

## **BAB II**

### **KAJIAN PUSTAKA**

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

##### **1. Preferensi atau Tingkat Kesukaan**

###### **a. Preferensi Pangan**

Menurut Kotler, preferensi konsumen menunjukkan kesukaan konsumen dari berbagai pilihan produk jasa yang ada. Preferensi merupakan kesukaan (kecenderungan hati) terhadap sesuatu. Preferensi juga diartikan sebagai pilihan suka atau tidak suka oleh seseorang terhadap suatu produk, barang atau jasa yang dikonsumsi (Philip Kotler, 2000: 154).

Abdul Rahman Shaleh dan Muhib Abdul Wahab, mendefinisikan preferensi sebagai suatu kecenderungan untuk memberikan perhatian kepada orang dan bertindak terhadap orang. Aktifitas atau situasi yang menjadi objek dari minat tersebut dengan disertai dengan perasaan senang atau puas (Abdul & Muhib, 2004: 263). Sedangkan menurut Andi Mappiare definisi 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 (Andi, 1994: 62).

Setiap masyarakat mengembangkan cara yang turun temurun untuk mencari, memilih, menangani, menyiapkan, dan memakan makanan. Adat istiadat menentukan preferensi seseorang terhadap makanan (Suhardjo, 1989). Preferensi terhadap makanan didefinisikan sebagai derajat kesukaan atau ketidaksukaan

terhadap makanan dan preferensi ini akan berpengaruh terhadap konsumsi pangan (Suhardjo, 1989).

Bass, Wakelfield Dan Kolasa menyebutkan faktor-faktor yang mempengaruhi preferensi pangan yaitu; 1) ketersediaan makanan disuatu tempat, 2) pembelian makanan untuk anggota keluarga yang lain, khususnya orang tua, 3) pembelian makanan dan penyediaan yang mencerminkan hubungan kekeluargaan dan budaya, 4) rasa makanan, tekstur, dan tempat (Bass Wakelfield dan Kolasa, 1980). Selain itu, menurut Soesanto, pengalaman seseorang yang menjadi landasan dalam membeli makanan tertentu yang disukainya bersumber pada beberapa factor. Antara lain enak, mengenyangkan, memberikan status, tidak membosankan, berharga murah, mudah didapat dan diolah (Susanto, 1988: 105). Menurut Randall dan Sanjur, faktor-faktor yang mempengaruhi konsumsi pangan adalah (1) karakteristik individu, (2) karakteristik makanan, dan (3) karakteristik lingkungan. Karakteristik individu meliputi umur, jenis kelamin, pendapatan, pengetahuan gizi, keterampilan memasak, dan kesehatan (Sanjur, 1982).

Hal-hal yang mempengaruhi karakteristik tersebut tidak dapat dipisahkan dari kebiasaan makanan di lingkungan keluarga sejak bayi dan masa anak-anak. Keluarga akan menyediakan jenis-jenis makanan yang mudah didapat di sekitarnya, dan harga disesuaikan dengan kondisi ekonomi keluarga. Karakteristik makanan yang mempengaruhi preferensi makanan adalah rasa, rupa, tekstur, harga, tipe makanan, bentuk, bumbu, dan kombinasi masakan. Pada masa sekarang, teknologi pangan menyediakan makanan dalam berbagai bentuk warna, tekstur, dan rasa yang menarik. Selain itu, makanan juga mudah untuk disimpan, dan dihidangkan dalam

keidupan sehari-hari. Kombinasi rupa, warna, dan konsistensi makanan akan mempengaruhi nafsu makanan seseorang.

Karakteristik lingkungan mempunyai pengaruh penting dalam menentukan preferensi makanan. Karakteristik lingkungan yang berpengaruh terhadap preferensi antara lain, musim, geografi, mobilitas, urbanisasi, dan daerah asal. Faktor teknologi merupakan suatu hal yang perlu dipelajari dalam mempelajari preferensi makanan. Kemudian dalam memperoleh makanan yang diawetkan mengurangi pengaruh musim terhadap jenis makanan yang tersedia dan mempercepat keterbiasaan terhadap makanan-makanan yang dahulu dianggap langka.

Teori preferensi digunakan untuk menganalisis tingkat kepuasan bagi konsumen. Misalnya ada seseorang konsumen ingin mengkonsumsi produk sumber daya terbatas, maka orang tersebut harus memilih alternatif, sehingga nilai guna atau *utilitas* yang diperoleh mencapai optimal. Menurut Frank, preferensi adalah *“proses merengking seluruh hal yang dapat dikonsumsi dengan tujuan memperoleh preferensi atas suatu produk maupun jasa”* (Frank, 2011:63). Menurut Schiffman dan Kanuk, sifat stimulus konsumen meliputi banyak variabel yang mempengaruhi persepsi konsumen seperti keadaan produk, ciri fisiknya, rancangan kemasan, merk, iklan (Schiffman dan Kanuk, 2000:18).

Preferensi adalah suatu pilihan yang diambil dan dipilih konsumen dari berbagai macam pilihan yang tersedia. Dengan memahami preferensi konsumen, perusahaan dapat merancang strategi yang tepat untuk merespon ekspektasi konsumen dan menjadikan strategi diferensiasi sebuah perusahaan tersebut dengan

pesaingnya, Menurut Kotler dan Keller ada beberapa langkah yang harus dilalui sampai konsumen membentuk preferensi:

1. Diasumsikan bahwa konsumen melihat produk sebagai sekumpulan atribut. Konsumen yang berbeda memiliki atribut yang berbeda mengenai suatu produk yang relevan.
2. Tingkat kepentingan atribut berbeda-beda sesuai dengan kebutuhan dan keinginan masing-masing. Konsumen memiliki penekanan yang berbeda-beda dalam menilai atribut apa saja yang paling penting. Konsumen dengan daya belinya yang besar, akan mementingkan atribut harga yang paling utama.
3. Konsumen mengembangkan sejumlah kepercayaan tentang letak produk pada setiap atribut.
4. Tingkat kepuasan konsumen terhadap produk akan beragam sesuai dengan perbedaan atribut.
5. Konsumen akan sampai pada sikap terhadap merek yang berbeda melalui prosedur evaluasi (Kotler dan Keller, 2007:296).

#### **b. Preferensi Konsumen**

Preferensi berasal dari bahasa Inggris "*preference*" yang berarti sesuatu yang lebih diminati, suatu pilihan utama, merupakan kebutuhan prioritas. Preferensi merupakan suatu hal yang harus didahulukan, dan diutamakan dari pada yang lain, prioritas, pilihan, kecenderungan dan lebih disukai. Preferensi adalah suatu sikap yang lebih menyukai sesuatu benda daripada benda lainnya. Penilaian preferensi

adalah teknik penelitian dengan menyajikan dua objek atau lebih yang harus dipilih subjek yang diukur lewat tes verbal atau lisan.

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, preferensi adalah pilihan, kecenderungan, kesukaan atau hal yang untuk didahulukan, diprioritaskan, dan diutamakan daripada yang lain. Sehingga dapat disimpulkan bahwa preferensi konsumen adalah kecenderungan seseorang dalam memilih penggunaan barang tertentu untuk dapat dirasakan dan dinikmati sehingga dapat mencapai kepuasan dari pemakaian produk, pada akhirnya konsumen loyal terhadap merk tertentu dari pada produk yang sejenis (Kamus Besar Bahasa Indonesia, 2006).

Preferensi konsumen adalah pilihan suka atau tidak suka oleh seseorang terhadap produk (barang atau jasa) yang dikonsumsi. Preferensi konsumen menunjukkan kesukaan konsumen dari berbagai pilihan produk yang ada (Kotler, 2003). Preferensi konsumen terbentuk melalui variabel-variabel kebiasaan, kecenderungan, dan kesesuaian terhadap berbagai variasi produk atau pemasok yang tersedia. Preferensi konsumen dapat dijelaskan sebagai suatu sikap konsumen terhadap satu pilihan merek produk maupun pemasok yang terbentuk melalui proses evaluasi. Kotler mendefinisikan preferensi konsumen sebagai pilihan suka atau tidak suka oleh seseorang terhadap produk (barang atau jasa) yang dikonsumsi (Kotler, 1997). Preferensi konsumen menunjukkan konsumen dari berbagai pilihan produk yang ada.

Menurut Simamora, ada beberapa langkah yang harus dilalui sampai konsumen membentuk preferensi, diantaranya adalah sebagai berikut:

1. Pertama, diasumsikan bahwa konsumen melihat produk sebagai sekumpulan atribut. Konsumen yang berbeda memiliki persepsi yang berbeda tentang atribut apa yang relevan.
2. Kedua, tingkat kepentingan atribut berbeda-beda sesuai dengan ketuhanan dan keinginan masing-masing. Konsumen memiliki penekanan yang berbeda-beda dalam atribut apa yang paling penting.
3. Ketiga, konsumen mengembangkan sejumlah kepercayaan tentang letak produk pada setiap atribut.
4. Keempat, tingkat kepuasan konsumen terhadap produk akan beragam sesuai dengan perbedaan atribut.
5. Kelima, konsumen akan sampai pada sikap terhadap merek yang berbeda melalui prosedur evaluasi (Simamora, 2003).

Menurut Rianto Nur, hubungan diasumsikan memiliki tiga sifat dasar tersebut adalah:

1. Kelengkapan (*Completeness*)

Kelengkapan mengandung pengertian jika A dan B merupakan dua kondisi atau situasi, maka setiap orang selalu harus bias menspesifikasikan apakah:

- a. A lebih disukai daripada B
- b. B lebih disukai daripada A, atau
- c. A dan B sama-sama disukai

Dengan dasar ini tiap orang diasumsikan tidak pernah ragu dalam menentukan pilihan, sebab mereka tahu mana yang lebih baik dan mana yang lebih buruk, dan dengan demikian akan selalu bisa menjauhkan pilihan di antara dua alternatif.

2. Transivitas (*transivity*)

Transivitas yaitu jika seseorang menyatakan lebih menyukai A daripada B, dan lebih menyukai B daripada C, maka orang tersebut harus lebih menyukai A daripada C. dengan demikian, seseorang tidak bisa mengartikulasikan preferensi yang saling bertentangan.

3. Kontinuitas(*continuity*)

Kontinuitas yaitu jika seseorang menyatakan lebih menyukai A daripada B ini berarti segala kondisi di bawah pilihan A tersebut disukai daripada kondisi di bawah pilihan B. (Nur Rianto , 2010: 110)

Diasumsikan preferensi tiap orang akan mengikuti dasar di atas. Dengan demikian, setiap orang akan selalu dapat membuat atau menyusun ranking pada semua situasi ataupun kondisi mulai dari yang paling yang paling disukai hingga yang paling tidak disukai dari berbagai macam barang dan jasa yang tersedia.

Ada empat pendekatan untuk menjelaskan preferensi konsumen, yakni pendekatan *ordinal* (pendekatan kurva tak acuh), pendekatan *kardinal* (pendekatan guna batas klasik), pendekatan *atribut* serta pendekatan *revealed*. Dalam pendekatan ordinal digunakan anggapan bahwa konsumen mempunyai pola preferensi akan barang-barang tertentu. Konsumen mempunyai sejumlah uang tertentu, konsumen berusaha memaksimumkan kepuasan.

Pendekatan ordinal beranggapan bahwa kepuasan konsumen tidak dapat diukur dengan satu satuan uang tetap, hanya dapat dinyatakan lebih tinggi atau rendah. Alat analisis yang digunakan adalah dengan menggunakan kurva *indifference curve*. Pada pendekatan kardinal asumsi yang digunakan yaitu: (1) *utility* dapat diukur dengan satuan uang, (2) berlaku Hukum Gosen (*The Law of*

*Diminishing Returns*): "Semakin banyak sesuatu barang dikonsumsi maka tambahan kepuasan yang diperoleh dari satuan barang tersebut akan berkurang atau menurun", (3) konsumen berusaha memaksimalkan kepuasan. Dalam pendekatan kardinal dikenal adanya hukum mengenai penurunan utilitas marginal (*The Law of Diminishing Returns*). Hukum ini mengatakan bahwa jika seseorang mengonsumsi suatu barang dengan frekuensi yang diulang-ulang, maka nilai tambahan kepuasan dari unit barang konsumsi berikutnya akan semakin menurun. Pengertian konsumsi di sini dapat dimaknai mengonsumsi apa saja termasuk mengonsumsi waktu luang (*leisure*). Hal ini berlaku juga untuk setiap kegiatan yang dilakukan seseorang.

Pendekatan atribut didasarkan pada asumsi, bahwa pertimbangan konsumen dalam memilih suatu barang/jasa didasarkan pada atribut yang melekat pada barang/jasa tersebut. Atribut suatu barang mencakup semua jasa yang dihasilkan dari penggunaan dan atau pemilikan barang tersebut. Seperti halnya dengan pendekatan ordinal, alat analisis yang digunakan dalam pendekatan atribut adalah kepuasan digabung dengan analisis kurva indiferensi. Adanya pembagian anggaran pada semua kelompok kebutuhan menimbulkan beberapa macam garis anggaran dan kurva indiferensi. Konsumen akan memperoleh kepuasan maksimum (keseimbangan konsumen) manakala anggaran untuk tiap kelompok kebutuhan bisa didistribusikan di antara berbagai pilihan yang ada dengan kepuasan marginal tertinggi.

Teori *revealed preference* didasarkan atas gagasan yang sederhana bahwa seseorang konsumen akan memutuskan membeli beberapa kelompok barang atau jasa tertentu, karena konsumen lebih menyukai daripada kumpulan barang lain, atau



barang dan jasa itu lebih murah jika dibandingkan dengan kumpulan barang atau jasa lainnya. Pada dasarnya dalam teori ini konsumen yang dikedepankan baru kemudian menentukan daya guna atau tingkat utilitasnya. Bila konsumen sudah memiliki preferensi untuk konsumsinya maka konsumen tersebut tidak akan berpindah ke preferensi lain karena adanya perubahan harga barang. Teori ini menambah dua asumsi dasar dan asumsi yang ada pada teori nilai guna ordinal yaitu konsumen harus konsisten atas pilihannya dan adanya pilihan yang diungkapkan (Qodhar, 2013).

## **2. Karakteristik Makanan**

Pemilihan terhadap makanan dapat dipengaruhi oleh karakteristik makanan itu sendiri. Karakteristik makanan antara lain meliputi warna, rasa, tekstur, dan bentuk. Pada dasarnya karakteristik makanan ini terbentuk karena adanya beberapa factor seperti pemilihan bahan, teknik olah yang digunakan, proses pengolahan, asal daerah, dan sebagainya. Adapun faktor-faktor yang mempengaruhi karakteristik makanan sebagai berikut:

### **a. Warna**

Warna makanan merupakan faktor yang paling dominan dalam menentukan mutu pangan di samping cita rasa tekstur, dan nilai gizi serta mikrobiologis makanan (Wuwun Wijayanti, 2009:77). Warna makanan merupakan salah satu hal yang penting dalam penampilan suatu makanan. Ketika melihat makanan, maka warna akan terlihat pertama kali. Makanan yang berwarna pucat cenderung memberikan penilaian bahwa makanan tersebut mempunyai rasa yang tidak enak atau sudah layu, sedangkan

makanan berwarna terang memberikan kesan bahwa makanan tersebut mempunyai rasa enak dan masih segar. Makanan dengan warna bagus dan menarik dapat menimbulkan selera makan bagi setiap orang yang melihatnya. Warna dapat dijadikan sebagai indikator kesegaran atau kematangan baik tidaknya cara pencampuran atau pengolahan, dapat ditandai dengan adanya warna yang seragam dan merata (Winarno, 2010: 95).

**b. Aroma**

Aroma makanan banyak menentukan kelezatan dari makanan. Dalam hal makanan, aroma lebih banyak berhubungan dengan indera penciuman yaitu hidung. Bahkan tanpa melihatpun, biasanya orang akan tahu bahwa sesuatu makanan itu lezat atau tidak. Aroma pada makanan banyak dipengaruhi bahan-bahan yang digunakan dalam memproduksi makanan.

**c. Rasa**

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 pengecap 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 penelanan (Marsetyo, 2010: 55). Lidah memiliki bagian-bagian tersendiri yang berfungsi untuk dapat merasakan setiap makanan yang masuk ke dalam mulut. Sehingga mampu merasakan manis, pahit, asam, dan asin. Rasa makanan dapat dikenali dan dibedakan oleh kuncup-kuncup cecapan yang terletak pada *papilla* yaitu bagian noda merah jingga pada lidah dan

kepekaan terhadap rasa terletak pada kuncup perasa (*papillae*) yang peka terhadap lebih dari satu rasa (Winarno, 2010: 67).

**d. Tekstur**

Tekstur merupakan hasil dari kontak fisik melalui kesan sentuhan terhadap ukuran dan bentuk suatu benda. Tekstur makanan yang lunak atau kenyal memberi 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, selama dikunyah oleh mulut sampai beberapa saat setelah makanan ditelan. Tekstur makanan merupakan penentu dipilihnya suatu makanan.

**e. Tampilan**

Suatu makanan, tidak hanya dapat 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.

**3. Makanan Lokal**

Makanan lokal merupakan salah satu identitas suatu kelompok masyarakat yang sangat mudah untuk ditemukan dan mudah untuk dikenali. *Makanan tradisional atau kuliner lokal adalah jenis makanan yang berkaitan erat dengan suatu daerah dan diwariskan dari generasi ke generasi sebagai bagian tradisi* (Pieniak, et al 2009). Makanan lokal khas daerah-daerah di Indonesia sudah ada

sejak lama dan masih bertahan hingga saat ini sehingga sangat dihargai sebagai warisan budaya. Resep yang digunakan juga sudah diturunkan dari generasi ke generasi, bahkan cara memasaknya juga masih tetap mempertahankan cara lama. Walaupun sudah dimodifikasi atau divaiasi, namun bahan utama dan prosedur memasaknya tidak berubah. Karena menjadi bagian dari suatu daerah, maka makanan-makanan tradisional ini sangat mudah ditemukan, bahkan menjadi ikon pariwisata di tempat tersebut (Tyas, 2017).

Menurut Guerrero, *“kuliner lokal adalah produk makanan yang sering dikonsumsi oleh suatu kelompok masyarakat atau dihidangkan dalam perayaan dan waktu tertentu, diwariskan dari generasi ke generasi, dibuat sesuai dengan resep secara turun temurun, dibuat tanpa atau dengan sedikit rekayasa, dan memiliki karakteristik tertentu yang membedakannya dengan kuliner daerah lain. Makanan tradisional artinya dapat dikatakan sebagai identitas lokal karena keberadaannya yang menjadi bagian dari budaya masyarakat, seperti tata cara tertentu dalam mengolah bahan makanannya, peranannya dalam budaya masyarakat dan tata perayaan, serta resep yang terjaga secara turun-temurun”* (Guerrero, 2009).

Makanan lokal merupakan makanan yang biasa dimakan sejak beberapa generasi, terdiri dari hidangan yang cocok dengan selera, tidak bertentangan dengan agama, kepercayaan masyarakat setempat serta terbuat dari bahan makanan serta bumbu-bumbu yang tersedia setempat (Sastroamidjojo, 1995 dalam Eliazer, 2013, p.88). Makanan lokal umumnya mencakup makanan pokok, lauk pauk, termasuk sayuran yang selalu dimakan mendampingi makanan pokok, dan makanan selingan atau kudapan, di samping buah-buahan. Makanan tradisional dapat dibedakan

menjadi makanan biasa dan makanan upacara atau makanan istimewa yang dimakan pada waktu-waktu tertentu (Sunyobroto, 1995 dalam Eliazer, 2013, p.88).

Kuhnlein and Receveur mendefinisikan makanan lokal sebagai implikasi sebuah proses social kebudayaan. *“Sistem pangan tradisional masyarakat adat dapat didefinisikan untuk barang-barang yang berasal dari lingkungan lokal dan alami yang dapat diterima secara budaya. Ini juga mencakup makna sosiokultural, teknik perolehan / pengolahan, penggunaan, komposisi, dan konsekuensi nutrisi bagi orang yang mengkonsumsi makanan”* (Jessica Kwik, 2008).

Menurut Prof. Murdijati Gardjito, Guru Besar Teknologi Pangan dari UGM, makanan tradisional adalah makanan yang diolah dari bahan pangan hasil produksi setempat, dengan proses yang telah dikuasai masyarakat dan hasilnya adalah produk yang cita rasa, bentuk, dan cara makannya dikenal, digemari, dirindukan, bahkan menjadi penciri kelompok masyarakat tertentu. Seperti halnya dengan *dadih*, olahan susu mirip keju yang merupakan makanan tradisional Minangkabau (Sumatera Barat) karena dibuat dengan teknik pengolahan yang unik menggunakan batang bambu.

Ketersediaan bahan baku melimpah tidak menjadi jaminan semua makanan yang diolah darinya bisa disebut sebagai makanan tradisional. Masih diperlukan syarat lain berupa penguasaan teknik pengolahan yang dikenal luas dan mengakar dari generasi ke generasi. Syarat lokalitas ternyata juga melekat kepada kelompok masyarakat yang menikmati makanan tradisional tersebut. Hal ini meliputi tata cara makan, bagaimana makanan tersebut diperlakukan dan menempati posisi tertentu dalam kehidupan masyarakat.

Oleh karena itu, makanan lokal menjadi unsur yang tidak dapat terpisahkan dari kebudayaan dan adat istiadat setempat, bukan hanya semata-mata sebagai alat pemenuhan kebutuhan biologis untuk bertahan hidup. Makanan tradisional disebut tradisional jika pemiliknya jelas, yaitu masyarakat yang tidak bisa lepas darinya ketika menyelenggarakan berbagai kegiatan sosial ditengah-tengah mereka.

Dimensi kedua yang membatasi kriteria makanan lokal adalah dimensi waktu. Bukan berarti setiap makanan tradisional harus berusia tua, tetapi yang dimaksudkan adalah makanan tersebut telah mengakar di tengah-tengah masyarakat dan dikenal luas, baik cita rasa maupun bentuknya. Boleh jadi suatu makanan telah berusia tua, diturunkan dari generasi ke generasi, tetapi hanya dikenal secara eksklusif oleh suatu keluarga, maka makanan tersebut tidak memenuhi syarat yang dimaksud. Atau boleh jadi suatu makanan sangat populer di masyarakat, di mana semua kalangan bisa membuat dan menikmatinya, tetapi tidak dikenal (rasa dan bentuknya) oleh generasi-generasi sebelumnya, maka makanan tersebut tidak juga dapat digolongkan sebagai makanan tradisional.

Maka suatu makanan lokal selain memenuhi syarat lokalitas yang diterangkan sebelumnya, mestilah juga telah dikenal secara luas dan diturunkan dari generasi sebelumnya dan diwariskan pula ke generasi selanjutnya. Dari pengertian ini, makanan tradisional merupakan makanan yang biasa dimakan sejak beberapa generasi yang terdiri dari hidangan yang cocok dengan selera, tidak bertentangan dengan agama, kepercayaan masyarakat setempat serta terbuat dari bahan makanan serta bumbu-bumbu yang tersedia setempat yang mencakup makanan pokok, lauk pauk, termasuk sayuran yang selalu dimakan mendampingi makanan pokok, dan

makanan selingan atau kudapan, di samping buah-buahan dan makanan tradisional merupakan implikasi sebuah proses sosial kebudayaan.

Makanan lokal adalah pasar alternatif, yang dianggap oleh konsumen sebagai premium. Zander dan Hamm menunjukkan bahwa produksi regional adalah salah satu atribut etis terpenting dari makanan organik. Dalam keputusan pembelian konsumen karena konsumen berfokus pada nilai-nilai etika yang muncul.

Desa Mulyodadi juga dikenal sebagai Desa Ekowisata Budaya, yaitu, pengembangan suatu wilayah (desa) dengan memanfaatkan unsur-unsur yang ada dalam masyarakat desa yang berfungsi sebagai atribut produk wisata, menjadi suatu rangkaian aktivitas pariwisata yang terpadu dan memiliki tema. Desa tersebut harus juga mampu menyediakan dan memenuhi serangkaian kebutuhan suatu perjalanan wisata, baik dari aspek daya tarik maupun berbagai fasilitas pendukungnya sebagai cermin tingginya budaya masyarakat dan pemerintah Desa Mulyodadi. Desa Ekowisata Budaya Mulyodadi terdiri atas berbagai unsur budaya yang khas, unik dan menarik baik untuk dilihat, dipelajari maupun sekedar sebagai kenangan kunjungan ke Desa Mulyodadi.

Unsur budaya yang berkembang antara lain: seni pertunjukan, adat dan tradisi, kerajinan, kuliner, situs arsitektural, transportasi tradisional, dan lainnya. Hal ini diperkuat dengan tumbuh dan berkembangnya ribuan tanaman budaya yang bernilai ekonomi maupun konservasi, yaitu tanaman gayam (*Inocarpus Edulis*).

Kekayaan budaya dan potensi lokal yang menarik inilah yang membuat masyarakat yakin bahwa desanya layak untuk menjadi Desa Ekowisata Budaya. Namun demikian masih diperlukan berbagai pembenahan baik infrastruktur dan pemukiman, lingkungan, sosial, ekonomi dan budaya agar cukup berkualitas untuk

menerima tamu yang ingin bersenang-senang, belajar dan memahami serta merasakan budaya masyarakat Desa Mulyodadi. Keterbukaan masyarakat maupun pemerintah desa untuk dapat bekerjasama dan saling berbagi dengan berbagai pihak diharapkan cukup menjadi modal awal dalam merintis kerja-kerja penataan/ pembenahan/ pembangunan desa secara menyeluruh baik fisik maupun mental.

Jajanan pasar juga bisa menjadi alternatif pangan pokok. Penelitian Zahari, dkk menunjukkan tentang bagaimana mempertahankan makanan pengganti berbasis kelokalan di Serawak Malaysia.

*Dalam mempertahankan dan melestarikan beberapa elemen baik dari makanan asli etnis, setiap individu atau orang tua setidaknya harus memainkan peran mereka dengan mendorong dan mengajar anak-anak muda mereka tentang cara mempersiapkan atau melibatkan mereka dalam persiapan makanan asli mereka bahkan selama perayaan itu. musim dan kesempatan. Pembicaraan dan acara yang melibatkan siswa sekolah menengah atau generasi muda dapat membantu dalam meningkatkan minat. Untuk pemerintah lokal dan negara bagian, kampanye pelestarian makanan etnis asli harus terus dilakukan. Keberadaan desa budaya adalah salah satu upaya terbaik yang dilakukan dalam melestarikan makanan multi-etnis asli (Ahmad Suffian M.Z, 2010: 71).*

Bahwa seluruh lapisan masyarakat harus mendukung gerakan ketahanan pangan lokal. Pangan lokal tidak hanya menjadi sumber pangan pokok masyarakat, tetapi juga sebagai identitas budaya di suatu wilayah tertentu. Penyediaan dan cara pengolahan pangan juga harus diperhatikan agar tetap menarik dan tidak kalah dengan pangan modern.



**a. Produk Makanan Lokal**

Identifikasi makanan jenis makanan lokal antara lain :

**1. Olahan Gayam**

Gayam merupakan salah satu jenis pohon kehutanan yang oleh masyarakat sudah diketahui sebagai salah satu sumber pangan, selain itu gayam merupakan salah satu jenis flora yang mempunyai kandungan karbohidrat cukup tinggi. Di samping kandungan karbohidratnya yang tinggi tanaman ini juga memiliki system perakaran yang dalam dan padat, serta tajuk yang lebar, sehingga tanaman gayam tahan terhadap perubahan iklim yang terjadi ( Setyowati,Wawo wt al. 2011).

Biji gayam mengandung karbohidrat antara 75,79-77,70% sehingga berpotensi sebagai sumber pangan alternatif Selain karbohidrat, biji gayam juga mengandung 7% lemak, 10 % albumin, 2,5 % abu (Burkill, 1966), protein 10,54-11,64%, kadar air 4,09-6,53%, lemak 2,26-2,50%, abu 2,95-4,04% dan serat kasar 0,83-1,13% (Setyowati,Wawo et al.2011).

Pohon gayam (*Inocarpus fagifer*) termasuk dalam family *fabaceae*, yang merupakan tumbuhan berbentuk pohon, tinggi mencapai 20 m, diameter kanopi sekitar 15-16 m, kayunya dapat dimanfaatkan untuk membuat perabot rumah seperti tempat tidur. Daun gayam berwarna hijau tua, letak anak daunnya berseling-selin, lebar menjadi pembungkus ramah lingkungan serta daun mudanya dapat dimasak sebagai sayuran sehat. Buah gayam yang muda berwarna hijau kekuningan. Buahnya bulat berbentuk lempeng dengan ketebalan sekitar 1-2 cm. Kulit buah memiliki urat yang jelas, sementara kulit bijinya tipis berserat, dalam biji terdapat daging biji (*endosperm*). Pohon gayam dewasa yang telah berumur 10-

15 tahun akan menghasilkan buah setiap tahun, dan setiap pohon dapat menghasilkan lebih dari 1000 buah (Setyowati, Wawo et al. 2011). Di beberapa daerah di Indonesia, gayam dikenal dengan nama angkaeng, bosua, gatep, ganyem, atau ganyang.

Tanaman gayam disebut sebagai pohon nusantara, karena tanaman ini tersebar hampir diseluruh wilayah Indonesia. Gayam dapat ditemukan hidup dari daerah dataran rendah hingga ketinggian 500 m DPL. Di Bantul, Yogyakarta, biji gayam dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai makanan selingan (*snack*) dan sebagai makanan utama jika terjadi kekurangan bahan pangan. Beberapa keunggulan dari gayam, antara lain :

- a) Biji gayam mengandung karbohidrat yang tinggi sehingga dapat menggantikan peran nasi sebagai makanan pokok.
- b) Gayam memiliki kandungan antioksidan, kandungan ini berfungsi untuk kekebalan tubuh sehingga tubuh terjaga dari berbagai penyakit.
- c) Gayam sebagai bahan pangan alternatif.
- d) Kayu pohon gayam dapat dimanfaatkan sebagai bahan furniture.
- e) Daun muda bisa dijadikan sayur, selain itu daun dan dahannya bisa dimanfaatkan sebagai pohon peneduh.
- f) Pohon gayam dengan sistem perakaran yang kuat dan batang yang beralur ini sangat cocok digunakan sebagai tanaman pencegah erosi maupun karena aliran.
- g) Buah tanaman gayam ini dapat diolah menjadi aneka jenis makanan yang rasanya enak, eksotik atau khas citarasa Indonesia sehingga gayam menjadi salah satu *The Ark of Taste* yang diakui dunia.

Kenangan akan masa sulit kurangnya bahan pangan mendorong kreatifitas masyarakat dalam menciptakan hidangan-hidangan istimewa dari bahan-bahan alternatif. Salah satunya dari gayam. Dalam acara sarasehan Komunitas Slow Food Yogyakarta yang mengusung tema *gegayuh ayem*, dibahas potensi yang dimiliki pohon gayam sebagai bahan pangan alternatif. Hal ini diwujudkan dalam sebuah hidangan makan siang berbasis gayam.

Bagi beberapa kalangan, buah gayam mungkin kurang populer, sebab proses pengolahan gayam yang tergolong cukup rumit. Berbeda dengan buah lainnya yang bisa langsung dimakan langsung begitu dipetik dari pohon, buah gayam harus dimasak terlebih dahulu, baik dengan cara direbus, dibakar, atau digoreng, sebelum dapat dinikmati. Buah gayam dapat dikonsumsi sebagai makanan ringan. Sehingga menjadi peluang bisnis kuliner yang belum banyak pesaingnya. Salah satu hasil olahan biji gayam adalah keripik gayam.

Keripik gayam terdengar cukup aneh dan unik. Hal ini karena keripik jenis ini memang langka dan hanya terdapat di daerah-daerah tertentu saja. Salah satunya di Desa Mulyodadi. Keripik gayam tentu saja terbuat dari buah gayam. Keripik gayam ini diproduksi di pedukuhan Jomblang. Proses pembuatan keripik gayam, membutuhkan proses dan waktu yang cukup lama. Berikut adalah proses pembuatan kripik gayam.

- 1) Pertama kali harus dilakukan adalah memisahkan biji gayam dengan kulit gayam. Biji buah gayam oleh cangkang yang sangat keras. Oleh karena itu, untuk membuka cangkang kulit gayam harus dengan menggunakan senjata tajam yang kuat dan butuh keahlian khusus. Setelah cangkang kulit terbuka, baru terlihat isi daging bijinya yang masih diselubungi oleh kulit ari berwarna

coklat. Bentuknya gayam menyerupai buah jengkol, tetapi tidak berbau dan dengan ukuran yang lebih besar. Setelah biji buah gayam terpisah dari cangkangnya, kemudian dikupas kulit ari buah gayam, sehingga tampak biji buah gayam putih dan bersih.

- 2) Biji buah gayam yang telah bersih, kemudian dicuci dan diiris tipis. Setelah biji buah gayam diiris, kemudian dicuci kembali hingga bersih. Proses pencucian biji gayam harus diulang-ulang agar getah gayam, kulit ari, ataupun kotoran lainnya benar-benar bersih.
- 3) Setelah itu irisan gayam benar-benar bersih, selanjutnya irisan gayam direndam beberapa lama dalam air bersih dengan sedikit garam dan bawang putih.
- 4) Goreng irisan gayam dengan minyak panas yang banyak. Di pedukuhan Jomlang, proses penggorengan masih menggunakan tungku dengan bahan bakar berupa kayu. Penggunaan tungku kayu bakar ini bukanlah tanpa alasan. Selain mengurangi biaya produksi, api yang dihasilkan lebih besar, sehingga dapat mencapai suhu dan panas yang diinginkan. Suhu dan panas minyak goreng yang terkontrol, akan menghasilkan keripik gayam goreng yang renyah dan tampilan yang menarik.
- 5) Keripik gayam yang telah digoreng kemudian ditiriskan dan didinginkan, baru kemudian dikemas sehingga menarik dan layak untuk dijual. (Zainudin Zen.2015)

## **2. Olahan Pisang**

Di Desa Mulyodadi, selain terdapat olahan gayam, ada juga olahan dari bahan dasar pisang. Ketersediaan bahan dasar pisang di Desa Mulyodadi tergolong masih melimpah. Sehingga, selain diolah sebagai sajian keluarga seperti digoreng atau direbus, masyarakat mengolah pisang yang masih mentah menjadi keripik pisang yang memiliki nilai jual lebih tinggi.

Keripik pisang adalah makanan yang terbuat dari pisang yang diiris tipis kemudian digoreng dan menggunakan tepung yang telah dibumbui. Biasanya rasanya adalah asin dengan aroma bawang yang gurih dan sedikit rasa manis dari buah pisang (Tantri Setyorini. 2019).

## **3. Emping Mlinjo**

Emping mlinjo adalah sejenis camilan atau makanan ringan berupa keripik yang terbuat dari biji melinjo atau belinjo (*gnetum gnemon*). Emping mlinjo memiliki sedikit rasa pahit. Emping ini tersedia dipasaran dalam berbagai varian rasa seperti polos, asin, pedas, manis, tergantung dari penambahan garam atau caramel gula. (Khamsah Fansuri.2017)

## **4. Entog-Entog**

Entog-entog adalah salah satu kudapan yang terbuat dari campuran tepung beras dan parutan kelapa dengan ditambahi sedikit garam untuk menghasilkan rasa gurih. Campuran tepung beras dan parutan kelapa tersebut, dibentuk bulatan dan dibungkus dengan daun bambu, kemudian dikukus. Ada juga entog-entog yang berasal dari tepung jagung.

## **5. Jadah Tempe Gayam**

Jadah tempe gayam merupakan gabungan dari dua jenis makanan tradisional masyarakat Jawa yakni jadah dan tempe gayam. Jadah merupakan makanan yang terbuat dari beras ketan yang dicampur dengan parutan kelapa muda, sehingga menimbulkan rasa gurih dilidah. Sedangkan tempe gayam merupakan jenis varian tempe yang berbahan dasar dari buah gayam. Tempe ini, biasanya akan diolah dengan cara dibacem (Rachma Dania.2019).

## **6. Canguk**

Canguk terbuat dari kacang benguk yang diiris tipis kemudian diberi garam dan bumbu bawang kemudian digoreng hingga renyah.

## **7. Geplak kelapa muda**

Geplak adalah salah satu makanan khas Bantul, Yogyakarta. Makanan ini terbuat dari parutan kelapa dan gula merah atau gula pasir. Bentuknya yang unik dan rasanya yang khas membuat makanan ini sangat digemari masyarakat, bahkan para wisatawan yang datang ke Bantul, banyak yang menjadikan geplak sebagai oleh-oleh. Geplak ini merupakan makanan tradisional yang sangat terkenal dan dijadikan sebagai salah satu ikon kuliner kota Bantul.

Geplak ini memiliki cita rasa manis dan sedikit gurih yang berasal dari parutan kelapa. Bentuk yang unik, serta warna yang mencolok menjadi daya tarik tersendiri dari makanan ini. Pada mulanya, rasa dan warna geplak hanya berasal dari gula yang digunakan. Baik itu gula jawa yang menghasilkan warna coklat,

maupun gula pasir yang menghasilkan geplak dengan warna putih. Namun seiring dengan permintaan pasar yang semakin beragam, geplak mulai dikembangkan dengan berbagai varian rasa dan warna. Proses pembuatan geplak diawali dengan merendam daging kelapa ke dalam air kelapa sampai minyaknya hilang. Kemudian daging kelapa itu dicuci bersih dan diparut. Parutan kelapa tersebut kemudian dimasak bersama gula dan juga pewarna makanan. Kemudian didinginkan dan dibentuk bulat dan dikemas. Biasanya, geplak dikemas menggunakan besek yang terbuat dari anyaman bambu. Dalam satu kemasan geplak, terdapat ada banyak geplak yang berwarna-warni (Mimi.2018).

#### **8. Peyek kacang**

Rempeyek atau peyek adalah sejenis makanan pelengkap dari kelompok gorengan. Secara umum, rempeyek adalah gorengan tepung beras yang dicampur dengan air hingga membentuk adonan kental, diberi bumbu (terutama garam dan bawang putih). Dan diberi bahan pengisi yang khas, biasanya biji kacang tanah. Peran tepung sebagai pengikat (Tantri Senyorini.2017).

#### **9. Peyek kedelai**

Peyek kedelai adalah salah satu variasi isian peyek selain kacang tanah atau cabe. Peyek kedelai tentu saja dapat menjadi alternatif lain, bagi masyarakat yang kurang menyukai jenis olah kacang seperti peyek kacang, atau kurang menyukai rasa pedas seperti pada peyek cabe.

## **10. Peyek Cabe**

Salah satu isian peyek yang akhir-akhir ini banyak diminati adalah cabe rawit. Peyek cabe tentu saja menjadi alternatif cemilan bagi pengembar cemilan gurih dan pedas. Sensasi rasa pedas dan gurih menjadi perpaduan yang sempurna hingga penggemar peyek ini tidak akan bosan untuk selalu menikmatinya.

## **11. Peyek Tumpuk**

Makanan ini dinamakan peyek tumpuk karena bentuknya berbeda pada umumnya yang pipih, sedangkan peyek tumpuk ini berbentuk tidak beraturan hamper ulat sehingga kacang tanah menjadi bertumpuk-tumpuk. Dari bentuk inilah makanan ini lebih dikenal dengan sebutan peyek tumpuk.

## **12. Kue Adrem**

Makanan unik berasal dari kecamatan Sanden Bantul, kue ini dibuat dengan bahan baku utama tepung beras dan gula jawa merah yang digoreng. Rasa dari kue ini cukup manis dan sedikit gurih, saat digigit akan terasa legit. Karena bentuknya yang unik, kue ini juga sering disebut kue Tholphit. Makanan ini sangat cocok bila disantap dengan ditemani minuman the panas maupun kopi yang agak pahit karena rasanya yang manis.

## **13. Cenil**

Cenil memang menjadi makanan khas Pulau Jawa. Karena di beberapa daerah yang ada di pulau tersebut memiliki oalahan khas dari tepung ini. Namun, tentunya cenil yang ada di Jawa Tengah dan Jawa Timur berbeda, baik dari jenis bumbu maupun rasa dan teksturnya.



#### **14. Yangko**

Yangko merupakan makanan atau jajanan khas Yogyakarta. Makanan ini dijual di berbagai toko oleh-oleh dengan harga yang bervariasi. Yangko memiliki bentuk yang khas dan belum berubah sejak pertama kali dibuat, yaitu kotak dengan tekstur yang lembut dan kenyal. Rasanya manis dan sedikit gurih, karena terdapat taburan tepung khas yang selalu melekat menjadi ciri khas kue yang ini.

#### **15. Bakpia Pathuk**

Bakpia adalah oleh-oleh khas Yogyakarta. Yang terbuat dari campuran kacang hijau dan gula yang dibalut dengan kulit, dan terbuat dari tepung keudian dipanggang. Tekstur kue yang krispi diluar dan lembut di dalam ini akan memanjakan selera. Saat ini juga tersedia bakpia dengan isi yang berbeda, seperti durian, coklat, keju, dan masih banyak lagi.

#### **16. Gatot Gunungkidul**

Gatot ini merupakan makanan ringan gunungkidul yang terbuat dari gaplek atau sejenis singkong yang dikeringkan sama halnya makanan tiwul. Singkong yang telah dikupas kemudian dibersihkan lalu dijemur bertujuan untuk pengeringan sehingga menjadi gaplek. Namun untuk membuat gatot yang istimewa, gaplek yang digunakan

#### **17. Nasi Tiwul**

Nasi Tiwul Gunungkidul ini terbuat dari tepung gaplek yaitu singkong yang dikeringkan. Nasi tiwul merupakan makanan khas dari Gunungkidul yang dulunya menjadi makanan pokok masyarakat di Gunungkidul. Makanan yang dahulu sempat di identikan dengan sebuah potret kemiskinan di daerah ini, namun sekarang mampu menembus batas gengsi seseorang Nasi Tiwul bukan lagi sekedar makanan

pengganti makanan pokok nasi, namun sudah menjadi kuliner yang banyak dicari saat berada di Gunungkidul (Made Asdhiana.2019)



Makanan lokal yang terdapat di Yogyakarta dijelaskan pada tabel 1.

Tabel 1.Makanan lokal di Yogyakarta

No	Nama Makanan	Definisi	Gambar
1.	Keripik gayam	Keripik gayam merupakan salah satu makanan khas Desa Mulyodadi. Diolah dengan cara digoreng dan irisan tipis sehingga menghasilkan tekstur yang renyah dan rasanya yang gurih.	
2.	Keripik pisang	Keripik pisang adalah makanan yang terbuat dari pisang yang diiris tipis kemudian digoreng dengan bumbu. Cita rasa asin dengan aroma bawang yang gurih.	
3.	Emping melinjo	Emping adalah sejenis camilan atau makanan ringan yang terbuat dari biji melinjo yang kemudian dipipihkan dan digoreng. Emping memiliki rasa yang gurih dan sedikit pahit.	
4.	Entog-entog	Entog-entog berasal dari campuran tepung beras atau jagung, dan parutan kelapa, kemudian dibentuk bulat-bulat kecil dan di bungkus daun bambu. Entog-entog umumnya berwarna kuning dan putih. Di pasar, entog-entog sudah mulai jarang ditemukan terutama di Kabupaten Bantul daerah perkotaan.	
5.	Jadah tempe gayam	Jadah tempe gayam merupakan salah satu makanan lokal khas yang berasal dari Desa Mulyodadi. Jadah tempe gayam merupakan gabungan dari dua jenis makanan yaitu jadah yang merupakan olahan dari ketan dan	

No	Nama Makanan	Definisi	Gambar
		tempe gayam dengan cara olahan di bacem.	
6.	Canguk	Canguk terbuat dari kacang benguk diiris tipis dan diberi bumbu bawang dan digoreng hingga renyah.	
7.	Geplak kelapa muda	Geplak merupakan makanan khas dari Kabupaten Bantul, yang biasanya dijadikan oleh-oleh. Geplak berasal dari kelapa parut dan gula yang kemudian dibentuk bulat. Tampilan geplak cukup menarik karena diberi pewarna makanan, sehingga menghasilkan warna-warni yang menarik konsumen.	
8.	Peyek kacang	Peyek kacang merupakan salah satu makanan lokal dari Desa Mulyodadi. Peyek kacang adalah gorengan tepung beras yang dicampur dengan air hingga membentuk adonan kental, diberi bumbu (garam dan bawang putih), dan diberi bahan pengisi yang khas, biasanya biji kacang tanah.	
9.	Peyek kedelai	Peyek kedelai merupakan salah satu varian jenis peyek yang sering dijumpai di pasaran. Seperti halnya peyek pada umumnya, peyek kedelai terbuat dari adonan tepung beras dengan isian kacang kedelai.	
10.	Peyek cabe	Seperti halnya peyek kacang dan peyek kedelai, peyek cabe merupakan alternatif isian peyek yang bisa menjadi pilihan. Cita rasa pedas dan gurih menjadikan cemilan ini cemilan yang layak untuk dicoba.	

No	Nama Makanan	Definisi	Gambar
11.	Peyek Tumpuk	Makanan ini dinamakan peyek tumpuk karena bentuknya berbeda pada umumnya yang pipih, sedangkan peyek tumpuk ini berbentuk tidak beraturan hamper ulat sehingga kacang tanah menjadi bertumpuk-tumpuk. Dari bentuk inilah makanan ini lebih dikenal dengan sebutan peyek tumpuk.	
12.	Kue Adrem	kue ini dibuat dengan bahan baku utama tepung beras dan gula jawa merah yang digoreng. Rasa dari kue ini cukup manis dan sedikit gurih, saat digigit akan terasa legit.	
13.	Cenil	Cenil memang menjadi makanan khas Pulau Jawa. Karena di beberapa daerah yang ada di pulau tersebut memiliki oalahan khas dari tepung ini. Namun, tentunya cenil yang ada di Jawa Tengah dan Jawa Timur berbeda, baik dari jenis bumbu maupun rasa dan teksturnya.	
14.	Yangko	Yangko memiliki bentuk yang khas dan belum berubah sejak pertama kali dibuat, yaitu kotak dengan tekstur yang lembut dan kenyal. Rasanya manis dan sedikit gurih, karena terdapat taburan tepung khas yang selalu melekat menjadi ciri khas kue yang ini.	
15.	Bakpia Pathuk	Bakpia adalah oleh-oleh khas Yogyakarta. Yang terbuat dari campuran kacang hijau dan gula yang dibalut dengan kulit, dan terbuat dari tepung keudian dipanggang. Tekstur kue yang krispi diluar dan lembut di dalam ini akan memanjakan selera. Saat ini juga tersedia bakpia dengan isi yang berbeda, seperti durian, coklat, keju, dan masih banyak lagi.	

No	Nama Makanan	Definisi	Gambar
16.	Gatot Gunungkidul	Gatot ini merupakan makanan ringan gunungkidul yang terbuat dari gaplek atau sejenis singkong yang dikeringkan sama halnya makanan tiwul. Singkong yang telah dikupas kemudian dibersihkan lalu dijemur bertujuan untuk pengeringan sehingga menjadi gaplek. Namun untuk membuat gatot yang istimewa, gaplek yang digunakan	
17.	Nasi Tiwul	Nasi Tiwul Gunungkidul ini terbuat dari tepung gaplek yaitu singkong yang dikeringkan. Nasi tiwul merupakan makanan khas dari Gunungkidul yang dulunya menjadi makanan pokok masyarakat di Gunungkidul.	

## B. Kajian Penelitian Yang Relevan

Hasil penelitian yang mendukung penelitian ini yaitu:

1. Penelitian yang dilakukan oleh Aby Kunchayaning (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 mahasiswa terhadap jenis makanan Indonesia, dengan sampel sebanyak 130 mahasiswa dan barang penelitian sebanyak 36 buah makanan yang terbagi dalam 10 hidangan pokok, 13 hidangan lauk pauk, dan 13 hidangan sayuran. Dari hasil penelitian menunjukkan bahwa dari 10 macam hidangan pokok, sebanyak 13% mahasiswa mengonsumsi nasi goreng, 11% mahasiswa mengonsumsi nasi pecel, dan 11% mahasiswa mengonsumsi gudeg. Dari 13 macam hidangan lauk pauk, sebanyak 11% mahasiswa yang

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

2. 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 di atas membahas tentang perilaku remaja terhadap makanan tradisional sehingga dapat dikatakan bahwa penelitian tersebut relevan dengan penelitian ini yang mengukur preferensi masyarakat terhadap makanan lokal.
3. 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 di atas 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 Berpikir**

Makanan lokal merupakan makanan yang sesungguhnya sangat sering kita jumpai. Pada dasarnya makanan dipengaruhi oleh ketersediaan bahan baku dari daerah tempat tinggal, sehingga setiap daerah memiliki ciri khas makanannya masing-masing. Makanan lokal merupakan makanan yang diperoleh secara turun temurun dan setiap daerah mempunyai ciri khas yang berbeda sesuai bahan baku lokal yang ada di daerah tersebut.

Keberadaan aneka makanan lokal yang melimpah di pasaran dapat mempengaruhi kesukaan produk makanan lokal. Rata-rata dari makanan lokal

merupakan makanan yang sering sekali menjadi masakan rumah. Namun seiring berkembangnya zaman, banyak sekali bermunculan rumah makan, khususnya di daerah perkotaan yang menyediakan aneka makanan, sehingga banyak masyarakat yang kemudian lebih tertarik dengan masakan luar daripada makanan lokal.

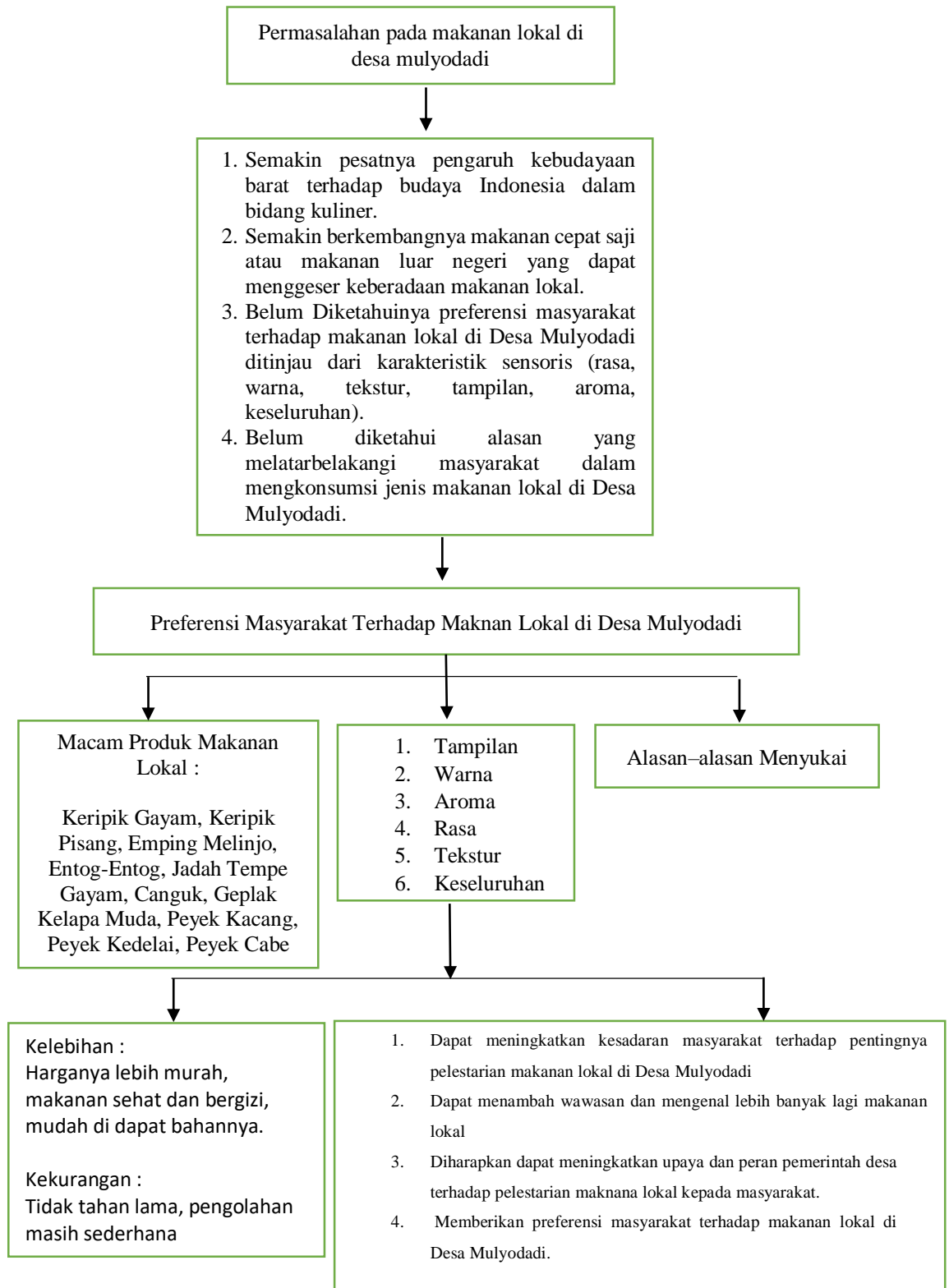
Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui preferensi masyarakat terhadap makanan lokal di Desa Mulyodadi. Peneliti menentukan sasaran masyarakat sekitar Desa Mulyodadi sebagai objek penelitian dikarenakan, masyarakat Desa Mulyodadi memiliki pandangan positif terhadap makanan local. Selain itu juga peneliti tertarik untuk mengetahui alasan yang melarbelakangi preferensi masyarakat terhadap makanan lokal.

Penelitian ini dititik beratkan terhadap preferensi terhadap makanan lokal. Alasan peneliti memilih klasifikasi makanan lokal yang ada di Desa Mulyodadi adalah karena makanan lokal masih menjadi alternatif pilihan makanan yang selalu hadir dalam keseharian masyarakat Desa Mulyodadi. Dari hal-hal tersebut, langkah berikutnya yang peneliti lakukan dalam penelitian ini adalah dengan meneliti hasil pilihan makanan lokal yang lebih disukai masyarakat dengan alasan-alasan yang sesuai dengan pilihan masyarakat tersebut.

Berdasarkan landasan teori dan hasil-hasil penelitian yang relavan maka berikut ini dikemukakan kerangka berfikir pada gambar 1.



## KERANGKA BERFIKIR



Gambar 1. Kerangka Berpikir

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

Berdasarkan kajian teori dan kerangka berfikir, pada penelitian ini diajukan pertanyaan sebagai berikut:

1. Bagaimana preferensi masyarakat terhadap makanan lokal di Desa Mulyodadi?
2. Apakah alasan-yang melatarbelakangi masyarakat Desa Mulyodadi dalam mengkonsumsi suatu produk makan lokal?