

ABSTRAK

Skripsi dengan judul “Analisis Strategi Adaptasi Ayam Lodho Pak Yusuf Trenggalek dalam Mempertahankan Eksistensinya di Era Modern” ini di tulis oleh Muhammad Abdul Rozaq, mahasiswa Program Studi Pariwisata Syariah di UIN Sayyid Ali Rahmatullah Tulungagung. Dosen Pembimbing Vida Maria Ulfa, M.M.

Kata Kunci: Ayam Lodho Pak Yusuf Trenggalek, Eksistensi Kuliner Tradisional, Strategi Adaptasi, Era Modern

Penelitian ini didorong oleh fenomena perubahan preferensi konsumen, terutama di kalangan generasi muda terhadap makanan cepat saji dan makanan luar negeri yang kini mudah ditemukan di Indonesia seperti *korean food*. Kondisi seperti ini mengancam keberlanjutan kuliner tradisional di era modern.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis strategi adaptasi yang dilakukan oleh kuliner tradisional Ayam Lodho Pak Yusuf Trenggalek dalam bersaing dengan kuliner modern serta untuk mengidentifikasi tantangan apa saja yang dihadapi dalam mempertahankan eksistensinya di era modern.

Jenis penelitian ini merupakan penelitian kualitatif dengan pendekatan studi kasus dan menggunakan teori strategi adaptif dari miles and snow. Teknik mengumpulkan data menggunakan metode wawancara, observasi, dan dokumentasi.

Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa dalam mempertahankan eksistensinya, kuliner tradisional Ayam Lodho Pak Yusuf Trenggalek telah melakukan strategi adaptasi sebagai upaya untuk bertahan di era modern. Peneliti menggambarkan strategi adaptasi yang digunakan Ayam Lodho Pak Yusuf Trenggalek dalam 3 jenis strategi berdasarkan teori strategi adaptif Miles and Snow, antara lain: 1.) *Prospector* (inovasi) dengan membuat inovasi ayam lodho kemasan frozen . 2.) *Defender* (bertahan) dengan mempertahankan keautentikan cita rasa tradisional, menyediakan kemasan tradisional berupa besek dan melakukan pemilihan lokasi yang strategis. 3.) *Analyzer* (gabungan dari *Prospector* dan *Defender* yaitu menerapkan inovasi dengan melakukan analisis terhadap usaha yang sudah berhasil) seperti pemasaran menggunakan media sosial, bekerja sama dengan influencer, konsisten dalam mengunggah konten, aktif melakukan branding serta memberikan pilihan pembayaran Qris. Adapun tantangan yang di hadapi kuliner tradisional Ayam Lodho Pak Yusuf Trenggalek saat ini adalah menjaga kualitas produk dan layanan, mengikuti selera konsumen, serta kurangnya interaksi di media sosial. Strategi ini tidak hanya menjaga kelangsungan kuliner tradisional di era modern, tetapi juga membuktikan bahwa pelestarian budaya lokal bisa selaras dengan gaya hidup Gen Z yang dinamis, digital, dan visual.

ABSTRACT

Thesis with the title "Analysis of the Adaptation Strategy of Ayam Lodho Pak Yusuf Trenggalek in Maintaining Its Existence in the Modern Era" was written by Muhammad Abdul Rozaq, a student of the Sharia Tourism Study Program at UIN Sayyid Ali Rahmatullah Tulungagung. Supervisor Vida Maria Ulfa, M.M.

Keywords: Ayam Lodho Pak Yusuf Trenggalek, Traditional Culinary Existence, Adaptation Strategy, Modern Era

This study is motivated by the phenomenon of changing consumer preferences, particularly among the younger generation, toward fast food and foreign cuisine, which are now widely available in Indonesia, such as Korean food. Such conditions threaten the sustainability of traditional cuisine in the modern era.

The objective of this study is to analyze the adaptation strategies employed by the traditional Ayam Lodho Pak Yusuf Trenggalek cuisine in competing with modern cuisine and to identify the challenges faced in maintaining its existence in the modern era.

This research is a qualitative study using a case study approach and applying the adaptive strategy theory by Miles and Snow. Data collection techniques include interviews, observations, and documentation.

The results of this study indicate that to maintain its existence, the traditional Ayam Lodho Pak Yusuf Trenggalek cuisine has implemented adaptation strategies as efforts to survive in the modern era. The researcher describes the adaptive strategies employed by Ayam Lodho Pak Yusuf Trenggalek into three types based on Miles and Snow's adaptive strategy theory, namely: 1.) Prospector (innovation) by creating frozen packaged Ayam Lodho. 2.) Defender (preservation) by maintaining the authenticity of traditional flavors, providing traditional packaging in the form of besek, and selecting strategic locations. 3.) Analyzer (a combination of Prospector and Defender, i.e., applying innovation through analysis of successful businesses) such as social media marketing, collaborating with influencers, consistently posting content, actively branding, and offering QRIS payment options. The challenges currently faced by the traditional Ayam Lodho Pak Yusuf Trenggalek cuisine include maintaining product and service quality, adapting to consumer preferences, and limited social media interaction. This strategy not only ensures the sustainability of traditional cuisine in the modern era but also demonstrates that the preservation of local culture can align with the dynamic, digital, and visual lifestyle of Gen Z.