

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Dalam usaha mempertahankan kelangsungan hidupnya, manusia berusaha memenuhi kebutuhan primernya, dan salah satu kebutuhan primer tersebut adalah makanan. Zaman dahulu peranan makanan cepat saji bagi para nenek moyang kita belum ada, karena pada zaman dahulu mereka lebih memilih bercocok tanam atau berternak sendiri untuk memenuhi kebutuhan bahan pangan. Bahan pangan tersebut didapatkan dengan cara menjual hasil dari bercocok tanam dan berternak.

Keberhasilan suatu negara dalam menjalankan roda pemerintahan akan membawa masyarakat ke pintu kejayaan dan kemakmuran. Pemerintah berusaha keras untuk menjaga kestabilan perekonomian negara melalui kebijakan yang bersifat cepat dan efektif dengan mengurangi pengeluaran negara. Tapi, perekonomian Indonesia mengalami kemajuan dan berada pada kondisi stabil. Semakin berkembangnya jumlah industri pada saat sekarang ini, persaingan industri juga semakin tajam. Maka setiap perusahaan harus selalu berusaha meningkatkan efisiensinya. Semakin tinggi efisiensinya akan dapat memperbesar kemampuan perusahaan untuk menghasilkan keuntungan operasi perusahaan, baik itu dikaitkan dengan modal yang dikeluarkan dan keuntungan perusahaan itu sendiri. Indonesia merupakan salah satu dari sekian banyak negara yang sedang berkembang. Layaknya sebuah negara yang sedang berkembang, tidak sedikit industri-industri yang berdiri di Indonesia, baik industri manufaktur maupun industri kuliner dalam hal ini industri restoran cepat saji.

Banyaknya restoran cepat saji yang berada di Indonesia menimbulkan persaingan ketat dalam kompetisi mutu serta kualitas dari produk yang dihasilkan. Fast food atau restoran cepat saji, mulai populer di Indonesia pada awal 1980. Sebagian besar fast food yang merambah pasar Indonesia berasal

dari Amerika. Saat ini tercatat ada beberapa nama besar di dunia "Junk Food" Amerika, yang membuka gerai-gerai di Indonesia. Sebagai pioneer di Indonesia, adalah Kentucky Fried Chicken. Animo masyarakat cukup besar terhadap gerai ayam cepat saji ini, terlihat dengan munculnya gerai-gerai serupa yang berusaha meniru Kentucky Fried Chicken. Ada gerai yang memang berasal dari luar, dan ada pula gerai lokal, yang mengimitasi dengan memakai nama-nama kota di Amerika, seperti California, Texas, Washington, Oklahoma, dan Vegas. Seiring berjalannya waktu, beberapa bertahan, dan adapula yang tidak dapat bertahan. Masuknya beberapa nama Internasional ke dalam kancah franchise restoran cepat saji di Indonesia seperti Kentucky Fried Chicken, Mc Donald, Texas Fried Chicken semakin meramaikan kancah restoran cepat saji di Indonesia. Beberapa diantara mereka, menggunakan ide untuk menambah Menu Fried Chicken sebagai side menu, sebagai alternatif menu utama mereka. ([www.kfcindonesia.com](http://www.kfcindonesia.com))

Makanan cepat saji (fast food) adalah makanan yang tersedia dalam waktu cepat dan siap disantap, seperti fried chicken, hamburger atau pizza. Mudahnaya memperoleh makanan siap saji di pasaran memang memudahkan tersedianya variasi pangan sesuai selera dan daya beli. Selain itu, pengolahan dan penyiapannya lebih mudah dan cepat, cocok bagi mereka yang selalu sibuk (Sulistijani, 2002).

Kehadiran makanan cepat saji dalam industri makanan di Indonesia juga bisa mempengaruhi pola makan kaum remaja di kota. Khususnya bagi remaja tingkat menengah ke atas, restoran makanan cepat saji merupakan tempat yang tepat untuk bersantai. Makanan di restoran fast food ditawarkan dengan harga terjangkau dengan kantong mereka, servisnya cepat dan jenis makanannya memenuhi selera. Makanan cepat saji umumnya mengandung kalori, kadar lemak, gula dan sodium (Na) yang tinggi tetapi rendah serat, vitamin A, asam askorbat, kalsium dan folat. Makanan cepat saji adalah gaya hidup remaja (Khomsan, 2004).

Keberadaan restoran-restoran fast food yang semakin menjamur di kota-kota besar di Indonesia, yang menyajikan berbagai makanan siap saji yang dapat berupa makanan tradisional Indonesia (seperti restoran padang) dan makanan barat (Kentucky fried chicken, California fried chicken) yang terkenal dengan ayam gorengnya, disamping jenis makanan yang tidak kalah populer seperti Burger, Pizza, Sandwich, dan sebagainya. Dengan manajemen yang handal dan juga dilakukannya terobosan misalnya pelayanan yang praktis, desain interior restoran dibuat rapi, menarik dan bersih tanpa meninggalkan unsur kenyamanan, serta rasanya yang lezat membuat mereka yang sibuk dalam pekerjaannya memilih alternatif untuk mengkonsumsi jenis fastfood, karena lebih cepat dan juga mengandung gengsi bagi sebagian golongan masyarakat. Bahkan di hari libur pun biasanya banyak keluarga yang memilih makanan diluar dengan jajanan fast food (Khomsan, 2004).

Makanan cepat saji seperti fried chicken dan French fries, sudah menjadi jenis makanan yang biasa dikonsumsi pada waktu makan siang atau makan malam remaja di enam kota besar di Indonesia seperti di Jakarta, Bandung, Semarang, Yogyakarta, Surabaya dan Denpasar. Menurut penelitian tersebut 15-20% remaja di Jakarta mengonsumsi fried chicken dan burger sebagai makan siang dan 1-6% mengonsumsi pizzadan spaggethi. Bila makanan tersebut sering dikonsumsi secara terus-menerus dan berlebihan dapat mengakibatkan gizi lebih (Mudjiyanto dkk,1994).

Makanan cepat saji mempunyai kelebihan yaitu penyajian cepat sehingga hemat waktu dan dapat dihidangkan kapan dan dimana saja,tempat saji dan penyajian yang higienis, dianggap makanan bergengsi, makanan modern, juga makanan gaul bagi anak muda. Makanan cepat saji yang dimaksud adalah jenis makanan yang dikemas, mudah disajikan, praktis, atau diolah dengan cara sederhana. Makanan tersebut umumnya diproduksi oleh industri pengolahan pangan dengan teknologi tinggi dan memberikan berbagai zat aditif untuk mengawetkan dan memberikan cita rasa bagi produk tersebut.

Secara luas pariwisata dapat dilihat sebagai kegiatan mengembangkan potensi obyek wisata dan daya tarik obyek wisata serta kawasan-kawasan wisata potensial secara berkelanjutan (*sustainable tourism development*) dan kegiatan yang mempunyai multidimensi dari rangkaian proses pembangunan. Pembangunan sektor pariwisata menyangkut aspek sosial budaya, ekonomi dan politik. Hal tersebut sejalan dengan ketentuan yang tercantum dalam Undang-Undang Nomor 9 Tahun 1990 Tentang Kepariwisata yang menyatakan bahwa Penyelenggaraan Kepariwisata ditujukan untuk meningkatkan pendapatan nasional dalam rangka meningkatkan kesejahteraan dan kemakmuran rakyat, memperluas dan meratakan kesempatan berusaha dan lapangan kerja, mendorong pembangunan daerah, memperkenalkan serta mendayagunakan obyek dan daya tarik wisata di Indonesia.

Selain terkenal dengan wisata budayanya, kota ponorogo juga terkenal dengan wisata kulinernya yaitu sate ayamnya yang menjadi langganan keluarga istana sejak jaman Presiden Sukarno hingga pak Susilo Bambang Yudhoyono. Dan sate ayam ponorogo yang terkenal itu dibuat di Kelurahan Nologaten. Banyak keluarga di kampung tersebut bermata pencaharian sebagai pembuat sate ayam sehingga orang menyebut kampung tersebut sebagai gang sate.

Tidak sulit menemukan santapan sate di Ponorogo, Jawa Timur. Kampung sate karena dipenuhi dengan ratusan penjual sate ayam. Kampung sate yang berada di Kelurahan Nologaten, Kecamatan Ponorogo, Kabupaten Ponorogo Jawa Timur yang sepanjang jalannya dipenuhi puluhan warung makan penjual sate ayam. Setiap hari penggemar kuliner khas Ponorogo ini selalu memadati warung.

Salah satu warung sate ayam yang terkenal adalah warung makan Tukri Sobikun. Di warung ini, pengunjung bisa menikmati sepiring sate ayam dan lontong dengan harga terjangkau, namun dengan rasa gurih, daging yang lembut, dan sambal tidak terlalu pedas. Sehingga pada skripsi ini peneliti

tertarik dengan industri sate ayam yang berada di gang sate Kelurahan Nologaten Kabupaten Ponorogo sebagai obyek penelitiannya. Ketenaran warung sate ayam di Nologaten ini tidak hanya di Ponorogo. Sate ayam ini menjadi langganan dari Istana Negara sejak zaman Presiden Soekarno.

Dilihat dari segi aksesibilitas dan transportasi untuk menuju ke lokasi kampung sate di Kelurahan Nologaten Kecamatan Ponorogo Kabupaten Ponorogo ini sangat sulit dan tidak memadai. Tidak ada sarana transportasi umum untuk menuju ke lokasi tersebut, aksesibilitas yang sulit dijangkau dan kondisi jalan yang kurang baik. Namun kampung sate disini tetap saja ramai oleh pengunjung. Bahkan tidak saja di hari-hari besar saja namun tiap hari selalu ramai oleh pengunjung.

Dari latar belakang yang terurai diatas peneliti tertarik untuk melakukan suatu penelitian mengenai hal ini dengan judul **“PERANAN PEMERINTAH DAERAH TERHADAP EKSISTENSI INDUSTRI SATE AYAM DALAM PERSAINGAN KULINER FASTFOOD ( Studi di Sentral Industri Sate Ayam Kelurahan Nologaten Kabupaten Ponorogo)”**

#### **B. Rumusan Masalah**

1. Bagaimana peranan Pemerintah Daerah dalam membuat kebijakan makanan kuliner lokal (industri sate ayam) di Kabupaten Ponorogo?
2. Bagaimana peranan Pemerintah Daerah dalam membuat kebijakan kuliner fast food di Ponorogo ?
3. Bagaimana eksistensi industri sate ayam dalam menghadapi persaingan kuliner fast food di Kabupaten Ponorogo?

#### **C. Tujuan Penelitian**

1. Untuk mengetahui peranan Pemerintah Daerah dalam membuat kebijakan makanan kuliner lokal (industri sate ayam) di Kabupaten Ponorogo
2. Untuk mengetahui peranan Pemerintah Daerah dalam membuat kebijakan kuliner fast food di Ponorogo

3. Untuk mengetahui eksistensi industri sate ayam dalam menghadapi persaingan kuliner fast food di Kabupaten Ponorogo

#### **D. Manfaat Penelitian**

Manfaat yang diharapkan dalam penelitian ini adalah:

##### 1. Manfaat Praktis

Bagi Pemerintah Kabupaten diharapkan dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan dan kebijakan bagi pemerintah untuk pembangunan sektor perindustrian khususnya pengembangan wisata kuliner dalam memperkuat perekonomian Kabupaten Ponorogo.

##### 2. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan mengenai konsep ilmu pemerintahan dan juga dapat mendorong peneliti tingkat lanjutan untuk mengadakan penelitian yang lebih baik.

#### **E. Penegasan Istilah**

Untuk menghindari terjadinya bermacam-macam penafsiran dan kesalahpahaman maka kejelasan arti dan makna yang terkait dengan permasalahan dalam penelitian ini didefinisikan:

1. Peranan adalah fungsi yang merupakan tugas atau pekerjaan yang harus dilakukan oleh seorang individu atau organisasi/lembaga/badan untuk mewujudkan tujuan yang ingin dicapai oleh lembaga tersebut. (Kamus Besar Bahasa Indonesia 2007:845)
2. Pemerintah Daerah adalah berdasarkan UU No.32 tahun 2004 tentang Pemerintahan Daerah, adalah penyelenggaraan urusan pemerintahan oleh pemerintah daerah dan DPRD (Dewan Perwakilan Rakyat Daerah), menurut asas otonomi dan tugas pembantuan dengan prinsip otonomi seluas-luasnya dalam sistem dan prinsip NKRI (Negara Kesatuan Republik Indonesia), sebagaimana dimaksud dalam UUD 1945. (Wikipedia.org)
3. Eksistensi adalah kata yang berasal dari bahasa latin yaitu *existere* yang memiliki arti : muncul, ada, timbul, dan berada. Hal ini

kemudian melahirkan empat penjelasan baru tentang eksistensi, antara lain : eksistensi adalah apa yang ada. Apa yang memiliki, segala sesuatu yang dialami dengan penekanan bahwa sesuatu itu ada, kesempurnaan. Pendek kata eksistensi adalah keadaan yang hidup atau menjadi nyata (Wikipedia)

4. Industri adalah seluruh bentuk dari kegiatan ekonomi yang mengelola bahan baku, dan atau memanfaatkan sumber daya industri, sehingga dapat menghasilkan barang yang memiliki nilai tambah atau manfaat yang lebih tinggi, termasuk juga jasa industri. (UU No. 3 Tahun 2014)
5. Sate Ayam adalah makanan khas Indonesia. Sate Ayam dibuat dari daging ayam. Pada umumnya sate ayam dimasak dengan cara dipanggang dengan menggunakan arang dan disajikan dengan pilihan bumbu kacang atau bumbu kecap. Sate ini biasanya disajikan bersama dengan lontong atau nasi. (Wikipedia)
6. Persaingan adalah atau competition dapat diartikan sebagai suatu proses sosial, di mana individu atau kelompok-kelompok manusia yang bersaing mencari keuntungan melalui bidang-bidang kehidupan yang pada suatu masa tertentu menjadi pusat perhatian umum (baik perseorangan maupun kelompok manusia) dengan cara menarik perhatian publik atau dengan mempertajam prasangka yang telah ada tanpa mempergunakan ancaman atau kekerasan. (Muin, Idianto 2013)
7. Kuliner adalah hasil olahan yang berupa masakan dapat berupa lauk pauk, panganan maupun minuman. Kuliner tidak terlepas dari kegiatan masak memasak yang erat kaitannya dengan konsumsi makanan sehari-hari. Kata kuliner merupakan unsur serapan bahasa Inggris yaitu culinary yang berarti berhubungan dengan memasak. (Kamus Umum Bahasa Indonesia 1976:1088)
8. Makanan cepat saji (*fast food*) adalah makanan yang tersedia dalam waktu cepat dan siap disantap. (wikipedia). Mudahnnya memperoleh makanan siap saji di pasaran memang memudahkan tersedianya

variasi pangan sesuai selera dan daya beli. Selain itu, pengolahan dan penyiapannya lebih mudah dan cepat, cocok bagi mereka yang tidak memiliki waktu untuk memasak makanan sendiri. Terdapat beberapa definisi dari makanan cepat saji, Menurut (Kamus Besar Bahasa Indonesia), makanan cepat saji adalah makanan yang pengolahannya dan penyajiannya dilakukan dengan serba cepat.

Di dalam penelitian ini fast food yang dijadikan sebagai obyek penelitian adalah fast food yang dijual oleh Quick chicken dan Rocket chicken di Kabupaten Ponorogo.

9. Makanan lokal adalah makanan yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat tertentu, dengan citarasa khas yang diterima oleh masyarakat tersebut. Di dalam penelitian ini kuliner lokal yang diteliti adalah sate ayam makanan khas Ponorogo. (Kamus Umum Bahasa Indonesia 1976:1088)

## **F. Landasan Teori**

Pada penelitian ini, peran teori sangat penting sebagai dasar atau landasan dalam suatu penelitian. Karena tanpa landasan teori maka penelitian akan berujung pada kesalahan atau sering dikenal dengan istilah trial and error.

### **1. Pengertian Makanan Cepat Saji (*Fast Food*)**

Produk makanan cepat saji dewasa ini beragam dan terus berkembang sehubungan dengan pergeseran pola konsumsi masyarakat. Produk makanan cepat saji menjadi populer karena pelayanannya yang cepat, praktis, nyaman dan harganya yang relatif terjangkau. Bagi masyarakat kota, makanan cepat saji merupakan jawaban akan terbatasnya waktu dimana sebagian besar mobilitas kehidupan masyarakat kota dilakukan diluar rumah sehingga tidak punya waktu untuk makan didalam rumah (Sudarisman, 1996 dalam Fitria, 2000).



Menurut Bertram (1975) dalam Fitria, (2000) makanan cepat saji mengandung dua arti yang berbeda, namun keduanya sama-sama mengacu pada penghidangan dan konsumsi makanan secara cepat.

Kedua arti tersebut dapat dijelaskan sebagai berikut:

- 1) makanan cepat saji dapat diartikan sebagai makanan yang dapat dihidangkan dan dikonsumsi dalam waktu seminimal mungkin;
- 2) makanan cepat saji dapat diartikan sebagai makanan yang dapat dikonsumsi secara cepat. Secara umum produk makanan cepat saji dibedakan menjadi dua bentuk yaitu produk makanan cepat saji yang berasal dari barat dan lokal. Sementara dari jenis makanannya produk fast food yang biasa dikonsumsi sebagai makanan jajanan pada saat ini terdiri dari makanan utama atau biasa dikenal dengan istilah meals, makanan kecil atau biasa disebut dengan snack dan 15 minuman yang biasa disebut beverages (Fardiaz & Guhardja, 1996 dalam Fitria, 2000).

Sementara menurut Kaushik, et al (2011) makanan cepat saji mengacu pada makanan yang dapat siap untuk dimakan. Penggunaan istilah makanan cepat saji biasa dikenal dengan sebutan fast food dan junk food. Sebagian besar junk food adalah fast food tetapi tidak semua fast food dikatakan sebagai junk food, terutama ketika fast food tersebut bergizi.

Makanan cepat saji (*fast food*) adalah makanan yang tersedia dalam waktu cepat dan siap disantap. Mudahnnya memperoleh makanan siap saji di pasaran memang memudahkan tersedianya variasi pangan sesuai selera dan daya beli. Selain itu, pengolahan dan penyiapannya lebih mudah dan cepat, cocok bagi mereka yang tidak memiliki waktu untuk memasak makanan sendiri. Bertram (1975) mendefinisikan fast food sebagai makanan yang dapat disiapkan dan dikonsumsi dalam waktu yang singkat. *Oxford dictionary* mendefinisikan fast food sebagai makanan yang dapat diolah dan disajikan dalam waktu yang singkat dan mudah dalam hitungan beberapa menit, terutama di snack bar atau rumah makan. Makanan siap saji yang beredar saat ini tercatat 500 – 600 jenis.

Makanan siap saji yang dimaksud adalah jenis makanan yang dikemas, mudah disajikan, praktis, atau diolah dengan cara sederhana. Makanan tersebut umumnya diproduksi oleh industri pengolahan pangan dengan teknologi tinggi dan memberikan berbagai zat aditif untuk mengawetkan dan memberikan cita rasa bagi produk tersebut. Makanan siap saji biasanya berupa lauk pauk dalam kemasan, mie instan, nugget, atau juga corn flakes sebagai makanan untuk sarapan.

Sesuai dengan sejarah makanan siap saji, beberapa pelopor yang mengubah bisnis makanan cepat saji dan mendirikan monopoli dalam bisnis ini, dimulai pada awal 1920-an dan 1940-an. Pertumbuhan mereka sangatlah luar biasa, menggurita dimana-mana serta menjadi bagian tak terpisahkan kehidupan manusia modern. *Fast food* mengandung banyak lemak, sodium, dan gula yang telah dinyatakan bisa menurunkan kepadatan tulang. Selain itu, *fast food* juga tidak mengandung nutrisi yang seimbang karena proses memasaknya yang tidak bisa dikontrol. Beberapa jenis *fast food* kaya akan minyak dan mentega, yang tentunya juga tanpa ada jaminan kebersihan, dan hampir tidak tersedia pilihan *fast food* dengan kadar lemak yang dikurangi. Di samping itu, *fast food* juga cenderung hanya mengandung sedikit sayur dan buah. Mengonsumsi makanan cepat saji secara berlebihan, tidak hanya menyebabkan obesitas tetapi juga mengikis kemampuan otak. Hal ini yang dihasilkan pada penelitian yang dilakukan para peneliti Oxford University, mereka menemukan, selain dapat melebarkan ukuran lingkaran pinggang, diet kaya lemak seperti kari, kebab, burger, dan keripik bisa menurunkan kecerdasan.

Munculnya makanan cepat saji di dalam industri makanan di Indonesia juga bisa mempengaruhi berubahnya pola makan masyarakat. Khususnya para remaja yang biasanya menggunakan gerai-gerai dan restoran makanan siap saji sebagai tempat bersantai dan berkumpul dengan teman-temannya. Selain itu, makanan di restoran cepat saji tersebut harga yang

ditawarkan dengan harga yang sangat terjangkau, pelayanannya cepat dan jenis makanannya memenuhi selera.

Keberadaan gerai-gerai dan restoran makanan cepat saji semakin menjamur di kota-kota besar di Indonesia, yang menyajikan berbagai makanan cepat saji yang dapat berupa makanan tradisional Indonesia (seperti Restoran Padang) dan makanan yang berasal dari negara asing atau makanan barat (misalnya : Kentucky Fried Chicken) yang sangat terkenal dengan ayam gorengnya, disamping jenis makanan yang tidak kalah populer seperti Spaghetti, Burger, Pizza, dan sebagainya. Manajemen penjualan makanan cepat saji ini banyak melakukan inovasi-inovasi yang baru misalnya pelayanan yang praktis, desain interior restoran tersebut dibuat modern, menarik, dan bersih sehingga para konsumen sangat nyaman dengan pelayanan ditambah fasilitas yang menarik.

Dengan demikian, sebetulnya makanan cepat saji memang cukup membantu atau memudahkan kami para konsumen untuk dapat melepaskan rasa lapar dan ras ingin segera membeli makanan tanpa harus menunggu lama , karena kita kethau makanan cepat saji adalah makanan yang prkatis untuk dikonsumsi dengan berbagai macam menu dan harga yang ditawarkan. Dengan adanya makanan cepat saji yang bervariasi serta harga yang cukup terjangkau maka tak heran banyak masyarakat dari anak-anak , remaja , bahkan kalangan dewasa pun menyukai makan di tempat makan cepat saji . Namun para masyarakat yang mengkonsumsi makanan cepat saji harus menyadari resiko , karena makanan cepat saji tidak semuanya menyehatkan dan tidak semua memiliki kandungan gizi yang baik .Maka jika sering mengkonsumsi makanan cepat saji sebaiknya diperhatikan pola hidup yang baik agar tetap sehat.

## 2. Produksi makanan cepat saji (*fast food*)

### a. Kemasan makanan cepat saji

Kemasan makanan adalah wadah atau tempat makanan agar kualitas makanan tetap baik, meningkatkan penampilan produk, dan memudahkan transportasi. Pemilihan jenis kemasan harus memperhatikan food grade dan food safety. Beberapa faktor yang mempengaruhi produsen dalam memilih kemasan adalah tampil menarik, mampu melindungi produk yang dikemas, dan pertimbangan ekonomis. Bahan yang digunakan selama ini berupa plastik atau *styrofoam* (pembungkus mie instant dan nugget), PVC (*polyvinyl clorida* untuk pembungkus kembang gula), kaleng (makanan buah, susu, makanan lauk-pauk). Unsur-unsur bahan pengemas yang berbahaya bagi kesehatan konsumen karena terdapatnya zat plastik berbahaya seperti PVC yang dapat menghambat produksi hormon testosteron (*Atterwill dan Flack, 1992*) kemasan kaleng disinyalir mengandung timbal (*Pb*) dan VCM (*Vinyl Chlorid Monomer*) yang bersifat karsinogenik yaitu memacu sel kanker, dan *styrofoam* bersifat mutagenik (mengubah gen) dan karsinogenik.

### b. Distribusi makanan cepat saji (*Fast Food*)

Fast food bebas dikonsumsi oleh siapa saja, dari anak-anak hingga orang dewasa. Kebanyakan yang mengonsumsi fast food adalah orang-orang yang memiliki aktivitas berlebih yang tidak mempunyai waktu untuk memasak makanan di rumah. Mereka lebih memilih membeli makanan di luar karena lebih praktis. Fast food telah tersebar di segala penjuru terutama di kota-kota besar yang memiliki penduduk sangat padat. Berbagai macam bentuk fast food yang telah didistribusikan di semua daerah. Bahkan di negara-negara maju telah menjadi konsumsi sehari-hari.

c. **Nilai Gizi makanan cepat saji (*Fast Food*)**

Sehat adalah berfungsinya organ tubuh secara fisiologis normal. Dalam konsumsi pangan konsumen tidak hanya menilai dari citarasa dan nilai gizinya tetapi juga mempertimbangkan pengaruh pangan terhadap kesehatan dan kebugaran tubuh, atau menurunkan efek negatif suatu penyakit, dan kalau memungkinkan menyembuhkan penyakit tersebut. Pada umumnya menu makanan cepat saji mengandung kalori, garam dan lemak termasuk kolesterol dalam jumlah yang besar, selain itu menu ala Barat umumnya hanya sedikit mengandung serat (*dietary fiber*) dibanding makanan di rumah tangga. Kalori adalah satuan ukuran untuk energi yang didapatkan tubuh dari makanan seperti dari karbohidrat, protein dan lemak. Setiap gram karbohidrat dan protein memberikan kurang lebih 4 kalori energi, sedangkan dari 1 gram lemak diperoleh hampir 9 kalori. Oleh karenanya dapat diduga bahwa menu makanan cepat saji ala Barat mengandung kalori yang lebih tinggi dibandingkan dengan makanan rumahan serta tidak mengandung beberapa unsur yang diperlukan tubuh (serat, vitamin, mineral) dalam jumlah yang cukup. Fungsi normal tubuh seperti bernapas dan denyut jantung, serta aktivitas fisik membutuhkan energi.

Kebutuhan energi setiap orang berbeda-beda, antara lain dipengaruhi oleh faktor usia, jenis kelamin, dan tingkat aktivitas seseorang. Kekurangan kalori merupakan salah satu penyebab menurunnya produktivitas kerja. Sebaliknya kelebihan kalori akan menambah berat badan dan menyebabkan kegemukan. Banyak penelitian membuktikan, seperti halnya kegemukan (obesitas), konsumsi makanan tinggi lemak menyebabkan peningkatan kolesterol dalam darah dan merupakan salah satu faktor resiko pemicu penyakit jantung, stroke dan diabetes. Selain itu, diet tinggi lemak juga

memperbesar resiko terkena kanker, terutama kanker payudara dan usus besar.

Dalam hidupnya, setiap orang juga membutuhkan asupan garam dari makanan, untuk mengganti sejumlah zat gizi yang dikeluarkan tubuh sehari-hari. Pengeluaran tersebut antara lain melalui keringat, tinja dan air kemih. Unsur natrium adalah kandungan mineral yang paling dominan menjadi komposisi garam dalam makanan. Pada orang tertentu, diet tinggi garam mempunyai hubungan dengan resiko terjadinya penyakit darah tinggi. Adapun serat dari makanan merupakan karbohidrat kompleks, yang tidak turut dicerna. Serat dapat membantu fungsi pencernaan dengan mengurangi kemungkinan sulit buang air besar, selain peran lainnya dalam menurunkan kadar kolesterol dan gula darah.

d. **Jenis-Jenis Makanan Cepat Saji (*Fast Food*)**

1) Makanan Gorengan

Golongan makanan ini pada umumnya kandungan kalorinya tinggi, kandungan lemak/minyak dan oksidannya tinggi. Bila dikonsumsi secara regular dapat menyebabkan kegemukan, mengakibatkan hiperlipidemia dan sakit jantung koroner. Dalam proses menggoreng sering terjadi banyak zat karsinogenik, hal mana telah dibuktikan kecenderungan kanker bagi mereka yang mengkonsumsi makanan gorengan jauh lebih tinggi dari yang tidak / sedikit mengkonsumsi makanan gorengan.

2) Makanan Kalengan

Baik yang berupa buah kalengan atau daging kalengan, kandungan gizinya sudah banyak dirusak, terlebih kandungan vitaminnya hampir seluruhnya mengalami penurunan baik kualitas maupun kuantitas dari bahan asalnya. Terlebih dari itu kandungan proteinnya telah mengalami perubahan sifat hingga penyerapannya diperlambat. Nilai gizinya jauh berkurang.

Selain itu banyak buah kalengan berkadar gula tinggi dan diasup ke tubuh dalam bentuk cair sehingga penyerapannya sangat cepat. Dalam waktu singkat dapat menyebabkan kadar gula darah meningkat, memberatkan beban pancreas. Bersamaan dengan tingginya kandungan kalori, juga dapat menyebabkan obesitas.

### 3) Makanan Asinan

Dalam proses pengasinan dibutuhkan penambahan garam secara signifikan, hal mana dapat mengakibatkan kandungan garam makanan tersebut melewati batas, menambah beban ginjal. Bagi pengonsumsi makanan asinan tersebut, bahaya hipertensi dihasilkan. Terlebih pada proses pengasinan sering ditambahkan amonium nitrit yang menyebabkan peningkatan bahaya kanker hidung dan tenggorokan. Kadar garam tinggi dapat merusak selaput lendir pada lambung dan usus. Bagi mereka yang secara kontinyu mengonsumsi makanan asin dapat menyebabkan radang lambung dan usus.

### 4) Makanan daging yang di olah (hamburger, sosis, dll)

Dalam makanan golongan tersebut mengandung garam nitrit dapat menyebabkan kanker, juga mengandung pengawet/pewarna dll yang memberatkan beban hati / lever. Dalam ham dsb kadar natriumnya tinggi, mengonsumsi dalam jumlah besar dapat mengguncangkan tekanan darah dan memberatkan kerja ginjal.

### 5) Makanan dan daging berlemak dan jerohan.

Walaupun makan ini mengandung kadar protein yang baik serta vitamin dan mineral, tapi dalam daging berlemak dan jerohan mengandung lemak jenuh dan kolestrol yang sudah divonis sebagai pencetus penyakit jantung. Makan jerohan binatang dalam jumlah banyak dan waktu lama dapat menyebabkan

pernyakit jantung koroner dan tumor ganas (kanker usus besar), kanker payudara dll.

6) Olahan Keju

Sering mengkonsumsi olahan keju dapat menyebabkan penambahan berat badan hingga gula darah meninggu. Mengkonsumsi cake/kue keju bertelur menyebabkan kurang gairah makan. Konsumsi makanan berkadar lemak dan gula tinggi sering mengakibatkan pengosongan perut. Banyak kasus terjadinya hyperakiditas dan rasa terbakar.

7) Mie Instan

Makanan ini tergolong makanan tinggi garam, miskin vitamin, mineral. Kadar garam tinggi menyebabkan beratnya beban ginjal, meningkatkan tekanan darah dan mengandung trans lipid, memberatkan beban pembuluh darah jantung.

8) Makanan yang dipanggang / dibakar

Mengandung zat penyebab kanker.

9) Sajian manis beku

Termasuk golongan ini ice cream, cake beku dll. Golongan ini punya 3 masalah karena mengandung mentega tinggi yang menyebabkan obesitas karena kadar gula tinggi mengurangi nafsu makan juga karena temperature rendah sehingga mempengaruhi usus.

10) Manisan kering

Mengandung garam nitrat. Dalam tubuh bergabung dengan ammonium menghasilkan zat karsiogenik juga mengandung esen segai tambahan yang merusak fungsi hati dan organ lain, mengandung garam tinggi yang menyebabkan tekanan darah tinggi dan memberatkan kerja ginjal.



e. **Zat-zat yang Terkandung dalam makanan cepat saji (*Fast Food*)**

Beberapa jenis fast food kaya akan minyak dan mentega, dan hampir tidak tersedia pilihan fast food dengan kadar lemak yang dikurangi. Di samping itu, fast food juga cenderung hanya mengandung sedikit sayur dan buah. Berikut ini adalah zat-zat yang tidak baik yang terkandung dalam berbagai macam fast food :

1. Zat Aditif. Zat ini diperuntukkan agar mutu dan kestabilan makanan tetap terjaga. Zat yang sangat sering di gunakan untuk hal ini adalah penyedap rasa (*mono sodium glutamate*), pengawet seperti BHA, K-nitrit dll, anti kempal, pemutih dan pematang tepung (aseton peroksida) dan sekustran (asam fosfat).
2. Lemak yang tinggi, termasuk kolesterol yang mencapai 70% serta hanya sedikit mengandung serat yang justru sangat dibutuhkan oleh tubuh.
3. Kalori yang tinggi. Menurut peneliti, jumlah kalori dari fast food lebih tinggi dari makanan yang dimasak sendiri di rumah. Jumlah kalori yang seharusnya dikonsumsi dalam sehari bisa dipenuhi hanya dengan sekali makan di fast food outlet dengan mengonsumsi makanan seperti burger, kentang goreng, minuman dan makanan penutup.
4. Mengandung protein hewannya yang cukup kaya.
5. Natrium yang berlebihan.

### 3. Makanan Lokal

Makanan lokal atau makanan tradisional adalah makanan dan minuman yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat tertentu, dengan citarasa khas yang diterima oleh masyarakat tersebut. Berdasarkan kamus umum bahasa Indonesia (1976:1088) makanan tradisional memiliki makna sebagai sesuatu yang sifatnya turun temurun dan menurut adat suatu daerah atau kawasan, sedangkan makanan memiliki arti sebagai sesuatu

yang dimasukkan melalui mulut yang berfungsi memberi nutrisi kepada tubuh sehingga pengertian makanan tradisional secara sederhana berarti sebagai segala sesuatu yang dikonsumsi masyarakat suatu daerah secara turun temurun guna memenuhi kebutuhan nutrisi bagi tubuhnya.

Pendapat Ernayanti (2003:2) dalam ensiklopedia makanan tradisional di Pulau Jawa dan Pulau Madura memberikan pengertian tentang makanan tradisional memiliki nilai budaya, tradisi, serta kepercayaan bersumber pada budaya lokal. Sangat berpengaruh terhadap pola makan suku-suku di Indonesia, termasuk diantaranya pemilihan bahan mentah, corak, dan tradisi makan serta kebiasaan makan dan cara penyajian. Makanan tradisional suatu daerah bisa menjadi cermin peradapan dan budaya suatu daerah, akan tepat disuguhkan serta dinikmati oleh masyarakat setempat pula.

Pangan lokal sebenarnya banyak kita jumpai di sekeliling kita, namun seringkali luput dari minat untuk membudidayakan dan mengkonsumsinya. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 41 tahun 2009 tentang Perlindungan Lahan Pertanian Pangan Berkelanjutan, merumuskan bahwa pangan lokal adalah pangan yang diproduksi setempat (satu wilayah/daerah) untuk tujuan ekonomi dan atau konsumsi. Pangan lokal tersebut berupa bahan pangan baik komoditas primer maupun sekunder.

Menurut Badan Ketahanan Pangan Kementrian Pertanian, jenis pangan lokal berjumlah cukup banyak dan diusahakan tersebar diseluruh daerah. Beberapa jenis pangan lokal yang sudah dikelola dengan baik dan mempunyai nilai ekonomis tinggi antara lain: beras, jagung, daging, telur, dan ikan. Namun, sebagian pangan lokal masih berupa potensi pangan yang belum dimanfaatkan oleh masyarakat secara luas, antara lain: sagu, umbi-umbian, daging kelinci, dan sebagainya. Di banyak daerah

keberadaan pangan lokal belum diusahakan dengan intensif, baik usaha budidaya maupun pasca panennya.

Hal ini tentunya salah satunya tergantung pada kebijakan pemerintah daerahnya. Untuk itu jika kebijakan sudah diambil, sosialisasi tentang kebijakan tersebut sangat diperlukan. Pendapat Sumardjo dalam Rosya (2010), mempertajam pentingnya sosialisasi kebijakan. Menurutnya, informasi hanyalah bersifat persepsi, sedangkan penyuluhan mengolahnya, memperdalamnya, kemudian menggerakkan seseorang atas pemahaman yang didapatnya. Sayangnya, seringkali penyuluhan tidak dioptimalkan pemerintah untuk membuat kebijakan yang tepat guna. Rancangan Undang-undang tentang pangan yang saat ini sedang digodog pemerintah, Bab XI menjelaskan Tugas dan Wewenang Pemerintah dan Pemerintah Daerah, dengan salah satu kewenangan ada yang berkait dengan pentingnya pangan lokal. Pemerintah pusat berwenang untuk melindungi dan mendaftarkan pangan unggulan lokal, pemerintah provinsi berwenang menetapkan dan mengembangkan pangan unggulan lokal untuk didaftarkan, sedangkan pemerintah kabupaten/kota berwenang untuk mengembangkan pangan unggulan pokok. Kebijakan tersebut perlu disosialisasikan tidak hanya di kalangan penentu kebijakan di tingkat pusat, provinsi maupun kabupaten/kota, namun juga sampai ke masyarakat di tingkat bawah, bahkan tidak menutup kemungkinan untuk mulai mengenalkannya kepada anak-anak di tingkat sekolah dasar.

#### **4. Konsumerisme dan Budaya Konsumen**

Menurut Storey sebagaimana di kutip dalam buku Drs. Sindung Haryanto M.Si (2011:170) dalam perspektif studi budaya, remaja urban senantiasa dipahami sebagai bentuk atau ekspresi untuk mencapai kebebasan: ia senantiasa terlibat dalam bentuk-bentuk perlawanan simbolis terhadap budaya dominan mau pun budaya orang tua.

Menurut Parsons sebagaimana dikutip didalam buku Drs. Sindung Haryanto M.Si (2011:170) dalam pasar barang-barang konsumen, terdapat kemungkinan terjadi konflik kepentingan antar konsumen yang memiliki uang berlebih dan rumah tangga kebanyakan. Konflik tersebut dapat melemahkan solidaritas sosial dikalangan penjual, misalnya dengan menetapkan harga yang lebih tinggi. Serta menurut Galbraith sebagaimana dikutip dalam buku Drs. Sindung Haryanto M.Si (2011:170) adalah ketergantungan terhadap produksi.

### **5. Perilaku Konsumen**

Definisi perilaku konsumen menurut Swastha dan Handoko (1987, p. 9) adalah kegiatan-kegiatan individu dalam mendapatkan dan mengkonsumsi barang dan jasa, termasuk di dalamnya proses pengambilan keputusan pada persiapan dan penentuan tersebut. Dari pengertian di atas dapat dilihat bahwa ada dua elemen penting yaitu, elemen proses pengambilan keputusan dan elemen kegiatan secara fisik. Kedua elemen tersebut melibatkan individu dalam menilai, mendapatkan serta menggunakan barang dan jasa. Perilaku konsumen tidak hanya mempelajari apa yang dibeli atau dikonsumsi oleh konsumen saja, tetapi juga mengapa, bagaimana, di mana dan kondisi yang dihadapi konsumen saat membeli produk atau jasa.

### **6. Teori Kebijakan Publik**

Kebijakan publik menurut Robert Eyestone (1971) Sebagaimana dikutip dalam buku Prof. Drs. Budi Winarni, MA,PhD (2014:20) ia mengatakan bahwa “secara luas” kebijakan publik dapat didefinisikan sebagai”hubungan suatu unit pemerintah dengan lingkungannya”. Konsep yang ditawarkan oleh Eyestone ini mengandung pengertian yang sangat luas dan kurang pasti karena apa yang dimaksud dengan kebijakan publik dapat mencakup banyak hal. Kebijakan merupakan suatu keputusan

pemerintah yang memberikan dampak kepada kehidupan bersama. Banyak teori yang berkembang mengenai definisi-definisi kebijakan publik. Diantaranya adalah Menurut Frederick dalam Nawawi (2009:8)

Solichin Abdul Wahab mengemukakan bahwa istilah kebijakan sendiri masih terjadi silang pendapat dan merupakan ajang perdebatan para ahli. Maka untuk memahami istilah kebijakan, Solichin Abdul Wahab(2008: 40-50)memberikan beberapa pedoman sebagai berikut :

- a)Kebijakan harus dibedakan dari keputusan
- b)Kebijakan sebenarnya tidak serta merta dapat dibedakan dari administrasi
- c)Kebijakan mencakup perilaku dan harapan-harapan
- d)Kebijakan mencakup ketiadaan tindakan ataupun adanya tindakan
- e)Kebijakan biasanya mempunyai hasil akhir yang akan dicapai
- f)Setiap kebijakan memiliki tujuan atau sasaran tertentu baik eksplisit maupun implisit
- g)Kebijakan muncul dari suatu proses yang berlangsung sepanjang waktu
- h)Kebijakan meliputi hubungan-hubungan yang bersifat antar organisasi dan yang bersifat intra organisasi
- i)Kebijakan publik meski tidak eksklusif menyangkut peran kunci lembaga-lembaga pemerintah
- j)Kebijakan itu dirumuskan atau didefinisikan secara subyektif.

Lingkup dari studi kebijakan public sangat luas karena mencakup berbagai bidang dan sektor seperti ekonomi, politik, sosial, budaya, hukum, dan sebagainya. Disamping itu dilihat dari hirarkirnya kebijakan public dapat bersifat nasional, regionalmaupun lokal seperti undang-undang, peraturan pemerintah, peraturan presiden, peraturan menteri, peraturan pemerintah daerah/provinsi, keputusan gubernur, peraturan daerah kabupaten/kota, dan keputusan bupati/walikota.

### **7. Peranan Pemerintah Daerah**

Hendro Puspito(1989:21) mengungkapkan pengertian peranan merupakan suatu konsep yang fungsional yang menjelaskan fungsi(tujuan) seseorang dan dibuat atas dasar tugas-tugas yang nyata dilakukan oleh seseorang. Jadi. Peranan merupakan suatu konsep yang berisikan arah yang akan ditinjau seseorang untuk menyelesaikan tugas-tugas yang dikerjakan. Adapun menurut Soerjono Soekanto(1987:23) mengaitkan antara peranan dan kedudukan dimana suatu kegiatan baru dapat disebut suatu peranan jika telah melaksanakan semua yang berkenaan dengan hak dan kewajibannya.

Melihat rumusan-rumusan mengenai konsepsi peranan yang dikemukakan oleh beberapa ahli , maka dapat dapat disimpulkan bahwa peranan tidak lain adalah fungsi yang merupakan tugas atau pekerjaan yang harus dilakukan oleh seorang individu atau organisasi/lembaga/badan untuk mewujudkan tujuan yang ingin dicapai oleh lembaga tersebut. Maka dari pada itu , peranan Pemerintah Daerah sebagai lembaga organisasi pemerintah merupakan fungsi dalam menentukan kebijakan kuliner lokal dan kuliner fast food yang ada di Ponorogo, dan untuk melaksanakan peranannya tersebut , pemerintah daerah harus melaksanakan fungsinya yang merupakan tugas atau pekerjaan yang harus dilaksanakan

## 8. Teori-Teori Sosiologi Ekonomi Post-Modern

Globalisasi yang menandai berakhirnya abad ke 20 merupakan sebuah keniscayaan yang membawa dampak serius diberbagai aspek kehidupan. Dalam konteks ini, Baudrillard (2004) sebagaimana dikutip dalam buku Dr Haryanto M.Si (2011:48) mendefinisikan tumbuhnya masyarakat konsumsi sebagai salah satu dampak globalisasi. Dalam masyarakat konsumsi, terdapat kecenderungan ketika orang membeli barang bukan karena nilai kemanfaatannya, melainkan karena gaya hidup (*life style*), demi sebuah citra yang dilahirkan dan dibentuk oleh iklan dan mode lewat televisi, tayangan sinetron, acara infotainment, dan berbagai media lain.

Giddens melontarkan gagasan teoritisnya yang terkenal dengan teori strukturasi. Menurutnya yang sebagaimana di kutip dalam buku Drs. Sindung Haryanto M.Si (2011:50) Giddens mengajukan teori struktural dalam konteks sejarah perdebatan panjang yang berlangsung dalam republik ilmu-ilmu sosial (politik, ekonomi, psikologi, antropologi, sejarah, dan geografi).

Masyarakat modern merupakan masyarakat yang penuh resiko. Diantara resiko modernitas adalah hilangnya hubungan mutualitas kepercayaan. Dunia tengah memasuki periode modernitas tingkat tinggi, yang terlepas dari ikatan keyakinan akan tradisi dan terhadap apa yang telah lama dikenal.

## 9. Pasca Modernitas

Orientasi pasca-modern yang tidak begitu radikal membuat kita fenomenal seperti Mcdonald memiliki ciri-ciri modern dan postmodern. David Harvey melihat banyak kesinambungan antara modernitas dan pasca-modernitas. inti Harvey adalah gagasan kompresi ruang-waktu. Menurut David Harvey sebagaimana dikutip dalam buku George Ritzer (2014:79) menyakini bahwa modernisme menekan waktu dan ruang, mempercepat

langkah kehidupan dunia dan bahwa proses tersebut telah mengalami percepatan di era pasca-modern.

Selain itu menurut Frederic Jameson sebagaimana dikutip dalam buku George Ritzer (2014:80) yang menghubungkan modernitas dan pasca modernitas dinyatakan oleh Frederic Jameson adalah bahwa kapitalisme (khususnya fenomena moderen) sekarang berada fase “akhir”, meskipun terus mendominasi dunia yang sekarang ini. Fase akhir kapitalisme meliputi “perluasan kapital secara besar-besaran menuju area yang tidak terkomodifikasi sampai saat ini. Bagi Jameson, kunci kapitalisme kontemporer adalah karakter multinasionalnya dan fakta bahwa perusahaan multinasional (seperti McDonald dan IKEA) sangat meningkatkan keragaman produk yang di ubah menjadi komoditas.

#### **10. Perilaku Konsumen**

Definisi perilaku konsumen menurut Swastha dan Handoko (1987, p. 9) adalah kegiatan-kegiatan individu dalam mendapatkan dan mengkonsumsi barang dan jasa, termasuk di dalamnya proses pengambilan keputusan pada persiapan dan penentuan tersebut. Dari pengertian di atas dapat dilihat bahwa ada dua elemen penting yaitu, elemen proses pengambilan keputusan dan elemen kegiatan secara fisik. Kedua elemen tersebut melibatkan individu dalam menilai, mendapatkan serta menggunakan barang dan jasa. Perilaku konsumen tidak hanya mempelajari apa yang dibeli atau dikonsumsi oleh konsumen saja, tetapi juga mengapa, bagaimana, di mana dan kondisi yang dihadapi konsumen saat membeli produk atau jasa.

#### **G. Definisi Operasional**

Upaya untuk mengoperasionalkan definisi konsep dilakukan dengan membuat definisi operasional, dengan maksud membuat atau menentukan



konsep tersebut menjadi variabel yang dapat diukur. Adapun definisi operasional dalam penelitian ini adalah :

1. Peranan pemerintah Kabupaten Ponorogo. terhadap industri sate ayam di kabupate Ponorogo. Artinya fungsi yang dimiliki oleh eksekutif dalam upaya mencapai tujuan. Peranan Pemerintah Daerah sebagai lembaga organisasi pemerintah merupakan fungsi dalam menentukan kebijakan kuliner lokal yang ada di Ponorogo, dan untuk melaksanakan peranannya tersebut , pemerintah daerah harus melaksanakan fungsinya yang merupakan tugas atau pekerjaan yang harus dilaksanakan

Indikator

- a. Melakukan penyuluhan mendapatkan sertifikat sehat di Dinas Kesehatan.
  - b. Memberikn perlindungan hak paten industri sate ayam.
  - c. Memberikan peluang untuk mengikuti pameran makanan khas Ponorogo.
  - d. Promosi makanan kuliner sate ayam.
2. Peranan Pemerintah terhadap persaingan kuliner fast food di Kabupaten Ponorogo. Perananan Pemerintah inilah yang merupakan suatu keputusan pemerintah yang memberikan dampak kepada kehidupan bersama. Dalam penelitian ini peranan pemerintah daerah Ponorogo terkait penentuan kebijakan kuliner fast food.

Indikator

- a. Kebijakan Pemrintah Daerah dalam perijinan kuliner Restoran makanan fast food pada Quick chicken dan Rocket chicken di Ponorogo.

- b. Perlindungan terhadap kuliner lokal industri sate ayam dalam persaingan dengan kuliner fast food.
- c. Tanggapan masyarakat terhadap persaingan kuliner lokal dengan kuliner fast food yang ada di Kabupaten Ponorogo..

## **H. Metode Penelitian**

Metode penelitian merupakan satu cara atau jalan untuk memperoleh pemecahan terhadap segala permasalahan yang telah dirumuskan oleh peneliti. Agar mendapatkan hasil yang dapat dipertanggung jawabkan secara ilmiah maka penulis uraikan tentang jenis penelitian, pemilihan lokasi penelitian, populasi, sampel penelitian, teknik pengumpulan data, sumber data dan analisis data.

### **A. Jenis Penelitian**

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian kualitatif. Penelitian kualitatif adalah penelitian yang digunakan untuk meneliti pada kondisi obyek yang alamiah (sebagai kawannya adalah eksperimen) dimana peneliti adalah sebagai instrument kunci. Tipe penelitian ini adalah deskriptif-kualitatif bertujuan untuk memberikan gambaran atau penjelasan tentang peranan pemerintah daerah dalam membuat kebijakan makanan kuliner lokal

### **B. Lokasi Penelitian**

Penentuan daerah penelitian ditentukan sendiri oleh peneliti yaitu di Kabupaten Ponorogo khususnya Kelurahan Nologaten. Pertimbangan utama memilih daerah ini yang dijadikan tempat penelitian karena pedagang sate di Ponorogo berpusat di daerah ini.

### **C. Jenis Data**

#### **1. Data primer**

Yaitu sumber dari hasil wawancara langsung dengan informan tersebut sebagai informan dengan membawa pedoman wawancara serta hasil observasi.

## 2. Data sekunder

Yaitu sumber-sumber data yang berasal dari studi pustaka, internet instansi yang terkait yaitu kantor kelurahan Nologaten, Dinas Perindustrian Perdagangan dan Koperasi di Kabupaten Ponorogo, Dinas Kesehatan, data dari Koran, literatur maupun jurnal ilmiah

### **D. Informan**

Teknik penentuan informan yang dipakai yaitu Nonprobability Sample dimana jenis penarikan sample dalam penelitian ini ditentukan secara purposive sampling dengan dasar pertimbangan bahwa informan yang dipilih adalah kelompok yang dianggap profesional dalam lingkup pemerintahan serta kaitannya dengan program kebijakan pemerintah daerah tentang kebijakan kuliner lokal dan kuliner fast food yang berada di Kelurahan Nologaten Kabupaten Ponorogo. Informan dalam penelitian ini adalah para pejabat dan instansi terkait yaitu pejabat Dinas Perindustrian Perdagangan dan Koperasi di Kabupaten Ponorogo 1 orang, pejabat Dinas Kesehatan 1 orang, Dinas Pariwisata 1 orang, Pedagang sate ayam (Tukri dan Sobikun) di Kelurahan Nologaten 2 orang dan pemilik dari Quick Chiken dan Rocket Chiken di Kabupaten Ponorogo 2 orang dan konsumen 2 orang. Total untuk informan pada penelitian ini adalah 10 orang.

### **E. Teknik Pengumpulan Data**

Metode pengumpulan data merupakan cara atau jalan yang digunakan oleh peneliti untuk mengumpulkan data dalam penelitian (Suharsimi, 2006:150) adalah

#### 1. Wawancara

Dalam penelitian ini wawancara dilaksanakan dengan pejabat dinas Perindustrian Perdagangan dan Koperasi Kabupaten Ponorogo, pejabat Dinas Kesehatan serta 10 orang pedagang sate ayam di Kelurahan

Nologaten dan pemilik dari Quick Chiken jl Jaksa Agung Kabupaten Ponorogo.

## 2. Observasi

Observasi ini berguna untuk mengetahui secara langsung tentang peran pemerintah daerah untuk menentukan kebijakan kuliner lokal maupun kuliner fast food di kabupaten Ponorogo.

## 3. Dokumentasi

Untuk melengkapi data yang dihasilkan dari observasi yang meliputi data geografis di Kelurahan Nologaten, data demografis di kelurahan Nologaten dan studi kepustakaan yang dijadikan sebagai acuan dalam melengkapi data yang dibutuhkan.

## **F. Teknis Analisis Data**

### **1) Analisa Data Kualitatif**

Dalam penelitian ini peneliti menggunakan analisis kualitatif untuk menggambarkan peranan Pemerintah Daerah dalam membuat kebijakan makanan kuliner lokal (industri sate ayam) dan kuliner fast food di Kabupaten Ponorogo dan menggambarkan industri sate ayam dalam menghadapi persaingan kuliner fast food di Kabupaten Ponorogo.

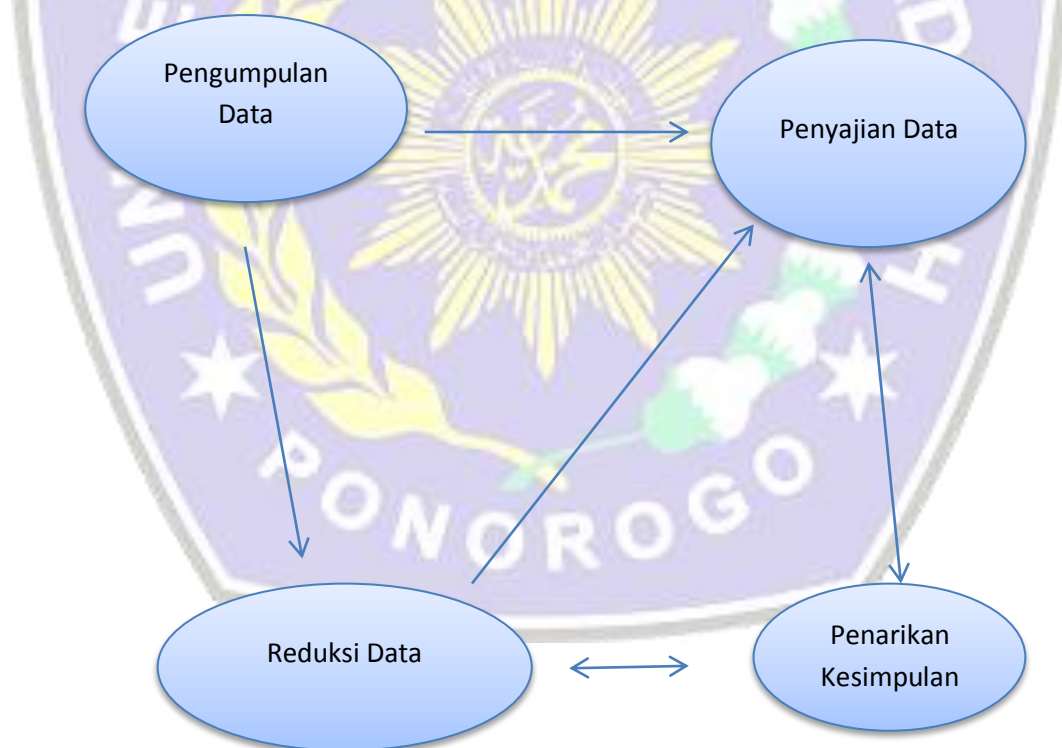
Teknik analisis data merupakan salah satu teknik yang digunakan dalam penelitian kualitatif, yang berlangsung secara terus menerus. Analisis data dalam penelitian dilakukan sejak sebelum memasuki lapangan, selama dilapangan, dan setelah selesai di lapangan.

Dalam hal ini Nasution menyatakan “ Analisis telah mulai sejak merumuskan dan menjelaskan masalah, sebelum terjun ke lapangan , dan berlangsung terus sampai penulisan hasil penelitian.” Sugiyono (2011: 245). Analisis data menurut Sugiyono (2011 : 244) adalah proses mencari dan menyusun secara sistematis data yang di peroleh

dari hasil wawancara, catatan lapangan, dan bahan-bahan lainnya, sehingga dapat mudah dipahami, dan tentunya dapat diinformasikan kepada orang lain.

Selanjutnya menurut Miles dalam Sugiyono (2011 : 243) mengemukakan bahwa :Aktivitas dalam analisis data kualitatif dilakukan secara interaktif dan berlangsung secara terus menerus sampai tuntas, sehingga datanya sudah jenuh. Aktivitas dalam analisis data, yaitu data reduction, data display, dan conclusion drawing/verification.

**GAMBAR I**  
**MODEL INTERAKTIF ANALISA DATA**



(Milles dan Hubberman)

## 1. Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data adalah teknik atau cara yang dilakukan oleh peneliti untuk mengumpulkan data. Pengumpulan data dilakukan untuk memperoleh informasi yang dibutuhkan dalam rangka mencapai tujuan penelitian. Sementara itu instrument pengumpulan data merupakan alat yang digunakan untuk mengumpulkan data.

## 2. Reduksi Data

Data Reduction (reduksi data) adalah proses pemilihan, pemusatan perhatian pada penyederhanaan, pengabstrakan data kasar yang muncul dari catatan-catatan yang tertulis di lapangan. Reduksi data ini bertujuan untuk menganalisis data yang lebih mengarahkan, membuang yang tidak perlu dan mengorganisasikan data agar diperoleh kesimpulan yang dapat ditarik atau verifikasi. Dalam penelitian ini, proses reduksi data dilakukan dengan mengumpulkan data dari hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi kemudian dipilih dan dikelompokkan berdasarkan kemiripan data.

## 3. Penyajian Data

Data Display (penyajian data) adalah pengumpulan informasi tersusun yang memberikan kemungkinan adanya penarikan kesimpulan dan pengambilan tindakan. Dalam hal ini, data yang telah dikategorikan tersebut kemudian diorganisasikan sebagai bahan penyajian data. Data tersebut disajikan secara deskriptif yang didasarkan pada aspek yang diteliti yaitu peran Kecamatan dalam pelaksanaan pelayanan pembuatan surat keterangan pindah penduduk (studi kajian di Kecamatan Laksbok Kabupaten Ciamis).

## 4. Penarikan Kesimpulan

Conclusion Drawing/verification adalah sebagian dari suatu kegiatan utuh artinya, makna yang muncul dari data telah disajikan dan diuji kebenarannya, kekokohnya dan kecocokannya. Penarikan kesimpulan berdasarkan pada pemahaman terhadap data yang disajikan

dan dibuat dalam arti pernyataan singkat dan mudah di pahami dengan mengacu pada pokok permasalahan yang diteliti.

