

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Perkembangan bakpia sebagai komoditi dagang di industri kuliner berkembang pesat di Yogyakarta. Bakpia mengalami perkembangan seiring dengan meningkatnya jumlah wisatawan yang berlibur ke Kota Yogyakarta, sehingga industri bakpia sebagai industri kuliner pun berkembang mengikuti permintaan konsumen yang semakin meningkat¹. Berkembangnya bakpia sebagai industri kuliner dan pasar makanan yang menjanjikan, menyebabkan produsen bakpia mengembangkan berbagai strategi penjualan untuk menarik minat konsumen dan menghadapi persaingan dengan produsen bakpia lainnya, selain mengembangkan kemasan, inovasi produk dan varian rasa, para produsen bakpia juga mulai memperhatikan sistem pemasaran untuk mempromosikan produknya².

Industri bakpia mengalami perkembangan yang dilihat dari segi bahan baku, proses produksi, variasi rasa dan inovasi kemasan hingga metode pemasaran. Selain itu, didukung juga oleh beberapa faktor seperti tradisi pembuatan bakpia secara turun temurun, pertumbuhan pariwisata yang memperluas pasar bagi produk lokal, serta dukungan pemerintah dan lembaga terkait dalam mempromosikan industri lokal kreatif. Hal tersebut juga telah mendorong pertumbuhan industri

¹ Ahyad, "Pengaruh Presepsi Kualitas Produk, Presepsi Citra Merek Terhadap Keputusan Pembelian (*Studi pada produk bakpia pathuk 25 Yogyakarta*)" Skripsi Universitas Muhammadiyah Yogyakarta, 2023, hlm.3 .

² Listiyani dan Ursula Kurnia, "*Strategi Brand Building Pada Usaha Kecil Menengah (UKM) Di Yogyakarta (Studi Deskriptif Kualitatif Strategi Brand Building Pada Bakpia Djogja dala Membentuk Awareness Konsumen)*, Skripsi Universitas Atma Jaya Yogyakarta, 2012, hlm.3 .

bakpia menjadi salah satu oleh-oleh populer dan menjadikannya sebagai ikon kuliner yang melekat di Yogyakarta.

Pada awal mulanya bakpia hanya sebagai makanan sehari-hari maupun sebagai penganjal perut saja³. Pada saat itu bakpia dipasarkan secara *door to door*⁴. Bakpia pertama kali diperdagangkan masih dikemas di dalam *besek*⁵ tanpa label dan dijual secara eceran sehingga pada saat itu peminat dari bakpia masih sangat sedikit, kemudian perdagangan bakpia berkembang menggunakan kemasan kertas karton dan disertai dengan label tempelan.

Kemunculan bakpia pertama di Yogyakarta yaitu sekitar tahun 1935 yang di produksi sendiri oleh Kwik Sun Kwok di daerah Tamansari. Kwik Sun Kwok adalah orang Tionghoa yang merantau ke Indonesia dan menetap di Yogyakarta. Ia menyewa sebidang tanah untuk usahanya dari seorang pribumi yang bernama Niti Gurnito. Setelah beberapa waktu, Kwik berpindah ke sebelah Barat Kampung Suryowijayan dan Niti gurnito mengikuti jejak Kwik dengan melanjutkan usaha pembuatan bakpia di lahannya sendiri. Pengelolaan bakpia oleh Niti berkembang menjadi besar dan meluas ke beberapa daerah di Yogyakarta dan saat itu dikenal dengan sebutan bakpia Tamansari. Selain itu ada juga keturunan Tionghoa yang bernama Liem Bok Sing yang merupakan teman dari Kwik Sun Kwok yang menyuplai arang kepada Kwik akhirnya membuka usaha bakpia juga di daerah Pathuk⁶. Usaha bakpia yang dijalankan Liem berkembang pesat dengan resep yang

³ Wawancara, Lautan Usha, 17 Januari 2024, Yogyakarta.

⁴ “pintu ke pintu” Istilah yang sering digunakan dalam pengiriman barang secara langsung ke penerima

⁵ Wadah yang terbuat dari anyaman bambu yang masyarakat Jawa digunakan untuk membawa makanan

⁶ Wawancara, Sri, 22 Januari 2024, Yogyakarta.

ia miliki dan pada saat itu dikenal dengan bakpia Pathuk 75. Setelah berkembangnya bakpia Pathuk 75 disusul juga oleh kemunculan bakpia Pathuk 25. Kedua bakpia itulah yang awal mulanya terkenal dan menginspirasi produsen produsen bakpia lainnya untuk membuka usaha yang sama. Pada saat itulah kampung Pathuk dijadikan sebagai sentral industri bakpia di Yogyakarta⁷.

Pada tahun 1990-an, Bakpia Pathok mulai dikenal oleh masyarakat luar Yogyakarta sehingga peminatnya pun semakin meningkat. Kedatangan para wisatawan mulai meningkat sehingga warga Pathuk pun mulai belajar untuk membuat bakpia. Berkembangnya Industri bakpia tak terlepas dari hubungan dengan pariwisata di Yogyakarta. Hal ini seiring diangkatnya ikon Kota Yogyakarta sebagai daerah tujuan wisata. Sejalan dengan perkembangannya bakpia mulai dikomersilkan dan menjadi bagian penting dari industri pariwisata⁸.

Perubahan bakpia menjadi produk komersil bisa dikaitkan dengan konteks historis Revolusi Fisik. Asumsi ini muncul dari keterangan bahwa ada salah satu pabrik bakpia yang didirikan pada tahun 1948 yaitu Bakpia 75. Dalam sejarah politik Indonesia, tahun 1948 bertepatan dengan tahun ketika Belanda melakukan Agresi Militer ke II ke Indonesia. Khusus daerah Yogyakarta terjadi pula aksi gerilya yang dipimpin oleh Jendral Sudirman. Kondisi perekonomian Indonesia pada masa Revolusi (1945-1950) mengalami masa sulit. Tidak terkecuali Yogyakarta, infrastruktur ekonomi yang rusak, seperti irigasi, lahan-lahan

⁷ Adhim Fauzan, “*Antara kemandirian atau ketergantungan: Dinamika Sosial Ekonomi Bakpia Pathuk Yogyakarta 1948-2012*”, Skripsi Universitas Gadjah Mada, 2014, hlm.42

⁸ Vironika Agustin, “Pembangunan Wisata Gastronomi Pada Destinasi Wisata di Kampung Pathuk Yogyakarta,” *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, Vol 9, No. 7 2023: .,hlm. 494

pertanian, dan pasar-pasar karena perang berpengaruh terhadap perekonomian masyarakat Yogyakarta⁹.

Tahun 1992 adalah periode "*booming*"¹⁰ Bakpia Pathok dan berlangsung hingga saat ini. Hal terpenting dari perkembangan bakpia yaitu terintegrasinya bakpia menjadi bagian dari kehidupan kultural masyarakat Kota Yogyakarta yang ditandai dengan adanya proses alih teknologi dari komunitas Tionghoa ke masyarakat lokal yang membuat "Kebudayaan Bakpia" semakin bervariasi dan menyebar luas¹¹. Dari sudut pandang ekonomi, bakpia merupakan sebuah unit usaha skala kecil yang berada di sebuah kampung yang sudah tidak menjadikan pertanian sebagai mata pencaharian utama bagi masyarakatnya. Selanjutnya, jika dilihat dari konteks historis, dan dalam tataran tertentu konteks sosio-kultural bakpia adalah sebuah produk olahan makanan yang dimiliki sebuah komunitas. Secara historis bakpia adalah makanan "impor" dari negeri Cina yang dibawa oleh para imigran Tionghoa¹².

Kemunculan bakpia ini menjadikan simbol pluralisme¹³ dan sebagai wujud akulturasi¹⁴ budaya Yogyakarta dengan budaya Tiongkok. Budaya yang masuk diterima melalui proses pengolahan dan penyesuaian dengan budaya masyarakat Indonesia khususnya Yogyakarta yang mayoritas beragama muslim, bakpia yang

⁹ M.C. Ricklefs, *Sejarah Indonesia Modern*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press, 2005. Hlm. 349

¹⁰ Booming adalah ketika suatu informasi menyebar dengan cepat dan sedang dibahas banyak orang

¹¹ *Op. Cit.*, hlm. 90

¹² Luluk Nihayati, "*Dampak Sosial Perkembangan Bakpia dalam Industri Pariwisata di Pathuk Yogyakarta*", *Jurnal Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarukmo Yogyakarta*, Vol 01, No.01 2020: ., hlm. 41

¹³ Paham atas keberagaman

¹⁴ Pencampuran budaya tanpa menghilangkan budaya aslinya

aslinya berisi daging babi kemudian diganti dengan isian kacang hijau untuk menyesuaikan selera masyarakat setempat tanpa menghilangkan budaya aslinya.

Perkembangan industri bakpia di Yogyakarta tidak menunjukkan hal yang sama lagi seperti pada tahun-tahun sebelumnya, bahkan bisa dikatakan mengalami kemunduran pada saat pandemi COVID-19. Kemunduran yang dialami industri bakpia itu ternyata memberi dampak terhadap kondisi Yogyakarta itu sendiri, terutama dalam hal penghasilan dan lapangan pekerjaan, karena dengan adanya industri bakpia mampu memberikan lapangan pekerjaan bagi masyarakat sekitar. Bakpia juga menjadi salah satu industri yang menjadi pendukung industri pariwisata Yogyakarta. Oleh karena itu, adanya pandemi Covid-19 mengakibatkan penurunan wisatawan yang berkunjung ke Yogyakarta dan berdampak terhadap industri bakpia yang mengalami penurunan jumlah produksi.

Berdasarkan penjelasan di atas, Industri bakpia ini memberikan dampak tidak hanya kepada para pengusaha industri melainkan kepada masyarakat juga yang menjadi pekerja yang terlibat dalam industri bakpia. Sehingga dapat disimpulkan bahwa perkembangan industri bakpia ini penting untuk diteliti karena penelitian ini memiliki tujuan untuk menjelaskan tentang seperti apa perkembangan industri bakpia di Kota Yogyakarta dari mulai kemunculannya, kejayaannya, kemundurannya, dan dampak terhadap berbagai aspek. Penelitian mengenai perkembangan kuliner ini telah banyak dilakukan dan salah satunya yaitu penelitian oleh Agus Fiyani tahun 2019 dalam Skripsi Universitas Semarang yang berjudul “Dinamika Perkembangan Industri Kuliner Lumpia Semarang Tahun 1998-2017”. Penelitiannya menyatakan bahwa perkembangan industri Lumpia Semarang telah

memberikan sumbangan yang bersifat positif bagi mata pencaharian masyarakat pada tahun 1998-2017 dalam aspek sosial, budaya, maupun ekonomi. Maka dari itu, peneliti menyimpan perhatian lebih terhadap permasalahan diatas dengan mengangkat judul “Perkembangan Industri Bakpia di Kota Yogyakarta Tahun 1980-2020”. Penelitian ini dimulai tahun 1980 karena merupakan awal perkembangan bakpia dan mulai ditampilkan dengan kemasan baru menggunakan merek dagang yang disesuaikan dengan nomor rumah pembuatnya dan diakhiri tahun 2020 yang bertepatan terjadinya pandemi Covid-19 yang berdampak terhadap industri bakpia mengalami penurunan drastis.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Bagaimana Perkembangan Industri Bakpia di Kota Yogyakarta tahun 1980-2020?”. Untuk menjawab rumusan masalah tersebut, maka uraian beberapa pertanyaan penelitiannya adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana awal kemunculan industri bakpia di Yogyakarta?
2. Bagaimana perkembangan industri bakpia di Kota Yogyakarta tahun 1980-2020?
3. Bagaimana dampak industri bakpia dalam kehidupan sosial, ekonomi dan budaya di Kota Yogyakarta tahun 1980-2020?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui awal kemunculan industri bakpia di Kota Yogyakarta
2. Untuk menjelaskan perkembangan industri bakpia di Kota Yogyakarta tahun 1980-2020?

3. Untuk mengetahui dampak industri bakpia dalam kehidupan sosial, ekonomi, dan budaya di Kota Yogyakarta tahun 1980-2020.

1.4 Manfaat dan Kegunaan Penelitian

Manfaat dan kegunaan penelitian yang diharapkan dari penulis dalam penelitian ini, diantaranya sebagai berikut:

1.4.1 Kegunaan Teoretis

Secara teoritis penelitian ini diharapkan memberikan gambaran serta menambah wawasan tentang “Perkembangan industri bakpia di Kota Yogyakarta tahun 1980-2020”. Selain itu diharapkan penelitian ini dapat menjadi bahan rujukan dalam pengembangan penelitian-penelitian selanjutnya.

1.4.2 Kegunaan Praktis

1.4.2.1 Bagi Peneliti

Kegunaan peneliti adalah meningkatkan kemampuan peneliti dalam mengaplikasikan ilmu yang telah didapat serta menambah pengetahuan mengenai perkembangan industri bakpia di Yogyakarta.

1.4.2.2 Bagi Pengguna

Kegunaan bagi pengguna atau peneliti lain yang ingin mengkaji topik yang sama, penelitian ini diharapkan mampu untuk memberikan kontribusi informasi yang berguna dan membantu penelitian-penelitian selanjutnya.

1.4.3 Kegunaan Empiris

Kegunaan empiris dalam penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan serta sebagai sumber acuan dari perkembangan industri bakpia di Yogyakarta.

1.5 Tinjauan Teoritis

1.5.1 Kajian Teoritis

Kajian teori memberikan penjelasan terhadap unsur-unsur yang akan disusun, khususnya melalui tulisan dan uraian rinci dari berbagai sumber sehingga dapat memperjelas sejauh mana kedudukan atau prediksi keterkaitan antar komponen yang menjadi bagian dari suatu unsur atau topik tertentu¹⁵.

1.5.1.1 Teori Challenge and Response (tantangan dan jawaban)

Arnold Toynbee menilai bahwa peradaban besar berada dalam siklus kelahiran, pertumbuhan, keruntuhan, dan kematian. Menurut Toynbee tantangan adalah beberapa faktor atau peristiwa yang tidak dapat diprediksi sebelumnya yang dapat menjadi ancaman bagi sekelompok orang, sedangkan respon yaitu tindakan yang diambil oleh sekelompok orang untuk mengatasi situasi baru¹⁶. Toynbee menjelaskan bahwa setiap gerakan sejarah timbul karena ada rangsangan, sehingga akan muncul reaksi yang melahirkan perubahan.

Teori Toynbee didasari atas penyelidikan berbagai kebudayaan akan berkembang dan mencapai puncaknya kemudian akhirnya menghasilkan sesuatu

¹⁵ Sugiyono, *Metode Penelitian & Pengembangan (Research and Development)*, Bandung: Alfabeta, 2016, hlm. 114.

¹⁶ Schmand J, Ward CH, Hastings M. *Challenge and response*. Cambridge University Press; 2000:1-10. Hlm. 1.

yang gemilang¹⁷. Kedudukan teori tantangan dan respon ini berguna untuk memahami perubahan sosial, hal ini memungkinkan untuk fokus pada dimensi penting pada perubahan yang akan membantu untuk memahami tantangan masa kini. Berdasarkan teori tersebut, budaya bisa muncul karena tantangan dan respon antara manusia dan alam sekitarnya, serta pertumbuhan dan perkembangan kebudayaan oleh sebagian kecil pemilik kebudayaan. Hal itu juga berkaitan dengan adanya perkembangan budaya akibat dari perubahan disekitar.

Relevansi teori challenge and respons (tantangan dan jawaban) yang dimaksud dalam penelitian ini yaitu kondisi dimana masyarakat Yogyakarta adanya keterkaitan hubungan dengan Tiongkok yang berakulturasi pada bidang kuliner. Masyarakat Yogyakarta dan Tionghoa dihadapkan dengan tantangan berupa budaya yang baru. Orang Tionghoa dihadapkan oleh tantangan baru berupa kebudayaan masyarakat Yogyakarta dengan mayoritas beragama muslim. Hal tersebut menimbulkan sebuah tindakan atau cara untuk menghadapinya yaitu salah satunya dengan pembuatan bak pia yang awalnya berisi daging babi yang kemudian orang Tionghoa menggantinya dengan isian kacang hijau menyesuaikan selera dan juga mayoritas masyarakat Yogyakarta beragama muslim. Tantangan tersebut telah menjadikan suatu perubahan yang baik yaitu adanya kebudayaan yang baru berupa akulturasi dalam bidang kuliner khususnya Bakpia.

Berdasarkan teori di atas dapat disimpulkan bahwa budaya yang ada akan muncul sebuah tantangan dan juga respon. Suatu kebudayaan terjadi akan muncul

¹⁷ Arnold J Toynbee, dalam Aripin , *Peran Panti Rehabilitasi NAPZA Pondok Remaja Inabah XV Putra Pondok Pesantren Suryalaya dalam Merehabilitasi Korban Penyalahgunaan NAPZA Desa Pagarageung Tasikmalaya Tahun 2000-2019*, Skripsi Universitas Tasikmalaya, 2020, hlm.8

karena adanya tantangan dan jawaban antara manusia dengan sekitarnya. Dalam alam yang baik manusia berusaha untuk mendirikan suatu kebudayaan dan apabila tantangan alam itu baik maka timbullah suatu kebudayaan. Jadi, setiap sesuatu yang ada dilingkungan sekitar akan terjadi perubahan maupun perkembangan yang baik tergantung dari bagaimana menanggapi.

1.5.1.2 Teori Akulturasi

Akulturasi merupakan sebuah kegiatan sosial yang terjadi akibat jika salah satu kelompok masyarakat beserta dengan budaya yang dipegang oleh mereka kemudian mereka berhadapan dengan budaya yang berasal dari dunia luar atau kebudayaan yang asing. Sehingga, semakin hari unsur-unsur dari kebudayaan asing tersebut akan menjadi satu dengan kebudayaan yang telah dipegang oleh kebudayaan yang dipegang oleh masyarakat itu sendiri.¹⁸ Maka dari teori ini menyatakan bahwa akulturasi yaitu sebuah kegiatan sosial yang bertemu dengan budaya luar dan menjadi kesatuan budaya dengan budayanya sendiri.

Akulturasi merupakan perpaduan antara kedua budaya yang terjadi dalam kehidupan yang serasi dan damai.¹⁹ Dapat disimpulkan bahwa akulturasi adalah bersatunya dua kebudayaan atau lebih sehingga membentuk kebudayaan baru tanpa menghilangkan unsur kebudayaan asli disertai dengan perdamaian atau penerimaan dengan baik.

¹⁸ Soejono Soekanto, *Sosiologi: Suatu Pengantar*. Jakarta: Rajawali Grafindo Persada, 1983, hlm.88-89

¹⁹ Andi Khofifah Indah, *Akulturasi Budaya Etnis Tionghoa Terhadap Kuliner di Makassar (Studi Kasus Mie Titi Pecinan Makassar)*, Jurnal Universitas Hasanuddin, 2022, hlm.14.

Akulturasi budaya adalah proses sosial yang biasanya timbul karena masuknya unsur budaya asing dan terjadi dalam waktu yang terus menerus. Sehingga unsur budaya asing tersebut secara lambat laun akan diterima dan menjadi bagian dari budaya itu sendiri.²⁰ Maka dari teori Koentjaraningrat ini menyatakan bahwa sebuah akulturasi akan terbentuk oleh pengaruh adanya budaya asing dalam waktu secara terus menerus.

Akulturasi dalam penelitian ini yang dimaksud adalah akulturasi budaya dalam bidang kuliner antara Tiongkok dengan Jawa di Kota Yogyakarta, yang dimana dengan adanya akulturasi tersebut telah melahirkan budaya baru berwujud kuliner yang muncul dalam kehidupan masyarakat setempat, yaitu Yogyakarta.

Berdasarkan dari beberapa pendapat di atas dapat disimpulkan akulturasi adalah sebuah proses membaurnya budaya yang dibawa oleh suatu kelompok yang didalamnya terdapat unsur kebudayaan asing dengan berjalannya waktu dapat diterima serta dapat dikembangkan dengan kebudayaan setempat tanpa menghilangkan budayanya aslinya. Salah satu contoh dari akulturasi budaya Tiongkok-Jawa di Yogyakarta yaitu Bakpia yang awal mulanya dibawa oleh Tiongkok ke Yogyakarta dengan isian daging babi lalu diinovasikan dengan isian kacang hijau yang menyesuaikan dengan selera masyarakat setempat tanpa menghilangkan cita rasa aslinya agar dapat diterima baik oleh masyarakat Yogyakarta.

²⁰ Koentjaraningrat. *Pengantar Antropologi Pokok-Pokok Etnografi II*. Jakarta: PT.Rineka Cipta, 2005, hlm.155

1.5.1.3 Teori Industri

Menurut UU No.3 pasal 1 ayat 2 Tahun 2014 yaitu Industri adalah segala kegiatan ekonomi yang mengolah bahan baku dan/atau memanfaatkan sumber daya industri sehingga menghasilkan barang yang mempunyai nilai tambah dan manfaat yang lebih tinggi²¹. Menurut Amir Machmud yaitu Industri adalah suatu sektor ekonomi yang sangat penting melakukan kegiatan produktif untuk mengolah bahan mentah menjadi barang jadi atau barang setengah jadi atau sering disebut sebagai industri pembangunan²². Menurut Sadono Sukirno mengatakan bahwa industri pada hakikatnya adalah perusahaan yang menjalankan operasi dalam bidang kegiatan ekonomi yang tergolong ke dalam sektor sekunder. Kegiatan seperti itu diantaranya seperti pabrik tekstil, pabrik perakit, ataupun pabrik pembuat minuman dan makanan ringan²³.

Industri adalah suatu sektor ekonomi yang sangat penting karena sebagian besar kebutuhan manusia mulai dari pakaian, makanan, minuman, sampai alat-alat rumah tangga berasal dari industri. Industri di klasifikasikan menjadi beberapa yaitu berdasarkan bahan baku, bahan mentah, tenaga kerja, lokasi usaha, proses produksi, modal yang digunakan, subjek pengelola, produksi yang dihasilkan, barang yang dihasilkan, dan cara pengorganisasian²⁴. Dapat disimpulkan dari beberapa pendapat di atas bahwa industri merupakan segala kegiatan ekonomi yang mengolah sumber daya setengah jadi menjadi barang jadi yang menjadi pemenuh kebutuhan manusia

²¹ M.Fattah, dkk. Manajemen Industri Perikanan. Malang: UB.Press, 2017, hlm. 4

²² Amir Machmud, Perekonomian Indonesia. Jakarta: Erlangga, 2019, hlm. 198

²³ Sadono Sukirno, Mikro Ekonomi Teori Pengantar. Jakarta: PT. Grafindo Persada, 2014, hlm. 194

²⁴ Basuki Pujoalwanto. Perekonomian Indonesia Tinjauan Historis, Teoritis, dan Empiris. Yogyakarta: Graha Ilmu, 2014, hlm. 215

serta memiliki nilai yang lebih. Hal tersebut berkaitan dengan penelitian yang dilakukan oleh penulis karena membahas perkembangan industri bakpia di Kota Yogyakarta tahun 1980-2020, teori industri ini berhubungan karena pemabahasannya mengenai industri bakpia diawali dari bahan baku, cara pembuatan, hingga menjadi makanan yang bernilai tinggi dan dapat memenuhi kebutuhan masyarakat.

1.5.2 Kajian Pustaka

Penelitian ini menggunakan bahan referensi yang menunjang, yaitu referensi tertulis yang berupa buku-buku dan dokumen-dokumen penting lain dalam bentuk tertulis untuk menjawab pertanyaan yang berkaitan dengan permasalahan yang diteliti.

Kajian Pustaka dikembangkan sebagai acuan penelitian yang sangat bermanfaat untuk memberikan sejumlah teori dan juga untuk memperkaya materi penulisan penelitian ini. Tinjauan pustaka digunakan peneliti untuk bahan referensi sehingga dapat menghindari peneliti dari kerancuan objek studi dalam menyusun penelitian ini. Kajian pustaka memberikan tinjauan mengenai apa yang akan dibahas oleh penulis sebagai bahan referensi dan rujukan dalam menyusun penelitian ini. Sumber yang digunakan berisi teori-teori yang mendukung, surat kabar sejamin, autobiografi, permasalahan yang diajukan atau ditanyakan, dan pendukung lain yang mempunyai relevansi dengan isi buku.

Referensi pertama dalam penelitian ini yaitu buku yang berjudul “Budaya Lokal dalam Perkembangan Pariwisata di Yogyakarta” karya Murdiyastomo dkk dari Universitas Negeri Yogyakarta jurusan Ilmu Sejarah yang diterbitkan oleh

Ilmu Sejarah FIS UNY Cetakan Pertama 2017. Buku ini berisikan tentang Daerah Istimewa Yogyakarta yang dilihat dari beberapa aspek diantaranya yaitu Pariwisata, Budaya, Kuliner, dan Industri. Kontribusi buku dalam penelitian ini yaitu sebagai acuan dan memberikan informasi seputar Yogyakarta khususnya dalam bidang Industri Bakpia yang dimana membahas mengenai awal kemunculan dari industri bakpia dan perkembangannya serta dampak bagi masyarakat.

Referensi kedua dalam penelitian ini adalah buku yang berjudul “ Bakpia: Si Bulat Manis Yang Selalu Dicari”. Buku karya Murdijati Gardjito dan Katharina Ardanareswari tahun 2016 oleh Pusat Studi Pangan dan Gizi Divisi Makanan Tradisional Universitas Gajah Mada. Buku ini berisikan tentang awal mula bakpia dibuat di Yogyakarta, cara pembuatan, bahan-bahan, kandungan gizi, dan juga persebaran penjualan yang ada di kota Yogyakarta. Kontribusi buku dalam penelitian ini yaitu sebagai acuan dan memeberikan informasi mengenai sejarah awal kemunculan bakpia di Yogyakarta.

Referensi ketiga dalam penelitian ini adalah buku yang berjudul “Kuliner Yogyakarta: pantas dikenang sepanjang masa”. Buku Karya Murdijati Gardjito, dkk. yang diterbitkan oleh Gramedia Pustaka Utama tahun 2017. Dalam buku ini membahas mengenai sejarah Yogyakarta, sejarah kuliner, tradisi dan ragam kuliner, serta kondisi sosial, konomi, maupun budaya di Daerah Istimewa Yogyakarta. Kontribusi buku dalam penelitian yang dilakukan peneliti yaitu sebagai acuan dan memberikan informasi mengenai sejarah kota dan sejarah kuliner, serta kondisi sosial,ekonomi, budaya masyarakat Yogyakarta.

1.5.3 Historiografi yang Relevan

Pertama, penelitian yang dilakukan oleh Agus Fiyani tahun 2019 dalam Skripsi di Universitas Semarang yang berjudul “Dinamika perkembangan Industri Kuliner Lumpia Semarang Tahun 1998-2017”. Dalam penelitiannya ia membahas mengenai bagaimana proses Lumpia yang mulanya dibawa oleh Tionghoa sehingga bisa berkembang di Semarang. Penelitiannya menyatakan bahwa Perkembangan industri lumpia di Semarang telah memberikan sumbangan yang bersifat positif bagi mata pencaharian masyarakat pada tahun 1998 hingga 2017, bagi kehidupan sosial budaya masyarakat sekitar, yaitu terbentuknya kerja sama antar budaya dan status sosial yang berbeda. Kuliner lumpia berpengaruh bagi kehidupan sosial, kuliner lumpia juga memberikan sumbangan positif bagi kehidupan ekonomi sebagian masyarakat Semarang, yaitu mengurangi angka pengangguran, menciptakan lapangan usaha baru, dan sebagai penggerak ekonomi.

Perbedaan mendasar dalam penelitian diatas dengan penelitian yang sedang dilakukan peneliti yaitu terlihat dari fokus penelitian dan tempat penelitian. Persamaan yang ada dalam penelitian ini yaitu sama-sama membahas mengenai perkembangan industri bidang kuliner yang berdampak terhadap kehidupan sosial-ekonomi masyarakat.

Kedua, penelitian yang dilakukan oleh Fauzan Adhim tahun 2014 dalam Skripsi Universitas Gadjah Mada yang berjudul “Antara Kemandirian Dan Ketergantungan: Dinamika Sosial Ekonomi Bakpia Pathuk Yogyakarta 1948-2012”. Penelitian ini menggunakan metode penelitian sejarah. Dalam penelitiannya ia membahas mengenai bagaimana perkembangan bakpia di Yogyakarta yang

berfokus dalam aspek sosial ekonomi serta awal kemunculan bakpia sampai menjadi makanan khas kota Yogyakarta saat ini. Penelitiannya menyatakan bahwa bakpia mengalami perkembangan yang dipengaruhi dan tidaknya dapat terlepas dari sektor ekonomi informal perkotaan.

Perbedaan mendasar dalam penelitian diatas dengan penelitian yang sedang dilakukan peneliti yaitu terlihat dari fokus penelitian. Persamaan yang ada dalam penelitian ini yaitu sama-sama membahas mengenai bakpia.

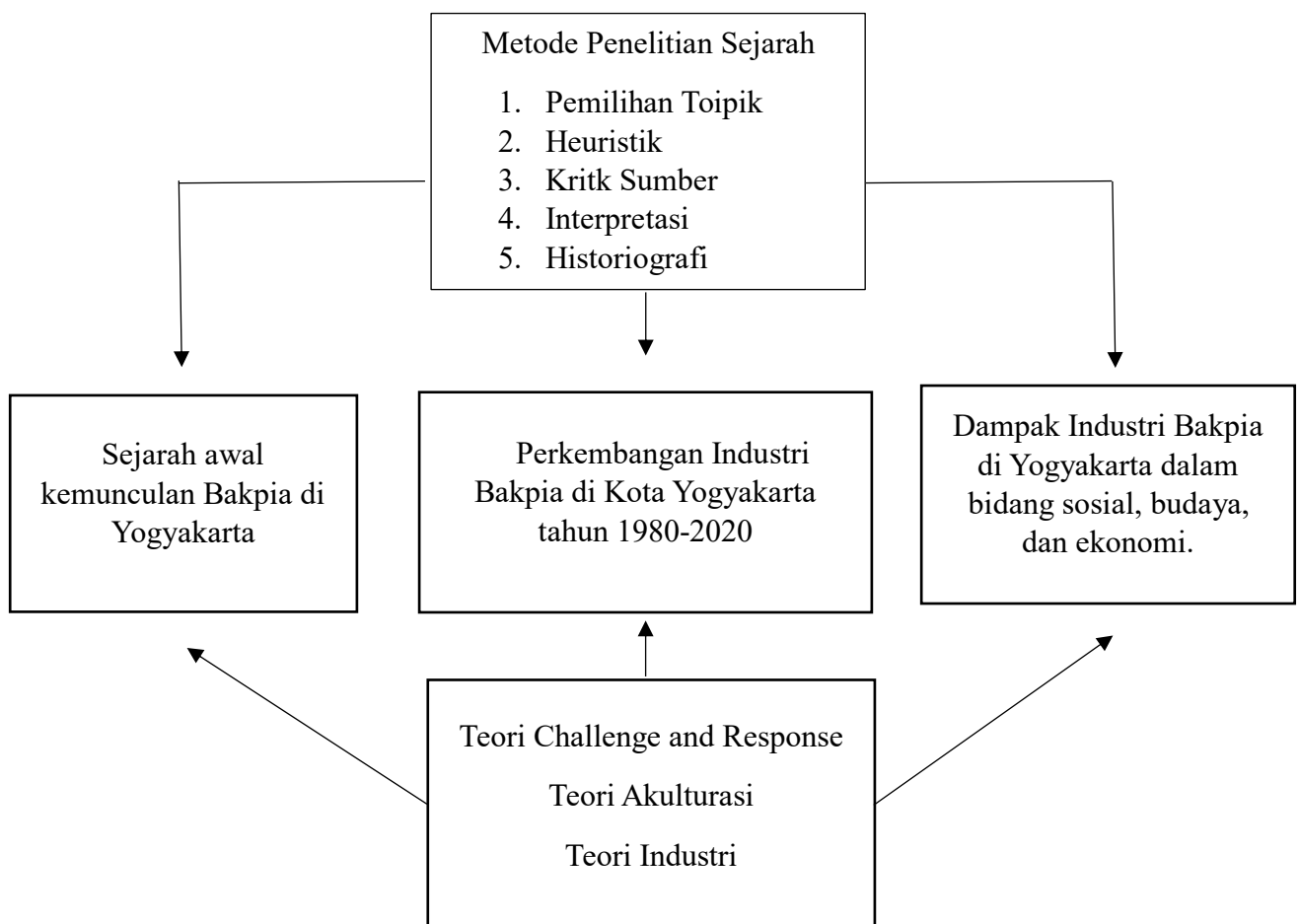
Ketiga, penelitian yang dilakukan oleh Isnawati tahun 2019 dalam Skripsi di Universitas Batanghari Jambi yang berjudul “Industri Kue Tradisional Khas Melayu di Kawasan Sebrang Kota Jambi Tahun 1984-2016”. Dalam penelitiannya ia membahas mengenai awal mula kemunculan industri kue kawasan Sebrang Kota Jambi yang mengalami perkembangan dan menjadi sentra produksi kue khas melayu Jambi. Penelitiannya menyatakan industri kue khas melayu di Jambi mengalami perkembangan meskipun masih dalam kategori industri rumahan yang ditandai dengan bertambahnya jumlah pembuat kue dan meluasnya daerah pemasaran.

Perbedaan mendasar dalam penelitian diatas dengan penelitian yang sedang dilakukan peneliti yaitu terlihat dari fokus penelitian dan tempat penelitian. Persamaan yang ada dalam penelitian ini yaitu sama-sama membahas mengenai perkembangan industri bidang kuliner.

1.5.4 Kerangka Konseptual

Kerangka konsep adalah kerangka hubungan antara konsep-konsep yang akan diukur maupun diamati dalam suatu penelitian. Sebuah kerangka konsep haruslah dapat memperlihatkan hubungan antara variabel-variabel yang akan

diteliti.²⁵ Kerangka konsep dalam penelitian ini dapat digambarkan seperti di bawah ini:



Gambar 1.1 Kerangka Konseptual

²⁵ Notoatmodjo, *Metodologi penelitian kesehatan*, Jakarta: Rineka Cipta, 201, hlm. 36.

1.6 Metode Penelitian

Penelitian yang akan diteliti membutuhkan metode ilmiah yang menyangkut permasalahan yang akan diteliti dan dibahas untuk mendasari dalam sebuah kajian. Adapun metode yang digunakan sesuai dengan masalah yang diteliti dalam penelitian ini adalah metode penelitian sejarah karena penelitian ini berhubungan dengan Perkembangan Industri Bakpia Di Kota Yogyakarta Tahun 1980-2020.

Tahapan dalam melakukan penelitian sejarah terdapat lima, yaitu pemilihan topik, pengumpulan sumber, verifikasi (kritik sumber), interpretasi dan historiografi.²⁶ Penggunaan metode sejarah dalam proses penulisan penelitian ini dilakukan melalui lima tahapan yang dilakukan secara berurutan, yaitu sebagai berikut:

1.6.1 Pemilihan Topik

Pemilihan topik merupakan langkah pertama dalam penelitian sejarah. hal ini juga yang harus dilakukan oleh peneliti ketika melakukan sebuah penelitian sejarah. dalam pemilihan topik harus ada batasan waktu sehingga tidak terlalu luas dalam pembahasannya. Dalam penelitian ini penulis mengambil topik mengenai Perkembangan Industri Bakpia Di Kota Yogyakarta Tahun 1980-2020. Dimana Batasan waktu yang dipilih dalam penelitian ini adalah 1980-2020, sementara batasan ruang yang dipilih adalah lingkup sejarah ekonomi tepatnya di Kota Yogyakarta.

²⁶ Kuntowijoyo, *Pengantar Ilmu Sejarah*. Yogyakarta: Bentang, 2005, hlm. 69.

1.6.2 Heuristik

Pada tahap heuristik merupakan upaya penelitian penulis dalam melakukan beberapa kegiatan yang berupa usaha untuk mencari, mengumpulkan, menghimpun sumber-sumber sejarah yang berkaitan dengan permasalahan yang penulis kaji. Sumber yang digunakan dalam penelitian yang berjudul “Perkembangan industri bakpia di kota Yogyakarta tahun 1980-2020” diperoleh melalui penelusuran pustaka. Sumber-sumber bukti yang diperoleh meliputi keterangan-keterangan mengenai kejadian-kejadian berkaitan dengan judul penelitian yang kemudian dikategorikan sifatnya, sebagai berikut:

1.6.2.1 Sumber Primer

Sumber primer merupakan sumber yang keterangannya diperoleh secara langsung dari para narasumber ataupun orang yang menyaksikan peristiwa itu dengan mata kepala sendiri.²⁷ Sebagai sumber sejarah, sumber primerlah yang harus dikejar karena sumber inilah yang paling valid dan reliable. Klasifikasi sumber primer adalah manuskrip, arsip, jurnal, Koran dan wawancara langsung.

Sumber primer yang digunakan oleh peneliti dalam penelitian ini diperoleh dari proses wawancara yang dilakukan kepada pelaku sejarah. Wawancara dilakukan untuk mendapatkan informasi mendalam terkait permasalahan yang akan diteliti. Peneliti melakukan wawancara kepada pemilik usaha Bakpia yang diantaranya yaitu Ibu Sri Widayani penerus Toko Bakpia Tamansari, Bapak Lautan Usha penerus Bakpia 25, Ibu Sumiyati penerus Bakpia sonder 543 sekaligus

²⁷ Nugroho Notosusanto, *Mengerti Sejarah*, Jakarta: UI Press, 1982, hlm. 94

pengelola Koperasi Sumekar (Koperasi pengrajin bakpia), Ibu Aminah penerus Bakpia Lestari, dan Ibu Uli pegawai Bakpia 75.

1.6.2.2 Sumber Sekunder

Sumber sekunder merupakan sumber yang diperoleh oleh pengarang dari lain atau sumber lain.²⁸ Adapun sumber sekunder yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan studi pustaka. Studi pustaka yaitu suatu kegiatan yang bertujuan untuk memperoleh data dengan cara mencari buku literatur. Sumber sekunder pada penelitian ini yang didapat berupa jurnal, buku-buku, dan artikel-artikel dari Perpustakaan Kota Yogyakarta, Perpustakaan Grhrama Pustaka, Perpustakaan dan Arsip UGM .

Sumber sekunder yang peneliti gunakan berasal dari buku-buku dan jurnal yang relevan dengan tema penelitian. Buku yang digunakan oleh peneliti diantaranya:

1. Pustaka Pertama karya Murdijati Gardjito yang berjudul “Kuliner Yogyakarta- Pantas dikenang sepanjang masa” yang diterbitkan pada tahun 2017 oleh Gramedia Pustaka Utama.
2. Pustaka kedua karya Murdijati Gardjito yang berjudul “ Bakpia: Si bulat manis yang selalu dicari” yang diterbitkan pada tahun 2016 oleh Pusat Studi Pangan Divisi dan Gizi Divisi Makanan Tradisional Universitas Gajah Mada.

²⁸Nugroho Notosusanto, *Norma-Norma Dasar Pemikiran dan Penelitian*. Jakarta: Dephan, 1971, hlm. 30.

3. Pustaka ketiga Buku Karya Murdiyastomo dkk yang berjudul “Budaya Lokal dalam Perkembangan Pariwisata di Yogyakarta” yang diterbitkan pada tahun 2017 oleh Ilmu Sejarah FIS Universitas Negeri Yogyakarta.

1.6.3 Verifikasi (Kritik Sumber)

Setelah mengumpulkan sumber-sumber sejarah yang telah diperoleh pada tahap heuristik, maka tahap selanjutnya adalah melakukan proses seleksi (verifikasi) atau sumber yang telah dikumpulkan harus terlebih dahulu diverifikasi sebelum digunakan. Kritik sumber adalah tahap memverifikasi kredibilitas dan kebenaran suatu sumber sehingga dapat dijadikan data untuk menjawab rumusan masalah penelitian ini. Kritik sumber terdiri dari dua macam, kritik eksternal dan kritik internal. Kritik eksternal adalah proses verifikasi keaslian dan otentisitas sumber, sedangkan kritik internal adalah proses verifikasi terhadap kredibilitas sumber.²⁹

1.6.4 Interpretasi

Interpretasi adalah upaya penafsiran atas fakta-fakta sejarah dalam kerangka rekonstruksi realitas masa lampau. Kegiatan interpretasi ini penulis berusaha menganalisis sumber-sumber yang ada. Kemudian menyusun sumber-sumber tersebut dalam bentuk penulisan skripsi. Sehingga di dalam interpretasi perlu diadakan analisis sumber untuk mengurangi unsur subyektivitas dalam suatu penulisan sejarah selalu ada yang dipengaruhi latar belakang, motivasi, pola pikir dan lain-lain. Tahap interpretasi ini dibagi dalam dua langkah yaitu analisis dan

²⁹ Kuntowijoyo, *Pengantar Ilmu Sejarah*. Yogyakarta: Bentang, 1995, hlm. 101.

sintesis. Analisis merupakan kegiatan untuk menguraikan sedangkan sintesis berarti mengumpulkan.

Interpretasi dalam penelitian ini peneliti menggunakan interpretasi analisis dan sintesis. Dimana dalam tahapan analisis peneliti menganalisis dengan mencari dan mengumpulkan informasi mengenai Perkembangan industri bakpia di Kota Yogyakarta tahun 1980-2020. Kemudian setelah mendapatkan informasi-informasi tersebut disatukan menjadi kesatuan yang utuh.

1.6.5 Historiografi

Historiografi merupakan proses akhir dalam metode penelitian sejarah, yang kemudian dituangkan menjadi sebuah kisah sejarah dalam bentuk tulisan. Aspek kronologis sangat penting dalam penulisan sejarah karena dapat mengetahui perubahan dan perkembangan yang terjadi dalam suatu peristiwa sejarah. Tahap ini diperlukan suatu imajinasi historis yang baik sehingga fakta-fakta sejarah menjadi kajian utuh, sistematis serta komunikatif.

Bagian pengantar peneliti mencoba menjelaskan latar belakang penelitian ini yang berjudul “Perkembangan industri bakpia di Kota Yogyakarta tahun 1980-2020”. Hasil penelitian yang akan diuraikan berisi sejarah awal kemunculan bakpia di Yogyakarta, proses perkembangan industri bakpia di kota Yogyakarta, dan dampak perkembangan industri bakpia di kota Yogyakarta dalam bidang sosial, ekonomi, dan budaya ,sedangkan dalam simpulan berisi hasil akhir atau inti permasalahan yang dilakukan peneliti.

1.7 Sistematika Pembahasan

Skripsi ini memiliki sistematika untuk memberikan gambaran yang jelas dalam skripsi ini, peneliti membagi menjadi 4 bab, dimana antara bab satu dengan bab lainnya saling berkaitan, sehingga penulisan proposal ini merupakan satu kesatuan yang tidak dapat dipisah-pisahkan. Adapun sistematikanya adalah sebagai berikut:

Bab I yaitu pendahuluan yang membahas mengenai konteks penelitian yang dikaji dengan sub bahasan seperti Latar belakang masalah penelitian mengenai “Perkembangan industri bakpia di Kota Yogyakarta Tahun 1980-2020”. Rumusan masalah yang diangkat, tujuan penelitian, manfaat, tinjauan teoritis, kajian pustaka, historiografi yang relevan, dan kerangka konseptual. Selain itu juga pada bab ini dibahas mengenai metodologi penelitian yang digunakan yaitu heuristik, kritik sumber, interpretasi dan Historiografi. Bab II kemunculan bakpia di Yogyakarta. Bab ini membahas mengenai sejarah awal kedatangan Tionghoa ke Yogyakarta dan awal kemunculan bakpia di Yogyakarta. Bab III perkembangan industri bakpia di Yogyakarta. Bab ini membahas bagaimana proses terjadinya perkembangan industri bakpia di Kota Yogyakarta, dimulai dari industri rumahan sampai berskala besar dan kemunduran industri. Bab IV Dampak perkembangan industri bakpia terhadap kehidupan sosial, ekonomi, dan budaya. Bab ini membahas bagaimana dampak dari adanya perkembangan industri terhadap kehidupan sosial, ekonomi, dan budaya masyarakat Yogyakarta. Bab V Kesimpulan dan Saran menguraikan kesimpulan dari penelitian yang telah dilakukan oleh penulis beserta saran yang

dibuat oleh penulis. Pada bagian akhir terdiri dari daftar pustaka yang merupakan sumber referensi yang berupa buku dan jurnal dalam penulisan skripsi ini.