

## **BAB II**

### **KAJIAN TEORI**

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

##### **1. Upaya Pelestarian**

Menurut kamus besar Bahasa Indonesia, kata upaya berarti usaha, ikhtiar (untuk mencapai suatu maksud, memecahkan persoalan, mencari jalan keluar, dan sebagainya). (KBBI, 2016). Berdasarkan makna dalam kamus besar bahasa indonesia itu, dapat di simpulkan bahwa kata upaya memiliki persamaan arti dengan kata usaha dan demikian pula dengan kata ikhtiar, dan upaya yang di lakukan dalam rangka mencapai suatu maksud, memecahkan persoalan, mencari jalan keluar dan sebagainya.

Pelestarian dalam Kamus Bahasa Indonesia berasal dari kata lestari, yang artinya adalah tetap selama-lamanya tidak berubah. Kemudian dalam penggunaan bahasa Indonesia, penggunaan awalan pe- dan akhiran –an artinya digunakan untuk menggambarkan sebuah proses atau upaya (kata kerja). (Endarmoko, dalam Stefanus lutfi Eliazer, dkk, 2016).

Pelestarian adalah upaya pengelolaan pusaka melalui kegiatan penelitian, perencanaan, perlindungan, pemeliharaan, pemanfaatan, pengawasan, dan atau pengembangan secara selektif untuk menjaga kesinambungan, keserasian, dan daya dukungnya dalam menjawab dinamika jaman untuk membangun kehidupan bangsa yang lebih berkualitas. (Jogja Heritage Society, 2010).

Menurut Bahan Pelestarian Pusaka Indonesia (BPPI, dalam Pelestarian Cagar Budaya Kawasan Kotagede, 2014) pusaka dibagi menjadi tiga kelompok pusaka alam, pusaka budaya dan pusaka saujana atau sejauh mata memandang (gabungan pusaka alam dan kesatuan ruang dan waktu).

Ditinjau dari wujudnya, pusaka dibagi menjadi 2, yaitu berwujud (*tangibel*) dan pusaka tidak berwujud (*Intangibel*). Pusaka berwujud adalah hasil aktivitas masa lalu berupa artefak, situs, dan struktur, yang meliputi bangunan, situs dan kawasan cultural ecoregion. Sedangkan pusaka tidak berwujud meliputi tradisi dan ekspresi oral, seni pertunjukan praktik sosial, ritual, dan festival, praktik-praktik menyangkut alam dan jagad raya, serta hasil karya tradisional. (UNESCO, Pelestarian Cagar Budaya Kawasan Kotagede, 2014)

Pelestarian adalah sebuah upaya yang berdasar dan dasar ini disebut juga faktor-faktor yang mendukung, baik dari dalam maupun dari luar hal yang dilestarikan. Oleh karena itu, sebuah proses atau tindakan pelestarian mengenal strategi maupun teknik yang didasarkan pada kebutuhan dan kondisinya masing-masing (Alwasilah, 2006: 12). Lebih rinci A.W. Widjaja (1986) mengartikan pelestarian sebagai kegiatan atau yang dilakukan secara terus menerus, terarah dan terpadu guna mewujudkan tujuan tertentu yang mencerminkan adanya sesuatu yang tetap dan abadi, bersifat dinamis, luwes, dan selektif. (Ranjabar, 2006:115). Maka dapat disimpulkan bahwa yang dimaksud pelestarian produk lokal adalah upaya untuk mempertahankan agar produk lokal tetap dipertahankan sebagaimana adanya. (Abdul Aziz Akbar, 2017).

Kesimpulan dari para ahli upaya pelestarian disini adalah upaya peneliti untuk menggali upaya pelestarian yang sudah dilakukan sebagai cara terbaik dan dapat dijadikan sebagai tujuan wisata baru yakni wisata kuliner di kota Yogyakarta pada umumnya dan Kotagede pada khususnya.

## **2. Produk**

Produk adalah sesuatu yang ditawarkan oleh produsen pada konsumen untuk memenuhi kebutuhan dan keinginannya (need and wants). Produk bisa berbentuk barang (sesuatu yang berujud atau tangible), yaitu sesuatu yang berbentuk fisik yang dihasilkan dari proses produksi pada suatu organisasi atau perusahaan. (Heryanto, 2015).

Produk olahan pangan tradisional umumnya terbuat dari bahan baku umbi-umbian seperti singkong dan ubi jalar, maupun berbahan baku tepung beras. Nagasari, lapis, apem, serabi, cara, jenang sum-sum, jenang abang, dan kue cucur merupakan produk olahan pangan tradisional dengan bahan baku tepung beras (Nurhayati, dkk, 2013).

Menurut (Kotler, Amstrong, dan Tjiptono dalam Supriadi 2016; 36). Produk adalah sesuatu yang dapat ditawarkan ke pasar untuk mendapatkan perhatian, untuk dibeli, digunakan atau dikonsumsi yang dapat memenuhi suatu keinginan atau kebutuhan. (Kotler dan Amstrong, 1995 :444). Secara konseptual produk adalah pemahaman subyektif dari produsen atas “sesuatu” yang bisa ditawarkan sebagai usaha untuk mencapai tujuan organisasi melalui pemenuhan kebutuhan dan keinginan konsumen, sesuai dengan kompetensi dan kapasitas organisasi serta daya beli. (Tjiptono, 1999 :95).

Dari ketiga definisi produk tersebut dapat disimpulkan bahwa produk adalah segala sesuatu baik berwujud barang atau jasa yang digunakan untuk memuaskan konsumen, dimana setiap barang atau jasa tersebut memiliki manfaat yang berbeda. Dalam penelitian ini produk dimaksudkan sebagai barang yang berupa macam-macam jajanan tradisional khas Kotagede.

### **3. Makanan Tradisional**

Sedangkan yang termasuk makanan tradisional adalah makanan (termasuk jajanan) dan minuman serta bahan-bahan campuran (*ingredient*) yang secara tradisional telah digunakan dan berkembang di daerah atau masyarakat Indonesia (Anonim, Eliazer. DKK, 2013).

*Recently a definition of traditional food has been developed through the work of the EuroFIR FP6 Network of Excellence. This is an elaborative definition, which includes statements about traditional ingredients, traditional composition, and traditional type of production and/or processing (EuroFIR, 2007; Trichopoulou, Soukara, & Vasilopoulou, 2007).* Artinya Definisi dari makanan tradisional umumnya telah dikembangkan melalui kerja keras yang dilakukan oleh EuroFIR FP6 Network of Excellence. Pengembangan definisi termasuk didalamnya pernyataan – pernyataan mengenai bahan – bahan tradisional, komposisi tradisional, dan jenis pembuatan atau proses pembuatan tradisional.

Menurut Prof Murdijati Gardijito dalam diskusi kudapan tradisional khas Kotagede yang diselenggarakan pada tanggal 29 Oktober 2016 yang bertempat di Sekeloa Kedhaton. Makanan tradisional Adalah hasil pengalaman dan ide dalam waktu yang sangat lama tentang bagaimana orang memanfaatkan makanan di

sekitar mereka untuk diolah menjadi makanan-makanan lezat dengan rasa istimewa. Pengalaman ini turun temurun antar generasi sehingga hasilnya mendukung keberlanjutan untuk kehidupannya.

Masakan khas lokal atau makanan tradisional merupakan jenis-jenis makanan yang paling cocok dengan kondisi daerah serta menjadi makanan sehari-hari bagi masyarakat daerah setempat. Indonesia merupakan Negara yang terdiri dari kesatuan ribuan pulau yang menyebabkan Indonesia memiliki keanekaragaman makanan tradisional karena setiap daerah memiliki potensi alam dan kebudayaan masing-masing. (Menurut Marwanti dalam Lisa Agustina, 2012).

Makanan tradisional yang sering disebut dengan kuliner sebenarnya tidak hanya berwujud makanan saja, melainkan juga minuman. (Wahjudi Pantja unjata DKK, 2014). Makanan tradisional adalah makanan dan minuman termasuk makanan jajanan serta bahan campuran yang digunakan secara tradisional dan telah lama berkembang secara spesifik di daerah tertentu (Deptan dalam Sri Wahyu, 2014)

Pendapat Ernayanti (2003) dalam Ensiklopedi Makanan Tradisional di Pulau Jawa dan Pulau Madura memberikan pengertian tentang makanan tradisional memiliki nilai budaya, tradisi, serta kepercayaan yang bersumber pada budaya lokal (local indigenous). Sangat berpengaruh terhadap pola makanan suku-suku di Indonesia, termasuk diantaranya pemilihan bahan mentah, corak dan tradisi makan, kebiasaan makan dan cara penyajian Makanan tradisional suatu daerah bisa menjadi cermin peradaban dan budaya suatu daerah, akan tepat disuguhkan serta dinikmati oleh masyarakat setempat pula. (Rizki Ardyanti Putri, DKK, 2015).

Menurut definisi para ahli di atas dapat disimpulkan bahwa makanan tradisional merupakan makanan khas suatu daerah yang meliputi makanan, minuman, dan kudapan. Yang diolah berdasarkan kebudayaan masing-masing dengan cara tradisional sesuai tradisi di daerah makanan itu berasal, menggunakan bahan baku tradisional dan telah lama berkembang secara spesifik di daerah tertentu.

#### **4. Jajanan Tradisional**

Jajanan adalah kudapan atau minuman yang tidak mengandung alkohol, yang diolah dalam bentuk bubuk, cair, atau padat yang mengandung bahan tambahan lainnya baik alami maupun sintetis yang dikemas dalam kemasan siap untuk dikonsumsi (Cahyadi dalam Herfanto Winata, 2015).

Menurut Winarno dalam buku Alamsyah (2006:7) jajanan tradisional adalah warisan budaya yang unik dan sering terlupakan tapi sesungguhnya cukup diminati. Meskipun kecil, jajanan tradisional adalah bagian dari atribut tradisi bangsa Indonesia yang perlu dijaga dan dilestarikan. (Rizki Ardyanti Putri, DKK, 2015).

(Rinto Habsari dalam Bastiana Salendra Putri 2016; 18) Jajanan tradisional sering disebut Kue Basah atau jajanan pasar yang biasanya dijual pagi hari. Bahan utama jajanan pasar bukan tepung terigu, melainkan tepung beras, tepung ketan, tepung hankwe, atau tepung sagu, sedangkan cairan yang digunakan biasanya menggunakan santan.

Menjabarkan pada pandangan ahli tersebut peneliti dapat menyimpulkan bahwa pengertian jajanan tradisional merupakan kudapan dan minuman yang

memiliki ukuran kecil tidak mengandung alkohol yang diolah secara tradisional sesuai dengan tempat makanan itu berasal dan menggunakan bahan baku tradisional dan telah lama berkembang secara spesifik di daerah tertentu.

## **5. Makanan Khas dan Makanan tradisional Khas**

Makanan khas Indonesia merupakan aset yang potensial dalam upaya penganeekaragaman untuk mewujudkan kesehatan pangan dan sangat penting artinya dalam peningkatan kualitas sumberdaya manusia melalui perbaikan gizi. Makanan khas Indonesia mencakup segala jenis makanan olahan asli Indonesia, termasuk makanan utama, kudapan ataupun minuman, yang biasa di konsumsi masyarakat pada golongan suku bangsa atau wilayah spesifik. Kriteria makanan tradisional khas Indonesia menurut (Suwandi dalam Fatoni Nur, 2015) :

- a. Diolah menurut resep makanan atau komposisi bumbu yang telah dikenal dan ditetapkan secara turun-temurun dalam system keluarga atau masyarakat.
- b. Bahan baku diperoleh dari sumber lokal, baik merupakan hasil usaha tani sendiri maupun tersedia dalam sistem pasar setempat.
- c. Cara pengolahanya spesifik menurut cara-cara yang telah dikembangkan oleh masyarakat setempat.

*Traditional food products were perceived as food products that are eaten every day or quite frequently, that are a part of daily life, and commonly used. It seems that most consumers associate TFP with habit. Habit is a strong determinant of food-related behaviour. Consumers repeated habitual behaviour even if they reported intentions to do otherwise, given that intentions only guide behaviour in the absence of strong habits (Ji& Wood, 2007).* Artinya Produk – produk makanan

tradisional telah dianggap sebagai produk – produk makanan yang setiap hari atau sering dimakan. Produk makanan tersebut menjad bagian dari kehidupan sehari – hari. Tampaknya sebagian besar konsumen menganggap Produk – produk makanan tradisional dengan kebiasaan. Kebiasaan merupakan faktor penentu terkuat dalam tindak tanduk yang berkaitan dengan makanan. Para konsumen mengulang – ulang kebiasaan tersebut meskipun mereka mengatakan bermaksud untuk melakukan sebaliknya. Memberikan maksud tersebut hanya akan menuntun tindak tantuk menuju ketidakhadiran kebiasaan.

Makanan dan minuman khas merupakan salah satu aset nasioal yang sangat berharga. Keberadaanya sangat mendukung untuk pengembangan pariwisata yang sekarang sangat digalakan, baik kedalam meupun luar negeri. Makanan dan minuman khas bagi masyarakat daerah sendiri dapat dijadikan sebagai identitas daerah. (Sapuan dalam Fatoni Nur, 2015: 10).

*Traditional foods, consumed by people over a long period of time, play an important role in establishing local identity, culture, and custom, and they transfer cultural heritage from generation to generation* (Albayrak & Gunes, 2010; Inamdar, Chimmad, & Naik, 2005). Yang artinya Makanan tradisional yang dikonsumsi masyarakat untuk waktu yang lama memgang peran sangat penting dalam penetapan identitas lokal, kebudayaan, dan adat istiadat. Makanan tradisional tersebut mentransfer warisan kebdayaan dari generasi ke generasi.

Dampak kemajuan ilmu dan teknologi mempengaruhi pola perilaku masyarakat yang terkait erat dengan gaya hidup, terlihat adanya kecenderungan makanan khas makin tergeser oleh makanan moderen. Beberapa kendala yang di



hadapi oleh makanan khas menurut (Sandi dalam Fatoni Nur, 2015: 10). Antara lain:

- a. Citarasa makanan tradisional kurang memenuhi selera generasi muda, kurang menarik penampilannya akibat dimasak terlalu lama.
- b. Kurang memenuhi standar mutu dan gizi.
- c. Beberapa makanan harus disajikan secara panas.
- d. Promosi dan penyebaran informasi serta upaya pengembangannya masih terbatas.
- e. Kurangnya investor yang tertarik untuk mengembangkan produk makanan tradisional.
- f. Kurangnya pengetahuan masyarakat arti gizi dan kesehatan.

Berdasarkan penjelasan mengenai makanan khas dan makanan tradisional khas menurut beberapa ahli di atas disimpulkan bahwa makanan tradisional merupakan aset potensial dalam upaya peningkatan kualitas gizi sumberdaya manusia, karena makanan tradisional dikonsumsi masyarakat dengan waktu yang sangat lama dan memegang peranan penting faktor tersebut menjadi penentu terkuat untuk menentukan kebiasaan makan dan identitas suatu daerah.

## **6. Jenis-jenis Makanan tradisional khas Kotagede**

Kotagede merupakan kawasan wisata yang tidak hanya menyuguhkan wisata cagar budaya saja, namun juga menjadi kawasan sentra pengrajin perak dan makanan tradisionalnya yang dapat di temui di pasar tradisionalnya yakni bernama pasar legi Kotagede. (Maretiya Pusporetno, 2014). Makanan tradisional khas

Kotagede bisa digolongkan dalam beberapa fungsinya, antara lain makanan pokok, makanan pesta, minuman.

**a. Makanan utama**

Makanan utama atau *main course* merupakan hidangan pokok dari suatu susunan menulengkap yang disajikan pada kesempatan makan seperti waktu pagi hari, siang, dan malam hari. (Siti Marti'ah DKK, Agustus 2013; 2)Ukuranya besar seperti makanan khas Kotagede yang dikategorikan sebagai makanan besar yaitu jenang suran atau jenang manggul dan nasi ruwahan.

**b. Sayur tradisional**

Sayuran merupakan makanan pendamping makanan utama yang penyajiannya tidak dapat berdiri sendiri. Bahan utama dari sayuran umumnya berasal dari jenis sayur-sayuran, kacang-kacangan dan buah-buahan yang memungkinkan bisa dibuat menjadi sayuran. Bentuk penyajian dari sayuran itu sendiri bisa berkuah dan bisa juga tanpa kuah, sedangkan rasa dari sayur adalah gurih, asam bahkan manis. Sayuran tradisional yang terdapat di Kotagede adalah sayur lodeh, Padamara dan bence. (Ratno, 2007).

**c. Lauk pauk**

Lauk pauk merupakan hidangan pelengkap nasi yang pada umumnya berasal dari hewan dan tumbuh-tumbuhan ataupun perpaduan keduanya yang biasanya dimasak menggunakan teknik olah dan bumbu tertentu.

**d. Minuman tradisional**

Minuman adalah salah satu kebutuhan hidup yang penting dan harus dipenuhi. Kegunaan minuman adalah untuk mencegah rasa haus, menambah nilai

gizi serta memenuhi kebutuhan tubuh akan air. Minuman Indonesia menurut jenisnya dibedakan menjadi dua yaitu minuman panas dan dingin. Minuman panas ada dua macam yaitu minuman panas tidak berisi (teh, kopi, coklat, jeruk) dan minuman panas berisi (bajigur, wedang ronde, sekoteng dan wedang ublek). Sedangkan minuman dingin juga ada dua macam yaitu minuman dingin tidak berisi (es sirup, es limun, es beras kencur) dan minuman dingin berisi (dawet, es campur, es buah). (Titin Herawidi H, 2011).

**e. Kudapan atau jajanan pasar**

Sedap-sedapan atau kudapan adalah makanan kecil yang biasa dihidangkan bersama minuman, baik untuk keperluan sehari-hari maupun untuk kesempatan khusus. (Titin Herawidi H, 2011).

**7. Bahan Makanan**

Menurut pengertian umum, bahan makanan adalah bahan alamiah yang dapat menjadi sumber kalori atau dapat memberikan bahan-bahan yang diperlukan untuk berlangsungnya proses-proses kehidupan. Bahan-bahan makanan tersebut sangat erat kaitannya dengan status gizi-pangan atau nutrisi suatu organisme hidup yang disebut sebagai nutrient. Disamping nutrient bahan makanan juga mengandung bahan lain yang tidak langsung berkaitan dengan status gizi-pangan, namun lebih berkaitan dengan selera makan, kenampakan ataupun sifatnya selama penyimpanan. Bahan makanan ini dibedakan menjadi 2 jenis yakni bahan makanan nabati dan hewani.

**a.** Menurut pengertian umum, bahan makanan adalah bahan alamiah yang dapat menjadi sumber kalori atau dapat memberikan bahan-bahan yang diperlukan

untuk berlangsungnya proses-proses kehidupan. Bahan-bahan makanan tersebut sangat erat kaitannya dengan status gizi-pangan atau nutrisi suatu organisme hidup yang disebut sebagai nutrient. Disamping nutrient bahan makanan juga mengandung bahan lain yang tidak langsung berkaitan dengan status gizi-pangan, namun lebih berkaitan dengan selera makan, kenampakan ataupun sifatnya selama penyimpanan. Contohnya : susu, telur ayam, daging hewan, ikan, cumi, udang dan lain lain

- b. Bahan makanan nabati adalah bahan makanan yang berasal dari tumbuhan atau bahan makanan yang berdasar dari tumbuhan. Kebanyakan merupakan sumber karbohidrat, vitamin, lemak dan protein. Contohnya : ubi, jagung, beras, kacang-kacangan dan lain lain.

(eprints dinus, 2017 :13)

## **8. Teknik Olah**

Dalam pengolahan makanan yang menghasilkan masakan enak, bergizi dan menarik perlu dilakukan proses-proses tertentu dari bahan mentah menjadi makanan yang siap dikonsumsi. Proses pengolahan tersebut dimulai dari persiapan bahan mentah, pengolahan, kemudian penyajian. Makanan yang telah selesai diolah kemudian disajikan sedemikian rupa sehingga dapat menimbulkan selera makan. Cara penyajian makanan berbedabeda sesuai dengan keinginan dan kebutuhan.

Pada dasarnya terdapat 5 jenis proses dasar pada pengolahan makanan Indonesia, yaitu pemanasan, pengurangan air dalam bahan, pendinginan dan pembekuan, fermentasi, dan penambahan bahan tambahan makanan. Untuk

membuat suatu produk makanan, dapat dilakukan hanya dengan satu macam proses pengolahan atau dengan mengkombinasikan dua atau lebih proses-proses pengolahan makanan.

### c. Proses Pemanasan

Fungsi pemanasan adalah meningkatkan rasa, mempermudah proses pencernaan, memperbaiki tekstur, meningkatkan penampilan dan mematikan bakteri pembusuk. Pemanasan dibagi menjadi dua, yaitu pemanasan langsung dan pemanasan tidak langsung. Proses pengolahan makanan dengan cara pemanasan langsung, dibagi menjadi 3, yaitu :

- 1) Proses pemanasan bahan makanan dengan menggunakan air ada 2 macam, yaitu perebusan dan pemblansingan. Proses perebusan adalah memanaskan bahan makanan dalam cairan hingga mendidih. Cairan yang dapat digunakan untuk perebusan berupa air, santan, susu atau kaldu.
- 2) Proses pemanasan bahan makanan dengan menggunakan minyak goreng dibagi menjadi; menggoreng dengan minyak banyak dan menggoreng dengan sedikit minyak.
  - a) Menggoreng dengan minyak banyak  
Proses menggoreng dengan minyak banyak adalah memanaskan bahan makanan dengan menggunakan minyak banyak, disebut sebagai *deep frying*. Dengan cara ini panas akan mengenai seluruh permukaan bahan secara merata sehingga bahan akan matang secara merata.
  - b) Menggoreng dengan sedikit minyak

Menggoreng dengan minyak sedikit adalah menggoreng bahan makanan menggunakan sedikit minyak, sehingga bahan makanan yang tercelup dalam minyak hanya sebagian. Pada saat menggoreng dengan cara seperti ini harus diikuti dengan membalik bahan makanan agar tidak matang pada satu sisi saja.

c) Menggoreng dengan *vacum frying*

Menggoreng dalam tekanan vakum (*vacuum frying*) adalah menggoreng makanan dengan menggunakan alat khusus untuk *vacuum frying*.

3) Goreng sangan/ sangrai

Digoreng sangan/ sangrai adalah proses menggoreng tanpa menggunakan minyak. Agar makanan yang dihasilkan baik, maka wajan atau alat untuk mengsangrai hendaknya terbuat dari bahan yang tebal, baik dari bahan besi, aluminium ataupun tanah liat.

4) Pemanggangan/pembakaran

Proses pemanggangan atau pembakaran adalah proses pemanasan pada bahan makanan yang langsung dipanaskan di atas api atau bara api. Pada pemanggangan bahan makanan dapat dipotong menjadi bagian kecil-kecil dan dibakar di atas rak pemanggang.

**d. Pengurangan kadar air dari bahan makanan**

Proses pengolahan yang menggunakan prinsip pengurangan kadar air bahan adalah pengeringan dan pengentalan. Pada dasarnya proses pengurangan air ini hampir sama dengan proses pengolahan makanan dengan

cara pemanasan. Dengan proses pemanasan, air dalam bahan makanan akan mencapai titik didihnya sehingga akan menguap.

**e. Pendinginan dan pembekuan**

Terdapat dua jenis proses pengolahan makanan dengan suhu dingin yaitu pendinginan dan pembekuan. Seperti pada lemari es, terdapat dua jenis pendinginan tersebut. Terdapat ruang untuk pembekuan yang sering disebut *freezer* bersuhu dibawah 00C. Sedangkan ruangan lain berfungsi hanya untuk makanan yang tidak ingin dibekukan dengan suhu antara 00C-100C (*refrigerator*).

**f. Fermentasi**

Fermentasi adalah salah satu pengolahan dengan cara menambahkan mikrobia (bakteri, jamur, atau yeast/ragi) yang dapat mengurai komponen dalam makanan menjadi komponen yang lebih sederhana sehingga menghasilkan berbagai perubahan positif pada makanan fermentasinya dibandingkan bahan makanan aslinya.

**e. Proses pengolahan dengan menambahkan bahan tambahan makanan**

Dalam mengolah makanan, umumnya ditambahkan bahan tambahan lain dengan tujuan meningkatkan rasa atau penampilan makanan. Penambahan ini hanya dalam jumlah yang sedikit saja, oleh karena itu disebut bahan tambahan makanan atau zat aditif makanan. Bahan tambahan makanan bisa berupa pewarna, penyedap, pengawet, antioksidan, pengemulsi, penggumpal, pemucat, pengental, dan anti gumpal. Ada juga bahan tambahan yang

digunakan untuk tujuan pengawetan seperti penambahan garam, gula, sodium nitrat, sodium nitrit, dan pengasapan. (Tititn dan Marwanti, 2011: 24)

## **9. Kemasan**

Kemasan atau packaging adalah suatu wadah yang menempati suatu barang agar aman, menarik, mempunyai daya pikat dari seorang yang ingin membeli suatu produk. Dapat juga menjadi media komunikasi antara produsen dengan calon konsumen, sehingga didalam desain kemasan tercantum informasi-informasi yang harus diketahui oleh calon konsumen, agar calon konsumen merasa tidak asing dengan produk yang di kemas. Semakin lengkap informasi yang tertera dikemasan persepsi dari calon pembeli semakin tau dan meyakinkan terhadap produk yang di jual yang akan dibelinya. Pada mulanya fungsi kemasan hanya sebatas untuk melindungi barang dan mempermudah waktu membawanya agar tidak rusak sampai tujuan. Dengan ada kemasan, konsumen mendapat layanan dalam menyelamatkan barang yang dibeli dan mempunyai jaminan yang ada kepuasan tersendiri dari barang produk yang akan menjadi milik dirinya, yang akhirnya terselamatkan dari hal yang tidak diharapkan selama di perjalanan sampai tujuan. (Syukrianti dan Muchammad Nurif, 2015: 1)

## **10. Pemasaran**

Menurut Kotler dan Armstrong (2014:27) menyatakan The process by which companies create value for customers and build strong customer relationships in order to capture value from customers in return. Definisi tersebut mengartikan bahwa, Pemasaran adalah proses dimana perusahaan menciptakan nilai bagi



pelanggan dan membangun hubungan yang kuat dengan pelanggan, dengan tujuan menangkap nilai dari pelanggan sebagai imbalannya.

Menurut Hasan (2013:4),“Pemasaran adalah proses mengidentifikasi, menciptakan dan mengkomunikasikan nilai, serta memelihara hubungan yang memuaskan pelanggan untuk memaksimalkan keuntungan perusahaan.

Beberapa definisi pemasaran yang dikemukakan para ahli tersebut, dapat disimpulkan bahwa pemasaran adalah suatu proses sosial atau fungsi organisasi dalam kegiatan bisnis yang bertujuan untuk menyalurkan atau mendistribusikan barang-barang dalam rangka memuaskan kebutuhan konsumen. Tujuan pemasaran adalah mengenal dan memahami pelanggan sedemikian rupa sehingga produk cocok dengannya dan dapat terjual dengan sendirinya, idealnya pemasaran menyebabkan pelanggan siap membeli sehingga yang tinggal hanyalah bagaimana membuat produknya tersedia.

## **B. Hasil penelitian relevan**

Penelitian tentang pelestarian makanan tradisional, profil makanan tradisional, dan upaya pelestarian makanan tradisional dari penelitian yang telah dilakukan oleh peneliti sebelumnya. Judul penelitiannya adalah:

1. Penelitian oleh Retno Widiyati pada bulan Maret 2006 dengan judul “Profil Makanan Khas Kotagede”. Penelitian ini mengenai identifikasi makanan khas daerah Kotagede. Hasil penelitian menunjukkan bahwa profil makanan tradisional Kotagede meliputi : (1) nama-nama makanan tradisional yang ada di Kotagede baik yang keberadaannya masih ada sampai sekarang atau pun

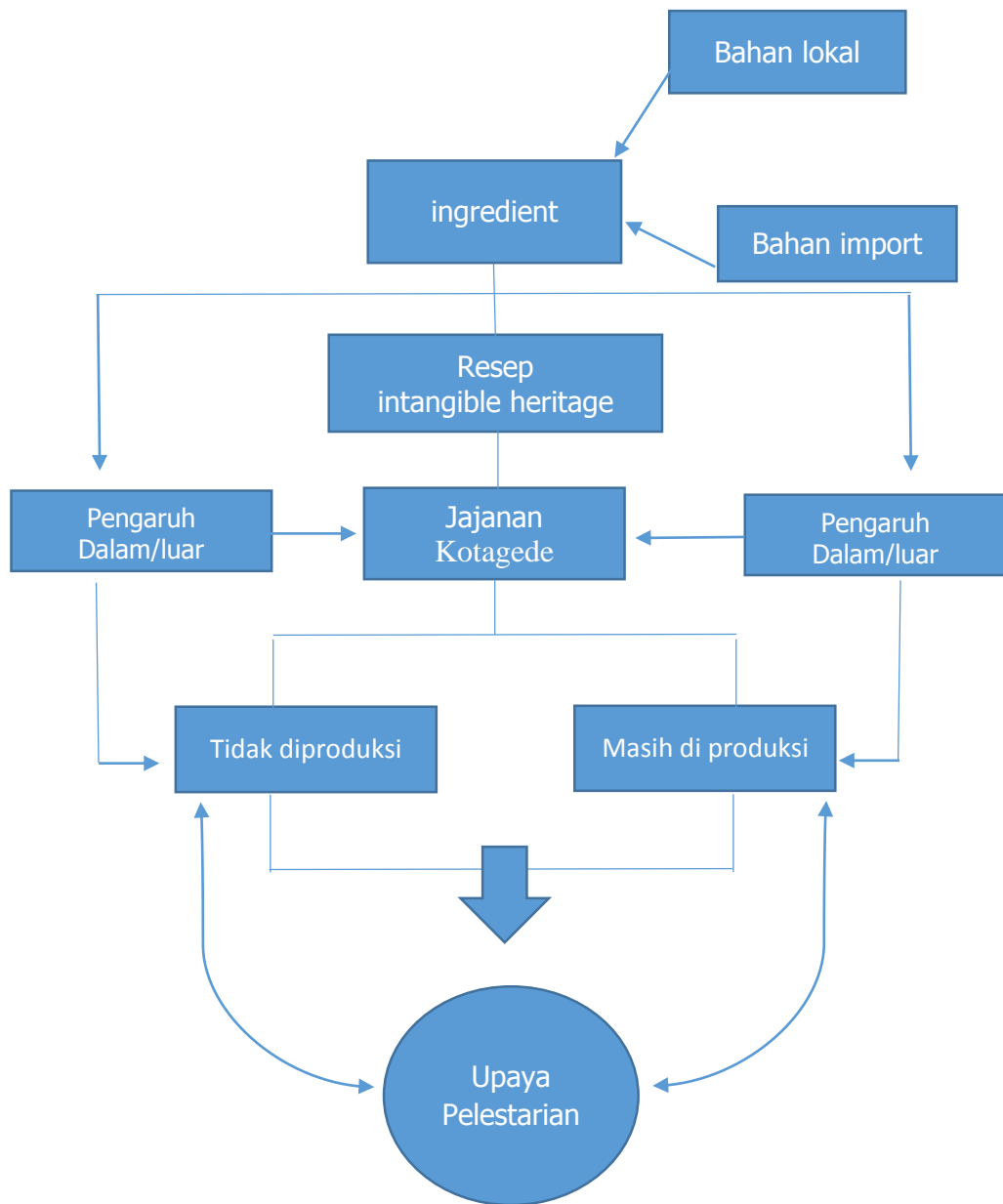
tidak, (2) macam-macam bahan baku yang digunakan sebagai bahan dasar pembuatan makanan tradisional, (3) teknik olah pembuatan makanan tradisional mulai dari pemilihan bahan, pencampuran bahan, pengolahan dan penyajian, serta daya simpannya, (4) macam-macam penggunaan makanan tradisional pada acara-acara khusus, serta sejarah penamaan makanan tradisional atau pun sejarah munculnya makanan tradisional Kotagede.

2. Penelitian oleh Fatoni Nur Oceania pada bulan Juli 2014 sampai dengan Mei 2015 dengan judul “Pemetaan Makanan Tradisional Khas di Kota Solo” penelitian ini mengenai pemetaan lokasi makanan tradisional khas Solo. Hasil penelitian menunjukkan pemetaan kuliner khas Solo meliputi (1) Tempat wisata kota solo (2) Tempat wisata kuliner dan jenis-jenis makanan tradisional khas kota Solo (3) Peta Kota Solo.
3. Penelitian oleh Puji Qomariah S.sos.M.Si dan Drs. Yana Karyana., M.Si. pada bulan November 2012 dengan judul “Wisata Kuliner Yogyakarta”. Penelitian ini mengenai pemetaan ulang dan upaya revitalisasi dalam rangka peningkatan perekonomian UMKM.

### **C. Kerangka berpikir**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui jenis Jajanan tradisional khas di Kotagede dan untuk melestarikan jajanan-jajanan tradisional khas yang ada di Kecamatan Kotagede berdasarkan upaya pelestariannya. Merujuk pada tinjauan diatas maka secara sekema penelitian ini saya berpendapat bahwa upaya pelestarian jajanan tradisional khas Kotagede penulis tuangkan pada kerangka berpikir. Berikut adalah kerangka berpikir:

Perubahan pada bahan baku jajanan tradisional khas kotagede di pegngaruhi oleh pengaruh dari luar yakni secara berangsur-angsur negara Indonesia semakin berkembang. Seiring dengan perkembangannya Indonesia telah mengenal sistem import dan ekspor hal ini yang mempengaruhi proses prubahan jajanan tradisional dari bahan baku yang di gunakan. Secara tidak langsung jajanan tradisiona mengalami perubahan bahan baku, cara pengolahan, dan proses pengolahanya pun berubah karena di dukung peralata dan bahan yang kian mendukung untuk proses yang lebih cepat. Hal ini dapat di gunakan untuk meneliti mengapa makanan tradisional khas kotagede masih di produksi ata sudah tidak diproduksi.



Gambar. 1 Kerangka Berpikir

**D. Pertanyaan Penelitian**

Pertanyaan penelitian difokuskan untuk memperoleh data yang akurat serta mempermudah analisa data, penelitian menyusun bebrapa pertanyaan yaitu :

1. Apa saja jenis-jenis jajanan tradisional khas Kotagede?
2. Bagaimana upaya yang sudah dilakukan untuk melestarikan jajanan tradisional khas Kotagede?