

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Semakin berkembangnya suatu zaman, segala sesuatu hal pun tidak luput dari perubahan. Perubahan tersebut juga terjadi pada hal-hal yang berhubungan dengan manusia baik itu perubahan yang terjadi pada bidang politik, bidang ekonomi, bidang sosial, bidang budaya dan juga pengaruh pada pola perilaku pesaing di dalam menjalankan bisnisnya. Hal ini tentu menimbulkan persaingan yang semakin ketat dalam dunia bisnis, setiap perusahaan pada umumnya mempunyai tujuan yang sama, yaitu untuk berhasil menghasilkan laba dan menjalankan usahanya dalam jangka panjang. Pada era globalisasi saat ini, dunia usaha berkembang dengan sangat pesat, salah satunya adalah usaha dalam bidang kuliner.

Kuliner merupakan salah satu hasil budaya yang erat kaitannya dengan masyarakat. Fungsi utama kuliner adalah bahan makanan sebagai pemenuhan kebutuhan pokok dan fungsi lainnya yaitu kuliner juga memiliki nilai-nilai sejarah bahkan filosofis. Kuliner yang autentik adalah salah satu jenis kreatifitas masyarakat dalam mengolah bahan pangan serta menambah nilai budaya tradisional, sama seperti yang lainnya, kebudayaan indonesia penting untuk dijaga dan dilestraikan otentiknya. Bisnis di bidang kuliner cukup menjanjikan karena menawarkan produk yang merupakan kebutuhan dasar setiap manusia, yaitu makanan. Indonesia merupakan salah satu dengan bisnis kulinernya yang beragam, baik itu menjual olahan asli makanan Indonesia maupun olahan makanan

Internasional. Peluang ini yang dimanfaatkan oleh pelaku bisnis kuliner dengan bersaing dalam memenuhi kebutuhan dan keinginan konsumen dengan produk yang mereka tawarkan. Masakan Indonesia adalah salah satu tradisi kuliner yang sangat kaya di alam dan penuh dengan cita rasa yang kuat. Kekayaan jenis masakan Indonesia adalah cermin keberagaman budaya dan tradisi Nusantara. Hampir seluruh masakan Indonesia kaya dengan bumbu yang berasal dari rempah-rempah seperti kemiri, cabai, temu kunci, lengkuas, jahe, kencur, kunyit, kelapa dan gula aren dengan dihadiri penggunaan teknik-teknik memasak dengan bahan dan tradisi adat budaya tertentu.

Sulawesi Selatan memiliki sumber daya alam yang melimpah, baik darat maupun laut. Menurut Liecandra dan Honggowidjaja (2016) kuliner khas Sulawesi Selatan merupakan salah satu aset tradisional Indonesia yang mampu menarik banyak minat wisatawan, salah satunya yaitu lemang. Lemang merupakan makanan tradisional yang populer di Indonesia, pada awalnya lemang termasuk makanan khas yang biasa dihidangkan pada saat hari raya dan berbagai perayaan lainnya.

Kelurahan Pallengu, Kecamatan Bangkala, Kabupaten Jenepoto merupakan kelurahan yang sebagian besar masyarakatnya mengembangkan usaha mikro kecil berbasis rumah tangga. Salah satu usaha mikro kecil yang terdapat di Kelurahan Pallengu adalah usaha lemang. Lemang yang lebih dikenal oleh masyarakat Kelurahan Pallengu Kecamatan Bangkala Kabupaten Jenepoto dengan sebutan "*lammang*". *lammang* merupakan salah satu makanan tradisional yang terbuat dari bahan baku beras ketan (hitam dan putih) yang dibungkus dengan menggunakan daun pisang dan dimasukkan ke dalam wadah berupa bambu untuk menghasilkan

aroma dan cita rasa yang khas, lammang bambu yang dijual di Jeneponto ini juga sudah menjadi ciri khas sebagai oleh-oleh untuk dibawa pulang ke kampung halaman atau dibawa kembali pulang ke kota perantauan.

Lemang yang merupakan makanan tradisional yang memiliki cita rasa yang bermacam-macam, terdapat dua macam lemang yaitu lemang pulut (beras ketan putih) dan lemang hitam (beras ketan hitam). Lokasi dalam sebuah usaha juga sangat menentukan keberhasilan usaha tersebut, sebisa mungkin lokasi usaha dekat dengan keramaian, memiliki akses yang mudah dan dapat dijangkau, hal ini sesuai dengan teori Kotler (2010) yang menyatakan bahwa salah satu kunci menuju sukses adalah lokasi, lokasi dimulai dengan memilih komunitas. Tidak hanya lokasi, pengaruh harga suatu produk dan promosi juga sangat penting.

Variabel cita rasa, harga, lokasi dan promosi sebagai fokus dari penelitian. Keempat variabel tersebut diduga memiliki pengaruh yang signifikan terhadap minat beli konsumen lemang. Dari latar belakang yang telah dipaparkan, peneliti tertarik melakukan penelitian dengan judul “Analisis Pendapatan dan Minat Beli Konsumen Lemang sebagai Makanan Lokal Tradisional(Studi Kasus Penjual Lemang di Kelurahan Pallengu Kecamatan Bangkala Kabupaten Jeneponto)”.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana proses produksi lemang sebagai makanan lokal tradisional di Kelurahan Pallengu Kecamatan Bangkala Kabupaten Jeneponto.
2. Berapa pendapatan dari usaha pembuatan lemang.
3. Bagaimana variabel citarasa lemang, harga, lokasi usaha dan promosi produk lemang?

4. Bagaimana minat konsumen terhadap produk lemang sebagai makanan lokal tradisional?
5. Apakah cita rasa lemang, harga, lokasi usaha dan promosi berpengaruh terhadap minat konsumen lemang.

1.2 Tujuan Penelitian

1. Mendeskripsikan proses produksi lemang sebagai makanan lokal tradisional di Kelurahan Pallengu, Kecamatan Bangkala, Kabupaten Jeneponto.
2. Menganalisis pendapatan dari usaha pembuatan lemang.
3. Mendeskripsikan cita rasa lemang, harga, lokasi usaha dan promosi produk lemang.
4. Mendeskripsikan minat konsumen terhadap produk lemang sebagai makanan lokal tradisional.
5. Menganalisis pengaruh cita rasa lemang, harga, lokasi usaha dan promosi terhadap minat konsumen lemang.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Bagi Perusahaan.

Sebagai bahan informasi dan bahan pertimbangan dalam pengambilan keputusan yang berkaitan dengan citarasa, lokasi, harga, promosi dan minat konsumen dimasa yang akan datang.

2. Bagi Penulis.

Merupakan suatu kesempatan untuk menggerapkan teori-teori dan literatur yang diperoleh dari perkuliahan.

3. Bagi Para Peneliti Selanjutnya.

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi bagi peneliti selanjutnya, khususnya penelitian yang berkaitan dengan kajian ini dalam ruang lingkup yang lebih luas untuk mendapatkan hasil yang sempurna.