

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Data

1. Deskripsi Pengrajin

Pengrajin makanan lokal adalah pengrajin yang berada di Desa Mulyodadi, Bambanglipuro, Bantul. Pengrajin yang ada di Desa Mulyodadi ini Antara lain pengrajin keripik gayam, keripik pisang, emping melinjo, entog-entog, jadah tempe gayam, peyek cabe, canguk, geplak kelapa muda, peyek kacang, peyek kedelai. Jumlah pedagang yang ada di desa mulyodadi ada 36 orang. Masing-masing dusun yang memproduksi sekitar 1-3 pengrajin.

Pengrajin makanan lokal dilakukan di rumah masing-masing. Bagi sebagian masyarakat merupakan pekerjaan utama karena tidak ada pekerjaan lain yang bisa dilakukan. Namun, bagi sebagian lainnya sebagai pekerjaan sampingan. Menjadi seorang pengrajin untuk bisa menambah penghasilan.

Tabel 3. Letak pengrajin makanan lokal

Nama Makanan Lokal	Alamat
Keripik Gayam	Dusun Jomblang
Keripik Pisang	Dusun Bregan
Emping Melinjo	Dusun Jomblang dan Warungpring
Entog-Entog	Dusun Warungpring dan Carikan
Jadah Tempe Gayam	Dusun Tulasan
Peyek Cabe	Dusun Warungpring
Canguk	Dusun Bregan
Geplak Kelapa Muda	Dusun Warungpring
Peyek Kacang	Dusun Kraton dan Kepuh
Peyek Kedelai	Dusun Kraton dan Kepuh

Pengrajin bekerja pada hari senin-sabtu. Pada produksi makanan lokal dapat diproduksi dengan skala besar hingga kecil. Prospek usaha pada bidang makanan lokal cukup bagus, dan cocok karena dengan bahan baku yang bisa disimpan cukup lama. Namun ada beberapa kendala dengan bahan baku yang bahannya musiman misalnya gayam. gayam merupakan musiman. Walaupun bisa disimpan lama namun ketika produksi banyak akan mengalami kekurangan bahan baku. Jadi ada beberapa yang pengrajin melakukan sesuai dengan pesanan terlebih dahulu.

Pengrajin makanan lokal berumur 30-60 tahun. Penghasilan perhari cukup untuk membantu perekonomian keluarga dalam mencukupi sehari-hari. Dengan naiknya pendapatan masyarakat, maka berdampak pula bagi kesejahteraan ekonomi masyarakat di Desa Mulyodadi Kecamatan Bambanglipuro Kabupaten Bantul.

2. Makanan Lokal

a. 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. (Zaenal Zen.2015)



Gambar 4. Keripik Gayam

b. Keripik Pisang

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). Keripik pisang diproduksi di Desa Mulyodadi tepatnya di Dusun Bregan.



Gambar 5. Keripik Pisang

c. 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) Emping mlinjo banyak diproduksi oleh masyarakat di daerah Desa Mulyodadi tepatnya di pedukuhan Jomblang dan Warungpring.



Gambar 6. Emping Mlinjo

d. Entog-Entog

Entog-entog adalah salah satu kudapan yang terbuat dari campuran tepung beras dan parutan kelapa dengan ditambahkan 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. Entog-entog diproduksi di Desa Mulyodadi tepatnya di pedukuhan Warungpring Dan Carikan.



Gambar 7. Entog-Entog

e. 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). Jadah tempe gayam diproduksi di Desa Mulyodadi tepatnya di pedukuhan Tulasan.



Gambar 8. Jadah Tempe Gayam

f. Canguk

Canguk terbuat dari kacang benguk yang diiris tipis kemudian diberi garam dan bumbu bawang kemudian digoreng hingga renyah. Canguk diproduksi di Desa Mulyodadi tepatnya di pedukuhan Bregan. Canguk biasanya dijual di pasar dan di toko-toko sekitar Desa Mulyodadi.



Gambar 9. Canguk

g. 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. Geplak diproduksi di Desa Mulyodadi tepatnya di Dusun Warungpring.



Gambar 10. Geplak Kelapa Muda

h. 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. Rempeyek ini di produksi di Desa Mulyodadi tepatnya di pedukuhan Kraton dan Kepuh. Biasanya dijual di pasar dan toko-toko sekitar Desa Mulyodadi.



Gambar 11. Peyek Kacang

i. 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. Peyek ini di produksi di Desa Mulyodadi tepatnya di pedukuhan Kepuh Dan Kraton.



Gambar 12. Peyek Kedelai

j. 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. Peyek cabe ini di produksi di Desa Mulyodadi tepatnya di pedukuhan Warungpring. Peyek ini, biasanya dijual di toko-toko terdekat atau pasar tradisional yang ada di sekiran Desa Mulyodadi.



Gambar 13. Peyek Cabe

B. Data Hasil Penelitian

1. Karakteristik Responden

Karakteristik responden yang diamati dalam penelitian ini meliputi jenis kelamin dan usia. Deskripsi karakteristik responden disajikan dalam table.

a. Jenis Kelamin

Deskripsi karakteristik responden berdasarkan jenis kelamin disajikan pada tabel berikut ini:

Tabel 4. Karakteristik responden berdasarkan jenis kelamin

Jenis Kelamin	Frekuensi	Persentase (%)
Laki-Laki	51	51,0
Perempuan	49	49,0
Jumlah	100	100,0

Sumber : Data Primer, 2019

Tabel di atas menunjukkan bahwa responden berjenis kelamin laki-laki sebanyak 51 orang (51,0%) sedangkan responden berjenis kelamin perempuan sebanyak 49 orang (49,0%). Dapat disimpulkan bahwa jumlah responden laki-laki hampir sama dengan jumlah responden perempuan.

b. Usia

Deskripsi karakteristik responden berdasarkan usia disajikan pada tabel berikut ini :

Tabel 5. Karakteristik responden berdasarkan usia

Usia (tahun)	Frekuensi	Persentase(%)
6 – 19	34	34,0
20 – 40	42	42,0
41 – 80	24	24,0
Jumlah	100	100,0

Sumber : Data Primer, 2019

Tabel di atas menunjukkan bahwa usia responden paling banyak adalah berada pada rentang usia 20-40 tahun yaitu sebanyak 42 orang (42,0%), kemudian rentang usia 41-80 tahun yaitu sebanyak 24 orang (24,0%), dan usia 6-19 tahun sebanyak 34 orang (34,0%). Berdasarkan data tersebut dapat disimpulkan bahwa masyarakat rata-rata berusia 20-40 tahun.

2. Preferensi Masyarakat Terhadap Makanan Lokal Di Desa Mulyodadi

Preferensi siswa dalam mengkonsumsi makanan lokal diukur dengan menggunakan angket tentang tingkat kesukaan siswa dalam mengkonsumsi

makanan sesuai dengan menu yang berada pada angket. Subjek penelitian berjumlah 100 orang di Desa Mulyodadi. Data yang terkumpul kemudian dianalisis dan diolah menggunakan statistik deskriptif dengan bantuan program SPSS versi 22.0.

Data karakteristik sensoris diperoleh melalui angket yang terdiri dari 10 item dengan jumlah responden 100 orang. Terdapat 4 alternatif jawaban yaitu sangat setuju diberi skor 4, setuju diberi skor 3, tidak setuju diberi skor 2, dan sangat tidak setuju diberi skor 1 (Sugiyono,2007:86-87). Berdasarkan data karakteristik sensoris, diperoleh skor tertinggi ideal sebesar 24,00 dan skor terendah ideal sebesar 6,00. Nilai *Mean* diperoleh sebesar 15,00, dan nilai standar deviasi sebesar 3,00.

Berikut ini adalah hasil penghitungan tingkat preferensi masyarakat terhadap makanan lokal di Desa Mulyodadi.

a. Keripik Gayam

Pada tabel 6, disajikan data preferensi masyarakat di Desa Mulyodadi terhadap keripik gayam.

Tabel 6. Distribusi frekuensi masyarakat pada keripik gayam

Sensoris	STS		TS		S		SS		Jumlah	
	f	%	F	%	f	%	f	%	F	%
Tampilan	8	8	27	27	45	45	20	20	100	100
Warna	5	5	31	31	48	48	16	16	100	100
Rasa	7	7	24	24	38	38	31	31	100	100
Tekstur	9	9	29	29	46	46	16	16	100	100
Aroma	11	11	31	31	43	43	15	15	100	100
Keseluruhan	0	0	4	4	56	56	40	40	100	100

Keterangan: STS=sangat tidak suka TS=tidak suka S=suka SS=sangat suka

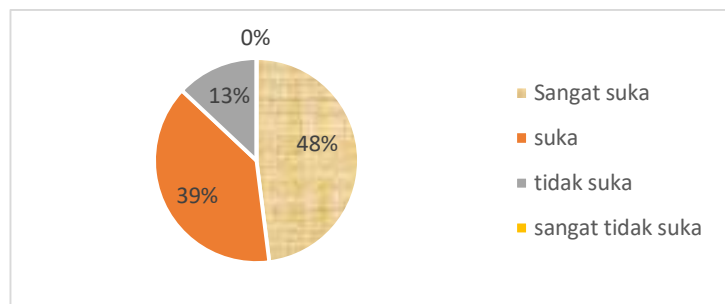
Berdasarkan data yang diperoleh pada tabel 6, dapat diketahui hasil bahwa preferensi masyarakat di Desa Mulyodadi terhadap tampilan keripik gayam yaitu sebanyak 20 % responden termasuk dalam kategori sangat suka,

45 % termasuk dalam kategori suka, 27% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 8 % termasuk kategori yang sangat tidak suka. Pada karakteristik warna, 16% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 48% termasuk dalam kategori suka, 31% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 5% termasuk dalam kategori sangat tidak suka.

Pada karakteristik rasa, 31% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 38% termasuk dalam kategori suka, 24% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 7% termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik tekstur, 16% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 46% termasuk dalam kategori suka, dan 29% termasuk dalam kategori tidak suka.

Pada karakteristik aroma, 15% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 43% termasuk dalam kategori suka, 31% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 11% termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik keseluruhan, 40% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 56% termasuk dalam kategori suka, 4% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 0% termasuk dalam kategori sangat tidak suka.

Pada gambar 14, disajikan persentase preferensi 100 orang di Desa Mulyodadi terhadap keripik gayam. Berdasarkan gambar 14, diperoleh kesimpulan bahwa preferensi masyarakat di Desa Mulyodadi terhadap keripik gayam yaitu sebanyak 48 responden (48%) termasuk dalam kategori sangat suka, 39 responden (39%) termasuk dalam kategori suka, 13 responden (13%) termasuk dalam kategori tidak suka, dan 0 responden (0%) termasuk dalam kategori sangat tidak suka.



Gambar 14. Preferensi Masyarakat di Desa Mulyodadi pada keripik gayam

b. Keripik Pisang

Pada tabel 7. disajikan data preferensi masyarakat di Desa Mulyodadi pada keripik pisang.

Tabel 7. Distribusi frekuensi Masyarakat pada keripik pisang

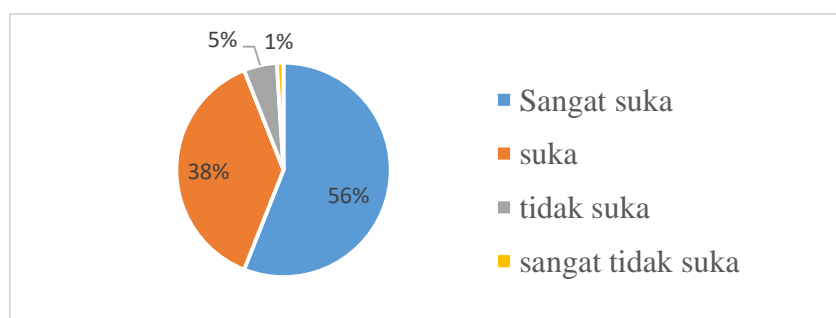
Sensoris	STS		TS		S		SS		Jumlah	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Tampilan	7	7	25	25	43	43	25	25	100	100
Warna	8	8	26	26	42	42	24	24	100	100
Rasa	7	7	11	11	47	47	35	35	100	100
Tekstur	6	6	24	24	47	47	23	23	100	100
Aroma	10	10	23	23	51	51	16	16	100	100
Keseluruhan	0	0	1	1	63	63	36	36	100	100

Keterangan: STS=sangat tidak suka TS=tidak suka S=suka SS=sangat suka

Berdasarkan data yang diperoleh pada tabel 7, diperoleh hasil bahwa preferensi masyarakat di Desa Mulyodadi terhadap tampilan keripik pisang yaitu sebanyak 25% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 43% termasuk dalam kategori suka, 25% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 7% termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik warna, 24% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 42% termasuk dalam kategori suka, 26% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 8% termasuk dalam kategori sangat tidak suka.

Pada karakteristik rasa, 35% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 47% termasuk dalam kategori suka, 11% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 7% termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik tekstur, 23% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 47% termasuk dalam kategori suka, 24% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 6% responden termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik keseluruhan, 36% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 63% termasuk dalam kategori suka, 1% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 0% termasuk dalam kategori tidak suka.

Pada gambar 15, disajikan persentase Preferensi 100 orang di Desa Mulyodadi terhadap keripik pisang. Berdasarkan gambar 15, diperoleh kesimpulan bahwa preferensi masyarakat di desa Mulyodadi terhadap keripik pisang yaitu sebanyak 56 responden (56%) termasuk dalam kategori sangat suka, 38 responden (38%) termasuk dalam kategori suka, 5 responden (5%) termasuk dalam kategori tidak suka, 1 responden (1%) termasuk dalam kategori sangat tidak suka.



Gambar 15. Preferensi Masyarakat di Desa Mulyodadi pada keripik pisang

c. Emping Melinjo

Pada tabel 8, disajikan data distribusi frekuensi preferensi masyarakat di Desa Mulyodadi pada emping mlinjo.

Tabel 8. Distribusi frekuensi masyarakat di Desa Mulyodadi pada emping melinjo.

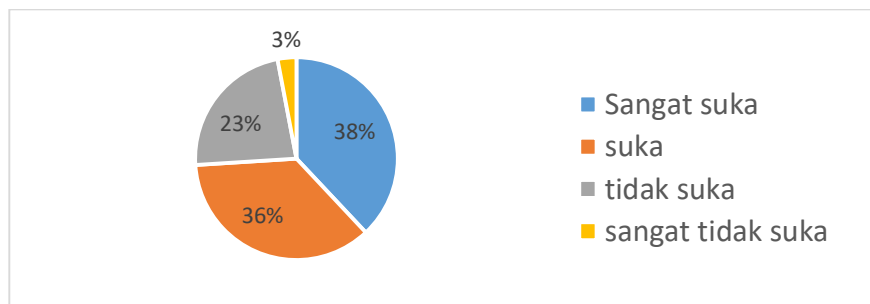
Sensoris	STS		TS		S		SS		Jumlah	
	f	%	f	%	f	%	F	%	f	%
Tampilan	6	6	28	28	44	44	22	22	100	100
Warna	5	5	24	24	53	53	18	18	100	100
Rasa	5	5	39	39	40	40	16	16	100	100
Tekstur	7	7	31	31	44	44	18	18	100	100
Aroma	13	13	23	23	42	42	22	22	100	100
Keseluruhan	5	5	39	39	40	40	16	16	100	100

Keterangan: STS=sangat tidak suka TS=tidak suka S=suka SS=sangat suka

Berdasarkan data yang diperoleh pada tabel 8, diperoleh hasil bahwa preferensi masyarakat di Desa Mulyodadi terhadap tampilan emping melinjo yaitu sebanyak 22% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 44% termasuk dalam kategori suka, 28% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 6% termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik warna, 18% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 53% termasuk dalam kategori suka, 24% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 5% termasuk dalam kategori sangat tidak suka.

Pada karakteristik rasa, 16% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 40% termasuk dalam kategori suka, 39% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 5% termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik tekstur, 18% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 44% termasuk dalam kategori suka, 31% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 7% responden termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik keseluruhan, 16% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 40% termasuk dalam kategori suka, 39% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 5% termasuk dalam kategori tidak suka.

Pada gambar 16, disajikan persentase preferensi 100 orang di Desa Mulyodadi terhadap emping melinjo. Berdasarkan gambar 16, diperoleh kesimpulan bahwa preferensi masyarakat di Desa Mulyodadi terhadap emping melinjo yaitu sebanyak 38 responden (38%) termasuk dalam kategori sangat suka, 36 responden (36%) termasuk dalam kategori suka, 23 responden (23%) termasuk dalam kategori tidak suka, 3 responden (3%) termasuk dalam kategori sangat tidak suka.



Gambar 16. Preferensi masyarakat di Desa Mulyodadi pada emping melinjo

d. Entog-Entog

Pada Tabel 9, disajikan data distribusi frekuensi preferensi masyarakat di Desa Mulyodadi pada entog-entog.

Tabel 9. Distribusi frekuensi preferensi masyarakat di Desa Mulyodadi pada entog-entog.

Sensoris	STS		TS		S		SS		Jumlah	
	f	%	F	%	f	%	f	%	f	%
Tampilan	6	6	30	30	43	43	21	21	100	100
Warna	8	8	32	32	45	45	15	15	100	100
Rasa	7	7	27	27	40	40	26	26	100	100
Tekstur	9	9	25	25	45	45	21	21	100	100
Aroma	12	12	28	28	41	41	19	19	100	100
Keseluruhan	7	7	27	27	40	40	26	26	100	100

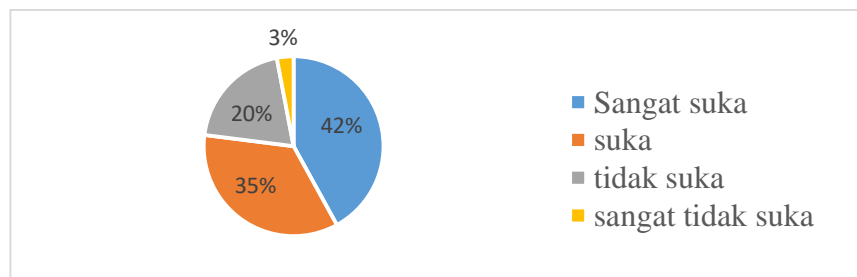
Keterangan: STS=sangat tidak suka TS=tidak suka S=suka SS=sangat suka

Berdasarkan data yang diperoleh pada tabel 9, diperoleh hasil bahwa preferensi masyarakat di Desa Mulyodadi terhadap tampilan entog-entog,yaitu sebanyak 21% responden termasuk dalam kategori sangat suka,

43% termasuk dalam kategori suka, 30% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 6% termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik warna, 15% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 45% termasuk dalam kategori suka, 32% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 8% termasuk dalam kategori sangat tidak suka.

Pada karakteristik rasa, 26% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 40% termasuk dalam kategori suka, 27% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 7% termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik tekstur, 21% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 45% termasuk dalam kategori suka, 25% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 9% responden termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik keseluruhan, 26% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 40% termasuk dalam kategori suka, 27% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 7% termasuk dalam kategori tidak suka.

Pada gambar 17, disajikan persentase preferensi 100 orang di Desa Mulyodadi terhadap entog-entog. Berdasarkan gambar 17, diperoleh kesimpulan bahwa preferensi masyarakat di Desa Mulyodadi terhadap entog-entog.yaitu sebanyak 42 responden (42%) termasuk dalam kategori sangat suka, 35 responden (35%) termasuk dalam kategori suka, 20 responden (20%) termasuk dalam kaegori tidak suka, 3 responden (3%) termasuk dalam kategori sangat tidak suka.



Gambar 17. Preferensi masyarakat di Desa Mulyodadi pada entog-entog

e. Jadah Tempe Gayam

Pada Tabel 10, disajikan data distribusi frekuensi preferensi masyarakat di Desa Mulyodadi pada jadah tempe gayam.

Tabel 10. Distribusi frekuensi preferensi masyarakat di Desa Mulyodadi pada jadah tempe gayam.

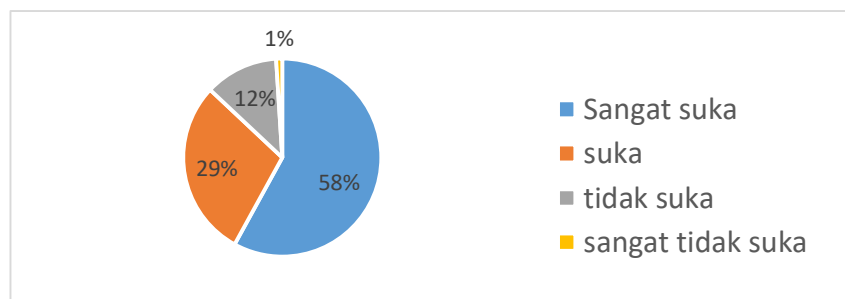
Sensoris	STS		TS		S		SS		Jumlah	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Tampilan	9	9	17	17	48	48	26	26	100	100
Warna	5	5	28	28	39	39	28	28	100	100
Rasa	10	10	19	19	33	33	38	38	100	100
Tekstur	7	7	19	19	46	46	28	28	100	100
Aroma	9	9	28	28	39	39	24	24	100	100
Keseluruhan	1	1	16	16	44	44	39	39	100	100

Keterangan: STS=sangat tidak suka TS=tidak suka S=suka SS=sangat suka

Berdasarkan data yang diperoleh pada tabel 10, diperoleh hasil bahwa preferensi masyarakat di Desa Mulyodadi terhadap tampilan jadah tempe gayam yaitu sebanyak 26% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 48% termasuk dalam kategori suka, 17% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 9% termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik warna, 28% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 39% termasuk dalam kategori suka, 29% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 5% termasuk dalam kategori sangat tidak suka.

Pada karakteristik rasa, 38% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 33% termasuk dalam kategori suka, 19% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 10% termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik tekstur, 28% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 46% termasuk dalam kategori suka, 19% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 7% responden termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik keseluruhan, 39% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 44% termasuk dalam kategori suka, 16% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 1% termasuk dalam kategori tidak suka.

Pada gambar 18, disajikan persentase preferensi 100 orang di Desa Mulyodadi terhadap jadah tempe gayam. Berdasarkan gambar 18, diperoleh kesimpulan bahwa preferensi masyarakat di Desa Mulyodadi terhadap jadah tempe gayam. yaitu sebanyak 58 responden (58%) termasuk dalam kategori sangat suka, 29 responden (29%) termasuk dalam kategori suka, 12 responden (12%) termasuk dalam kategori tidak suka, 1 responden (1%) termasuk dalam kategori sangat tidak suka.



Gambar 18. Preferensi Masyarakat di Desa Mulyodadi pada jadah tempe gayam

f. Peyek Cabe

Pada Tabel 11, disajikan data distribusi frekuensi Preferensi Masyarakat di Desa Mulyodadi pada peyek cabe.

Tabel 11. Distribusi frekuensi preferensi masyarakat di Desa Mulyodadi pada peyek cabe.

Sensoris	STS		TS		S		SS		Jumlah	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Tampilan	10	10	20	20	49	49	21	21	100	100
Warna	6	6	30	30	41	41	23	23	100	100
Rasa	9	9	30	30	46	46	15	15	100	100
Tekstur	7	7	31	31	45	45	17	17	100	100
Aroma	13	13	29	29	41	41	17	17	100	100
Keseluruhan	9	9	30	30	46	46	15	15	100	100

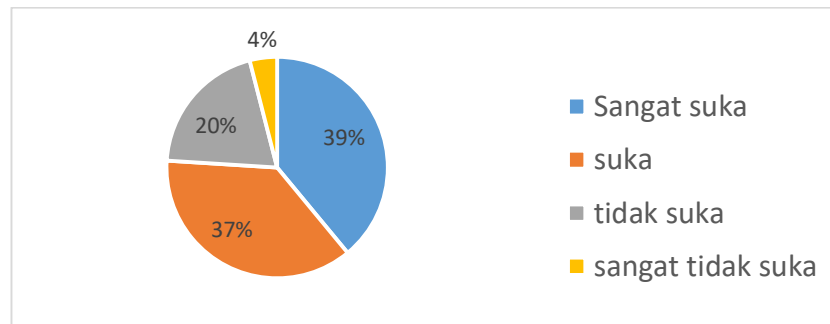
Keterangan: STS=sangat tidak suka TS=tidak suka S=suka SS=sangat suka

Berdasarkan data yang diperoleh pada tabel 11, diperoleh hasil bahwa preferensi masyarakat di Desa Mulyodadi terhadap tampilan peyek cabe yaitu sebanyak 21% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 49% termasuk dalam kategori suka, 20% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 10% termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik warna, 23% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 41% termasuk dalam kategori suka, 30% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 6% termasuk dalam kategori sangat tidak suka.

Pada karakteristik rasa, 15% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 46% termasuk dalam kategori suka, 30% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 9% termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik tekstur, 17% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 45% termasuk dalam kategori suka, 31% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 7% responden termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik keseluruhan, 15% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 46%

termasuk dalam kategori suka, 30% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 9% termasuk dalam kategori tidak suka.

Pada gambar 19, disajikan persentase preferensi 100 orang di Desa Mulyodadi terhadap peyek cabe. Berdasarkan gambar 19, diperoleh kesimpulan bahwa Preferensi Masyarakat di Desa Mulyodadi terhadap peyek cabe. yaitu sebanyak 39 responden (39%) termasuk dalam kategori sangat suka, 37 responden (37%) termasuk dalam kategori suka, 20 responden (20%) termasuk dalam kaegori tidak suka, 4 responden (4%) termasuk dalam kategori sangat tidak suka.



Gambar 19. Preferensi masyarakat di Desa Mulyodadi pada peyek cabe

g. Canguk

Pada Tabel 12, disajikan data distribusi frekuensi preferensi masyarakat di Desa Mulyodadi pada canguk.

Tabel 12. Distribusi frekuensi preferensi masyarakat di Desa Mulyodadi pada canguk.

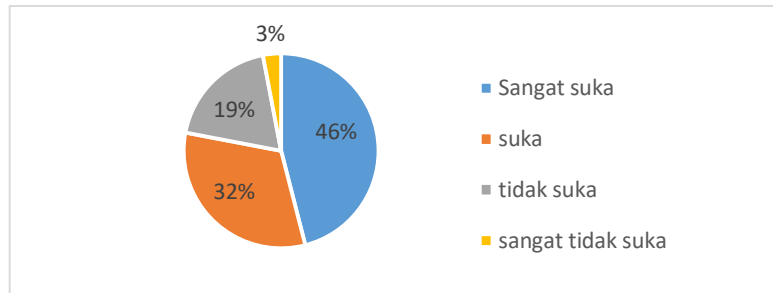
Sensoris	STS		TS		S		SS		Jumlah	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Tampilan	11	11	33	33	35	35	21	21	100	100
Warna	9	9	21	21	49	49	21	21	100	100
Rasa	5	5	29	29	29	29	37	37	100	100
Tekstur	11	11	27	27	47	47	15	15	100	100
Aroma	11	11	30	30	47	47	12	12	100	100
Keseluruhan	5	5	29	29	29	29	37	37	100	100

Keterangan: STS=sangat tidak suka TS=tidak suka S=suka SS=sangat suka

Berdasarkan data yang diperoleh pada tabel 12, diperoleh hasil bahwa preferensi masyarakat di Desa Mulyodadi terhadap tampilan canguk yaitu sebanyak 21% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 35% termasuk dalam kategori suka, 33% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 11% termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik warna, 21% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 49% termasuk dalam kategori suka, 21% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 9% termasuk dalam kategori sangat tidak suka.

Pada karakteristik rasa, 37% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 29% termasuk dalam kategori suka, 29% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 5% termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik tekstur, 15% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 47% termasuk dalam kategori suka, 27% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 11% responden termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik keseluruhan, 37% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 29% termasuk dalam kategori suka, 29% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 5% termasuk dalam kategori tidak suka.

Pada gambar 20, disajikan persentase preferensi 100 orang di Desa Mulyodadi terhadap canguk. Berdasarkan gambar 20, diperoleh kesimpulan bahwa preferensi masyarakat di Desa Mulyodadi terhadap canguk yaitu sebanyak 46 responden (46%) termasuk dalam kategori sangat suka, 32 responden (32%) termasuk dalam kategori suka, 19 responden (19%) termasuk dalam kategori tidak suka, 3 responden (3%) termasuk dalam kategori sangat tidak suka.



Gambar 20. Preferensi Masyarakat di Desa Mulyodadi pada cangkuk

h. Geplak Kelapa Muda

Pada Tabel 13, disajikan data distribusi Frekuensi Preferensi masyarakat di Desa Mulyodadi pada Geplak kelapa muda

Tabel 13. Distribusi frekuensi Preferensi Masyarakat di Desa Mulyodadi pada Geplak kelapa muda

Sensoris	STS		TS		S		SS		Jumlah	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Tampilan	11	11	31	31	41	41	17	17	100	100
Warna	12	12	25	25	40	40	23	23	100	100
Rasa	11	11	31	31	38	38	20	20	100	100
Tekstur	6	6	25	25	42	42	26	26	99	100
Aroma	15	15	30	30	32	32	23	23	100	100
Keseluruhan	1	1	31	31	48	48	20	20	100	100

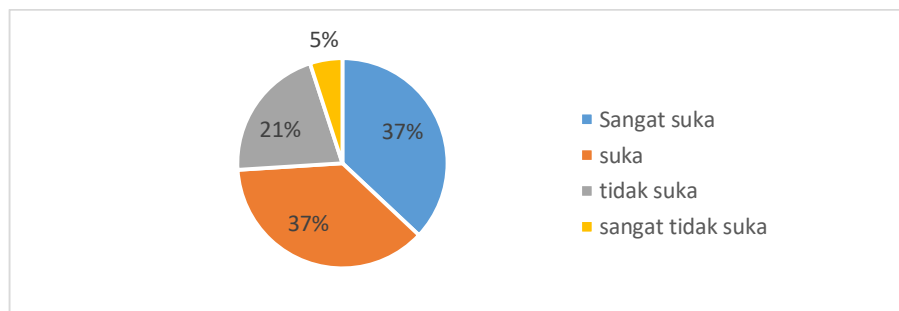
Keterangan: STS=sangat tidak suka TS=tidak suka S=suka SS=sangat suka

Berdasarkan data yang diperoleh pada tabel 13, diperoleh hasil bahwa preferensi masyarakat di Desa Mulyodadi terhadap tampilan geplak kelapa muda yaitu sebanyak 17% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 41% termasuk dalam kategori suka, 31% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 11% termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik warna, 23% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 40% termasuk dalam kategori suka, 25% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 12% termasuk dalam kategori sangat tidak suka.

Pada karakteristik rasa, 20% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 38% termasuk dalam kategori suka, 31% termasuk dalam kategori tidak

suka, dan 11% termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik tekstur, 26% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 42% termasuk dalam kategori suka, 25% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 6% responden termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik keseluruhan, 20% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 48% termasuk dalam kategori suka, 31% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 1% termasuk dalam kategori tidak suka.

Pada gambar 21, disajikan persentase preferensi 100 orang di Desa Mulyodadi terhadap geplak kelapa muda. Berdasarkan gambar 21, diperoleh kesimpulan bahwa preferensi masyarakat di Desa Mulyodadi terhadap canguk yaitu sebanyak 37 responden (37%) termasuk dalam kategori sangat suka, 37 responden (37%) termasuk dalam kategori suka, 21 responden (21%) termasuk dalam kategori tidak suka, 5 responden (5%) termasuk dalam kategori sangat tidak suka.



Gambar 21. preferensi masyarakat di Desa Mulyodadi pada geplak kelapa muda

i. Peyek Kacang

Pada tabel 14, disajikan data distribusi frekuensi preferensi masyarakat di Desa Mulyodadi pada Peyek kacang.

Tabel 14. Distribusi frekuensi Preferensi Masyarakat di Desa Mulyodadi pada peyek kacang.

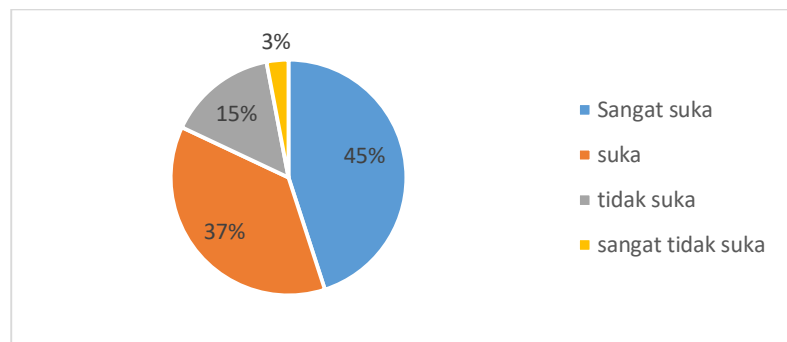
Sensoris	STS		TS		S		SS		Jumlah	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Tampilan	8	8	28	28	42	42	22	22	100	100
Warna	12	12	24	24	42	42	22	22	100	100
Rasa	4	4	26	26	40	40	30	30	100	100
Tekstur	4	4	35	35	41	41	20	20	100	100
Aroma	11	11	39	39	31	31	19	19	100	100
Keseluruhan	0	0	26	26	44	44	30	30	100	100

Keterangan: STS=sangat tidak suka TS=tidak suka S=suka SS=sangat suka

Berdasarkan data yang diperoleh pada tabel 14, diperoleh hasil bahwa preferensi masyarakat di Desa Mulyodadi terhadap tampilan peyek kacang yaitu sebanyak 22% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 42% termasuk dalam kategori suka, 28% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 8% termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik warna, 22% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 42% termasuk dalam kategori suka, 24% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 12% termasuk dalam kategori sangat tidak suka.

Pada karakteristik rasa, 30% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 40% termasuk dalam kategori suka, 26% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 4% termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik tekstur, 20% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 41% termasuk dalam kategori suka, 35% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 4% responden termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik keseluruhan, 30% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 44% termasuk dalam kategori suka, 26% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 0% termasuk dalam kategori tidak suka.

Pada gambar 22, disajikan persentase preferensi 100 orang di Desa Mulyodadi terhadap peyek kacang. Berdasarkan gambar 22, diperoleh kesimpulan bahwa preferensi masyarakat di Desa Mulyodadi terhadap cangkuk yaitu sebanyak 45 responden (45%) termasuk dalam kategori sangat suka, 37 responden (37%) termasuk dalam kategori suka, 15 responden (15%) termasuk dalam kaegori tidak suka, 3 responden (3%) termasuk dalam kategori sangat tidak suka.



Gambar 22. Preferensi masyarakat di Desa Mulyodadi pada peyek kacang

j. **Peyek Kedelai**

Pada Tabel 15, disajikan data distribusi frekuensi Preferensi Masyarakat di Desa Mulyodadi pada peyek kedelai.

Tabel 15. Distribusi frekuensi preferensi masyarakat di Desa Mulyodadi pada peyek kedelai

Sensoris	STS		TS		S		SS		Jumlah	
	f	%	F	%	f	%	f	%	f	%
Tampilan	16	16	31	31	31	31	22	22	100	100
Warna	11	11	32	32	41	41	16	16	100	100
Rasa	11	11	31	31	34	34	24	24	100	100
Tekstur	12	12	34	34	42	42	12	12	100	100
Aroma	19	19	28	28	37	37	16	16	100	100
Keseluruhan	0	0	1	1	61	61	38	38	100	100

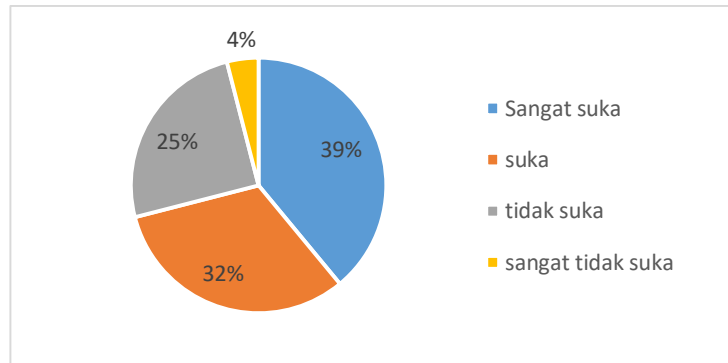
Keterangan: STS=sangat tidak suka TS=tidak suka S=suka SS=sangat suka

Berdasarkan data yang diperoleh pada tabel 15, diperoleh hasil bahwa Preferensi Masyarakat di Desa Mulyodadi terhadap tampilan Peyek kedelai

yaitu sebanyak 22% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 31% termasuk dalam kategori suka, 31% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 16% termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik warna, 16% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 41% termasuk dalam kategori suka, 32% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 11% termasuk dalam kategori sangat tidak suka.

Pada karakteristik rasa, 24% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 34% termasuk dalam kategori suka, 31% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 11% termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik tekstur, 12% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 42% termasuk dalam kategori suka, 34% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 12% responden termasuk dalam kategori sangat tidak suka. Pada karakteristik keseluruhan, 38% responden termasuk dalam kategori sangat suka, 61% termasuk dalam kategori suka, 1% termasuk dalam kategori tidak suka, dan 0% termasuk dalam kategori tidak suka.

Pada gambar 23, disajikan persentase preferensi 100 orang di Desa Mulyodadi terhadap peyek kedelai. Berdasarkan gambar 23, diperoleh kesimpulan bahwa preferensi masyarakat di Desa Mulyodadi terhadap peyek kedelai yaitu sebanyak 39 responden (39%) termasuk dalam kategori sangat suka, 32 responden (32%) termasuk dalam kategori suka, 25 responden (25%) termasuk dalam kategori tidak suka, 4 responden (4%) termasuk dalam kategori sangat tidak suka.



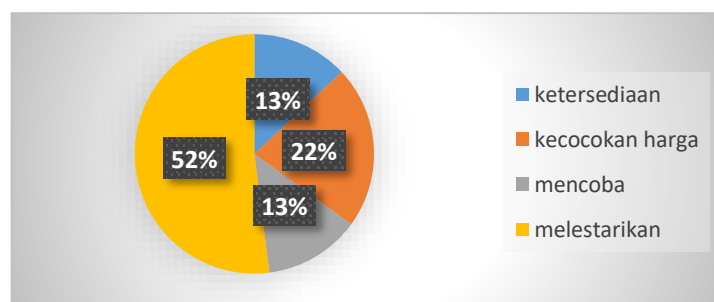
Gambar 23. Preferensi masyarakat di Desa Mulyodadi pada peyek kedelai

3. Alasan yang melatarbelakangi masyarakat mengkonsumsi makanan lokal

Data ini diperoleh melalui angket yang disebar dengan jumlah 100 responden. Berdasarkan hasil analisis pada angket yang telah diisi oleh responden, diketahui beberapa alasan yang melatarbelakangi masyarakat dalam mengkonsumsi makanan lokal.

a. Keripik gayam

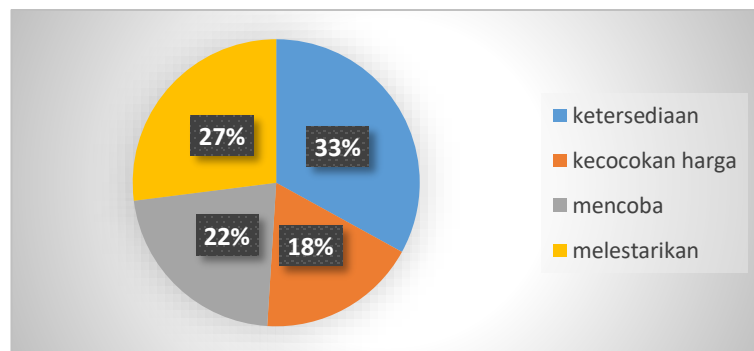
Pada gambar 24, disajikan persentase alasan 100 orang di Desa Mulyodadi dalam menyukai keripik gayam. Berdasarkan gambar 24, diperoleh kesimpulan bahwa alasan masyarakat di Desa Mulyodadi menyukai keripik gayam yaitu sebanyak 13 responden (13%) termasuk dalam alasan ketersediaan, 22 responden (22%) termasuk dalam alasan kecocokan harga, 13 responden (13%) termasuk dalam alasan mencoba, 52 responden (52%) termasuk dalam alasan melestarikan.



Gambar 24. Alasan masyarakat di Desa Mulyodadi menyukai keripik gayam

b. Keripik Pisang

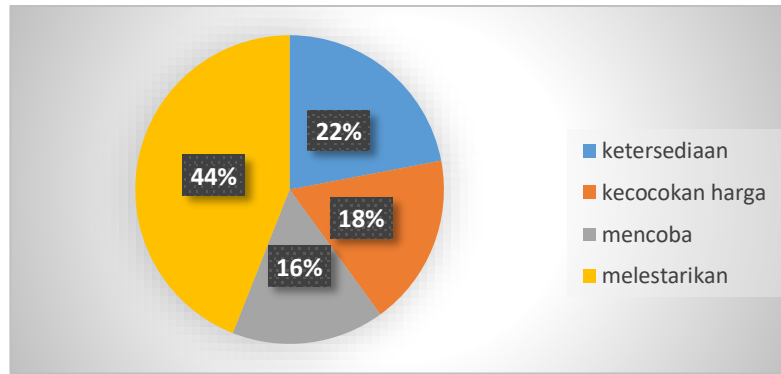
Pada gambar 25, disajikan persentase alasan 100 orang di Desa Mulyodadi dalam menyukai keripik pisang. Berdasarkan gambar 25, diperoleh kesimpulan bahwa alasan masyarakat di Desa Mulyodadi menyukai keripik pisang yaitu sebanyak 33 responden (33%) termasuk dalam alasan ketersediaan, 18 responden (18%) termasuk dalam alasan kecocokan harga, 22 responden (22%) termasuk dalam alasan mencoba, 27 responden (27%) termasuk dalam alasan melestarikan.



Gambar 25. Alasan masyarakat di Desa Mulyodadi menyukai keripik pisang

c. Emping melinjo

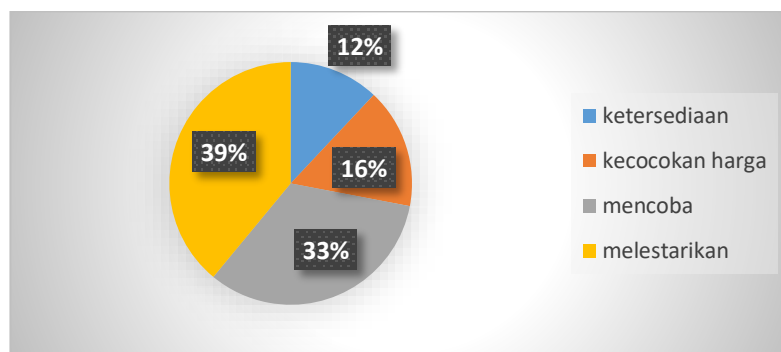
Pada gambar 26, disajikan persentase alasan 100 orang di Desa Mulyodadi dalam menyukai emping melinjo. Berdasarkan gambar 26, diperoleh kesimpulan bahwa alasan masyarakat di Desa Mulyodadi menyukai emping melinjo yaitu sebanyak 22 responden (22%) termasuk dalam alasan ketersediaan, 18 responden (18%) termasuk dalam alasan kecocokan harga, 16 responden (16%) termasuk dalam alasan mencoba, 44 responden (44%) termasuk dalam alasan melestarikan.



Gambar 26. Alasan masyarakat di Desa Mulyodadi menyukai emping melinjo

d. Entog-Entog

Pada gambar 27, disajikan persentase alasan 100 orang di Desa Mulyodadi dalam menyukai entog-entog. Berdasarkan gambar 26, diperoleh kesimpulan bahwa alasan masyarakat di Desa Mulyodadi menyukai entog-entog yaitu sebanyak 12 responden (12%) termasuk dalam alasan ketersediaan, 16 responden (16%) termasuk dalam alasan kecocokan harga, 33 responden (33%) termasuk dalam alasan mencoba, 39 responden (39%) termasuk dalam alasan melestarikan.

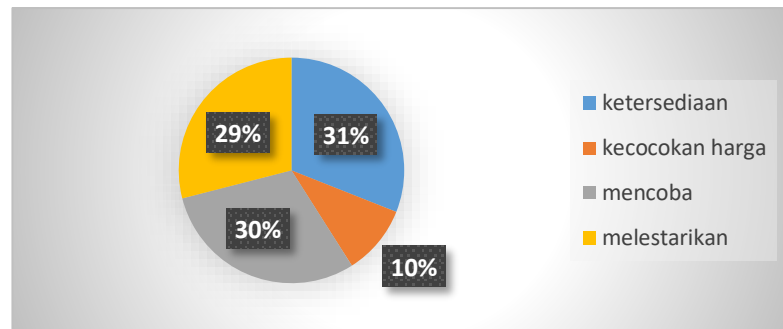


Gambar 27. Alasan masyarakat di Desa Mulyodadi menyukai entog-entog

e. Jadah Tempe Gayam

Pada gambar 28, disajikan persentase alasan 100 orang di Desa Mulyodadi dalam menyukai jadah tempe gayam. Berdasarkan gambar 28, diperoleh

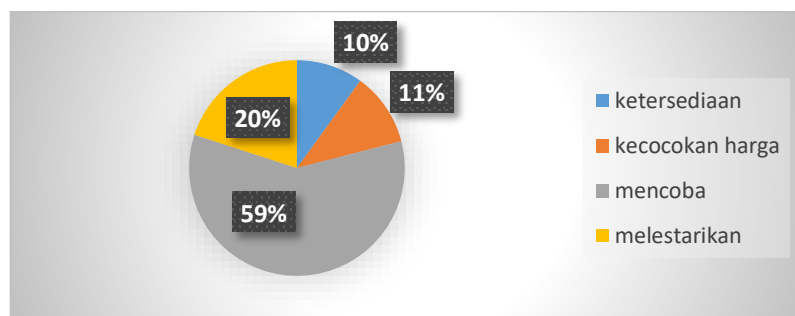
kesimpulan bahwa alasan masyarakat di Desa Mulyodadi menyukai jadah tempe gayam yaitu sebanyak 31 responden (31%) termasuk dalam alasan ketersediaan, 10 responden (10%) termasuk dalam alasan kecocokan harga, 30 responden (30%) termasuk dalam alasan mencoba, 29 responden (29%) termasuk dalam alasan melestarikan.



Gambar 28. Alasan masyarakat di Desa Mulyodadi menyukai jadah tempe gayam

f. Peyek cabe

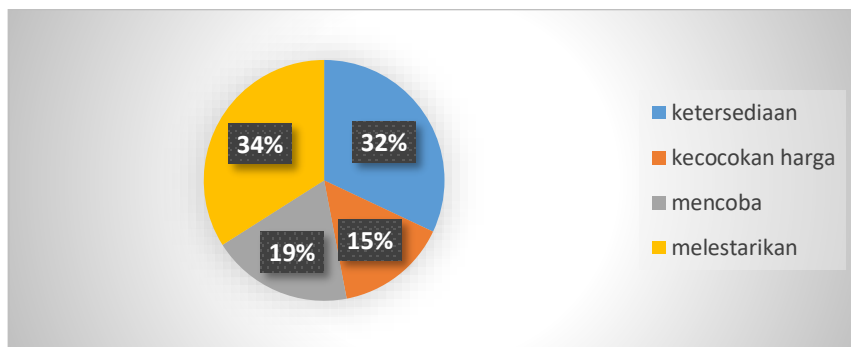
Pada gambar 29, disajikan persentase alasan 100 orang di Desa Mulyodadi dalam menyukai peyek cabe. Berdasarkan gambar 29, diperoleh kesimpulan bahwa alasan masyarakat di Desa Mulyodadi menyukai peyek cabe yaitu sebanyak 10 responden (10%) termasuk dalam alasan ketersediaan, 11 responden (11%) termasuk dalam alasan kecocokan harga, 59 responden (59%) termasuk dalam alasan mencoba, 20 responden (20%) termasuk dalam alasan melestarikan.



Gambar 29. Alasan masyarakat di Desa Mulyodadi menyukai peyek cabe

g. Cangkok

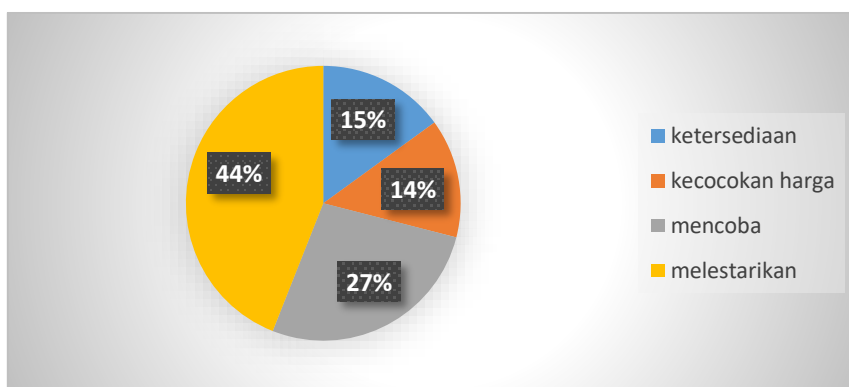
Pada gambar 30, disajikan persentase alasan 100 orang di Desa Mulyodadi dalam menyukai cangkok. Berdasarkan gambar 30, diperoleh kesimpulan bahwa alasan masyarakat di Desa Mulyodadi menyukai cangkok yaitu sebanyak 32 responden (32%) termasuk dalam alasan ketersediaan, 15 responden (15%) termasuk dalam alasan kecocokan harga, 19 responden (19%) termasuk dalam alasan mencoba, 34 responden (34%) termasuk dalam alasan melestarikan.



Gambar 30. Alasan masyarakat di Desa Mulyodadi menyukai cangkok

h. Geplak Kelapa Muda

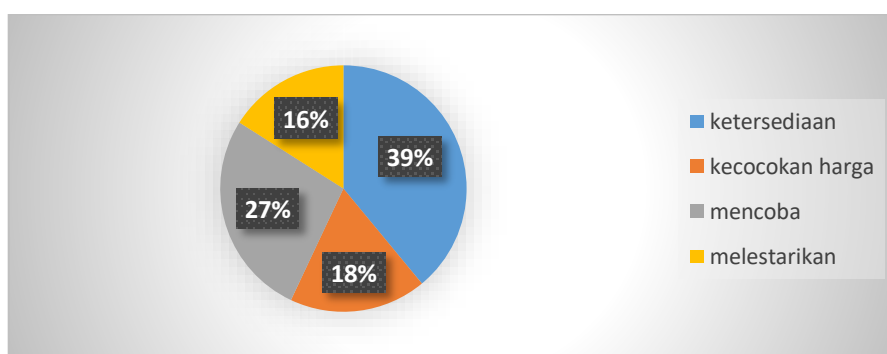
Pada gambar 31, disajikan persentase alasan 100 orang di Desa Mulyodadi dalam menyukai geplak kelapa muda. Berdasarkan gambar 31, diperoleh kesimpulan bahwa alasan masyarakat di Desa Mulyodadi menyukai geplak kelapa muda yaitu sebanyak 15 responden (15%) termasuk dalam alasan ketersediaan, 14 responden (14%) termasuk dalam alasan kecocokan harga, 27 responden (27%) termasuk dalam alasan mencoba, 44 responden (44%) termasuk dalam alasan melestarikan.



Gambar 31. Alasan masyarakat di Desa Mulyodadi menyukai geplak kelapa muda

i. Peyek kacang

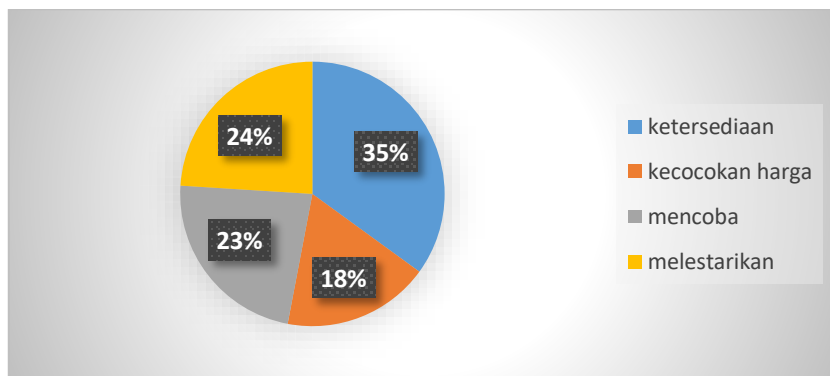
Pada gambar 22, disajikan persentase alasan 100 orang di Desa Mulyodadi dalam menyukai peyek kacang. Berdasarkan gambar 22, diperoleh kesimpulan bahwa alasan masyarakat di Desa Mulyodadi menyukai peyek kacang yaitu sebanyak 39 responden (39%) termasuk dalam alasan ketersediaan, 18 responden (18%) termasuk dalam alasan kecocokan harga, 27 responden (27%) termasuk dalam alasan mencoba, 16 responden (16%) termasuk dalam alasan melestarikan.



Gambar 32. Alasan masyarakat di Desa Mulyodadi menyukai peyek kacang

j. Peyek Kedelai

Pada gambar 33, disajikan persentase alasan 100 orang di Desa Mulyodadi dalam menyukai peyek kedelai. Berdasarkan gambar 33, diperoleh kesimpulan bahwa alasan masyarakat di Desa Mulyodadi menyukai peyek kedelai yaitu sebanyak 35 responden (35%) termasuk dalam alasan ketersediaan, 18 responden (18%) termasuk dalam alasan kecocokan harga, 23 responden (23%) termasuk dalam alasan mencoba, 24 responden (24%) termasuk dalam alasan melestarikan.



Gambar 33. Alasan masyarakat di Desa Mulyodadi menyukai peyek kedelai

C. Rangkuman

1. Preferensi Masyarakat Terhadap Makanan Lokal di Desa Mulyodadi

Pada tabel 16, disajikan data skor preferensi masyarakat di Desa Mulyodadi.

Tabel 16. Skor preferensi masyarakat terhadap makanan lokal di Desa Mulyodadi.

No	Nama Makanan Lokal	Skor Preferensi						Rangking
		Rasa	Warna	Tekstur	Tampilan	Aroma	Keseluruhan	
1.	Keripik Gayam	293	275	269	277	262	336	2
2.	Keripik Pisang	310	282	287	286	273	335	3
3.	Emping Melinjo	267	284	273	282	273	267	9
4.	Entog-Entog	285	267	278	279	267	285	8
5.	Jadah Tempe Gayam	299	290	295	291	278	321	4
6.	Peyek Cabe	267	281	272	281	262	267	10
7.	Canguk	298	282	266	266	260	298	6
8.	Geplak Kelapa Muda	267	274	208	264	263	287	7
9.	Peyek Kacang	296	274	277	278	258	304	5
10.	Peyek Kedelai	271	262	254	259	250	337	1

Dari data yang diperoleh, terdapat rangking dari sepuluh produk yang telah diidentifikasi antara lain:

Pada produk peyek kedelai mendapatkan rangking yang ke-1. Dengan skor preferensi dari segi rasa 271, warna 262, tekstur 254, tampilan 259, aroma 250, keseluruhan 337. Pada produk keripik gayam mendapatkan rangking ke-2. Dengan skor preferensi dari segi rasa 293, warna 275, tekstur 269, tampilan 277, aroma 262, keseluruhan 336. Pada produk keripik pisang mendapatka rangking ke-3. Dengan skor preferensi dari segi rasa 310, warna 282, tekstur 287, tampilan 277, aroma 262, keseluruhan 335.

Pada produk jadah tempe gayam mendapatkan rangking ke-4. Dengan skor preferensi dari segi rasa 299, warna 290, tekstur 295, tampilan 291, aroma 278, keseluruhan 321. Pada produk peyek kacang mendapatkan rangking ke-5. Dengan

skor preferensi dari segi rasa 296, warna 274, tekstur 277, tampilan 278, aroma 258, keseluruhan 304. Pada produk canguk mendapatkan rangking ke-6. Dengan skor preferensi dari segi rasa 298, warna 282, tekstur 266, tampilan 266, aroma 260, keseluruhan 298.

Pada produk geplak kelapa muda mendapatkan rangking ke-7. Dengan skor preferensi dari segi rasa 267, warna 274, tekstur 208, tampilan 264, aroma 263, keseluruhan 287. Pada produk entog-entog mendapatkan rangking ke-8. Dengan skor preferensi dari segi rasa 285, warna 267, ekstur 278, tampilan 279, aroma 267, keseluruhan 285. Pada produk emping melinjo mendapatkan rangking ke-9. Dengan skor preferensi dari segi rasa 267, warna 284, tekstur 273, tampilan 282, aroma 273, keseluruhan 267. Pada produk peyek cabe mendapatkan rangking ke-10. Dengan skor preferensi dari segi rasa 267, warna 281, tekstur 272, tampilan 281, aroma 262, keseluruhan 267.

2. Alasan Kesukaan Masyarakat Dalam Hal Mengkonsumsi Makanan Lokal

Pada tabel 17, disajikan data skor alasan kesukaan masyarakat dalam hal mengkonsumsi makanan lokal.

Tabel 17. Skor alasan kesukaan masyarakat dalam hal mengkonsumsi makanan lokal.

No.	Nama Makanan Lokal	Skor Alasan			
		Rasa (%)	Melestarikan (%)	Mencoba (%)	Ketersediaan (%)
1.	Keripik Gayam	52			
2.	Keripik Pisang				33
3.	Emping Melinjo		44		
4.	Entog-Entog		39		
5.	Jadah Tempe Gayam				31
6.	Peyek Cabe			59	
7.	Canguk		34		
8.	Geplak Kelapa Muda		44		
9.	Peyek Kacang				39
10.	Peyek Kedelai				35

Skor alasan kesukaan masyarakat dalam hal mengkonsumsi makanan lokal antara lain:

Keripik gayam dengan alasan rasa mendapatkan skor 52 %, pada produk keripik pisang dengan alasan ketersediaan mendapatkan skor 33 %. Pada produk emping melinjo dengan alasan melestarikan mendapatkan skor 44%, pada produk entog-entog mendapatkan skor dengan alasan melestarikan 39%. Jadah tempe gayam dengan alasan ketersediaan mendapatkan skor 31%, pada produk peyek cabe mendapatkan skor dengan alasan mencoba 59%, pada produk canguk dengan alasan melestarikan mendapatkan skor 34%. Pada produk geplak kelapa muda dengan alasan melestarikan mendapatkan skor 44%. Pada produk peyek kacang dengan alasan ketersediaan mendapatkan skor 39%. Pada produk peyek kedelai dengan alasan ketersediaan mendapatkan skor 35%.

D. Pembahasan

1. Preferensi Masyarakat Terhadap Makanan Lokal di Desa Mulyodadi

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. Pemilihan terhadap makanan dapat dipengaruhi oleh karakteristik suatu makanan. Karakteristik makanan antara lain meliputi, warna, rasa, tekstur, dan tampilan.

Penelitian ini menguji tingkat kesukaan masyarakat terhadap makanan lokal. Jumlah produk yang diberikan kepada masyarakat berjumlah 10 macam produk yang telah diidentifikasi yang terdiri dari keripik gayam, keripik pisang, emping melinjo, entog-entog, jadah tempe gayam, peyek cabe, canguk, geplak kelapa muda, peyek kacang, dan peyek kedelai. Dari angket yang diberikan, masyarakat diminta memberikan jawaban sesuai dengan tingkat kesukaan masyarakat terhadap berbagai makanan tersebut.

Dari data yang diperoleh dari hasil angka yang diisi oleh 100 orang yang berada di Desa Mulyodadi, preferensi terhadap makanan lokal tergolong sangat suka.

Pada karakteristik tampilan, preferensi masyarakat terhadap makanan lokal di Desa Mulyodadi tergolong sangat suka. Data menunjukkan produk dengan tampilan yang sangat disukai yaitu jadah tempe gayam. Masyarakat menganggap jadah tempe gayam memiliki tampilan yang menarik. Tampilan pada makanan dapat berupa bentuk maupun kemasan. Tampilan pada produk makanan tradisional perlu dikembangkan karena faktor yang paling penting untuk mencapai daya tarik seseorang terhadap suatu produk adalah daya tarik visual (Danger, 1992:21).

Pada karakteristik warna, preferensi masyarakat terhadap makanan lokal di Desa Mulyodadi tergolong sangat suka. Data menunjukkan produk dengan warna yang sangat disukai yaitu jadah tempe gayam. Warna jadah tempe gayam mempunyai daya tarik tersendiri. Warna makanan memang peranan utama dalam penampilan makanan. Warna yang menarik dan tampak alamiah dapat meningkatkan cita rasa, oleh karena itu, suatu produk makanan harus mengetahui

prinsip-prinsip dasar untuk mempertahankan warna makanan yang alami, baik dalam bentuk teknik memasak maupun dalam penanganan makanan yang dapat mempengaruhi warna makanan (Arifiati, 2000).

Pada karakteristik rasa, preferensi masyarakat terhadap makanan lokal di Desa Mulyodadi tergolong sangat suka. Data menunjukkan produk dengan rasa yang sangat disukai yaitu jadah tempe gayam. Jadah tempe gayam merupakan makanan yang banyak disukai masyarakat karena merupakan makanan lokal yang menggunakan bahan lokal sehingga menghasilkan rasa yang khas.

Pada karakteristik tekstur, preferensi masyarakat terhadap makanan lokal di Desa Mulyodadi tergolong sangat suka. Data menunjukkan produk dengan tekstur yang sangat disukai yaitu jadah tempe gayam. Tekstur merupakan sifat yang sangat penting, baik dalam makanan segar maupun hasil olahan. Tekstur dan konsistensi bahan akan mempengaruhi cita rasa suatu bahan (Sofiah dan Achyar, 2008).

Pada karakteristik aroma, preferensi masyarakat terhadap makanan lokal di Desa Mulyodadi tergolong sangat suka. Data menunjukkan produk dengan aroma yang sangat disukai adalah jadah tempe gayam. Aroma merupakan sifat yang sangat penting, baik dalam makanan segar maupun hasil olahan.

Pada karakteristik keseluruhan, preferensi masyarakat terhadap makanan lokal di Desa Mulyodadi tergolong sangat suka. Data menunjukkan produk secara keseluruhan yang sangat disukai yaitu peyek kedelai. (Minantyo, 2011), menyatakan bahwa dalam menyusun suatu menu atau suatu produk perlu diperhatikan variasi makanannya. Variasi makanan tersebut meliputi variasi bahan dasar, variasi rasa, variasi warna, variasi tekstur, serta variasi metode pengolahan.

Hasil penelitian didukung penelitian yang dilakukan oleh Aprista Anawati (2013) yang 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. Hasil penelitiannya menunjukkan bahwa meskipun dipengaruhi oleh lingkungan keluarga, lingkungan sekolah, dan masyarakat, namun individu sering kali juga dipengaruhi dorongan dari dalam dirinya untuk menentukan jenis makanan apa yang akan dikonsumsi. Hal ini terkait dengan perasaan suka atau tidak suka sehingga menjadikan seseorang selektif dalam memilih makanan.

Hasil penelitian juga didukung penelitian yang dilakukan oleh Galuh Putri Hardikna Sempati (2016) yang 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.

2. Alasan Kesukaan Masyarakat Dalam Hal Mengonsumsi Makanan Lokal

Kenyataan yang menunjukkan bahwa masyarakat masih mengonsumsi produk makanan lokal, menjadi alasan keberadaan produk makanan lokal harus tetap dipertahankan dan dilestarikan. Hal ini didukung dengan berbagai alasan yang diberikan bahwa makanan lokal sesuai dengan lidah atau selera masyarakat. Berdasarkan hasil penelitian, masyarakat yang menyukai keripik gayam, sebanyak 52 responden (52%) beralasan untuk melestarikan keberadaan keripik gayam. Hal ini dikarenakan bahan baku gayam di Desa Mulyodadi masih banyak. Jadi perlu dimanfaatkan dan dilestarikan sehingga alasan melestarikan keberadaan makan lokal tersebut sesuai. Alasan masyarakat di Desa Mulyodadi menyukai keripik pisang karena alasan ketersediaan sebanyak 33 responden (33%). Karena pisang tersedia diberbagai tempat dan mudah didapat bahan bakunya. Sebanyak 44 responden (44%) menyukai emping melinjo dengan alasan melestarikan keberadaan emping, karena mulai berkurang masyarakat yang memproduksinya.

Alasan masyarakat menyukai yang entog-entog sebagai bentuk melestarikan keberadaan makanan lokal tersebut sebanyak 39 responden(39%). Sementara 31 responden (31%) menjawab alasan masyarakat menyukai jadah tempe gayam karena ketersediaan barang. Alasan mencoba produk baru, dikemukakan oleh 59 responden (59%) ketika mencoba peyek cabe. Alasan masyarakat menyukai canguk karena melestarikan jenis makanan tersebut dikemukakan oleh 34 responden (34%). Terdapat 44 responden (44 %) menyatakan bahwa mereka menyukai geplak kelapa muda untuk melestarikan makanan khas Bantul tersebut. Masyarakat yang menyukai peyek kacang karena alasan ketersediaan sebanyak 39 responden (39%).

Begitu pula alasan yang dikemukakan oleh 35 responden (35%) yang menyukai peyek kedelai karena alasan ketersediaan.

Dengan adanya penelitian ini diharapkan masyarakat, terutama masyarakat di Desa Mulyodadi lebih sadar lagi akan pentingnya mengenal dan melestarikan makanan lokal asli daerah. Desa diharapkan juga memberikan pengenalan atau sosialisasi tentang makanan lokal kepada masyarakat sekitar. Pengenalan makanan lokal dapat diberikan dengan penggunaan menambahkan materi, poster. Hal ini sangat penting dilakukan mengingat eksistensi makanan lokal yang mulai tergeser oleh makanan luar ataupun makanan cepat saji. Oleh karena itu perlu adanya sosialisasi akan makanan lokal, agar suatu saat makanan lokal terutama Desa Mulyodadi tetap eksis dan mampu bersaing dengan makanan lainnya.