

DINAMIKA INDUSTRI KULINER WINGKO BABAT “LOE LAN ING” PADA TAHUN 1998 – 2019

Farah Fadhillah Putri

Jurusan Pendidikan Sejarah
Fakultas Ilmu Sosial dan Hukum
Universitas Negeri Surabaya
farah.18026@mhs.unesa.ac.id

Agus Trilaksana

S-1 Jurusan Pendidikan Sejarah, Fakultas Ilmu Sosial dan Hukum
Universitas Negeri Surabaya
agustrilaksana@unesa.ac.id

Abstrak

Lamongan adalah kota kecil yang ada di Jawa Timur yang memiliki banyak sekali nilai budaya dan historis yang menjadi warisan leluhur di masa lalu. Terdapat keberagaman kekayaan budaya yang ada dan dimiliki masyarakat Lamongan, salah satu keberagaman hasil produk tersebut adalah di bidang kuliner makanan tradisional. Kuliner di Lamongan berjalan sesuai perkembangannya ini disetiap masyarakat terdapat ciri khas budaya tersendiri yang dapat membedakan budaya antara satu dengan yang lainnya, seperti hanya di salah satu kota Lamongan yaitu di kecamatan Babat, kuliner makanan tradisional di Babat yang sudah terkenal di masyarakat baik di dalam kota Lamongan maupun para wisatawan dan juga masyarakat luar daerah yaitu Wingko Babat. Omah wingko Babat “Loe Lan Ing” ini merupakan perusahaan wingko Babat yang tertua di Babat. Dan Ibu Olivia, merupakan penerus nenek moyangnya dan sekarang sudah generasi kelima yang menjelaskan bahwa wingko Babat “Loe Lan Ing” sudah sejak zaman Belanda. Berawal sejak abad ke-20, terdapat masyarakat keturunan Tionghoa yang memulai Industri rumahan berupa wingko Babat. Nama wingko ini dipasaran adalah “LLI” sesuai dengan sumber kemasan wingko pada tahun 1898. dan pada faktanya pembuatan wingko dan keberadaan toko ini sudah sejak masa colonial yang usianya lebih dari 100 tahun. Toko Wingko “Loe Lan Ing” ini terletak di Jalan Raya Babat No.189.

Penelitian ini membahas mengenai (1) bagaimana sejarah berdirinya industri kuliner wingko Babat “loe lan ing” pada tahun 1998 – 2019. (2) bagaimana perkembangan industri kuliner wingko Babat “loe lan ing” pada tahun 1998 – 2019. (3) Pengaruh kehidupan social dan ekonomi masyarakat Babat dengan adanya industri wingko Babat “loe lan ing”. Penelitian ini menggunakan metode penelitian sejarah menggunakan empat tahapan. Tahap pertama heuristik yakni sumbernya didapatkan langsung melalui wawancara dengan pemilik dan karyawan dari pabrik wingko loe lan ing, selain itu juga sumber didapatkan dari system informasi industri Kabupaten Lamongan dan badan statistika Kabupaten Lamongan. Tahap yang kedua kritik sumber dengan melakukan pengujian dan verifikasi sumber yang sudah didapatkan Dalam kritik ekteren ini peneliti melakukan pengujian kevalidan sumber yang sudah diperoleh dengan melihat dari aspek narasumber yang sudah di dapat berdasarkan pengalaman dan juga keterlibatan langsung prosesnya baik dari segi pembuatan, publikasi dan perkembangan lainnya dalam kurun waktu 1998 – 2019 sesuai dengan batasan waktu yang kita ambil. Tahap ketiga adalah interpretasi terhadap data yang diperoleh kemudian dihubungkan dengan fakta-fakta yang terkait Tahap keempat adalah Historiografi yang ditahapan ini hasil dari interpretasi tahapan sebelumnya dirangkai menjadi satu sehingga menghasilkan sebuah fakta sejarah yang utuh.

Hasil dari penelitian ini adalah dalam perkembangan industry wingko Babat ini telah memberikan pengaruh positif bagi perekonomian dan mata pencaharian masyarakat Babat pada tahun 1998 – 2019, diantaranya bagi kehidupan social sendiri terdapat labelling masyarakat dengan adanya penamaan kota Babat yang dikenal sebagai kota wingko sehingga hal ini diabadikan dengan dirikannya Tugu Wingko yang letaknya sangat strategis yaitu ditengah bundaran yang dilintasi lima jalur kendaraan yaitu jalan Gotong Royong, Jalan Jombang, Jalan Bojonegoro, dan Jalan Tuban Jawa Timur. Selain itu, bagi kehidupan ekonomi ini dapat mengurangi angka pengangguran, sebagai penggerak ekonomi dan menciptakan lapangan usaha baru dibuktikan dengan banyaknya produsen wingko yang ada di Babat sebanyak 36 produsen.

Kata Kunci : Industri, Kuliner, Wingko Babat, Pabrik wingko loe lan ing Babat.

Abstract

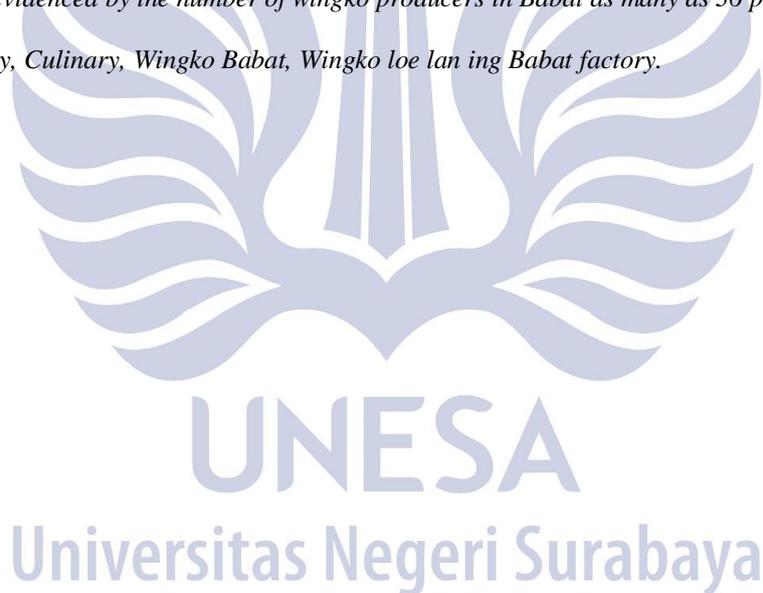
Lamongan is a small town in East Java which has a lot of cultural and historical values that have become ancestral heritage in the past. There is a diversity of cultural richness that exists and is owned by the Lamongan community, one of the diversity of these products is in the field of traditional food culinary. Culinary in Lamongan goes according to its development, in every community there are distinctive cultural characteristics that can distinguish cultures from one another, such as only in one Lamongan city, namely in the Babat sub-district, traditional food culinary in Babat which is already well known in the community both in the city Lamongan and tourists as well as people outside the area, namely Wingko Babat. Omah wingko Babat “Loe Lan Ing” is the oldest

Babat wingko company in Babat. And Ibu Olivia, who is the successor of her ancestors and now the fifth generation, explained that Wingko Babat "Loe Lan Ing" has been around since the Dutch era. Starting in the 20th century, there were people of Chinese descent who started a home industry in the form of wingko Babat. The name of this wingko in the market is "LLI" according to the source of the wingko packaging in 1898. And in fact the manufacture of wingko and the existence of this shop has been since the colonial period which is more than 100 years old. Wingko shop "Loe Lan Ing" is located at Jalan Raya Babat No.189.

This study discusses (1) how the history of the establishment of the wingko Babat "loe lan ing" culinary industry in 1998 – 2019. (2) how the development of the wingko Babat "loe lan ing" culinary industry in 1998 – 2019. (3) The influence of life social and economic conditions of the Babat community with the existence of the "loe laning" wingko Babat industry. This study uses historical research methods using four stages. The first stage of heuristics is that the sources are obtained directly through interviews with owners and employees of the Wingko Loe Laning factory, besides that the sources are also obtained from the Lamongan Regency industrial information system and the Lamongan Regency statistical agency. The second stage is source criticism by testing and verifying the sources that have been obtained. In this external criticism, the researcher tests the validity of the sources that have been obtained by looking at the aspects of the sources that have been obtained based on experience and also direct involvement of the process both in terms of creation, publication and other developments in the period 1998 – 2019 according to the time limit we took.. The third stage is the interpretation of the data obtained and then connected to the related facts. The fourth stage is Historiography in which the results of the interpretation of the previous stages are assembled into one so as to produce a complete historical fact.

The result of this research is that the development of the Babat wingko industry has had a positive influence on the economy and livelihoods of the Babat community in 1998 - 2019, including for social life itself there is community labeling with the naming of the city of Babat known as the city of wingko so this is immortalized. With the establishment of the Wingko Monument, which is very strategically located, in the middle of a roundabout which is crossed by five vehicle lanes, namely Gotong Royong Street, Jombang Street, Bojonegoro Street, and Tuban Street, East Java. In addition, for this economic life, it can reduce unemployment, as an economic driver and create new business fields as evidenced by the number of wingko producers in Babat as many as 36 producers.

Keywords: *Industry, Culinary, Wingko Babat, Wingko loe lan ing Babat factory.*



PENDAHULUAN

Indonesia terdapat banyak sekali aneka kuliner yang terdiri dari berbagai macam ciri khas yang unik dan berbeda di setiap daerah masing - masing. Pada sejarah kuliner di nusantara ini mengalami perkembangan yang berlangsung berjalan seiring datangnya banyak bangsa asing didunia yang datang ke Indonesia, seperti Eropa, India, Arab dan China. Proses kerjasama atau saling berhubungan antar bangsa di dunia yang dilakukan selama berabad-abad yang lalu, dapat menyebabkan timbulnya akulturasi budaya akibat dipengaruhi oleh beberapa bangsa asing tersebut.¹

Pertumbuhan Industri kuliner saat ini meningkat pesat, dikarenakan kuliner sendiri merupakan hal wajib yang menjadi kebutuhan pokok masyarakat. Akan tetapi, bersamaan dengan perkembangan zaman hal itu tidak saja sebagai barang atau produk konsumsi saja, akan tetapi, di era seperti ini kuliner sudah berubah menjadi gaya hidup masyarakat umumnya. Dibuktikan dari meningkatnya bisnis kuliner pada era ini yang tumbuh dan berkembang menggunakan kearifan dan banyak sekali inovasi yang digunakan untuk menarik konsumen dengan jumlah yang sangat banyak. Bersumber dari data Badan Pusat Statistik (BPS) tepatnya di kuartal II/2021, menyatakan bahwa pertumbuhan industri makanan dan minuman meningkat mencapai 2,95 % secara year-on-year, terdapat peningkatan hampir 2,45 persen pada triwulan sebelumnya. Dan selama quarter-to-quarter ini tumbuh menjadi 2,37 persen.

Keberadaan orang Tionghoa diyakini sudah ada di akhir abad ke-19 dan awal abad ke-20. Kebanyakan dari mereka bermukim di daerah - daerah pesisir Lamongan yang mana kawasan tersebut dekat dengan pelabuhan. Disana orang - orang tionghoa berdatangan ke Lamongan awalnya tidak memiliki tujuan dan sekiranya berada di Lamongan bias memperbaiki perekonomiannya, tetapi lambat laun mereka bisa menikahi masyarakat local Lamongan dari sini akulturasi terjadi akibat adanya perkawinan campuran. Dan disalah satu warga Tionghoa bertepatan bertempat tinggal di Babat ini mempunyai Inovasi membuat makanan tradisional yang biasa nya di sebut dengan Wingko Babat. Wingko ini merupakan makanan dari percampuran tradisi Tionghoa dengan Tradisi Jawa.

Lamongan adalah kota kecil yang ada di di Jawa Timur yang memiliki banyak sekali nilai budaya dan historis yang menjadi warisan leluhur di masa lalu. Potensi di bidang kebudayaan dan pariwisata kota Lamongan dalam kategori yang tinggi di Provinsi Jawa Timur. Terdapat keberagaman kekayaan budaya yang ada dan dimiliki masyarakat Lamongan, salah satu keberagaman hasil produk tersebut adalah di bidang kuliner makanan tradisional. Kuliner di Lamongan berjalan sesuai perkembangannya ini disetiap

masyarakat terdapat ciri khas budaya tersendiri yang dapat membedakan budaya antara satu dengan yang lainnya, seperti hanya di salah satu kota Lamongan yaitu di kecamatan Babat, kuliner makanan tradisional di Babat yang sudah terkenal di masyarakat baik di dalam kota Lamongan maupun para wisatawan dan juga masyarakat luar daerah yaitu Wingko Babat.

Omah wingko Babat "*Loe Lan Ing*" ini merupakan perusahaan wingko Babat yang tertua di Babat. Dan Ibu Olivia, merupakan penerus nenek moyangnya dan sekarang sudah generasi kelima yang menjelaskan bahwa wingko Babat "*Loe Lan Ing*" sudah sejak zaman Belanda. Berawal sejak abad ke-20, terdapat masyarakat keturunan Tionghoa yang memulai Industri rumahan berupa wingko Babat. Nama wingko ini dipasaran adalah "LLI" sesuai dengan sumber kemasan wingko pada tahun 1898. akan tetapi, arti dari "LLI" ini adalah bukan *Loe Lan Ing* melainkan "Lunak Lezat Istimewa" karena pada saat itu terdapat pelarangan penggunaan nama asing di dalam produk makanan Indonesia, dan juga tentunya tidak meninggalkan produk wingko terdahulu. Dan pada faktanya pembuatan wingko dan keberadaan toko ini sudah sejak masa colonial yang usianya lebih dari 100 tahun. Toko Wingko "*Loe Lan Ing*" ini terletak di Jalan Raya Babat No.189.

METODE PENELITIAN

Metodologi adalah suatu pendekatan umum untuk mengkaji topik penelitian.² Menurut Kuntowijoyo untuk melakukan rekonstruksi terhadap peristiwa sejarah berdasarkan tahapan penelitian yaitu pemilihan topik, pengumpulan sumber, verifikasi (kritik sejarah, keabsahan sumber), interpretasi (analisis dan sintesis) dan historiografi.³

Tahapan awal dalam melakukan penelitian ini adalah tahap heuristik. Pada tahapan ini peneliti mengumpulkan sumber baik berupa sumber primer maupun sumber sekunder. 1). Wawancara. dalam penelitian ini wawancara secara langsung dengan pemilik Industri Omah Wingko Babat yaitu Olivia sebagai penerus generasi ke 5 Omah Wingko "*Loe Lan Ing*" dan wawancara dengan karyawan lama yang bekerja di industri tersebut. 2). Dokumen. Sumber penelitian dengan menggunakan dokumen ini berupa studi kepustakaan baik surat kabar yang berupa Koran. Koran Soerabaijach Handelsblad membicarakan tentang Wingko Babat berasal tahun 1934, kemasan Wingko Babat pertama kali tahun 1958 dan perkembangan pada generasi selanjutnya, serta dokumentasi alat yang digunakan dalam pembuatan wingko tersebut dari tahun ke tahun. Pada tahapan pencarian sumber dilakukan di perpustakaan Kabupaten Lamongan dengan menemukan beberapa buku seperti buku karya Sarkawi B. Husain dkk dengan

¹ Pipit Anggraini. "Menu Populer Hindia Belanda (1901 - 1942) : Kajian Pengaruh Budaya Eropa terhadap Kuliner Indonesia", (Malang : Universitas Negeri Malang, 2017, hlm. 88).

² Deddy Mulyana, *Metodologi Penelitian Kualitatif*, (Bandung : Remaja Rosdakarya, 2008), Hal.145.

³ Kuntowijoyo, *Pengantar Ilmu Sejarah*, (Yogyakarta : Tirta Wacana, 2013). Hlm 69.

judul Sejarah Lamongan dari Masa ke Masa yang didalamnya menyajikan sebuah sejarah mulai dari masa kerajaan, peperangan belanda hingga tradisi dan makanan khas Lamongan. Selain itu, ada buku karya dari Fadly Rahman, yang berjudul Jejak Rasa Nusantara: Sejarah Makanan Indonesia, yang didalamnya terdapat sejarah Wingko Babat. Dan ada beberapa buku resep tradisional pembuatan Wingko.

Setelah tahap pengumpulan sumber selesai, tahapan selanjutnya dalam penelitian ini adalah kritik sumber. Kritik sumber sejarah (*historical critism*) merupakan suatu metode yang dibutuhkan dalam penulisan sejarah.⁴ dalam kritik intern ini peneliti juga melakukan verifikasi dan pengujian dari tiap data sumber yang diperoleh dengan menguji kevalidan dari dokumen agar dalam penelitian ini bisa mendapatkan data yang valid dan juga dapat dipertanggungjawabkan keabsahannya. Dalam pelaksanaannya peneliti melakukan kritik intern dimana peneliti lebih menekankan pada kebenaran isi atau kandungan sumber yang telah didapatkan pada tahapan heuristic.

Langkah selanjutnya setelah kritik sumber dalam penelitian ini adalah Interpretasi. Dalam tahap interpretasi ini dan yang di peroleh akan dihubungkan dengan fakta-fakta yang terkait dengan perkembangan industry omah wingko Babat, seperti sejarah awal munculnya wingko Babat, perkembangan wingko Babat, serta peranan dan dampak yang diperoleh masyarakat dengan adanya kehadiran wingko Babat. Dalam tahap interpretasi ini perlu adanya alat analisis dari ilmu bantu social lain yakni Sosiologi dan Antropologi. Karena kedua ilmu ini sangat membantu dalam menjelaskan peristiwa sejarah yang terjadi, karena wingko sendiri merupakan hasil cipta karya dari seorang individu ataupun sekelompok masyarakat. Sehingga mengakibatkan dari masyarakat sekitar yang ikut andil untuk dalam produksi wingko sehingga menciptakan suatu kesatuan social.

Tahap terakhir penelitian sejarah adalah Historiografi. Dalam tahapan historiografi ini dilakukan sesuai dengan rangkaian tahapan dari hasil interpretasi pada tahapan sebelumnya yang kemudian dirangkai menjadi satu sehingga menghasilkan sebuah fakta rangkaian sejarah yang utuh. Sehubungan dengan penelitian ini maka penyampaiannya secara garis besar terdiri atas tiga bagian yaitu pendahuluan, hasil penelitian dan kesimpulan. yang terdiri dari lima bab yang dalam penjabarannya antara bab satu dengan bab yang lainnya saling berhubungan.

Dalam penelitian ini penulis membatasi ruang lingkup penelitian dengan menitikberatkan permasalahan yang akan dibahas, yaitu Batasan segi waktu (*temporal scape*), batasan tempat / wilayah (*spasial scape*):

1. Batasan segi waktu (*Temporal Scape*)

Dilihat dari segi *temporal scape* (waktu) penelitian ini membahas periode tahun 1998 sampai 2019. tahun

1998 merupakan awal penulisan, dikarenakan pada tahun itu merupakan waktu masa reformasi sehingga banyak sekali masyarakat yang mengalami krisis moneter sehingga terdapat peralihan pekerjaan ke *home industry*, selain itu terdapat banyak aturan yang deskriminatif terhadap kebudayaan etnis Tionghoa yang dimana akan mengalami keterbukaan sehingga banyak sekali event-event kebudayaan dan keagamaan pada masa itu banyak digelar, kepariwisataan dan kreativitas seni budaya berkembang lebih maju dari sebelumnya, Hal ini mendorong lebih pesatnya kuliner Wingko Babat.

Pada batas akhir penelitian berakhir di tahun 2019, dikarenakan dari tahun ketahun wingko Babat selalu mengalami perkembangan di tiap masa nya, terbukti dalam menggunakan adanya inovasi – inovasi baik berasal segi pengemasan, cita rasa wingko itu sendiri dsb. Selain itu juga, tidak hanya generasi keturuna Loe Lan Hwa saja yg melanjutkan Keturunan dari generasi kesatu sampai lima generasi, tetapi banyak sekali masyarakat di sekitar Babat juga ikut serta memproduksi wingko menggunakan berbagai karakteristik khas masing – masing. menurut informasi lapangan penulis, mulai dari tahun 2019 ada sebanyak 35 kios atau toko yang membuka usaha makanan wingko Babat.

2. Batasan segi tempat (*Spasial Scape*)

Dilihat dari segi batasan spasial (tempat) penelitian ini berpusat di kota Babat tepatnya di pusat Omah Wingko Babat Pertama yaitu “*Loe Lan Ing*”. Alasan penulis menentukan kawasan tersebut adalah salah satu daerah yang sebagai rujukan awal lahirnya Wingko Babat dan telah menjadi ikon di kota Babat. pada faktanya sejarah, wingko Babat lahir pertama kali di kota Babat mulai didirikan pada tahun 1898 yang dipelopori sang Loe Soe Siang.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Sejarah Wingko Babat “*Loe Lan Ing*”

Omah wingko Babat “*Loe Lan Ing*” ini merupakan perusahaan wingko Babat yang tertua di Babat. Dan Ibu Olivia, merupakan penerus nenek moyangnya dan sekarang sudah generasi kelima yang menjelaskan bahwa wingko Babat “*Loe Lan Ing*” sudah sejak zaman Belanda. Berawal sejak abad ke-20, terdapat masyarakat keturunan Tionghoa yang memulai Industri rumahan berupa wingko Babat. Nama wingko ini dipasaran adalah “LLI” sesuai dengan sumber kemasan wingko pada tahun 1898.⁵ akan tetapi, arti dari “LLI” ini adalah bukan *Loe Lan Ing* melainkan “Lunak Lezat Istimewa” karena pada saat itu terdapat pelarangan penggunaan nama asing di dalam produk makanan Indonesia, dan juga tentunya tidak meninggalkan produk wingko terdahulu. Penggunaan beras ketan dalam pembuatan wingko merupakan pengaruh dari budaya Tionghoa, sedangkan penggunaan parutan kelapa yang memberikan rasa gurih merupakan pengaruh local dikarenakan pohon kelapa banyak

⁴ Aminuddin Kasdi, *Memahami Sejarah*, (Surabaya : UNESA University Press, 2018), Hlm.11.

⁵ Soerabaijasch handelsblad. 06 Agustus 1934 – Art. 109, *Delpher.nl*

tumbuh di bagian pesisir pantai utara Jawa termasuk Lamongan. Dan pada faktanya pembuatan wingko dan keberadaan toko ini sudah sejak masa colonial yang usianya lebih dari 100 tahun. Toko Wingko “Loe Lan Ing” ini terletak di Jalan Raya Babat No.189.

Pada masa colonial belanda terdapat sebuah perjalanan sejarah yang dipimpin oleh Dr. Coert, pemimpin yang tak mengenal Lelah, dalam jejak sejarah tersebut dia memberitahu bahwa di Lamongan, ada begitu banyak kekayaan yang memiliki nilai tinggi seperti yang ada di daerah plosa, randuagung dan sekitarnya untuk mengembangkan inovasi dalam bidang botani. Dan begitupun dengan Babat yang terkenal dengan kelezatan “wingko” nya yang biasanya di jajakan dikota Babat itu sendiri dan kemudian dikelola dan dieksekusi oleh salah satu warga local dan sampai sekarang menjadi kuliner yang melegenda merupakan warisan dari ayah Loe Lan Ing yang bernama Loe Lan Siang. Dan kemudian usaha wingko tersebut dirintis oleh Loe Lan Ing Bersama suami yang tetap bertahan sampai sekarang dan diwariskan kepada anak cucu nya secara turun temurun dari generasi ke generasi dalam meneruskan usaha tersebut.

Aneka rasa wingko yang dibuat oleh Loe Lan Ing yang enak dan banyak disukai konsumen dan masyarakat ini mendorong adik perempuannya yang bernama Loe Lan Hwa dan suaminya bernama The Ek Tjong mengembangkan usaha yang sama ketika pindah ke Semarang pada tahun 1944 ditengah kecamuknya perang dunia ke II, yang pada awalnya saat mereka berjualan belum ada label di kemasannya, yang kemudian diberi merek dagang *Cap Sepoor*, diambil dari bahasa Belanda yang berarti “Kereta Api” atau yang dikenal dengan nama Wingko Babat Kereta Api.

Pelabelan merek dagang *Cap Sepoor* seiring dengan adanya awal pembukaan jalur kereta api Surabaya – Semarang oleh perusahaan kereta api *Nederlandsch – Indische Spoorweg Maatschappij* (NIS), dan pada saat itu, Babat menjadi salah satu perlintasan penting kereta api di utara Jawa. Dengan adanya akses yang terbuka itu diwilayah tersebut, Wingko Loe Lan Ing pun terkenal di Semarang dengan nama *Cap Sepoor*. Pilihan The Ek Tjong yang kemudian mengganti namanya menjadi D.Mulyono. Pada perkembangannya, wingko Babat Kereta Api menjadi kuliner Semarang.



Gambar 1.1 : Kemasan Wingko Babad *Cap Sepoor* / *Cap Kereta Api* Oleh The Ek Tjong / D. Mulyono Sumber : Dokumen Pribadi 2022

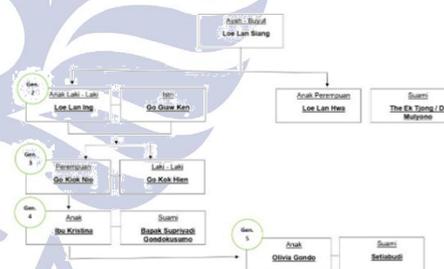
Wingko “Loe Lan Ing” ini adalah wingko tertua yang ada di Babat dan pada saat ini Ibu Olivia,

merupakan generasi kelima penerus wingko Babat “Loe Lan Ing”. Dan produksi ini dimulai abad ke-20, ketika warga keturunan Tionghoa memulainya langsung melalui Industri Rumahan, Saat ini Wingko Babat Loe Lan Ing diproduksi dengan berbagai rasa yaitu rasa original, coklat, keju, durian, nangka, dan kopi. Cita rasa yang enak dan khas tersebut juga mendorong beberapa orang Lamongan mengembangkan usaha yang sama, diantaranya adalah Wingko Babat Hj. Kimia Fam, Wingko Babat Kelapa Muda yang diproduksi oleh Go Kok Hien yaitu anak laki – laki dari Loe Lan Ing, Wingko Babat DP dan masih banyak lagi merek dagang lainnya. Saat ini Wingko Babat telah memiliki peran penting bagi pertumbuhan ekonomi Kabupaten Lamongan, khususnya kecamatan Babat, Karena keberadaan pengusaha wingko menyerap banyak tenaga kerja dan menjadi salah satu ikon kuliner khas Lamongan.

B. Perkembangan Industri Wingko Babat “Loe Lan Ing” pada tahun 1998 – 2019

Dalam perkembangan industry wingko ini sekarang sudah ke generasi kelima yang dikelola Olivia Gondo bersama suaminya yaitu Setiabudi, dan saat ini industry tersebut mengalami perkembangan yang sangat meningkat baik dari segi kualitas produk, pemasaran dan pendistribusian. Berikut ini adalah perkembangan industry wingko Babat “Loe Lan Ing” mulai dari awal pendirian sampai ke generasi kelima.

Dibawah ini merupakan silsilah keluarga besar atau generasi penerus produksi wingko Babat “ Loe Lan Ing”



Gambar 1.2 :

Silsilah Keluarga besar Wingko Babat “Loe Lan Ing”

Sumber : Hasil Wawancara, Bapak Setiabudi,

1. Generasi 1 & 2 (pada tahun 1898)

Toko ini didirikan oleh Loe Lan Ing Bersama suaminya yang bernama Go Kiaw Ken dan menjadi produsen produsen Wingko Babat yang pertama. Pencipta resep ini adalah ayahnya yang bernama Loe Soe Siang. awalnya merantau dari Tiongkok dan kemudian bermukim dan menetap di Babat. Dan waktu itu, Loe Soe Siang yang menghidupi kedua anaknya baik dalam Pendidikan maupun kebutuhan yang lain yakni Loe Lan Ing dan Loe Lan Hwa dengan menjajakan wingko ke daerah satu ke daerah lain. Dan kemudian resep ini turun menurun sampai sekarang. Pada generasi ini usaha wingko yang dilakukan masih sangatlah sederhana mulai dari kemasannya, toko dsb.

Pabrik wingko loe lan ing ini memiliki visi & misi yang sampai sekarang masih dipertahankan oleh generasi penerusnya yang ditulis didalam puisi wingko

yang bertujuan agar tetap terabadikan untuk mempertahankan wingko Babat dari buyut, dan memperkenalkan serta mengembangkan wingko Babat supaya dikenal oleh seluruh lapisan masyarakat luas dan tentunya tidak lupa juga untuk meningkatkan dan memberikan pelayanan yang terbaik untuk para konsumen. Tulisan puisi wingko tersebut ditulis dengan huruf kapital dan diletakkan di di depan toko wingko Babat loe lan ing, yang berbunyi “ Suatu hari nanti wingko akan jadi terkenal keseluruh dunia seperti pizza dari italia, suatu hari nanti Wingko Loe Lan Ing jadi ternama, jadi makanan kecil di Pesawat Garuda Indonesia, Makanan Kecil di Istana raja & Presiden, bukan khayalan yang ingin saya berikan, tetapi keinginan yang nyata”. Isi puisi tersebut bermakna bahwa keinginan dari Loe Lan Ing agar wingko tersebut pada suatu hari akan terkenal tidak hanya di local saja akan tetapi di dunia yang berbentuk bulat seperti pizza dari italia yang akan menjadi makanan kecil dimeja orang-orang besar seperti istana raja atau presiden dsb.



Gambar 1.3 :

Puisi Wingko yang terletak didepan toko
Sumber : Dokumen Pribadi 2022

2. Generasi 3 (pada tahun 1900 – 1955an)

Generasi ketiga ini wingko Babat loe lan ing diteruskan oleh anaknya yaitu Go Kiok Nio untuk mengembangkan usaha ini. Pada generasi ini perkembangan usaha wingko Babat masih tetap sama dengan meneruskan dari ibunya dan juga tidak ada perkembangan yang lain baik dari segi kemasan masih menggunakan daun pisang dan cita rasa masih original (tanpa rasa) dan sudah mulai menjual makanan kecil seperti jenang yang terbuat dari beras ketan. Dalam industry Wingko Babat “Loe Lan Ing” memperoleh izin usahanya di tahun 1951.

3. Generasi 4 (pada tahun 1960 – 2000 an)

Generasi ke empat ini perusahaan diteruskan oleh anaknya Go Kiok Nio yang bernama Kristina Bersama suaminya yaitu Supriyadi Gondokusumo yang mengembangkan produksi ini dengan melakukan beberapa modernisasi dalam upaya mengikuti zaman yang ada. Beberapa modernisasi kemasan wingko yang awalnya pada generasi sebelumnya masih menggunakan kemasan daun pisang beralih menggunakan kertas dengan desain yang khusus LLI, terkait teknis pembuatan wingko pun masih tetap

mempertahankan nenek moyang dengan menggunakan tungku batu untuk memanggang wingko tersebut.

Selain itu, terdapat modernisasi di berbagai varian rasa wingko yang awalnya pada generasi ke-3 masih dengan rasa original, di sini cita rasa sudah mulai beraneka ragam mulai dari rasa coklat, nangka, dan sebagainya. Yang bertujuan agar para konsumen lebih menikmati makanan wingko ini dengan banyak pilihan rasa. Di generasi ini juga terdapat merek LLI dengan identitas ganda. Dilabel Loe Lan Ing ini terdapat singkatan LLI dan dibawahnya juga tertulis penjelasan “Lunak Lezat Istimewa”, nama label LLI memiliki identitas ganda dikarenakan sempat mengalami perubahan dari yang awalnya “Loe Lan Ing” menjadi “Lunak Lezat Istimewa” ini dikarenakan Ketetapan MPR Sementara (MPRS) No. 32 Tahun 1966 pada saat itu tidak memperbolehkan penggunaan aksara Bahasa china untuk media massa baik dalam perusahaan maupun toko, yang akhirnya nama tersebut berlabel “LLI – Lunak Lezat Istimewa” tanpa merubah singkatan “LLI- Loe Lan Ing” yang sebenarnya dan label tersebut masih bertahan hingga sampai sekarang.

4. Generasi 5 (pada tahun 2000an sampai sekarang)

Pada generasi kelima, Industri Wingko Babat “Loe Lan Ing” dikelola langsung oleh anaknya Kristina (generasi keempat) yaitu Olivia Gondo, Bersama suaminya yang bernama Setiabudi. Yang sudah melakukan berbagai macam inovasi mulai dari kemasan, pembaruan segi arsitektur toko yang awalnya bergaya klasik kuno menjadi gaya industrial kekinian, pengembangan penjualan menggunakan *e-commerce*, pemanfaatan teknologi dalam proses pembuatan dan sebagainya. Di generasi ini pula ketenaran wingko Babat semakin meningkat dan melejit sampai ke luar negeri karena terdapat pemanfaatan media social yang marak di era sekarang sebagai media promosi dan juga pemasaran produk.

Pada tahun 1998 masih belum terjadi inovasi produk dan modernisasi dalam kemasan saat itu sudah sangat berbeda dengan generasi sebelumnya, yang di generasi ini kemasan baik luar maupun dalam sudah di upgrade menggunakan bahan yang berkualitas dan tentunya juga sangat minimalis untuk dipasarkan di khalayak umum. Akan tetapi, uniknya disini tulisan yang ada di dalam kemasan wingko LLI ini tidak mengubah tulisan dari generasi pertama, hanya saja penulisan di tulis dengan sangat modern dan elegan. Dan pada kemasan ini juga terdapat kemasan *vacuum* merupakan system pengemasan hampa udara yang dimana tekanan kurang dari 1 atm dengan cara mengeluarkan O₂ dari proses masa simpan, sehingga memperpanjang umur penyimpanan⁶ yang lebih tahan lama kisaran 3-7 hari, penggunaan kemasan ini dikarenakan permintaan konsumen yang di kirim di luar pulau ataupun luar negeri agar bisa lebih tahan lama dan mendarat di daerah tujuan dengan tidak basi dan tetap masih sama cita rasanya.

⁶ Nasution Zainuddin, dkk. 2021. *Study Vacuum and Non Vacuum Packaging On The Quality Of Fish Balls Malong*

(*Muarenesox talabon*) during cold storage temperature, Journal Of UNRI, Riau

Pada tahun 2010 terjadi Renovasi toko dan pabrik dalam segi arsitektur yang awalnya bergaya klasik kuno dan di generasi ini rubah total menjadi toko industry yang bergaya industrial kekinian, yang dulunya toko tersebut hanya melayani jasa jual beli wingko Babat, jenang dsb di rubah dengan konsep caffe di dalam toko, yang disanapun juga melayani untuk dimakan di tempat seperti layaknya caffe pada umumnya. Dan uniknya disini, masih mempertahankan ciri ke khasan nenek moyang, mulai dari pemajangan foto Loe Lan Siang dan Loe Lan Ing di dalam toko tersebut dan pemajangan Puisi Wingko tampak di depan toko dan tentunya puisi tersebut terdapat perbaikan dikarenakan puisi wingko yang dulu sudah rapuh dan bentuk perbaikan tersebut dibuat tetap sama seperti dulu.



Gambar 1.4 :

Perubahan Toko dari tahun 2009 – 2019

Sumber : Ig @loelaning

Pada tahun 2019 pengembangan penjualan menggunakan *e-commerce*, di generasi ini pemanfaatan social media yang ada sebagai media promosi dan pemasaran ini sangat memberikan pengaruh yang cukup besar dalam penjualan wingko Babat ini dan terdapat peningkatan yang sangat melejit dan meningkat akibat pemanfaatan *e-commerce* ini. Penjualan tidak hanya tersedia langsung di store offline yang ada di Babat, akan tetapi konsumen bisa membeli wingko tersebut bisa di beli secara online bisa melalui *Whatsapp*, *Instagram*, *Shopee*, *Toko Pedia* dan *e-commerce* yang lainnya. Hal ini bisa menjadikan wingko Babat bisa dinikmati dan melayani pemesanan baik di Indonesia maupun diluar negeri.

Pada tahun 2015 – 2019 pemanfaatan teknologi dalam proses pembuatan sudah memanfaatkan teknologi yang ada dalam memenuhi pesanan konsumen, mulai dari penggilingan beras ketan yang sudah menggunakan mesin untuk mempercepat proses pembuatan yang dulunya dilakukan masih sangat dengan sederhana. Penggunaan alat pamarut kelapa ini pun sudah mulai digunakan yang dulunya pamarutan kelapa masih dilakukan dengan manual tenaga manusia kini sudah menggunakan alat pamarut yang prosesnya sangat cepat. Akan tetapi, uniknya di dalam produksi ini masih mempertahankan proses pembakaran yang tradisional seperti pada generasi sebelumnya yaitu menggunakan tungku batu, yang di era sekarang biasanya sudah berganti ke oven atau alat pemanggang lainnya, disini penggunaan tungku batu masih tetap digunakan karena ini dapat menghasilkan wingko

dengan kualitas tekstur yang lunak dan tentunya rasa yang tetap klasik. Adapun analisis table perbedaan perkembangan dan juga inovasi dari tiap generasi penerus dari industry wingko babat ini :

Tabel 1.1 : Perbedaan Perkembangan Wingko Babat pada tahun 1998 – 2019

Indikator	Tahun 1998 - 2009	Tahun 2010 - 2019
Nama Penerus	Kristina	Olivia Gondokusumo
Pengelolaan Wingko	Mengembangkan produksi ini dengan melakukan beberapa modernisasi dalam upaya mengikuti zaman yang ada. tungku kayu	Menggunakan mesin parut dalam proses pamarutan, mesin penggilingan tepung, Akan tetapi dalam pemanggaan masih menggunakan tungku kayu
Kemasan	Penggunaan kemasan daun pisang beralih menggunakan kertas dengan desain yang khusus LLI,	Menggunakan kemasan yang lebih modern dan elegan.
Inovasi Produk	Selain wingko sudah mulai menjual jenang, dodol dan aneka oleh – oleh yang lain. cita rasa sudah mulai beraneka ragam mulai dari rasa coklat, nangka, dan sebagainya.	Inovasi lebih berkembang lagi, dengan menjadikan toko penjualan sebagai pusat oleh – oleh, yang tidak hanya menjual wingko saja, akan tetapi menjual jenang, dodol, kripik dan aneka oleh – oleh yang lain. Cita rasa wingko pun sudah beragam.
Penjualan	Penjualan di toko sudah mulai dimaksimalkan. Dan sudah banyak pedagang sekitar yang ikut ada yang ikut bermitra.	Generasi ini pemanfaatan social media yang ada sebagai media promosi dan pemasaran selain tersedia langsung di store offline yang ada di Babat, akan tetapi konsumen bisa membeli wingko tersebut bisa di beli secara online bisa melalui <i>Whatsapp</i> , <i>Instagram</i> , <i>Shopee</i> , <i>Toko Pedia</i> dan <i>e-commerce</i> yang lainnya. Hal ini bisa menjadikan wingko Babat bisa dinikmati dan melayani pemesanan baik di

		Indonesia maupun diluar negeri.
--	--	---------------------------------

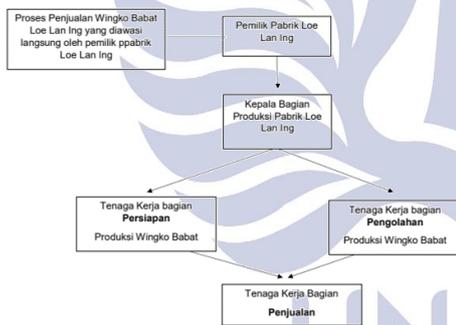
Sumber dokumen pribadi 2022

C. Pengorganisasian Industri Wingko Babat “Loe Lan Ing” pada tahun 1998 - 2019

1. Karyawan (Man)

Dalam proses produksi wingko Babat di pabrik “Loe Lan Ing” ini menggunakan system terbuka secara langsung oleh pemilik pabrik ini, yang dimana pembagian tugasnya masing – masing apa saja yang dikerjakan tiap individu dalam satu hari sudah diketahui oleh masing-masing karyawan, dikarenakan di pabrik ini tidak ada susunan organisasi secara tertulis, dalam artian di pabrik ini langsung mengikuti arahan dari atasan atau bersifat komando dengan mendapatkan perintah langsung dari atasan kepada salah satu karyawan lama dan menjadi kepala bagian produksi yang bekerja di pabrik tersebut. Agar semua karyawan wingko Babat sudah mengetahui jobdesk yang harus dikerjakan dan diselesaikan masing – masing.

Produksi ini dilakukan dalam waktu satu hari, tergantung pada tingkat penjualan dan para karyawan bekerja ekstra apabila terdapat pemesanan dengan jumlah yang banyak di pabrik ini, karena selain memenuhi pesanan juga jual beli di industry inti masih tetap berjalan. Adapun Pengorganisasian produksi dalam Industri Wingko Babat “Loe Lan Ing” di rangkum berdasarkan hasil wawancara :



Gambar 1.5: Struktur Pengorganisasian Industri Wingko Babat “ Loe Lan Ing”
Sume : Dokumen Pribadi 2022

Tenaga kerja yang memproduksi wingko Babat di pabrik “Loe Lan Ing” setiap harinya terdiri dari 18 karyawan dibagian produksi dan 2 karyawan dibagian kasir (penjualan), yang dimana masing – masing individu sudah ada jobdesk dan bagian nya masing – masing. Tenaga kerja yang bertugas membeli bahan baku dan perlengkapan produksi yang lain (2 orang), menyiapkan bahan baku untuk dijadikan wingko pada setiap produksi. Tenaga kerja yang bertugas memarut kelapa (2 orang), bertugas memarut kelapa untuk produksi. Kelapa dalam produksi merupakan bahan utama dalam pembuatan wingko. Tenaga kerja yang bertugas sebagai pengupas kelapa (3 orang), bertugas mengupas kelapa dari batok hingga bersih dan kelapa siap untuk diparut. Tenaga kerja yang bertugas

menggiling (2 orang), menggiling beras ketan hingga menjadi tepung beras ketan yang siap untuk digunakan dalam proses produksi. Tenaga kerja yang bertugas membuat adonan (6 orang), bertugas membuat adonan wingko dengan memasukkan semua bahan produksi yang sudah dikerjakan oleh karyawan yang lain. Selain membuat adonan wingko yang siap untuk dipanggang dan ini juga bertugas dalam proses pemangangan wingko. Tenaga kerja yang bertugas untuk menjaga toko (2 orang). Dan yang bertugas dalam pengemasan wingko adalah karyawan yang telah selesai dalam tahap perencanaan sebelum diolah menjadi barang jadi seperti karyawan yang telah memarut kelapa, menggiling tepung, memarut kelapa dan sebagainya. Ini bertugas ganda yaitu mengemas wingko yang sudah matang dan siap untuk dijual.

2. Bahan Baku Produksi (Material)

Bahan baku dalam proses produksi wingko Babat “Loe Lan Ing” sesuai dengan kebutuhan produksi dalam setiap harinya, banyaknya bahan baku yang dibutuhkan dalam proses produksi tergantung dari arahan pemilik dan kepala produksi wingko Babat “Loe Lan Ing” yang menyesuaikan sedikit banyaknya produk wingko yang akan di produksi dan mempertimbangkan sisa produk wingko kemarin di toko tempat penjualan wingko Babat “Loe Lan Ing”.

Bahan baku yang digunakan membuat wingko diantaranya : tepung beras ketan, kelapa, gula, mentega, perasa aroma buah yang digunakan sebagai variasi rasa wingko dan air kelapa. Setiap kali produksi wingko, tidak hanya membuat yang rasa original dan pandan kelapa saja tetapi banyak rasa yang diproduksi mulai dari wingko rasa coklat, wingko rasa keju, wingko rasa durian, wingko rasa stroberi, wingko rasa nangka, wingko rasa pisang dan wungko rasa durian/ selain memproduksi wingko disini juga membuat aneka makanan ringan atau oleh – oleh yang lain seperti wingko, jenang, dodol dan sebagainya.

Adapun table produksi wingko “loe lan ing” dalam satu kali produksi, mulai dari penggunaan bahan, berat bahan yang digunakan dan sebagainya :

Tabel 1.2 Kebutuhan Bahan Produksi Wingko dalam Setiap Produksi

Nama Bahan	Kebutuhan setiap produksi
Tepung Beras Ketan	10 Kg
Gula Pasir	15 Kg
Kelapa Parut Muda	60 Buah
Mentega / Margarin	1 Kg
Air Kelapa	Secukupnya
Buah / Rasa	Per 1 kg Tepung
- Buah Stroberi	250 gram
- Buah Nangka	200 gram
- Buah Pisang	250 gram
- Buah Durian	250 gram
- Rasa Keju	200 gram
- Rasa Coklat	200 gram
Perasa Aroma Buah (essence)	Per 1 kg tepung

- Buah Stroberi	2 sdm
- Buah Nangka	2 sdm
- Buah Pisang	2 sdm
- Buah Durian	2 sdm
- Rasa Keju	2 sdm
- Rasa Coklat	2 sdm

Sumber : Hasil Wawancara, Ibu Olivia, 06 Februari 2022

3. Modal Usaha (*Money*)

Pengorganisasian modal usaha di kelola langsung oleh pemilik pabrik Loe Lan Ing yang saat ini dipegang oleh Ibu Olivia selaku Generasi ke 5 penerus pabrik tersebut. dalam sebulan penghasilan kotor dalam kegiatan produksi selama satu bulan kurang lebih 50.000.000,00. Dan pengeluaran untuk pembelian bahan baku atau biaya operasional produksi sekitar Rp. 2.000.000,00 dan sisa nya untuk gaji karyawan. Dan anggaran operasional yang lain seperti biaya renovasi dan perbaikan serta pengembangan usaha baru, pembelian alat produksi dan sebagainya ini bersifat fleksibel.

Modal produksi di setiap hari nya dari penghasilan penjualan wingko di hari kemarin, system yang digunakan dalam hal ini yaitu dengan sistem *Rolling* (memutar). Dalam system *rolling* ini dalam penjualan produk wingko dijual dengan berbagai macam harga sesuai dengan bentuk ukurannya. Wingko yang original (asli) yang dikemas menggunakan kertas dengan wadah kotak minimalis berisi 20 biji harga jualnya Rp. 45.000,- per kantong atau wadah. Untuk wingko yang berukuran besar dengan diameter 25 cm dijual dengan harga Rp.45.000.- dan untuk wingko dengan berbagai macam aneka rasa dengan ukuran sedang dengan diameter 5 cm seharga Rp. 12.500,- begitupun dengan rasa yang lain juga harganya sama.⁷



Gambar 1.6 :

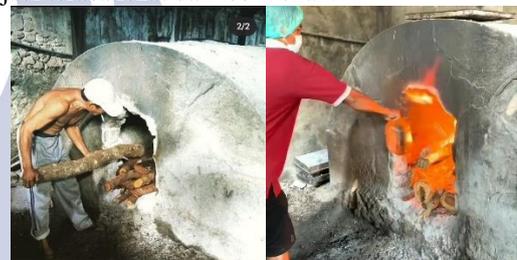
Produk Wingko sesuai dengan ukuran
Sumber : Ig @loelaning

4. Peralatan (*Machine*)

Pengorganisasian peralatan dalam memproduksi wingko Babat dipabrik Loe Lan Ing hanya sebatas alat yang digunakan dalam fungsi produksi. Di pabrik ini tidak ada data tertulis dalam pengorganisasian peralatan produksi melainkan dilaksanakan sesuai kebutuhan saja. Di tempat penyimpanan peralatan produksi ini tidak ada pembedaan peralatan dalam persiapan dan juga pengolahan.

Pada tahun 1998 produksi wingko di pabrik Loe Lan Ing, masih menggunakan peralatan yang sangat sederhana menggunakan tenaga manusia, ini dikarenakan pada zaman itu masih belum ada peralatan pendukung yang berbasis teknologi dan seiring dengan mulai berkembangnya zaman di generasi ketiga sekitar tahun 1950 an mulai menggunakan peralatan mesin hingga sekarang adapun factor yang memperngaruhi hal ini dikarenakan peralatan yang modern ini sangat meringankan proses produksi wingko.

Pada tahun 2008 – 2019 sudah menggunakan peralatan yang canggih, Selain prosesnya juga cepat dan menghemat waktu dalam produksi tentunya juga tidak mengeluarkan banyak tenaga kerja. Peralatan modern yang digunakan dalam proses produksi ini seperti mesin pamarut kelapa dan gilingan beras ketan menjadi tepung beras ketan. Dan uniknya disini dalam proses pemangangan masih menggunakan peralatan yang sederhana yaitu menggunakan tungku api karena penggunaan hal ini akan membuat citarasa wingko ini menjadi terasa lezat dan lebih enak.



Gambar 1.7 :

Tungku api pemangang Wingko
Sumber : Ig @loelaning

5. Pengemasan

Proses pengemasan wingko di pabrik loe lan ing ini terdapat banyak inovasi dalam kemasan, tentunya inovasi ini dilakukan sebagai sarana pembaruan dan juga sebagai sarana daya tarik kepada para konsumen. Adapun berubahan produk kemasan yang ada di pabrik ini mulai dari pertama kali wingko ini dijual masih menggunakan kemasan yang sangat sederhana yaitu menggunakan daun pisang. Akan tetapi, sesuai dengan perubahan zaman, kemasan ini pun berganti bahan kemasan menjadi kertas karena penggunaanya yang hemat biaya tentunya praktis.

Penggunaan kemasan kertas ini pada tahun 1998 dimulai dari generasi keempat yaitu Ibu Kristina dan berlanjut sampai sekarang ke generasi kelima. Dalam model desain kemasan juga terdapat perubahan antara generasi kelima dan kelima yang tampak begitu jelas di tulisan depan yang pada generasi keempat masih menggunakan ejaan yang belum baku dan masih ada unsur tionghoa sedangkan di generasi kelima tulisan sudah terlihat lebih modern dan juga disini selain kemasan khusus di wingko nya, ada kemasan luar *packaging* yang dulu langsung menggunakan plastic, disini ada kemasan kotak khusus untuk penjualan wingko tersebut.

⁷ Wawancara dengan Olivia pada 5 Maret 2022



Gambar 1.8 :
Perubahan Kemasan Wingko
Dari tahun 2009 – 2019
Sumber : Ig @loelaning

6. Pemasaran Wingko Babat Loe Lan Ing

Pada tahun 1998, pemasaran wingko Babat masih bersifat sederhana karena pada waktu itu penggunaan media masih sangat sedikit yang mengikutinya sehingga pemasaran hanya dilakukan menggunakan media koran saja itupun minat pembaca koran juga sangat sedikit dan seiring pengembangan jaman saat memasuki era 20 an penjualan menggunakan *e-commerce*, di generasi ini pemanfaatan social media yang ada sebagai media promosi dan pemasaran ini sangat memberikan pengaruh yang cukup besar dalam penjualan wingko Babat ini dan terdapat peningkatan yang sangat melejit dan meningkat akibat pemanfaatan *e-commerce* ini. Penjualan tidak hanya tersedia langsung di store offline yang ada di Babat, akan tetapi konsumen bisa membeli wingko tersebut bisa di beli secara online bisa melalui *Whatsapp*, *Instagram*, *Shopee*, *Toko Pedia* dan *e-commerce* yang lainnya. Hal ini bisa menjadikan wingko Babat bisa dinikmati dan melayani pemesanan baik di Indonesia maupun diluar negeri.

7. Pengawasan Industri Wingko Loe Lan Ing

Pengawasan di pabrik Loe Lan Ing ini diawasi langsung oleh pemilik pabrik dan kepala produksi mulai dari proses persiapan sampai proses pengolahan dan sampai wingko siap untuk dilakukan penjualan. Tentunya perkembangan kinerja sudah diambil alih oleh generasi kelima dan tangan kanan nya yaitu karyawan yang sudah lama bekerja di pabrik ini yang sudah menjadi kepercayaan lama keluarga loe lan ing, dengan adanya karyawan yang dapat dipercaya ini produksi bisa berjalan dengan lancar sebagaimana dengan mestinya. Karena proses produksi dalam setiap tahap atau langkah perlu adanya pengawasan mulai dari tahap persiapan, pembelian bahan, pengolahan bahan, hingga proses pemangangan, proses pengemasan sampai penjualan produk ke konsumen. .

D. Faktor Keberhasilan Manajemen Produksi Wingko Babat “Loe Lan Ing”

Adapun factor yang menjadikan keberhasilan dalam manajemen produksi wingko Babat “Loe Lan Ing”, diantaranya adalah :

1. Dalam memproduksi wingko ini masih mempertahankan cara yang tradisional seperti penggunaan tungku api dengan bahan bakar kayu bakar, batok dan serabut kelapa dalam proses pemangangan wingko ini membuat citarasa dan aroma

wingko menjadi kuat, Hal ini banyak di cari oleh para konsumen karena ciri khas cita rasa dan aroma wingko yang dipanggang di tungku tersebut.

2. Dilihat dari segi arsitektur toko wingko “Loe Lan Ing” meskipun terdapat renovasi toko yang berubah, yang dulunya gaya arsitektur bergaya klasik tradisional berubah menjadi gaya industrial kekinian dengan renovasi tersebut toko ini juga masih mempertahankan peninggalan nenek moyang dulu seperti pemajangan Puisi Wingko ini semakin membuat wingko “Loe Lan Ing” ini membuat perjuangan pembuat wingko terdahulu bisa terkenal hingga sekarang, dan menariknya juga bisa terkenal sejarah adanya wingko Babat terutama wingko loe lan ing.

3. Terdapat inovasi berbagai macam aneka rasa di pabrik wingko Babat “Loe Lan Ing” ini yang masih langkah dan belum di produksi oleh pengusaha wingko yang lain. Ini juga menjadi salah satu daya Tarik kepada konsumen agar mereka tidak bosan merasakan wingko dengan rasa original (asli) sehingga inovasi ini membuat proses produksi dan penjualan mengalami peningkatan.

4. Ketelatenan proses produksi wingko Babat yang dilakukan oleh para karyawan selama bekerja di pabrik Loe Lan Ing, hal ini membuat proses produksi wingko sesuai dengan apa yang direncanakan dan diinginkan baik oleh pelanggan ataupun konsumen, sehingga pemuasan disini terjadi dengan lancar.

E. Perkembangan Industri Kabupaten Lamongan Tahun 1998 - 2019

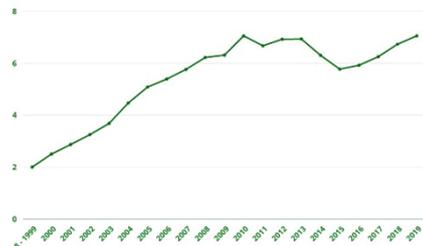
Unit usaha di sektor industry Kabupaten Lamongan tahun 1998/1999 meliputi aneka industri sebanyak 9 buah, industri kecil sbanyak 331 buah dan industri kerajinan sebanyak 23.149 buah. Aneka industri hanya terdapat di 7 kecamatan yaitu Kecamatan Kembangbahu, Kecamatan Solokuro, Kecamatan Babat, Kecamatan Lamongan, Kecamatan Brondong masing – masing 1 buah serta Kecamatan Paciran 3 buah. Nilai investasi yang ditanamkan di sektor industri ini adalah Rp. 1.955.850.000,00 dari industri kerajinan, Rp. 2.375.363.000,00 pada industri kecil dan 784.600.000,00 pada aneka industri. Meskipun jumlah industri kecil hanya sekitar sepertujuh puluh dari jumlah indutri kerajinan namun ternyata investasi yang ditanamkan dari indutri kecil justru hampir dua kali lipat dari investasi yang ditanamkan pada indutri kerajinan. Nilai produksi di sector industri di tahun 1998/1999 di Kabupaten Lamongan, dari aneka industri sebesar Rp. 3.992.338,00. Dari industri kecil sebesar Rp. 57.699.811.000,00 dan dari industri kerajinan sebesar Rp. 66.179.980,00.

Perekonomian masyarakat Lamongan seiring dengan berjalannya waktu terjadi peningkatan, meskipun terdapat penurunan. Pada tahun 1998 terjadi penurunan ekonomi yang cukup rendah, dikarenakan pada saat itu terjadi krisis ekonomi di era reformasi dan pemerintah pun melaksanakan berbagai upaya untuk menanggulangi hal tersebut. Dengan adanya hal ini menunjukkan bahwa pemerintah Kabupaten Lamongan mengupayakan agar pertumbuhan ekonomi tetap naik.

Salah satunya adalah peningkatan berbagai kegiatan dalam perindustrian dan UMKM masyarakat, karena dengan hal ini kondisi perekonomian membaik dan masyarakat tetap produktif tiap harinya.

Gambar 1.9 :

Pertumbuhan Ekonomi Kabupaten Lamongan Pada tahun 1998 – 2019 (%)



Sumber : Badan Pusat Statistik Lamongan, tahun 1998 – 2019

Berdasarkan gambar diatas dapat disimpulkan bahwa pada tahun 1998 ekonomi Lamongan sebesar 2,00 % dan terjadi peningkatan sampai tahun 2010 sebesar 7,05% karena pada tahun tersebut terjadi berbagai macam perindustrian besar-besaran. Pada tahun 2011 terjadi penurunan sebesar 0,40 % yang awalnya 7,05% turun menjadi 6,67 % hal ini terjadi karena terjadi korupsi sehingga perekonomian memburuk, dalam pengupayaan hal tersebut terjadi peningkatan hingga tahun 2013 sebesar 6,93 % dan perekonomian turun kembali selama 3 tahun. Pengupayaan terus dilakukan sehingga di tahun 2017 – 2019 terjadi peningkatan sebesar 7,05 %.

Angka PRDB Kabupaten Lamongan atas dasar harga berlaku (ADHB) menurut lapangan usaha selama kurun waktu 2015 – 2019 adalah masing – masing 28.746.240,0 miliar rupiah (2015), 31.707.259,2 miliar rupiah (2016), 34.370.505,0 miliar rupiah (2017), dan 37.332.713,4 miliar rupiah (2018). Sementara itu, peranan sektoral terhadap pembentukan PDRB ADHB menurut lapangan usaha tahun 2018 menunjukkan proporsi terbesar pada kategori Industri, perikanan, kehutanan, yaitu sebesar 35,18 persen. Sedangkan sector lapangan usaha pengadaan listrik dan gas mempunyai proporsi terkecil dalam pembentukan PRDB ADHB yaitu sebesar 19.751,0 miliar rupiah atau 0,07 persen.

F. Dampak kondisi ekonomi masyarakat Babat adanya industri Wingko Babat “Loe Lan Ing” pada tahun 1998 – 2019

Keberadaan Industri Wingko Babat “Loe Lan Ing” yang merupakan industry pertama kali yang berdiri di Babat dan kemudian sekarang sudah berkembang di Babat saja, akan tetapi sudah berkembang di seluruh Indonesia. Hal ini menyebabkan banyaknya masyarakat local terinspirasi mendirikan kios ataupun toko wingko yang ada di sekitar Babat, dikarenakan penjualan wingko tersebut selalu laris dan laku di pasaran dan ini pun menyebabkan meningkatnya perekonomian masyarakat sekitar di era 1998 yang terkenal dengan adanya krisis ekonomi, akan tetapi di Babat untuk memulihkan krisis tersebut mereka

berlomba – lomba mendirikan kios atau toko yang sekarang biasanya marak dengan sebutan UMKM. Wingko Babat sampai saat ini berkembang sangat pesat, banyak produsen yang ikut berlomba – lomba dalam mendirikan dan juga memasarkan wingko dengan berbagai inovasi rasa dan bentuknya mulai dari kemasannya, teknik pemasarannya, maupun penjualannya. Usaha wingko ini merupakan *Home Industri* yang pada saat ini sudah banyak pengusaha yang juga ikut menjual wingko Babat, sehingga perlu adanya strategi pemasaran dan penjualan yang perlu diterapkan untuk menarik konsumen yang banyak.

Tidak hanya mendirikan toko ataupun kios saja, akan tetapi masyarakat yang lain banyak juga yang berdagang di samping ruas jalan menggunakan gerobak mini dan juga berjualan di bis ataupun sarana transportasi yang lain. Peminat pembeli terhadap wingko Babat ini biasanya mereka beli sebagai oleh – oleh untuk orang rumahan karena wingko ini terkenal karena kelezatannya, makanan kecil yang berbentuk bulat seperti pizza ini sangat digemari oleh masyarakat pada umumnya.

Di Babat sendiri masyarakat produsen wingko yang terdata di dalam system informasi industry Lamongan ada sebanyak 36 produsen wingko yang didirikan diberbagai tempat di wilayah Babat dengan menggunakan label dan keunikan masing – masing produksi. Selain itu, dengan adanya keberadaan wingko Babat memberikan pengaruh positif bagi mata pencaharian masyarakat di tahun 1998 – 2017. Disisi lain banyak sekali masyarakat yang menjadi penggerak di bidang ekonomi, yang awalnya mayoritas masyarakat Babat adalah petani ini banyak yang beralih menjadi wirausahawan dengan berbagai macam yang dijual dan dipasarkan mulai dari wingko, jajanan tradisional yang lain, kebutuhan masyarakat dan sebagainya. Hal ini dapat mengurangi angka pengangguran masyarakat dengan adanya penciptaan lapangan usaha baru..

**Tabel 1.3 :
Daftar Perusahaan Industri Wingko Di Babat**

No	Perusahaan	Pemilik	Alamat
1	Agus Putra	Mariyah	A Yani 1/7 Banaran
2	Alwi	H Aminah	Gardu 1/7 Banaran
3	Bintang Jaya	Bambang Indra Jaya	Jl.Somowikarjo 1 Babat
4	Bintang Jaya	Bambang/Sunarni	Sawo 2/9 Babat
5	Cap Sepur	Markasan	Sawo 2/9 Babat
6	Combi Prima Grafika	H. Sriyanto	Dsn.Sogo RT 03 RW O4 Sogo

7	Pabrik Wingko Zamroni	Zamroni	Jalan Bojonegoro, Rt 001, Rw 02 Banaran
8	Putra Agung	Agung Suwono	Jl Sawongsari 3/10 Babat
9	Rasa	Imam Rozi	Langgar Wakaf 1/10 Babat
10	Tujuh Kelapa	Umi Zakiyatin	Dsn. Babat RT 01 RT 04 Babat
11	Wahyu Utama	Wahyu Sudiono	Langgar Wakaf1/10 Babat
12	Wingko	Bowo Nur Utomo	001/ 002 Dsn Babat Babat
13	Wingko	Khusnul	Banaran 1/7 Banaran
14	Wingko	Rumiaturun	Banaran 3/7 Banaran
15	Wingko 354	H Katri	001/ 003 Dsn Babat Babat
16	Wingko Abdul Aziz	Abdul Aziz	Lingkungan Gilang, Rt 001, Rw 13 Babat
17	Wingko Agung Jaya	Agung Surono	Lingkungan Sawo, Rt 001, Rw 10 Babat
18	Kelapa Muda	Sumarti	Pereng 3/7 Gendong Kulon
19	Loe Lang Ing	Olivia Gondo	Jl. Raya 189 Babat Babat
20	Monalisa	Ely Puspitasai	Jl.Rayon Babat
21	Pabrik Wingko Samian	Samian	Jalan Diponegoro, Rt 002, Rw 01 Banaran
22	Wingko Bintang Jaya	Sunarmi	Lingkungan Sawo, Rt 001, Rw 09 Babat
23	Wingko Bu Sutiah	Sutiah	Jalan Matahari Rt003 Rw005 Moropelang
24	Wingko Dian Jaya	Agus Supriyanto	Lingkungan Sawo, Rt 001, Rw 10 Babat
25	Wingko Elok 77	Hj. Zulfikar	Raya 1/1 Babat
26	Wingko Kacung	Kacung	Lingkungan Sawo, Rt 001, Rw 10 Babat
27	Wingko	Matpai	004/ 001 Dsn Babat Babat

	Kelapa Muda		
28	Wingko Kelapa Muda	Musa	Babat 2/9 Babat
29	Wingko Kelapa Muda	Salis	Babat 2/10 Babat
30	Wingko Sutrisno	Sutrisno	Lingkungan Sawo, Rt 004, Rw 09 Babat
31	Wingko Yanto	Yanto	Dusun Pereng, Rt 003, Rw 07 Gendongkulon
32	Wingkoku	Suraji	001/ 003 Dsn Babat
33	Wingko Awanda	Sulisno	Babat 4/9 BABAT
34	Wingko Jamiatun	Jamiatun	Dusun Payaman RT001 RW001 Kuripan
35	Wingko M Kohar	M Kohar	Dusun Plaosan, Rt 001, Rw 03 Plaosan
36	Wingko Rasa	Imam Rozi	Lingkungan Sawo, Rt 001, Rw 10 Babat

Sumber : Sistem Informasi Industri Lamongan (<https://siila.lamongankab.go.id>)

Pengaruh bidang social dan budaya yang lain dalam perkembangan industri wingko Babat pada tahun 1998 – 2019 adalah terbentuknya kerjasama antar budaya dan status social yang berbeda, ini duktikan dengan toleransi, kepedulian masyarakat yang berstatus social tinggi dengan para pengusaha wingko dengan banyak sekali dari mereka yang membeli wingko baik di pedagang kaki lima yang ada dijalanan maupun yang beli di toko terdekat. Selain itu, peran pemerintah dalam mempertahankan kuliner wingko Babat agar tetap populer dan dicintai oleh masyarakat adalah dengan mengadakan festival yang dimana dalam setiap tahunnya terdapat Festival Kreasi Wingko, kegiatan ini berupa lomba kreatifitas dan keunikan dalam menghias wingko baik dari segi bentuk, rasa dan sebagainya difestival ini diperlombakan, yang digelar untuk memeriahkan rangkaian acara Hari Jadi Lamongan (HJL). Hal ini diselenggarakan agar kuliner khas yang sudah menjadi icon Lamongan tetap membumi dan terkenal di kalangan masyarakat.

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan terkait “Dinamika Industri Kuliner Wingko Babat “Loe Lan Ing” pada tahun 1998 – 2019”, wingko Babat “Loe Lan Ing” ini merupakan wingko tertua yang ada di Babat dan pada saat ini Ibu Olivia, merupakan generasi kelima penerus wingko Babat “Loe Lan Ing”. Dan

produksi ini dimulai abad ke-20, ketika warga keturunan Tionghoa memulainya langsung melalui Industri Rumahan (*home industry*) yang persaingannya semakin hari semakin kompetitif sehingga peran pengelola atau pemilik harus bekerja ekstra keras dan memilih strategi yang tepat untuk menarik banyak konsumen. Wingko Babat Loe Lan Ing diproduksi dengan berbagai rasa yaitu rasa original, coklat, keju, durian, nangka, dan kopi. Cita rasa yang enak dan khas tersebut juga mendorong beberapa orang Lamongan mengembangkan usaha yang sama, diantaranya adalah Wingko Babat Hj. Kimia Fam, Wingko Babat Kelapa Muda yang diproduksi oleh Go Kok Hien yaitu anak laki – laki dari Loe Lan Ing, Wingko Babat DP dan masih banyak lagi merek dagang lainnya.

Perkembangan wingko Babat “Loe Lan Ing” di tahun 1998 – 2019 ini banyak sekali inovasi yang digunakan dalam memajukan perindustrian ini. dimulai dari perenovasian toko industry yang awalnya bergaya klasik tradisional kini berubah menjadi toko dengan gaya modern klasik, selain digunakan menjual wingko, kini juga berinovasi ala café modern dan tentunya juga masih mempertahankan peninggalan dari nenek moyang terdahulu dengan memajangnya di depan – pojok kanan kiri toko.

Inovasi yang lain berupa desain kemasan, mulai dari pertama kali wingko ini dijual masih menggunakan kemasan yang sangat sederhana yaitu menggunakan daun pisang. Akan tetapi, sesuai dengan perubahan zaman, kemasan ini pun berganti bahan kemasan menjadi kertas karena penggunaanya yang hemat biaya tentunya praktis. Penggunaan kemasan kertas ini dimulai dari generasi keempat yaitu Ibu Kristina dan berlanjut sampai sekarang ke generasi kelima. Dalam model desain kemasan juga terdapat perubahan antara generasi kelima dan kelima yang tampak begitu jelas di tulisan depan yang pada generasi keempat masih menggunakan ejaan yang belum baku dan masih ada unsur tionghoa sedangkan di generasi kelima tulisan sudah terlihat lebih modern dan juga disini selain kemasan khusus di wingko nya, ada kemasan luar *packaging* yang dulu langsung menggunakan plastic, disini ada kemasan kotak khusus untuk penjualan wingko tersebut.

Perkembangan industry wingko Babat ini telah memberikan pengaruh positif bagi perekonomian dan mata pencaharian masyarakat Babat pada tahun 1998 – 2019, diantaranya bagi kehidupan social sendiri terdapat labelling masyarakat dengan adanya penamaan kota Babat yang dikenal sebagai kota wingko sehingga hal ini diabadikan dengan didirikan Tugu Wingko yang letaknya sangat strategis yaitu ditengah bundaran yang dilintasi lima jalur kendaraan yaitu jalan Gotong Royong, Jalan Jombang, Jalan Bojonegoro, dan Jalan Tuban Jawa Timur. Selain itu, bagi kehidupan ekonomi ini dapat mengurangi angka pengangguran, sebagai penggerak ekonomi dan menciptakan lapangan usaha baru dibuktikan dengan banyaknya produsen wingko yang ada di Babat sebanyak 36 produsen. Saat ini Wingko Babat telah

memiliki peran penting bagi pertumbuhan ekonomi Kabupaten Lamongan, khususnya kecamatan Babat, Karena keberadaan pengusaha wingko menyerap banyak tenaga kerja dan menjadi salah satu ikon kuliner khas Lamongan.

B. Saran

Berdasarkan penelitian yang dilakukan terkait “Dinamika Industri Kuliner Wingko Babat “Loe Lan Ing” pada tahun 1998 – 2019” adapun beberapa saran untuk pabrik tersebut diantaranya adalah selalu meningkatkan kualitas produk dan memberikan berbagai macam inovasi rasa baru dalam perkembangan aneka rasa di pabrik Loe Lan Ing Babat, perlu adanya perbaikan sarana prasana dan peningkatan kesejahteraan bagi karyawan bagian produksi seperti *uniform* agar lebih bersemangat dalam beraktifitas memproduksi wingko karena nantinya juga akan berpengaruh dalam hasil produksi. Selain itu juga, tetap mempertahankan tradisi keaslian produk rasa wingko yang telah di produksi secara turun temurun karena hal tersebut merupakan proses produksi yang sangat tepat guna menarik konsumen dan juga daya saing dengan pengusaha wingko yang lain agar lebih terkenal dengan kekhasan resep nenek moyang terdahulu.

DAFTAR PUSTAKA

A. Arsip dan Dokumen

Soerabaijasch handelsblad. 06 Agustus 1934 – Art. 109, *Delpher.nl*

Dokumen Sistem Informasi Industri Lamongan (<https://siila.Lamongankab.go.id>)

Badan Statistik Kabupaten Lamongan

B. Wawancara

Ibu Olivia selaku penerus generasi ke 5 Wingko Loe Lan Ing

Wawancara Bapak Setiabudi (Suami Olivia Pemilik Pabrik Wingko Loe Lan Ing)

Wawancara dengan supriyo, 14 desember 2021.

Wawancara dengan Suyari, 6 Desember 2021.

C. Buku dan Jurnal Ilmiah

Fadly Rahman, *Jejak Rasa Nusantara: Sejarah Makanan Indonesia.*, (Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama, 2016), Cet.1, hlm.2.

Sarkawi B. Husain , *Sejarah Lamongan dari Masa ke Masa*, (Lamongan : Airlangga Press Surabaya, 2017)

Deddy Mulyana, *Metodologi Penelitian Kualitatif*, (Bandung : Remaja Rosdakarya, 2008), Hal.145.

Kuntowijoyo, *Pengantar Ilmu Sejarah*, Yogyakarta : Bentang, 1995, hlm.89.

Dudung Abdurrahman, *Metode Penelitian Sejarah*, Jakarta : Logos, 1999. Hlm 55

Nugroho Notosusanto, *Mengerti Sejarah*, Jakarta : UI Press, 1982, Hlm 94

Nugroho Notosusanto, *Norma – Norma Dasar Pemikiran dan Penelitian*, Jakarta : Dephan, 1971. Hlm.30

Gilbert J. Garraghan, *A Guide to Historical Method*, New York : Fordham University Press, 1948. Hlm. 33 – 69, Lihat : Louis Gottschalk. *Mengerti Sejarah*, Jakarta : UI Press, 1991, Hlm. 48.

Louis Gottschalk. *Mengerti Sejarah : Pengantar Metode Sejarah*. Terj. Nugroho Notosusanto. Jakarta : Universitas Indonesia Press, 1985), Hlm 80 – 95

Pipit Anggraini. “Menu Populer Hindia Belanda (1901 – 1942) : Kajian Pengaruh Budaya Eropa terhadap Kuliner Indonesia”, (Malang : Universitas Negeri Malang, 2017, hlm. 88).

Sarwopeni, S. 2021. “*Intangible Conservation : Keberadaan Wingko Babat Kuliner Khas Semarang Tahun 1946 – 2019*”, *Journal of Indonesian History*. Semarang, pg. 77 – 85.

Tim Penyusun, *Pedoman Penulisan Makalah, Proposal, Tesis dan Disertasi Pascasarjana UIN Sunan Ampel Surabaya*, (Surabaya : Pascasarjana UIN Sunan Ampel, 2016), 2.

Aji Chen. 2013. “Peranakan Tionghoa dalam Kuliner Nusantara” *Kompas*, 110 – 120.

J.W.M.Bakker SJ. *Filsafat Kebudayaan Sebuah Pengantar* (Yogyakarta: Kanisius, 1984), 115.

D. Skripsi

Fiyani, Agus. 2019. “Dinamika Perkembangan Industri Kuliner Lumpia Semarang Tahun 1998-2017”. Skripsi. Semarang: UNNES

Vonarya. 2007. “Perlindungan Hukum Atas Merek Berdasarkan Undang-Undang Nomor 15 Tahun

2001 Tentang Merek (Studi Terhadap Produk Makanan Khas – Wingko Babat Di Kota Semarang)”. Tesis. Semarang: UNDIP

E. Internet

Abidin, Aflahul. 2013. “Loe Lan Ing, Wingko Legendaris dari Babat”.

<https://www.google.com/amp/s/lamonganoke.wordpress.com/2013/02/06/loe-lan-ing-wingko-legendaris-dari-babat/amp/> diakses pada 06 April 2022

Kurniawan, Robby. 2020. “Wingko Babat Loe Lan Ing Lamongan, Bertahan karena Tungku Batu”.

<https://www.google.com/amp/s/www.jawapos.com/wisata-dan-kuliner/24/01/2020/wingko-babat-loe-lan-ing-lamongan-bertahan-karena-tungku-batu/%3famp> diakses pada 17 Maret 2022

Semboyan. 2012. “Wingko Babat”. *Semboyan35 Indonesian Railfans*.

<http://www.semboyan35.com/shoethread.php?tid=7084&mode=linear> diakses pada 09 Mei 2022.

