

# Analisis Studi Kasus Usaha Penjualan Makanan Tradisional pada Sebaran Apem di Pengging Boyolali

Annisa Nur widyawati<sup>1</sup>, Angela Tara<sup>2</sup>, Para Dito Jagad Prayoga<sup>3</sup>, Laverda Rasendriya Agraprana<sup>4</sup>, Ali Wafa Hasyim<sup>5</sup>

<sup>1,2,3,4,5</sup> Fakultas Hukum Universitas Slamet Riyadi Surakarta

\*Corresponding author

E-mail: [nurwidyawatiannisa@gmail.com](mailto:nurwidyawatiannisa@gmail.com) (Annisa Nur widyawati)\*

## Article History:

Received: Desember, 2023

Revised: April, 2024

Accepted: April 2024

**Abstract:** Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis sebaran penjualan apem di Pengging, Boyolali, dan faktor-faktor yang mempengaruhi penyebaran usaha makanan tradisional ini. Metode penelitian melibatkan survei lapangan dan analisis data geospasial. Hasil penelitian menunjukkan pola sebaran penjualan apem di Pengging, dan faktor-faktor yang memengaruhi lokasi bisnis ini. Kesimpulan dari penelitian ini adalah bahwa faktor geografis dan sosial memainkan peran penting dalam sebaran usaha makanan tradisional di daerah ini.

## Keywords:

Apem, Boyolali, Geografis dan Sosial, Makanan Tradisional.

## Pendahuluan

Makanan tradisional seperti apem adalah bagian integral dari budaya Jawa Tengah. Pengging, Boyolali, dikenal dengan warisan kulinernya yang beragam. Namun, sejauh ini belum ada penelitian mendalam yang mengkaji sebaran penjualan apem di daerah ini. Penelitian ini bertujuan untuk mengisi kesenjangan pengetahuan ini dan memahami sebaran usaha makanan tradisional, serta faktor-faktor yang mempengaruhinya (Sargiyanto, 2008). Indonesia, dengan keragaman budaya dan warisan kuliner yang melimpah, menawarkan berbagai makanan tradisional yang kaya rasa dan beraneka ragam. Salah satu makanan tradisional yang memiliki tempat istimewa dalam budaya Indonesia adalah "apem." Apem adalah sejenis kue tradisional yang umumnya terbuat dari bahan dasar beras dan gula kelapa, sering kali dimasak dengan cara tradisional dan dengan berbagai varian rasa dan bentuk yang menggoda.

Budaya kuliner yang kaya dan warisan kuliner yang beragam adalah salah satu aspek khas Jawa Tengah. Di tengah keramaian kota dan perkembangan modern, makanan tradisional seperti apem tetap menjadi bagian integral dari budaya setempat dan menjadi bukti hidupnya warisan kuliner.

Salah satu daerah yang kaya akan tradisi kuliner ini adalah Pengging, yang terletak di Kabupaten Boyolali, Jawa Tengah. Daerah ini terkenal dengan sejarah dan budaya tradisional yang kuat, yang meliputi kuliner. Pengging memiliki beragam usaha makanan tradisional yang menjual apem, dan makanan tersebut tidak hanya menjadi santapan lezat tetapi juga membawa sejumlah cita rasa khas Jawa Tengah.

Meskipun apem dan makanan tradisional lainnya memiliki peran penting dalam budaya masyarakat setempat, sejauh ini belum ada penelitian mendalam yang mencoba mengkaji sebaran penjualan apem di daerah ini. Dalam era modern yang didorong oleh teknologi, sekarang saat yang tepat untuk memahami sebaran usaha makanan tradisional dan faktor-faktor yang mempengaruhi lokasi bisnis seperti ini. Itulah mengapa penelitian ini diinisiasi, dengan tujuan untuk mengisi kesenjangan pengetahuan ini dan memberikan wawasan yang lebih baik tentang bagaimana masyarakat setempat mendukung dan menjalankan usaha makanan tradisional mereka.

Penelitian ini akan mengkaji sebaran penjualan apem di Pengging, Boyolali, dan mengeksplorasi faktor-faktor yang memengaruhi lokasi bisnis makanan tradisional ini. Dengan pemahaman yang lebih baik tentang sebaran ini, kita dapat memberikan rekomendasi dan panduan yang bermanfaat untuk pengusaha, pemangku kepentingan lokal, dan pihak lain yang ingin mempromosikan dan mendukung perkembangan makanan tradisional, serta mempertahankan warisan kuliner daerah. Penelitian ini juga dapat memberikan wawasan tentang hubungan antara kekayaan budaya dan perekonomian lokal yang menjadi cermin bagi banyak daerah di Indonesia yang kaya akan warisan budaya dan kuliner (Sujiyono, 2012).

## **Metode**

Penelitian ini melibatkan survei lapangan untuk mengumpulkan data sebaran penjualan apem. Kami juga menggunakan data geospasial dan sistem informasi geografis (SIG) untuk menganalisis sebaran usaha makanan tradisional. Data sosial dan demografis juga diambil untuk memahami faktor-faktor yang memengaruhi sebaran penjualan apem.

### **1. Survei Lapangan:**

- a. Tim penelitian melakukan survei lapangan di Pengging, Boyolali, dengan tujuan mengidentifikasi dan mendokumentasikan lokasi usaha penjualan apem. Survei mencakup data tentang nama bisnis, alamat, jenis apem yang dijual, dan lamanya bisnis tersebut beroperasi.
- b. Survei juga mencakup wawancara dengan pemilik bisnis makanan

tradisional untuk memahami lebih dalam sejarah bisnis mereka, motivasi, dan tantangan yang mereka hadapi dalam menjalankan usaha.

2. Data Geospasial dan SIG:
  - a. Data geospasial digunakan untuk mengidentifikasi dan memetakan lokasi penjualan apem. Data ini mencakup informasi geografis tentang Pengging, termasuk jaringan jalan, infrastruktur, dan lokasi bisnis penting lainnya.
  - b. Sistem Informasi Geografis (SIG) digunakan untuk mengintegrasikan data geospasial dengan data penjualan apem. Dengan bantuan SIG, penelitian ini dapat menghasilkan peta yang menunjukkan sebaran usaha makanan tradisional di Pengging.
3. Pengumpulan Data Sosial dan Demografis:
  - a. Data sosial dan demografis digunakan untuk memahami faktor-faktor yang memengaruhi sebaran penjualan apem. Ini termasuk informasi tentang demografi penduduk setempat, seperti usia, pendidikan, pekerjaan, dan tingkat pendapatan.
  - b. Data sosial juga mencakup informasi tentang kegiatan budaya dan acara-acara lokal yang mungkin berpengaruh terhadap permintaan makanan tradisional.
4. Analisis Statistik:
  - a. Data yang dikumpulkan dianalisis secara statistik untuk mengidentifikasi pola sebaran penjualan apem, seperti kepadatan bisnis di wilayah tertentu.
  - b. Analisis regresi dapat digunakan untuk mengidentifikasi hubungan antara faktor sosial dan demografis dengan sebaran bisnis makanan tradisional.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini mencakup pendekatan kualitatif dan kuantitatif, yang bertujuan untuk memberikan gambaran yang komprehensif tentang sebaran penjualan apem di Pengging, Boyolali, dan faktor-faktor yang mempengaruhi sebaran tersebut. Dengan menggunakan berbagai alat dan metode ini, penelitian ini bertujuan untuk memberikan pemahaman yang lebih dalam tentang peran makanan tradisional dalam budaya lokal dan ekonomi daerah.

## Hasil

Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebaran penjualan apem di Pengging, Boyolali, tidak merata. Pola sebaran menunjukkan konsentrasi yang lebih tinggi di

pusat kota. Faktor-faktor seperti aksesibilitas jalan raya utama, kepadatan penduduk, dan keberadaan acara-acara budaya lokal mempengaruhi lokasi bisnis apem. Dalam analisis data, beberapa temuan utama muncul (Sholikhah, 2016):

1. Sebaran Tidak Merata:
  - a. Data sebaran penjualan apem menunjukkan bahwa lokasi bisnis makanan tradisional ini tidak merata di seluruh wilayah Pengging. Sebaran bisnis ini tidak merata dan tidak merinci dalam semua wilayah.
  - b. Ada konsentrasi yang lebih tinggi dari bisnis apem di wilayah pusat kota Pengging, yang cenderung memiliki kepadatan bisnis yang lebih tinggi.
2. Pengaruh Aksesibilitas:
  - a. Faktor aksesibilitas jalan raya utama menjadi salah satu faktor penting yang mempengaruhi lokasi bisnis apem. Bisnis yang berlokasi dekat dengan jalan raya utama sering kali memiliki aksesibilitas yang lebih baik, yang mendukung pertumbuhan bisnis.
  - b. Wilayah-wilayah yang lebih dekat ke pusat kota atau jalan raya utama cenderung memiliki lebih banyak bisnis apem.
3. Kepadatan Penduduk:
  - a. Kepadatan penduduk juga memainkan peran dalam sebaran bisnis apem. Wilayah dengan populasi yang lebih tinggi memiliki potensi pasar yang lebih besar untuk makanan tradisional seperti apem.
  - b. Wilayah dengan tingkat kepadatan penduduk yang lebih tinggi cenderung memiliki lebih banyak bisnis apem.
4. Pengaruh Acara Budaya Lokal:
  - a. Keberadaan acara-acara budaya lokal, seperti festival dan perayaan tradisional, memengaruhi permintaan makanan tradisional. Ketika acara budaya lokal diadakan, permintaan terhadap makanan tradisional seperti apem meningkat.
  - b. Bisnis apem di wilayah yang sering menjadi tuan rumah acara budaya lokal memiliki peluang penjualan yang lebih besar selama acara tersebut.

Hasil penelitian ini menggambarkan bahwa sebaran bisnis makanan tradisional seperti apem di Pengging sangat dipengaruhi oleh faktor-faktor aksesibilitas, kepadatan penduduk, dan jadwal acara budaya lokal. Penelitian ini juga mengonfirmasi bahwa sebaran bisnis makanan tradisional tidak merata dan cenderung berkumpul di pusat kota dan wilayah yang memiliki akses yang baik.

Hasil ini memiliki implikasi yang relevan bagi pengusaha makanan tradisional, pemangku kepentingan daerah, dan pemerintah setempat dalam mengembangkan strategi promosi dan dukungan untuk bisnis makanan tradisional.

Lebih lanjut, hasil ini memberikan wawasan tentang bagaimana makanan tradisional seperti apem terus mempertahankan peran mereka dalam ekonomi dan budaya daerah.

## Diskusi

Pola sebaran penjualan apem dapat dijelaskan oleh faktor geografis dan sosial. Keberadaan usaha makanan tradisional sering kali berpusat di wilayah yang lebih padat penduduk karena potensi pasar yang lebih besar. Selain itu, lokasi dekat dengan jalan raya utama meningkatkan aksesibilitas. Faktor lain yang memengaruhi adalah keberadaan acara-acara budaya lokal yang meningkatkan permintaan makanan tradisional (Pratiwi, 2016). Faktor-faktor yang mempengaruhi sebaran penjualan apem:

1. Faktor Geografis:
  - a. Keberadaan usaha makanan tradisional seperti apem sering kali berpusat di wilayah yang lebih padat penduduk. Hal ini dapat dijelaskan oleh potensi pasar yang lebih besar di wilayah tersebut. Populasi yang lebih besar cenderung menciptakan permintaan yang lebih besar untuk makanan tradisional.
  - b. Selain itu, lokasi bisnis makanan tradisional yang berdekatan dengan pusat kota atau wilayah yang memiliki aksesibilitas yang baik cenderung lebih menarik bagi pengusaha. Ini dapat menghasilkan persaingan yang lebih tinggi di wilayah tersebut.
2. Aksesibilitas Jalan Raya Utama:
  - a. Faktor aksesibilitas adalah elemen penting dalam penentuan lokasi bisnis makanan tradisional. Bisnis yang berlokasi dekat dengan jalan raya utama sering kali memiliki aksesibilitas yang lebih baik. Aksesibilitas ini mencakup kemudahan akses oleh kendaraan pribadi dan transportasi umum.
  - b. Wilayah-wilayah yang lebih dekat dengan jalan raya utama menjadi tujuan utama bagi bisnis makanan tradisional karena lokasi ini meningkatkan visibilitas dan kemudahan akses bagi pelanggan potensial.
3. Kepadatan Penduduk:
  - a. Kepadatan penduduk adalah faktor lain yang memengaruhi sebaran penjualan apem. Wilayah dengan populasi yang lebih tinggi memiliki potensi pasar yang lebih besar untuk makanan tradisional seperti apem.
  - b. Peningkatan kepadatan penduduk dapat menciptakan permintaan yang

lebih besar dan peluang bagi pengusaha makanan tradisional untuk sukses.

4. Pengaruh Acara Budaya Lokal:

- a. Keberadaan acara-acara budaya lokal, seperti festival dan perayaan tradisional, juga memengaruhi sebaran penjualan apem. Ketika acara budaya lokal diadakan, permintaan terhadap makanan tradisional seperti apem meningkat secara signifikan.
- b. Pengusaha yang berlokasi di wilayah yang sering menjadi tuan rumah acara budaya lokal memiliki peluang penjualan yang lebih besar selama acara tersebut. Oleh karena itu, kehadiran bisnis makanan tradisional sering kali terkait erat dengan jadwal acara budaya lokal (Achroni, 2017).

Pembahasan ini menggarisbawahi bahwa sebaran penjualan apem di Pengging merupakan hasil dari kombinasi faktor geografis dan sosial. Pengetahuan tentang faktor-faktor ini dapat membantu pengusaha makanan tradisional dalam menentukan lokasi bisnis yang strategis dan mengidentifikasi peluang-peluang untuk pertumbuhan. Selain itu, pemerintah setempat dan pemangku kepentingan dapat menggunakan informasi ini untuk merencanakan dan mempromosikan acara budaya lokal yang dapat mendukung bisnis makanan tradisional, sambil mempertahankan warisan budaya daerah.



(a)

(b)

*Gambar 1.* Acara-acara budaya lokal, (a) seperti festival dan (b) perayaan tradisional yang mempengaruhi permintaan apem

## Kesimpulan

Penelitian ini memberikan wawasan yang berharga tentang sebaran penjualan apem di Pengging, Boyolali. Faktor geografis dan sosial memainkan peran penting dalam penentuan lokasi usaha makanan tradisional. Pengetahuan ini dapat membantu pengusaha dan pemangku kepentingan lokal dalam pengembangan dan

pemasaran makanan tradisional, serta mempromosikan warisan kuliner daerah.

1. Faktor Geografis dan Sosial Mempengaruhi Sebaran Penjualan Apem:

Penelitian ini menegaskan bahwa faktor geografis dan sosial memiliki dampak signifikan terhadap sebaran bisnis makanan tradisional seperti apem di Pengging. Lokasi bisnis makanan tradisional sering kali terkait erat dengan faktor geografis seperti aksesibilitas jalan raya utama, kepadatan penduduk, dan lokasi dekat dengan pusat kota.

Selain itu, faktor sosial seperti keberadaan acara budaya lokal juga memainkan peran penting dalam memengaruhi permintaan dan lokasi bisnis makanan tradisional.

2. Dampak Penting pada Pengusaha dan Pemangku Kepentingan Lokal:

Pengetahuan tentang faktor-faktor yang memengaruhi sebaran penjualan apem dapat memberikan panduan berharga bagi pengusaha makanan tradisional. Mereka dapat memilih lokasi bisnis yang lebih strategis berdasarkan pemahaman ini, yang dapat meningkatkan peluang keberhasilan bisnis mereka.

Pemangku kepentingan lokal, termasuk pemerintah daerah, juga dapat menggunakan hasil penelitian ini untuk merencanakan inisiatif yang mendukung pengembangan dan pemasaran makanan tradisional serta mempromosikan warisan kuliner daerah.

3. Menjaga Warisan Kuliner Daerah:

Penelitian ini memiliki implikasi yang lebih luas dalam upaya pelestarian warisan kuliner daerah. Makanan tradisional seperti apem adalah bagian penting dari budaya daerah dan merupakan aset berharga yang perlu dilestarikan.

Dengan memahami faktor-faktor yang memengaruhi bisnis makanan tradisional, kita dapat mengambil langkah-langkah yang lebih baik dalam mendukung keberlanjutan warisan kuliner daerah dan memastikan bahwa makanan tradisional ini tetap menjadi bagian tak terpisahkan dari budaya lokal.

Kesimpulan ini menekankan pentingnya pengetahuan tentang faktor-faktor yang memengaruhi sebaran penjualan makanan tradisional dalam pengembangan bisnis dan pelestarian warisan budaya kuliner daerah. Semua pihak terlibat dapat memanfaatkan temuan penelitian ini untuk meningkatkan sebaran bisnis makanan tradisional dan mempromosikan kekayaan budaya daerah.

## Daftar Referensi

- Achroni, D. (2017). Belajar dari makanan tradisional Jawa. Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan.
- Pratiwi, E. D. (2016). Istilah-istilah sesaji dalam upacara sadranan di Dukuh Klinggen Desa Guwokajen Kecamatan Sawit Kabupaten Boyolali (suatu kajian etnolinguistik).
- Sargiyanto, T. (2008). Motivasi Melakukan Ritual Adat Sebaran Apem “Keong Mas” Di Pengging, Banyudono, Boyolali. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Sholikhah, L. (2016). Istilah-istilah sesaji dalam tradisi dhekahan dhusun di Dusun Mangurejo Desa Guli Kecamatan Nogosari Kabupaten Boyolali (suatu kajian etnolinguistik).
- Sujiyono, N. F. M. (2012). Potensi kawasan pengging sebagai atraksi wisata minat khusus andalan kabupaten Boyolali.