

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Seseorang cenderung memilih sesuatu yang dapat memaksimalkan kepuasannya. Seseorang selalu dapat membuat atau menyusun ranking semua situasi dan kondisi mulai dari yang paling disukai hingga yang paling tidak disukai dari berbagai macam barang atau jasa yang tersedia. Pasar petani di Eropa telah melihat pertumbuhan yang stabil terutama karena meningkatnya permintaan untuk makanan tradisional dan meningkatnya minat konsumen terhadap produk makanan lokal (Vecchio, 2009). Selanjutnya, memberikan transparansi di sepanjang rantai dan mengurangi asimetri informasi (Feldmann dan Hamm, 2015; La Trobe dan Acoott, 2000). Seorang wirausaha akan mempertimbangkan preferensi pasar atau target konsumen. Berdasarkan data penelitian preferensi konsumen terhadap Gatot Tiwul Yu Tum, bahwa Gatot Tiwul Yu Tum memiliki warna yang menarik, aroma yang menggugah selera, rasa yang khas, tekstur yang lembut bentuk yang menarik konsumen, dan penampilan unik. Sehingga dapat disimpulkan bahwa kepuasan menjadi dampak yang dihasilkan dari adanya perbedaan preferensi tiap orang.

Makanan yang ada didunia ini juga sangat beragam, namun ada dua jenis makanan yang tidak asing didengar oleh masyarakat luas, yaitu makanan tradisional dan makanan modern. Makanan modern (makanan cepat saji) adalah jenis makanan yang dikemas, mudah disajikan, praktis, atau diolah dengan cara sederhana. Makanan tradisional merupakan segala jenis makanan dari khas daerah setempat, mulai dari makanan lengkap, selingan dan minuman, yang cukup kandungan gizi,

serta biasa dikonsumsi oleh masyarakat daerah tersebut. Contoh makanan tradisional yaitu geplak kelapa muda, cangkok, tiwul, dan jamu.

Makanan tradisional dapat disebut juga sebagai makanan lokal. Makanan lokal merupakan makanan turun temurun dapat dihasilkan dan dikonsumsi, menggunakan bahan yang dihasilkan lokal, diolah secara khas daerah, bahan baku yang digunakan dalam pengolahan tersedia secara lokal dan memiliki citarasa yang disukai oleh sebagian masyarakat (I Ketut Suter, 2014).

Di era globalisasi seperti saat ini, perkembangan bidang makanan atau kuliner menjadi tantangan tersendiri yang harus dihadapi, terlebih dari pengaruh kebudayaan barat yang tidak dapat dihindari lagi. Dewasa ini berbagai makanan luar negeri mulai diujarkan dengan bebas di Indonesia terutama makanan yang praktis dan menarik, sebagai contohnya *fried chicken*, *burger*, *pizza*, mie instan, dan makanan dan minuman dalam kemasan. Hal ini tentu saat sangat berpengaruh terhadap keberadaan makanan lokal. Sedikit demi sedikit keberadaan makanan tradisional sudah mulai 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 yang belum mampu menarik peminat karena dari segi penyediaan dan pengolahan atau teknologi makanan tradisional yang kurang praktis (Aby Kuncahyaningtyas, 2016). Menurut survei peneliti yang dilakukan tanggal Maret 2014 pada 10 ibu-ibu bekerja di dusun Wonoduro, mereka lebih memilih

menyediakan makanan praktis/instan untuk dikonsumsi (*fast food*) anak-anaknya seperti *fried chicken*, *nugget*, dan sosis karena rasa yang sesuai dengan lidah orang Indonesia, mudah diperoleh, harga terjangkau, praktis, serta menuruti permintaan anak yang terinspirasi dari sebuah iklan televisi. Hal ini dapat menjadi sebuah ancaman bagi keberadaan makanan lokal. Cepat atau lambat makanan cepat saji atau makanan non lokal akan menggeser peran makanan lokal di kalangan masyarakat. Keberadaan makanan modern ini tentu saja memberikan pengaruh pada preferensi masyarakat terhadap makanan lokal.

Di Indonesia terdapat makanan lokal yang beraneka ragam. Tiap daerah yang ada di Indonesia tentunya memiliki makanan lokal khas daerah tersebut. Salah satu daerah yang masih kaya akan berbagai makanan lokal adalah di Desa Mulyodadi. Desa Mulyodadi merupakan salah satu desa yang ada di Kecamatan Bambanglipuro, Kabupaten Bantul, Provinsi DIY (Daerah Istimewa Yogyakarta). Desa Mulyodadi terdiri dari 14 pedukuhan yaitu pedukuhan Mejing, Pakar, Wonodoro, Destan, Kraton, Bregan, Cangkring, Plumutan, Tulasan, Jomblang, Ngambah, Kepuh, Warungpring, dan Carikan. Jumlah penduduk desa mulyodadi hingga bulan desember 2016 sebanyak 12.612 jiwa, terdiri dari laki-laki 5.972 jiwa dan perempuan 6.642 jiwa. Dengan rentan umur 0-15 tahun sebanyak 2225 jiwa, umur 15-65 tahun sebanyak 8421 jiwa, 65 tahun keatas sebanyak 1968 jiwa.

Jenis makanan lokal Desa Mulyodadi berdasarkan data kuliner desa wisata Mulyodadi antara lain keripik gayam, keripik pisang, emping melinjo, entog-entog, jadah tempe gayam, peyek cabe, canguk, geplak kelapa muda, peyek kacang, peyek kedelai. Produksi makanan lokal tersebut tersebar di seluruh Desa Mulyodadi.

Keripik gayam diproduksi di dusun Kraton dan Jomblang. Keripik pisang, diproduksi di dusun Bregan. Emping melinjo, diproduksi di dusun Jomblang dan Warungpring. Jadah tempe gayam, diproduksi di dusun Tulasan. Geplak kelapa muda, produksi di dusun Warungpring. Peyek kacang, diproduksi di dusun Kraton dan Kepuh, Peyek kedelai, diproduksi di dusun Kraton dan Kepuh. Produksi entog-entog di dusun Warungpring dan Carikan. Peyek cabe diproduksi di dusun Kraton dan Kepuh. Canguk diproduksi di dusun Bregan. Makanan-makanan tersebut biasanya dijadikan kudapan sehari, cemilan atau sebagai lauk pendamping nasi. Tidak sedikit juga yang menjadikan makanan-makanan tersebut sebagai oleh-oleh. Berbagai jenis makanan tersebut dapat diperoleh di pasar-pasar tradisional di sekitar Desa Mulyodadi atau di toko-toko yang ada di Desa Mulyodadi.

Produksi makanan lokal di Desa Mulyodadi masih menggunakan bahan lokal dan cara pengolahan yang masih tradisional. Salah satunya contoh adalah pembuatan emping melinjo. Emping melinjo merupakan emping dengan bahan dasar dari biji melinjo yang proses pengorengannya masih menggunakan tembikar dan diisi dengan pasir (*sangan*), kemudian biji melinjo dipipihkan satu persatu dengan cara dipukul menggunakan alat pemukul yang terbuat dari besi. Sementara pada pembuatan entog-entog, makanan yang bahan dasar tepung beras ini masih dikukus dengan cara tradisional dengan dibungkus daun bambu.

Makanan lokal dapat menjadi salah satu kunci untuk meningkatkan perekonomian di Desa Mulyodadi. Membuka bisnis yang mengangkat makanan lokal sebagai ciri khas budaya, menjaga kelestarian makanan lokal ditengah gempuran makanan asing sangat penting dilakukan, menjaga eksistensi makanan lokal serta menenmpatkan sejajar atau bahkan lebih tinggi dari makanan modern,

sehingga memberi dampak yang luas bagi masyarakat. Salah satu cara dengan mengkonsumsi makanan lokal dan membelinya langsung dari penjual di pasar-pasar tradisional. Dengan adanya bisnis makanan lokal, dapat memberdayakan masyarakat sekitar. Semakin banyak pemberdayaan masyarakat dalam meramu kreativitas pada makanan lokal menjadikan masyarakat semakin sadar kekayaan dan keberagaman budaya, tidak menutup kemungkinan bangsa asing akan semakin tertarik untuk berkunjung atau bahkan berinvestasi sehingga dapat membantu dalam meningkatkan perekonomian.

Keberagaman makanan lokal yang terdapat di Desa Mulyodadi, menarik peneliti untuk melakukan penelitian terhadap tingkat preferensi masyarakat terhadap jenis makanan lokal yang ada di Desa Mulyodadi beserta alasannya. Preferensi sangat penting bagi masyarakat dan wisatawan untuk menumbuhkan rasa cinta terhadap produk makanan lokal. Dalam penelitian ini, masyarakat tidak hanya mengisi angket uji tingkat kesukaan, tetapi juga diperkenalkan dengan berbagai makanan lokal yang berasal dari Desa Mulyodadi. Hasil penelitian ini, diharapkan semakin menambah pengetahuan dan minat masyarakat terhadap makanan lokal dan meningkatkan kesadaran masyarakat terhadap pentingnya pelestarian makanan lokal. Selain itu, penelitian ini juga dapat berkontribusi untuk mengenalkan kembali makanan lokal pada masyarakat.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang ada, maka dapat disimpulkan bahwa identifikasi masalah dari penelitian ini adalah :

1. Semakin pesatnya pengaruh kebudayaan barat terhadap budaya Indonesia dalam bidang kuliner, sebagai contohnya *fried chicken*, *burger*, *pizza*, mie instan, dan makanan dan minuman dalam kemasan.
2. Semakin berkembangnya makanan cepat saji atau makanan luar negeri yang dapat menggeser keberadaan makanan lokal.
3. Makanan lokal di produksi menggunakan bahan lokal dan cara pengolahan yang masih tradisional
4. Belum diketahui tingkat preferensi masyarakat terhadap makanan lokal di Desa Mulyodadi ditinjau dari karakteristik sensoris (rasa, warna, tekstur, tampilan, aroma, keseluruhan).
5. Belum diketahui alasan yang melatarbelakangi masyarakat dalam mengkonsumsi jenis makanan lokal di Desa Mulyodadi.

C. Batasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah dan dengan mempertimbangkan keterbatasan-keterbatasan sebagai berikut :

1. Preferensi masyarakat terhadap makanan lokal di Desa Mulyodadi ditinjau dari karakteristik sensoris (rasa, warna, tekstur, tampilan, aroma, keseluruhan).
2. Alasan kesukaan yang melatarbelakangi masyarakat dalam mengkonsumsi jenis makanan lokal di Desa Mulyodadi.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana preferensi masyarakat terhadap makanan lokal di Desa Mulyodadi ditinjau dari karakteristik sensoris (rasa, warna, tekstur, tampilan, aroma, keseluruhan)?
2. Apakah alasan yang melatarbelakangi masyarakat dalam mengkonsumsi jenis makanan lokal di Desa Mulyodadi?

E. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui preferensi masyarakat terhadap makanan lokal di Desa Mulyodadi ditinjau dari karakteristik sensoris (rasa, warna, tekstur, tampilan, aroma, keseluruhan).
2. Mengetahui alasan yang melatarbelakangi masyarakat dalam mengkonsumsi jenis makanan lokal di Desa Mulyodadi

F. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian skripsi ini diharapkan dapat memberikan manfaat secara teoritis dan praktisi. Secara teoritis penelitian ini bermanfaat untuk memperluas wawasan dan pengetahuan, sedangkan secara praktisi penelitian ini bermanfaat:

1. Bagi Peneliti

- a. Peneliti dapat menambah wawasan dan mengenal lebih banyak lagi makanan lokal yang ada di Desa Mulyodadi.
- b. Menambah pengalaman peneliti dalam hal menanamkan rasa cinta terhadap Makanan Lokal.
- c. Bagi peneliti selanjutnya, dapat dijadikan sebagai pembanding, pertimbangan dan pengembangan pada penelitian sejenis untuk masa yang akan datang.

2. Bagi Masyarakat

- a. Dapat menambah wawasan dan mengenal lebih banyak lagi makanan lokal di Desa Mulyodadi.
- b. Meningkatkan kesadaran masyarakat terhadap pentingnya pelestarian makanan lokal di Desa Mulyodadi.

3. Bagi Desa Mulyodadi

- a. Sebagai bahan referensi dan pertimbangan dalam upaya pelestarian makanan lokal kepada masyarakat luas, khususnya masyarakat Desa Mulyodadi.
- b. Memberikan informasi preferensi masyarakat terhadap makanan lokal di Desa Mulyodadi.

4. Bagi Pengrajin

- a. Dapat membenahi sebuah produk
- b. Mendapatkan informasi preferensi masyarakat terhadap makanan lokal di Desa Mulyodadi.