

## BAB I

### LATAR BELAKANG

Indonesia memiliki aneka ragam suku dan bangsa dengan ciri khas yang berbeda meliputi adat istiadat, seni budaya dan bahasa. Hal tersebut menjadi sumber yang paling utama dalam pertumbuhan serta berkembangnya kreatifitas masyarakat. Daerah Istimewa Yogyakarta menjadi salah satu kota tujuan pariwisata oleh sebagian besar masyarakat di Indonesia. Pariwisata adalah suatu aktivitas manusia yang essensial dan menawarkan pengalaman baru kepada penggemarnya sehingga dapat menghilangkan stres dan meningkatkan kebahagiaan hidup (Fauzi Achmad dkk., 2023). Kota Yogyakarta merupakan salah satu destinasi wisata yang selalu ramai dikunjungi oleh wisatawan lokal maupun mancanegara.

Selain menjadi daerah wisata, kota Yogyakarta juga mendapatkan julukan sebagai kota pelajar dan kuliner yang beragam jenisnya. Yogyakarta mendapatkan julukan kota pelajar, dikarenakan kota tersebut menjadi pusat pendidikan yang dituju oleh para pelajar dan mahasiswa dari seluruh Indonesia. Selain objek wisata yang cukup banyak dan sebagai kota pendidikan, Yogyakarta juga memiliki beragam kuliner yang terkenal dan legendaris serta harganya cukup ramah di kantong masyarakat. Berbagai kuliner terdapat di setiap sudut kota, sehingga setiap orang dapat melihatnya disepanjang jalan seperti warung makan kaki lima, restaurant modern maupun rumah makan tradisional. Kondisi tersebut mampu menarik banyak wisatawan untuk datang ke Yogyakarta karena menjadi primadona tersendiri.

Usaha kuliner di Yogyakarta terbilang sangat menjanjikan untuk dijadikan sebagai peluang bisnis. Tidak heran apabila saat ini bermunculan tempat-tempat seperti cafe maupun restaurant yang mempunyai keunikan tersendiri serta memiliki keunggulan yang menjadi daya tarik pengunjung. Hal ini dapat menarik wisatawan untuk berkunjung meskipun hanya menikmati masakan daerah tersebut. Budaya dan kuliner dapat dijadikan sebagai identitas bagi masyarakat dan negara. Makanan

adalah elemen budaya dan mewakili hubungan sosial. Selain kebutuhan biologis untuk kelangsungan hidup manusia. Sebagai makhluk hidup pastinya membutuhkan makanan sebagai kebutuhan biologis yang juga disertai dengan sosial dan budaya manusia dalam suatu masyarakat (Krisnadi, 2018).

Rice bowl adalah salah satu masakan model nasi campur yang hadir meramaikan industri kuliner di Indonesia termasuk kota Yogyakarta (Farah Aulia dkk, 2022). Rice bowl dalam beberapa tahun ini telah menjadi sesuatu yang sangat populer di berbagai negara, contohnya di Jepang. Rice bowl di Jepang disebut donburi yang biasa menjadi santapan sehari-hari. Donburi menyajikan nasi dan berbagai macam lauk di atasnya seperti ikan, daging, dan sayur-sayuran berkuah yang dihidangkan di dalam mangkuk. Donburi ini sedang populer di Indonesia, diantaranya gyudon (nasi dan tumis daging sapi katsu), oyakodon (nasi dan telur beserta potongan daging ayam), katsudon (nasi dan chicken katsu), dan lain sebagainya. Mengingat kuliner Jepang yang sudah menjamur di Indonesia, maka dibuatlah modifikasi produk yang menyerupai makanan khas Jepang yaitu rice bowl beef blackpepper dan rice bowl beef teriyaki.

Melihat peluang tersebut Lawuh Jogja hadir untuk memenuhi kebutuhan kuliner masyarakat yang ingin mencoba makanan kekinian berupa rice bowl. Lawuh Jogja adalah sebuah usaha yang bergerak di bidang kuliner. Pada awalnya Lawuh Jogja menjual produk nasi bakar, akan tetapi produk tersebut kurang diminati oleh masyarakat sehingga Lawuh Jogja beralih ke produk rice bowl karena mengikuti perkembangan kuliner yang sedang naik pada saat ini. Untuk penjualannya Lawuh Jogja menjual rice bowl beef blackpepper & rice bowl teriyaki dengan harga 25.000-30.000 per bowl. Nama Lawuh Jogja diambil dari Bahasa Jawa yang artinya lauk yang dijual di daerah Yogyakarta. Besar harapannya usaha Lawuh Jogja ini bisa terus berkembang dan istimewa yang memiliki makna serta filosofi sejarah seperti kota Yogyakarta.