

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Teknologi di Indonesia berkembang sangat pesat dan berdampak luas bagi banyak aspek kehidupan manusia. Majunya arus informasi dan teknologi memudahkan masyarakat untuk melakukan segala aktivitas. Hal tersebut menjadikan internet sebagai sarana utama bagi penggunaannya dengan berbagai macam manfaat dan keunggulan yang ada. Fenomena ini menjadi potensi yang besar bagi para pelaku usaha untuk menjual produk dan mengembangkan bisnisnya (Gani, 2020).

Sistem penjualan yang populer dikalangan pengguna internet adalah *e-commerce*. *E-commerce* merupakan aktivitas jual beli barang dan jasa yang dilakukan melalui internet. Adapun keunggulan yang diberikan *e-commerce* bagi para pelaku usaha sangat menguntungkan karena dapat menghemat waktu dan tidak membutuhkan modal yang banyak untuk mempromosikan produk. Salah satu platform *e-commerce* yang berkembang pesat dan banyak diminati di Indonesia adalah Tokopedia (iPrice, 2021).

Tokopedia merupakan salah satu *marketplace* yang memungkinkan setiap individu, toko kecil, dan brand untuk membuka dan mengelola toko secara *online*. Tokopedia didirikan oleh William Tanuwijaya dan Leontinus Alpha Edison pada tanggal 17 Agustus 2009. Produk yang ditawarkan oleh Tokopedia diantaranya *fashion* wanita dan pria, alat elektronik, perlengkapan rumah tangga, kecantikan, kesehatan, otomotif, mainan dan hobi, pulsa, dan lain-lain (Tokopedia, 2022). Kemudian tokopedia bekerja sama dengan beberapa jasa ekspedisi untuk proses pengiriman produk kepada pelanggan.

Tabel 1. Peta *E-Commerce* Indonesia Tahun 2021

E-Commerce	Pengunjung Bulanan (orang)
Tokopedia	157.443.300
Shopee	138.776.700
Lazada	28.173.300
Bukalapak	25.760.000
Orami	16.683.300

Sumber: iPrice, 2021

Tingginya jumlah pengunjung bulanan di Tokopedia membuat para pelaku usaha berlomba-lomba untuk menjual dan mempromosikan produk, salah satunya adalah produk makanan. Berdasarkan data Kementerian Perindustrian tahun 2018, pertumbuhan industri tertinggi di Indonesia dikuasai oleh kelompok mesin dan perlengkapan, kemudian diikuti oleh kelompok industri makanan dan minuman (Kemenperin, 2018).

Tabel 2. Industri yang Mengalami Pertumbuhan Tinggi Tahun 2017-2018 (%)

Industri	Tahun		
	Triwulan I 2017	Triwulan IV 2017	Triwulan I 2018
Mesin & Perlengkapan	0,20	9,51	14,98
Makanan & Minuman	7,70	13,76	12,70
Logam Dasar	2,17	7,05	9,94
Tekstil & Pakaian Jadi	0,32	6,39	7,53

Sumber: Kementerian Perindustrian, 2018

Industri makanan telah banyak berkembang di seluruh Indonesia, terutama di Pulau Jawa, salah satunya adalah Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY). Berdasarkan data Badan Perencanaan Pembangunan Daerah DIY tahun 2018, industri makanan cenderung

mendominasi dibandingkan industri lain seperti kerajinan, logam dan elektronik, sandang dan kulit, serta kimia dan bahan bangunan, dengan jumlah sebanyak 6.534 unit usaha. Perkembangan industri tersebut dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor, seperti semakin banyaknya jumlah pendatang atau wisatawan yang berkunjung ke provinsi dengan julukan kota pelajar ini.

Salah satu makanan khas yang terkenal di Yogyakarta adalah Gudeg. Gudeg merupakan makanan tradisional yang terbuat dari nangka muda yang dimasak dengan santan kelapa, gula aren, dan menggunakan pembakaran kayu agar memunculkan rasa yang khas karena proses memasak yang cukup lama. Beberapa bumbu tambahan seperti bawang merah, bawang putih, kemiri, ketumbar, lengkuas, daun salam, dan daun jati memberikan warna coklat kemerahan pada gudeg.

Gudeg biasanya bisa bertahan selama 1-3 hari dengan kemasan kendil atau besek. Masa simpan yang pendek tersebut menyebabkan gudeg akan cepat basi sehingga tidak layak dikonsumsi dalam perjalanan jauh dan jangka waktu penyimpanan yang lama. Seiring perkembangan teknologi, ada banyak inovasi gudeg terutama dari segi kemasan, salah satunya adalah gudeg kaleng. Penggunaan kemasan kaleng pada gudeg mampu memberikan umur simpan yang lebih lama. Selain itu, gudeg kaleng juga mampu memberikan daya tarik tersendiri, serta memberikan kepraktisan dan higienisan.

Pusat rumah makan gudeg yang memproduksi gudeg kaleng di Yogyakarta berada di daerah Wijilan, tepatnya Jalan Wijilan di Timur Alun-Alun Utara Keraton. Terdapat 8 warung makan gudeg yang ramai dikunjungi masyarakat maupun wisatawan di kampung Wijilan, yaitu Gudeg Bu Nur, Gudeg Bu Widodo, Gudeg Yu Djum, Gudeg Bu Haryanto, Gudeg Slamet, Gudeg Bu Lies, Gudeg Bu Hj. Rini, dan Gudeg Bu Tjitro. Namun hanya

beberapa warung makan yang memproduksi gudeg kaleng, yaitu Gudeg Bu Tjitro, Gudeg Yu Djum, Gudeg Bu Lies, dan Gudeg Bu Hj. Rini. Harga yang ditawarkan berkisar antara Rp30.000,- hingga Rp50.000,- dengan berbagai ukuran dan varian isi dan rasa, diantaranya ayam, tahu, dan telur.

Penjualan gudeg kaleng kini tidak hanya dipasarkan secara langsung disentra gudeg Wijilan, tetapi produsen memperluas pemasaran melalui media *online* seperti Tokopedia. Hal ini dilakukan karena mengingat gudeg kaleng memiliki daya tahan yang lebih lama, sehingga dapat dikirim ke luar kota. Selain itu karena Tokopedia menjadi salah satu tempat yang efisien untuk memperluas pemasaran gudeg kaleng mengingat jumlah penggunaanya yang sangat besar di Indonesia. Pada Aplikasi Tokopedia terdapat empat merek gudeg kaleng yang dijual, yaitu gudeg kaleng Yu Djum, gudeg kaleng Bu Tjitro, gudeg kaleng Bu Lies, dan gudeg kaleng Bu Hj. Rini.

Gudeg kaleng Bu Tjitro terdapat beberapa varian rasa, diantaranya gudeg original, gudeg pedas, gudeg blondo, dan gudeg rendang. Gudeg kaleng Bu Tjitro dikemas dengan ukuran 300 gram. Karakteristik dari kemasan gudeg kaleng Bu Tjitro yaitu terdapat tulisan logo dan varian gudeg, serta terdapat tulisan “Bu Tjitro”. Tiap kemasan memiliki warna yang berbeda-beda, ada warna kuning, hitam, coklat, dan merah. Harga gudeg kaleng Bu Tjitro yang dijual pada Aplikasi Tokopedia berkisar antara Rp19.000 – Rp45.000.

Gudeg kaleng Yu Djum memiliki beberapa varian rasa, seperti original dan pedas. Kemasan dari gudeg kaleng Yu Djum sama seperti gudeg kaleng Bu Tjitro yaitu 300 gram. Karakteristik dari kemasan gudeg kaleng Yu Djum yaitu terdapat tulisan “bagong” dan varian gudeg, serta terdapat gambar dari masing-masing varian. Tiap kemasan memiliki warna yang berbeda-beda sehingga memudahkan pembeli untuk memilih varian yang

berbeda. Harga gudeg kaleng Yu Djum yang dijual pada Aplikasi Tokopedia berkisar antara Rp25.000 – Rp50.000.

Gudeg kaleng Bu Lies terdapat beberapa varian rasa, diantaranya original dan mercon. Berat bersih dari gudeg kaleng Bu Lies adalah 300 gram. Karakteristik dari kemasan gudeg kaleng Bu Lies yaitu terdapat tulisan “Hj. Rini” dan varian gudeg, serta terdapat gambar logo Hj. Rini. Tiap kemasan memiliki warna yang berbeda-beda, diantaranya warna hijau, biru, oren, merah, dan coklat. Harga gudeg kaleng Bu Lies yang dijual pada Aplikasi Tokopedia berkisar antara Rp20.000 – Rp45.000.

Gudeg kaleng Hj. Rini memiliki dua varian rasa, yaitu original dan sambal goreng dengan kemasan 210 gram. Karakteristik dari kemasan gudeg kaleng Hj. Rini yaitu terdapat tulisan “Bu Hj. Rini Asli Yogyakarta” dan “Gudeg Wijilan”, serta terdapat gambar dari bumbu-bumbu gudeg. Tiap kemasan memiliki warna yang sama, yaitu warna kuning. Harga gudeg kaleng Hj. Rini yang dijual pada Aplikasi Tokopedia berkisar antara Rp20.000 – Rp50.000.

Gudeg kaleng yang terkenal sebagai makanan khas dan oleh-oleh dari Yogyakarta semakin banyak diketahui oleh masyarakat diseluruh Indonesia, termasuk di Kabupaten Indragiri Hilir, Riau. Melalui Aplikasi Tokopedia dan perkembangan internet yang sangat pesat, masyarakat Kabupaten Indragiri Hilir, Riau dapat mengetahui gudeg kaleng, walaupun beberapa masyarakat belum pernah berkunjung atau mencoba gudeg kaleng tersebut.

Kabupaten Indragiri Hilir, Riau terletak di bagian tengah Pulau Sumatera. Makanan khas dari daerah tersebut cenderung memiliki cita rasa yang pedas. Masyarakat Kabupaten Indragiri Hilir lebih menyukai makanan dengan rasa yang gurih dan pedas. Berbeda dengan

Kota Yogyakarta yang memiliki makanan khas dengan cita rasa yang manis seperti gudeg. Masyarakat yang tinggal di Kabupaten Indragiri Hilir, Riau didominasi oleh suku melayu, sedangkan Kota Yogyakarta mayoritas masyarakatnya berasal dari suku Jawa. Bahasa sehari-hari yang digunakan masyarakat Kabupaten Indragiri Hilir, Riau adalah bahasa melayu, sedangkan masyarakat Yogyakarta menggunakan bahasa Jawa sebagai bahasa utamanya.

Beberapa perbedaan yang signifikan antara masyarakat Kota Yogyakarta dan masyarakat Kabupaten Indragiri Hilir, Riau terutama mengenai cita rasa makanan membuat peneliti tertarik untuk melakukan penelitian yang berkaitan dengan Minat Beli Masyarakat Terhadap Gudeg Kaleng pada Aplikasi Tokopedia di Kabupaten Indragiri Hilir, Riau. Sebelumnya tidak terdapat penelitian yang meneliti tentang minat beli masyarakat Kabupaten Indragiri Hilir, Riau terhadap gudeg kaleng pada Aplikasi Tokopedia.

B. Tujuan

1. Mengetahui profil masyarakat Kabupaten Indragiri Hilir, Riau.
2. Mengetahui minat beli masyarakat Kabupaten Indragiri Hilir, Riau terhadap gudeg kaleng pada Aplikasi Tokopedia.

C. Kegunaan

1. Bagi para pelaku usaha, hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan dalam mengambil kebijakan dalam memenuhi tujuan perusahaan.

-
2. Bagi peneliti, dapat menjadi bahan referensi bagi penelitian selanjutnya tentang minat beli gudeg kaleng di Aplikasi Tokopedia.