

IV. GAMBARAN UMUM

A. Kondisi Geografis

DIY adalah salah satu Provinsi di wilayah Indonesia dan terletak di pulau Jawa bagian tengah. DIY di bagian Selatan dibatasi lautan Indonesia, sedangkan di bagian Timur laut, Tenggara, Barat, dan Barat laut dibatasi oleh wilayah provinsi Jawa Tengah yang meliputi:

- Kabupaten Klaten di sebelah Timur laut
- Kabupaten Wonogiri di sebelah Tenggara
- Kabupaten Purworejo di sebelah Barat
- Kabupaten Magelang di sebelah Barat laut

Provinsi DIY terletak antara $7^{\circ}.33'$ - $8^{\circ}.12'$ Lintang Selatan dan $110^{\circ}.00'$ - $110^{\circ}.50'$ Bujur Timur, tercatat memiliki luas $3.185,80 \text{ km}^2$ atau 0,17 persen dari luas Indonesia ($1.860.359,67 \text{ km}^2$) merupakan provinsi terkecil setelah Provinsi DKI Jakarta yang terdiri dari:

- Kabupaten Kulonprogo, dengan luas $586,27 \text{ km}^2$ (18,40 persen)
- Kabupaten Bantul, dengan luas $506,85 \text{ km}^2$ (15,91 persen)
- Kabupaten Gunungkidul, dengan luas $1.485,36 \text{ km}^2$ (46,63 persen)
- Kabupaten Sleman, dengan luas $574,82 \text{ km}^2$ (18,04 persen)
- Kota Yogyakarta, dengan luas $32,50 \text{ km}^2$ (1,02 persen)

B. Kependudukan

Berdasarkan hasil Susenas Agustus 2014 jumlah penduduk DIY tahun 2014 tercatat 3.666.533 jiwa, dengan persentase jumlah penduduk laki-laki 49,47

persen dan penduduk perempuan 50,53 persen. Menurut hasil proyeksi penduduk SP2010 back casting, persentase penduduk kota mencapai 66,74 persen dan penduduk desa mencapai 33,26 persen.

Tabel 4. 1. Jumlah Penduduk berdasarkan Jenis Kelamin di DIY tahun 2014

No	Kabupaten	Laki-laki	Perempuan	Jumlah	Laju Pertumbuhan (%)
1	Kulonprogo	199715	207615	407330	0,47
2	Bantul	489809	492575	982384	1,55
3	Gunungkidul	341198	365960	707158	0,06
4	Sleman	584985	577426	1162412	1,92
5	Kota Yogyakarta	198075	209174	407249	-0,22
	D.I.Yogyakarta	1813782	1852751	3666533	1,02

Sumber: Susenas Agustus 2014, BPS D.I.Yogyakarta

Berdasarkan tabel 4.1. dapat diketahui penduduk perempuan menduduki urutan pertama. Jika dikaitkan dengan perilaku pembelian, semakin banyak penduduk perempuan maka peluang tingkat konsumsinya akan semakin tinggi pula. Hal ini dikarenakan perempuan mempunyai kecenderungan atau kebiasaan konsumtif yang lebih tinggi daripada laki-laki.

C. Industri

Sektor industri khususnya industri besar dan sedang berperan cukup besar mendorong pertumbuhan ekonomi. Sektor industri tidak hanya berperan memberikan kontribusi ekonomi yang besar melalui nilai tambah, kesempatan kerja, serta devisa namun sector ini dapat menunjang daya saing suatu wilayah.

Pengelompokkan industri berdasarkan jumlah tenaga kerja dibagi menjadi empat kelompok yaitu industri besar, industri sedang, industri kecil dan industri rumah tangga. Industri besar adalah industri yang menyerap 100 atau lebih tenaga kerja, industry sedang/menengah adalah industri dengan jumlah tenaga kerja antara 20 - 99 orang. Sedangkan industri kecil mempekerjakan 5 - 19 orang dan industri rumah tangga adalah industri dengan tenaga kerja kurang dari 5 orang.

Pada tahun 2013, jumlah unit usaha industri besar dan sedang tercatat sebanyak 322 unit industri. Jumlah industri besar dan sedang ini mengalami penurunan sebesar 17,65 persen jika dibandingkan jumlah pada tahun 2012 yang jumlahnya mencapai 391 unit. Di D.I. Yogyakarta sebagian besar industri besar sedang merupakan industri furniture sebanyak 15,22 persen (49 perusahaan), industri makanan sebanyak 12,42 persen (40 perusahaan), industri pakaian jadi 12,11 persen (39 perusahaan) dan industri barang galian bukan logam 12,11 persen (39 perusahaan).

D. Tingkat Konsumsi

Nilai pendapatan suatu rumah tangga dapat menunjukkan tingkat kesejahteraan rumah tangga tersebut dilihat dari sudut pandang ekonomi. Menurut golongan pengeluaran, pada tahun 2014, sebanyak 0,71 persen rumah tangga mempunyai pengeluaran di bawah Rp. 200.000 per kapita per bulan dan sebanyak 38,61 persen rumah tangga mempunyai pengeluaran Rp. 200.000 – Rp. 499.999 per kapita per bulan. Kemudian 33,9 persen rumah tangga mempunyai pengeluaran Rp 500.000 - Rp 999.999 per kapita per bulan, dan 26,78 persen rumah tangga mempunyai pengeluaran di atas Rp. 1.000.000 per kapita per bulan. Dibanding tahun sebelumnya, sekitar 1,6 persen rumah tangga dengan pengeluaran di bawah Rp. 500.000 per kapita sebulan masuk ke golongan pengeluaran Rp. 500.000 per kapita per bulan ke atas.

Rata-rata pengeluaran per kapita penduduk pada tahun 2014 tercatat sebesar Rp.748.304 per kapita per bulan yang terdiri dari pengeluaran makanan sebesar Rp. 355.504 (47,51 persen) dan non makanan sebesar Rp.392.800 (52,49 persen).

Dibanding tahun sebelumnya, rata-rata pengeluaran per kapita penduduk tahun 2014 turun sekitar 2,27 persen. Berdasarkan daerah, rata-rata pengeluaran per kapita per bulan penduduk perkotaan sebesar Rp 834.199, lebih tinggi dibandingkan dengan daerah pedesaan yang tercatat sebesar Rp. 582.114.

Selama dua tahun terakhir, persentase pengeluaran untuk konsumsi makanan di daerah perkotaan tahun 2013 naik menjadi sekitar 55,04 persen dan non makanan menjadi 68,33 persen. Namun di tahun 2014 konsumsi makanan naik lagi menjadi 52,78 persen dan non makanan menjadi 64,85 persen. Sementara itu untuk daerah pedesaan persentase konsumsi makanan maupun persentase non makanan terus meningkat.

E. Kuliner di DIY

Sebagai Daerah yang mempunyai potensi pariwisata yang besar, Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta sangat memerlukan strategi khusus untuk mendukung pariwisata di Kota Pelajar ini. Secara geografis, Yogyakarta juga diuntungkan oleh letak objek wisata satu dengan objek wisata lainnya yang berdekatan. Hal ini merupakan suatu kelebihan dan daya tarik tersendiri bagi para wisatawan lokal maupun manca negara. Sektor pariwisata di Yogyakarta juga memberikan dampak yang signifikan bagi perekonomian DIY yang secara umum bertumpu pada 3 sektor, yaitu jasa-jasa; perdagangan, hotel dan restaurant; terakhir adalah pertanian. Dalam hal pariwisata, Yogyakarta mampu memberikan efek ganda yang nyata bagi sektor kuliner karena disebabkan oleh kunjungan wisatawan. Selain itu, penyerapan

tenaga kerja dan sumbangan terhadap perekonomian sangat signifikan juga di Kota Pelajar ini.

Sektor pariwisata di DIY juga tak bisa lepas dari kuliner yang dimilikinya. Perlu adanya pengembangan di sektor kuliner agar dapat mendukung sektor pariwisata yang begitu melimpah di Yogyakarta. Salah satu kuliner yang menjadi ikon di Yogyakarta adalah Gudeg.

Gudeg sangat mampu untuk diangkat menjadi wisata kuliner untuk pendukung perkembangan pariwisata di Yogyakarta. Karena Gudeg merupakan makanan khas Yogyakarta yang sangat terkenal dan hampir seluruh masyarakat Indonesia mengetahuinya. Dengan cita rasa yang unik, Gudeg mampu menyerap wisatawan yang berkunjung di Yogyakarta untuk mencicipi masakan yang terbuat dari nangka muda ini.

F. Sejarah Sentra Gudeg Wijilan

Sebagai Kota Besar di Indonesia, Yogyakarta menjadi salah satu magnet yang memiliki daya tarik tersendiri. Yogyakarta juga dikenal sebagai kota pelajar dan kota budaya yang memiliki banyak tempat makan yang menarik dan lezat yang biasanya disebut dengan wisata kuliner. Yogyakarta juga terkenal dengan sebutan Kota Gudeg. Gudeg menjadi salah satu kuliner yang tidak boleh dilewatkan jika berkunjung ke Yogyakarta.

Berbagai tempat kuliner yang dikenal oleh masyarakat salah satunya adalah Sentra Gudeg Wijilan yang berada di Kampung Wijilan. Warung gudeg yang berderet di sebelah selatan Plengkung Tarunasura (Plengkung Wijilan) ini memiliki sejarah panjang. Ibu Slamet adalah orang pertama yang merintis usaha warung

gudeg di tahun 1942. Beberapa tahun kemudian warung gudeg di daerah itu bertambah dua, yakni Warung gudeg Campur Sari dan Warung Gudeg Ibu Djuwariah yang kemudian dikenal dengan sebutan Gudeg Yu Djum yang begitu terkenal sampai sekarang. Sekitar tahun 1980, Warung Gudeg Campur Sari ditutup. Kemudian di sekitar tahun 1990-an, muncul lagi Warung Gudeg Bu Lies. Hingga kini, telah banyak warung gudeg yang bermunculan di daerah Wijilan.

Gudeg Wijilan memang bercita rasa khas, berbeda dengan gudeg pada umumnya. Gudegnya kering dengan rasa manis. Cara memasaknya pun berbeda, buah nangka muda (gori) direbus di atas tungku sekitar 100 derajat celcius selama 24 jam untuk menguapkan kuahnya. Sebagai lauk pelengkap, daging ayam kampung dan telur bebek dipindang yang kemudian direbus. Sedangkan rasa pedas merupakan paduan sayur tempe dan sambal krecek.

Ketahanan gudeg Wijilan ini memang cocok sebagai oleh-oleh, karena merupakan gudeg kering, maka tidak mudah basi dan mampu bertahan hingga 3 hari. Harganya pun variatif, berkisar Rp 20.000,- sampai Rp 300.000,-, tergantung lauk yang dipilih dan jenis kemasannya. Seperti kemasan gudeg di tempat lain, oleh-oleh khas Jogja ini dapat dikemas menarik dengan menggunakan 'besek' (tempat dari anyaman bambu) atau menggunakan 'kendil' (guci dari tanah liat yang dibakar).

Berdasarkan hasil observasi di Sentra Gudeg Wjilan terdapat delapan warung makan yaitu, Warung Gudeg Yu Djum, Warung Gudeg Bu Lies, Warung Gudeg Bu Slamet, Warung Gudeg Bu Rini, Warung Gudeg Bu Widodo, Warung Gudeg Bu Ninuk, Warung Gudeg Bu Tarto, dan Warung Gudeg Bu Nur. Dari ke-delapan

warung makan tersebut terdapat beberapa persamaan dan perbedaan antara warung makan yang satu dengan warung makan yang lainnya berdasarkan beberapa kriteria berikut:

1. Menu dan harga

Keragaman menu makanan yang ditawarkan di semua warung makan di Sentra Gudeg Wijilan sama yaitu gudeg kering dan beberapa makanan pendamping seperti ayam kampung, telur, ampela ati, tahu, tempe, dan sambel krecek.

Harga yang ditawarkan dari masing-masing warung makan sedikit berbeda. Harga dari satu porsi makanan dari masing-masing warung makan di Sentra Gudeg Wijilan memiliki selisih harga berkisar Rp.1000 – Rp. 2.500. Dari kedelapan warung makan yang terdapat di Sentra Gudeg Wijilan Warung Gudeg Bu Widodo merupakan warung yang menawarkan harga paling tinggi, dan Warung Gudeg Bu Rini merupakan warung yang menawarkan harga paling rendah.

2. Layanan pembelian

Semua warung makan di Sentra Gudeg Wijilan memiliki layanan pembelian yang sama yaitu layanan makan di tempat dan layanan dibawa pulang (*take away*). Dan untuk layanan pesan antar hanya dimiliki oleh dua warung makan saja yaitu Warung Gudeg Yu Djum dan Warung Gudeg Bu Rini. Kedua warung makan ini memiliki layanan pesan antar untuk partai besar dan kecil.

3. Fasilitas tempat

Masing-masing warung makan di Sentra Gudeg Wijilan memiliki fasilitas tempat yang beragam. Warung Gudeg Yu Djum dan, Warung Gudeg Bu Lies

merupakan warung makan yang memiliki fasilitas ruang makan yang cukup luas bila dibandingkan dengan ke-enam warung makan lainnya, selain itu kedua warung makan tersebut memiliki dua tempat makan di Sentra Gudeg Wijilan. Semua warung makan di Sentra Gudeg Wijilan masih kurang memadai karena hanya memanfaatkan lahan parkir di pinggir jalan depan warung makan masing-masing.

4. Jumlah karyawan

Semua warung makan di Sentra Gudeg Wijilan memiliki jumlah karyawan yang hampir sama yakni tiga sampai lima orang. Namun, Warung makan Gudeg Yu Djum dan Warung Gudeg Bu Lies memiliki dua tempat makan sehingga kedua warung makan tersebut memiliki jumlah karyawan yang lebih banyak diantara warung makan yang lain.

5. Jumlah pengunjung

Masing-masing warung makan di Sentra Gudeg Wijilan memiliki jumlah pengunjung yang berbeda setiap harinya. Berdasarkan hasil observasi diketahui rata-rata jumlah pengunjung setiap harinya di masing-masing warung makan sebagai berikut:

Tabel 4. 2. Jumlah pengunjung masing masing warung makan

No	Nama Warung Makan	Pengunjung
1	Yu Djum	100
2	Bu Lies	100
3	Bu Slamet	80
4	Bu Rini	50
5	Bu Widodo	50
6	Bu Tarto	30
7	Bu Ninuk	30
8	Bu Nur	30

Sumber: Wawancara pemilik warung makan (Data diolah)

Dari tabel diatas dapat dilihat bahwa Warung Gudeg Yu Djum dan Warung Gudeg Bu Lies memiliki rata-rata jumlah pengunjung paling tinggi diantara warung makan lainnya.