

LAPORAN AKHIR
HIBAH BERSAING
Tahun Ke-2 dari Rencana 2 Tahun Penelitian



**PERANCANGAN DAN IMPLEMENTASI MODEL PENGEMBANGAN INDUSTRI MAKANAN
TRADISIONAL UNGGULAN MINANGKABAU YANG BERDAYA SAING GLOBAL DALAM
MENUNJANG VISI INDONESIA KREATIF 2025**

Oleh :

Ketua : Eka Rosalina SE, M.Si, Ak

NIDN 00-0201-8401

Anggota : Afridian Wirahadi Ahmad, SE, MSc, Ak

NIDN 00-1504-8001

Anda Dwi Haryadi SE, M.Si, Ak

NIDN 00-0107-7507

POLITEKNIK NEGERI PADANG
2016

HALAMAN PENGESAHAN

Judul : Perancangan dan Implementasi Model Pengembangan Industri Makanan Tradisional Unggulan Minangkabau yang Berdaya Saing Global dalam Menunjang Visi Indonesia Kreatif 2025.

Peneliti/Pelaksana

Nama Lengkap : EKA ROSALINA SE.,M.Si.Ak
Perguruan Tinggi : Politeknik Negeri Padang
NIDN : 0002018401
Jabatan Fungsional : Lektor
Program Studi : Akuntansi
Nomor HP : 0811663630
Alamat surel (e-mail) : ekarosalinapnp@yahoo.com

Anggota (1)

Nama Lengkap : AFRIDIAN WIRAHADI AHMAD S.E., M.Sc
NIDN : 0015048001
Perguruan Tinggi : Politeknik Negeri Padang

Anggota (2)

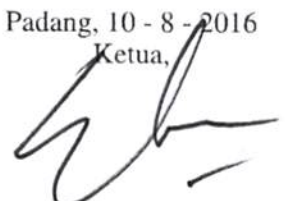
Nama Lengkap : ANDA DWIHARYADI S.E., M.Si.Ak
NIDN : 0001077507
Perguruan Tinggi : Politeknik Negeri Padang
Institusi Mitra (jika ada) : -
Nama Institusi Mitra : -
Alamat : -
Penanggung Jawab : -
Tahun Pelaksanaan : Tahun ke 2 dari rencana 2 tahun
Biaya Tahun Berjalan : Rp 50.000.000,00
Biaya Keseluruhan : Rp 137.000.000,00

Mengetahui,
Waka PPPKM PNP Bidang Penelitian



(Afridian Wirahadi Ahmad SE, M.Sc, Ak)
NIP/NIK 198004152005011013

Padang, 10 - 8 - 2016
Ketua,



(EKA ROSALINA SE.,M.Si.Ak)
NIP/NIK 198401022008122002

RINGKASAN
PENELITIAN HIBAH BERSAING
PERANCANGAN DAN IMPLEMENTASI MODEL PENGEMBANGAN INDUSTRI MAKANAN
TRADISIONAL UNGGULAN MINANGKABAU YANG BERDAYA SAING GLOBAL DALAM MENUNJANG
VISI INDONESIA KREATIF 2025

Propinsi Sumatera Barat yang juga dikenal daerah Minangkabau dikenal dalam tiga hal yakni wisata kuliner (makanan tradisional), wisata alam dan wisata budaya. Apapun daerah tujuannya di Sumatera Barat, masing-masing daerah selalu menonjolkan keunikan makanan tradisionalnya. Penyebutan Minangkabau disebabkan karena kuliner merupakan bagian dari budaya suatu daerah. Makanan tradisional Minangkabau dibuat dan diolah dengan menggunakan bahan lokal dengan beranekaragam cara pengolahannya dan memiliki ciri khas daerah masing-masing, mulai dari makanan utama maupun selingan. Bumbu dan rempah digunakan sulit untuk ditiru oleh negara lain ataupun daerah lain di Indonesia mengingat keunikan dan keberagamannya. Makanan tradisional juga dapat menjadi ciri daerah itu sendiri dan menjadi identitasnya. Misalnya, jika disebut rendang maka semua orang akan sepakat mengatakan hal itu identitas Sumatera Barat (Minangkabau). Hal ini berpotensi untuk dieksplorasi dan diangkat ke ajang internasional. Hal yang ironis terjadi saat ini terkait dengan perkembangan kuliner di Sumatera Barat khususnya daerah wisata terkait dengan kuliner yang disajikan yakni semakin bertambahnya jumlah restoran cepat saji dan cafe-cafe yang tidak lagi menyajikan makanan tradisional Minangkabau yang merupakan warisan nenek moyang. Cafe-cafe yang tersedia dikawasan wisata saat ini menyajikan makanan-makanan ala daerah lain diluar Sumatera Barat (misalnya pecel lele dari Jawa) ataupun makanan dari luar negeri.

Penelitian ini dirancang untuk dilaksanakan selama dua tahun. Pada tahun pertama telah berhasil diidentifikasi makanan tradisional unggulan minangkabau masing-masing daerah; menghasilkan rancangan model dan strategi pengembangan makanan tradisional minangkabau; menghasilkan rancangan model dan strategi adaptasi pengolahan dan penyajian makanan tradisional; rancangan model strategi pengembangan UMKM makanan tradisional. Hasil pada penelitian tahun pertama ini akan diujicobakan untuk dilaksanakan dengan berbagai pendekatan pada tahun kedua sehingga hasil akhir berupa model pengembangan makanan tradisional minangkabau yang berdaya saing dapat tercapai dan menjadi contoh nasional.

Variabel yang diamati dalam rangka meningkatkan daya saing adalah keahlian tenaga kerja, keahlian pengusaha, ketersediaan modal, manajemen organisasi yang baik, ketersediaan informasi, ketersediaan teknologi, dan ketersediaan input lainnya. Strategi yang akan diujicobakan pada tahun kedua ini berdasarkan hasil penelitian tahun pertama adalah meningkatkan promosi, peningkatan kualitas dan cita rasa, mengembangkan outlet makanan tradisional di hotel dan tempat wisata, meningkatkan keberagaman jenis makanan tradisional, konsistensi rasa, dan adaptasi penyajian. Masing-masing strategi memiliki beberapa program yang akan digunakan mengukur variabel penelitian.

Kata Kunci: Industri Makanan Tradisional Unggulan, Model Pengembangan, Minangkabau