



## IDENTIFIKASI LEGALITAS OLEH-OLEH TRADISONAL DI OBJEK WISATA OMBILIN DANAU SINGKARAK

### Abstract

**Yuspita Mardiana1,**

 Universitas Negeri Padang  
 Manajemen Perhotelan  
 E-mail : yuspitamardiana@gmail.com

**Kasmita 2,**

 Universitas Negeri Padang  
 Manajemen Perhotelan  
 E-mail

Penelitian ini dimulai ketika peneliti mengamati bahwa banyak produk oleh-oleh makanan tradisional yang tidak memiliki legalitas dan informasi yang jelas pada kemasannya. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mendeskripsikan: pertama, jenis-jenis produk oleh-oleh makanan tradisional yang ada di Ombilin Danau Singkarak, dan kedua, legalitas serta informasi produk dari oleh-oleh makanan tradisional di wilayah tersebut. Jenis penelitian ini adalah penelitian kuantitatif yang dilakukan dengan metode survei langsung ke toko-toko oleh-oleh di Ombilin Danau Singkarak. Data dalam penelitian ini dikumpulkan melalui observasi langsung terhadap para penjual oleh-oleh makanan tradisional di toko-toko oleh-oleh di Ombilin Danau Singkarak. Langkah-langkah dalam menganalisis data meliputi pelaksanaan survei, penyusunan uraian singkat tentang data yang diperoleh dari survei terkait produk oleh-oleh makanan tradisional dari pedagang di Ombilin Danau Singkarak, serta penyajian pembahasan data. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa: pertama, jenis-jenis makanan oleh-oleh tradisional di Ombilin Danau Singkarak mencakup dua puluh satu produk makanan kering dan sembilan bahan makanan. Dari total tersebut, 30% adalah bahan makanan, sementara 70% adalah makanan kering. Kedua, secara umum, produk oleh-oleh makanan tradisional di Ombilin Danau Singkarak tidak memiliki legalitas produk. Terdapat 26,6% yang memiliki izin PIRT, 20% yang memiliki izin BPOM, dan 23% yang memiliki sertifikat halal. Selanjutnya, dalam hal informasi produk, ditemukan bahwa 83,3%, 70%, dan 73,3% produk oleh-oleh makanan tradisional tidak memiliki informasi produk yang tercantum pada kemasannya. Selain itu, ditemukan bahwa hanya 26,7% yang memiliki merek, 16,67% yang mencantumkan komposisi bahan, 30% yang mencantumkan kode dan tanggal kedaluwarsa, 26,7% yang mencantumkan alamat produksi, serta tidak ada yang mencantumkan berat bersih dan cara penyimpanan pada produk

**Keywords** Identifikasi, legalitas, informasi produk, oleh-oleh, makanan tradisional

### PENDAHULUAN

Industri pariwisata telah menjadi sektor ekonomi yang berkembang pesat di seluruh dunia, didorong oleh faktor-faktor seperti globalisasi, perkembangan teknologi, dan keinginan individu untuk menjelajahi budaya dan destinasi baru. Sektor ini mencakup berbagai aktivitas, termasuk penyediaan barang dan jasa untuk memenuhi kebutuhan wisatawan, yang mencakup restoran, kafe, penginapan, pusat oleh-oleh, dan hiburan. Pusat oleh-oleh, misalnya, menjadi salah satu subsektor yang berkembang pesat di Indonesia, didorong oleh kebiasaan masyarakat mengonsumsi makanan khas daerah.

Usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) memiliki peran penting dalam industri pariwisata, khususnya dalam memenuhi kebutuhan wisatawan. Agar dapat bersaing di era pasar bebas, UMKM harus memenuhi persyaratan legalitas usaha, yang meliputi dokumen-dokumen seperti akta pendirian, nomor pokok wajib pajak, surat izin usaha, dan izin edar produk. Legalitas ini penting untuk memastikan bahwa usaha tersebut diakui secara hukum dan sah di mata masyarakat serta pemerintah.

Salah satu destinasi wisata yang menjadi bagian dari industri pariwisata Indonesia adalah Danau Singkarak, yang terletak di Provinsi Sumatera Barat. Danau ini merupakan danau terbesar kedua di Pulau Sumatera, dengan luas 107,8 km<sup>2</sup>, terbentang di dua kabupaten, yaitu Kabupaten Solok dan Kabupaten Tanah Datar. Danau Singkarak menjadi salah satu daya tarik wisata utama di kawasan tersebut, berperan dalam menarik wisatawan domestik dan mancanegara.

Kawasan Pasar Ombilin di Danau Singkarak, terletak di Kelurahan Simawang, Kecamatan Rambatan, Kabupaten Tanah Datar, Sumatera Barat, merupakan area strategis di persimpangan jalan raya Padang Panjang-Solok-Batu Sangkar. Mayoritas masyarakat di kawasan ini berprofesi sebagai pelaku UMKM, dengan usaha di bidang makanan, toko kelontong,

oleh-oleh, dan souvenir. Kawasan ini juga menjadi tempat persinggahan wisatawan yang berbelanja kebutuhan sehari-hari atau menikmati kuliner khas seperti ikan bilih olahan. Pasar ini dilengkapi dengan fasilitas seperti pasar oleh-oleh, tambak ikan, dermaga, warung, masjid, dan pemukiman masyarakat.



**Gambar 1.** Pusat Perbelanjaan oleh-oleh Ombilin Danau Singkarak

Identifikasi legalitas produk oleh-oleh memainkan peran krusial dalam mendukung pembangunan ekonomi lokal dan pelestarian budaya. Dengan memastikan produk oleh-oleh mematuhi standar hukum dan etika, kepercayaan konsumen dapat meningkat, yang pada gilirannya mendorong pertumbuhan ekonomi lokal. Sertifikasi legalitas ini menjadi penting karena selain memberikan kepastian hukum, juga menjamin keberlanjutan dalam perdagangan produk lokal.

Legalitas usaha, seperti Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP) dan Surat Izin Tempat Usaha (SITU), menjadi standar yang harus dipenuhi oleh pelaku usaha agar usahanya sah secara hukum. SIUP, misalnya, diberikan kepada pengusaha sebagai bentuk legalitas perdagangan, sementara SITU diperlukan untuk memastikan lokasi usaha sesuai dengan peraturan yang berlaku, sehingga tidak menimbulkan gangguan bagi lingkungan sekitar. Selain itu, merek dagang yang terdaftar memberikan identitas unik bagi produk, membantu konsumen membedakan produk satu dengan yang lain.

Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) berperan dalam memastikan kualitas dan keamanan produk makanan yang beredar di pasaran. Produk yang telah terdaftar di BPOM dijamin aman untuk dikonsumsi sesuai dengan ketentuan yang berlaku. Legalitas ini tidak hanya melindungi konsumen tetapi juga meningkatkan kepercayaan terhadap produk-produk yang dijual, terutama dalam pasar yang semakin kompetitif. UMKM sering kali mengabaikan pentingnya legalitas usaha, padahal hal ini sangat penting untuk bisa bersaing di pasaran. Di daerah Ombilin, tepian Danau Singkarak, misalnya, banyak pelaku UMKM yang memproduksi oleh-oleh kuliner khas seperti olahan ikan bilih, namun belum semua memenuhi persyaratan legalitas. Edukasi kepada masyarakat setempat mengenai pentingnya legalitas usaha sangat diperlukan untuk mendukung keberlangsungan dan perkembangan usaha mereka.



**Gambar 2.** Salah satu toko oleh-oleh Ombilin Danau Singkarak

Penelitian ini bertujuan untuk menggali aturan hukum perdagangan produk makanan di Ombilin, serta bagaimana melindungi warisan budaya lokal yang terkandung dalam produk oleh-oleh. Dengan memadukan aspek hukum, budaya, dan sosial ekonomi, penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan yang lebih mendalam mengenai perlindungan produk oleh-oleh dan pentingnya legalitas usaha dalam upaya melestarikan dan mewariskan budaya lokal setempat. Di pusat perbelanjaan oleh-oleh di kawasan Danau Singkarak, khususnya di Objek Ombilin, tersedia berbagai macam olahan keripik sanjai dan produk inovatif seperti ikan bilih goreng, ikan asap, dan ikan salai. Produk-produk ini menjadi daya tarik tambahan bagi wisatawan. Namun, ada beberapa masalah yang perlu diperhatikan untuk meningkatkan kualitas dan kepatuhan produk,

seperti pencantuman berat bersih, nama dan alamat produsen, komposisi bahan, tanggal kadaluarsa, dan sertifikat halal. Informasi ini penting untuk memastikan kepercayaan konsumen, keamanan produk, dan kepatuhan terhadap regulasi.

Dari hasil observasi, masih banyak produk oleh-oleh di kawasan tersebut yang belum memiliki legalitas yang memadai untuk dipasarkan di pusat perbelanjaan oleh-oleh tradisional di Sumatera Barat. Selain itu, produk dengan merek dagang terdaftar cenderung lebih sedikit. Hal ini mungkin disebabkan oleh proses pendaftaran merek yang memakan waktu, serta kurangnya kesadaran produsen akan pentingnya memiliki merek dagang untuk meningkatkan kepercayaan konsumen dan legalitas produk mereka.

## METODE PENELITIAN

Penelitian ini bersifat kuantitatif, yang berfokus pada data berupa angka untuk menganalisis legalitas produk oleh-oleh makanan tradisional di Ombilin Danau Singkarak. Pendekatan kuantitatif digunakan untuk melakukan survei terhadap pedagang guna mengetahui persentase produk yang sudah memiliki legalitas. Metode penelitian yang digunakan adalah survei, di mana data dikumpulkan melalui kuesioner untuk menggambarkan karakteristik objek penelitian, yakni legalitas produk makanan tradisional sebagai oleh-oleh di pusat perbelanjaan.

Penelitian ini dilakukan di Objek Wisata Ombilin Danau Singkarak, Kabupaten Solok, pada bulan Juli-Agustus 2024. Sampel penelitian diambil dari produk oleh-oleh yang dijual di toko oleh-oleh tradisional, dengan menggunakan teknik purposive sampling berdasarkan kriteria tertentu. Data primer diperoleh dari observasi dan survei, sementara data sekunder didapatkan dari sumber yang sudah ada, terkait kondisi geografis dan legalitas produk di wilayah tersebut. Teknik pengumpulan data meliputi observasi langsung dan dokumentasi, dengan peneliti sebagai instrumen utama dalam pengumpulan dan analisis data.

Analisis data dilakukan dengan mengorganisasikan informasi yang diperoleh dari wawancara, catatan lapangan, dan dokumentasi. Peneliti juga melakukan survei dengan angket untuk mengidentifikasi kejadian, distribusi, dan hubungan antara variabel yang relevan. Data dianalisis untuk memahami lebih baik legalitas produk oleh-oleh makanan tradisional, termasuk kepatuhan terhadap regulasi seperti PIRT, BPOM, dan sertifikat halal, yang semuanya penting untuk menjaga reputasi merek dan kepercayaan konsumen.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### HASIL

Penelitian ini mengidentifikasi 17 produk oleh-oleh makanan tradisional di Ombilin Danau Singkarak, dengan eksplorasi yang menunjukkan bahwa 20% produk berbahan makanan dan 36% adalah makanan kering. Penelitian ini juga menilai legalitas produk, di mana 26,6% memiliki izin PIRT, 13,3% bersertifikat halal, dan 26,6% memiliki izin BPOM. Selain itu, hanya 8,7% dari total produk yang mencantumkan informasi penting seperti merek, komposisi bahan, tanggal kadaluarsa, dan alamat produksi pada kemasan, sementara 91% produk tidak mencantumkan informasi tersebut.

#### a. Identifikasi Produk oleh-oleh makanan tradisional

##### 1) Jenis dan nama produk

Sebelum membahas hasil penelitian tentang eksplorasi ragam produk oleh-oleh makanan tradisional di Ombilin Danau Singkarak, penulis terlebih dahulu mengidentifikasi data umum yang mencakup jenis dan nama produk oleh-oleh di wilayah tersebut. Dari identifikasi tersebut, ditemukan 30 produk, terdiri atas 9 produk bahan makanan dan 21 produk makanan kering. Selanjutnya, penelitian ini akan membahas legalitas berbagai ragam produk oleh-oleh makanan tradisional di Ombilin Danau Singkarak.

**Tabel 1.** Format Daftar Nama Dan Jenis Produk Bahan Makanan Oleh-Oleh Tradisional Di Ombilin Danau Singkarak

No	Nama makanan	Jenis makanan	Kode
1	Kue bawang pedas	Kering	21
2	Kue bawang original	Kering	07
3	Randang talua	Kering	20
4	Kerupuk ubi ungu	Kering	09
5	Kerupuk talas pedas	Kering	16
6	Salai pisang	Kering	10
7	Sanjai kuning	Kering	02
8	Keripik sanjai balado	Kering	01
9	Keripik bayam	Kering	03
10	Kacang balado	Kering	14
11	Jagung goreng	Kering	04
12	Peyek udang	Kering	05

13	Peyek kacang	Kering	06
14	Jipang kacang	Kering	08
15	Rakik kacang	Kering	11
16	Karak kaliang	Kering	13
17	Kacang tanah	Kering	12
18	Kerupuk jariang mentah	Kering	15
19	Kerupuk taleh original	Kering	17
20	Batiah saka	Kering	18
21	Stik balado	Kering	19
22	Ikan bada jemur	Bahan makanan	30
23	Ikan sapek jemur	Bahan makanan	29
24	Ikan salai asap	Bahan makanan	28
25	Ikn bilih jemur	Bahan makanan	27
26	Ikan nila jemur	Bahan makanan	26
27	Ikan nila goreng	Bahan makanan	22
28	ikan rinok jemur	Bahan makanan	25
29	Ikan salai kering	Bahan makanan	24
30	Ikan bilih goreng	Bahan makanan	23

Berdasarkan tabel di atas, jenis makanan di toko oleh-oleh di daerah Ombilin dan Danau Singkarak didominasi oleh makanan kering, yang mencakup 70% dari total produk, sementara 30% sisanya adalah makanan basah. Dominasi makanan kering ini disebabkan oleh daya tahan yang lebih lama, sehingga lebih praktis dan populer sebagai oleh-oleh. Selain itu, variasi produk kering yang lebih beragam memberikan lebih banyak pilihan bagi konsumen.

## 2) Bahan Baku/Utama Produk

**Table 2.** Distribusi Frekuensi Bahan Baku Produk Oleh-Oleh Makanan Tradisional Di Ombilin Danau Singkarak.

No	Bahan	F	%
1	Ikan	9	30
2	Tepung terigu	4	26,7
3	Tepung beras	3	10
4	Singkong	3	10
5	Talas	2	6,67
6	Kacang	4	13,3
7	Jagung	1	3,3
8	Bayam	1	3,3

Bahan baku adalah elemen penting dalam produksi pangan, terutama di kawasan Ombilin Danau Singkarak, di mana bahan-bahan alami dominan digunakan dalam pembuatan oleh-oleh tradisional. Dari penelitian, ditemukan bahwa 30% produk menggunakan ikan sebagai bahan baku utama, sementara tepung terigu digunakan dalam 26,7% produk, tepung beras dan singkong masing-masing dalam 10% produk, serta talas dalam 6,67% produk. Selain itu, 13,3% produk berbahan baku kacang, jagung, dan bayam. Keragaman bahan baku alami ini memberikan ciri khas pada setiap produk oleh-oleh yang dihasilkan di wilayah ini.

### b. Legalitas produk

Hasil pengamatan menunjukkan bahwa produk oleh-oleh tradisional di wilayah Ombilin Danau Singkarak memiliki karakteristik unik dalam penyajiannya, namun umumnya tidak memiliki kemasan atau tanda pengenal yang jelas. Banyak produk dijual tanpa label, merek, atau informasi penting seperti asal-usul, bahan baku, atau tanggal kedaluwarsa. Kondisi ini menyulitkan konsumen dalam mengenali atau memilih produk yang sesuai dan menimbulkan keraguan terkait kualitas serta keamanan pangan. Hal ini menyoroti perlunya perhatian lebih pada pengemasan dan pemberian informasi untuk meningkatkan daya saing dan kepercayaan konsumen terhadap produk lokal.

**Table 3.** Distribusi Frekuensi Legalitas Produk Oleh-Oleh Makanan Tradisional Di Ombilin Danau Singkarak.

No	Legalitas produk	Memiliki legalitas		Tidak memiliki legalitas	
		F	%	F	%
1	PIRT	8	26,6	21	70
2	Izin BPOM	6	20	23	76,7
3	Sertifikat halal	7	23,3	22	73,3

Hasil analisis data menunjukkan bahwa produk oleh-oleh makanan tradisional di kawasan Ombilin Danau Singkarak masih menghadapi masalah signifikan terkait legalitas. Dari total produk, 21 belum memiliki izin PIRT dan tidak mencantumkan informasi penting seperti nama produk, komposisi bahan, serta alamat produksi. Selain itu, 23 produk tidak memiliki izin BPOM dan tidak mencantumkan kode, tanggal produksi, tanggal kedaluwarsa, serta cara penyimpanan. Terdapat pula 22 produk yang belum memiliki sertifikat halal.

c. Informasi produk

**Table 4.** Distribusi Frekuensi Informasi Produk Oleh-Oleh Makanan Tradisional Di Ombilin Danau Singkarak.

No	Informasi produk	Memiliki legalitas		Tidak memiliki legalitas	
		F	%	F	%
1	Nama /merek	8	26,7	25	83,3
2	Komposisi bahan	5	16,7	21	70
3	Kode dan tanggal produksi	9	30	21	70
4	Tanggal kadaluwarsa	9	30	21	70
5	Cara penyimpanan	0	0	30	100
6	Berat bersih	0	0	30	100
7	Alamat produksi	8	26,7	22	73,3

Ditemukan bahwa 26,7% produk memiliki informasi merek, 16,7% memuat komposisi bahan, 30% mencantumkan kode dan tanggal produksi, 30% memiliki tanggal kedaluwarsa, 26,7% mencantumkan alamat produksi. Namun, tidak ada satupun produk yang memuat informasi mengenai cara penyimpanan dan berat bersih.

**PEMBAHASAN**

1. Jenis Makanan Oleh-Oleh Makanan Tradisional Di Objek Wisata Ombilin Danau Singkarak

Berdasarkan observasi, jenis makanan oleh-oleh tradisional di Ombilin Danau Singkarak didominasi oleh makanan kering, dengan 70% dari total produk adalah makanan kering dan 30% adalah bahan makanan. Dari total produk oleh-oleh, 19,9% mengandung protein nabati, 66,7% mengandung protein hewani, dan tidak ditemukan produk yang mengandung karbohidrat. Bahan makanan adalah bahan alamiah yang memberikan kalori atau nutrisi penting bagi organisme hidup dan terkait erat dengan status gizi dan nutrisi. Kue kering, salah satu jenis produk oleh-oleh, memiliki tekstur keras dan renyah karena kadar air yang rendah, sehingga memiliki daya simpan yang lama akibat proses penggorengan atau pemanggangan.

2. Legalitas Produk Oleh-Oleh Makanan Tradisional Di Ombilin Danau Singkarak

Berdasarkan observasi yang dilakukan, produk oleh-oleh makanan tradisional di Ombilin Danau Singkarak umumnya belum memenuhi standar legalitas yang memadai. Legalitas produk penting karena memberikan perlindungan hukum bagi pelaku usaha dan memastikan keberlangsungan usaha. Pencantuman label pada kemasan juga krusial, karena memberikan informasi yang jelas kepada konsumen serta berfungsi sebagai media pencatatan jika terjadi pengaduan. Oleh karena itu, memperbaiki legalitas dan informasi pada kemasan sangat penting untuk meningkatkan kepercayaan konsumen dan keberhasilan usaha kuliner di daerah tersebut.

a. Izin PIRT

Ditemukan 26,6% produk yang memiliki Izin PIRT sedangkan 70% produk oleh-oleh makanan tradisional yang tidak memiliki Izin PIRT dalam kemasan produknya. Produk salai pisang dengan kode 10 telah memenuhi persyaratan legalitas dengan memiliki surat izin PIRT (Produk Industri Rumah Tangga). Izin ini adalah syarat wajib bagi produk Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) sebelum dapat didistribusikan secara legal di

pasar. Kepemilikan izin PIRT menunjukkan bahwa produk tersebut telah memenuhi standar keamanan dan kualitas yang ditetapkan oleh otoritas, sehingga memberikan jaminan keamanan kepada konsumen. Dengan adanya izin ini, produk salai pisang dapat dipasarkan lebih luas dan diterima baik oleh konsumen, mencerminkan komitmen penjual terhadap regulasi pemerintah dan kepercayaan konsumen.



**Gambar 3.** Salai Pisang

b. Izin BPOM (Badan Pengawasan Bat Dan Makanan)



**Gambar 4.** Keripik Bayam

Hasil penelitian menunjukkan bahwa semua produk, termasuk keripik bayam pada kode data 03, tidak mencantumkan izin BPOM pada kemasannya. Padahal, izin BPOM adalah syarat wajib untuk legalitas produk makanan, sebagaimana diungkapkan oleh Darmawan (2021), yang menyatakan bahwa izin ini menjamin kualitas bahan, bebas dari zat berbahaya, dan kebersihan produk. Tanpa izin BPOM, konsumen tidak mendapatkan jaminan keamanan, yang dapat mempengaruhi kepercayaan mereka terhadap produk.

c. Sertifikat Halal



**Gambar 5.** Jagung Goreng

Penelitian menunjukkan bahwa hanya 23% produk yang memiliki sertifikat halal, sementara 73,3% lainnya tidak mencantulkannya. Contohnya, produk jagung goreng pada data 04 sudah memiliki sertifikat halal. Sertifikat halal penting untuk memastikan bahwa bahan dan proses pengolahan makanan bebas dari unsur yang tidak halal, seperti alkohol atau babi. Darmawan (2021) menekankan perlunya kajian khusus untuk memastikan kehalalan produk, mengingat pencampuran bahan halal dan haram yang bisa terjadi. Di Indonesia, dengan mayoritas penduduk Muslim, produsen seharusnya memenuhi hak perlindungan konsumen terkait kehalalan produk.

#### d. Informasi produk

Ditemukan bahwa 83,3%, 70%, dan 73,3% produk oleh-oleh makanan tradisional tidak memiliki informasi produk pada kemasannya, sementara 26,7%, 16,7%, dan 30% produk ditemukan memiliki informasi produk pada kemasannya. Dari hasil tersebut, 26,7% produk memuat informasi merek, 16,7% memuat komposisi bahan, 30% mencantumkan kode produksi, 30% mencantumkan tanggal kedaluwarsa, 26,7% mencantumkan alamat produksi, dan tidak ada produk (0%) yang mencantumkan cara penyimpanan serta berat bersih pada kemasannya.



**Gambar 6.** Kerupuk bawang pedas

Data menunjukkan bahwa produk kerupuk bawang pedas dengan kode 21 sudah mencantumkan beberapa informasi produk, termasuk merek/nama produk, komposisi bahan, dan alamat produksi. Namun, penjual belum memiliki izin BPOM dan belum mencantumkan informasi yang jelas mengenai kode dan tanggal produksi, tanggal kedaluwarsa, cara penyimpanan, serta berat bersih setiap kemasan produk yang dijual. Penulisan informasi produk pada kemasan sangat penting untuk memudahkan konsumen dalam memperoleh informasi mengenai makanan yang mereka konsumsi.



**Gambar 7.** Ikan salai asap

Kode data 28 pada produk ikan salai asap menunjukkan bahwa produk tersebut tidak mencantumkan informasi mengenai nomor PIRT, izin BPOM, nama produk, komposisi bahan, kode dan tanggal produksi, tanggal kedaluwarsa, cara penyimpanan, berat bersih, dan alamat produksi. Hal ini sejalan dengan pendapat Darmawan (2021) mengatakan penting juga mencantumkan label pada kemasan makanan atau minuman yang diproduksi. Fungsinya adalah memberi informasi yang jelas kepada konsumen dan media pencatatan jika terjadi pengaduan pada konsumen.

## **KESIMPULAN**

Berdasarkan hasil penelitian, ditemukan bahwa jenis makanan oleh-oleh tradisional di Ombilin Danau Singkarak terdiri dari dua puluh satu produk makanan kering dan sembilan produk bahan makanan, dengan 30% di antaranya adalah bahan makanan dan 70% makanan kering.

Secara umum, produk oleh-oleh makanan tradisional di kawasan ini belum memiliki legalitas yang memadai. Hanya 26,6% produk yang telah mendapatkan izin PIRT, 20% yang memiliki izin BPOM, dan 23% yang memiliki sertifikat halal. Produk-produk yang memenuhi kriteria legalitas tersebut termasuk kacang balado, kerupuk bawang pedas, randang talua, kue bawang original, kue ubi ungu, kerupuk talas pedas, dan salai pisang.

Informasi mengenai produk pada kemasan juga masih kurang memadai. Sebanyak 83,3% produk tidak mencantumkan informasi produk, 70% tidak mencantumkan merek, dan 73,3% tidak menyertakan komposisi bahan, alamat produksi, atau

tanggal produksi dan kedaluwarsa. Hanya 26,7% produk yang mencantumkan informasi merek, 16,67% yang mencantumkan komposisi bahan, 26,7% yang mencantumkan alamat produksi, dan 30% yang menyertakan tanggal produksi dan kedaluwarsa, tanpa mencantumkan informasi berat bersih atau cara penyimpanan.

## Daftar Pustaka

- Amat Suryana. (2021). *Manajemen Bisnis: Teori, Kasus, dan Riset*. Penerbit Salemba Empat
- Dewi, T. (2011). *Pengantar Antropologi Makanan: Kearifan Lokal dalam Makanan Tradisional*. Penerbit Pustaka Jaya.
- Gardjito. (2017). *Klasifikasi Makanan Tradisional: Studi Kasus dari Berbagai Daerah*. Penerbit Pustaka Mandiri.
- Indrawati, L., & Amnesti. (2019). *Pembangunan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) dalam Mendukung Perekonomian Indonesia*. Penerbit Salemba Empat
- Kusmanto, H., & Warjio. (2019). *Hukum Perusahaan: Dasar-dasar Hukum Perusahaan dan Perusahaan Dagang*. Penerbit PT RajaGrafindo Persada
- Nanuwasa. (2007). "Bahaya dan Cemarkan pada Makanan Tradisional: Faktor Penyebab dan Implikasinya." Dalam Febria Agustina, dkk. (2009). *Pengawetan Pangan Tradisional di Indonesia*. Penerbit Andi
- Rulloh, A. (2017). *Manajemen Pemasaran Pariwisata*. Penerbit PT Raja Grafindo Persada
- Sidabalok, J. R. (2012). *Hukum Perusahaan: Aspek Hukum dalam Pendirian dan Pengelolaan Perusahaan*. Penerbit Andi.
- Suhayati. (2016). *Hukum Perusahaan Indonesia: Pendekatan Terpadu dari Perspektif Hukum Perusahaan, Hukum Kontrak, dan Hukum Pasar Modal*. Pustaka Pelajar.
- Sukerti, Marsiti, & Suriani. (2016). *Warisan Makanan Tradisional: Studi Tentang Jenis Makanan, Lauk Pauk, Sayuran, Jajanan, dan Minuman*. Penerbit Andi
- Syarifuddin. (2018). *Tradisi Makanan dan Ritual: Studi Kasus Budaya Makan di Indonesia*. Penerbit Pustaka Pelajar.
- Turgarini. (2018). *Kuliner Tradisional: Warisan Budaya dalam Pencitraan Daerah*. Penerbit Erlangga.