

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sumatera Barat merupakan provinsi dengan kekayaan produk makanan tradisional yang sangat beragam dan termasuk yang terkaya di Indonesia. Berbagai jenis makanan dan minuman tradisional tersedia dengan cita rasa khas. Sumatera Barat adalah salah satu provinsi yang dikenal akan kekayaan makanan tradisional, seperti *rendang*, *galamai*, *sagu-saguan*, *batiah*, *kipang kacang*, *keripik pisang*, *kerupuk sanjai*, *keripik balado*, *pinyaram*, *salalauk*, *ladu* dan berbagai produk makanan lainnya.

Ladu adalah salah satu makanan tradisional khas Sumatera Barat yang banyak diproduksi di Kota Pariaman. *Ladu* merupakan komoditi pangan sejenis kerupuk dan berbahan dasar tepung beras, keunikan dari makanan tradisional ini adalah pada alat cetak tradisional yang digunakan yaitu bunga pohon pinang dan *ladu* dikenal oleh masyarakat secara luas dengan Kue Arai Pinang.

Seiring dengan perkembangan zaman yang semakin canggih di bidang teknologi, produk pangan khususnya makanan tradisional harus mampu bersaing dengan melakukan terobosan baru. Hal ini bertujuan agar produk tersebut lebih bervariasi dan tidak ditinggalkan oleh konsumennya. Produsen *ladu* di Kota Pariaman secara tradisional menggunakan bunga Pohon Pinang sebagai alat cetak akan tetapi saat ini produsen *ladu* di Kota Pariaman menggunakan alat cetak yang terbuat dari plastik untuk meningkatkan jumlah produksi.

Beras merupakan bahan utama dalam pembuatan *ladu*. beras yang digunakan dalam pembuatan *ladu* adalah beras dalam bentuk tepung, produsen *ladu* di Kota Pariaman belum seragam dalam penggunaan tepung beras karena ada produsen *ladu* yang menggunakan tepung beras kemasan dan ada yang menggiling beras hingga menjadi tepung beras. Tepung beras yang digunakan adalah tepung beras yang memiliki kandungan amilosa yang tinggi salah satunya beras varietas IR 42. Menurut Somantri (1983), kadar amilosa dalam beras berkisar antara 1 – 37% dengan sifat fisik tidak lengket bila dimasak. Beras IR 42 digunakan karena mengandung kadar amilosa 27,1% (Rahardjo, 2000). Menurut Koswara (2009), dalam produk makanan, amilosa akan mempercepat proses

mekar (*puffing*) dimana produk makanan yang berasal dari pati yang kandungan amilosanya tinggi akan bersifat ringan dan garing.

Bahan baku dalam pembuatan *ladu* adalah tepung beras kriteria tepung beras yang digunakan menurut SNI Tepung Beras adalah tepung yang memiliki kadar air maksimal 13,0%. Tepung beras *rose brand* merupakan tepung yang di produksi oleh industri besar dengan bahan baku beras impor dari Thailand, beras yang digunakan oleh produsen yang menggiling beras adalah beras lokal jenis IR 42 dan *Sampulau*.

Berdasarkan pemakaian jenis beras/tepung beras dalam pengadonan, berpengaruh terhadap tekstur *ladu* yang dihasilkan. Pemakaian kapur sirih produsen juga mempunyai takaran yang berbeda-beda, kapur sirih dapat membuat *ladu* lebih renyah dan mengembang, komposisi bahan lain setiap produsen juga memiliki takaran yang berbeda. Proses pencetakan ada beberapa produsen yang memakai alat cetak bunga pohon pinang dan alat cetak plastik berbentuk bunga.

Badan Standarisasi Nasional (BSN) telah menetapkan standar mutu dan gizi produk makanan kerupuk beras dengan nama dokumen Standar Nasional Indonesia Kerupuk Beras dengan nomor legalitas yaitu SNI 01 – 4307 – 1996.

Berdasarkan data Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kota Pariaman 2015, terdapat 20 usaha penghasil *ladu* yang berpusat di Kecamatan Pariaman Tengah, secara umum volume produksi *ladu* meningkat ketika mendekati lebaran. *Ladu* dijadikan buah tangan (oleh-oleh) wisata oleh masyarakat yang sedang berwisata ke Sumatera Barat khususnya daerah Pariaman.

Produsen *ladu* di Kota Pariaman telah memproduksi *ladu* dalam jumlah yang banyak sejak tahun 2000. Produsen *ladu* mendapatkan keuntungan finansial yang lebih besar jika *ladu* di produksi secara Kontinyu. Namun berdasarkan pengamatan yang telah dilakukan produsen *ladu* belum bisa memanfaatkan keuntungan finansial tersebut. Hal ini dibuktikan dengan ruang produksi yang tidak di perbaiki oleh produsen *ladu* di Kota Pariaman.

Analisis usaha sangat penting dilakukan untuk mengetahui apakah usaha yang dilakukan mendapatkan keuntungan yang layak atau tidak. Sebagai makanan yang menjadi khas Kota Pariaman tentunya usaha ini memiliki peluang yang besar untuk dikembangkan seiring dengan semakin berkembangnya pariwisata di Kota Pariaman.

Berdasarkan uraian di atas telah dilakukan penelitian yang bertujuan untuk mengetahui proses pengolahan, bahan baku yang digunakan, teknologi yang dipakai, mutu dan gizi produk yang dihasilkan serta analisis finansial dari usaha *ladu* di Kota Pariaman dengan judul penelitian **“Identifikasi Variasi Teknologi dalam Pembuatan *Ladu* dan Pengaruhnya Terhadap Mutu serta Kelayakan Finansial Usaha di Kota Pariaman “.**

1.2 Tujuan

1. Mengidentifikasi variasi teknologi yang digunakan dalam pembuatan *ladu* di Kota Pariaman.
2. Mengetahui karakteristik mutu dan gizi produk *ladu* yang dihasilkan di Kota Pariaman.
3. Mengetahui dan mengevaluasi kelayakan finansial dari usaha *ladu* di Kota Pariaman.

1.3 Manfaat

1. Menjadi sumber informasi perihal teknologi yang digunakan dalam pengolahan *ladu* di Kota Pariaman.
2. Menjadi acuan penyusunan SOP (*Standar Operational Procedure*) produksi *ladu* di Sumatera Barat.
3. Dapat mengetahui peluang pengembangan usaha *ladu* di Kota Pariaman.