

INTISARI

Tesis ini menjelaskan tentang kewirausahaan di kalangan pengusaha kuliner lokal di Gunungkidul. Umumnya para pengusaha kuliner lokal adalah kaum perempuan desa. Mereka menjalankan peran mulai dari menyediakan bahan baku, mengolah hingga memasarkan produk. Studi ini mengkaji bagaimana perempuan pengusaha kuliner lokal mengembangkan bisnisnya berbasis pada modal sosial dan budaya. Fokus kajian bukan pada kekuatan modal material melainkan pada bagaimana mereka mengelola dan mengembangkan modal sosial serta modal budaya sebagai kekuatan menjalankan bisnisnya.

Studi ini menggunakan pendekatan Antropologi dengan mengambil kasus di Desa Ngawu, Kecamatan Playen, Kabupaten Gunungkidul. Hasil studi menunjukkan bahwa perempuan mampu mereproduksi modal sosial dan modal budaya menjadi kekuatan untuk membangun bisnis kuliner. Dengan modal sosial yang dimilikinya perempuan dapat menjalin kerjasama dengan pemasok bahan baku, sesama produsen dan para pedagang yang mendistribusikan produk kepada konsumen. Kerjasama tersebut dijalankan berdasarkan pada prinsip saling tolong menolong, kepercayaan, resiprositas dan norma sosial. Dengan menjalankan prinsip tersebut, perempuan mudah mengakses bahan baku dan memasarkan produk.

Selain menggunakan modal sosial, perempuan juga menggunakan modal budaya. Dengan modal budaya, perempuan memiliki sumberdaya yang penting untuk mencapai keberhasilan bisnis kuliner lokal. Untuk menjalankan bisnis diperlukan life skill (keahlian hidup) yaitu keterampilan mengolah kuliner lokal, berdagang dan mengelola keuangan. Beberapa keahlian tersebut merupakan bagian dari modal budaya kaum perempuan di Gunungkidul. Kuliner lokal merupakan produk budaya dan untuk memproduksinya memerlukan life skill. Mereka dapat berinovasi dengan mudah karena memiliki modal budaya.

Kata Kunci: pengusaha perempuan, kuliner lokal, modal sosial, modal budaya

ABSTRACT

This paper describe about women entrepreneurship in local culinary in Gunungkidul. Generally, the entrepreneurs in local culinary are woman. They participate in business from provide the raw material, proceed it, and then selling the product. This study examines how the local entrepreneur develop their business base on social dan cultural capital. This study didn't focus on the financial capital from the local entrepreneur, otherwise how they manage and develop their social and culture capital as a strength of their business

This study used an Antropology approach with special case in Ngawu, Playen, Gunungkidul. The outcomes from this study show that the woman entrepreneur can reproduce social and culture capital to become strength for developing their business. With the social capital owned by the entrepreneur, they can make cooperation with the supplier, fellow producer, and traders who distribute their product to the consumer. That cooperation tied by helping each other, trust, reciprocity and social norm. With that principle, the woman entrepreneur easily can access the raw material and selling the product.

Beside the social capital, the woman entrepreneur also used culture capital. With this capital, the entrepreneur has the main resources for achieve a success in a local culinary business. For running this business, they need life skill namely skill to process local culinary, trading, and manage the financial. That life skill is a part from culture capital from the entrepreneur in Gunungkidul. Local culinary is a culture product and to produce that things they need life skill. They can make an innovation easily because they have culture capital.

Key words: women entrepreneur, local culinary, capital social, cultural capital