



Local Culinary Innovation In The Framework Of Increasing Tourist Visits In Pardinggaran Village, Toba District

***Muhammad Rizal Sitepu¹**

¹Universitas Negeri Medan

adharizal6@gmail.com

ABSTRAK

Makanan khas batak ombus-ombus adalah makanan yang berasal dari bahasa Batak yang mempunyai arti ditiup-tiup. Makanan ini disebut dengan ombus-ombus karena makanan ini biasanya dimakan ataupun disajikan dalam keadaan yang masih panas dan itu berarti untuk menikmati ombus-ombus ini perlu ditiup-tiup terlebih dahulu. Biasanya makanan ini akan lebih enak bila disajikan bersama dengan teh manis ataupun kopi panas. Tak jelas sejak kapan panganan ini mulai “membudaya”. Namun pada acara seremonial adat Batak tertentu, biasanya ombus-ombus tetap menjadi hidangan penutup dalam acara tersebut. Ombus-ombus dibuat dari bahan tepung beras pilihan, yang dicampur dengan gula putih serta diaduk dengan kelapa parut dan sebagian lagi menggunakan gula merah kemudian dibungkus dengan daun pisang lantas dikukus layaknya seperti membuat panganan dari tepung beras lainnya. Adapun tepung beras yang digunakan adalah tepung pilihan dan tidak bisa sembarang, sedangkan kelapa harus diparut dengan tangan (secara manual) karena jika menggunakan parutan mesin, patinya akan hilang, serta daun pisang pembungkus yang digunakan juga tidak sembarangan yaitu jenis ‘ucim’ (pucuk teratas daun) karena sangat berpengaruh terhadap rasa ombus-ombus. Ombus-ombus tersebut menjadi khas dikarenakan salah satu sisi pelipatan daun menjadi empat persegi, dan ini disusun dengan rapat pada kantong tandan, lalu dimasukkan ke dalam kaleng yang ditempatkan pada gerobak sepeda sehingga inilah yang membuat ombus-ombus tetap hangat meskipun dijajakan seharian penuh. Sehingga atas dasar inilah kami tertarik mengangkat suatu judul penelitian tentang inovasi kuliner khas lokal dalam rangka meningkatkan kunjungan wisatawan ke Kabupaten Toba.

Kata Kunci: Inovasi, Kuliner Khas Lokal, Kunjungan Wisatawan

PENDAHULUAN

Ombus-ombus bukan hanya dapat kita jumpai di kedai-kedai saja ataupun yang dijajakan atau dijual dengan menggunakan sepeda tetapi juga dapat kita jumpai diacara-acara adat Batak tertentu. Biasanya jika dalam acara adat Batak, ombus-ombus dijadikan sebagai makanan penutup. Kue tradisional ini juga dapat dijumpai di Medan. Biasanya dipesan langsung dengan pembuatnya atau dijual secara berkeliling pada masa tertentu. Terkadang di daerah pasar sentral Sambu ada juga penjual panganan ini. Selain memiliki fungsi primer, bahan pangan sebaiknya juga memenuhi fungsi sekunder (secondary function), yaitu memiliki penampakan dan cita rasa yang baik. Sebab,

bagaimanapun tingginya kandungan gizi suatu bahan pangan akan ditolak oleh konsumen apabila penampakan dan cita rasanya tidak menarik dan memenuhi selera konsumennya. Itulah sebabnya kemasan dan cita rasa menjadi faktor penting dalam menentukan apakah suatu bahan pangan akan diterima atau tidak oleh konsumen. Pangan mempunyai peranan yang sangat besar dalam kehidupan sebagian besar penduduk Indonesia, baik sebagai produsen, pedagang, maupun konsumen. Dengan demikian gangguan yang terjadi pada produksi dan pemasaran bahan pangan, serta perubahan dalam harga pangan, akan menimbulkan keresahan masyarakat (Widya Karya Nasional Pangan dan Gizi, 1979).

KERANGKA KONSEP

Tinjauan Tentang Ombus-Ombus

Makanan tradisional terbuat dari bahan-bahan yang diperoleh secara lokal dan disajikan sesuai selera dan tradisi setempat. Bahan-bahan untuk membuat makanan tradisional bisa dikatakan dapat mudah untuk diperoleh karena pada dasarnya bahan-bahan tersebut dapat dengan mudah dibeli di pasar-pasar daerah penghasil makanan tradisional tersebut dan biasanya disesuaikan dengan selera yang diinginkan sehingga ada makanan tradisional yang terasa pedas, manis, dan lain-lain. Misalnya, dalam masyarakat batak Toba yang pada dasarnya menyukai makanan yang rasanya pedas maka mereka menggunakan bumbu yang dinamakan dengan andaliman sebagai pengganti cabai, seperti pada makanan tradisional natinombur yang menggunakan andaliman dalam jumlah yang banyak sebagai ciri khas makanan tersebut. Tradisional itu sendiri dapat diartikan sebagai suatu proses yang menggambarkan tidak berubah, namun juga bisa menggambarkan dinamika dalam cara berbagi pengetahuan dan belajar (Empat Dewan Arah, 1996). Kuhlein dan Receveur mendefinisikan sistem pangan masyarakat adat menyiratkan proses sosial budaya berbagi: “sistem makanan tradisional masyarakat adat dapat didefinisikan ke sistem yang berasal dari lokal, lingkungan alam yang secara kultural dapat diterima dan juga mencakup makna sosiokultural, akuisisi/ teknik pemrosesan, penggunaan, komposisi, dan sisi konsekuensi bagi orang yang menggunakan makanan (Kuhlein dan Receveur, 1996:417). Makanan tradisional adalah makanan dan minuman, termasuk makanan jajanan serta bahan campuran yang digunakan secara tradisional dan telah lama berkembang secara spesifik di daerah atau masyarakat Indonesia. Biasanya makanan tradisional diolah dari resep yang sudah dikenal masyarakat setempat dengan bahan-bahan yang diperoleh dari sumber lokal yang memiliki citarasa yang relatif sesuai dengan selera masyarakat setempat. Disadari atau tidak banyak makanan tradisional yang berkhasiat bagi kesehatan. Dilihat dari sifatnya yaitu mempunyai karakteristik sensori, bergizi, dan mempunyai sifat fisiologis berkhasiat bagi kesehatan, maka seharusnya banyak makanan tradisional yang dapat dikategorikan sebagai makanan fungsional. Ciri utama makanan tradisional Indonesia umumnya: (1) banyak mengandung rempah-rempah sebagai bumbu; (2) mengandung banyak sayuran; (3) daging dan ikan moderat atau kurang; (4) sumber protein nabati lebih tinggi dibanding protein hewani.

Upaya Pelestarian Ombus-Ombus

Dengan semakin banyaknya makanan produk impor yang masuk ke Indonesia, bukan hanya menyebabkan punahnya beberapa makanan tradisional yang terganti kedudukannya, namun juga berpengaruh pada perekonomian para pedagang makanan tradisional tersebut yang semakin menurun. Untuk menghadapi persaingan dengan produk makanan impor, maka para pedagang makanan tradisional memerlukan beberapa strategi yang dilakukan agar makanan tradisional juga tetap menjadi khas dari daerah tersebut/tidak mengalami kepunahan dan juga untuk mempertahankan perekonomian mereka agar tetap stabil. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui strategi-strategi yang dilakukan dalam mempertahankan makanan tradisional ombus-ombus di tengah munculnya produk makanan impor serta juga mengetahui kondisi sosial-ekonomi para pedagang ombus-ombus.

Makanan Tradisional Sebagai Pangan Fungsional

Makanan Tradisional bukan hanya sekedar makanan yang dikonsumsi oleh sekelompok masyarakat tertentu dimana daerah asal makanan tersebut, tetapi makanan tradisional juga bisa berperan sebagai pangan fungsional. Orang-orang yang bijaksana sering mengatakan bahwa "kesehatan adalah harta yang paling berharga dalam hidup ini". Untuk mewujudkannya antara lain dapat kita lakukan melalui pengaturan makanan (Made Astawan dalam situs Pangan fungsional dapat berupa makanan dan minuman yang berasal dari hewani atau nabati. Contoh pangan tradisional Indonesia yang memenuhi persyaratan pangan fungsional adalah: minuman beras-kencur, temulawak, kunyit-asam, dadih (susu fermentasi khas Sumatera Barat, dali ni horbo (susu kerbau hasil fermentasi khas Sumatera Utara), tempe, tape, dan lain-lain. Pangan fungsional dapat dikonsumsi tanpa dosis tertentu. Konsumsi pangan fungsional dapat dilakukan oleh semua kelompok umur (kecuali bayi). Makanan tradisional juga dapat mencegah terjadinya penyakit kanker. Kematian yang disebabkan penyakit kanker akan terus meningkat, jika tidak ada perubahan pola makan, perilaku, gaya hidup di masyarakat. Satu upaya bermakna yang bisa mengurangi penyakit kanker adalah lebih banyak mengonsumsi makanan tradisional (lokal). "Globalisasi mendorong terjadinya perubahan radikal dalam sistem retail pangan, yang ditandai dengan menjamurnya "hypermarket", restoran cepat saji, waralaba, "foodcourt" dari berbagai penjuru dunia, yang sebagian besar menyajikan "junk food" (makanan sampah) dengan risiko terkena kanker sangat tinggi," kata Prof dr Muhammad Sulchan dalam pidato pengukuhannya sebagai Guru Besar Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro. Pengawetan dan pengolahan makanan dengan menggunakan garam, pengasapan bersifat inisiator dan promotor kanker. Makanan cepat saji menggunakan proses pengolahan dan pematangan yang berisiko menyebabkan kanker. Untuk mengurangi risiko kanker, Sulchan menyarankan agar masyarakat lebih banyak mengonsumsi makanan lokal yang menggunakan bahan baku alami dan diolah secara tradisional. Selain itu, harus mengonsumsi banyak sayuran dan buah-buahan segar, karena pada keduanya terdapat banyak zat yang bersifat antioksidan.

Potensi Makanan Tradisional Bagi Perekonomian Rakyat

Sistem perekonomian Indonesia menganut sistem ekonomi campuran (mixed mengambil kebaikan liberalisme dan nilai filosofis dari sosialisme. Inilah yang sering disebut sebagai sistem ekonomi Pancasila dalam spirit demokrasi ekonomi. Peran usaha kecil sangat penting dalam menumbuhkan dan mengembangkan potensi ekonomi rakyat dan merupakan sektor usaha yang strategis dan potensial dalam menciptakan lapangan kerja, mendorong pertumbuhan ekonomi, mempercepat proses pemerataan dan memberikan pelayanan ekonomi kepada masyarakat luas. Hal ini memberikan legitimasi tentang perlunya jaminan hak hidup, hak untuk berkembang, dan hak untuk dibina bagi usaha kecil agar dapat berkembang menjadi usaha yang tangguh, sehat, dan mandiri serta dapat berkembang menjadi usaha besar (Prawirokusumo, 2001).

Kebijakan ekonomi daerah dalam perspektif ekonomi, berakar dari konsep desentralisasi, yakni pelimpahan sebagian wewenang yang dimiliki pemerintahan pusat terhadap pemerintahan daerah. Konsep desentralisasi sendiri merupakan kebalikan dari sistem sentralisasi dimana seluruh kewenangan dikuasai oleh pemerintah pusat. Desentralisasi adalah suatu sistem dalam bagian dari tugas negara diserahkan penyelenggaraannya kepada organ atau institusi yang mandiri (Kaho, 1998). Pemahaman tentang ekonomi rakyat dapat dipandang dari dua (2) pendekatan; Pertama, pendekatan kegiatan ekonomi dari pelaku ekonomi berskala kecil disebut perekonomian rakyat. Berdasarkan pendekatan ini, pemberdayaan ekonomi rakyat dimaksudkan adalah pemberdayaan pelaku ekonomi berskala kecil. Kedua, pendekatan sistem ekonomi yaitu demokrasi ekonomi atau sistem ekonomi. Pembangunan yang demokratis disebut pembangunan partisipatif (participatory development), sedangkan partisipasi menurut Sastrodipoetra (1998) adalah keterlibatan kelompok untuk mencapai tujuan bersama. Berdasarkan pendekatan kedua ini, maka pemberdayaan ekonomi rakyat dimaksud adalah menerapkan prinsip-prinsip demokrasi dalam pembangunan. Hal ini bermakna bahwa ekonomi rakyat adalah sistem ekonomi yang mengikutsertakan seluruh lapisan

masyarakat dalam proses pembangunan dimana seluruh lapisan tersebut tanpa terkecuali sebagai penggerak pembangunan. Pendekatan kedua ini sering disebut sebagai ekonomi kerakyatan (Rusli Zainal, 2002). Petani, pengusaha kecil maupun pedagang dan koperasi adalah sebagai pelaku ekonomi kerakyatan dalam rangka pembangunan daerah.

METODOLOGI

Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Penelitian deskriptif digunakan untuk menggambarkan atau melukiskan tentang apa yang diteliti dan berusaha mendapatkan data sebanyak mungkin sehingga memberikan gambaran yang jelas dan tepat tentang apa yang menjadi pokok permasalahan dalam penelitian.

Metode kualitatif digunakan dengan berbagai pertimbangan. Pertama, menyesuaikan metode kualitatif lebih mudah apabila berhadapan dengan kenyataan ganda. Kedua, metode ini menyajikan secara langsung hakikat hubungan antara peneliti dan informan. Ketiga, metode ini lebih jelas dan lebih dapat menyesuaikan diri dengan banyak penajaman pengaruh bersama dan terhadap pola-pola nilai yang dihadapi (Moeleong, 1995:5).

Dalam penelitian deskriptif juga mengandung pekerjaan mencatat, menganalisis, dan menginterpretasikan kondisi-kondisi sekarang yang terjadi. Dengan kata lain penelitian deskriptif bertujuan untuk memperoleh informasi-informasi mengenai keadaan saat ini dan melihat kaitan antara variabel-variabel yang ada. Pendekatan deskriptif digunakan untuk menggambarkan atau melukiskan tentang apa yang diteliti dan berusaha mendapatkan data sebanyak mungkin sehingga dapat memberikan suatu gambaran yang jelas dan tepat tentang apa yang menjadi pokok permasalahan dalam penelitian.

UNIT ANALISA DAN INFORMAN

Unit Analisa

Unit analisa adalah satuan tertentu yang diperhitungkan sebagai subyek penelitian (Arikunto, 1999:22). Adapun yang menjadi unit analisa data dalam penelitian ini adalah pedagang ombus-ombus, dan pembeli.

Informan

Informan Kunci (Key Informan)

Informan kunci merupakan sumber informasi yang aktual dalam menjalankan dagangannya berupa makanan tradisional ombus-ombus dalam strateginya yang bertahan di tengah maraknya produk makanan impor. Informan kunci dalam penelitian ini adalah: Informasi yang ingin diperoleh dari informan ini adalah berupa informasi tentang strategi-strategi apa saja yang dilakukan oleh para pedagang ombus-ombus baik itu yang berjualan dengan menggunakan sepeda ataupun yang membuka usaha langsung dalam bentuk kedai-kedai untuk tempat santai sekalligus untuk meneliti kehidupan sosisl-ekonomi pedagang ombus-ombus.

Informan Biasa

Informan biasa merupakan sumber informasi sebagai data-data pendukung. Informan biasa dalam penelitian ini adalah:

Pembeli Makanan Tradisional Ombus-Ombus

Informasi yang ingin diperoleh dari informan ini adalah alasan tentang untuk tetap membeli makanan ombus-ombus ini.

Informasi yang ingin diperoleh dari informan ini adalah berupa informasi lokasi penelitian.

Teknik Pengumpulan Data

Pengumpulan data dilakukan untuk memperoleh informasi yang dibutuhkan dalam rangka mencapai tujuan penelitian. Dalam pengumpulan data, peneliti menggunakan metode tertentu untuk memperoleh informasi yang sesuai dengan kebutuhan penelitian. Metode yang dipilih berdasarkan pada berbagai faktor terutama jenis data dan informan. Metode pengumpulan data tergantung pada karakteristik data, maka metode yang digunakan tidak selalu sama dengan informan (Gulo, 2002:110-115). Untuk mendapatkan data yang akurat dalam penelitian ini, teknik pengumpulan data yang dilakukan adalah sebagai berikut:

Data Primer Untuk mendapatkan data primer dalam penelitian ini dilakukan dengan cara penelitian lapangan, yaitu:

Observasi partisipan, adalah suatu bentuk observasi khusus dimana peneliti tidak hanya menjadi pengamat pasif, melainkan juga mengambil berbagai peranan dalam situasi tertentu dan berpartisipasi dalam peristiwa-peristiwa yang akan diteliti (K.Yin. 2002:113-114). Dalam hal ini peneliti melakukan observasi langsung ke lapangan atau lokasi penelitian, ikut serta dalam kegiatan berdagang ombus-ombus. Hal ini dilakukan untuk memperoleh gambaran faktual, cermat dan terperinci mengenai strategi pedagang ombus-ombus serta kehidupan sosial-ekonomi pedagang tersebut. Beberapa pengamatan yang dilakukan ada yang bersifat berperan serta terbatas, maksudnya adalah peneliti tidak akan merahasiakan identitas diri akan terlibat dalam kegiatan yang sedang dilakukan.

Wawancara Mendalam, adalah melakukan suatu percakapan atau tanya jawab secara mendalam dengan informan. Disini peneliti berusaha untuk mendapatkan informasi lebih banyak dari informan dengan dipandu oleh pedoman wawancara (Depth Interview). Hal-hal yang ingin

diwawancarai adalah berupa informasi tentang strategi yang dilakukan para pedagang ombus-ombus atau pedagang yang telah lama berjualan makanan tradisional ombus-ombus ini sehingga mereka telah mengetahui hal-hal apa saja yang dilakukan agar tetap bertahan ditengah maraknya produk makanan impor.

Data Sekunder, diperoleh melalui :

Studi Kepustakaan

Data yang diperlukan melalui literatur yang berhubungan dengan penelitian atau suatu cara yang digunakan untuk statistik yang gunanya untuk melengkapi data-data penelitian. Selain itu bisa juga berupa bahan-bahan yang berasal dari buku, juga sumber lainnya seperti surat kabar dan internet yang berkaitan langsung dan dianggap relevan dalam penelitian ini.

Jadwal Kegiatan

Tabel 1. Jadwal Kegiatan

No	Uraian Kegiatan	Bulan	
		April	Mei
1	Studi Kepustakaan		
2	Penyusunan Design		
3	Penyusunan Instrumen Pengambilan Data		
4	Pengambilan Data		

No	Uraian Kegiatan	Bulan	
		April	Mei
5	Pengolahan Data		■
6	Laporan		■
7	Presentasi		■

PEMBAHASAN DAN HASIL PENELITIAN

Lokasi Penelitian

Desa Pardinggaran merupakan salah satu Desa di Kecamatan Laguboti Kabupaten Toba. Pada umumnya penduduknya adalah petani yang menggantungkan hidupnya dari hasil-hasil pertanian. Menurut hasil wawancara penulis dengan beberapa orang anggota masyarakat Pardinggaran khususnya yang sudah lanjut usia, bahwa nama “Pardinggaran” mempunyai latar belakang. Nama tersebut dahulu mempunyai hubungan dengan hasil-hasil pertanian masyarakat petani Desa Pardinggaran. Adapun hasil pertanian penduduk adalah sayur manis, kol, sawi, cabai, kopi, dan lain-lain. Untuk mendapatkan barang-barang yang diperlukan oleh keluarga, maka hasil pertanian tersebut dibawa ke pekan (pekan = hari pasar) Balige supaya dapat ditukar dengan barang yang lain. Dapat dikatakan bahwa pertukaran barang dengan barang masih berlaku pada saat itu, karena uang masih sulit didapat oleh masyarakat. Dengan demikian keperluan dari satu keluarga akan terpenuhi, misalnya; apabila satu keluarga tidak mempunyai cabe, sedangkan keluarga tersebut mempunyai sayur bayam, maka mereka akan menukarkan bayam tersebut dengan cabai. Perkataan “Pardinggaran” tersebut muncul karena saat terjadi pertukaran barang, maka para petani akan menumpukkan barang-barangnya. Apabila ada petani yang membutuhkannya, mereka akan memborong barang keperluan tersebut untuk diganti dengan barang yang lain. Kejadian tersebut berlangsung secara kontinu yaitu kegiatan borong memborong barang yang dibutuhkan. Oleh sebab itulah masyarakat menyebutnya dengan daerah Pardinggaran, karena di daerah ini sering terjadi kegiatan borong memborong keperluan rumah tangga. Salah satu kekhususan Desa Pardinggaran adalah terdapatnya penjual kue-kue dengan nama “Ombus-ombus” yang dijajakan dengan mempergunakan sepeda.

Keadaan Geografis Desa Pardinggaran

Pardinggaran adalah salah satu desa di Kecamatan Laguboti, Kabupaten Toba, Provinsi Sumatra Utara, Indonesia. Kepala Desa Pardinggaran pada tahun 2022 adalah Adil Pangaribuan. Desa Pardinggaran terdiri dari empat dusun, yaitu: Dusun I Pardinggaran Hutagurgur, Dusun II Pardinggaran Dolok, Dusun III Pardinggaran Tongatonga, Dusun IV Pardinggaran Toruan. Sosial Kemasyarakatan masyarakat di Desa Pardinggaran adalah Mayoritas penduduk Desa Pardinggaran adalah suku Toba. Mayoritas penduduk Desa Pardinggaran memeluk agama Kristen. Di Desa Pardinggaran terdapat sarana ibadah Gereja HKBP dan Gereja GpdI. Desa Pardinggaran mempunyai batas-batas wilayah sebagai berikut: Sebelah Utara berbatasan dengan Kecamatan Lintong Nihuta, Paranginan, dan Kabupaten Toba Samosir, Sebelah Selatan berbatasan dengan Kecamatan Sipoholon, Sebelah Barat berbatasan dengan Kecamatan Pagaran, Sebelah Timur berbatasan dengan Kecamatan Sipahutar, dan Kabupaten Toba Samosir. Luas Wilayah Desa Pardinggaran adalah 79,91 km². Letak astronomis Siborongborong berada pada 02'06' - 02'16' LU dan 98'51' - 99'09 BT.' Letak diatas permukaan laut 1.365 meter. Jarak Desa ke kantor Kecamatan adalah 0,2 km.

Keadaan Perekonomian

Perekonomian di Desa Pardinggaran cukup lancar. Setiap barang-barang yang hendak dibutuhkan, baik untuk keperluan pertanian maupun keperluan-keperluan yang lain dengan mudah dapat

dijumpai di Pusat Pasar Balige. Untuk memperlancar perekonomian tersebut, diperlukan sarana-sarana perekonomian, seperti yang terdapat di tabel berikut ini

Tabel 2. Sarana Perekonomian

No	Sarana Perekonomian	Jumlah Unit
1	Koperasi	3
2	Bank Perkreditan Rakyat	1
3	BRI	1
4	Pasar Umum	1
	Jumlah	5

Sumber Kantor Desa Pardinggaran

Sosial Budaya Desa Pardinggaran

Masyarakat wilayah Desa Pardinggaran masih memegang adat-istiadat secara ketat. Kebersamaan dalam mengerjakan suatu pekerjaan sering dilaksanakan dengan dilandasi rasa sosial yang tinggi. Wilayah ini termasuk wilayah adat, sehingga setiap pekerjaan yang dilakukan selalu dihubungkan dengan adat-istiadat yang berlaku di daerah tersebut. Sebagaimana masyarakat Indonesia pada umumnya, penduduk kecamatan Siborongborong menjunjung tinggi adat-istiadat, menjunjung tinggi rasa kebersamaan, dan gotong-royong. Pada umumnya kepentingan umum masih diutamakan. Adat yang berlaku di daerah tersebut adalah adat Batak Toba sesuai dengan suku yang mendiaminya.

KESIMPULAN

Makanan Tradisional Ombus-ombus adalah salah satu aset kebudayaan bangsa Indonesia yang harus kita jaga. Produk makanan Ombus ombus ini memudahkan masyarakat untuk lebih mudah mendapatkan ombus-ombus dengan varian yang beragam dapat dikonsumsi sebagai makanan sehari-hari oleh seluruh masyarakat khususnya generasi muda. Saat ini, banyak muncul makanan ringan dari luar sehingga membuat generasi muda lebih memilih makanan ringan dari luar, padahal makanan ringan tradisional pun tidak kalah enakya dengan makanan ringan lainnya. Dengan adanya produk variasi ombus-ombus di luaran dan dengan kemudahan untuk didapat, produk ombus-ombus ini dapat menjadi produk yang disukai dan digemari oleh generasi muda dan masyarakat kalangan lain, serta menjadi produk makanan ringan yang dapat bersaing dengan makanan ringan lainnya. Strategi promosi dengan pesan komunikasi visual yang kreatif dengan membuat poster dengan ilustrasi grafis dan fotografi bertujuan agar masyarakat dapat selalu mengingat keberadaan makanan tradisional ini hingga masa mendatang. Dan dalam komunikasi visual menggunakan alat transportasi tradisional sehingga memberikan kesan tradisional, melalui vector art dan fotografi, sehingga memberikan kesan modern. Penggunaan gaya modern dengan sentuhan tradisional ini untuk membuat masyarakat khususnya generasi muda untuk tertarik membeli produk makanan tradisional ombus-ombus dan makanan tradisional ini dapat menjadi populer di kalangan anak muda. Tujuan promosi yang dilakukan adalah agar masyarakat khususnya generasi muda dapat menyadari keberadaan makanan tradisional ombus-ombus dan mau mengkonsumsinya sebagai camilan sehari-hari melalui strategi promosi yang dilakukan dengan menggunakan media-media komunikasi yang dapat menjangkau target audience, gaya desain yang disukai oleh target audience, dan melalui kemudahan untuk didapat oleh target audience.

SARAN

Makanan tradisional varian ombus-ombus ini menggunakan bahan-bahan alami dan tidak menggunakan pengawet seperti makanan ringan lain pada umumnya, sehingga tidak akan memberikan efek negatif pada masyarakat yang mengkonsumsinya. Ombus-ombus juga sudah memiliki kemasan yang baik sehingga melindungi ombus-ombus agar tidak mudah hancur dan memiliki pegangan agar mudah untuk dibawa. Saat ini, generasi muda kurang mengenal kebudayaan Indonesia secara mendalam karena munculnya dampak dari luar negeri, maka dari itu, rasa cinta akan kebudayaan Indonesia harus lebih ditingkatkan salah satunya adalah dengan pemilihan makanan ringan buatan asli Indonesia. Membeli produk lokal seperti ombus-ombus membantu memberikan promosi mengenai ombus-ombus kepada masyarakat yang lain agar lebih mengingat ombus-ombus sebagai salah satu kebudayaan Indonesia yang tidak boleh terlupakan.

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan M. 2009. *Az Ensiklopedia Gizi Pangan*. Jakarta : Dian Rakyat
- AOAC 2005. *Official Methods Of Analysis*. Association Of Official Analytical Chemists, Washington Dc.
- Badan Pusat Statistika. (2014). Jakarta. Baharuddin, A. T. F. Dan. (2016). Potensi Pemanfaatan Agroindustri Waluh Kuning Sebagai Peluang Usaha Dan Makanan Kesehatan. 16, 407–419.
- Bantacut, T., & Saptana, N. (2016). Politik Pangan Berbasis Industri Tepung Komposit. *Forum Penelitian Agro Ekonomi*, 32(1), 19.
- Belaliana, M. (2018). Pengaruh Penambahan Susu Skim Bubuk Pada Susu Sapi terhadap Kualitas Dadih Ditinjau Dari Kadar Air, Ph, Total Asam, Dan Total Mikroorganisme. Universitas Brawijaya Malang.
- Dini, R. R., Besar, O. I., & Andriani, R. (2014). Pengolahan Brownies Kukus Ketan Hitam Di Hotel Savoy Homann Bidakara Bandung. *Jurnal Pariwisata*, 1(1)
- Diniyah, N., Wahyu, F., & Subagio, A. (2019). Karakteristik Tepung Premiks Berbahan Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Maizena Pada Pembuatan Cookies Green Tea. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 7(3), 25–36.
- Duniaji, A. S., M, D. N., & Yusa, N. M. (2016). Substitusi Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Dan Tepung Beras Terhadap Peningkatan Nilai Gizi, B-Karoten Dan Sifat Sensoris Kue Ombus-Ombus. *Media Ilmiah Teknologi Pangan*, 3(2), 113–124.
- Dwipayanti, H. (2020). Pengaruh Rasio Tepung Mocaf Dan Tepung Tempe Terhadap Karakteristik Brownies Kukus [Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar].
- Fang, S. E. (2008). *Physico-Chemical And Organoleptic Evaluations Of Wheat Bread Substituted With Different Percentage Of Pumpkin Flour (Cucurbita Moschata)*. University Sains.