

## Ladu Arai Pinang dari Makanan Tradisional Menjadi Komoditas Oleh-Oleh Khas Kota Pariaman

Novia Maullyyana Putri<sup>1\*</sup>, Najmi<sup>2</sup>

<sup>1,2</sup>Departemen Sejarah, Fakultas Ilmu Sosial, Universitas Negeri Padang

\*[noviamaullyyanaputri@gmail.com](mailto:noviamaullyyanaputri@gmail.com)

### ABSTRACT

*This study analyzes the transformation of Ladu Arai Pinang from traditional food into a souvenir commodity in Pariaman City during 2010–2024. It employs a historical method with a qualitative approach through heuristics, source criticism, interpretation, and historiography. Data were collected through interviews, documentation, and literature review. The findings show that Ladu Arai Pinang was originally a household food and part of socio-cultural activities. Its transformation since 2010 was not merely a culinary product change, but a historical process in which tourism growth, migrant mobility, and household economic needs turned family-based traditional food into a market-oriented souvenir while preserving its identity. Commercialization was marked by increased production scale, flavor innovation, modern packaging, broader distribution, and social media marketing. Despite commodification, producers maintained the traditional shape, name, and recipe as cultural markers of Pariaman. The transformation was shaped by tourism development, economic pressure, changing consumption preferences, technological advancement, and social networks. This perspective places local cuisine as evidence of social and economic change in a coastal community. This study concludes that Ladu Arai Pinang represents cultural adaptation within a coastal city economy without losing its traditional values.*

**Keywords:** *Ladu Arai Pinang; Traditional Food; Commodification; Tourism; Pariaman City*

### ABSTRAK

Penelitian ini menganalisis transformasi Ladu Arai Pinang dari makanan tradisional menjadi komoditas oleh-oleh di Kota Pariaman pada 2010–2024. Penelitian ini menggunakan metode sejarah dengan pendekatan kualitatif melalui tahapan heuristik, kritik sumber, interpretasi, dan historiografi. Data dikumpulkan melalui wawancara, dokumentasi, dan studi kepustakaan. Temuan penelitian menunjukkan bahwa Ladu Arai Pinang pada awalnya merupakan makanan rumah tangga dan bagian dari kegiatan sosial budaya. Transformasinya sejak 2010 bukan sekadar perubahan produk kuliner, melainkan proses historis ketika pertumbuhan pariwisata, mobilitas perantau, dan kebutuhan ekonomi rumah tangga mengubah makanan tradisional berbasis keluarga menjadi oleh-oleh berorientasi pasar sambil mempertahankan identitasnya. Komersialisasi ditandai dengan peningkatan skala produksi, inovasi rasa, kemasan modern, perluasan distribusi, dan pemasaran melalui media sosial. Meskipun mengalami komodifikasi, produsen tetap mempertahankan bentuk, nama, dan resep tradisional sebagai penanda budaya Pariaman. Transformasi ini dipengaruhi oleh perkembangan pariwisata, tekanan ekonomi, perubahan preferensi konsumsi, kemajuan teknologi, dan jaringan sosial. Perspektif ini menempatkan kuliner lokal sebagai bukti perubahan sosial dan ekonomi dalam masyarakat pesisir. Penelitian ini menyimpulkan bahwa Ladu Arai Pinang merepresentasikan adaptasi budaya dalam ekonomi kota pesisir tanpa menghilangkan nilai tradisionalnya.

**Kata Kunci:** Ladu Arai Pinang; Makanan Tradisional; Komodifikasi; Pariwisata; Kota Pariaman

## PENDAHULUAN

Perkembangan globalisasi dan modernisasi telah membawa perubahan signifikan dalam berbagai aspek kehidupan masyarakat, termasuk dalam bidang budaya kuliner (Pohan et al., 2024). Makanan tradisional yang sebelumnya hanya berfungsi sebagai konsumsi lokal dan bagian dari ritual adat, kini mengalami transformasi menjadi komoditas ekonomi yang memiliki nilai jual tinggi dalam sektor pariwisata (Akbar & Fatimah, 2026). Perubahan ini tidak hanya berkaitan dengan aspek ekonomi, tetapi juga menyangkut pergeseran makna, nilai budaya, serta identitas lokal yang melekat pada makanan tersebut. Salah satu contoh nyata dari fenomena ini dapat dilihat pada Ladu Arai Pinang, makanan tradisional khas Pariaman yang awalnya hanya disajikan dalam acara adat seperti pernikahan, namun kini telah berkembang menjadi produk oleh-oleh yang diminati wisatawan.

Makanan tradisional pada dasarnya merupakan bagian dari warisan budaya yang diwariskan secara turun-temurun dan mencerminkan identitas suatu masyarakat. Menurut KBBI, tradisional berarti sesuatu yang dilakukan berdasarkan kebiasaan yang telah berlangsung lama, sedangkan makanan tradisional merupakan makanan yang diolah berdasarkan resep turun-temurun dengan bahan baku lokal serta mencerminkan cita rasa khas daerah. Fardiaz (1998) juga menegaskan bahwa makanan tradisional tidak hanya berfungsi sebagai pemenuhan kebutuhan gizi, tetapi juga memiliki nilai sosial, budaya, dan ekonomi yang penting dalam kehidupan masyarakat. Dalam konteks ini, keberadaan Ladu Arai Pinang tidak hanya sebagai makanan, tetapi juga sebagai representasi budaya masyarakat Pariaman yang terus beradaptasi dengan perkembangan zaman.

Seiring dengan berkembangnya sektor pariwisata, khususnya di Kota Pariaman yang memiliki potensi wisata bahari dan budaya yang cukup besar, makanan tradisional mulai mengalami perubahan fungsi menjadi bagian dari daya tarik wisata. Pariwisata berperan penting dalam memperkenalkan dan memperluas jangkauan produk kuliner lokal kepada wisatawan, sehingga mendorong terjadinya komodifikasi makanan tradisional. Dalam hal ini, Ladu Arai Pinang tidak lagi hanya dikonsumsi oleh masyarakat lokal, tetapi juga diproduksi secara lebih luas melalui industri rumah tangga (IRT) dan UMKM untuk memenuhi permintaan pasar. Industri rumah tangga sendiri merupakan usaha kecil berbasis keluarga dengan modal terbatas dan proses produksi sederhana, yang kemudian berkembang menjadi UMKM dengan skala usaha yang lebih besar dan lebih formal.

Selain sebagai bagian dari identitas budaya, makanan tradisional juga memiliki peran penting dalam mempertahankan keberlanjutan ekonomi masyarakat lokal. Dalam banyak daerah di Indonesia, kuliner tradisional berkembang menjadi salah satu sektor ekonomi kreatif yang mampu meningkatkan pendapatan masyarakat melalui usaha kecil dan menengah. Perubahan fungsi makanan tradisional menjadi produk komersial menunjukkan adanya kemampuan masyarakat dalam memanfaatkan warisan budaya sebagai sumber ekonomi tanpa harus meninggalkan nilai-nilai tradisi yang melekat pada produk tersebut (Najla, 2025). Kondisi ini memperlihatkan bahwa budaya dan ekonomi dapat berjalan beriringan dalam menghadapi perkembangan zaman. Dalam konteks Kota Pariaman,

keberadaan Ladu Arai Pinang tidak hanya menjadi simbol budaya lokal, tetapi juga menjadi bagian dari aktivitas ekonomi masyarakat yang terus berkembang mengikuti kebutuhan pasar dan sektor pariwisata.

Di sisi lain, perkembangan teknologi informasi dan media sosial turut memberikan pengaruh besar terhadap perubahan pola pemasaran makanan tradisional. Promosi melalui platform digital mempermudah pelaku usaha memperkenalkan produk kepada konsumen yang lebih luas, bahkan hingga ke luar daerah. Pemanfaatan media sosial tidak hanya meningkatkan penjualan, tetapi juga membantu membangun citra produk sebagai oleh-oleh khas daerah yang memiliki nilai budaya dan keunikan tersendiri (Ramadhani, 2023). Perubahan ini menunjukkan bahwa modernisasi tidak selalu menghilangkan unsur tradisional, melainkan dapat menjadi sarana untuk memperkuat eksistensi budaya lokal di tengah persaingan pasar modern. Oleh karena itu, transformasi Ladu Arai Pinang menjadi menarik untuk dikaji karena memperlihatkan bagaimana masyarakat mampu mempertahankan identitas budaya sekaligus beradaptasi dengan perkembangan ekonomi dan teknologi.

Selain itu, perubahan fungsi Ladu Arai Pinang juga menunjukkan adanya hubungan yang erat antara budaya, masyarakat, dan pariwisata. Produk kuliner tradisional yang sebelumnya hanya dikenal dalam lingkup lokal kini menjadi bagian dari identitas daerah yang diperkenalkan kepada wisatawan. Hal ini memperlihatkan bahwa makanan tradisional tidak hanya memiliki nilai konsumsi, tetapi juga nilai simbolik yang dapat memperkuat citra suatu daerah di mata masyarakat luar (Simatupang, 2022). Dengan demikian, transformasi Ladu Arai Pinang tidak hanya dipahami sebagai perubahan ekonomi semata, tetapi juga sebagai proses sosial dan budaya yang mencerminkan kemampuan masyarakat Pariaman dalam menjaga keberlanjutan warisan budaya di tengah perubahan zaman.

Beberapa penelitian terdahulu menunjukkan bahwa transformasi makanan tradisional menjadi komoditas dipengaruhi oleh berbagai faktor, seperti strategi pemasaran, inovasi produk, dan pengelolaan biaya produksi. Penelitian oleh Hidayati (2024) mengungkapkan bahwa ketepatan dalam perhitungan harga pokok produksi sangat mempengaruhi daya saing produk di pasar. Sementara itu, Maulana (2024) menekankan pentingnya strategi pemasaran, seperti promosi digital dan inovasi kemasan, dalam meningkatkan daya tarik produk kuliner tradisional. Penelitian lain oleh Ramadhani (2023) menunjukkan bahwa visualisasi melalui *food photography* juga berperan dalam meningkatkan popularitas produk. Selain itu, Simatupang (2022) menegaskan bahwa keberhasilan transformasi makanan tradisional sangat bergantung pada kemampuan produsen dalam mengombinasikan nilai tradisi dengan strategi modern. Meskipun demikian, penelitian yang secara khusus mengkaji perubahan fungsi Ladu Arai Pinang dari perspektif historis dan sosial budaya masih terbatas, sehingga penelitian ini menjadi penting untuk dilakukan.

Kajian Ramadhani (2023) lebih menempatkan Ladu Arai Pinang sebagai objek visual dalam *food photography*, sedangkan Najla (2025) menekankan pengembangan UMKM

untuk pemberdayaan ekonomi masyarakat. Kedua kajian tersebut belum membahas perubahan Ladu Arai Pinang sebagai proses historis yang berlangsung dalam rentang 2010-2024, terutama terkait peralihan fungsi dari makanan keluarga dan adat menjadi komoditas oleh-oleh. Atas dasar itu, studi ini mengisi kekosongan kajian pada aspek periodisasi 2010-2024 dan analisis komodifikasi Ladu Arai Pinang melalui perspektif sejarah sosial-ekonomi masyarakat Pariaman.

Urgensi penelitian ini terletak pada pentingnya memahami dinamika transformasi makanan tradisional di tengah perubahan sosial dan ekonomi yang terus berlangsung. Ladu Arai Pinang sebagai salah satu kuliner lokal Pariaman menunjukkan adanya pergeseran fungsi dari makanan adat menjadi komoditas pariwisata yang memiliki nilai ekonomi. Fenomena ini tidak hanya menggambarkan perubahan pola konsumsi, tetapi juga menunjukkan bagaimana masyarakat beradaptasi dalam mempertahankan identitas budaya sekaligus memenuhi tuntutan pasar modern. Oleh karena itu, kajian ini menjadi relevan untuk memberikan gambaran mengenai proses transformasi tersebut serta faktor-faktor yang mempengaruhinya.

Penelitian ini berfokus pada analisis perubahan Ladu Arai Pinang dari makanan tradisional menjadi komoditas oleh-oleh khas Kota Pariaman, serta mengidentifikasi faktor-faktor yang mempengaruhi perubahan fungsi tersebut. Fokus ini mencakup aspek sosial, budaya, ekonomi, dan pariwisata yang saling berkaitan dalam proses transformasi tersebut. Dengan pendekatan ini, diharapkan penelitian dapat memberikan pemahaman yang komprehensif mengenai dinamika perubahan yang terjadi.

Manfaat penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi baik secara praktis maupun akademis. Secara praktis, penelitian ini dapat menjadi referensi bagi pemerintah daerah dan pelaku usaha dalam merumuskan strategi pengembangan makanan tradisional yang tidak hanya mempertahankan nilai budaya, tetapi juga meningkatkan nilai ekonomi. Selain itu, penelitian ini juga dapat meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya menjaga warisan budaya melalui inovasi yang adaptif. Secara akademis, penelitian ini diharapkan dapat memperkaya literatur mengenai transformasi makanan tradisional serta menjadi dasar bagi penelitian selanjutnya yang mengkaji topik serupa dalam konteks yang lebih luas.

## **METODE**

Penelitian ini menggunakan metode penelitian sejarah dengan pendekatan kualitatif untuk mengkaji perubahan Ladu Arai Pinang dari makanan tradisional menjadi komoditas oleh-oleh khas Kota Pariaman. Data yang digunakan terdiri dari sumber primer dan sekunder. Sumber primer diperoleh melalui wawancara dengan pelaku usaha dan masyarakat, serta dokumentasi lapangan berupa proses produksi, pengemasan, dan pemasaran produk. Penelitian ini melibatkan 10 informan yang dipilih secara purposif, terdiri atas warga lokal, perantau, mahasiswa, pelajar, dan wisatawan yang memiliki pengetahuan atau pengalaman terkait konsumsi, produksi, pembelian, atau perubahan Ladu Arai Pinang. Kriteria informan meliputi keterlibatan langsung dengan Ladu Arai Pinang,

kemampuan menjelaskan perubahan fungsi makanan tersebut, serta kesediaan memberikan keterangan yang dapat dibandingkan dengan sumber lain. Sumber sekunder berasal dari buku, jurnal, dan penelitian terdahulu yang relevan. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui studi kepustakaan, wawancara, dan dokumentasi.

Tahapan penelitian mengikuti metode sejarah yang meliputi heuristik, kritik sumber, interpretasi, dan historiografi. Heuristik dilakukan dengan mengumpulkan berbagai sumber yang berkaitan dengan topik penelitian. Selanjutnya, kritik sumber dilakukan untuk menilai keaslian dan kebenaran data, baik melalui kritik eksternal maupun internal (Sayono, 2021). Kritik internal dilakukan dengan membandingkan ingatan antar-informan, memeriksa konsistensi keterangan mengenai waktu, pelaku, tujuan konsumsi, dan perubahan produksi, serta menaunkannya dengan dokumentasi lapangan dan sumber tertulis. Langkah ini sejalan dengan prinsip penelitian sejarah yang menekankan penggunaan sumber, kontekstualisasi, periodisasi, dan analisis historis secara ketat (Westberg, 2025). Keotentikan dokumen dan arsip diperiksa melalui kritik eksternal dengan menilai asal-usul dokumen, waktu penerbitan, identitas penulis atau lembaga, kesesuaian isi dengan konteks peristiwa, serta relevansinya dengan periode 2010-2024. Wawancara diperlakukan sebagai sumber lisan yang perlu diuji secara kritis karena ingatan informan dapat dipengaruhi pengalaman pribadi, jarak waktu, dan posisi sosialnya (Reynolds, 2024). Selanjutnya, tahap interpretasi dilakukan dengan menafsirkan fakta-fakta yang diperoleh dari lapangan untuk memahami hubungan antara perkembangan pariwisata, kebutuhan ekonomi masyarakat, dan perubahan fungsi Ladu Arai Pinang. Tahap terakhir adalah historiografi, yaitu menyusun hasil penelitian dalam bentuk tulisan ilmiah secara sistematis berdasarkan data dan fakta yang telah dianalisis. Analisis data dilakukan secara kualitatif melalui reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan untuk memperoleh pemahaman yang jelas mengenai faktor-faktor yang mempengaruhi transformasi Ladu Arai Pinang

## **PEMBAHASAN**

### **Ladu Arai Pinang Sebagai Makanan Tradisional Masyarakat Pariaman**

Berdasarkan hasil wawancara, Ladu Arai Pinang telah dikenal sejak lama dan diwariskan secara turun-temurun dalam keluarga masyarakat Pariaman (Mardia, 2024). Pengetahuan tentang bahan, cara pembuatan, dan cita rasa diperoleh melalui praktik langsung di rumah, di mana anggota keluarga, termasuk anak-anak, ikut terlibat dalam proses produksi. Proses ini menunjukkan bahwa Ladu Arai Pinang tidak hanya diwariskan sebagai makanan, tetapi juga sebagai bagian dari budaya. Dalam kehidupan masyarakat, makanan ini memiliki fungsi sosial, seperti disajikan saat menerima tamu, acara keluarga, dan hari besar keagamaan. Selain itu, Ladu Arai Pinang juga menjadi simbol keterikatan dengan kampung halaman, terutama bagi masyarakat perantau yang menjadikannya sebagai oleh-oleh (Fatine, 2022).

Dari segi produksi, Ladu Arai Pinang awalnya dibuat dengan cara tradisional menggunakan bunga atau daun pinang sebagai cetakan, yang kemudian menjadi asal-usul namanya. Seiring waktu, alat tersebut digantikan dengan cetakan modern untuk alasan efisiensi dan kebersihan, namun bentuk dan identitasnya tetap dipertahankan (Fitri & Widjaja, 2021). Produksinya dilakukan secara sederhana dalam skala rumah tangga dengan melibatkan anggota keluarga dan modal terbatas. Cita rasa gurih dan tekstur renyah menjadi ciri khas utama yang tetap dijaga hingga sekarang, meskipun telah muncul berbagai varian rasa. Hal ini menunjukkan bahwa Ladu Arai Pinang memiliki dasar budaya yang kuat sebelum berkembang menjadi komoditas oleh-oleh khas Kota Pariaman.

Selain memiliki fungsi sosial dan budaya, keberadaan Ladu Arai Pinang juga mencerminkan hubungan erat antara masyarakat Pariaman dengan warisan kuliner tradisionalnya. Makanan ini tidak hanya dipertahankan karena nilai ekonominya, tetapi juga karena dianggap sebagai bagian dari identitas daerah yang membedakannya dari makanan tradisional lain. Keberlanjutan produksi Ladu Arai Pinang hingga saat ini menunjukkan adanya upaya masyarakat dalam menjaga tradisi kuliner lokal di tengah perkembangan zaman. Dalam konteks budaya, keberadaan makanan tradisional seperti Ladu Arai Pinang menjadi bentuk pelestarian pengetahuan lokal yang diwariskan antar generasi melalui praktik sehari-hari (Sari, 2022). Oleh karena itu, sebelum mengalami transformasi menjadi komoditas oleh-oleh, Ladu Arai Pinang telah memiliki makna budaya yang kuat dalam kehidupan masyarakat Pariaman.

### **Proses Transformasi Ladi Arai Pinang Menjadi Komoditas Oleh-Oleh Pasar (2010-2024)**

Proses transformasi Ladu Arai Pinang menjadi komoditas oleh-oleh terjadi secara bertahap dari perubahan orientasi produksi hingga perluasan makna produk. Pada awalnya, Ladu Arai Pinang diproduksi dalam skala rumah tangga untuk konsumsi sendiri dan kebutuhan sosial, seperti acara keluarga atau hari besar (Mardia, 2024). Namun seiring waktu, terutama sejak tahun 2010, produksi mulai diarahkan untuk memenuhi permintaan pasar dan dilakukan secara lebih rutin (Saputra, 2022). Peralihan tersebut dapat dimaknai sebagai perubahan sejarah sosial-ekonomi, karena rumah tangga produsen tidak lagi membuat Ladu Arai Pinang hanya untuk keperluan adat dan konsumsi keluarga, tetapi juga sebagai sumber pendapatan. Permintaan wisatawan, perantau, dan toko oleh-oleh mendorong produksi rumah tangga terhubung dengan pasar lokal dan jaringan perantauan. Peran perantau menjadi faktor penting dalam memperkenalkan Ladu Arai Pinang ke luar daerah, karena mereka membawa produk ini sebagai oleh-oleh sehingga dikenal oleh masyarakat luas (Syahril, 2021). Selain itu, perkembangan sektor pariwisata di Kota Pariaman juga mendorong peningkatan permintaan, karena wisatawan mulai menjadikan Ladu Arai Pinang sebagai buah tangan khas daerah. Kondisi ini menyebabkan pasar produk semakin luas dan tidak hanya bergantung pada masyarakat lokal.

Untuk memperjelas transformasi ekonomi, perubahan Ladu Arai Pinang dapat dilihat melalui beberapa indikator produksi dan distribusi berikut. Hal ini dikarenakan data

volume produksi tahunan belum tersedia, tabel berikut menyajikan perubahan utama berdasarkan hasil wawancara dan keterangan responden mengenai tujuan produksi, skala produksi, kemasan, dan pemasaran.

Tabel 1. Indikator Transformasi Ekonomi Ladu Arai Pinang pada Periode 2010-2024

| Aspek Perubahan | Sebelum Berorientasi Pasar                    | Setelah Berorientasi Pasar 2010-2024              | Makna Ekonomi                                   |
|-----------------|---|---|---|
| Tujuan produksi | Konsumsi keluarga, acara adat, dan hari besar | Oleh-oleh, pesanan pelanggan, dan kebutuhan toko  | Produksi menjadi sumber pendapatan rumah tangga |
| Skala produksi  | Kecil dan tidak rutin                         | Lebih rutin, terutama saat liburan dan hari besar | Permintaan pasar memengaruhi jumlah produksi    |
| Produk          | Rasa tradisional                              | Rasa asli tetap dijaga, disertai variasi rasa     | Inovasi digunakan untuk menarik pembeli         |
| Kemasan         | Sederhana                                     | Lebih modern dan layak jual                       | Produk lebih sesuai dengan pasar oleh-oleh      |
| Pemasaran       | Mulut ke mulut dan jaringan keluarga          | Toko oleh-oleh, perantau, dan media sosial        | Jangkauan pasar semakin luas                    |

Sumber: Diolah dari hasil wawancara dengan informan, 2026

Tabel tersebut menunjukkan bahwa transformasi ekonomi Ladu Arai Pinang tidak hanya tampak dari peningkatan produksi, tetapi juga dari perubahan tujuan, kemasan, distribusi, dan cara pemasaran. Data wawancara memperlihatkan bahwa responden mengenali perubahan pada cara pembuatan yang lebih modern, hadirnya inovasi rasa, dan penggunaan cetakan baru. Temuan ini memperkuat bahwa perubahan Ladu Arai Pinang berlangsung sebagai pergeseran dari produksi berbasis adat dan keluarga menuju produksi berorientasi pasar.

Seiring meningkatnya permintaan, pola produksi juga mengalami perubahan dengan adanya perbedaan jumlah produksi pada hari biasa dan musim tertentu seperti Idul Fitri, yang menunjukkan bahwa produksi telah mengikuti kebutuhan pasar. Pandemi Covid-19 sempat memengaruhi penjualan, namun setelah masa pemulihan, permintaan kembali meningkat bahkan lebih tinggi dari sebelumnya. Selain perubahan produksi, makna Ladu Arai Pinang juga mengalami perluasan, dari yang awalnya sebagai simbol budaya keluarga menjadi representasi komersial daerah dan bagian dari identitas Kota Pariaman. Meskipun demikian, unsur tradisional seperti resep turun-temurun tetap dipertahankan sebagai daya tarik utama. Dengan demikian, transformasi Ladu Arai Pinang berlangsung secara bertahap, mulai dari konsumsi tradisional, penyebaran oleh perantau, integrasi dengan pariwisata, hingga menjadi komoditas oleh-oleh yang memiliki nilai ekonomi dan identitas daerah.

Selain dipengaruhi oleh perkembangan pariwisata dan meningkatnya permintaan pasar, transformasi Ladu Arai Pinang juga didukung oleh perkembangan teknologi dan media sosial yang mempermudah promosi produk ke luar daerah. Pelaku usaha mulai

memanfaatkan platform digital untuk memperkenalkan produk, menerima pesanan, dan memperluas jaringan pemasaran. Perubahan ini membuat Ladu Arai Pinang tidak lagi hanya dikenal di lingkungan lokal, tetapi juga mulai menjangkau konsumen dari berbagai daerah di luar Kota Pariaman. Meskipun proses pemasaran mengalami modernisasi, pelaku usaha tetap mempertahankan ciri khas produk, baik dari segi bentuk, rasa, maupun nama tradisionalnya. Hal ini menunjukkan bahwa proses komodifikasi yang terjadi tidak menghilangkan nilai budaya, tetapi justru memperkuat posisi Ladu Arai Pinang sebagai identitas kuliner khas Kota Pariaman (Ramadhani, 2023).

### **Strategi Mempertahankan Identitas Tradisional di Tengah Proses Komodifikasi (2010-2024)**

Transformasi Ladu Arai Pinang menjadi komoditas oleh-oleh pada periode 2010-2024 tidak hanya menunjukkan perubahan ekonomi, tetapi juga proses penyesuaian antara tradisi dan tuntutan pasar (Mardia, 2024). Dalam perkembangannya di Kota Pariaman, komodifikasi yang terjadi tidak menghilangkan identitas budaya, melainkan justru mempertahankannya sebagai strategi agar tetap bertahan di pasar modern. Hal ini terlihat dari konsistensi bentuk Ladu Arai Pinang yang tetap kecil, bulat, dan renyah seperti sejak awal, sehingga menjadi simbol kesinambungan tradisi dan menjaga memori kolektif masyarakat. Selain itu, nama “Ladu Arai Pinang” juga tetap digunakan karena memiliki makna simbolik yang berkaitan dengan bentuknya serta berfungsi sebagai penanda identitas lokal Kota Pariaman di pasar oleh-oleh (Salfina, 2017). Resep tradisional yang diwariskan secara turun-temurun juga tetap dipertahankan, meskipun terdapat inovasi rasa sebagai pelengkap, bukan pengganti, sehingga cita rasa asli tetap terjaga.

Di sisi lain, proses produksi yang masih berbasis rumah tangga menunjukkan bahwa transformasi yang terjadi tidak sepenuhnya mengubah struktur sosial ekonomi tradisional, melainkan hanya memperluas jangkauan pasar. Dalam menghadapi persaingan, pelaku usaha juga mulai memanfaatkan identitas budaya sebagai strategi pemasaran, seperti penggunaan motif khas Minangkabau dan penegasan sebagai oleh-oleh khas daerah, sehingga budaya menjadi nilai tambah ekonomi (Najla, 2025). Meskipun demikian, tantangan seperti tuntutan efisiensi produksi, persaingan pasar, dan munculnya produk tiruan tetap ada. Namun hingga tahun 2024, identitas dasar Ladu Arai Pinang masih dapat dipertahankan, yang menunjukkan adanya proses negosiasi yang dinamis antara tradisi dan modernitas tanpa menghilangkan nilai budaya yang menjadi ciri khasnya.

Selain mempertahankan bentuk, nama, dan resep tradisional, pelaku usaha juga menjaga identitas Ladu Arai Pinang melalui penggunaan bahan baku dan teknik pembuatan yang relatif sama seperti sebelumnya. Proses produksi yang masih dilakukan secara manual dalam skala rumah tangga menunjukkan adanya upaya mempertahankan nilai tradisional di tengah perkembangan pasar modern (Fitri & Widjaja, 2021). Di samping itu, cerita mengenai resep turun-temurun dan asal-usul produk juga sering digunakan sebagai bagian dari promosi untuk memperkuat citra autentik Ladu Arai Pinang di mata konsumen. Strategi tersebut menunjukkan bahwa identitas budaya tidak hanya dipertahankan sebagai

warisan, tetapi juga dimanfaatkan sebagai kekuatan ekonomi yang dapat meningkatkan daya tarik produk di pasar oleh-oleh khas daerah (Ramadhani, 2023).

### **Dampak Transformasi Ladu Arai Pinang Terhadap Kehidupan Sosial dan Ekonomi Masyarakat (2010-2024)**

Transformasi Ladu Arai Pinang menjadi komoditas oleh-oleh khas pada periode 2010-2024 memberikan dampak nyata terhadap kehidupan ekonomi masyarakat di Kota Pariaman. Peningkatan permintaan, terutama pada musim liburan dan hari besar, mendorong kenaikan pendapatan rumah tangga produsen, bahkan dalam beberapa kasus menjadi sumber penghasilan utama. Dari sudut pandang sejarah sosial-ekonomi, perubahan ini memperlihatkan pergeseran fungsi kerja keluarga. Aktivitas yang sebelumnya melekat pada tradisi domestik berubah menjadi kegiatan ekonomi produktif yang melibatkan tenaga keluarga, tetangga, dan jaringan penjualan. Perubahan tersebut menjelaskan alasan masyarakat beralih dari produksi untuk adat menuju produksi untuk pasar, yaitu karena Ladu Arai Pinang memberi peluang pendapatan tanpa melepaskan identitas budaya lokal. Selain itu, kegiatan produksi juga membuka peluang kerja dalam skala kecil dengan melibatkan anggota keluarga dan lingkungan sekitar, sehingga berkontribusi pada penguatan ekonomi lokal berbasis komunitas. Dalam aspek sosial, terjadi perubahan struktur kerja dalam rumah tangga, di mana produksi yang sebelumnya didominasi perempuan mulai melibatkan laki-laki, terutama dalam distribusi dan pemasaran, meskipun perempuan tetap berperan penting dalam menjaga kualitas produk .

Di sisi lain, transformasi ini juga memperkuat identitas lokal dan kebanggaan masyarakat terhadap Ladu Arai Pinang sebagai simbol kuliner khas Kota Pariaman (Mardia, 2024). Namun, meningkatnya jumlah produsen menimbulkan persaingan yang mendorong kebutuhan akan standarisasi kualitas, baik dari segi rasa, kebersihan, maupun kemasan. Tantangan lain muncul dari risiko produk tiruan serta tekanan pasar yang dapat memengaruhi keaslian produk (Hayes & Pellandini-Simanyi, 2025). Meskipun demikian, hingga periode 2010-2024, keberlanjutan tradisi masih dapat dipertahankan karena pelaku usaha mampu menyeimbangkan antara inovasi dan pelestarian nilai budaya, sehingga Ladu Arai Pinang tetap relevan dalam perkembangan ekonomi modern.

Selain berdampak pada aspek ekonomi, transformasi Ladu Arai Pinang juga memengaruhi kehidupan sosial masyarakat di Kota Pariaman. Keberadaan usaha ini memperkuat hubungan sosial antaranggota keluarga dan masyarakat karena proses produksi sering dilakukan secara bersama-sama dalam lingkungan rumah tangga. Kegiatan produksi, pengemasan, hingga pemasaran menciptakan kerja sama yang membantu mempertahankan solidaritas sosial di tengah perkembangan ekonomi modern (Syahril, 2021). Di samping itu, meningkatnya popularitas Ladu Arai Pinang sebagai oleh-oleh khas turut memberikan rasa bangga bagi masyarakat terhadap warisan kuliner daerahnya. Kondisi ini menunjukkan bahwa transformasi Ladu Arai Pinang tidak hanya memberikan manfaat ekonomi, tetapi juga berperan dalam memperkuat identitas budaya dan keberlanjutan tradisi lokal (Simatupang, 2022).

## **Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Perubahan Fungsi Ladu Arai Pinang dalam Proses Transformasi (2010-2024)**

Perubahan fungsi Ladu Arai Pinang dari makanan tradisional menjadi komoditas oleh-oleh pada periode 2010-2024 dipengaruhi oleh berbagai faktor yang saling berkaitan. Salah satu faktor utama adalah perkembangan pariwisata di Kota Pariaman yang meningkatkan permintaan terhadap produk khas daerah, sehingga Ladu Arai Pinang mulai diposisikan sebagai oleh-oleh bagi wisatawan (Kartika et al., 2017). Selain itu, dorongan ekonomi rumah tangga juga berperan penting, di mana masyarakat melihat peluang usaha ini sebagai sumber penghasilan tambahan yang dapat meningkatkan kesejahteraan. Perubahan pola konsumsi masyarakat yang semakin memperhatikan kualitas, kebersihan, kemasan, dan variasi rasa turut mendorong produsen untuk melakukan inovasi tanpa menghilangkan ciri khas produk. Di sisi lain, perkembangan teknologi informasi seperti media sosial mempermudah promosi dan memperluas jangkauan pasar, sehingga mempercepat proses komodifikasi. Teknologi digital juga mengubah cara Ladu Arai Pinang diceritakan kepada publik. Melalui media sosial, produk ini tidak hanya dipromosikan sebagai makanan ringan, tetapi juga ditampilkan sebagai identitas kuliner Pariaman melalui narasi asal-usul, keunikan bentuk, rasa tradisional, dan kaitannya dengan kampung halaman. Promosi digital memperluas ingatan kolektif tentang Ladu Arai Pinang dari ruang keluarga dan pasar lokal menuju ruang publik daring, sehingga sejarah kuliner tersebut semakin dikenal oleh wisatawan dan perantau.

Selain faktor ekonomi dan teknologi, dukungan jaringan sosial dan kesadaran budaya juga menjadi pendorong penting dalam transformasi ini (Amory et al., 2025). Hubungan kekerabatan dan promosi dari mulut ke mulut membantu penyebaran produk secara luas sebelum berkembangnya pemasaran digital. Masyarakat juga mulai menyadari bahwa identitas budaya yang melekat pada Ladu Arai Pinang dapat menjadi nilai ekonomi yang meningkatkan daya saing produk. Di tengah meningkatnya persaingan antarprodusen, inovasi dalam rasa, kemasan, dan pemasaran menjadi kebutuhan agar produk tetap diminati. Dengan demikian, perubahan fungsi Ladu Arai Pinang merupakan hasil dari interaksi berbagai faktor, baik ekonomi, sosial, budaya, maupun teknologi, yang secara bersama-sama mendorong transformasi produk ini menjadi komoditas oleh-oleh khas Kota Pariaman

## **KESIMPULAN**

Penelitian ini menunjukkan bahwa Ladu Arai Pinang mengalami transformasi dari makanan tradisional masyarakat Kota Pariaman yang semula berfungsi sebagai konsumsi rumah tangga dan bagian dari kegiatan sosial budaya menjadi komoditas oleh-oleh pada periode 2010–2024. Perubahan ini dipengaruhi oleh perkembangan pariwisata, mobilitas masyarakat, perluasan pasar, kebutuhan ekonomi rumah tangga, kemajuan teknologi informasi, serta meningkatnya kesadaran terhadap nilai ekonomi budaya. Transformasi tersebut tampak pada peningkatan skala produksi, inovasi rasa, modernisasi kemasan, dan pemanfaatan media sosial sebagai sarana pemasaran. Meskipun mengalami komodifikasi,

identitas tradisional berupa bentuk, nama, dan komposisi dasar tetap dipertahankan sebagai ciri khas produk. Implikasi temuan ini menunjukkan bahwa pelestarian identitas budaya dalam arus komodifikasi perlu diarahkan pada perlindungan unsur inti tradisi, yaitu nama, bentuk, resep, dan makna sosial Ladu Arai Pinang, sehingga inovasi pasar tidak menggeser nilai budaya yang menjadi dasar keberlanjutannya. Disarankan agar pelaku usaha, pemerintah daerah, dan masyarakat memperkuat standardisasi kualitas, promosi berbasis identitas lokal, melibatkan generasi muda, serta kajian lanjutan mengenai dampak sosial-ekonomi komodifikasi kuliner tradisional.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, M., & Fatimah, S. (2026). Sejarah Kuliner Bayat ( Anak Gandum ) : Akulturasi dan Adaptasi Budaya Kuliner Eropa dalam Masyarakat Melayu Bengkulu 1685-2025. *Kronologi*, 8(1), 134–144.
- Amory, J. D. S., Mudo, M., & J, R. (2025). Transformasi Ekonomi Digital dan Evolusi Pola Konsumsi: Tinjauan Literatur tentang Perubahan Perilaku Belanja di Era Internet. *Jurnal Minfo Polgan*, 14(1), 28–37.
- Fardiaz, D. (1998). Peluang, Kendala, dan Strategi Pengembangan Makanan Tradisional, dalam Kumpulan Ringkasan Makalah Seminar Nasional Makanan Tradisional : Meningkatkan Citra dan Mengembangkan Industri Makanan Tradisional Indonesia, Pusat Kajian Makanan Tradisional (PKMT). *Lembaga Penelitian Institus Pertanian Bogor-Pusat Antar*.
- Fatine, S. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Kota Dibidang Ekonomi Melalui Umkm Ladu Arai Pinang Di Lubuk Buaya Kota Padang. *Lamahu: Jurnal Pengabdian Masyarakat Terintegrasi*, 1(2), 78–83.
- Fitri, Z. N., & Widjaja, S. U. M. (2021). Analisis Perkembangan UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) di Jalan Lesti Kelurahan Ngaglik Kota Batu (Studi Kasus Pada CV. Sona Jaya). *Prosiding Seminar Nasional Ekonomi Pembangunan*, 1(5).
- Hayes, A. S., & Pellandini-Simanyi, L. (2025). The Upside of Uncertainty: How Counterfeit Risk in Secondary Markets Influences Primary Luxury Sales. *Journal of Business Research*, 201(September). <https://doi.org/10.1016/j.jbusres.2025.115698>

- Hidayati, R. (2024). Analisis penentuan harga pokok produksi pada usaha Ladu Arai Pinang di Kota Pariaman (Studi kasus pada usaha Gusti). *Jurnal Perilaku Bisnis Kontemporer*, 1(1), 31-39.
- Kartika, T., Indrianty, S., & Yuliani, S. P. (2017). Pengaruh Daya Tarik Wisata Pantai Gandorah Terhadap Motivasi Kunjungan Wisatawan Di Kota Pariaman. *Jurnal Sains Terapan Pariwisata*, 2(3), 287–299.
- Mardia, P. (2024). *Analisis Usaha Ladu Arai Pinang One Di Kota Pariaman*. Dissertasi Universitas Andalas.
- Maulana, R. R. (2024). Strategi Pemasaran Usaha Ladu Arai Pinang Ongga di Kota Pariaman. *Doctoral Dissertation, Universitas Andalas*.
- Najla, N. Al. (2025). Pengembangan UMKM Ladu Arai Pinang di Lematang untuk Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat. *Siger Mengabdikan: Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 1(3), 196–201.
- Pohan, M., Margaret, T., & Darma, S. P. (2024). Tantangan Wirausaha Penjual Kuliner Tradisional di Tengah Popularitas Makanan Modern Era Globalisasi Saat Ini. *Jurnal Ilmiah Ekonomi, Akuntansi, Dan Pajak*, 1(4), 142–152.
- Ramadhani, D. (2023). *Ladu Arai Pinang Dalam Food Photography*. Dissertasi Institut Seni Indonesia Padang Panjang.
- Reynolds, B. (2024). What’s so critical about critical oral history? *The Oral History Review*, 51(1), 47–69. doi:10.1080/00940798.2024.2310467.
- Salfina, L. (2017). Pengaruh Harga, Kemasan Produk dan Lokasi Terhadap Keputusan Pembelian Oleh-Oleh Khas Pariaman. *Menara Ilmu: Jurnal Penelitian Dan Kajian Ilmiah*, 11(78).
- Saputra, R. (2022). *Perkembangan Industri Rumah Tangga Dakak-Dakak Kurnia Nagari Simabur, Kecamatan Pariangan, Kabupaten Tanah Datar Tahun 1990-2020*. Disertasi Universitas Andalas.
- Sari, N. (2022). *Transformasi makanan tradisional dalam perspektif ekonomi kreatif dan strategi pemasaran modern*.

- Sayono, J. (2021). Langkah-Langkah Heuristik Dalam Metode Sejarah Di Era Digital. *Sejarah Dan Budaya: Jurnal Sejarah, Budaya, Dan Pengajarannya*, 15(2), 369–376. <https://doi.org/10.17977/um021v15i22021p369>
- Simatupang, R. (2022). The transformation of traditional food as a tourist attraction to visit Silalahi II Tourism Village, Dairi Regency. *Journal of Tourism, Hospitality, and Environment Management*, 7(27), 23-38.
- Syahril. (2021). Pengaruh Kredit Usaha Rakyat (KUR) dan Kinerja UMKM dalam Meningkatkan Ekonomi Kerakyatan pada UMKM yang Bergerak di Bidang Usaha Kue Ladu (Arai Pinang) yang Ada di Pariaman. *Jurnal Ekonomi Dan Bisnis Dharma Andalas*, 1, 173–184.
- Westberg, J. (2025). Historical methods in educational research: Sources, contextualisation, periodisation and analysis. *Paedagogica Historica*, 61(6), 994–1014. doi:10.1080/00309230.2025.2473704.