

## **BAB II**

### **KAJIAN PUSTAKA**

#### **A. Kajian Teori**

##### **1. Makanan Tradisional**

###### **a. Definisi Makanan Tradisional**

Makanan merupakan kebutuhan pokok yang harus dipenuh oleh setiap orang. Makanan merupakan kebutuhan manusia untuk menunjang kelangsungan hidup yang berguna untuk pertumbuhan dan membangun sel tubuh, menjaga agar tetap sehat dan berfungsi sebagaimana mestinya. Dapat dikatakan bahwa fungsi makan secara umum antara lain makanan sebagai sumber tenaga, makanan sebagai bahan pembangun serta pertumbuhan tubuh, dan makanan sebagai pengatur aktivitas tubuh. Oleh karena itu, setiap makhluk hidup membutuhkan makan untuk kelangsungan hidupnya.

Tradisi berasal dari bahasa latin yaitu *tradisio*, yang berarti kabar atau penerusan. Tradisi dapat pula diartikan sebagai sesuatu yang diturunkan secara turun-temurun dari suatu generasi ke generasi berikutnya. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), tradisional dapat diartikan sebagai sikap dan cara berfikir serta bertindak yang selalu berpegang teguh pada norma dan adat kebiasaan yang ada secara turun temurun. Tradisional juga dapat didefinisikan sebagai suatu kebiasaan yang berasal dari leluhur yang diturunkan secara turun temurun dan masih banyak dijalankan oleh masyarakat saat ini. Sesuatu atau seseorang dikatakan tradisional jika sikap, cara berpikir, tindakan, atau

karakteristik lainnya mengikuti adat, kebiasaan, atau norma yang diwariskan secara turun-temurun.

Menurut Fardiaz D (1998), makanan tradisional adalah makanan dan minuman, termasuk jajanan serta bahan campuran atau bahan 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 local serta memiliki citarasa yang relatif sesuai dengan selera masyarakat setempat.

Menurut Marwanti (2000: 112), makanan tradisional mempunyai pengertian makanan rakyat sehari-hari, baik yang berupa makanan pokok, makanan selingan, atau sajian khusus yang sudah turun-temurun dari zaman nenek moyang. Cara pengolahan pada resep makanan tradisional dan cita rasanya umumnya sudah bersifat turun temurun sehingga makanan tradisional disetiap tempat atau daerah berbeda-beda.

Dari dua pengertian makanan tradisional di atas, dapat dikatakan bahwa makanan tradisional merupakan makanan yang diperoleh secara turun temurun dan di setiap daerah mempunyai ciri khas yang berbeda-beda. Makanan tradisional Indonesia sangat banyak macamnya, berdasarkan tingkat eksistensinya dalam masyarakat hingga saat ini. Keanekaragaman makanan tradisional yang ada dipengaruhi oleh keadaan daerah atau tempat tinggal dan budaya yang ada di daerah tersebut. Dengan banyaknya keanekaragaman makanan tradisional dalam suatu daerah, tidak sedikit pula makanan tradisional yang hampir terlupakan oleh masyarakat saat ini.

Menurut Murdijati (2017), makanan tradisional ini dapat dikategorikan menjadi tiga kelompok, antara lain:

- 1) Makanan tradisional yang hampir punah,

Makanan tradisional yang hampir punah ini langka dan hampir jarang dapat ditemui mungkin disebabkan karena ketersediaan bahan dasarnya mulai sulit atau

masyarakat pembuatnya mulai tidak mengerjakan lagi atau terdesak oleh produk makanan lain, contohnya karangan, cethot, entog-entog, getas, es semlo, dan hawuk-hawuk.

2) Makanan tradisional yang kurang populer,

Kelompok makanan tradisional yang kurang popular adalah makanan tradisional yang masih mudah ditemui, tetapi makin tidak dikenal dan cenderung berkurang penggemarnya, dianggap mempunyai status sosial lebih rendah dalam masyarakat, contohnya kethak, adrem, wedang tahu, lemet, bothok sembukan, dan bajigur.

3) Makanan tradisional yang popular (tetap eksis).

Kelompok makanan tradisional yang popular merupakan makanan tradisional yang tetap disukai masyarakat dengan bukti banyak dijual , laku, dan dibeli oleh konsumen bahkan beberapa menjadi ikon daerah tertentu seperti gudeg, emping melinjo, gatot, thiwul, tempe benguk, kipo, dan sate klathak.

Saat ini masyarakat sedang merasakan akibat perubahan pola konsumsi makanan, baik di negara maju maupun berkembang, peran makanan tradisional untuk membangun pola makan sehat sangat diperlukan. Dokumentasi masyarakat tradisional diharapkan mampu memberikan informasi bagi generasi muda untuk mengenal dan menyadari pentingnya memanfaatkan produk negeri sendiri untuk membangun kesehatan dan kehidupannya.

**b. Ciri-ciri Makanan Tradisional**

Makanan dapat dikatakan menjadi makanan tradisional apabila makanan tersebut merupakan warisan dan merupakan ciri khas dalam suatu daerah. Pada

dasarnya makanan dipengaruhi oleh ketersediaan bahan baku dari daerah tempat tinggalnya sehingga setiap daerah memiliki ciri khas makanannya masing masing. Sebagai contohnya antara lain makanan di daerah pegunungan dengan makanan di daerah pesisir pantai. Daerah pegunungan memiliki ketersediaan bahan makanan berupa variasi jenis tumbuhan yang dominan seperti umbi-umbian, padi, kacang-kacangan, dan sebagainya. Sebaliknya di daerah pantai ketersediaan bahan makanan banyak yang berasal dari laut seperti ikan, udang, cumi, dan lain sebagainya.

Cara pengolahan pada resep makanan tradisional dan cita rasanya umumnya sudah bersifat turun temurun, serta sedikit sekali adanya inovasi produk. Menurut Sosroningrat (1991), makanan tradisional mempunyai ciri-ciri antara lain :

- 1) Resep makanan yang diperoleh secara turun-temurun dari generasi pendahulunya,
- 2) Penggunaan alat tradisional tertentu di dalam pengolahan masakan tersebut (misalnya masakan harus diolah dengan alat dari tanah liat),
- 3) Teknik olah masakan merupakan cara pengolahan yang harus dilakukan untuk mendapatkan rasa maupun rupa yang khas dari suatu masakan.

Sedangkan menurut Djoko Sutanto dkk (1995), makanan tradisional diartikan sebagai jenis makanan yang biasa dikonsumsi masyarakat menurut golongan suku bangsa dan wilayah spesifik berdasarkan kriteria sebagai berikut:

1. Diolah menurut resep-resep makanan yang telah dikenal dan diterapkan secara turun-temurun dalam system sosial keluarga/ masyarakat bersangkutan.
2. Diolah dari bahan-bahan makanan yang tersedia setempat baik merupakan usaha tani sendiri maupun yang tersedia dalam system pasar setempat
3. Rasa dan tekstur makanan-makanan tersebut memenuhi selera anggota-anggota khusus keluarga bersangkutan

Makanan tradisional merupakan wujud budaya yang berciri kedaerahan, spesifik, beraneka macam dan jenis yang mencerminkan potensi alam daerah masing-masing. Makanan tidak hanya sebagai sarana untuk pemenuhan kebutuhan gizi seseorang, tetapi juga berguna untuk mempertahankan hubungan antar manusia, dapat pula dijual dan dipromosikan untuk menunjang pariwisata yang selanjutnya dapat mendukung pendapatan suatu daerah. Hal ini membuktikan bahwa di Indonesia tidak hanya dikatakan akan kaya akan alamnya, namun juga segala keaneka ragaman budaya dan makanan yang ada.

Masing-masing wilayah maupun suku bangsa di Indonesia memiliki makanan tradisional yang berpotensi untuk dijadikan daya tarik daerahnya. Namun demikian tidak sedikit pula makanan tradisional yang sebenarnya sangat berpotensi tersebut tidak terjaga kelestariannya dan bahkan mungkin sudah tidak dikenal lagi oleh sebagian besar penduduknya (Minta Harsana, 2005). Di sekolah, pendidikan tentang makanan tradisional masih kurang diberikan dan disosialisasikan kepada siswa. Pengenalan tentang makanan tradisional kepada siswa diharapkan dapat menambah pengetahuan siswa tentang makanan

tradisional, menumbuhkan rasa memiliki terhadap keanekaragaman yang ada di daerahnya, menjadikan siswa lebih mencintai kebudayaan didaerahnya, dan mengajak siswa untuk dapat melestarikan budaya maupun makanan tradisional yang ada.

## **2. Makanan Tradisional di Kabupaten Bantul**

Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY) sebagai bagian dari pulau jawa, yang merupakan salah satu pulau yang memiliki lahan persawahan terbesar terutama padi. Yogyakarta mempunyai lima kabupaten, yaitu Kabupaten Sleman, Kabupaten Bantul, Kabupaten Kulon Progo, Kabupaten Gunungkidul, dan Kota Yogyakarta. Tidak bisa dipungkiri bahwa kondisi alam, kesuburan tanah, keuletan masyarakat petani untuk mengelola kesuburan tanah dan kondisi alam tersebut menjadi faktor penentu dalam menghasilkan bahan pangan. di Yogyakarta masih banyak terdapat area persawahan, perkebunan, dan merupakan daerah yang langsung berhubungan dengan laut. Hal ini membuat Yogyakarta merupakan daerah dengan bahan pangan yang melimpah.

Salah satu kabupaten yang kaya sumber daya alamnya adalah Kabupaten Bantul. Kabupaten Bantul merupakan bagian dari wilayah Propinsi Daerah Istimewa Yogyakarta yang meliputi empat kabupaten dan satu kota. Menurut data umum Pemerintah Kabupaten Bantul, Kabupaten Bantul memiliki wilayah seluas 506,85 km<sup>2</sup> yang secara administratif pemerintahan terbagi dalam 17 kecamatan, 75 desa, dan 933 pedukuhan. Di Kabupaten Bantul banyak terdapat area persawahan. Selain itu keadaan alam Kabupaten Bantul yang terletak di pesisir pantai juga menjadikan Bantul sebagai penghasil kelapa.

Kabupaten Bantul merupakan salah satu kabupaten yang memiliki keragaman budaya. Hal tersebut dikarenakan masyarakat pemangku tradisinya masih setia mempertahankan budaya seperti halnya pelestarian makanan tradisional. Masyarakat Bantul juga merupakan masyarakat agraris yang masih tergantung pada pertanian. Makanan tradisional yang ada di Kabupaten Bantul dijelaskan sebagai berikut: (Moeryati Garjito: 2017)

**a. Makanan pokok dan lauk pauk**

Makanan pokok merupakan makanan yang paling utama dimakan oleh seseorang dalam kehidupan sehari-hari. Makanan pokok biasanya berasal dari tanaman serealia seperti beras, gandum, jagung, umbi-umbian, kentang, dan lain sebagainya. Penggunaan makanan pokok didasarkan atas ketersediaannya di daerah bersangkutan yang pada umumnya berasal dari hasil usaha tani keluarga dan kemudian berkembang menjadi pola makan di daerah tersebut. Jenis bahan makanan pokok yang ditanam di suatu daerah banyak bergantung dari iklim dan keadaan tanah (Almatsier, 2002: 228).

Lauk pauk merupakan makanan pendamping makanan pokok. Lauk pauk dapat berupa lauk hewani dan nabati. Lauk hewani merupakan lauk yang berbahan dasar dari hewan seperti unggak, sapi, ikan, dll. Sedangkan lauk nabati merupakan lauk yang berbahan dasar dari sumber protein nabati seperti kacang tanah, kacang hijau, kacang kedelai, dll. Lauk pauk pada satu daerah dengan daerah lain berbeda-beda sesuai dengan kondisi suatu daerah, seperti contohnya lauk pauk di Kabupaten Bantul yang masyarakatnya banyak banyak terbuat dari

bahan dasar kelapa dan hasil laut karena kaya akan sumber daya pada sektor pertanian dan perikanan (Moeryati Garjito: 2017).

Makanan pokok dan lauk pauk yang terdapat di Kabupaten Bantul dijelaskan pada Tabel 1.

Tabel 1. Makanan pokok dan lauk pauk di Kabupaten Bantul

No	Nama Makanan	Definisi	Gambar
1.	Gudeg Manggar	Gudeg manggar adalah makanan tradisional berjenis gudeg yang berbahan dasar bunga kelapa yang masih muda. Citarasa dari gudeg manggar adalah manis dan gurih.	
2.	Sayur Bobor	Sayur bobor merupakan makanan yang umumnya dibuat dari bahan utama bayam atau daun singkong dengan teknik olah direbus bersama kuah santan. Makanan tradisional ini berasal dari daerah Yogyakarta dan Jawa Tengah.	
3.	Sayur Kluwih	Kluwih sendiri merupakan bahan makanan yang berkerabat dekat dengan nangka dan sering digunakan sebagai bahan pada sayur lodeh. Teknik olah yang digunakan yaitu direbus bersama kuah santan.	
4.	Sayur Lodeh	Sayur lodeh merupakan makanan tradisional Indonesia yang berkuah santan. Bahan yang biasanya digunakan dalam sayur lodeh antara lain labu siam, kacang panjang, terong, daun melinjo, petai, tempe, dan jagung.	

Lanjutan tabel 1

5.	Mie Des	Mie des merupakan kuliner khas Kabupaten Bantul yang terbuat dari tepung ketela/tapioka dengan ukuran yang lebih besar dan kenyal. Mie des banyak dijumpai di Kabupaten Bantul terutama di Kecamatan Pundong yang merupakan penghasil mie des.	
6.	Mie Lethek	Mie lethek merupakan salah satu mie khas Kecamatan Srandonan yang berada di Kabupaten Bantul. Nama “lethek” berasal dari bahasa Jawa yang berarti kotor atau tidak bersih. Mie ini terbuat dari tepung tapioka.	
7.	Mie Penthil	Mie penthil merupakan salah satu mie yang berasal dari Kabupaten Bantul. Mie penthil mempunyai tekstur kenyal dan berwarna kuning maupun putih. Mie ini terbuat dari tepung tapioka dan berasal dari Kecamatan Pundong.	
8.	Brongkos	Brongkos merupakan makanan bersantan yang berwarna coklat kehitaman namun lebih kental karena menggunakan santan. Bahan yang digunakan dalam brongkos antara lain tahu putih/kuning, tempe, kacang tolo, kulit melinjo, dan cabai rawit.	
9.	Mangut Lele	Mangut lele adalah makanan khas Kabupaten Bantul yang berbahan utama lele dengan kuah santan. Ikan lele yang digunakan dalam mangut lele diasap terlebih dahulu kemudian dimasak dengan kuah santan. Mangut lele berwarna merah dan disajikan dengan daun kemangi.	

Lanjutan tabel 1

10.	Pecel Imogiri	Pecel merupakan hidangan sayur-sayuran yang direbus kemudian diberi bumbu atau saus kacang. Berbeda dengan pecel pada umumnya, pecel Imogiri mempunyai ciri khas yaitu dengan ditambahkan kembang turi dan rempeyek kacang.	
11.	Bothok Mlandingan	Bothok merupakan olahan yang terbuat dari bahan dasar kelapa parut, sedangkan mlanding merupakan petai cina. Ampas kelapa tersebut dicampur dengan mlanding dan bumbu yang selanjutnya dibungkus dengan daun pisang.	
12.	Bothok Sembukan	Bothok sembukan merupakan olahan yang terbuat dari bahan dasar kelapa parut dan daun sembukan. Bothok sembukan merupakan ampas kelapa kemudian dicampur dengan daun sembukan yang selanjutnya dibungkus dengan daun pisang.	
13.	Sate Klathak	Sate klathak merupakan salah satu sate kambing yang berasal dari Kecamatan Pleret, Bantul. Sate klathak berbahan dasar daging kambing dan dibumbui dengan gram dan lada sebagai bumbu utamanya. Tusukan yang dipakai untuk memanggang terbuat dari besi.	
14.	Pepes Ikan Surung	Ikan surung merupakan salah satu ikan hasil laut yang banyak ditemukan di pantai selatan Yogyakarta. Salah satunya adalah dibuat pepes. Pada dasarnya bumbu yang digunakan hampir sama dengan pepes pada umumnya.	

Lanjutan tabel 1

15.	Gudhangan	Gudhangan merupakan hidangan sayur-sayuran yang direbus kemudian disajikan dengan sambal kelapa parut. Sayuran yang digunakan dalam pecel antara lain buncis, tauge, wortel, kangkung, dan kacang panjang.	
-----	-----------	--	---

### b. Jajanan tradisional

Jajanan tradisional merupakan jenis makanan tradisional yang berupa makanan ringan berupa penganagan. Jenis makanan untuk jajanan ini biasa dipakai sebagai makanan selingan. Pada umumnya makanan ini sebagai penambah kebutuhan gizi sehari-hari di samping menu pokok (Fatmalina Febri, 2006). Jajanan tradisional sering disebut juga jajanan pasar meskipun berukuran kecil merupakan bagian dari bagian dari tradisi bangsa Indonesia yang perlu dijaga dan dilestarikan sebagai bagian dari kekayaan lokal untuk memajukan wisata kuliner dalam pariwisata Indonesia. Jajanan tradisional yang terdapat di Kabupaten Bantul dijelaskan pada Tabel 2.

Tabel 2. Jajanan tradisional di Kabupaten Bantul

No	Nama Makanan	Definisi	Gambar
1.	Adrem	Adrem atau disebut juga tholpit merupakan jajanan tradisional khas dari Kabupaten Bantul. Makanan ini terbuat dari bahan baku utama tepung beras dan gula jawa. Teknik olah yang digunakan dalam membuat adrem adalah digoreng, setelah setengah matang selanjutnya adonan akan dijepit dengan japitan.	

Lanjutan tabel 2

2.	Cenil	Cenil adalah jajanan tradisional yang terbuat dari pati ketela pohon. Cenil berbentuk bulat bulat kecil atau persegi kemudian diberi warna kuning, hijau, merah, atau putih, cenil biasanya disajikan dengan daun pisang dan ditaburi kelapa serta gula pasir.	
3.	Kethak	Kethak merupakan jajanan khas Kabupaten Bantul yang sudah mulai jarang ditemukan. Terdapat 2 jenis kethak yang ada dipasaran, yaitu kethak manis dan gurih. Kethak terbuat dari ampas kelapa yang kemudian dibentuk bulat-bulat.	
4.	Karangan	Karangan merupakan makanan khas Kabupaten Bantul yang berasal dari Kecamatan Kretek dan Bambanglipuro. Nama karangan berasal dari rumput lau yang menempel dibatu karang. Karangan biasanya disajikan dengan daun pisang dan makan dengan kethak atau bothok.	
5.	Entog-entog	Entog-entog berasal dari jagung yang ditumbuk halus kemudian dibentuk bulat-bulat kecil dan di bungkus daun bambu. Entog-entog umumnya berwarna kuning dan putih. Dipasaran, entog-entog sudah mulai jarang ditemukan terutama di Kabupaten Bantul daerah perkotaan.	

### c. Makanan Cendera Mata

Menurut kamus Bahasa Indonesia Ensiklopedia (2017), Cenderamata adalah sesuatu produk yang dibawa oleh seorang wisatawan ke rumahnya sebagai kenangkenangan yang terkait dengan benda tersebut. Makanan cendera mata atau yang biasa disebut oleh-oleh merupakan makanan yang biasa ditawarkan suatu daerah untuk dibawa oleh wisatawan yang berkunjung ke suatu daerah. Makanan cendera mata biasanya merupakan makanan khas suatu daerah yang mempunyai ciri khas tersendiri sehingga menarik perhatian wisatawan untuk kembali berkunjung ke daerah tersebut. Makanan cendera mata yang terdapat di Kabupaten Bantul dijelaskan pada Tabel 3.

Tabel 3. Makanan cendera mata di Kabupaten Bantul

No	Nama Makanan	Definisi	Gambar
1.	Peyek tumpuk	Peyek tumpuk merupakan salah satu makanan cendera mata yang berasal dari Kabupaten Bantul. Dinamakan peyek tumpuk karena bentuknya yang berbeda dengan peyek pada umumnya, yaitu berbentuk tebal menggumpal atau bertumpuk.	
2.	Peyek Undur-undur	Bantul kaya akan hasil lautnya termasuk undur-undur laut. Masyarakat sekitar kemudian membuat peyek undur undur sebagai salah satu oleh-oleh yang merepresentasikan Kabupaten Bantul yang memang terkenal dengan wisata pantainya.	

Lanjutan tabel 3

3.	Emping Mlinjo	Emping adalah sejenis camilan atau makanan ringan yang terbuat dari biji melinjo yang kemudian dipipihkan dan digoreng. Emping memiliki rasa yang sedikit pahit.	
4.	Geplak	Geplak merupakan makanan khas dari Kabupaten Bantul yang biasanya dijadikan makanan cedera mata. Geplak berasal dari kelapa parut dan gula pasir yang kemudian dibentuk bulat-bulat. Tampilan geplak cukup menarik karena diberi warna-warni yang menarik konsumen.	

#### d. Minuman

Minuman adalah salah satu kebutuhan hidup yang penting dan harus dipenuhi.

Secara umum, minuman merupakan segala sesuatu yang dapat dikonsumsi dan dapat menghilangkan rasa haus dan dahaga. Menurut Vivienne Kruger (2014), minuman tradisional yang masih bertahan ratusan tahun hingga sampai saat ini masih menggunakan gula merah dan rempah-rempah. Minuman Indonesia menurut jenisnya dibedakan menjadi dua yaitu minuman panas dan dingin. Minuman panas ada dua macam yaitu minuman panas tidak berisi (teh, kopi, coklat, jeruk) dan minuman panas berisi (bajigur, wedang ronde, sekoteng dan wedang ublek). Sedangkan minuman dingin juga ada dua macam yaitu minuman dingin tidak berisi (es sirup, es limun, es beras kencur) dan minuman dingin berisi

(dawet, es campur, es buah). Minuman tradisional yang terdapat di Kabupaten Bantul dijelaskan pada Tabel 4.

Tabel 4. Minuman tradisional di Kabupaten Bantul

No	Nama Makanan	Definisi	Gambar
1.	Wedang Uwuh	Wedang uwuh adalah minuman dengan bahan-bahan yang berupa dedaunan mirip seperti uwuh atau sampah. Dalam bahasa jawa, wedang berarti minuman, uwuh berarti sampah. Wedang uwuh biasa disajikan panas atau hangat.	
2.	Wedang Secang	Wedang secang adalah minuman yang terbuat dari bahan utama kayu secang. Warna merah dalam wedang secang dari rebusan kayu secang tersebut. Dalam pembuatan wedang secang ditambahkan rempah-rempah lain seperti serai, jahe, cengkeh.	
3.	Wedang Ronde	Wedang ronde merupakan minuman yang berbahan baku utama kuah jahe yang ditambahkan rempah-rempah dengan isian kacang tanah, ronde, roti tawar, kolang-kaling, dsb. Wedang ronde disajikan dalam mangkuk kecil dan saucer.	
4.	Wedang Sereh	Sesuai dengan namanya, bahan baku utama dalam pembuatan wedang sereh adalah sereh. Serai yang sudah dicuci dan dikupas luarnya kemudian di rebus bersama rempah-rempah lainnya seperti jahe, kayu manis, cengkeh, dll.	

Lanjutan tabel 4

5.	Bajigur	Bajigur merupakan minuman tradisional khas Indonesia yang banyak ditemukan di pulau jawa. Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat bajigur antara lain santan, gula merah, jahe, kopi bubuk, dan garam.	
6.	Sekoteng	Sekoteng berbahan baku utama kuah jahe yang ditambahkan rempah-rempah dengan isian kacang tanah, ronde, roti tawar, sagu mutiara, kolang-kaling, dansagu mutiara, dan ditambahkan kulit jeruk. Sekoteng hampir sama dengan wedang ronde.	

### 3. Perilaku Konsumsi Remaja

#### a. Pengertian Perilaku Konsumsi

Menurut Tati (2008:6) perilaku konsumsi adalah studi tentang bagaimana individu, kelompok dan organisasi dan proses yang dilakukan untuk memilih, mengamankan, menggunakan, dan menghentikan produk, jasa, pengalaman atau ide untuk memuaskan kebutuhannya dan dampaknya terhadap konsumen dan masyarakat. Perilaku konsumsi juga memiliki pengertian sebagai perilaku seorang konsumen baik secara individu atau masyarakat luas untuk melalukan tindak konsumsi yang selalu berubah dan bergerak sepanjang waktu. Berdasarkan definisi tersebut, dapat disimpulkan bahwa perilaku konsumsi adalah kegiatan yang dilakukan individu atau kelompok yang berhubungan dengan penggunaan barang dan jasa untuk memenuhi kebutuhannya.

Perilaku konsumsi baik dalam masyarakat pedesaan maupun perkotaan seringkali dijadikan sebagai salah satu indikator kesejahteraan keluarga. Semakin besar pengeluaran untuk konsumsi barang dan jasa, maka makin tinggi tahap kesejahteraan keluarga tersebut. Tingkat kesejahteraan suatu masyarakat dapat pula dikatakan membaik apabila pendapatan meningkat dan sebagian pendapatan tersebut digunakan untuk mengkonsumsi non makanan (Viola Carera, 2017). Pergeseran pola pengeluaran untuk konsumsi dari makanan ke non makanan dapat dijadikan indikator peningkatan kesejahteraan masyarakat, dengan anggapan bahwa setelah kebutuhan makanan telah terpenuhi, kelebihan pendapatan akan digunakan untuk konsumsi bukan makanan.oleh karena itu motif konsumsi atau pola konsumsi suatu kelompok masyarakat sangat ditentukan pada pendapatan. Atau secara umum dapat dikatakan tingkat pendapatan yang berbeda-beda menyebabkan keanekaragaman taraf konsumsi suatu masyarakat atau individu.

### **b. Faktor Pembentuk Perilaku Konsumsi**

Menurut Notoatmojo (2003), tiga tingkat ranah perilaku yang dapat membentuk perilaku konsumsi seseorang antara lain:

#### 1) Pengetahuan

Pengetahuan merupakan hal yang penting dalam perilaku konsumsi. Pengetahuan sangat terkait dengan pembahasan sikap karena pengetahuan konsumen. Pengetahuan konsumen menyangkut kepercayaan bahwa suatu produk memiliki atribut dan berbagai manfaat dari atribut tersebut. Para pemasar harus mengetahui atribut-atribut yang diketahui konsumen dan atribut-atribut yang digunakan sebagai evaluasi produk tersebut. Pengetahuan tersebut berguna dalam

mengkomunikasikan atribut suatu produk kepada konsumen. Kepercayaan konsumen terhadap suatu produk, atribut dan manfaat produk menggambarkan persepsi konsumen, karena itu kepercayaan suatu produk berbeda diantara konsumen.

## 2) Sikap

Sikap menurut Notoatmojo (2003) merupakan reaksi atau respon seseorang yang masih tertutup terhadap suatu stimulus atau obyek. Sikap (*attitude*) adalah suatu kecenderungan yang dipelajari untuk memberikan respon secara konsisten terhadap suatu objek yang diberikan, seperti halnya suatu makanan. Sikap tergantung pada sistem nilai dari seorang individu yang mewakili standar pribadi tentang baik dan buruk, benar dan salah, dan seterusnya, oleh karena itu sikap cenderung lebih tahan lama dan kompleks dibandingkan dengan kepercayaan (Lamb, Hair, McDaniel, 2001:233). Sikap (*Attitude*) konsumen adalah faktor penting yang akan mempengaruhi keputusan konsumen. Konsep sikap sangat terkait dengan konsep kepercayaan (*belief*) dan perilaku (*behavior*).

## 3) Tindakan

Perilaku (tindakan) adalah berorientasi tujuan (*goal-oriented behavior*). Artinya untuk memenuhi kebutuhannya, seorang konsumen harus memiliki tujuan akan tindakannya. Tujuan dibedakan ke dalam tujuan generik (*generic goals*) yaitu kategori umum dari tujuan yang dipandang sebagai cara untuk memenuhi kebutuhan.

### **c. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Perilaku Konsumsi**

Secara garis besar, faktor-faktor perilaku manusia yang mempengaruhi pola konsumsi dibedakan menjadi dua faktor yaitu faktor internal dan faktor eksternal (Barasi, 2007: 22).

#### **1) Faktor Eksternal**

Faktor eksternal yaitu faktor yang mempengaruhi perilaku seseorang dalam memilih makanan yang berasal dari lingkungan, baik lingkungan keluarga dan masyarakat, dan hal ini sifatnya sangat kompleks meliputi faktor sosial, budaya, ekonomi, politik, dan sebagainya.

##### **a) Budaya**

Pengaruh budaya terhadap makanan sangat jelas dan dapat dibedakan dari cara memasak dan bumbu yang digunakan. Asal daerah tentu akan mempengaruhi pemilihan makanan. Bahan makanan yang dominan dihasilkan dari daerah tertentu juga mempengaruhi masyarakat tetentu untuk mengkonsumsinya. Misalnya daerah yang dekat dengan laut, maka cenderung masyarakatnya akan banyak mengkonsumsi ikan, karena selain mudah didapat tentu harganya juga lebih murah. Orang yang tinggal di daerah pegunungan cenderung mengkonsumsi banyak sayuran karena tanah di daerah pegunungan cocok untuk ditanami sayuran. Orang yang berasal dari Sumatera akan memilih makanan yang pedas. Sedangkan orang yang berasal dari Jawa akan memilih makanan yang manis. Orang yang tinggal di desa akan banyak mengkonsumsi makanan yang bersifat alami. Sedangkan orang perkotaan cenderung mengkonsumsi makanan yang bersifat instan dan serba praktis.

Di samping itu tradisi atau budaya dari suatu daerah juga akan mempengaruhi dalam pemilihan pangan. Uraian ini berarti pula makanan yang tersedia dari lingkungan alam sampai pada tingkat pengonsumsian berada di bawah kontrol kebudayaan. Faktor kebiasaan makan ikut mempengaruhi seseorang dalam pendistribusian makanan. Untuk memenuhi kebutuhan akan makan, seseorang selalu bersikap, kepercayaan dan menilai makanan sesuai dengan pelajaran dan pengalaman yang diperoleh semasa kanak-kanak dan berlanjut hingga dewasa.

b) Agama

Agama sering menentukan konteks pemilihan makanan secara luas. Beberapa agama di dunia memiliki peraturan tentang makanan yang diperbolehkan, dan kapan makanan tersebut boleh atau tidak boleh dimakan. Seperti contohnya pantangan dalam agama Islam yang melarang mengonsumsi daging babi dan agama Hindu yang mensucikan daging sapi.

c) Faktor Ekonomi

Kelompok budaya atau agama mana pun, akses terhadap pemilihan makanan sangat ditentukan oleh kondisi ekonominya. Semakin tinggi status ekonominya, semakin banyak jumlah dan jenis makanan yang dapat diperoleh. Sebaliknya, orang yang hidup dalam kemiskinan atau berpenghasilan rendah memiliki kesempatan yang sangat terbatas untuk memilih makanan. Hal ini dimungkinkan karena tidak tersedianya makanan di daerah tersebut dan kurangnya uang untuk membeli makanan.

d) Pendidikan (Kesadaran tentang Kesehatan)

Faktor ini berasal dari lingkungan eksternal dan menentukan besarnya perhatian terhadap hal-hal yang berkaitan dengan gizi, dan seberapa jauh masalah kesehatan menentukan pilihan makanan. Sebagian besar penghalang, termasuk beberapa faktor eksternal yang dibahas disini, mungkin ikut mempengaruhi proses ini. Pengenalan akan risiko dari diet yang tidak sehat, relevansinya bagi seseorang, dan kemampuan untuk menindaklanjutinya dengan pemilihan makanan merupakan prasyarat kunci.

e) Media dan Periklanan

Media dan periklanan memberi informasi tentang beberapa makanan, biasanya makanan yang diproses atau diproduksi oleh pabrik, dan mungkin kurang baik nilai gizinya karena banyak mengandung kadar lemak, garam, dan gula tinggi. Semakin sering diiklankan semakin banyak pula permintaan akan produk tersebut. Anak-anak pada umumnya yang sering menonton televisi paling banyak mengkonsumsi makanan yang diiklankan. Konsumsi tidak lagi sekedar kegiatan pemenuhan kebutuhan-kebutuhan dasar dan fungsional manusia. Konsumsi telah menjadi budaya, budaya konsumsi. Sistem masyarakat pun telah berubah, dan yang ada kini adalah masyarakat konsumen, yang mana kebijakan dan aturan-aturan sosial masyarakat sangat dipengaruhi oleh kebijakan pasar.

2) Faktor internal

Faktor internal yaitu dorongan yang berasal dari dalam diri seseorang. Hal ini terkait dengan perasaan suka atau tidak suka sehingga menjadikan seseorang selektif dalam memilih makanan. Faktor internal tidak dapat dipisahkan dari

lingkungan eksternal yang dipisahkan dari lingkungan eksternal yang menciptakan kondisi yang mendorong berkembangnya respon tersebut. Faktor internal sangat ditentukan oleh faktor fisiologis dan faktor psikologis yang dapat menimbulkan keinginan untuk makan.

a) Faktor Fisiologis

Faktor fisiologis meliputi rasa lapar dan rasa kenyang. Seseorang yang merasa lapar, maka orang tersebut akan memenuhi kebutuhannya dengan makan. Sementara itu, apabila orang tersebut merasa kenyang maka akan menghentikan asupan makannya/ mencegah proses makan selanjutnya.

b) Faktor Psikologis

Faktor Psikologis meliputi nafsu makan, aversi (pantangan), preferensi (kesukaan), emosi (mood, stress), dan tipe kepribadian. Nafsu makan merupakan keinginan seseorang terhadap makanan tertentu berdasarkan pengalaman. Aversi (pantangan) yaitu menghindari makanan tertentu berdasarkan pengalaman masa lalu. Preferensi terhadap makanan terbentuk dari seringnya kontak dengan makanan dan proses belajar dini pada saat diperkenalkan pada makanan tersebut. Sementara itu, emosi dikaitkan dengan makanan tertentu yang dapat membawa kebiasaan makan untuk menghibur diri sendiri. Tipe kepribadian menentukan dalam pemilihan makanan karena dikaitkan dengan keyakinan seseorang dalam mengontrol berat badan.

#### 4. Tingkat Kesukaan atau Preferensi

Preferensi berasal dari kata *preference* dalam Bahasa Inggris yang berarti tingkat kesukaan. Preferensi menurut kamus besar Bahasa Indonesia adalah

pilihan, kecenderungan, atau kesukaan (Kamus Besar Bahasa Indonesia, 2005: 894). Menurut Kotler (2000:154) preferensi menunjukkan kesukaan konsumen dari berbagai pilihan produk jasa yang ada. Sementara itu menurut Andi Mappiare (1994:62), preferensi adalah suatu perangkat mental yang terdiri dari suatu campuran dari perasaan, harapan, pendirian, prasangka, rasa takut atau kecenderungan lain yang mengarahkan individu kepada suatu pilihan tertentu. Dari pernyataan diatas dapat disimpulkan bahwa preferensi atau tingkat kesukaan merupakan pilihan suka atau tidak suka oleh seseorang terhadap suatu produk, barang, atau jasa yang dikonsumsi. Preferensi juga dapat dikatakan sebagai proses seseorang dalam memilih informasi atau sesuatu hal yang lebih disukai oleh konsumen dan pilihan suka atau tidak suka seseorang terhadap suatu produk barang atau jasa yang dikonsumsi.

Preferensi atau kesukaan selanjutnya akan menentukan tindakan seseorang terhadap sesuatu terutama terhadap suatu hal atau makanan. Pada umumnya ada tiga pengaruh seseorang dalam memilih makanan, yaitu 1) lingkungan keluarga, tempat seseorang hidup dan dibesarkan; 2) lingkungan di luar sistem sosial keluarga yang mempengaruhi langsung kepada dirinya maupun keluarganya; dan 3) dorongan yang berasal dari dalam diri atau disebut faktor internal (Marwanti, 2000:1) Lingkungan keluarga mengajarkan untuk menyukai makanan tertentu sesuai dengan ragam pangan keluarga karena awal mula seseorang menyukai makanan berasal dari keluarga. Selanjutnya lingkungan dan dorongan dari dalam diri sendiri juga mempengaruhi seseorang dalam memilih makanan.Kesukaan terhadap makanan tradisional merupakan suatu wujud rasa suka terhadap suatu hal

atau sesuatu yang dianggap menarik. Orang biasanya tidak hanya menyukai makanan tetapi akan melakukan berbagai tindakan seperti melestarikan, mengembangkan atau menginovasikan dan menunjukkan kekayaan kuliner Indonesia tidak hanya di negeri sendiri tetapi juga di mancanegara.

Perasaan suka terhadap suatu obyek baik orang atau benda akan menimbulkan minat pada diri seseorang yang membuat seseorang akan merasa tertarik. Ketertarikan seseorang timbul dari rasa suka atau senang yang memicu seseorang untuk memiliki, mencoba, dan mempelajarinya. Dengan demikian perasaan suka yang merupakan unsur munculnya minat dapat diartikan sebagai ketertarikan dan kesenangan terhadap suatu obyek.

Pemilihan atau perilaku konsumsi seseorang terhadap makanan dapat dipengaruhi oleh karakteristik makanan itu sendiri. Karakteristik makanan antara lain meliputi warna, aroma, rasa, tekstur, bentuk, bumbu, penampilan, dan kombinasi makanan. Menurut Winarno (1992), faktor-faktor yang mempengaruhi karakteristik makanan sebagai berikut:

a. Rasa

Rasa merupakan salah satu unsur paling penting dalam suatu makanan. Rasa dikenal sejak makanan mulai masuk ke dalam mulut. Rasa lebih banyak melibatkan panca indera lidah. Rasa utama yang biasa diidentifikasi oleh lidah adalah asin, asam, manis, dan pahit. Lidah sebagai alat pencicip memiliki peran yang sangat besar dalam pemilihan terhadap makanan. Lidah berfungsi sebagai alat pengecap, sebagai alat pengaduk, sebagai alat pembersih mulut, dan sebagai alat pembantu pendorong makanan dalam proses penelan (Marsetyo, 1991: 55).

b. Tampilan

Dalam suatu makanan, tidak hanya mengandalkan rasa yang enak, tapi tampilannya juga harus terlihat bersih dan menarik. Tampilan pada makanan merupakan unsur yang penting karena orang pertama kali menilai makanan adalah dari segi tampilan. Orang cenderung memilih makanan dengan tampilan yang menarik karena dinilai lebih menggugah selera. Oleh karena itu tampilan adalah unsur penting yang harus diperhatikan produsen makanan agar konsumen tertarik untuk mencicipi.

c. Tekstur

Tekstur merupakan hasil dari kontak fisik melalui kesan sentuhan terhadap ukuran dan bentuk suatu benda. Tekstur makanan yang lunak atau kenyal member kesan tersendiri dalam pemilihan makanan (Piggot, 1984). Tekstur makanan dapat diketahui sejak jari tangan menyentuh permukaan makanan, saat makanan diambil oleh alat hidang, saat makanan menyentuh bibir, salama dikunyah oleh mulut sampai beberapa saat setelah makanan ditelan. Tekstur makanan merupakan penentu dipilihnya suatu makanan.

d. Warna

Warna makanan merupakan salah satu hal yang penting dalam penampilan suatu makanan. Dalam melihat makanan, warna merupakan karakteristik yang akan dilihat pertama kali. Makanan dengan warna bagus dan menarik dapat menimbulkan selera makan bagi setiap orang yang melihatnya. Sebaliknya,, warna yang kurang menarik kurang menggugah selera makan. Warna dapat dijadikan sebagai indikator kesegaran atau kematangan baik tidaknya cara

pencampuran atau pengolahan, dapat ditandai dengan adanya warna yang seragam dan merata (Winarno, 1992: 95)

## **B. Hasil Penelitian yang Relevan**

Penelitian yang dilakukan oleh beberapa peneliti berikut dapat menjadi kajian yang relevan dengan penelitian yang akan dilakukan. Beberapa penelitian tersebut antara lain :

1. Penelitian yang dilakukan oleh Aprista Anawati (2013) dengan judul penelitian “Preferensi Mahasiswa Kos Terhadap Makanan Yang Dijual Pada Warung Makan Di Dusun Nologaten, Caturtunggal, Depok, Sleman, Yogyakarta”. Hasil penelitian menunjukkan preferensi mahasiswa kos terhadap makanan yang dijual pada warung makan ditinjau dari karakteristik sensorik (kategori tinggi yaitu 62%) meliputi warna dalam kategori tinggi (54%), aroma dalam kategori tinggi (63%), rasa dalam kategori tinggi (58%), dan tekstur dalam kategori tinggi (66%), hal ini berarti bahwa makanan yang dijual memiliki warna, aroma, rasa, dan tekstur disenangi para mahasiswa. Penelitian diatas membahas tentang preferensi terhadap makanan sehingga dapat dikatakan bahwa penelitian tersebut relevan dengan penelitian ini yang juga mengukur preferensi terhadap makanan.
2. Penelitian yang dilakukan oleh Ha Mi Thah dan Sudarminto Setyo Yuwono (2014) dengan judul penelitian “Analisis Preferensi, Perilaku Mahasiswa Dan Keamanan Pangan Terhadap Produk Bakso Di Sekitar Universitas Brawijaya”. Penelitian ini menggunakan metode survei konsumen dengan jumlah 100 orang responden. Kemudian, penelitian dilanjutkan dengan menguji borax dan formalin

untuk 19 sampel bakso yang dijual disekitar UB. Hasil penelitian menunjukkan preferensi mahasiswa terhadap bakso adalah mereka peduli akan kualitasnya (86%), suka rasa kenyal (97%), suka tekstur yang lembut (58%), elastisitas (98%), ukurannya yang kecil (66%) dan beraroma daging (74%). Untuk perilaku mahasiswa cenderung mengambil keputusannya sendiri (80%); Mereka kurang loyal terhadap tempat makan (80%); alasan utamanya karena rasanya (51%); sumber informasi dari brosur, iklan, dan TV (72%); Bakso yang dirasa mahasiswa enak (78%) dan harga sedang (84%); selain itu, seringnya mahasiswa mengkonsumsi bakso adalah sekali dalam seminggu (51%); lokasi pembelian bakso yang paling disukai mahasiswa adalah warung (77%). Penelitian diatas membahas tentang preferensi terhadap suatu produk makanan sehingga dapat dikatakan bahwa penelitian tersebut relevan dengan penelitian ini yang mengukur preferensi terhadap terhadap produk makanan.

3. Penelitian yang dilakukan oleh Aby Kuncahyaning (2016) dengan judul penelitian “Preferensi Mahasiswa Dalam Mengonsumsi Makanan Indonesia Pada Program Studi Pendidikan Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta”. Penelitian tersebut bertujuan untuk mengetahui preferensi atau tingkat kesukaan dengan sampel sebanyak 130 mahasiswa dan borang penelitian sebnayak 36 buah makanan yang terbagi dalam 10 hidangan pokok, 13 hidangan lauk pauk, dan 13 hidangan sayuran. Dari hasil penelitian menunjukan bahwa dari 10 macam hidangan pokok, sebanyak 13% mahasiswa yang mengkonsumsi nasi goreng, 11% mahasiswa mengkonsumsi nasi pecel, dan 11% mahasiswa mengkonsumsi gudeg. Dari 13 macam hidangan lauk pauk, sebanyak 11% mahasiswa yang

mengkonsumsi tempe goreng dan telur goreng, 10% mahasiswa 69 mengkonsumsi ayam geprek. Dari 13 macam hidangan sayuran, sebanyak 12% mahasiswa yang mengkonsumsi sayur bening, 11% mahasiswa mengkonsumsi oseng-oseng kacang panjang, dan 10% mahasiswa mengkonsumsi sayur asem. Penelitian diatas membahas tentang preferensi terhadap makanan Indonesia sehingga dapat dikatakan bahwa penelitian tersebut relevan dengan penelitian ini yang mengukur preferensi terhadap makanan Indonesia.

4. Penelitian yang dilakukan oleh Galuh Putri Hardikna Sempati (2016) dengan judul penelitian “Persepsi Dan Perilaku Remaja Terhadap Makanan Tradisional Dan Makanan Modern”. Hasil penelitian menunjukkan tingkat persepsi remaja terhadap makanan tradisional dan makanan modern yang dikategorikan tinggi sejumlah 43% (110 remaja), kategori cukup 57% (148 remaja), kategori kurang 0%, dan kategori rendah 0%. Sedangkan jika dilihat dari 2 perbedaan jenis makanan persepsi remaja terhadap makanan tradisional dan persepsi remaja terhadap makanan modern, penelitian ini menghasilkan data persepsi remaja terhadap makanan tradisional lebih rendah dibandingkan persepsi remaja terhadap makanan modern. Penelitian diatas membahas tentang perilaku remaja terhadap makanan tradisional sehingga dapat dikatakan bahwa penelitian tersebut relevan dengan penelitian ini yang mengukur preferensi remaja atau anak SMK terhadap makanan tradisional.

5. Penelitian yang dilakukan oleh Aprilia Putri Prastanti (2018) dengan judul penelitian “Preferensi Konsumen Terhadap Gatot Tiwul Yu Tum di Gunungkidul”. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui preferensi

konsumen terhadap gatot tiwul Yu Tum di Gunungkidul dengan mengambil sampel sebanyak 100 responden. Preferensi konsumen terhadap Gatot Tiwul Yu Tum ditinjau dari karakteristik sensoris dengan nilai mean 50 termasuk dalam kategori suka. Hal ini berarti Gatot Tiwul Yu Tum memiliki warna yang menarik, aroma yang menggugah selera, rasa yang khas, tekstur yang lembut, bentuk yang menarik konsumen dan penampilan yang unik. Preferensi ditinjau dari pemasaran dengan nilai mean 43 termasuk dalam kategori suka dan sanitasi dengan nilai mean 5 termasuk dalam kategori sangat suka. Hal ini berarti bahwa Gatot Tiwul Yu Tum memiliki produk yang berkualitas baik, harga yang terjangkau, lokasi yang dekat dengan pusat kota, pelayanan yang cepat dan sanitasinya sangat baik. Penelitian diatas membahas tentang preferensi konsumen terhadap suatu produk sehingga dapat dikatakan bahwa penelitian tersebut relevan dengan penelitian ini yang mengukur preferensi responden terhadap makanan.

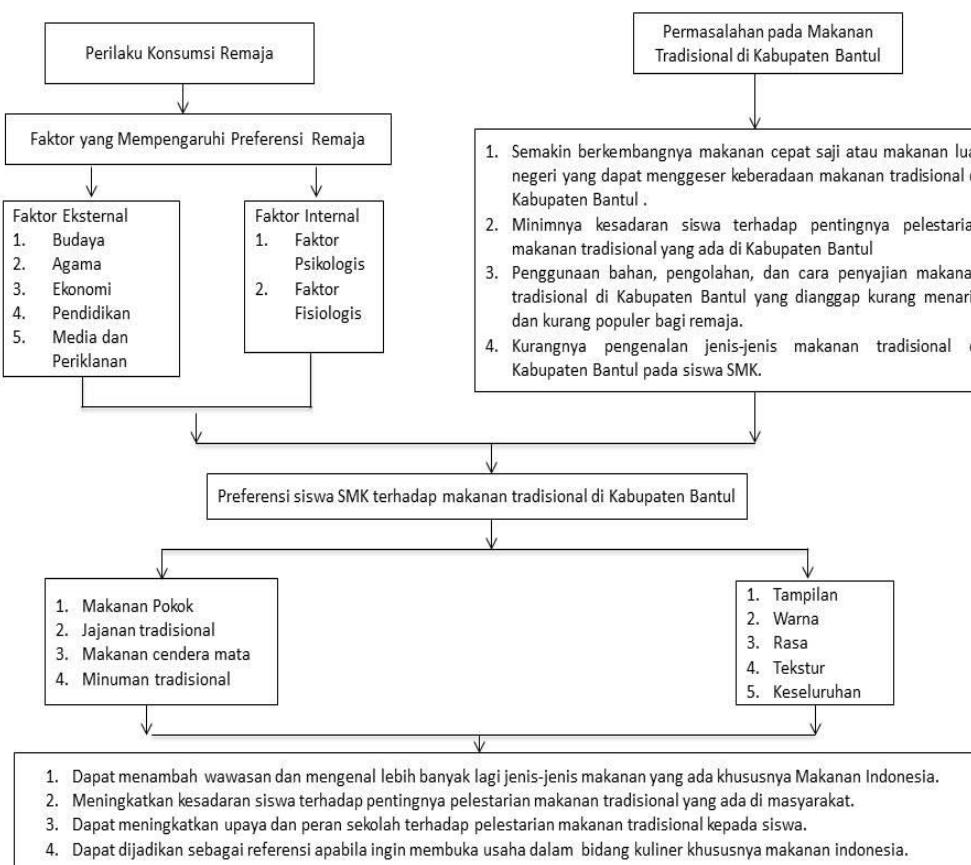
### C. Kerangka Berfikir

Makanan tradisional merupakan makanan yang sesungguhnya sangat sering dijumpai. Makanan dapat dikatakan menjadi makanan tradisional apabila makanan tersebut merupakan warisan dan merupakan ciri khas dalam suatu daerah. Pada dasarnya makanan dipengaruhi oleh ketersediaan bahan baku dari daerah tempat tinggalnya sehingga setiap daerah memiliki ciri khas makanannya masing masing. Makanan tradisional merupakan makanan yang diperoleh secara turun temurun dan disetiap daerah mempunyai ciri khas yang berbeda-beda.

Keanekaragaman makanan tradisional yang ada dipengaruhi oleh keadaan daerah atau tempat tinggal dan budaya yang ada didaerah tersebut. Keberadaaan

aneka panganan yang melimpah dipasaran dapat mempengaruhi kesukaan produk makanan tradisional, terutama pada kalangan remaja. Namun seiring berkembangnya zaman saat ini banyak dijumpai makanan dari barat yang mulai menggeser makanan tradisional. Hal ini menjadi suatu kekhawatiran apabila masyarakat lambat laun akan lebih tertarik dengan masakan luar daripada makanan tradisional terutama untuk remaja sebagai generasi penerus bangsa. Pengenalan tentang makanan tradisional kepada siswa penting dilakukan agar menambah pengetahuan siswa tentang makanan tradisional, menumbuhkan rasa memiliki terhadap keanekaragaman yang ada di daerahnya.

Berdasarkan landasan teori dan hasil-hasil penelitian yang relevan maka berikut ini dikemukakan kerangka berpikir pada Gambar 1.



Gambar 1. Alur kerangka berpikir

#### **D. Pertanyaan Penelitian**

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?