hum.

Yogyakarta, 20 Maret
2013

Yang menyatakan,
Ketua Yayasan Siswa
Among Beksa

Drs. R.M. Dinoe Satomo

(KETERSEDIAAN SARANA DAN PRASARANA PENELITIAN)

Sarana dan prasarana penelitian disamping dipersiapkan oleh peneliti juga difasilitasi oleh universitas khususnya dari Fakultas Bahasa dan Seni, seperti *Video, Tape Recorder, Camera, dll.*

**INSTRUMEN PENELITIAN
(OBSERVATION SHEET)**

1. *Travel Package*

No.	Description	Travel Agent	
		Asking Travel	Booking Travel
1			
2			
3			

2. *Airport Package*

No.	Description	Airport			
		Check in	Passport Control	Going through Custom	At the Aircraft
1.					
2.					
3.					

3. *Hotel Package*

No.	Data	Hotel			
		FOB	Booking Hotel	Billing	Telephoning
1					
2					
3					

4. Entertainment and Cultural Ceremony at Keraton Ngayogyakarta

a. Venue of Hospitality (Jamuan/ Pasugatan)

No.	Wilayah	Mancanegara				
		Australia	Eropa	Afrika	Amerika	Asia
1	Ndalem Joyokusuman					
2	Ndalem Kaneman					

b. Preparing Dinner

No.	Data	Mancanegara				
		Australia	Eropa	Afrika	Amerika	Asia
1						
2						
3						
4						

c. Travelling Using Traditional Cloth

No.	Gender	Traditional Cloth					
		Kebaya	Jarik	Surjan	Keris	Sindur	Blankon
1	Man						
2	Woman						

d. Traditional Vehicle

No.	Name of Country	Vehicle				
		Andong	Becak	Dokar	Gerobak	Sepeda
1						
2						
3						

e. *Pasugatan Cultural Ceremony*

No	Country	Pasugatan							
		Bedoyo	Srimpi	Golek	Menak	Perangan Srikandi Surodewati	Lawung	Gagahan	Shinta Obong
1									
2									
3									

f. *Master of Ceremony*

No	Country	Master of Ceremony						
		Dutch	Japanese	English	French	Indonesian	Javanese	Mandarin
1								
2								
3								

Rancang Bangun Eastwood, John (Prof. Dr. Endang Nurhayati dan Dra.

R.A. Rahmi D. Andayani.)

(KUESIONER)

1. Apakah travel yang bapak/ibu pimpin memiliki kerjasama dengan pihak dinas pariwisata?

Jawab dan jelaskan:

.....
.....
.....

2. Jika jawaban “iya”, kerjasama tersebut dilaksanakan dengan pihak *entertainment* yang terkait dengan *pasugatandinner package* mana?

Jawab dan jelaskan:

.....
.....
.....

3. Aktifitas apa saja yang dilakukan oleh pihak *travel package* yang bapak/ibu pimpin (misalnya *booking travel* dan *asking travel*)?

Jawab dan jelaskan:

.....
.....
.....

4. Sejauh mana kerjasama *travel agent* yang bapak/ibu pimpin bekerjasama dengan pihak airport?

Jawab dan jelaskan:

.....
.....
.....

5. Apakah pihak *travel agent* juga memberi pelayanan terhadap pihak *tourist* mancanegara dalam hal *check in*, *passport control*, bea cukai, dan dalam pesawat?

Jawab dan jelaskan:

.....
.....
.....

6. Apakah *travel agent* yang bapak/ibu pimpin sudah memiliki petunjuk teknis dalam *check in*, pembuatan *passport control*, hal-hal terkait dengan bea cukai, dan cara bersikap di dalam pesawat?

Jawab dan jelaskan:

.....
.....
.....

7. Sebutkan beberapa hotel yang bapak/ibu ajak kerjasama dalam mengemas perjalanan para *tourist*?

Jawab dan jelaskan:

.....
.....
.....

8. Aktivitas apa saja yang dilakukan oleh pihak hotel terkait dengan *travel package* yang bapak/ibu pimpin?

Jawab dan jelaskan:

.....
.....
.....

9. Brosur apa saja yang dipersiapkan oleh hotel terkait dengan adanya *travel package*?

Jawab dan jelaskan:

.....
.....
.....

10. Sebutkan *restaurant* yang menyiapkan *breakfast*, *lunch*, dan *dinner* bagi para *tourist* mancanegara yang mengikuti *travel package*?

Jawab dan jelaskan:

.....
.....
.....

11. Bagaimana prosedur pelayanan *restaurant* yang bapak/ibu tunjuk sebagai mitra dalam memberi *service* kepada *tourist* mancanegara?

Jawab dan jelaskan:

.....
.....
.....

12. Apakah menu *restaurant* yang bapak/ibu tunjuk sebagai mitra juga menyiapkan makanan sesuai menu negara asal *tourist* asing?

Jawab dan jelaskan:

.....
.....
.....

13. Apakah *restaurant* tersebut juga menyediakan menu tradisional dalam rangka memperkenalkan makanan tradisional Yogyakarta ke mancanegara?

Jawab dan jelaskan:

.....
.....
.....

14. Yayasan mana saja yang bapak/ibu ajak kerjasama dalam mengemas *pasugatan dinner package* (contoh: yayasan Siswo Among Bekso, yayasan *dinner package* Joyokusuman, dll)?

Jawab dan jelaskan:

.....
.....
.....

15. Model *hospitality* / jamuan apa saja yang dipersiapkan oleh pihak mitra/yayasan yang ditunjuk dalam mempersiapkan *pasugatan dinner package*?

Jawab dan jelaskan:

.....
.....
.....

16. Jenis-jenis makanan yang dipersiapkan oleh pengunduh *pasugatan dinner package* sudah disesuaikan dengan menu negara asal atau dipersiapkan juga menu tradisional?

Jawab dan jelaskan:

.....
.....
.....

17. Jenis-jenis pakaian tradisional apa saja yang dipersiapkan oleh pengunduh untuk *tourist* mancanegara dalam *pasugatan dinner package* (kebaya, surjan, jarik, blangkon, keris, sabuk, sonder, selendang, sanggul/gelungan dan sindur)?

Jawab dan jelaskan:

.....
.....
.....

18. Jenis-jenis kendaraan tradisional apa saja yang dipersiapkan untuk mengantar tamu mancanegara untuk datang ke *pasugatan dinner package* (odong-odong, bendi, dokar, andong, becak, kuda, pit onthel atau gerobag)?

Jawab dan jelaskan:

.....
.....
.....

19. Sebutkan jenis-jenis tarian yang dipersiapkan dalam *dinner package* (Bedoyo, Srimpi, Golek, Menak, Perangan Srikandi Surodewati, Lawung, Gagahan, atau Shinta Obong)?

Jawab dan jelaskan:

.....
.....
.....

20. Sebutkan jenis-jenis bahasa yang digunakan oleh MC dalam *pasugatan dinner package* (Dutch, Japanese, English, French, Indonesian, Javanese, Mandarin)?

Jawab dan jelaskan:

.....
.....
.....