

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Dengan keaneka-ragaman sumber daya flora dan fauna, keindahan alam, seni dan budaya, serta suku-suku di Indonesia, merupakan alasan yang sangat mendasar, menjadikan Indonesia sebagai tujuan wisata yang handal di dunia. Industri pariwisata merupakan lapangan pekerjaan yang benar-benar menjanjikan bagi semua warga negara Indonesia, karena bidang profesinya sangat kompleks dan memiliki ruang lingkup yang sangat luas dalam menyediakan berbagai macam kebutuhan wisatawan yang akan berkunjung ke Indonesia. (Sudiro,2014:1)

Pariwisata secara umum dinilai sebagai sektor penting sebagai pendorong yang dapat meningkatkan kegiatan pembangunan, membuka lapangan usaha lapangan kerja baru, dan dapat meningkatkan pendapatan masyarakat dan daerah apabila dikembangkan secara maksimal. Pariwisata juga merupakan potensi besar bagi indonesia di masa depan karena sifat dari pariwisata itu sendiri yaitu fleksible sehingga dapat berkembang mengikuti perkembangan zaman.

Pariwisata memiliki beragam jenisnya, dari wisata sejarah hingga wisata minat khusus. Salah satu dari wisata minat khusus yang sedang populer saat ini dan banyak digemari oleh wisatawan yaitu wisata kuliner.

Wisata kuliner bisa dimaksud selaku sesuatu pencarian hendak pengalaman kuliner yang unik serta senantiasa terkenang dengan bermacam-macam tipe, yang kerap dinikmati dalam tiap ekspedisi, hendak namun dapat

pula kita jadi turis kuliner di rumah sendiri. Wisata kuliner( culinary tourism), meliputi bermacam pengalaman hendak bermacam- macam kuliner. Wisata kuliner melebihi dari tuntutan makan malam serta restoran akhir minggu. Hendak namun wisata kuliner meliputi sebagian faktor ialah: kursus memasak, novel panduan memasak, serta toko- toko penjual per- kakas dapur, touring kuliner( culinary tours) serta pemandu wisata, media kuliner serta novel panduan, pemborong santapan buat pesat/ catering, penyalur anggur( wineries), pengusaha serta penanam tanaman pangan, dan atraksi kuliner. (Soebyanto, 2018:4).

Yogyakarta adalah surganya wisata kuliner yang membumi dan akrab di hati, selain karena cita rasa yang khas, suasana dan harga jajanan yang ramah di kantong membuat Yogyakarta banyak dirindukan oleh wisatawan. Dari sekian banyak kuliner khas dan melegenda, di sudut kota Yogyakarta tepatnya di Jalan Kolonel Sugiyono no 74, Brontokusuman, Mergangsan, Yogyakarta terdapat warung kuliner yang sudah berdiri sejak tahun 1993 dan dikenal dengan nama Sop Merah Tungkak atau Sop Merah Bu Asih. Jika kebanyakan warung makan menyajikan sop dengan kuah bening, lain cerita dengan sop racikan Bu Asih ini. Kuah sop berwarna merah hasil dari percampuran pasta cabai yang dimasukan saat proses memasak membuat perpaduan cita rasa gurih dan pedas yang pas, tak heran jika sop merah ini dapat membuat para pelanggan yang pernah mencicipinya merasa ketagihan.

Warung makan sederhana berwarna dominan putih ini berada di sudut Pertigaan Tungkak, selalu terlihat ramai dan memancing penasaran orang yang berhenti di lampu merah tungkak. Tidak ada papan nama yang terlihat

dipasang di area warung ini. Akan tetapi para pelanggan biasa menyebutnya dengan Warung Sop Merah Bu Asih atau Warung Sop Merah Tungkak, sesuai dengan nama pemilik dan lokasi warung sop ini.

Di tahun 2020 Indonesia dilanda pandemi yang sangat besar yaitu Pandemi Covid-19 yang menyebabkan terjadi kelumpuhan terutama pada industri Pariwisata. Salah satu provinsi yang terdampak dari pandemi ini adalah Daerah Istimewa Yogyakarta. Yogyakarta merupakan provinsi di Indonesia yang cukup menggantungkan ekonominya dari sektor Pariwisata. Virus yang menjangkit hampir sebagian manusia di dunia ini telah masuk ke Indonesia pada bulan Maret 2020 dan mengakibatkan kegiatan perekonomian melemah terutama pada sektor usaha mikro kecil menengah seperti SOP Merah Bu Asih

Berdasarkan uraian diatas penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Strategi Penjualan Berbasis *Online* SOP Merah Bu Asih Di era *new normal* Sebagai Wisata Kuliner di Yogyakarta” sebagai judul proposal, hal ini dikarenakan penulis melihat peluang bisnis kuliner berbasis *online ordering* ini mampu membuat kuliner Sop Merah Bu Asih dapat *survive* di Era New Normal akibat dari mewabahnya virus Covid-19.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah yang dijelaskan diatas, maka penulis merumuskan masalah penelitian sebagai berikut:

1. Apa keunikan SOP Merah Bu Asih yang sangat melegenda di Yogyakarta?

2. Bagaimana kondisi penjualan SOP Merah Bu Asih di tengah pandemi Covid-19 ?
3. Bagaimana strategi penjualan SOP Merah Bu Asih di Era Adaptasi Kebiasaan Baru ?
4. Bagaimana jika promosi penjualan secara *online* diterapkan pada SOP Merah Bu Asih ?

### **C. Tujuan Penelitian**

1. Mengetahui keunikan yang ada pada SOP Merah Bu Asih.
2. Mengetahui perkembangan penjualan SOP Merah Bu Asih di tengah pandemi Covid-19.
3. Mengetahui strategi penjualan kedepan penjualan SOP Merah Bu Asih di Era Adaptasi Kebiasaan Baru.
4. Mengetahui penerapan strategi promosi penjualan berbasis *Online* pada SOP Merah Bu Asih

### **D. Manfaat Penelitian**

Manfaat penulisan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Manfaat Akademis

Dapat memberikan wawasan dan ilmu pengetahuan tentang Wisata Kuliner khususnya mengenai keunikan, strategi penjualan, serta pengelolaan SOP Merah Bu Asih.

2. Manfaat bagi Lembaga Pendidikan

Hasil penelitian ini akan menjadi bahan masukan untuk materi perkuliahan serta menambah literatur Perpustakaan STIPRAM Yogyakarta.

### 3. Manfaat Untuk Penulis

Sebagai salah satu syarat memperoleh gelar sarjana Pariwisata (S.Par) pada jurusan pariwisata, lembaga pendidikan Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarukmo Yogyakarta. Digunakan sebagai acuan ketika akan bekerja di bidang Pariwisata.

### 4. Manfaat untuk Pemerintah

Memberikan pemahaman kepada masyarakat bahwa dengan adanya pariwisata dapat memberikan dampak terhadap lingkungan, ekonomi, social budaya, pemerintah dan masyarakat. Serta sebagai masukan untuk pemerintah daerah dalam mengambil kebijakan mengembangkan wisata kuliner, untuk meningkatkan kunjungan wisatawan.

### 5. Manfaat untuk Masyarakat

Untuk meningkatkan kesadaran masyarakat terhadap pentingnya kegiatan pariwisata yang memberikan dampak positif bagi lingkungan, ekonomi, social budaya masyarakat setempat.

## **E. Ruang Lingkup Penelitian**

Berdasarkan judul penelitian “Strategi Penjualan Berbasis *Online* SOP Merah Bu Asih Di era adaptasi kebiasaan baru Sebagai Kuliner Melegenda di Yogyakarta”, maka cakupan penelitian adalah keunikan daya tarik utama , perkembangan penjualan saat pandemi Covid-19 , strategi penjualan kedepan saat era adaptasi kebiasaan baru dan penerapan penjualan berbasis *online* pada Wisata Kuliner SOP Merah Bu Asih.

## **F. Linieritas Tema Penelitian**

Untuk menyetarakan garis linear di bidang kuliner antara Jurnal Ilmiah *Domestic Case Study* yang Berjudul “MIE ONGKLOK SEBAGAI

DAYA TARIK KULINER DI WONOSOBO” dan jurnal ilmiah *Foreign Case Study* yang berjudul “SENSASI MENIKMATI *MANG PAWNG* KULINER EKSTRIM KHAS BANGKOK THAILAND” sehingga dalam artikel ilmiah ini judul yang penulis pilih adalah “STRATEGI PENJUALAN BERBASIS *ONLINE* SOP MERAH BU ASIH DI ERA ADAPTASI KEBIASAAN BARU SEBAGAI WISATA KULINER MELEGENDA DI YOGYAKARTA”. Penulisan ini berfokus pada Strategi penjualan berbasis *online* pada penjualan SOP Merah Bu Asih.

## **G. Sistematika Tulisan**

### **BAB I PENDAHULUAN**

- A. Latar Belakang
- B. Rumusan Masalah
- C. Tujuan Penelitian
- D. Manfaat Penelitian
- E. Ruang Lingkup Penelitian
- F. Linieritas Tema Penelitian
- G. Sistematika Tulisan

### **BAB II KAJIAN LITERATUR DAN KAJIAN TEORI**

- A. Kajian Literatur
- B. Kajian Teori

### **BAB III METODOLOGI DAN DATA**

- A. Metodologi
- B. Data

### **BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN**

- A. Hasil
- B. Pembahasan

### **BAB V PENUTUP**

- A. Simpulan
- B. Saran