

Diversifikasi Produk Khas Daerah: Ladu Sebagai Oleh – oleh Khas di Destinasi Wisata Kota Batu

Diversification of Regional Specialty Products: Ladu As Typical Tourist Destinations in Batu City

Rhiza Eka Purwanto^{1*}, Asrofi², Gilang Sandhubaya³, Mardiana Mina⁴

^{1,2,3,4}Program Diploma Kepariwisataan-Universitas Merdeka Malang
Jalan Bandung No.1, Penanggungan, Klojen, Malang-Jawa Timur 65113

Diterima Tanggal 19 July 2023 / Disetujui 31 July 2023

ABSTRACT

Culinary businesses, especially regional snacks, are being optimized to boost tourist shopping in tourist destinations, one of which is the city of Batu. Batu City actually has typical snacks of the Gunungsari archipelago which are snacks and are known as Ladu. However, the production of Ladu snacks is currently starting to be limited, this is due to the lack of interest of tourists in buying this Ladu product. This research was conducted to find out how the right diversification strategy in increasing and adding variants of Ladu products in order to increase the purchasing power of tourists. The methodology in this study uses qualitative descriptive analysis through observation, interviews and documentation studies. The results of this study show that ladu snacks are produced and distributed by producers to second parties without paying attention to good packaging. The lack of knowledge and development in production makes Ladu snack products less varied both in terms of shape and toppings. This can be seen from the small availability of ladu snacks in several souvenir shops typical of Batu.

The strategy needed to diversify snacks is to use a horizontal concentric type, which is an effort to increase product diversity to increase profitability and achieve higher sales volumes than existing products. Various variants of ladu snacks produced have a sweet and salty taste with chocolate toppings, and cheese. Diversification Strategy is an alternative choice in producing variants of snack products that are of interest to visitors. Thus the visitors will have more choices in determining the choice of taste of ladu snacks.

Keywords: *Diversification strategy, Ladu, Tourist Destinations in Batu City*

ABSTRAK

Usaha kuliner khususnya jajanan khas daerah sedang dioptimalkan untuk mendongkrak belanja wisatawan di daerah tujuan wisata, salah satunya kota Batu. Kota Batu sejatinya memiliki jajanan khas nusantara Gunungsari yang berjenis makanan ringan dan dikenal dengan nama Ladu. Meskipun demikian, produksi jajanan Ladu saat ini mulai terbatas, hal ini dikarenakan kurangnya minat wisatawan dalam membeli produk Ladu ini. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui bagaimana strategi diversifikasi yang tepat dalam meningkatkan

dan menambah varian produk Ladu agar dapat meningkatkan daya beli wisatawan. Metodologi dalam penelitian ini menggunakan analisis deskriptif kualitatif melalui observasi, wawancara dan studi dokumentasi.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa jajanan ladu yang diproduksi dan didistribusikan oleh produsen ke pihak kedua tanpa memperhatikan *packaging* yang baik. Kurangnya pengetahuan dan pengembangan dalam produksi menjadikan produk jajanan Ladu kurang bervariasi baik dari segi bentuk maupun *topping*-nya. Hal ini terlihat dari sedikitnya ketersediaan jajanan ladu yang ada di beberapa toko oleh-oleh khas Batu.

Strategi yang diperlukan untuk diversifikasi jajanan ladu adalah dengan menggunakan jenis konsentris horizontal yakni suatu upaya peningkatan keanekaragaman produk untuk meningkatkan profitabilitas dan mencapai volume penjualan yang lebih tinggi dari produk yang sudah ada. Berbagai varian jajanan ladu yang di produksi memiliki cita rasa manis dan asin dengan *topping* coklat, dan keju. Strategi Diversifikasi menjadi alternatif pilihan dalam menghasilkan varian produk jajanan ladu yang diminati pengunjung. Dengan demikian para pengunjung akan lebih memiliki banyak pilihan dalam menentukan pilihan rasa dari jajanan ladu.

Kata kunci: *Strategi diversifikasi, Produk Ladu, Oleh-oleh Kota Wisata Batu*

PENDAHULUAN

Indonesia memiliki ragam kebudayaan yang tercermin dari berbagai jenis jajanan nusantara baik dari Sabang sampai Merauke. Jajanan tradisonal sebagai salah satu warisan budaya yang harus dijaga dan dilestarikan. Pemetaan jenis usaha penduduk berdasarkan potensi wilayah 10 dusun diantaranya Dusun Brau, Dusun Brumbung, Dusun Claket, Dusun Jantur, Dusun Kandangan, Dusun Prambatan, Dusun Talangrejo, Dusun Ngebruk, Dusun Pagergunung, dan Dusun Kapru merupakan penghasil komoditi bunga mawar, susu sapi, sayuran, kelinci, kambing, sari apel, apel, dan jeruk yang sangat produktif.

Selain hasil komoditas bidang pertanian, Gunungsari memiliki produksi

jajanan Ladu sebagai salah satu sektor potensi unggulan yang kemudian dicanangkan oleh Dinas Pariwisata Batu sebagai kampung Ladu. Jajanan Ladu menjadi salah satu jajanan unggulan khas Kota Batu di pusat oleh-oleh khas Kota Batu, yang dibuat dari bahan campuran ketan dan gula. Jajanan berwarna putih kecoklatan ini menyerupai bantal, dengan tekstur kopong di bagian dalamnya. Ketika jajanan Ladu ini di konsumsi, teksturnya yang lembut dan kopong ini akan menciptakan rasa dengan perpaduan manis dan gurih namun tetap ringan. Jajanan Ladu yang mempunyai arti *langgeng seduluran* karena konon ceritanya jajanan Ladu merupakan salah satu hidangan yang wajib pada saat hari besar keagamaan. Namun kini, jajanan Ladu mulai mengalami penurunan peminatnya diakibatkan oleh munculnya berbagai jenis jajanan baru yang lebih kekinian. Sehingga jajanan Ladu kini semakin sulit ditemukan karena masuk dalam kategori jajanan tempo dulu. Salah satu yang menjadi faktor langkanya produksi jajanan Ladu adalah dari proses pembuatan Ladu sendiri

*Korespondensi Penulis:

E-mail: rhiza.purwanto@unmer.ac.id

yang cukup memakan waktu yang lama dan masih dengan pengolahan secara tradisional. Disamping itu juga, harga bahan baku jajanan Ladu yang cukup

tinggi sehingga tidak dapat menjangkau keuntungan yang diharapkan oleh produsen.

Tabel 1: Proses pembuatan jajanan ladu

<i>Ingredients</i>	<i>Instructions</i>	<i>Quantity</i>	<i>Description</i>
Bahan-bahan : <ul style="list-style-type: none"> • 250 gram tepung ketan (direndam selama ±24 jam) • 1/2 sendok teh garam • 400 gram gula merah, disisir halus • daun pandan besar, dibuat takir kecil 4x2 cm • 400 ml santan dari 1 butir kelapa 	Cara Pengolahan : <ul style="list-style-type: none"> • Panaskan dalam panci kemudian kukus dengan daun pandan dan sedikit garam. • Tumbuk beras ketan yang telah matang dengan “Lumpang” hingga setengah halus • Tuang gula cair dan tumbuk hingga halus dan padat. • Pipihkan adonan hingga lebar dan tipis. • Jemur adonan di terik matahari. • Panggang adonan di oven hingga mekar. 	40	 

Sumber: produsen jajanan ladu Gunungsari dan pengolahan data, 2022

Selain jajanan Ladu yang menjadi salah satu potensi desa Gunungsari kota Batu terdapat juga komoditas lainnya seperti pada bidang peternakan yakni susu sapi, dan bidang pertanian yakni bunga mawar, serta di bidang industri kreatif yakni lampu. Berbagai upaya kolaborasi masyarakat lokal dengan para pemangku kepentingan/*stakeholder* untuk mempertahankan jajanan Ladu agar tetap bertahan di tengah gempuran jajanan modern salah satunya adalah upaya Dinas Pariwisata Kota Batu melalui penancangan Festival Kampung Ladu dan beberapa *event* lainnya, seperti bimbingan teknis, pengadaan alat-alat produksi dan lain sebagainya. Pada penelitian ini akan menganalisis teori diversifikasi dengan strategi rancangan varian produk guna dapat mengetahui formulasi penawaran varian produk agar lebih kompetitif.

Menurut Fandy Tjiptono (2021), diversifikasi adalah suatu upaya mencari dan mengembangkan produk atau pasar yang baru, atau keduanya, dalam rangka mengejar pertumbuhan, peningkatan penjualan, profitabilitas dan fleksibilitas. Terdapat penelitian tentang diversifikasi produk unggulan daerah bawang merah lokal khas Nganjuk untuk menciptakan ekonomi kreatif. Hasil penelitiannya menunjukkan bahwa terdapat enam langkah dalam diversifikasi produknya yakni (1) Pengembangan teknologi mesin yang digunakan, (2) Pendampingan dalam kegiatan jasa merek dagang, (3) Pelatihan produk diversifikasi bawang merah, (4) Pengurusan legalitas produk, (5) Pembuatan label produk, (6) Membuat strategi bisnis. Selanjutnya penelitian Puji Cahyo Astik (2017), untuk mengetahui pengembangan produk melalui

diversifikasi dalam upaya meningkatkan volume penjualan. Hasil dari penelitian tersebut bahwa perusahaan roti sari asri memiliki kelebihan dan kekurangan diantara kelebihan tersebut adalah harga yang murah, kuantitas produk yang baik. Sedangkan kekurangannya produk roti sari asri mempunyai tekstur yang masih kasar

METODE

Dalam penelitian ini menggunakan metode penelitian deskriptif kualitatif yang dilakukan dengan cara observasi, wawancara dan dokumentasi. Kegiatan survei dilakukan melalui pengajuan pertanyaan tentang berbagai kesukaan pengunjung terhadap varian olahan jajanan Ladu. Responden pada penelitian ini adalah pengunjung yang diambil dari gabungan beberapa pusat oleh-oleh yang menyediakan jajanan Ladu sebanyak 20 orang. Teknik pengumpulan data dan informasi penelitian ini diantaranya :

1. Observasi dan wawancara mendalam (*indepth interview*)

Penelitian diawali dengan melakukan identifikasi mengenai umur, jenis kelamin, makanan yang dikonsumsi dan kriteria makanan yang disukai. Identifikasi dilakukan melalui wawancara mendalam pada masing-masing konsumen.

2. Studi *literature*

Studi *literature* dibutuhkan sebagai data pendukung mengenai varian yang akan dikembangkan untuk diimplementasikan ke jajanan Ladu.

dan rasa yang harus lebih kental. Persamaan penelitian terletak pada diversifikasi produk dalam upaya meningkatkan volume penjualan. Perbedaannya terletak pada produk yang dikaji, lokasi penelitian, teori serta metode penelitian yang dipergunakan.

Sampel diambil sebanyak 20 pengunjung. Menggunakan teknik pengambilan sampel acak berdasar area secara berkelompok. Tujuan metode seperti ini agar dapat meneliti tentang suatu hal pada bagian-bagian yang berbeda di dalam suatu kelompok. Dalam penelitian ini setiap varian diwakili oleh 5 orang pengunjung. Data di olah menggunakan *C-Sat* yang dipergunakan untuk mengukur tingkat kesenangan atau kepuasan pengunjung terhadap produk yang ditawarkan. Pada penelitian ini aspek yang dinilai adalah varian diversifikasi jajanan ladu yang sudah ada diantaranya ladu original, ladu coklat, ladu keju dan ladu jahe. Dengan menghitung rata-rata penilaian puas atau tidak puas dari varian jajanan ladu yang ditawarkan. Berikut ini adalah rumus perhitungan *C-Sat*.

C-Sat Average =

$$[(1*n1)+(2*n2)+(3*n3)+(4*n4)+(5*n5)+(6*n6)+(7*n7)+(8*n8)+(9*n9)+(10*n10)]/n$$

Jawaban dibatasi dengan point 5.6

Sangat
 tidak
 disukai

Penilaian

Sangat
 disukai

C-Sat	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	n1	n2	n3	n4	n5	n6	n7	n8	n9	n10

Data yang sudah dijumlahkan menggunakan *C-Sat* dapat digambarkan

dengan *Spider Web* untuk kemudian dianalisis secara lebih mendalam.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dari penelitian ini bahwa Gunungsari memiliki beberapa produsen penghasil jajanan ladu yang memproduksi dan mendistribusikan kepada pihak kedua tanpa memperhatikan kemasan (*packaging*) yang baik. Oleh sebab itu, pihak kedua mengemas ulang dan memberikan brand yang tidak sama dengan brand produsen. Sehingga hal ini menjadi permasalahan tersendiri bagi produsen jajanan Ladu Gunungsari. Selain itu juga kurangnya pengetahuan dan pengembangan produk menjadikan varian jajanan Ladu semakin terbatas. Hal ini

terbukti dari beberapa pusat oleh-oleh yang tersebar di kota Batu hanya 50% yang menyediakan jajanan Ladu khas Gunungsari-Batu.

Dari hasil penjumlahan serta analisis metode *C-Sat* kemudian didapatkan terkait berbagai jenis penilaian pengunjung terhadap berbagai varian jajanan Ladu yang ditawarkan. Penilaian terhadap jenis Ladu dengan *topping* jahe adalah sebesar 4.8, kesukaan terhadap jenis Ladu dengan *topping* coklat sebesar 6.4, Ladu dengan *topping* keju sebesar 5.6 dan Ladu original sebesar 5.8.

Sangat
 tidak
 disukai

Penilaian ladu *topping* jahe

Sangat
 disukai

C-Sat	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Sangat
 tidak
 disukai

Penilaian ladu *topping* coklat

Sangat
 disukai

C-Sat	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Sangat
 tidak
 disukai

Penilaian ladu *topping* keju

Sangat
 disukai

C-Sat	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Sangat
 tidak
 disukai

Penilaian ladu original

Sangat
 disukai

C-Sat	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Sebagaimana yang diungkapkan oleh Drummond dalam Pratama (2020), bahwa indera pengecap manusia sesungguhnya dapat mendeteksi empat macam sensasi rasa yakni asin, asam, manis dan pahit, yang tergolong ke dalam rasa primer. Sedangkan sensasi rasa umami yang dapat dimunculkan dari perpaduan gula dan garam masuk dalam kategori sekunder.

1. Jenis zat kimia yang menyebabkan rasa manis adalah gula dan protein;
2. Konsentrasi ion hidrogen maupun intensitas sensasi rasanya dapat sebanding dengan logaritma konsentrasi ion hydrogen dalam menciptakan sensasi asam; Contohnya jus lemon, vinegar dan lainnya;
3. Rasa asin disebabkan oleh garam terionisasi. Setiap garam memiliki

tingkat rasa asin yang berbeda-beda;

4. Rasa pahit seperti rasa manis cenderung dihasilkan dari zat organik;
5. Rasa Umami berarti enak dalam bahasa Jepang. Umami sebagai rasa yang paling mendominasi pada setiap jenis makanan yang mengandung garam dan gula.

Adapun beberapa faktor yang mempengaruhi tingkat kepuasan terhadap suatu jenis makanan yakni sebagai berikut :

a. Usia

Usia mempengaruhi sensitivitas indera perasa. Usia pengunjung oleh-oleh berkisar antara 20-40 tahun. Usia 20-40 tahun dan di dominasi oleh usia produktif 20-30.

Usia sangat mempengaruhi indera pengecap manusia. Semakin muda usia seseorang maka indera pengecapnya akan semakin tinggi. Begitu juga semakin senja usia manusia maka akan menurun pula indera pengecap yang dirasakan. Sebagaimana penelitian dari Hartono dalam Pratama (2020), terkait tingkat sensitivitas indera perasa orang dewasa sebesar $1,39 \times 10^{-4} \pm 1,56 \times 10^{-9}$ M. Sedangkan sensitivitas indera perasa pada anak remaja sebesar $8,8 \times 10^{-5} \pm 4,55 \times 10^{-9}$ M. Oleh sebab itu tingkat sensitivitas yang tinggi pada pengunjung usia produktif

menyebabkan jajanan ladu sangat mudah dideteksi.

b. Kebiasaan Makanan

Faktor berikutnya adalah lingkungan sosial dan penampilan makanan. Lingkungan sosial adalah kebiasaan seseorang makan bersama dengan anggota keluarga atau teman. Untuk faktor penampilan dalam hal ini adalah penampilan makanan baik tekstur, aroma dan *packaging*.

Perancangan diversifikasi produk

Hasil perancangan diversifikasi produk jajanan Ladu menunjukkan bahwa sebagian pengunjung lebih tertarik terhadap makanan yang bercita-rasa umami, manis dan asin. Berdasarkan hasil

perhitungan menggunakan metode *C-Sat* bahwa pengunjung memberikan penilaian kesukaan terhadap rasa manis sebesar 8.7, kesukaan terhadap asin sebesar 8.5, rasa asam sebesar 5.2, pahit sebesar 1.5 dan umami sebesar 9.9.

Sangat tidak disukai **Penilaian rasa manis** Sangat disukai



Sangat tidak disukai **Penilaian rasa asin** Sangat disukai



Penilaian rasa asam

Sangat tidak disukai Sangat disukai

C-Sat	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
-------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Penilaian rasa pahit

Sangat tidak disukai Sangat disukai

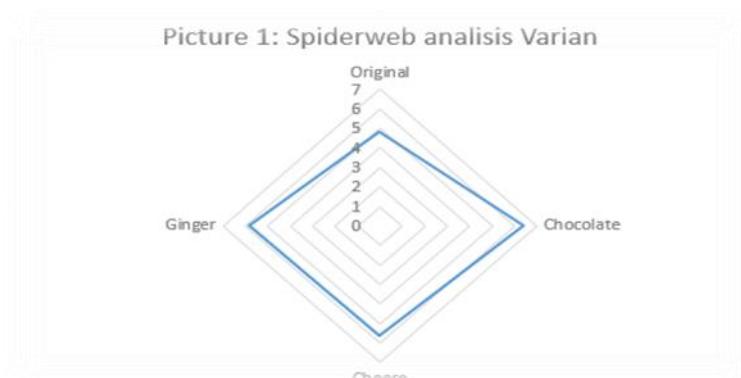
C-Sat	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
-------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

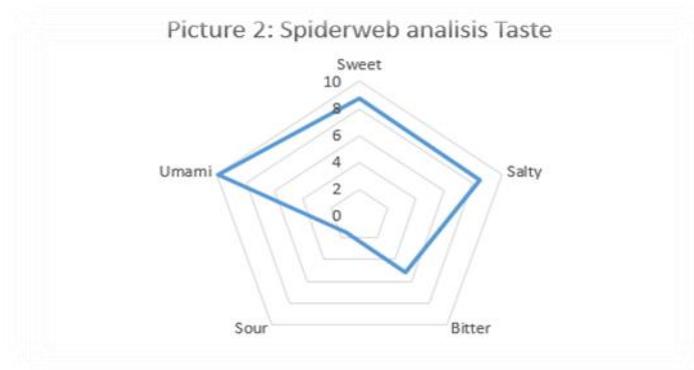
Penilaian rasa umami

Sangat tidak disukai Sangat disukai

C-Sat	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
-------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Data perhitungan penilaian terhadap kesukaan rasa dan varian dalam bentuk spider web.





Gambar 1&2: *Spider web* penilaian pengunjung terhadap kesukaan varian dan rasa

Berdasarkan hasil perhitungan *C-Sat* dan spider web di atas, diperlukan strategi diversifikasi Ladu dengan berbagai varian diantaranya dengan menciptakan produk yang memiliki cita rasa asin dan manis dengan *topping* coklat, serta keju. Karena umami yang terdapat pada varian jajanan

Ladu original dapat meningkatkan cita rasa dengan varian yang di tambah *topping*. Strategi diversifikasi menjadi alternatif pilihan dalam menghasilkan varian produk jajanan ladu untuk para pengunjung agar jajanan Ladu menjadi semakin diminati.

KESIMPULAN

Berdasarkan pembahasan yang sudah dipaparkan diatas, maka ditemukan kesimpulan bahwa produk jajanan Ladu untuk varian baru yang ditawarkan seperti Ladu dengan *topping* coklat, keju dan original ternyata cukup diminati oleh para pengunjung dan penikmat Ladu. Hal ini dikarenakan faktor cuaca di daerah Batu yang cukup dingin menyebabkan tingkat keterbutuhan masyarakat sekitar terhadap camilan khas lokal yang enak dan identik bercita-rasa manis serta gurih seperti jajanan Ladu menjadi pilihan camilan sehari-hari. Alternatif produk lokal lainnya yang diinginkan oleh pengunjung sebagai *topping* jajanan Ladu yakni yang berbahan

dasar buah-buahan. Mengingat buah apel dan jeruk sebagai salah satu buah produk unggulan masyarakat lokal. Salah satu strategi diversifikasi ini adalah dengan menaikkan popularitas produk lama dengan mengkombinasikannya dengan berbagai varian *topping* baru dalam rangka memperoleh peningkatan penjualan, profitabilitas dan fleksibilitas. Penelitian ini sebagai perspektif baru bagi produsen dan konsumen dalam meningkatkan alternatif produk lokal. Penelitian ini memiliki keterbatasan pada sedikitnya jumlah sampel serta metode yang dipergunakan sehingga perlu adanya penelitian lebih lanjut dengan penggunaan metode yang lebih menarik seperti *mix method* dengan strategi diversifikasi jenis lainnya

DAFTAR PUSTAKA

- Cahyo, Astik, 2017. *Pengembangan Produk Melalui Diversifikasi dalam Upaya Meningkatkan Volume Penjualan (Kasus pada pabrik Roti Hadimulyo Timur Metro Pusat)*, Lampung: IAIN Metro
- Fauziyah et al, 2021. *Diversifikasi Produk Unggulan Daerah Bawang Merah Lokal Khas Nganjuk Untuk Menciptakan Ekonomi Kreatif*. Jurnal ABDI, Vol. 7, No. 1. Hal. 88-94
- Gardijito, Murdijati, dkk. 2013. *"Pangan Nusantara: Karakteristik dan Prospek untuk Percepatan Diversifikasi Pangan"* Jakarta: Prenada Media Group.
- M.Nur Singgih, Nirwana. 2016. *"Perencanaan Dan Pengembangan Desa Wisata Berbasis Masyarakat Dengan Model Partisipatory Rural Appraisal"* (Studi Perencanaan Desa Wisata Gunungsari, Kecamatan Bumiaji, Kota Batu), Jurnal Pesona: Vol. 18 No. 01 Juni 2016; ISSN : 1410 – 7252, Unmer Malang.
- Vanie Puspita Apriyani, Irhamnah Irhamnah, Siti Amalia, 2021, *"Efektivitas Media Digital Dalam Mempromosikan Produk Jajanan Tradisional Betawi"*,
Doi:10.30591/Paravisual.V1i1.2498CorpusId: 235572217<https://www.semanticscholar.org/>
- Sutrisno, Rico Ilham dan Didit Darmawan, 2022. *Pengaruh Promosi Penjualan, Diversifikasi Produk dan Harga Terhadap Kepuasan Pelanggan*. Jurnal Manajemen Bisnis dan Kewirausahaan, Vol. 2, No.1. Hal. 1-12
- Pujileksono, Sugeng. 2015. *"Pengantar Antropologi: Memahami Realitas Sosial Budaya"*, Malang: Intrans Publising.
- Pratama, Melati. 2020. *"Strategi Pengolahan Ikan Mujair Untuk Menu Para Atlet Di Oku Selatan"*,
Jurnal Akademi Pariwisata Medan: Vol. 8 Terbitan:2 Hal:186-195
<http://majalah1000guru.net/2018/06/ladu-kota-batu/>(diakses: 17 Februari 2022 pkl 11.00 WIB)
- <https://www.malangtimes.com/baca/74489/20211205/131800/kota-batu-punya-kuliner-khas-ladu-dinas-pariwisata-rencanakan-festival-kampung-ladu> (diakses: 20 Februari 2022 pkl 17.00 WIB)