

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan negara kepulauan yang terdiri dari 34 provinsi dengan berbagai macam suku budaya yang berbeda-beda. Indonesia terdiri dari bermacam-macam suku, adat istiadat, budaya, agama, dan berbagai kekayaan sumber daya alam. Dengan beragam suku bangsa yang ada, Indonesia memiliki kekayaan dan keanekaragaman budaya serta kaya akan sumber daya alamnya. Setiap daerah mempunyai potensi sumber daya alam tersendiri tergantung dari keadaan daerah tersebut. Keadaan tersebut sangat menguntungkan dalam pemberdayaan sumber daya alam yang dapat dimanfaatkan setiap daerah untuk menghasilkan bahan pangan. Bahan pangan lokal inilah yang kemudian digunakan oleh masyarakat Indonesia untuk membuat makanan khas daerah atau makanan tradisional khas suatu daerah.

Makanan tradisional dapat didefinisikan sebagai makanan dan minuman, termasuk jajanan serta bahan campuran atau *ingredients* yang digunakan secara tradisional, dan telah lama berkembang secara spesifik di daerah dan diolah dari resep-resep yang telah lama dikenal oleh masyarakat setempat dengan sumber bahan lokal serta memiliki citarasa yang relatif sesuai dengan selera masyarakat setempat (Fardiaz, 1998). Makanan tradisional juga dapat diartikan sebagai makanan rakyat sehari-hari, baik yang berupa makanan pokok, makanan selingan, atau sajian khusus yang sudah turun-temurun dari zaman nenek moyang.

(Marwanti, 2000). Cara pengolahan pada resep makanan tradisional dan cita rasanya umumnya sudah bersifat turun temurun. Masing-masing daerah dan suku bangsa di Indonesia memiliki makanan tradisional yang berbeda-beda, sehingga makanan tradisional juga dapat dikatakan sebagai potensi suatu daerah untuk dijadikan daya tarik daerah tersebut.

Di Indonesia banyak terdapat makanan tradisional yang beraneka ragam, salah satu daerah yang kaya dan masih kental akan berbagai makanan tradisionalnya adalah Daerah Istimewa Yogyakarta khususnya di Kabupaten Bantul. Kabupaten Bantul merupakan salah satu kabupaten yang mempunyai banyak aneka makanan tradisional yang beragam. Kabupaten Bantul juga langsung berhubungan dengan laut selatan, sehingga hasil sektor perikanan juga melimpah. Contoh makanan tradisional yang berada di Kabupaten Bantul antara lain adrem, geplak, gudeg manggar, peyek tumpuk, mie letek, dan lain sebagainya.

Banyak makanan tradisional dari Kabupaten Bantul yang masih menggunakan bahan lokal dan cara pengolahan tradisional. Salah satu contohnya adalah dalam pembuatan karangan dan mie letek. Karangan merupakan agar-agar yang terbuat dari rumput laut yang dalam proses pembuatannya masih menggunakan tempurung kelapa untuk mencetaknya. Mie letek dibuat dari bahan tradisional yaitu tepung singkong. Dalam pembuatannya, proses menggiling adonan masih menggunakan tenaga sapi karena produsen menganggap adonannya dapat menjadi lebih kalis. Selain bahan dan proses pembuatan, alat saji yang digunakan juga masih menggunakan alat saji tradisional, seperti pada bothok

mlandingan, bothok sembukan, pepes ikan surung, mie penthil, mie des, mie letek yang menggunakan daun pisang sebagai alas saji, dan entog-entog yang menggunakan daun bambu untuk proses pembuatan dan penyajiannya. Bahan lokal, proses, dan alat saji yang digunakan dalam makanan tradisional di Kabupaten Bantul sampai saat ini masih digunakan meskipun sudah banyak cara dan alat yang lebih modern.

Salah satu tantangan yang harus dihadapi pada era globalisasi ini adalah seiring berkembangnya pengaruh kebudayaan barat terutama dalam bidang makanan atau kuliner. Dewasa ini berbagai makanan luar negeri mulai diujakan dengan bebas di Indonesia terutama makanan yang praktis dan menarik, sebagai contohnya *fried chicken*, *burger*, *pizza*, mie instan, dan makanan dan minuman dalam kemasan. Pada abad modern ini peranan makanan tradisional sudah mulai tergeser dengan berbagai macam model makanan baru, terlihat dengan munculnya banyak makanan yang tergolong dalam istilah *fast food* (makanan cepat saji).

Berbagai faktor yang dapat mempengaruhi lunturnya kegemaran sebagian masyarakat terhadap makanan tradisional antara lain adanya perubahan gaya hidup, perkembangan ekonomi, gencarnya promosi dan tersedianya makanan tradisional sendiri belum mampu menarik peminat karena dari segi penyediaan dan pengolahan atau teknologi makanan tradisional yang kurang praktis (Aby Kuncahyaningtyas, 2016). Hal ini patut menjadi sebuah ancaman apabila cepat atau lambat makanan cepat saji atau makanan non tradisional akan menggeser peran makanan tradisional di kalangan masyarakat, khususnya pada generasi

remaja. Hal ini dapat terjadi karena minimnya pengetahuan remaja terhadap makanan tradisional, terutama dari daerah mereka berasal dan semakin pesatnya pengaruh kebudayaan barat terhadap budaya Indonesia terutama dalam bidang kuliner.

Data demografi menunjukkan bahwa remaja merupakan populasi yang besar dari penduduk dunia. Menurut WHO dalam sekitar seperlima dari penduduk dunia adalah remaja berumur 10-19 tahun. Sekitar 900 juta berada di negara sedang berkembang. Data Depkes RI (2018), menunjukkan jumlah remaja umur 10-19 tahun di Indonesia sekitar 44 juta (16,60%) dari jumlah penduduk. Perkembangan dari seorang anak menjadi dewasa pasti melalui fase remaja. Pada fase ini fisik seseorang terus berkembang, demikian aspek sosial dan psikologisnya. Perubahan ini membuat seorang remaja mengalami ragam gaya hidup, perilaku, tidak terkecuali pengalaman dalam menentukan makanan apa yang dikonsumsi. Remaja dapat memilih makanan apa saja yang disukainya. Aktivitas yang banyak dilakukan di luar rumah membuat seorang remaja sering dipengaruhi oleh teman sebayanya dalam hal memilih makanan.

Sejalan dengan bertambahnya umur, pengetahuan, dan pergaulan yang semakin meluas pada masa remaja, maka remaja mulai mengenal berbagai ragam makanan atau jajanan yang dijual di luar rumah. Joko Susanto (1991:51) menyebutkan bahwa latar belakang seseorang dalam memilih makanan pada umumnya berasal dari dua sumber, yaitu dari lingkungan tempat tinggal dan dari lingkungan sekitar yang mempengaruhi langsung kepada dirinya maupun melalui keluarganya. Keberadaan aneka makanan yang melimpah di pasaran dapat

mempengaruhi kesukaan terhadap makanan tradisional, termasuk pada remaja. Lingkungan tempat tinggal dan sekolah juga dapat mempengaruhi pengetahuan dan kesukaan remaja terhadap makanan tradisional. Pada lingkungan sekolah, kantin merupakan tempat remaja sering membeli makanan. Kantin berbeda dengan tempat penyedia makanan lainnya seperti warung, restoran, dan *café*. Makanan yang disediakan di kantin harganya relatif murah dan terjangkau. Jenis makanan yang biasa disajikan di kantin dapat berupa makanan berat (nasi goreng, nasi kuning, mie goreng), makanan sepinggan dan jajanan (lontong kari, bakso, lotek, donat) dan aneka minuman ringan (berbagai macam jus buah, es the, es jeruk) (Maryadi Putra M, 2014).

Siswa Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan siswa yang berada pada usia remaja. Secara umum, siswa sekolah merupakan aset potensial bagi kelangsungan pembangunan dan kelangsungan budaya Kabupaten Bantul. Siswa yang menempuh pendidikan di SMK merupakan siswa yang aktif dan berorientasi pada dunia kerja, sehingga diharapkan siswa tidak hanya terjun ke dunia industri, tetapi juga dapat membuka usaha dengan mengembangkan potensi makanan terutama makanan tradisional, khususnya SMK jurusan boga.

Berdasarkan uraian tersebut, maka perlu penelitian untuk mengetahui dan mengidentifikasi jenis-jenis makanan tradisional di Kabupaten Bantul dan mengetahui tingkat kesukaan siswa SMK terhadap makanan tradisional di Kabupaten Bantul. Dalam penelitian ini, siswa tidak hanya mengisi uji tingkat kesukaan, tetapi juga diperkenalkan dengan berbagai makanan tradisional terutama di Kabupaten Bantul. Hasil penelitian ini diharapkan semakin menambah

pengetahuan dan minat siswa terhadap makanan tradisional dan meningkatkan kesadaran siswa terhadap pentingnya pelestarian makanan tradisional. Selain itu penelitian ini juga dapat berkontribusi untuk mengenalkan kembali makanan tradisional pada masyarakat terutama pada pelajar.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah maka permasalahan-permasalahan yang timbul adalah :

1. Minimnya upaya pelestarian makanan tradisional di Indonesia secara turun-temurun.
2. Semakin berkembangnya makanan cepat saji atau makanan luar negeri yang dapat menggeser keberadaan makanan tradisional Indonesia.
3. Minimnya kesadaran siswa terhadap pentingnya pelestarian makanan tradisional yang ada di Indonesia.
4. Penggunaan bahan, pengolahan, dan cara penyajian makanan tradisional di Kabupaten Bantul yang dianggap kurang menarik dan kurang populer bagi remaja.
5. Kurangnya pengenalan jenis-jenis makanan tradisional di Kabupaten Bantul pada siswa SMK.
6. Preferensi siswa SMK terhadap makanan tradisional di Kabupaten Bantul belum diteliti.

C. Batasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah dan dengan mempertimbangkan keterbatasan-keterbatasan yang ada, maka penelitian ini dibatasi pada:

1. Identifikasi jenis-jenis makanan tradisional dari Kabupaten Bantul.
2. Preferensi siswa Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) terhadap makanan tradisional di Kabupaten Bantul.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana identifikasi atau jenis-jenis makanan tradisional yang terdapat di Kabupaten Bantul?
2. Bagaimana preferensi siswa Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) terhadap makanan tradisional di Kabupaten Bantul?

E. Tujuan

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

1. Mengidentifikasi jenis-jenis makanan tradisional di Kabupaten Bantul.
2. Mengetahui preferensi siswa Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) terhadap makanan tradisional di Kabupaten Bantul.

F. Manfaat

Berdasarkan tujuan penelitian di atas, maka manfaat penelitian dapat disebutkan antara lain:

1. Bagi Peneliti

- a. Dapat menambah wawasan dan mengenal lebih banyak lagi jenis-jenis makanan yang ada khususnya Makanan Indonesia.
- b. Dapat menumbuhkan rasa cinta mahasiswa terhadap Makanan Indonesia
- c. Sebagai bahan acuan penelitian selanjutnya khususnya tentang preferensi siswa dalam mengkonsumsi Makanan Indonesia.
- d. Dapat dijadikan sebagai referensi apabila ingin membuka usaha dalam bidang kuliner khususnya makanan indonesia.

2. Bagi Siswa

- a. Dapat menambah wawasan dan mengenal lebih banyak lagi jenis-jenis makanan yang ada khususnya Makanan Indonesia.
- b. Meningkatkan kesadaran siswa terhadap pentingnya pelestarian makanan tradisional yang ada di masyarakat.

3. Bagi Sekolah

- a. Diharapkan dapat meningkatkan upaya dan peran sekolah terhadap pelestarian makanan tradisional kepada siswa.
- b. Memberikan preferensi siswa terhadap makanan tradisional.