



Potensi Makanan Tradisional Kripik Balado Sebagai Daya Tarik Wisata di Kota Padang Studi Kasus pada Kripik Balado Shirley

Regina Ibram¹, Sofiani²

^{1,2}Universitas Bunda Mulia, Indonesia

E-mail: reginaibramm25@gmail.com

Article Info	Abstract
Article History Received: 2024-06-23 Revised: 2024-07-21 Published: 2024-08-06	Culture and culinary are two things that cannot be separated. Interest in culture can be a strong reason for the further development of a region's traditional culinary delights. Many types of traditional Padang food still have low popularity, one of them is kripik balado. The purpose of this research is to determine the potential of kripik balado at Kripik Balado Shirley as a traditional food in attracting the tourists to come to Padang. The method used is a descriptive-qualitative approach with data collection techniques through interviews with six sources. The validity of the data uses triangulation of sources and theories, as well as data interpretation through the interactive form of Miles & Huberman. The results of the analysis show that kripik balado are unique in their diversity, including variations in original, extra spicy, balado hijau and durian flavors. As well as variations in shape, which are long and round. Its originality lies in the raw materials and production processes which are still carried out traditionally. Its authenticity lies in the exotic appearance of kripik balado, which are red, shiny and oily. And there is a tradition of eating kripik balado for the Minang people as a side dish. It can be concluded that kripik balado has strong potential to become a tourist attraction in Padang. The efforts made by Kripik Balado Shirley are also strong to introduce kripik balado to the outside community. Advice that can be given are to create an interactive official website and innovate more interesting flavors.
Keywords: <i>Traditional Food; Attractions.</i>	

Artikel Info	Abstrak
Sejarah Artikel Diterima: 2024-06-23 Direvisi: 2024-07-21 Dipublikasi: 2024-08-06	Budaya dan kuliner merupakan dua hal yang tidak dapat dipisahkan. Ketertarikan akan budaya dapat menjadi alasan yang kuat untuk semakin berkembangnya kuliner tradisional suatu daerah. Banyaknya ragam makanan tradisional khas Padang masih memiliki popularitas yang rendah, salah satunya adalah kripik balado. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui potensi kripik balado pada Kripik Balado Shirley sebagai makanan tradisional dalam menarik perhatian wisatawan ke kota Padang. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah pendekatan deskriptif-kualitatif dengan teknik pengumpulan data melalui wawancara kepada enam orang narasumber. Keabsahan data menggunakan Triangulasi sumber dan teori, serta interpretasi data melalui bentuk interaktif Miles & Huberman. Hasil analisis menunjukkan bahwa kripik balado memiliki keunikan yang terletak pada keragamannya, diantaranya adalah variasi rasa original, extra pedas, balado hijau, dan durian. Serta variasi bentuknya, yaitu panjang dan bulat. Orisinalitasnya terletak pada bahan baku dan proses produksi yang masih dilakukan secara tradisional. Otentisitasnya terletak pada eksotisme tampilan kripik balado yang merah, mengkilat, dan berminyak. Serta adanya tradisi makan kripik balado sebagai makanan pendamping bagi masyarakat Minang. Dapat disimpulkan bahwa kripik balado memiliki potensi yang kuat untuk menjadi daya tarik wisata di kota Padang. Usaha-usaha yang dilakukan Kripik Balado Shirley juga kuat untuk mempekenalkan kripik balado ke masyarakat luar. Saran yang dapat diberikan adalah membuat official website yang interaktif, serta melakukan inovasi rasa yang lebih menarik.
Kata kunci: <i>Makanan; Daya Tarik.</i>	

I. PENDAHULUAN

Kekayaan budaya dan kuliner tradisional menjadi salah satu alasan bagi wisatawan untuk mengunjungi suatu destinasi wisata. Wisatawan tidak hanya ingin mencicipi suatu makanan, tetapi juga ingin ikut terlibat dalam pembuatan produksi dengan budaya atau tradisi yang masih tradisional. Sehingga budaya dan makanan

menjadi dua hal yang tidak dapat dipisahkan. Adanya ketertarikan wisatawan terhadap budaya dapat menjadi alasan yang kuat untuk semakin berkembangnya kuliner tradisional, begitupun sebaliknya.

Provinsi Sumatera Barat menjadi provinsi ke-10 dengan kunjungan wisatawan lokal terbanyak pada periode Januari-Juni 2023 lalu, dengan

ibukota Padang menjadi kota ke-3 dengan kunjungan terbanyak. Pesona ibukota Padang masih terletak pada banyaknya tempat wisata dengan keindahan alam yang terjaga, terdapat banyak pulau, pantai, serta budayanya yang masih sangat kental dalam kehidupan dan aktivitas sehari-hari. Tidak lupa juga dengan beragamnya kuliner tradisional yang dimiliki, salah satunya adalah kripik balado.

Makanan tradisional berupa jenis jajanan yang komponennya terbuat dari bahan-bahan tradisional yang secara khusus diperoleh dan diolah sesuai dengan resep turun temurun, dan menghasilkan cita rasa sesuai dengan preferensi lidah masyarakat setempat (Erwan, 2022). Ciri-ciri makanan tradisional menurut Sosroningrat dalam Meylva, et al. (2023) adalah resep makanan diperoleh secara turun temurun dari generasi pendahulunya, penggunaan alat tradisional tertentu di dalam pengolahan masakan tersebut, dan teknik masakan dilakukan untuk mendapatkan rasa khas suatu masakan. Dapat disimpulkan bahwa makanan tradisional ini memberikan dan menciptakan identitas khas bagi setiap daerah dan kelompok etnis tertentu.

Kripik balado merupakan jenis makanan ringan yang terbuat dari ubi singkong yang diiris tipis dan digoreng, kemudian dicampur dengan saus cabai yang telah diolah dengan bumbu lainnya, sehingga memiliki rasa dominan pedas yang diikuti dengan manis dan gurih. Arti kata balado adalah teknik memasak khas Minangkabau dengan bumbu yang pedas. Jenis kudapan ini digemari masyarakat lokal sebagai pendamping makan dan dijadikan oleh-oleh bagi wisatawan. Kripik Balado Shirley merupakan salah satu pusat tempat oleh-oleh di kota Padang yang telah berproduksi sejak tahun 1994, tepatnya sudah berjalan selama 30 tahun hingga tahun 2024 ini. Berlokasi tepat di Jl. Gereja No.36, lokasi yang sangat strategis karena terletak di pusat kota Padang dan berdekatan dengan beberapa destinasi wisata. Tidak hanya menjual kripik balado, Kripik Balado Shirley juga menjual berbagai macam produk tradisional khas Padang lainnya yang biasa dijadikan camilan bagi masyarakat Minangkabau, seperti dakak-dakak, lapan-lapan, dan produk lainnya.

Daya tarik wisata menjadi faktor utama yang menjadi pendorong bagi wisatawan untuk mengunjungi suatu tempat (Karimah & Hastuti, 2019). Suatu destinasi wisata harus memiliki nilai dan hal yang menarik untuk dikunjungi dan dilihat, dari kekayaan alam, budaya, dan kulinernya. Domanik dan Weber dalam Minta

Harsana, et al. (2019) menyebutkan bahwa daya tarik wisata yang baik sangat berkaitan dengan empat hal, yaitu keunikan (karakteristik pembeda), orisinalitas (identitas asli tanpa meniru), otentisitas (keindahan), dan keragaman (ragamnya variasi).

Meningkatnya wisatawan lokal tujuan Sumatera Barat dibandingkan dengan tahun 2022 lalu juga memberikan potensi dalam memperkenalkan makanan tradisional khas Padang ini. Makanan tradisional kripik balado khas Padang masih memiliki popularitas yang rendah dibandingkan dengan makanan tradisional khas Padang lainnya yang telah mendunia. Penelitian ini dilakukan untuk menganalisis potensi dan peluang yang dimiliki makanan tradisional kripik balado agar dapat menjadi daya tarik wisata yang kuat di kota Padang. Dan bukan hanya menjadi potensi yang kuat di pariwisata, namun juga dapat memberikan dampak terhadap pengembangan budaya dan kuliner yang ada di wilayah kota Padang, Sumatera Barat.

II. METODE PENELITIAN

Pada penelitian ini, yang menjadi objek penelitian adalah Kripik Balado Shirley yang berlokasi di Jl. Gereja No. 36, Belakang Tangsi, Kecamatan Padang Barat, Kota Padang. Kripik Balado Shirley merupakan salah satu pusat oleh-oleh populer di kota Padang, yang memiliki visi untuk dapat memperkenalkan produknya ke masyarakat mancanegara. Dan subjek penelitian adalah Jeffrey Ferdinand (27) sebagai manager dari Kripik Balado Shirley serta lima orang customer yang melakukan pembelian sebanyak minimal dua kali di Kripik Balado Shirley.

Metode penelitian pada penelitian ini adalah deskriptif-kualitatif. Metode kualitatif merupakan suatu pendekatan penelitian yang berlandaskan pada filsafat, yang digunakan untuk meneliti dalam kondisi ilmiah, dimana penulis berperan sebagai instrumen utama dan penelitian kualitatif lebih menekankan pada makna (Sugiyono, 2018). Penulis perlu terjun langsung ke lapangan untuk melakukan observasi dan eksplorasi lebih lanjut terhadap objek penelitian dengan memfokuskan nilai-nilai yang dimiliki kripik balado agar dapat menjadi daya tarik wisatawan. Pengumpulan data menjadi metode utama yang digunakan untuk mendapatkan informasi, dengan menggunakan beberapa teknik (Sugiyono, 2019). Berdasarkan sumber data, pengumpulan data dalam penelitian ini dapat berasal dari sumber data primer dan juga sekunder. Sumber data primer

diperoleh langsung dari sumber aslinya, dengan kata lain tidak didapatkan melalui perantara. Sedangkan data sekunder melalui sumber yang secara tidak langsung diperoleh/didapatkan oleh penulis. Berikut adalah teknik pengumpulan data yang digunakan penulis:

1. Wawancara/interview

Proses penelitian dilakukan dengan mengajukan beberapa pertanyaan secara langsung kepada Jeffrey Ferdinand (27) yang telah bekerja sebagai manager selama lima tahun di Kripik Balado Shirley. Selain itu, dilakukan juga interview terhadap lima konsumen yang menjadi wisatawan di kota Padang dengan kriteria telah melakukan pembelian di Kripik Balado Shirley sebanyak minimal dua kali, karena memungkinkan customer telah mendapatkan pengalaman yang baik dari melakukan pembelian di toko.

2. Observasi

Dalam penelitian ini, dilakukan observasi secara langsung di Kripik Balado Shirley sebagai objek utama. Dari segi proses pengumpulan data, dilakukan observasi non-participant, artinya melakukan pengamatan tanpa terlibat langsung atau berpartisipasi dalam kegiatan yang dilakukan oleh orang atau sumber data penelitian. Sedangkan dari segi instrumentasi, dilakukan berupa observasi terstruktur, yaitu telah mengetahui fokus pengamatan kripik balado sehingga lebih terarah dan sesuai dengan tujuan penelitian.

3. Dokumentasi

Pada penelitian ini dilakukan pengumpulan data berupa dokumentasi foto saat melakukan proses wawancara terhadap objek penelitian dan foto lainnya sebagai pendukung dan bukti telah dilakukannya penelitian.

4. Studi Pustaka

Melalui studi pustaka, diambil jurnal yang telah terakreditasi Sinta ataupun tidak dalam kurun waktu lima tahun terakhir, dan juga buku-buku yang relevan dengan topik dalam kurun waktu sepuluh tahun terakhir.

Setelah pengumpulan data yang didapatkan dari beberapa sumber, selanjutnya dilakukan analisis untuk mendapatkan hasil dari penelitian. Metode analisis yang digunakan pada penelitian ini adalah Triangulasi untuk menganalisis keabsahan suatu data, dan interaktif data Miles & Huberman untuk mendapatkan jawaban dari masalah yang diteliti.

1. Analisis Keabsahan Triangulasi

Jenis triangulasi yang digunakan adalah triangulasi sumber dan teori, dimana dilakukan penelitian berdasarkan wawancara dari beberapa sumber yang berbeda, yaitu manager dan lima orang customer. Jawaban hasil wawancara dari keenam orang tersebut berbeda-beda, sehingga mendapatkan perspektif dan sudut pandang yang berbeda pula. Selain itu, penelitian juga dikaitkan dengan beberapa teori dari ahli yang sesuai dengan penelitian.

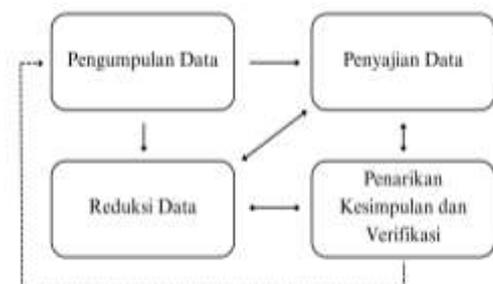
2. Interpretasi Data

Untuk dapat menjawab rumusan masalah penelitian, interpretasi data diperlukan dengan menggunakan interaktif data dari Miles & Huberman. Terdapat beberapa tahap dalam menganalisis data penelitian berdasarkan Miles & Huberman (1992):

a) Reduksi data: penyederhanaan data yang diambil saat terjun ke lapangan. Dari hasil pengumpulan data hasil wawancara dengan berbagai sumber, penulis melakukan penyederhanaan data dengan melakukan seleksi informasi dan hanya mengambil jawaban yang relevan dengan pertanyaan dan topik penelitian.

b) Penyajian data: menyajikan data ke dalam bentuk yang lebih mudah dipahami dan teratur. Setelah dilakukan penyederhaan data, penulis memasukkan hasil wawancara ke dalam bentuk tabel agar lebih mudah dipahami.

c) Penarikan kesimpulan dan verifikasi: menarik kesimpulan atau verifikasi terhadap data yang telah disajikan, sehingga terdapat pemahaman terhadap penelitian yang diambil. Pada tahap ini, penulis mengambil kesimpulan dari data yang telah dimasukkan ke dalam tabel untuk mendapatkan jawaban yang lebih rinci dan detail.



Gambar 1. Model Analisis Data Interaktif Miles & Huberman

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Analisis Keabsahan

Dari hasil wawancara terhadap Jeffrey Ferdinand selaku manager di Kripik Balado Shirley, pihak toko selalu melakukan inovasi terhadap tren dan preferensi customer. Salah satunya adalah inovasi berupa packaging aluminium foil, yang memiliki tujuan utama agar produk lebih tahan lama dan masih dalam kondisi bagus jika dikirim ke luar kota maupun luar negeri. Tujuan lain dari dilakukannya inovasi packaging ini adalah lebih menarik perhatian pembeli dengan kemasan yang menarik, terutama bagi kaum Gen Z dan Millenial, dimana menurut Muhtar (2023) bahwa kaum Gen Z dan Millenial memiliki karakter yang lebih terbuka pada perubahan, inovatif, dan modern. Agar semakin berinovasi mengikuti preferensi customer, Kripik Balado Shirley mengeluarkan beberapa varian rasa dari produk kripik balado, seperti adanya varian extra pedas didukung adanya tren level pedas & customer yang berkomentar bahwa kripik balado varian original kurang pedas. Hingga kini, kripik balado memiliki beberapa varian rasa, yaitu original, extra pedas, balado hijau, dan durian.

Dalam memperkuat nilai budaya tradisional, kripik balado diproduksi menggunakan bahan lokal, yaitu singkong dari petani lokal dan bahan-bahan lainnya yang didapat dari pasar tradisional. Saus balado yang diproduksi juga masih menggunakan resep utama dari nenek moyang pendiri toko ini tanpa dilakukan modifikasi rasa. Proses produksi kripik balado pun masih dilakukan secara manual menggunakan tangan tanpa mesin, dari proses penggorengan, pengadukan, packing, dan lainnya. Pihak Shirley juga selalu melakukan kontrol dan double check terhadap kualitas bahan baku yang digunakan setiap hari untuk produksi. Sehingga dengan kualitas bahan baku yang baik akan mempengaruhi kualitas produk yang dijual dan memperkenalkan kripik balado dengan kualitas terbaik kepada masyarakat. Selain itu, Kripik Balado Shirley juga meningkatkan brand awareness dengan adanya kegiatan marketing dan promosi yang sangat gencar melalui sosial media yang aktif. Kripik Balado Shirley juga melakukan beberapa kerjasama dengan pihak lain di luar kota Padang, salah satunya adalah pop-up store di RANS Nusantara BSD.

Dari hasil wawancara dengan lima orang customer Kripik Balado Shirley, makanan tradisional memiliki potensi yang sangat besar untuk memperkenalkan masakan khas Padang dan dapat menarik perhatian wisatawan. Hal tersebut dapat dilihat dari keunikan, orisinalitas, otentisitas, dan juga keragaman yang dimiliki kripik balado. Untuk keunikannya, dapat dilihat dari keragaman variasi rasa yang tersedia, yaitu rasa balado original, extra pedas, balado hijau, dan durian. Keragaman variasi rasa memungkinkan untuk memberikan pilihan atau opsi kepada pembeli untuk mencoba berbagai rasa. Selain variasi rasa, kripik balado juga tersedia dengan bentuk yang berbeda, yaitu potongan memanjang dan bulat. Dari segi tekstur pun, kripik balado oleh Shirley memiliki tekstur yang lebih rapuh jika dibandingkan dengan produk kripik balado brand lain sehingga menjadi nilai positifnya.

Sebagai pembeli, kata balado sendiri telah mencerminkan budaya dan tradisi masyarakat Minang bahwa kripik ini memiliki rasa yang dominan pedas, dimana rasa pedas sangat menggambarkan makanan khas Padang. Hal ini tergambarkan pada otentisitas dan orisinalitas yang menggambarkan rasa asli masakan Padang tanpa dimodifikasi. Para narasumber yang bersedia melakukan wawancara berpendapat bahwa mereka mengetahui produk kripik balado, terutama brand Kripik Balado Shirley adalah karena rekomendasi dari kerabat dan beberapa customer sudah menjadi loyal customer. Dapat diambil kesimpulan bahwa produk kripik balado hanya diketahui dan dikenal oleh sebagian customer jika hanya direkomendasikan oleh saudara/kerabat. Dengan kata lain, informasi kripik balado hanya disebarkan melalui mulut ke mulut dari masyarakat lokal Padang itu sendiri. Meskipun Kripik Balado Shirley telah mengerahkan kemampuannya untuk gencar di marketing, aktivitas tersebut tidak sebanding dengan respon customer mengenai informasi yang hanya tersebar dari mulut ke mulut. Hal ini menjadi salah satu kelemahan dari Kripik Balado Shirley bahwa teknik marketing dan promosi melalui sosial media kurang efektif untuk menjadikannya dikenal oleh masyarakat luas.

2. Interpretasi Data

Setelah dilakukan keabsahan data melalui triangulasi sumber dan teori, maka dapat diambil kesimpulan bahwa makanan tradisional Padang memiliki potensi yang sangat besar untuk memperkenalkan masakan khas Padang dan dapat menarik perhatian wisatawan untuk datang ke kota Padang. Hal tersebut dapat dilihat dari keunikan, orisinalitas, otentisitas, dan juga keragaman yang dimiliki oleh makanan tradisional kripik balado. Untuk keunikannya, dapat dilihat dari keragaman variasi rasa yang tersedia, yaitu original, extra pedas, balado hijau, dan durian. Keragaman variasi rasa memungkinkan untuk memberikan pilihan atau opsi kepada pembeli dalam mencoba rasa baru. Selain variasi rasa, kripik balado juga tersedia dengan bentuk yang berbeda, yaitu potongan memanjang dan bulat. Dari segi tekstur pun, kripik balado oleh Kripik Balado Shirley memiliki tekstur yang lebih rapuh dibandingkan dengan produk kripik balado brand lain sehingga menjadi nilai positifnya. Bagi suatu produk makanan, packaging dapat menjadi faktor dilakukan pembelian yang dapat menarik perhatian pembeli. Bagi pihak Shirley, kemasan pouch aluminium foil menjadi salah satu unique selling product yang memiliki manfaat memperpanjang lifetime dan lebih menarik perhatian pembeli karena tampilan yang lebih attractive.

Sebagai pembeli, kata balado telah mencerminkan budaya dan tradisi masyarakat Minang Padang bahwa kripik ini memiliki rasa yang dominan pedas, dimana rasa pedas sangat menggambarkan makanan khas Padang. Selain itu, tipe saus balado adalah yang memiliki tekstur kental, lengket, dan basah membuat aspek orisinalitas terpenuhi. Untuk menambah nilai keasliannya, produk kripik balado juga diolah menggunakan bahan lokal dari Sumatera Barat yang akan dikontrol secara langsung oleh pihak Shirley untuk mendapatkan bahan baku yang tepat dan sesuai dengan standar. Begitu juga dengan proses pembuatan kripik balado yang masih menggunakan tangan secara manual. Dalam aspek otentisitas, kripik balado dibuat mengikuti resep nenek moyang Shirley, tanpa dilakukannya modifikasi rasa. Sehingga rasa yang dikemukakan oleh kripik balado memiliki cita rasa khas dan asli Padang. Begitu juga dengan penampilan dari kripik

balado yang berwarna merah dan mengkilat menambah nilai ekostisnya.

Usaha Kripik Balado Shirley dalam memperkenalkan kripik balado dilakukan dengan meningkatkan brand awareness, melakukan marketing dan promosi melalui sosial media, dimana zaman sekarang sosial media menjadi media utama untuk mendapatkan informasi-informasi terkait kehidupan di dunia. Agar masyarakat lebih mengenal kripik balado, pihak Shirley melakukan kerjasama dengan beberapa pihak, yaitu memiliki reseller di beberapa daerah di pulau Jawa, serta memiliki partnership dengan pihak ketiga yang berada di negeri Eropa. Hal ini dapat dilihat dari visi Kripik Balado Shirley bahwa akan memperkenalkan kripik balado ke seluruh dunia, bukan hanya lokal tetapi juga mancanegara. Oleh karena itu, peningkatan brand awareness menjadi salah satu usaha Kripik Balado Shirley dalam pencapaian visinya tersebut.

Meskipun kripik balado sebagai makanan tradisional telah memenuhi kriteria untuk menjadi daya tarik wisata di kota Padang, namun terdapat kelemahan terkait dengan usaha yang dilakukan Kripik Balado Shirley. Usaha memperkenalkan kripik balado melalui sosial media terlihat kurang efektif. Dapat dilihat dari penelitian yang dilakukan melalui interview dengan lima orang customer, seluruhnya mengetahui dan mengenal brand Kripik Balado Shirley dari mulut ke mulut, yang direkomendasikan oleh kerabat atau saudaranya. Hal ini tidak terlihat pada usaha marketing yang dilakukan oleh pihak Kripik Balado Shirley yang selalu aktif dalam sosial media. Sehingga kegiatan promosi yang dilakukan tersebut dengan gencar menjadi kurang efektif.

Selain itu, pihak Kripik Balado Shirley mengklaim bahwa keunikan produk terlihat pada inovasi packaging aluminium foil, yang menjadi faktor pembeda dengan kompetitor di wilayah yang berdekatan. Namun, kemasan tersebut tidak di-mention oleh customer yang diwawancarai. Seluruh customer mengatakan bahwa keunikan produk yang ada dilihat dari variasi dan ragam rasa kripik balado. Hal tersebut yang menjadi salah satu faktor keputusan pembelian kripik balado di Kripik Balado Shirley karena pembeli memiliki opsi untuk memilih rasa dari kripik balado tersebut. Dapat diambil kesimpulan bahwa kemasan pouch aluminium foil dengan tujuan

menarik perhatian pembeli kurang efektif. Penulis berpendapat bahwa telah ada ciri khas dari produk oleh-oleh kripik balado ini yang identik dengan kemasan plastik transparan, dimana pembeli dapat melihat secara langsung isi dari kemasan tersebut. Berbeda dengan kemasan pouch aluminium foil yang dimana produk dari kemasan tersebut tidak terlihat dari luar. Selain untuk menarik perhatian pembeli, kemasan pouch dengan tujuan utama memperpanjang lifetime produk telah dibuktikan dengan baik.

IV. SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Penelitian yang dilakukan adalah mengenai potensi makanan tradisional kripik balado sebagai daya tarik wisata di kota Padang yang dilakukan di Kripik Balado Shirley, dimana kripik balado menjadi makanan tradisional yang memiliki daya tarik wisata dengan terpenuhinya empat indikator daya tarik wisata, yaitu keunikan, orisinalitas, otentisitas, dan keragaman. Melalui interview dengan manager yang bekerja di toko oleh-oleh selama lima tahun dan beberapa customer yang memenuhi kriteria, didapatkan bahwa keunikan kripik balado sebagai makanan tradisional terdapat pada keragamannya, yaitu variasi rasa dan bentuk. Kripik balado memiliki beberapa varian rasa, yaitu original, extra pedas, balado hijau, durian, serta memiliki bentuk dan bulat. Hal ini menjadi keunikan bagi kuliner tersebut karena tidak disangka perpaduan antara singkong dan varian rasa memiliki kecocokan di lidah masyarakat, serta rasanya yang dominan pedas diikuti dengan rasa manis, asin, dan gurih. Orisinalitasnya terletak pada kekhasan bahan baku yang digunakan, yaitu ubi singkong yang langsung diambil dari petani lokal wilayah Sumatera Barat, serta bahan-bahan lain yang masih diambil dari pasar tradisional. Begitu juga dengan proses pengolahan yang masih tradisional, yaitu seluruh proses produksi masih dilakukan secara manual by hand dari, penggorengan, pengadukan, hingga pengemasan. Dengan mengambil bahan baku dari petani lokal, memungkinkan perekonomian bagi pihak masyarakat juga meningkat. Seluruh bahan baku akan langsung dikontrol oleh sang manager, dimana ia melakukan pembelian bahan baku secara langsung setiap dua kali sehari. Setelah mendapatkan bahan baku,

bahan baku akan masuk ke tahap quality control, dan apabila telah sesuai dengan standar, maka bahan baku tersebut baru dapat diproduksi. Untuk otentisitas, kripik balado memiliki nilai dan cita rasa khas Padang, berupa rasa yang dominan pedas. Berdasarkan tradisi pun, olahan kripik telah menjadi tradisi bagi warga lokal dijadikan sebagai pendamping makan. Otentisitas pun dapat dilihat dari eksotisme tampilannya yang berwarna merah, mengkilat, dan berminyak.

Kripik Balado Shirley menjadi toko oleh-oleh terkenal yang sudah mencapai pasar internasional, dilakukan dengan gencar-gencaran promosi marketing dan juga menjalin kerjasama dengan beberapa partner. Hal ini menjadi visi dan tujuan Kripik Balado Shirley yang belum terwujud dan masih berusaha untuk memperkenalkan kripik balado khas Padang ke masyarakat mancanegara. Untuk semakin membuka potensi makanan tradisional ini, pihak Kripik Balado Shirley selalu melakukan inovasi dengan mengikuti tren dan preferensi customer. Sang manager berpendapat bahwa dengan mengikuti perkembangan zaman terutama pada era Gen Z dan Millenial, strategi tersebut dapat menarik perhatian wisatawan lebih lagi. Salah satunya terletak pada inovasi kemasan pouch aluminium foil yang memiliki tampilan lebih menarik dibandingkan dengan kemasan plastik biasa.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian, Kripik Balado Shirley telah mengimplementasikan beberapa upaya untuk memperkenalkan makanan tradisional kripik balado ke masyarakat luar, yang merupakan visi utama mereka. Kripik balado memang tidak sepopuler makanan tradisional khas Padang lainnya, namun memiliki potensi yang kuat untuk menjadikan daya tarik wisatawan untuk datang ke Padang. Adanya pernyataan customer yang melakukan pembelian bahwa mereka mengetahui produk kripik balado dan brand Shirley dari para kerabat dan saudaranya. Sebagai masukan, sebaiknya pihak Shirley dapat membuat website tersendiri yang berisi informasi menarik mengenai produknya, terutama kripik balado. Hal ini tentu memiliki manfaat yang cukup besar, dimana dapat diakses oleh seluruh masyarakat, baik dalam negeri maupun luar negeri. Website yang disertai dengan foto ataupun fakta menarik tentang kripik balado akan mendapatkan perhatian

wisatawan dan menjadi lebih dikenal masyarakat. Informasi yang dapat dimasukkan adalah berupa daya tarik makanan tradisional tersebut, dari keunikan, otentisitas, orisinalitas, dan keragaman yang dimiliki. Dengan menonjolkan/meng-highlight beberapa indikator tersebut, penulis yakin akan membuat wisatawan lebih tertarik untuk mencoba. Dan dengan adanya website resmi, memungkinkan adanya Search Engine Optimization (SEO), yaitu situs web dapat dioptimalkan dengan mesin pencarian yang relevan dengan kata kunci produk.

Saran yang dapat penulis ajukan juga kepada pihak Shirley adalah mengenai varian rasa yang lebih beragam dapat dikenalkan kepada masyarakat luar. Maksudnya adalah varian rasa yang menggambarkan makanan khas Padang, contohnya kripik balado rendang, kripik balado gulai, dan yang lainnya. Varian rasa tersebut dapat memperkenalkan dua jenis makanan tradisional khas Padang ke dalam satu makanan. Mungkin resep dan tata cara pengolahan dapat dikembangkan dan disesuaikan dengan lidah masyarakat untuk mendapatkan hasil terbaik, sehingga makanan tradisional dapat berkembang dan lebih dikenal masyarakat lebih luas lagi.

DAFTAR RUJUKAN

- Alifia Nur'aini, A. W. (2021). Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Keputusan Pembelian. Seminar Nasional & Call For Paper, 57-63.
- Annisa Nabila, S. A. (2023). Potensi Makanan Tradisional Kue Bika Tutung Sebagai Daya Tarik Wisata Di Daerah Mandailing Natal. *Jipsi (Jurnal Ilmiah Pariwisata Imelda)*, 16-24.
- Bobbyrahman. (2023). The Potential Of Traditional Food As Culinary Tourism Attraction In Karo District. *Tourism Economics, Hospitality And Business Management Journal*, 47-53.
- Erdi, D. H. (2023). Pengaruh Kualitas Bahan Baku Dan Proses Produksi Terhadap Kualitas Produk Di Pt Karawang Foods Lestari. *Jurnal Ikraith-Ekonomika*, 199-207.
- Gardhena Riyan Puspa, D. T. (2023). Pelestarian Tradisi Ghabal Sebagai Daya Tarik Wisata Warisan Gastronomi Kecamatan Jabung Provinsi Lampung. *Jurnal Fame*, 54-99.
- Hardyanti, N. F. (2022). Makanan Tradisional Mangut Beong Sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi Di Kabupaten Magelang Jawa Tengah. *Destinesia Jurnal Hospitaliti & Pariwisata*, 20-32.
- Krisnadi, A. R. (2018). Gastronomi Makanan Betawi Sebagai Salah Satu Identitas Budaya Daerah. *National Conference Of Creative Industry: Sustainable Tourism Industry For Economic Development*, 381-397.
- Mudamad, N. (2023). Retrieved From Provinsi Tujuan Turis Lokal Terbanyak Hingga Juni 2023, Jatim Kalahkan Bali: <https://Databoks.Katadata.Co.Id/Datapubli sh/2023/08/03/Provinsi-Tujuan-Turis-Lokal-Terbanyak-Hingga-Juni-2023-Jatim-Kalahkan-Bali>
- Muliani, L. (2019). Potensi Bubur Ase Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Jakarta. *Destinesia Jurnal Hospitaliti & Pariwisata*, 50-56.
- Nofrizal, N. L. (2021). Pengaruh Keunikan Produk Dan Kelengkapan Produk Terhadap Keputusan Pembelian Produk Makanan Oleh-Oleh Kota Pekanbaru. *Jurnal Bisnis & Kewirausahaan*, 219-206.
- Octavia Devitaasari Ritonga, M. M. (2023). Makanan Tradisional Halua Suku Melayu Sebagai Daya Taya Tarik Wisata Kuliner Di Kabupaten Langkat. *Jipsi (Jurnal Ilmiah Pariwisata Imelda)*, 25-31.
- Prayogo Susanto, R. I. (2024). Bauran Pemasaran Wisata Kuliner Tradisional Pepes Yang Berkelanjutan Di Desa Walahar Karawang. *Jurnal Hospitality Dan Pariwisata*, 23-30.
- Waryono. (2021). Tradisi Dan Makna Filosofi Kuliner Minangkabau. *Jpp (Jurnal Pendidikan Dan Perhotelan)*, 65-74.