

Inovasi Produk Pudak “Lakarasa” Sebagai Strategi Pelestarian Kuliner Tradisional Gresik Berbasis Kearifan Lokal

Ragil Putri Ayu Penggalih¹, Aulia Rahma Safitri², Ruth Larissa Budi Yustina³, Tassy Priskilla Sara Leo⁴, Sonja Andarini⁵, Indah Respati Kusumasari⁶

^{1,2,3,4,5,6}UPN “Veteran” Jawa Timur (Program Studi Administrasi Bisnis)

*Korespondensi : (23042010146@student.upnjatim.ac.id)

Abstrak

Pudak merupakan kuliner tradisional khas Gresik yang mulai mengalami perubahan tren permintaan konsumen, terutama di kalangan generasi muda. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji inovasi produk Pudak “Lakarasa” sebagai strategi pelestarian kuliner tradisional berbasis kearifan lokal. Metode yang digunakan adalah pendekatan deskriptif kualitatif dengan teknik observasi, dokumentasi, dan wawancara terhadap pelaku UMKM produsen oleh-oleh khas Gresik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa inovasi rasa melalui penambahan bahan seperti kurma mampu meningkatkan minat konsumen terhadap pudak. Inovasi ini juga mempertahankan teknik produksi tradisional, seperti penggunaan ope dan kemasan besek bambu, yang merupakan bagian dari identitas budaya lokal. Selain menawarkan cita rasa baru yang lebih lembut dan seimbang, produk ini juga memberikan pengalaman konsumsi yang lebih menarik secara visual. Meskipun masa simpan pudak ini lebih singkat karena tidak menggunakan bahan pengawet, hal tersebut justru menjadi nilai tambah dari segi kesehatan dan kealamian produk. Inovasi Pudak “Lakarasa” tidak hanya memperluas segmen pasar, tetapi juga menjadi wujud nyata pelestarian budaya kuliner lokal di Gresik. Rencana pengembangan ke depan mencakup penambahan varian rasa stroberi dan cokelat agar lebih relevan dengan preferensi konsumen modern serta meningkatkan daya saing produk di pasar oleh-oleh lokal dan nasional.

Kata kunci: Pudak, Inovasi, Tradisional

Abstract

Pudak is a traditional culinary product from Gresik that has begun to experience shifting consumer demand trends, especially among younger generations. This study aims to examine the product innovation of Pudak “Lakarasa” as a strategy for preserving traditional cuisine based on local wisdom. The research uses a descriptive qualitative approach through observation, documentation, and interviews with local MSME producers of traditional Gresik souvenirs. The findings show that flavor innovation through the addition of ingredients such as dates successfully increases consumer interest in pudak. This innovation also preserves traditional production techniques, such as the use of ope and bamboo besek packaging, which are integral to local cultural identity. In addition to offering a new, softer, and more balanced taste, the product provides a more visually appealing consumption experience. Although the shelf life of this pudak is shorter due to the absence of preservatives, it becomes an added value in terms of health and product naturalness. Pudak “Lakarasa” not only expands the market segment but also serves as a tangible form of preserving local culinary heritage in Gresik. Future development plans include introducing strawberry and chocolate flavor variants to better align with modern consumer preferences and enhance the product’s competitiveness in both local and national souvenir markets.

Keywords: Pudak, Inovation, Traditional

Submit: Mei 2025

Diterima: Mei 2025

Publish: Mei 2025



Amaliah: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International (CC-BY-NC-ND 4.0)

1. PENDAHULUAN

Kuliner tradisional merupakan bagian penting dari warisan budaya yang mencerminkan identitas suatu daerah. Makanan tradisional tidak hanya sekadar produk konsumsi, melainkan juga hasil dari proses panjang interaksi sosial, ekonomi, dan budaya yang diwariskan secara turun – temurun. Indonesia sebagai negara kepulauan memiliki kekayaan budaya yang sangat beragam. Salah satu bentuk kekayaan tersebut yang perlu dijaga keberlanjutannya adalah budaya kuliner, khususnya kuliner tradisional Nusantara (Roy Antok Wibowo et al., 2024). Makanan tradisional Nusantara merupakan bagian dari warisan budaya bangsa yang menawarkan kekhasan cita rasa serta keragaman bahan lokal. Keunikan kuliner ini tercermin dari penggunaan bahan dasar, rempah-rempah, teknik pengolahan, hingga alat masak yang mencerminkan identitas daerah asalnya (Aini et al., 2024). Namun, di tengah derasnya arus globalisasi dan modernisasi, makanan tradisional semakin terpinggirkan akibat perubahan gaya hidup dan pola konsumsi masyarakat, khususnya generasi muda. Menurut (Briawan et al., 2022), terjadi pergeseran konsumsi dari makanan tradisional ke makanan modern dan instan, didorong oleh tuntutan kepraktisan, estetika visual, dan pengaruh media sosial.

Fenomena tersebut menunjukkan bahwa mempertahankan eksistensi makanan tradisional tidak dapat dilakukan hanya dengan pelestarian resep dan bentuk asli semata. Dibutuhkan inovasi yang mampu menjembatani antara nilai-nilai tradisional dengan selera pasar modern, khususnya generasi milenial dan Gen Z. (Damayanti et al., 2024) mencatat

bahwa generasi muda cenderung lebih tertarik terhadap produk kuliner yang menawarkan rasa baru, penampilan menarik, dan informasi produk yang jelas. Jika makanan tradisional tidak beradaptasi terhadap dinamika ini, maka besar kemungkinan akan tergerus oleh dominasi makanan kekinian.

Salah satu makanan tradisional yang mengalami tantangan tersebut adalah pudak, kuliner khas Kabupaten Gresik, Jawa Timur (Nufriyanto, 2020). Pudak terbuat dari campuran tepung beras, santan, dan gula, yang dibungkus dengan pelepas daun pinang atau dikenal dengan sebutan “ope” (Lathifah et al., 2022). Ope terbuat dari pangkal pelepas daun pinang yang harus disamak terlebih dahulu untuk memisahkan kulit luar dan kulit dalam. Kulit bagian dalam inilah yang dimanfaatkan menjadi kemasan pudak (Sandiawan et al., 2024). Penggunaan ope merupakan bentuk nyata dari kearifan lokal masyarakat Gresik dalam memanfaatkan sumber daya alam yang ramah lingkungan sekaligus menambah cita rasa dan aroma khas pada makanan. Sayangnya, meskipun memiliki nilai budaya dan historis yang tinggi, pudak kurang mendapat perhatian dari generasi muda karena minimnya inovasi dari segi rasa, ukuran, maupun kemasan (Muhandri et al., 2021).

Inovasi ini digagas dan diproduksi oleh pelaku usaha lokal, yakni Toko Roso Utomo, yang telah lama dikenal sebagai sentra oleh-oleh khas Gresik. Melalui brand “Lakarasa”, Toko Roso Utomo berupaya menghadirkan pudak dalam bentuk yang lebih modern dan menarik, namun tetap mempertahankan keaslian bahan dan teknik tradisional yang menjadi ciri khasnya. Inovasi produk pangan dapat

mendorong perubahan kebiasaan konsumsi masyarakat sekaligus meningkatkan penggunaan dan apresiasi terhadap produk lokal secara lebih luas (Pinandoyo et al., 2022), sehingga upaya ini menjadi langkah strategis dalam pelestarian kuliner tradisional. Produk inovatif pada dasarnya dikembangkan untuk merespons kebutuhan pasar, sehingga dapat dijadikan sebagai salah satu bentuk keunggulan kompetitif bagi pelaku usaha (Novita et al., 2023). Tingginya minat masyarakat terhadap produk makanan dan minuman inovatif dapat ditingkatkan melalui beberapa modifikasi produk. Strategi ini berperan dalam mendorong konsumsi masyarakat terhadap produk pangan inovatif, sekaligus mendukung produk lokal dan meningkatkan antusiasme masyarakat dalam mengonsumsi olahan tersebut (Putri et al., 2024).

Inovasi ini tidak hanya terbatas pada penambahan varian rasa kekinian seperti kurma, cokelat, dan stroberi, tetapi juga menyasar aspek visual dan keberlanjutan produk. Salah satu langkah konkret adalah dengan tetap mempertahankan penggunaan “ope” khas Gresik sebagai pembungkus utama dan menambahkan label informasi. Selain itu, produk ini juga dikembangkan dalam beberapa varian ukuran agar sesuai untuk kebutuhan individu. Untuk menambah nilai estetika dan fungsionalitas, produk dikemas dengan wadah luar berupa besek bambu yang diperoleh melalui kerja sama dengan pengrajin lokal. Penjahit pembungkus ope pun berasal dari masyarakat sekitar Gresik sebagai bentuk nyata pemberdayaan komunitas lokal dalam rantai produksi kuliner tradisional, sehingga inovasi ini tidak hanya berdampak pada aspek produk, tetapi juga turut mendorong pelestarian budaya dan penguatan ekonomi lokal.

Dengan demikian, Pudak “Lakarasa” tidak hanya menjadi inovasi dari sisi produk, tetapi juga sebagai strategi pelestarian kuliner berbasis kearifan lokal yang menyentuh aspek budaya, sosial, dan ekonomi masyarakat. Inovasi ini hadir sebagai respons terhadap menurunnya minat generasi muda terhadap makanan tradisional, agar mereka tidak hanya mengenal dan mengonsumsi makanan modern, tetapi juga mencintai dan melestarikan warisan kuliner lokal. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji pengembangan Pudak “Lakarasa” sebagai inovasi produk yang mempertahankan cita rasa tradisional namun dikemas secara modern, serta merumuskan strategi pelestarian kuliner yang relevan dan adaptif terhadap perubahan preferensi konsumen masa kini.

2. METODE PELAKSANAAN

Penelitian ini mengadopsi pendekatan deskriptif kualitatif yang bertujuan untuk memahami serta menggambarkan strategi inovasi produk Pudak “Lakarasa” sebagai bentuk pelestarian kuliner tradisional yang berakar pada kearifan lokal masyarakat Gresik. Pendekatan deskriptif kualitatif merujuk pada metode yang menitikberatkan pada pengolahan data bersifat deskriptif (Djam'an Satori, 2011: 23 dalam Hanyfah et al., 2022). Pendekatan ini dipilih guna memberikan pemahaman mendalam terkait proses inovasi produk serta upaya pelestarian kuliner khas Gresik melalui nilai-nilai kearifan lokal. Melalui pendekatan kualitatif, informasi mendalam mengenai latar belakang, proses inovasi, dan tanggapan konsumen terhadap produk “Lakarasa” dapat tergali secara menyeluruh. Data primer dikumpulkan langsung dari subjek penelitian melalui

observasi, dokumentasi, dan wawancara selama proses pembuatan pudak "Lakarasa". Observasi dilakukan secara langsung terhadap pelaku UMKM lokal, yaitu Toko Roso Utomo, yang memproduksi oleh-oleh khas Gresik khususnya pudak secara tradisional, guna membandingkan perbedaan antara pudak versi tradisional dan versi inovatif. Analisis data dilakukan menggunakan model interaktif Miles dan Huberman, yang meliputi tiga tahapan utama: reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan (Qomaruddin, 2024), untuk memperoleh pemahaman yang komprehensif terhadap dinamika inovasi dan pelestarian kuliner. Penelitian ini dilaksanakan di Toko Roso Utomo Jalan Sindujoyo No. 84 Kabupaten Gresik, Kecamatan Gresik, dengan fokus pada pelaku usaha pudak inovatif yang menjadi pelopor produk Pudak "Lakarasa", dan berlangsung selama periode Maret hingga Mei 2025.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada bagian ini akan menyajikan hasil dari proses penelitian yang telah dilakukan mengenai inovasi produk Pudak "Lakarasa" sebagai upaya pelestarian kuliner tradisional khas Gresik. Hasil ini diperoleh melalui serangkaian kegiatan observasi, dokumentasi, dan wawancara langsung terhadap pelaku UMKM sebagai subjek penelitian.

Adapun subjek penelitian dalam studi ini adalah produsen oleh-oleh khas Gresik atau pihak yang terlibat langsung dalam pembuatan produk ini, yaitu Toko Roso Utomo. Subjek dipilih karena secara aktif turut membantu untuk melakukan modifikasi terhadap produk pudak tradisional dengan menambahkan kurma sebagai bahan baku baru, yang menjadi daya tarik sekaligus identitas produk inovatif.

A. Inovasi Produk Pudak "Lakarasa"

Strategi inovasi yang dapat diterapkan dalam pengembangan produk lokal adalah dengan menciptakan varian baru yang memanfaatkan bahan baku alami (Dewantara Lawitani et al., 2024). Inovasi produk mempunyai pengaruh langsung terhadap keputusan pembelian (Hartuti et al., 2022). Salah satu inovasi yang dilakukan adalah mengombinasikan produk tradisional dengan bahan bergizi tinggi yang banyak ditemukan di Indonesia, seperti kurma. Inovasi ini terlihat dalam pengembangan produk Pudak "Lakarasa" yang mengangkat jajanan khas Gresik, yaitu pudak, menjadi lebih modern dan fungsional tanpa meninggalkan budaya local. Pendekatan serupa juga diterapkan pada produk lain, seperti minuman berbasis jamu atau minuman energi yang menggunakan bahan-bahan tradisional khas Indonesia (Khotimah et al., 2022).

Inovasi produk Pudak "Lakarasa" diambil dari survei terhadap kebiasaan konsumen yang membeli oleh-oleh khas Gresik, terutama pada momen-momen tertentu seperti hari raya Idul Fitri, Natal, Tahun Baru, maupun hari libur nasional. Berdasarkan hasil wawancara dengan produsen oleh-oleh khas Gresik yang menjadi subjek penelitian, diketahui bahwa pudak merupakan salah satu produk yang paling banyak diminati. Jenis pudak yang umum dijumpai di pasaran biasanya memiliki varian rasa original, pandan, dan sagu, dengan dominasi penjualan pada varian original dan pandan.

Namun, dalam tiga tahun terakhir, muncul tren permintaan konsumen yang mulai mencari rasa baru, khususnya pudak dengan rasa kurma. Data yang dihimpun dari pelaku usaha menunjukkan bahwa sekitar 25% hingga 35% pengunjung atau konsumen setiap

tahunnya menanyakan keberadaan pudak rasa kurma. Fenomena ini menunjukkan adanya potensi pasar yang cukup signifikan bagi pengembangan varian baru pudak berbahan dasar kurma.

Melihat peluang tersebut, produsen yang menjadi subjek penelitian kemudian memunculkan ide inovatif untuk menciptakan produk pudak rasa kurma, yang diberi nama "Lakarasa". Inovasi ini tidak hanya ditujukan untuk menjawab kebutuhan pasar, tetapi juga sebagai strategi pengembangan produk yang mampu mempertahankan eksistensi makanan tradisional pudak di tengah persaingan oleh-oleh modern. Selain itu, pemilihan kurma sebagai bahan tambahan juga dipertimbangkan dari sisi nilai gizi dan makna religius yang kuat, mengingat kurma identik dengan momen Ramadhan dan hari raya, sehingga relevan dengan kebiasaan masyarakat yang membeli pudak pada masa-masa tersebut.



Gambar 1. Produk Pudak "Lakarasa"

B. Proses Produksi Pudak "Lakarasa"

Proses produksi adalah rangkaian kegiatan yang dilakukan untuk menghasilkan dan meningkatkan kualitas suatu produk dengan memanfaatkan bahan baku dan peralatan yang tersedia (Fatmala & Harsono, 2021). Secara umum, proses produksi Pudak "Lakarasa" tidak jauh berbeda dengan

pembuatan pudak tradisional khas Gresik. Pudak merupakan makanan tradisional berbahan dasar tepung beras yang dicampur dengan santan dan gula, kemudian dimasukkan ke dalam ope atau pembungkus alami dari pelepas daun pinang, dan dikukus hingga matang (Aqshal Bagoe Avanzar Noegroho & Arif, 2023). Dalam proses awal pembuatan, tepung beras dicampur dengan gula pasir dalam wadah bersih. Selanjutnya, santan dipanaskan terlebih dahulu agar tidak mudah basi, lalu dituangkan secara campur dan bergantian (antara tepung dan santan) ke dalam campuran tepung dan gula. Adonan diaduk hingga merata dan tidak ada gumpalan yang tersisa.

Pada varian inovatif Pudak "Lakarasa", terdapat penambahan bahan berupa daging buah kurma yang telah dihaluskan menggunakan blender. Daging kurma yang lembut ini kemudian dicampurkan langsung ke dalam adonan utama sebelum proses pengemasan. Inovasi ini menjadi pembeda utama antara pudak tradisional dan pudak inovasi ini. Setelah tercampur rata, adonan pudak dituangkan ke dalam ope sesuai ukuran masing-masing. Untuk menambah sensasi rasa dan visual yang lebih menarik, potongan kecil kurma ditambahkan ke dalam masing-masing ope, memberikan tekstur layaknya isian kismis pada roti.

Proses selanjutnya adalah pengukusan, di mana pudak dikukus selama kurang lebih satu setengah jam hingga matang sempurna. Setelah matang, pudak dibiarkan dingin sebelum dikemas menggunakan tali, lalu dimasukkan kemasan luar berupa besek dan dijual. Inovasi ini tetap

mempertahankan esensi pembuatan pudak secara tradisional, tetapi dengan sentuhan rasa modern yang memberikan pengalaman baru bagi konsumen tanpa menghilangkan identitas lokal dari produk aslinya.

Dari segi daya tahan, pudak memang memiliki masa simpan yang singkat. Di suhu ruang, pudak dapat bertahan selama 3-4 hari jika disimpan dengan cara digantung atau diangin-anginkan, dan dapat bertahan hingga 5-6 hari apabila disimpan dalam lemari pendingin. Seiring waktu, terutama ketika disimpan dalam kondisi digantung di udara terbuka, tekstur kemasan atau ope akan secara bertahap mengeras. Hal ini disebabkan oleh sifat alami ope, yang terbuat dari pelepas daun pinang, di mana semakin lama terkena udara, kandungan air dalam serat alaminya akan menguap, sehingga membuat permukaan ope menjadi kaku dan keras. Meski demikian, bagian dalam pudak tetap lembut dan kenyal selama masa simpan idealnya belum terlampaui. Oleh karena itu, untuk menjaga kualitas rasa dan kenyamanan saat dikonsumsi, disarankan agar pudak dinikmati dalam waktu singkat setelah diproduksi.



Gambar 2. Campuran Tepung dan Gula



Gambar 3. Santan yang Didihkan



Gambar 4. Campuran Santan dan Adonan



Gambar 5. Kurma yang Dihaluskan



Gambar 6. Pencampuran Adonan dan Kurma yang Sudah Dihaluskan

Perbandingan Pudak Tradisional dan Pudak Inovatif

Pudak sebagai kuliner khas Gresik telah lama dikenal masyarakat sebagai oleh-oleh tradisional yang identik dengan cita rasa khas dan pengemasan alami menggunakan ope (Firdaus et al., 2022). Secara historis, varian rasa pudak yang beredar di pasaran cenderung terbatas, yakni pudak rasa original (tanpa tambahan perisa), pandan, dan

sagu. Ketiga varian ini telah mengakar kuat dalam kebiasaan konsumsi masyarakat lokal maupun wisatawan yang berkunjung ke Gresik. Meskipun demikian, variasi tersebut dalam beberapa tahun terakhir mulai dirasa monoton oleh sebagian konsumen yang menginginkan sesuatu yang baru dan berbeda dari segi rasa.

Sebagai respons terhadap permintaan pasar yang terus berkembang, akhirnya mengembangkan varian baru berupa Pudak "Lakarasa". Inovasi ini menjadi pembeda signifikan antara pudak tradisional dengan pudak inovatif, tidak hanya dari sisi bahan, tetapi juga nilai jual dan daya tariknya di mata konsumen. Pudak tradisional mengandalkan rasa autentik dari bahan dasar yang sederhana seperti tepung beras, santan, dan gula, tanpa adanya sentuhan rasa buah atau tambahan isian. Sementara itu, Pudak "Lakarasa" mengombinasikan bahan dasar tradisional dengan kurma sebagai bahan tambahan, memberikan rasa manis yang lebih khas serta tekstur yang unik, terutama dengan adanya potongan kurma di dalamnya.

Selain perbedaan bahan, dari segi estetika dan presentasi, pudak inovatif ini tampak lebih menarik karena memiliki warna dan tekstur yang berbeda dari pudak pada umumnya. Penambahan potongan kurma di dalam adonan juga memberikan kesan premium dan modern, sehingga menarik perhatian konsumen dari berbagai segmen usia. Berdasarkan hasil observasi, inovasi rasa ini mendapatkan sambutan positif dari pasar dan mulai diminati dalam skala yang tidak kalah dengan pudak varian sebelumnya. Bahkan, banyak konsumen yang kini memilih varian kurma sebagai alternatif oleh-oleh karena keunikannya.



Gambar 7. Pudak Pandan



Gambar 8. Pudak Original

D. Strategi Pelestarian Melalui Inovasi Produk

Menurut Nahak (2019) dalam (Permatasari et al., 2023) pelestarian merupakan upaya yang dilakukan secara berkelanjutan dan terencana guna mencapai tujuan tertentu. Dalam konteks ini, pelestarian tidak selalu berarti mempertahankan bentuk asli secara utuh, melainkan melakukan adaptasi kreatif yang tetap menghargai nilai-nilai kultural dan identitas lokal yang melekat pada makanan tersebut. Pudak sebagai warisan kuliner Gresik memiliki filosofi dan sejarah panjang yang mencerminkan gaya hidup masyarakat setempat, baik dari sisi bahan baku yang alami hingga proses pembungkusannya menggunakan ope yang menjadi ciri khas pudak Gresik. Dalam inovasi Pudak "Lakarasa", unsur tersebut tetap dipertahankan. Teknik produksi masih mengandalkan metode tradisional, termasuk proses pengukusan dan penggunaan ope sebagai pembungkus. Hal ini menunjukkan bahwa meskipun terjadi penambahan bahan seperti kurma atau

lainnya, esensi tradisional pudak tidak dihilangkan.

Inovasi Pudak “Lakarasa” menghasilkan produk dengan cita rasa yang lebih kaya dan unik dibandingkan dengan pudak biasa. Penambahan buah kurma dalam adonan memberikan rasa manis yang lebih lembut dan tidak terlalu tajam. Dengan komposisi yang telah disesuaikan melalui beberapa kali percobaan, Pudak “Lakarasa” ini berhasil menawarkan inovasi yang tetap memakai resep tradisional namun memberikan sentuhan baru yang lebih menarik bagi konsumen modern, khususnya generasi muda yang mungkin belum terlalu familiar dengan cita rasa asli pudak. Dari segi tekstur, Pudak “Lakarasa” tetap mempertahankan karakteristik khas pudak yang lembut dan sedikit kenyal. Nilai kearifan lokal juga tercermin dalam pemilihan bahan tambahan, terutama kurma, yang secara budaya memiliki keterkaitan erat dengan masyarakat Gresik yang dikenal religius dan menjunjung nilai-nilai Islami. Kurma merupakan buah yang identik dengan bulan Ramadan dan sering dikonsumsi saat berbuka puasa, sehingga memiliki makna simbolik dalam konteks spiritual. Dengan menggabungkan kurma ke dalam pudak, produsen tidak hanya menciptakan varian rasa baru, tetapi juga menguatkan identitas religius yang selaras dengan karakter masyarakat Gresik.

Inovasi seperti ini menjadi salah satu strategi pelestarian yang efektif, karena mampu mempertahankan minat masyarakat terhadap kuliner tradisional tanpa membuatnya kehilangan relevansi di era modern. Produk Pudak “Lakarasa” menjadi contoh nyata bahwa pelestarian budaya dapat berjalan beriringan dengan kreativitas dan inovasi, sehingga generasi muda tetap

tertarik untuk mengonsumsi dan melestarikan makanan khas daerahnya.

4. KESIMPULAN

Penelitian ini menunjukkan bahwa inovasi produk Pudak “Lakarasa” merupakan bentuk adaptasi kreatif dalam pelestarian kuliner tradisional khas Gresik. Inovasi ini lahir dari respon terhadap kebutuhan pasar akan varian rasa baru, terutama pudak rasa kurma yang semakin banyak diminati. Proses produksinya tetap mempertahankan teknik tradisional, mulai dari penggunaan ope sebagai pembungkus hingga metode pengukusan, dengan penambahan bahan alami seperti kurma yang diproses secara khusus agar menyatu dalam adonan. Hasilnya, Pudak “Lakarasa” menghadirkan rasa yang lebih kaya, tekstur yang lembut, dan tetap mempertahankan identitas lokalnya.

Meskipun dari sisi daya tahan produk mengalami sedikit penurunan karena tidak menggunakan bahan pengawet, hal ini sejalan dengan konsep makanan sehat dan alami yang kini banyak dicari oleh konsumen. Inovasi ini juga berhasil menarik perhatian generasi muda yang sebelumnya kurang familiar dengan pudak tradisional, sehingga memperluas segmen pasar. Untuk pengembangan varian rasa lain seperti stroberi dan cokelat diharapkan dapat menambah daya tarik dan meningkatkan diversifikasi produk. Selain itu, perlu dipertimbangkan strategi pengemasan yang lebih modern dan higienis untuk memperpanjang masa simpan tanpa mengurangi kualitas.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Ibu Dra. Sonja Andarini, M.Si dan Ibu Indah Respati Kusumasari, S.Sos., M.Si selaku dosen pengampu mata kuliah yang telah memberikan bimbingan,

arahuan, dan motivasi selama proses penyusunan penelitian ini.

Penulis juga menyampaikan apresiasi dan terima kasih kepada seluruh anggota kelompok penelitian atas kerja sama, dedikasi, dan kontribusi aktif yang telah diberikan dalam setiap tahapan penelitian.

Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Toko Roso Utomo selaku subjek penelitian yang telah bersedia memberikan informasi, waktu, dan akses selama proses observasi dan wawancara, sehingga penelitian mengenai inovasi produk Pudak “Lakarasa” dapat terlaksana dengan baik.

REFERENSI

- Aini, A. N., Ahmad, D. A., Puspa, E., Putri, M., Muthmainnah, F. H., & Hurumatillah, Z. H. (2024). Peran Kuliner Tradisional Nusantara dalam Memengaruhi Kegiatan Ekonomi dan Bahasa di Indonesia. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 8(2), 22243–22252.
- Aqshal Bagoes Avanzar Noegroho, & Arif, L. (2023). Collaborative Governance Dalam Pengembangan Ukm Pudak Di Kecamatan Gresik Kabupaten Gresik. *Journal Publicuho*, 5(4), 1405–1414. <https://doi.org/10.35817/publicuho.v5i4.85>
- Briawan, D., Khomsan, A., Alfiah, E., Nasution, Z., & Putri, P. (2022). Edukasi Gizi Remaja Saat Terjadi Pergeseran Konsumsi Makanan Tradisional dan Fast Food di Indonesia. *Policy Brief Pertanian, Kelautan Dan Biosains Tropika*, 4(2). <https://doi.org/10.29244/agromaritim.v4.i2.1>
- Damayanti, A., Fadhlurrahman, M. F., Yasifa, N., & Salwa, S. (2024). *Eksplorasi Perubahan Preferensi Konsumsi Makanan Tradisional Nusantara terhadap Makanan Korea di Era Globalisasi Pada Masyarakat Kota Bandung*. 8(2006), 45791–45798.
- Dewantara Lawitani, K., Khairunnisa Wibowo, R., Syahba, A. Y., Mutiara Putri, I., Andarini, S., & Kusumasari, R. (2024). Peran Inovasi Produk dalam Meningkatkan Daya Saing Bisnis: Studi Kasus pada Industri Makanan dan Minuman Perusahaan Indonesia. *IJESPG Journal*, 2(1), 1–8. <http://ijespgjournal.org>
- Fatmala, I., & Harsono, S. U. (2021). *Pelestarian Produk Tradisional Rengginang Ketan Di Sukolilo*. https://eprints.ums.ac.id/id/eprint/96378%0Ahttps://eprints.ums.ac.id/96378/1/Naskah_Publikasi_A210170036_iin_fatmala.pdf
- Firdaus, H. R., Ismawati, R., Suwardiah, D. K., & Bahar, A. (2022). Pengaruh Penambahan Jumlah Telur dan Ekstrak Daun Kelor Terhadap Hasil Uji Sensory Pudak Sebagai Jajanan Khas Gresik. *Jtb*, 11(3), 46–57.
- Hanyfah, S., Fernandes, G. R., & Budiarto, I. (2022). Penerapan Metode Kualitatif Deskriptif Untuk Aplikasi Pengolahan Data Pelanggan Pada Car Wash. *Semnas Ristek (Seminar Nasional Riset Dan Inovasi Teknologi)*, 6(1), 339–344. <https://doi.org/10.30998/semnasristek.v6i1.5697>
- Hartuti, E. T. K., Narimawati, U., Affandi, A., Priadana, S., & Erlangga, H. (2022). Pengaruh Inovasi Produk dan Persepsi Konsumen terhadap Keputusan Pembelian serta Implikasinya pada Citra Perusahaan UMKM Makanan Tradisional Getuk Goreng di Kabupaten Banyumas Provinsi Jawa Tengah. *JIIP - Jurnal Ilmiah*

- Ilmu Pendidikan*, 5(4), 1144–1149. <https://doi.org/10.54371/jiip.v4i5.38>
- Khotimah, K., Octavia, D. R., Rahmawati, E., & Fistalia, D. I. A. A. (2022). Peningkatan Produktivitas Kelompok Usaha Jamu Melalui Peningkatan Skill Inovasi Produk Teh Rosela. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 6(1), 571. <https://doi.org/10.31764/jmm.v6i1.6523>
- Lathifah, I. P. C., Sutiadiningsih, A., & Suwardiah, D. K. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau Terhadap Sifat Organoleptik Kue Pudak. *Jurnal Tata Boga*, 11(2), 99–109.
- Muhandri, T., Hasanah, U., & Amanah, A. (2021). Perilaku Konsumen Terhadap Jajanan Tradisional di Kabupaten Pekalongan. *Jurnal Mutu Pangan : Indonesian Journal of Food Quality*, 8(1), 10–16. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2021.8.1.10>
- Novita, D. E., Fajrin, A. H., Chamidi, A. L., & Sibilana, A. R. (2023). Inovasi Produk Industri Kreatif Tenun Ikat Bandar Kota Kediri : Strategi Dan Tantangan. *Journal Creative Economics and Trading Halal Ecosystem*, 1(01), 7–12. <https://doi.org/10.56404/cethe.v1i0.1.60>
- Nufriyanto. (2020). *Perancangan Visual Promosi Wisata Kuliner Batam*.
- Permatasari, S. A., Trinugraha, Y. H., & Pudyastuti, S. G. (2023). Peran Sanggar Asto Kenyo Art dalam Pelestarian Wayang Kulit di Desa Kepuhsari. *Jurnal Ilmiah Muqoddimah : Jurnal Ilmu Sosial, Politik, Dan Humaniora*, 7(2), 639. <https://doi.org/10.31604/jim.v7i2.023.639-648>
- Putri, D. K., Awaluddin, R., &
- Ramadhani, R. (2024). Analisis Pengaruh Perkembangan Inovasi Pangan Pada Tingkat Konsumsi Masyarakat di Jawa Barat. *Socius: Jurnal Penelitian Ilmu-Ilmu Sosial*, 1(May), 133–136. <https://doi.org/10.5281/zenodo.11185448>
- Qomaruddin, S. H. (2024). Kajian Teoritis tentang Teknik Analisis Data dalam Penelitian Kualitatif: Perspektif Spradley, Miles dan Huberman. *Journal of Management, Accounting and Administration*, 1(2), 77–84.
- Roy Antok Wibowo, Mohammad Ichdah Asyarin Hayau Lailin, & Ratnaningrum Zusyana Dewi. (2024). Kuliner Tradisional Nusantara Sebagai Bentuk Adaptasi Budaya pada Channel Youtube Shanty di China. *SABER : Jurnal Teknik Informatika, Sains Dan Ilmu Komunikasi*, 2(4), 23–36. <https://doi.org/10.59841/saber.v2i4.1660>
- Sandiawan, M. C., Aisyiyah, P., & Devi, R. (2024). PEMANFAATAN KUE PUDAK SEBAGAI BAHAN TAMBAHAN. *Journal Umg*, 2 No. 1(Vol. 2 No. 1), 8.