

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan yang kaya dengan kemajemukan dilihat dari berbagai aspek segi dan dimensi. Dari kemajemukan yang banyak ini, Indonesia mempunyai potensi kekayaan yang sangat beraneka ragam. Hal ini, dapat dilihat dari sumber daya alam maupun dari sumber daya manusianya. Karena setiap komunitas masyarakat di Negara Indonesia mempunyai ciri khas sendiri yang tidak sama dengan komunitas masyarakat yang lain.

Salah satu kekayaan Indonesia yang dapat dibanggakan adalah keanekaragaman dari segi makanan. Setiap daerah mempunyai kebanggaan makanan yang bisa diandalkan menjadi ciri khas daerahnya. Hal ini, bisa dilihat dari segi rasa, bahan, teknik olah dan kemasan atau cara penyajian biasanya proses pembuatannya dilakukan sangat sederhana dan tidak menggunakan bahan kimia yang mempunyai dampak negatif bagi tubuh. Selain itu, bisa saja menggunakan penanganan yang khusus yang tidak bisa dilakukan oleh orang yang tidak berdomisili di daerah tertentu. Karena itu, daerah satu dengan daerah yang lain mempunyai potensi yang tidak sama sehingga produk yang dihasilkannya pun juga tidak sama. Lebih unik lagi, makanan tersebut hanya bisa ditemukan ditempat-tempat tertentu dan belum tentu bisa ditemukan di pasar umum, misalnya hypermarket, supermarket.

Makanan tradisional merupakan salah satu aset budaya yang penting untuk dilestarikan dan dikembangkan. Makanan tradisional merupakan makanan yang sudah lama dikenal dan resep yang digunakan untuk membuat makanan tradisional dibuat oleh nenek moyang kemudian, diajarkan secara turun temurun. Oleh karena itu, makanan tradisional digolongkan sebagai produk budaya yang perlu dijaga dan dilestarikan menjadi produk yang memiliki sejarah dan budaya yang tinggi. Makanan tradisional khas tersebut memiliki daya tarik tersendiri bagi konsumen atau wisatawan dari luar daerah sehingga makanan tradisional menjadi salah satu produk penunjang pariwisata yang dapat mendatangkan devisa bagi pendapatan suatu daerah. Selain itu, dilihat dari segi ekonomi makanan tradisional banyak diproduksi oleh skala rumah tangga yang dapat memberikan sumbangan bagi pendapatan keluarga. Bahkan, ada yang menjual makanan tradisional ini sebagai mata pencaharian keluarga atau sumber pendapatan utama.

Kotagede merupakan salah satu nama kota yang terletak 10 Km arah tenggara dari Kota Yogyakarta. Di tempat ini, dapat dijumpai berbagai macam perhiasan dan interior dari perak. Maka Kotagede identik dengan sebutan sebagai kota perak. Kotagede adalah sebuah kawasan pusaka. Kota kuno ini bekas ibukota Kerajaan Mataram yang awalnya dibuka oleh Ki Ageng Pemanahan pada abad 16. Kotagede merupakan jembatan yang menghubungkan antara tradisi Hindu – Budha dan Islam. Sejarah makanan tradisional Kotagede cukup panjang. Dalam kitab *centini* disebutkan makanan yang disebut kupo, dan sekarang di sebut kipo. Berdasarkan sejarah lisan, diwartakan juga mengenai bagaimana makanan dari ketan yang tahan berbulan-bulan sehingga dapat dijadikan bekal pasukan

Diponegoro, yaitu makanan yang sekarang di kenal sebagai *yangko*. Dari sejarah lisan pula diketahui bahwa Panembahan Senopati ternyata mempunyai jenis makanan tertentu yang sekarang sering dijadikan bancaan atau sesaji waktu orang tirakat di sekitar makam panembahan Senopati.

Pada perkembangan untuk saat ini produk makanan tradisional tidak sepesat yang diharapkan. Dalam skala unit produksi hanya produk makanan tradisional tertentu yang berkembang pesat dan dikenal oleh masyarakat luas. Hal ini disebabkan karena makanan tradisional itu sendiri kurang dikenal, daya simpan pendek, tidak praktis, penampilan kurang menarik dan kurang higienis. Selain itu yang menjadi kendala makanan tradisional tidak berkembang pesat karena berbagai makanan tradisional yang sebelumnya hanya diproduksi oleh pengusaha-pengusaha kecil di pedesaan, belakangan ini mulai banyak dibuat perusahaan besar. Kondisi tersebut membuat pelaku usaha kecil menjadi terdesak, karena dari berbagai sisi mereka sulit bersaing dengan perusahaan besar sehingga hanya produk tertentu yang berkembang secara pesat. Selain itu kendala sosioatropologi dan keragaman kultural merupakan kendala yang dihadapi dalam pengembangan makanan tradisional. Hal ini karena berkaitan erat dengan kebiasaan pangan, selera, tingkat pengetahuan dan sistem nilai yang dianut oleh masyarakat tersebut. Sementara itu kemajuan ilmu dan teknologi mempunyai dampak pada perilaku makan individu yang terkait erat dengan gaya hidup (*life style*) masyarakat. Pengaruh global nampak menonjol pada kota-kota besar yang diiringi mengalirnya arus budaya makanan barat yang tampaknya sangat mampu untuk menarik minat banyak konsumen. Akibatnya terjadi adanya kecenderungan ini.

Kelihatanya pasar pangan tradisional menghadapi saingan berat, yang menjadi permasalahan bagi industri makanan tradisional (Winarno, 1987)

Salah satu contoh daerah yang mengalami kondisi tersebut adalah kecamatan Kotagede Yogyakarta dan daerah sekitarnya. Karena di daerah tersebut hanya makanan tradisional tertentu yang sering lebih dikenal oleh masyarakat banyak sekali makanan tradisional yang berasal dari daerah tersebut. Padahal di Kotagede sendiri merupakan kawasan bekas kerajaan. Kawasan kerajaan merupakan pusat peradapan budaya dan makanan sehingga potensi keanekaragaman sangat bervariasi. Hal ini menandakan kurang sosialisasinya produk makanan tradisional yang berakibat keberadaanya berkurang dan bisa jadi lama-kelamaan hilang sama sekali.

Profil menurut kamus Ilmu Sosial pengertian profil adalah gambaran grafik dari tingkat-tingkat yang berhubungan dengan rangkaian cirri-ciri tertentu, sedangkan menurut kamus Sosiologi mengartikan bahwa profil itu merupakan penyajian tahap-tahap tertentu sesuai dengan karakteristik tertentu

Melihat fenomena yang terjadi di tengah masyarakat seperti ini maka penulis mempunyai gagasan untuk mengetahui profil makanan tradisional khususnya di Kotagede melalui pengujian dari studi organoleptik yang meliputi rasa, tekstur, kemasan atau cara penyajian yang diharapkan dapat menumbuhkan kembali kecintaan masyarakat terhadap produk makanan tradisional agar dilestarikan kepada generasi muda. Dengan demikian produk makanan tradisional tak hanya dikenal atau disukai oleh kalangan generasi tua saja. Hal ini pun juga tergantung dari sejauh mana upaya orang tua menanamkan kecintaan kepada

anak-anaknya atas berbagai budaya sendiri melalui pengenalan dan pelestarian makanan tradisional meskipun untuk saat ini makanan yang lebih modern lebih gencar berkembang.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah diatas Untuk dapat mengangkat dan melestarikan ide peneliti menemui berbagai permasalahan yaitu sebagai makanan tradisional diperlukan mengumpulkan orang-orang yang begitu paham tentang sejarah dan filosofi dari makanan tradisional yang berasal dari Kotagede. Namun dalam kenyataanya tidak semua makanan tradisional untuk saat ini bisa diproduksi bahkan keberadaanya pun sekarang sudah tidak ada lagi apalagi peneliti menyusuri resep dan cara pembuatanya itu sangat membutuhkan pengumpulan data yang cukup panjang dan lama.

Kedua tidak semua masyarakat dan penjual makanan tradisional paham tentang apa saja makanan tradisional yang berasal dari Kotagede karena dilihat perkembanganya makanan tradisional yang berada dipasaran sudah tercampur dengan makanan tradisional dari daerah lain.

Ketiga sebagai produk penunjang pariwisata di Kotagede bagaimana peran Dinas Kebudayaan dan Pariwisata dalam usaha mempromosikan dan melestarikan makanan tradisional khas Kotagede tidak seberapa besar perannya sebagai produk penunjang pariwisata.

C. Pembatasan Masalah

Karena luasnya permasalahan yang terdapat di penelitian ini, maka peneliti membatasi pada masalah makanan tradisional yang khas dari Kotagede yang meliputi makanan tradisional jenis makanan besar, lauk pauk, sayur, kudapan, minuman. Peneliti mengambil permasalahan tentang jenis-jenisnya, bahan dasarnya, teknik olah, rasa dan penyajian atau pengemasan makanan tradisional yang terdapat di Kotagede.

D. Rumusan masalah

Berdasarkan pada pembatasan masalah diatas, maka permasalahan dapat dirumuskan sebagai berikut :

1. Apa saja jenis makanan tradisional yang terdapat di Kotagede?
2. Bagaimana bahan dasar makanan tradisional di Kotagede ?
3. Bagaimana teknik olah makanan tradisional di Kotagede?
4. Bagaimana rasa makanan tradisional di Kotagede?
5. Bagaimana penyajian makanan tradisional di Kotagede?

E. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk :

1. Mengetahui jenis-jenis makanan tradisional yang banyak terdapat di Kotagede.
2. Mengetahui bahan dasar apa saja yang digunakan untuk bahan membuat makanan tradisional di Kotagede.
3. Mengetahui teknik olah yang digunakan untuk membuat makanan tradisional di Kotagede.

4. Mengetahui bagaimana rasa makanan tradisional di Kotagede.
5. Mengetahui bagaimana penyajian makanan tradisional di Kotagede.

F. Manfaat Penelitian

1. Manfaat dari hasil penelitian ini sebagai informasi kepada masyarakat luas bahwa di Kotagede terdapat macam-macam makanan tradisional yang banyak, namun keberadaanya sekarang sudah tidak banyak terdapat di pasaran. Seperti jenang suran, nasi ruwahan, kluwo, telo bajingan.
2. Sebagai Informasi ini yang membantu menghimbau masyarakat dan generasi muda untuk tetap melestarikan keberadaan makanan khas tradisional Kotagede. Sehingga eksistensinya di masa yang akan datang tetap dapat di kenal dan dinikmati oleh generasi generasi selanjutnya.
3. Sebagai kontribusi kepada pemerintah daerah untuk menghimbau kepada masyarakat terutama masyarakat di Kotagede untuk menjaga kelestarian makanan tradisional yang khas Kotagede sebagai potensi makanan yang menjadi khas daerah Kotagede dan sebagai aset budaya penunjang pariwisata. Sehingga akan timbul kecintaan terhadap makanan tradisional yang terdapat di Kotagede.