

BAB I

PENDAHULUAN

A. Konteks Penelitian

Industri kuliner merupakan salah satu sektor yang memberikan kontribusi devisa negara. Potensi tersebut sangat besar berkat keberagaman suku, ras, agama, dan budaya yang ada di Indonesia.² Hasil Triwulan-II tahun 2024 menunjukkan struktur PDB Industri Pengolahan Non-Migas didominasi oleh sektor Industri Makanan dan Minuman yang memberikan kontribusi sebesar 38,4%.³ Selain itu, berdasarkan hasil survey subsektor ekonomi kreatif di Indonesia pada tahun 2023-2024 menunjukkan bahwa subsektor kuliner menempati urutan pertama sebagai bidang yang berpotensi mengalami pertumbuhan yang pesat.⁴

Tabel 1. 1

**Peresentase Subsektor Ekonomi Kreatif yang Berpotensi Mengalami
Pertumbuhan Paling Pesat di Indonesia Pada Tahun 2023-2024**

No.	Sub Sektor	Presentase (%)
1.	Kuliner	69.05 %
2.	FAV (Film, Animasi, dan Video)	42.86 %
3.	Fesyen	40.48 %
4.	Aplikasi	33.33 %

² Risya Ladiva Bridha, et. al, Pengembangan Fussion Food Pada Kue Talam Ebi dengan Puff Pastry sebagai Modifikasi Makanan Tradisional, Jurnal Gastronomi Indonesia, Vol. 11, No. 2, 2023, hal. 140

³ Direktorat Jendral Industri Kecil , Menengah dan Aneka Kementerian Perindustrian, Kemenperin bersama Arwana Ceramics Fasilitasi IKM Terapkan Keamanan Produksi Pangan dalam <https://ikm.kemenperin.go.id/tag/industri-makanan-dan-minuman>, 2024, diakses pada 13 Mei 2025

⁴ Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif, Outlook Pariwisata dan Ekonomi Kreatif 2023/2024, hal. 76

No.	Sub Sektor	Presentase (%)
5.	Kriya	16.67 %
6.	Game Developer	11.90 %
7.	Musik	9.52 %
8.	Fotografi	9.52 %
9.	Seni Pertunjukan	7.14 %

Sumber: Kemenparekraf, Outlook Pariwisata dan Ekonomi Kreatif 2023/2024

Industri kuliner kini sudah bertransformasi menjadi wisata kuliner dan menjadi salah satu aspek penting dalam sektor pariwisata. Perkembangan wisata kuliner dipengaruhi oleh sejarah, budaya, kondisi ekonomi, serta kehidupan masyarakat. Wisata kuliner menjadi daya tarik utama bagi wisatawan karena memberikan nilai tambah ketika berkunjung ke suatu tempat. Tidak hanya sekedar menyuguhkan pengalaman menikmati makanan saja, melainkan mengenalkan tradisi dan budaya lokal kepada wisatawan.⁵

Kuliner tradisional merupakan makanan yang erat kaitannya dengan suatu daerah yang telah diwariskan sebagai sebuah tradisi yang menggambarkan budaya dan adat istiadat yang berkembang di kalangan masyarakat tersebut.⁶ Berdasarkan tingkat keberadaannya dalam masyarakat, makanan tradisional dapat dikategorikan menjadi tiga kelompok, yaitu: 1) Makanan tradisional yang masih populer dan masih ada, 2) Makanan tradisional yang kurang dikenal, dan 3)

⁵ Desi Wibawati dan Adhiningasih Prabhawati, Upaya Indonesia dalam Mempromosikan Wisata Kuliner Sebagai Warisan Budaya Dunia, *Journal of Tourism and Creativity*, Vol. 5, No. 1, 2021, hal. 37

⁶ Roihatul Janah dan Hendri Hermawan, *Opportunities and Strategies for Traditional Halal Culinary in Modern Times*, JEKSYAH Islamic Economics Journal, Vol. 2, No. 1, 2022, hal. 23

Makanan tradisional yang hampir punah.⁷ Salah satu kuliner tradisional yang sampai saat ini masih populer di masyarakat adalah Ayam Lodho.

Menurut penelitian yang dilakukan oleh Andrea Basworo Palestho (2020) yang berjudul *Presenting 'Lodho Ayam Kampung' as Gastronomi Tourism Attraction in Trenggalek Regency, East Java Province of Indonesia* menyebutkan bahwa Ayam Lodho merupakan kuliner khas Kabupaten Trenggalek yang keberadaannya sudah turun-temurun di masyarakat.⁸ Pemerintah Kabupaten Trenggalek memperoleh rekor muri dengan nomor 10371 atas prosesi adat dengan penyajian nasi lodho terbanyak, dalam hal tersebut dijelaskan bahwa Ayam Lodho nasi gurih merupakan salah satu kuliner khas Kabupaten Trenggalek.⁹

Berdasarkan Pembukaan Gelar Peragaan Warisan Budaya Tak Benda Jawa Timur yang diadakan oleh Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Provinsi Jawa Timur menyebutkan bahwa ayam lodho sebagai kuliner khas Kabupaten Trenggalek dan menjadi salah satu warisan budaya tak benda Jawa Timur.¹⁰ Berdasarkan uraian tersebut maka ayam lodho patut menjadi kuliner ikonik yang menjadi daya tarik pariwisata Trenggalek.

Ayam lodho merupakan hidangan yang menggunakan ayam kampung sebagai bahan utamanya. Ayam kampung dipilih karena teksturnya yang lebih

⁷ Harmayani dalam Risyad Ladiya Bridha, et. al, *Pengembangan Fussion Food Pada Kue Talam Ebi dengan Puff Pastry sebagai Modifikasi Makanan Tradisional*, Jurnal Gastronomi Indonesia, Vol. 11, No. 2, 2023, hal. 140

⁸ Andrea Basworo Palestho, *Presenting 'Lodho Ayam Kampung' as Gastronomi Tourism Attraction in Trenggalek Regency, East Java Province of Indonesia*, Jurnal Gastronomy Tourism, Vol. 7, No. 1, 2020

⁹ Museum Rekor Indonesia, *Prosesi Adat dengan Penyajian Nasi Lodho Terbanyak dalam* https://muri.org/Website/Rekor_detail/prosesi_adat_dengan_penyajian_nasi_lodho_terbanyak, 2022, diakses pada 13 Mei 2025

¹⁰ *Pewarta Pos Terverifikasi Dewan Pers, Ayam Lodho Khas Trenggalek Masuk Daftar WBTB Provinsi Jawa Timur dalam* <https://pewartapos.com/ayam-lodho-khas-trenggalek-masuk-daftar-wbtb-provinsi-jawa-timur/>, 2022, diakses pada 13 Mei 2025

padat dan rasanya yang lebih gurih, serta memiliki kandungan gizi yang lebih tinggi dan kadar lemak yang lebih sedikit. Hidangan ayam lodho biasanya disajikan dengan nasi gurih dan urap-urap sebagai pelengkap. Menurut Ayub Nualak selaku pengusaha kuliner Ayam Lodho mendefinisikan ayam lodho sebagai kuliner budaya nusantara yang sudah terdaftar sebagai kuliner budaya tak benda di kementerian kebudayaan.

Hidangan ayam lodho mencerminkan identitas budaya, menurut Kenneth Burke identitas budaya merujuk pada ciri-ciri budaya yang membedakan satu bangsa atau kelompok masyarakat dari yang lainnya. Setiap masyarakat atau bangsa memiliki budaya unik yang mencerminkan jati diri yang menunjukkan perbedaan dengan kelompok lain.¹¹ Ayam lodho dulunya disajikan untuk acara penting seperti tasyakuran, pesta pernikahan dan acara lain yang masih disakralkan oleh masyarakat sekitar. Seiring berjalanya waktu, masakan ini bisa dikonsumsi sehari-hari tanpa menunggu adanya acara-acara penting.

Sekarang sudah banyak penjual ayam lodho di Trenggalek, mulai dari Lodho Ayam Kampung Pak Man, Ayam Lodho Bu Mukarti, Warung Makan Ayam Lodho Bu Sri, Lodho Pak Kamid, Ayam Lodho Bu In, Ayam Lodho Pak Jiyanto, Sego Lodho Suwir Mbah Lam, Lodho Ayam Kampung Mbah Mardi Lodho, dan masih banyak lagi penjual ayam lodho di Trenggalek maupun di sekitar daerah tersebut.

Rumah makan ayam lodho legendaris di Trenggalek yang dijadikan objek dalam penelitian ini adalah rumah makan Ayam Lodho Pak Yusuf. Rumah makan

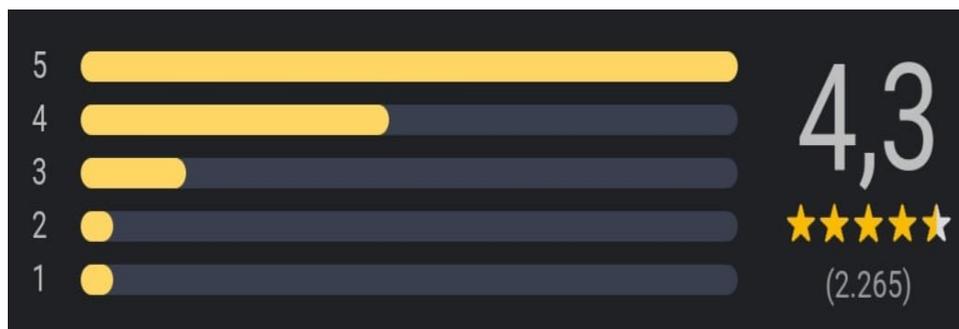
¹¹ Aulya Nur Afifah, et. al, Studi Gastronomi: Revitalisasi Gabus Pucung sebagai Sarana Pembelajaran Mengenal Warisan Kuliner Betawi di Sekolah Dasar, *Journal of Professional Elementary Education*, Vol. 4, No. 1, 2025, hal. 59

Ayam Lodho Pak Yusuf merupakan rumah makan legendaris yang didirikan oleh Almarhum Pak Yusuf sejak tahun 1987 yang berlokasi di Jalan Raya Kedunglurah, Kecamatan Pogalan, Kabupaten Trenggalek. Sekarang rumah makan Ayam Lodho Pak Yusuf Trenggalek sudah memiliki beberapa cabang di Jawa Timur.¹²

Keunikan ayam lodho Pak Yusuf Trenggalek selain dari tahun berdirinya (1987) yaitu dari ayam yang diolahnya, sebab ayam yang digunakan untuk masakan ini berasal dari hasil ternak sendiri yang sudah dijamin kebersihan dan kehalalannya.¹³ Selain itu, dari semua rumah makan yang terdaftar di google, Ayam Lodho Pak Yusuf memiliki ringkasan ulasan yang tinggi dengan rating bintang 4,3 dari 5 dan ulasan sebanyak 2,3 ribu per 2 Mei 2025.

Gambar 1. 1

Ringkasan Ulasan Google Ayam Lodho Pak Yusuf Per 2 Mei 2025



Sumber: Ulasan Google, 2025

¹² Muhammad Shayid Zakariyah dan Agus Eko Sujianto, *Pengaruh Marketing Mix Syariah (7P) terhadap Minat Beli Konsumen di Rumah Makan Ayam Lodho Pak Yusuf Plosokandang*, Jurnal Kajian Ekonomi dan Bisnis Islam, Vol. 3, No. 5, 2022, hal. 836

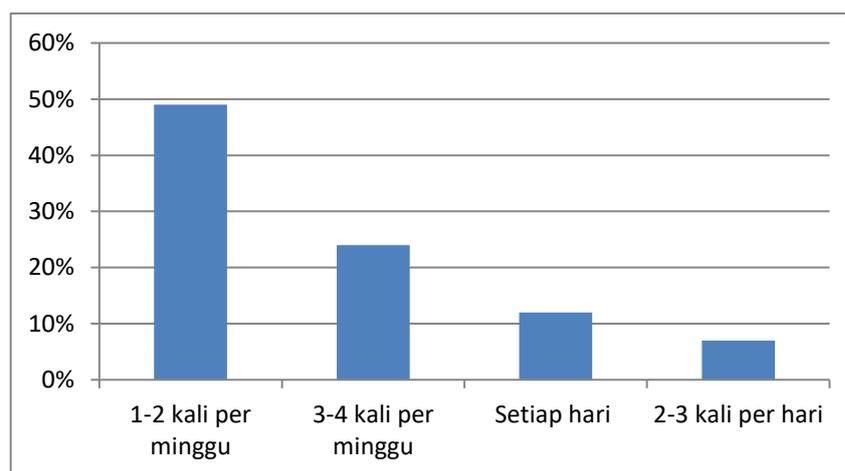
¹³ Ibid, hal. 837

Kuliner Ayam Lodho Pak Yusuf bukan hanya sekadar hidangan, namun telah menjadi simbol yang kuat bagi identitas masyarakat Kabupaten Trenggalek. Sejak dulu resep dan cara memasak Ayam Lodho telah diwariskan dari generasi ke generasi, menciptakan ikatan yang mendalam antara makanan dan budaya lokal. Sehingga hidangan ini tidak hanya dinikmati sebagai makanan, tetapi juga mencerminkan tradisi, nilai-nilai, dan cara hidup masyarakat setempat.¹⁴

Kuliner tradisional Ayam Lodho Pak Yusuf di zaman modern saat ini menghadapi tantangan besar dari arus globalisasi dan perubahan pilihan konsumen. Generasi Z kini cenderung lebih tertarik pada makanan kekinian yang cepat saji (*fast food*), kondisi seperti ini dilatar belakangi oleh perubahan gaya hidup yang semakin sibuk sehingga membuat konsumen lebih memilih makanan yang praktis dan cepat saji.

Gambar 1. 2

Tingkat Konsumsi Fast Food di Kalangan Gen Z



Sumber: Jakpat dalam Good Stats, 2025

¹⁴ Andrea Basworo Palestho, *Presenting 'Lodho Ayam Kampung' as Gastronomic Tourism Attraction in Trenggalek Regenerasicy, East Java Province of Indonesia*. Jurnal Pariwisata Gastronomi, Vol. 7, No. 1, Juni 2020, hal. 15

Berdasarkan hasil survei Jakpat, dapat dilihat bahwa sebesar 49% Gen Z tercatat mengonsumsi makanan cepat saji sebanyak 1-2 kali per minggu, sebesar 24% Gen Z mengkonsumsinya sebanyak 3-4 kali per minggu, sebesar 12% mengkonsumsinya setiap hari, bahkan sebesar 7% mengkonsumsinya 2-3 kali sehari. Data tersebut memperlihatkan besarnya ketergantungan kalangan muda terhadap makanan cepat saji, sehingga kini Generasi Z dikenal dengan generasi yang mengandalkan kecepatan makanan instan.¹⁵

Fenomena seperti ini mengancam keberlangsungan kuliner tradisional Ayam Lodho Pak Yusuf, banyak bermunculan makanan luar negeri yang diadopsi di Indonesia menjadi makanan modern yang digemari masyarakat, seperti makanan *Korean food*. Maraknya *Korean food* di Indonesia dapat diukur melalui beberapa indikator, seperti meningkatnya jumlah restoran atau kedai makan bertema korea di berbagai kota di Indonesia, banyaknya baris antrian di restoran yang didukung oleh penggunaan media sosial sebagai media dalam membagikan pengalaman makan, maraknya tren kuliner korea yang dominan, dan apabila banyak influencer dan media kuliner sering membahas atau merekomendasikan makanan-makanan Korea kepada masyarakat.¹⁶

Hasil *Overseas Hallyu Survey* (survei popularitas budaya Korea Selatan di luar negeri) yang dilakukan oleh Kementerian Kebudayaan, Olahraga, dan Pariwisata Korea Selatan di bawah pimpinan Menteri Yu In Chan, yang bekerja sama dengan ketua Yayasan Pertukaran Budaya Internasional Korea di bawah

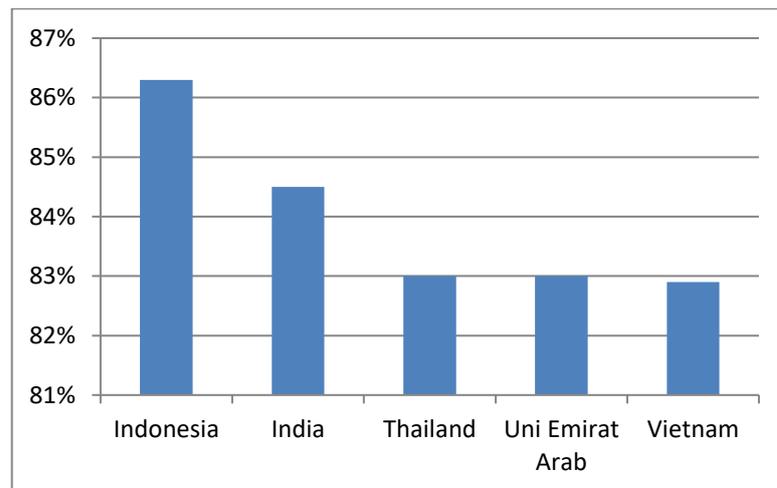
¹⁵ Jakpat dalam GoodStats, *Seberapa Sering Generasi Z Mengonsumsi Makanan Cepat Saji*, dalam <https://data.goodstats.id/statistic/seberapa-sering-generasi-z-konsumsi-makanan-cepat-saji-CBDA2>, 2025, di akses pada 20 Januari 2025

¹⁶ Meylva Anggraeni Candra, et. al., *Eksistensi Makanan Tradisional di Tengah Gempuran Makanan Korea*, Prosiding Seminar Nasional, 2023, hal. 354-355

pimpinan Jung Kill Hwa, mengumumkan hasil surveinya di tahun 2024. Hasil survei menunjukkan bahwa Indonesia memiliki ketertarikan tertinggi terhadap konten budaya korea dengan presentase mencapai 86,3%.¹⁷

Gambar 1. 3

Antusiasme Budaya Korea Selatan di Berbagai Negara Tahun 2024



Sumber: The Ministry of Culture, Sports and Tourism Korea dalam Good Stats, 2024

Diperkuat dengan data *Agro-Fisheries & Food Trade Corporation* atau *aT Center* mengenai tren ekspor makanan Korea ke Indonesia yang mengalami peningkatan di setiap tahunnya. Data tersebut menunjukkan bahwa ekspor makanan halal dari Korea Selatan ke Indonesia hingga September 2024 sebesar USD236 juta atau setara dengan Rp3,7 triliun dan mengalami kenaikan sebesar 2,7% dibandingkan periode yang sama di tahun lalu.¹⁸ Berdasarkan data tersebut bisa dilihat bahwa makanan korea sudah banyak berseliweran di Indonesia, hal ini

¹⁷ Ministry of Culture, Sports and Tourism, *Survei Hallyu Luar Negeri 2024 mengungkapkan 70% Penganut Gelombnag Korea Melihat Konten Korea Secara "Positif"*, *Siaran Pers*, 2024, dalam <https://www.mcst.go.kr/english/policy/pressView.jsp?pSeq=383>, diakses pada 12 Desember 2024

¹⁸ Nanang Wijayanto, *Nilai Ekspor Makanan Halal Korea ke Indonesia Tembus Rp3,7 Triliun*, dalam <https://ekbis.sindonews.com/read/1492037/34/nilai-ekspor-makanan-halal-korea-ke-indonesia-tembus-rp37-triliun-1732191089>, 2024, diakses pada 4 Desember 2024

membuktikan bahwa semakin ketatnya persaingan antara kuliner tradisional dan kuliner modern.

Ketatnya persaingan industri kuliner juga dipengaruhi oleh pesatnya kemajuan teknologi, di era modern sekarang konsumen juga mengambil cara baru dalam menentukan kuliner yang diinginkan sesuai tren. Ketika konsumen lebih tertarik dan lebih memilih kuliner modern, di situ terdapat kekhawatiran tersendiri bagi pemilik usaha kuliner tradisional. Persoalan kuliner tradisional ini perlu dibahas, karena hal ini bisa dieksplorasi agar kuliner tradisional bisa tetap eksis meskipun bersaing dengan kuliner modern. Semakin berkembangnya waktu, tidak dapat dipungkiri bahwa banyak kuliner tradisional yang tidak bisa mempertahankan eksistensinya di era modern saat ini.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan Ajo (2020) menyebutkan bahwa permasalahan yang dihadapi pengusaha kuliner tradisional antara lain penyajian yang masih tradisional, belum diketahui banyak orang, pemasaran terbatas, dan tidak atau terdata dengan baik.¹⁹ Selain itu, menurut Mevlya, et. al (2023) adanya kemudahan dalam mengakses kuliner dari berbagai negara membuat masyarakat khususnya generasi muda semakin tertarik dengan kuliner modern yang banyak dipromosikan melalui media sosial.²⁰

Kondisi seperti ini dirasakan oleh kuliner tradisional Ayam Lodho Pak Yusuf, sebagai salah satu kuliner asli Trenggalek yang kaya akan rempah rempah, cita rasa, dan keunikan budaya kini dihadapkan pada tantangan dalam

¹⁹ Widowati, et. al., Fajri, Ri'aeni, Sukerti, et. al., dalam Antasalam Ajo, *Mengatasi Permasalahan Usaha Kuliner Tradisional Di Indonesia*, Media Agribisnis, Vol. 4, Issue 2, 2020, hal. 2

²⁰ Meylva Anggraeni Candra, et. al., *Eksistensi Makanan Tradisional di Tengah Gempuran Makanan Korea*, Prosiding Seminar Nasional, 2023

mempertahankan eksistensinya. Ayam Lodho Pak Yusuf yang semula konsumennya berada pada rentang tahun kelahiran 50, 60, dan 70-an kini berganti menjadi kelahiran 80, 90, dan 2000-an, di mana angka kelahiran di tahun tersebut saat ini sangat suka dengan kuliner kekinian yang cepat saji. Menyikapi hal tersebut mengharuskan kuliner tradisional Ayam Lodho Pak Yusuf harus dapat beradaptasi dengan selera konsumen di era modern tanpa mengubah atau menghilangkan keautentikan rasanya agar mampu mempertahankan eksistensinya.

Beberapa penelitian sebelumnya (Pratiwi dan Wahyuni, 2023; Candra et. al., 2023; Jannah et. al., 2022) telah dibahas mengenai strategi eksistensi kuliner tradisional beserta kendala atau tantangannya, namun hanya membahas secara umum tanpa menyebutkan secara spesifik apa makanan tradisionalnya. Hal ini menjadi celah bagi peneliti dengan menfokuskan makanan tradisional yang diteliti adalah kuliner tradisional Ayam Lodho Pak Yusuf Trenggalek. Selain itu, penelitian terdahulu terkait Ayam Lodho juga sudah pernah dilakukan (Palestho, 2020), dalam penelitiannya tersebut hanya membahas aspek historis dan budaya saja tanpa mengeksplorasi strategi adaptasi yang digunakan untuk bersaing dengan kuliner modern.

Penelitian ini penting dilakukan untuk mengisi celah dengan menganalisis strategi adaptasi yang dilakukan oleh Ayam Lodho Pak Yusuf Trenggalek dalam bersaing dengan kuliner modern serta tantangan apa yang dihadapi dalam mempertahankan eksistensinya di era modern. Penelitian ini menggunakan teori strategi adaptif yang dikemukakan oleh Miles and Snow, teori ini membantu menjelaskan bagaimana strategi kuliner tradisional Ayam Lodho Pak Yusuf

Trenggalek dalam bersaing dengan kuliner modern agar Ayam Lodho Pak Yusuf Trenggalek mampu mempertahankan eksistensinya di era modern. Menghubungkan gap penelitian dengan teori yang ada di harapkan penelitian ini bisa berkontribusi bagi pelaku usaha kuliner tradisional di era modern.

Peneliti memilih kuliner tradisional Ayam Lodho Pak Yusuf Trenggalek untuk dijadikan tempat penelitian karena kuliner tradisional Ayam Lodho Pak Yusuf merupakan kuliner tradisional khas Trenggalek sekaligus menjadi kuliner warisan budaya yang masih tetap eksis di tengah gempuran kuliner kekinian di era modern. Meskipun sudah ada peneliti yang melakukan penelitian di Ayam Lodho Pak Yusuf, namun topik yang dibahas berbeda. Hal ini menjadi hal baru mengenerasi penelitian yang membahas strategi dan tantangan kuliner tradisional Ayam Lodho Pak Yusuf Trenggalek dalam mempertahankan eksistensinya di era modern. Untuk itu, peneliti tertarik melakukan penelitian dengan judul **“Analisis Strategi Adaptasi Ayam Lodho Pak Yusuf Trenggalek dalam Mempertahankan Eksistensinya di Era Modern”**.

B. Fokus dan Pertanyaan Penelitian

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana strategi kuliner tradisional ayam lodho pak yusuf untuk bersaing dengan kuliner modern saat ini?
2. Faktor apa saja yang menjadi tantangan kuliner tradisional ayam lodho pak yusuf dalam mempertahankan eksistensinya di era modern saat ini?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan dari penelitian ini yaitu:

1. Untuk mengetahui bagaimana strategi kuliner tradisional ayam lodho pak yusuf untuk bersaing dengan kuliner modern saat ini.
2. Untuk mengetahui apa saja tantangan yang dihadapi ayam lodho pak yusuf dalam mempertahankan eksistensinya di era modern saat ini.

D. Kegunaan Penelitian

Dari hasil penelitian ini diharapkan dapat berguna dan bermanfaat bagi pihak terkait atau bagi yang membutuhkan informasi yang terkait dengan penelitian ini.

1. Manfaat Praktis

- a. Hasil dari penelitian ini diharapkan bisa membantu pemilik usaha Ayam Lodho Pak Yusuf dan usaha kuliner tradisional lainnya untuk mengembangkan strategi adaptasi yang lebih efektif dalam bersaing di era modern, tanpa kehilangan identitas dan keasliannya.
- b. Hasil dari penelitian ini dapat menjadi masukan bagi pemerintah daerah dalam mendukung kuliner tradisional agar bisa terus eksis sebagai warisan budaya dan meningkatkan daya tarik wisata kuliner.

2. Manfaat Teoritis

- a. Menambah pengetahuan dan memperkaya literatur dalam bidang pariwisata dan budaya, khususnya tentang bagaimana kuliner tradisional bersaing dan mempertahankan eksistensinya di era modern.
- b. Menambah pengetahuan dan memperkaya literatur dalam bidang kuliner

tradisional, terutama dalam kaitannya dengan strategi adaptasi dan pengolahan usaha di tengah perubahan zaman.

E. Penegasan Istilah

Untuk menghindari kesalah pahaman sekaligus untuk mempermudah pembaca dalam memahami permasalahan yang ada, maka akan diuraikan terkait penjelasan beberapa istilah yang ada dalam judul penelitian ini.

Adapun istilah istilah yang digunakan dalam penelitian ini adalah:

1. Definisi Konseptual

a. Strategi

Strategi merupakan rangkaian tindakan yang dijalankan secara berbeda atau lebih unggul dari pesaing untuk memberikan nilai lebih kepada pelanggan serta mendukung pencapaian suatu organisasi dalam jangka menengah ataupun panjang.²¹ Selain itu, strategi juga dapat didefinisikan sebagai proses menetapkan tujuan dan sasaran jangka panjang dalam suatu organisasi yang diikuti dengan pelaksanaan tindakan dan pengalokasian sumber daya secara tepat untuk mencapai tujuan yang diinginkan.²²

b. Adaptasi

Adaptasi merupakan proses penyesuaian diri terhadap perubahan lingkungan yang berbeda, setiap orang memiliki cara dan

²¹ Lous, et. al. dalam Erlina T.V. Timpal, et. al., Strategi Camat dalam Meningkatkan Perangkat Desa di Bidang Teknologi Informasi di Kecamatan Ratahan Timur Kabupaten Minahasa Tenggara, Jurnal Governance, Vol. 1, No. 2, 2021, hal. 3

²² Chandler dalam Erlina T.V. Timpal, et. al., Strategi Camat dalam Meningkatkan Perangkat Desa di Bidang Teknologi Informasi di Kecamatan Ratahan Timur Kabupaten Minahasa Tenggara, Jurnal Governance, Vol. 1, No. 2, 2021, hal. 3

kecepatan tersendiri dalam melakukan proses adaptasi ini.²³ Adaptasi juga bisa diartikan sebagai suatu cara yang dilakukan untuk menyesuaikan diri dengan lingkungan yang baru.²⁴ Dalam hal ini, kuliner tradisional Ayam Lodho Pak Yusuf harus beradaptasi di tengah maraknya kuliner kekinian di era modern dengan melakukan trobosan baru agar bisa tetap eksis.

c. Mempertahankan Eksistensi

Mempertahankan merupakan suatu usaha untuk menjaga dan melestarikan agar hal tersebut tidak hilang atau berubah, sedangkan Eksistensi menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia adalah keberadaan atau kehadiran yang mengandung unsur bertahan untuk menjaga agar hal tersebut tidak hilang. *Eksistensialisme* atau eksistensi secara bahasa berasal dari bahasa Inggris yaitu *excitence*; dari bahasa latin yaitu *existere* yang berarti muncul, ada, timbul, memilih keberadaan aktual. Pecahan dari kata *ex* berarti keluar dan *sistere* yang berarti muncul atau timbul. Maka eksistensi dapat diartikan menjadi beberapa pengertian, diantaranya: sesuatu yang ada, sesuatu yang aktif, dan apa saja yang dialami yang menyatakan bahwa itu ada.²⁵

²³ Roy Antok Wibowo, Kuliner Tradisional Nusantara sebagai Bentuk Adaptasi Budaya pada Channel Youtube Shanty di China, Jurnal Teknik Informatika, Sains, dan Ilmu Komonikasi, Vol. 2, No. 4, 2024, hal. 24

²⁴ Tangkudung dalam Abim Prima Prayoga, et. al., Pola Adaptasi Mahasiswa Rantau Luar Surabaya dalam Menghadapi Culture Shock, Jurnal Dinamika Sosial Budaya, Vol. 25, No. 2, 2023, hal. 154

²⁵ Fila Sasmita dan Muhammad Syukur, Eksistensi Manusia di Era Digital Perspektif Filsafat Eksistensialisme Jean Paul Sartre, Jurnal Multidisiplin Inovativ, Vol. 8, No. 11, 2024, hal. 297

Jika eksistensi ini dihubungkan dengan konteks penelitian di rumah makan Ayam Lodho Pak Yusuf Trenggalek menunjukkan bahwa rumah makan Ayam Lodho Pak Yusuf ini nyata ada dan dikenal masyarakat. Kedua, eksistensinya terlihat dari aktivitas usaha yang terus berjalan. Ketiga, eksistensinya hadir melalui pengalaman pelanggan dalam merasakan nilai budaya dari kuliner tradisional Ayam Lodho Pak Yusuf ini.

2. Definisi Operasional

Secara operasional penelitian ini berjudul “Analisis Strategi Adaptasi Ayam Lodho Pak Yusuf Trenggalek dalam Mempertahankan Eksistensinya di Era Modern” di mana penelitian ini digunakan untuk mengetahui strategi kuliner tradisional ayam lodho pak yusuf untuk bersaing dengan kuoiner modern dan untuk mengetahui apa saja tantangan yang dihadapi ayam lodho pak yusuf dalam mempertahankan eksistensinya di era modern saat ini.

F. Sistematika Penulisan Skripsi

Sistematika penulisan dalam skripsi ini sesuai dengan buku pedoman penulisan skripsi Universitas Islam Negeri Sayyid Ali Rahmatullah Tulungagung untuk mempermudah dalam memahami bagian-bagian yang ada dalam skripsi ini. Penyusunan skripsi ini terbagi menjadi tiga bagian, yakni bagian awal, bagian inti, dan bagian akhir.

1. Pada bagian awal skripsi memuat halaman sampul, halaman judul, halaman persetujuan, halaman pengesahan, lembar keaslian tulisan, motto,

persembahan, kata pengantar, daftar isi, daftar tabel, daftar gambar, daftar lampiran dan abstrak.

2. Pada bagian inti skripsi terdiri dari:

A. BAB I PENDAHULUAN

Pada bab pertama ini sebagaimana pada penelitian pada umumnya yang di dalamnya mencakup uraian terkait: (a) konteks penelitian, (b) fokus dan pertanyaan penelitian, (c) tujuan penelitian, (d) kegunaan penelitian, (f) penegasan istilah, serta (g) sistematika penulisan skripsi.

B. BAB II KAJIAN TEORI

Pada bab kedua ini merupakan kajian pustaka, yang mencakup: (a) landasan teoritis, (b) hasil penelitian terdahulu, dan (c) kerangka berpikir teoritis.

C. BAB III METODE PENELITIAN

Pada bab ketiga dalam penelitian ini merupakan metode penelitian yang di dalamnya mencakup uraian mengenerasiai: (a) rancangan penelitian, (b) kehadiran peneliti, (c) lokasi penelitian, (d) data dan sumber data, (e) teknik pengumpulan data, (f) analisis data, (g) pengecekan keabsahan temuan, dan (h) tahapan penelitian.

D. BAB IV HASIL PENELITIAN

Pada bab keempat dalam penelitian ini merupakan hasil penelitian yang di dalamnya mencakup uraian mengenerasiai: (a) paparan data, dan (b) temuan penelitian.

E. BAB V PEMBAHASAN

Pada bab kelima dalam penelitian ini merupakan pembahasan yang berisi analisis dengan cara melakukan konfirmasi dan sintesis antara temuan penelitian dengan teori dan penelitian yang ada.

F. BAB VI PENUTUP

Pada bab keenam dalam penelitian ini merupakan bagian penutup yang menjadi akhir dari penelitian. Di mana pada bab enam ini di dalamnya mencakup: (a) kesimpulan, (b) refleksi penulis, (c) saran.

3. Pada bagian akhir skripsi berisi terkait: daftar pustaka, lampiran-lampiran, surat pernyataan keaslian tulisan, dan daftar riwayat hidup.