

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan merupakan hal yang penting dalam kehidupan manusia. Berbagai jenis makanan dan masakan dapat kita nikmati hingga saat sekarang ini. Keberadaan berbagai makanan di Nusantara tidak terlepas dari pengaruh bangsa asing yang datang ke Nusantara, seperti Eropa, Thionghoa, Arab dan India. Terjadinya pembauran antara masyarakat Nusantara dengan bangsa asing dipengaruhi oleh hubungan diplomatik dan jalur perdagangan. Adanya hubungan tersebut mengakibatkan terjadinya interaksi, akulturasi dan asimilasi dalam berbagai segi kehidupan dengan masyarakat Nusantara. Salah satunya dapat dijumpai dalam hal makanan. Pengaruh tersebut dapat dilihat dengan penggunaan bumbu, penggunaan bahan dan cara memasak.

Lahirnya sebuah makanan di tiap-tiap daerah dapat dipengaruhi oleh faktor alam, sumber daya serta kebiasaan setiap kelompok orang yang ada di wilayah tersebut. Adanya beberapa tersebut mengakibatkan masakan di tiap-tiap daerah yang ada di Indonesia memiliki cita rasa dan pengolahan yang berbeda. Kuliner daerah (kuliner tradisional) tidak hanya diperuntukkan untuk konsumsi pribadi, juga diperuntukkan dalam kegiatan upacara adat dan upacara keagamaan yang ada di daerah tersebut.¹ Salah satu daerah yang memiliki makanan tradisional di Indonesia berada di Kota Payakumbuh. Memiliki berbagai ikon kota yang melekat dengan makanan tradisionalnya.

¹ Fadly Rahman, "Kuliner Sebagai Identitas Keindonesiaan", *Jurnal Sejarah* Vol.2 (1), 2018, hlm. 48.

Payakumbuh merupakan sebuah kota kecil yang berada di Sumatera Barat. Letaknya yang begitu strategis sebagai penghubung kota yang ada di Sumatera Barat dan juga penghubung ke Propinsi Lainnya, membuat arus lalu lintas kendaraan di Kota Payakumbuh padat. Kota ini berdiri pada tanggal 17 Desember 1970.² Memiliki wilayah administratif secara adat maupun secara pemerintahan.

Keberadaan Kota Payakumbuh, sering dituangkan dalam beberapa lirik lagu yang menggambarkan bagaimana kondisi alam dan keberagaman penganan khasnya. Mulai dari *batiah*, *galamai*, *bareh randang* dan *randang*. Bahkan beberapa dari penganan tersebut pernah menjadi ikon Kota Payakumbuh seperti *galamai* (Pada awal berdiri Kota Payakumbuh), *Batiah* yang mulai diperkenalkan menjadi ikon Kota Payakumbuh pada tahun 1980-an dan *randang* yang diperkenalkan sebagai ikon Kota Payakumbuh pada tahun 2018.

Batiah merupakan makanan yang terbuat dari bahan baku beras ketan. Makanan ini disinyalir sudah ada semenjak dahulunya. Batiah merupakan makanan yang selalu disuguhkan dalam berbagai upacara adat dan keagamaan yang ada di Kota Payakumbuh, khususnya di Kenagarian Koto Nan Gadang. Batiah juga diproduksi dalam industri rumahan guna dipasarkan dan menjadi salah satu oleh-oleh khas yang berasal dari Kota Payakumbuh. Pemberian ikon Kota Payakumbuh dengan *batiah* pada tahun 1980-an merupakan akronim (Bersih, Aman, Tertib, Indah, Asri dan Harmoni) yang menggambarkan kondisi Payakumbuh pada saat tersebut, dimana pemerintah Kotamadya Payakumbuh

²Ana Fitri Ramadani, "Satu Kota Dua Kuasa: Payakumbuh Dalam Perubahan Administrasi Pemerintah Daerah di Sumatera Barat, 1956-2007", *Tesis Jurusan Sejarah, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Gadjadara*, 2014, hlm. 89.

berhasil mendapat piala adipura untuk pertama kalinya.³ Pembuatan makanan batiah dapat dijumpai di Kenagarian Koto Nan IV. Tepatnya banyak berkembang di Kelurahan Padang Tinggi Piliang, Kecamatan Payakumbuh Barat.

Olahan makanan tradisional Kota Payakumbuh yang menjadi ikon kota, terbuat dari beras ketan seperti batiah, galamai dan bareh randang. Makanan tersebut menjadi salah satu produk makanan ringan yang diproduksi oleh pegiat usaha makanan Kota Payakumbuh. Banyaknya pengolahan makanan ringan di Kota Payakumbuh sehingga membentuk sebuah kawasan sentra Industri Makanan Ringan yang berada di Kelurahan Bulakan Balai Kandi, Kecamatan Payakumbuh Barat.

Hasil alam yang beranekaragam dan ketersediaan bahan baku membuat masyarakat Kota Payakumbuh semakin kreatif khususnya dalam melakukan pengolahan makanan. Tidak hanya makanan ringan, olahan makanan berat juga menjamur di Kota Payakumbuh, menawarkan cita rasa pedas, manis, gurih dengan balutan konsep tradisional maupun modern dapat dijumpai di sepanjang jalan utama Kota Payakumbuh. Adanya berbagai olahan makanan yang tersedia di Kota Payakumbuh, sehingga kota ini juga digadang sebagai kota dengan wisata kulinernya.

Kemudian Kota Payakumbuh berganti ikon kota pada tahun 2018 dengan Randang atau *City of Randang*. *Marandang* atau *randang* merupakan teknik yang dilakukan dalam pengolahan makanan. Biasanya bahan baku yang digunakan adalah daging dengan kuah santan yang diberi bumbu dan rempah-rempah lalu dimasak lebih kurang 4 jam hingga warna dari santan kelapa berubah menjadi

³Fajar Rillah Vesky dan Rendra Trisnaldi, *40 Kota Payakumbuh dari Soetan Oesman Hingga Josrizal Zain*, (Payakumbuh: CV. Angrek Perdana bekerjasama dengan Pemerintah Kota Payakumbuh, 2010), hlm. 63.

kecokelatan. Rendang sendiri merupakan makanan khas dari Sumatera Barat khususnya etnis Minangkabau.

Sebelum menjadi ikon dengan kota Rendang, Payakumbuh sudah memiliki kampung rendang yang berada di Kecamatan Lampasi Tigo Nagari pada tahun 2015. Awal kemunculan industri pengolahan rendang di Lampasi Tigo Nagari beranjak dari kisah ibu Ernawati yang melakukan inovasi rendang olahan dari telur disaat harga telur anjlok pada tahun 1998.⁴ Setelah itu perkembangan industri rumah tangga yang memproduksi berbagai olahan rendang mulai menjamur di Kecamatan Lampasi Tigo Nagari hingga ke kecamatan lainnya yang ada di Kota Payakumbuh.

berbagai makanan khas hadir di Kota Payakumbuh, bahkan silih berganti menjadi ikon kota. Eksistensi makanan *batiah* yang melekat sebagai makanan khas Kota Payakumbuh dan rendang sebagai makanan khas dari Minangkabau menjadi ikon kota. Hal tersebut menarik untuk dikaji bagaimana perkembangan kedua makanan tersebut hadir di tengah-tengah masyarakat Kota Payakumbuh, sehingga penelitian ini berjudul “INDUSTRI KULINER BATIAH DAN RANDANG DI KOTA PAYAKUMBUH (1980-an HINGGA 2018)

B. Rumusan dan Batasan Masalah

Permasalahan yang dikaji dalam penelitian ini adalah mengenai perkembangan penganan Kota Payakumbuh yang menjadi ikon kota Payakumbuh, yaitu *Batiah* dan *Randang*. Eksistensi serta ketenaran kedua penganan tersebut ditengah-tengah masyarakat Payakumbuh khususnya. Peneliti merumuskan beberapa rumusan masalah dalam penelitian ini, yaitu:

⁴Rahmi Novera, “Rendang Yolanda: Duta Besar Rendang Payakumbuh 1998-2018”, *Skripsi Jurusan Sejarah, Fakultas Ilmu Bdaya, Universitas Andalas*, 2019, hlm. 3.

1. Bagaimana awal mula makanan batiah dan rendang di Kota Payakumbuh?
2. Seperti apa perkembangan makanan batiah dan rendang di Kota Payakumbuh?
3. Bagaimana pendistribusian makanan batiah dan rendang tersebut?

Batasan spasial dari penelitian ini wilayah Kota Payakumbuh dengan menyoar kepada beberapa industri panganan batiah dan rendang yang ada di Payakumbuh. Penentuan sampel berdasarkan jumlah tenaga kerja yang terbanyak dari beberapa industri yang ada. Adapun pembatasan secara temporal yaitu dimulai pada saat penetapan Kota Payakumbuh dengan ikon *batiah* pada masa kepemimpinan Muchtiar Muchtar (1988-1993) kemudian diakhiri pada tahun 2018, ketika Kota Payakumbuh telah berganti menjadi ikon Kota Randang atau *City of Randang*.

C. Tujuan dan Manfaat Penelitian

a. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang ada, maka tujuan dari penelitian ini adalah untuk menjawab rumusan tersebut, yaitu:

1. Menjelaskan awal mula kemunculan makanan batiah dan rendang di Kota Payakumbuh
2. Menjelaskan perkembangan makanan batiah dan rendang di Kota Payakumbuh
3. Menggambarkan terkait pendistribusian dari produk makanan batiah dan rendang Kota Payakumbuh

b. Manfaat Penelitian

Secara umum manfaat penelitian ini terbagi tiga, yaitu manfaat bagi penulis, pembaca dan ilmu pengetahuan. Manfaat bagi penulis penelitian ini merupakan persyaratan dalam menyelesaikan studi untuk memperoleh gelar Sarjana Humaniora di Universitas Andalas, melatih penulis dalam melakukan penelitian serta menambah wawasan bagi penulis.

Bagi pembaca penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan wawasan mengenai sejarah kuliner terkait penganan *batiah* dan randang yang ada di Kota Payakumbuh. Bagi ilmu pengetahuan, penelitian ini berguna sebagai bahan referensi sehingga dapat menambah wawasan, dan dapat dijadikan sebagai bahan pertimbangan dan dikembangkan untuk penelitian berikutnya.

D. Tinjauan Pustaka

Buku *Multikulturalisme Makanan Indonesia* yang ditulis oleh Unsiyah Anggraeni menuliskan terkait makanan-makanan yang ada di Indonesia merupakan hasil akulturasi dan asimilasi dari berbagai budaya, baik budaya dalam negeri maupun luar negeri.⁵ Akulturasi dan asimilasi dalam hal makanan terjadi dengan kedatangan orang luar seperti India, Timur Tengah, Cina dan Eropa ke Nusantara. Setiap makanan yang dibuat, disesuaikan dengan kebiasaan masyarakat setempat. Makanan juga memiliki filosofi serta makna yang ada.

Buku *Kuliner Langka Minangkabau* yang ditulis oleh Gantino Habibi memuat beberapa makanan khas Minangkabau dari beberapa kota/kabupaten yang ada di Sumatera Barat. Penyajian makanan dilakukan pada waktu tertentu. Racikan bumbu menjadi penentu dari nikmat atau tidaknya sebuah makanan. Kunci

⁵Unsiyah Anggraeni, *Multikulturalisme Makanan Indonesia*, (Jakarta Timur: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, 2018), hlm. 5.

kelezatan dari makanan khas Sumatera Barat adalah proses memasak yang tidak tergesa-gesa yang dilakukan secara bertahap dan memakan waktu yang lama.⁶

Penelitian terkait kuliner yang ditulis oleh Fadly Rahman yang berjudul “Kuliner Sebagai Identitas Keindonesiaan” yang dimuat dalam *Jurnal Sejarah* Vol.2(1), 2018. Perkembangan kuliner di Indonesia merupakan hasil dari perbedaan antar unsur cita rasa asing dengan cita rasa Indonesia. Pemakaian bumbu pada kari dan gulai merupakan adaptasi dari makanan India dan Arab. Kemudian teknik memasak yang dilakukan diadopsi dari kebiasaan Tionghoa tumis, tum dan cah. Penamaan makanan Tionghoa tidak ada perubahan. Berbeda dengan makanan Eropa, ada beberapa nama makanan yang diserap kebahasa Indonesia. Berbagai makanan yang diadaptasi dari luar kemudian disesuaikan dengan karakter selera masing-masing masyarakat yang ada di tiap-tiap wilayah Indonesia dalam memilih dan mengolah bahan makanannya. Tidak hanya dibentuk oleh faktor alam, namun juga dibentuk oleh akumulasi budaya, sejarah, ekonomi, hingga politik pangan yang ada pada daerah tersebut.⁷

Kemudian penelitian yang berjudul “Sega Jemblang, Icon Kuliner Pengembangan Pariwisata Kota Cirebon” yang diterbitkan dalam *jurnal Conference on Publik Administration and Society* Volume 01, Nomor 01, tahun 2019 yang ditulis oleh Yoyon Indrayana dan Tri Yuningsih. Munculnya makanan sega jembalng erat kaitannya dengan orang-orangnya yang melakukan pekerjaan berat, sehingga nasi yang dibungkus dengan menggunakan daun jati akan awet dan tahan lama. Dikutip dai jurnal ini, menurut Prof. Murdijat Gardjito (Peneliti di

⁶Gantino Habibi, *Kuliner Langka Minangkabau*, (Jakarta Timur: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, 2018), hlm. 13.

⁷Fadly Rahman, “Kuliner Sebagai Identitas Keindonesiaan”. *Jurnal Sejarah* Vol.2 (1), 2018, hlm. 57.

Pusat Kajian Makanan Tradisional, Pusat Studi Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada) memaparkan bahwa makanan tradisioal termasuk sega jemblang memiliki pera penting dalam ketahanan dan kemandirian pangan, makanan yang bersifat kedaerahan atau makanan tradisional dibuat dengan potensi lokal yang ada.⁸

Penelitian yang dilakukan oleh Novia Rochmawati, Nailah, dan Imam Oktariadi dengan judul “Penelusuran Jejak Makanan Khas Semarang Sebagai Aset Inventarisasi dan Promosi Wisata Kuliner Jawa Tengah yang dimuat dalam *jurnal* DIPO Ipteks I,(1), 2013. Merembaknya wisata kuliner dewasa ini membuat sebuah tren yang ada di kalangan masyarakat, sehingga setiap kota mulai menggeliatkan kembali jejak warisan kuliner yang ada di wilayahnya. Kuliner tradisional yang ada harus dilestarikan karena memiliki nilai historis yang tinggi ditengah merebaknya selera masyarakat yang condong ke makanan cepat saji atau *fast food*.⁹

“Menelisk Sejarah Gudeg Sebagai Alternatif Wisata dan Citra Kota Yogyakarta” merupakan judul dari *jurnal* Sejarah dan Budaya, 15 (1), 2021 yang ditulis oleh Laurencia Steffanie Mega Wijaya Kurniawati dan Rustono Farady Marta. Jurnal ini memaparkan bahwa pembangunan destinasi wisata dapat meningkatkan perekonomian daerah. Menurut Baharuddin, Kasmita dan Salam yang dikutip dalam jurnal ini, Ada 3 kategori daya tarik tertinggi pariwisata, yaitu

⁸Yoyon Indrayana dan Tri Yuniningsih, “Sega Jembalang, Icon Kuliner Pengembangan Pariwisata Kota Cirebon (dalam perspektif sejarah)”. *Jurnal Conference On Publik Administration And Society* Volume 01 , Nomor 01, Tahun 2019, hlm. 215-216).

⁹Novia Rochmawati, Nailah dan Imam Oktariadi, “Penelusuran Jejak Makanan Khas Semarang Sebagai Aset Inventarisasi dan Promosi Wisata Kuliner Jawa Tengah”. *Jurnal DIPO IPTEKS*, I, (1), 2013, hlm.10.

sektor wisata alam, daya tarik budaya dan daya tarik buatan manusia.¹⁰ Perkembangan daya tarik pariwisata buatan manusia yang berpotensi baik dan dapat dikembangkan adalah kuliner yang dapat berpengaruh terhadap perekonomian dari daerah tersebut dan menjadi peluang kerja untuk mengurangi angka pengangguran.

Penelitian yang berjudul “Perancangan Destination Branding Kota Pontianak Sebagai Kota Kuliner” yang ditulis oleh Sandy dan Maria Nala Damajanti yang dimuat dalam *Jurnal DIPO IPTEKS*, 1, (1), 2013. Penelitian ini memaparkan kuliner malam yang begitu banyak dari berbagai suku yang ada. Terkhusus makanan Thionghoa sehingga keberadaan makanan khas dari Pontianak tidak begitu di gaungkan. Promosi makanan adalah bentuk persaingan dalam kuliner. Banyaknya wisata kuliner yang muncul membuat gaya hidup masyarakat yang menjadi makanan tidak hanya sebagai kebutuhan primer tapi juga menjadi kebutuhan sekunder.¹¹

Penelitian yang ditulis oleh Siti Aisyah dengan judul “Tradisi Kuliner Masyarakat Minangkabau: Aneka Makanan Khas Dalam Upacara Adat dan Keagamaan Masyarakat Padang Pariaman” dimuat dalam *jurnal Majalah Ilmiah Tabuah* Volume 21 Nomor 2 Edisi Juli-Desember 2017. Adanya kuliner pada hakikatnya menjadi kebutuhan bagi kehidupan masyarakat dan juga menjadi bagian dari budaya.¹² Keberadaan makanan khas dalam upacara adat

¹⁰Laurencia Steffanie Mega Wijaya Kurniawati dan Rustono Farady Marta, “Menelisis Sejarah Gudeg Sebagai Alternatif Wisata dan Citra Kota Yogyakarta”. *Jurnal Sejarah dan Budaya* 15 (1), 2021, hlm. 27.

¹¹Sandy, Maria Nala Damajanti, “Perancangan Destination Branding Kota Pontianak Sebagai Kota Kuliner”. *jurnal DKV Adiwarna*, Universitas Kristen Petra Vol 1, No 2, 2013, hlm. 1.

¹²Siti Aisyah, “Tradisi Kuliner Masyarakat Minangkabau: Aneka Makanan Khas Dalam Upacara Adat dan Keagamaan Masyarakat Padang Pariaman”. *Jurnal Majalah Ilmiah Tabuah*, Volume 21 Nomor 2 Edisi Juli-Desember 2017, hlm. 33.

mencerminkan status sosial dari yang punya acara. Setiap makanan yang disajikan memiliki peran penting dalam upacara adat yang ada.

Buku yang disusun oleh Fajar Rillah Vesky dan Rendra Trisnadi yang berjudul *40 Tahun Kota Payakumbuh Dari Soetan Oesman Hingga Josrizal Zain*. Buku ini menjelaskan bagaimana masa kepemimpinan di kota Payakumbuh yang silih berganti. Setiap pemimpin memberikan kontribusi terbaik untuk membangun kota Payakumbuh, baik secara fisik maupun non fisik. Salah satunya memuat penghargaan adipura pertama kali yang diperoleh Kota Payakumbuh pada masa kepemimpinan Muchtiar Muchtar (1983-1988).¹³

Buku yang berjudul *Payakumbuh Kota Rendang* yang disusun oleh Yenny Narny, dkk juga menjadi sumber rujukan penulis karena berkaitan erat dengan penelitian ini. Buku ini membahas mengenai sejarah, budaya rendang dalam masyarakat Minangkabau dan khususnya masyarakat Kota Payakumbuh serta juga membahas terkait rendang dalam membangun ekonomi masyarakat Kota Payakumbuh. Rendang juga menjadi salah satu makanan yang disajikan dalam upacara adat dan keagamaan yang ada di Payakumbuh.¹⁴

Adapun penelitian mengenai payakumbuh yang memuat terkait kuliner Payakumbuh yang dapat penulis jadikan rujukan yaitu skripsi yang ditulis oleh Rahmad Ilham “Perkembangan Industri Makanan Ringan di Kelurahan Payolasek Kecamatan Payakumbuh Barat Tahu 1990-2016”. Skripsi ini memaparkan perkembangan industri makanan di dorong oleh faktor ekonomi, ketersediaan bahan dan kecakapan dari pemilik usaha. Pengembangan

¹³Fajar Rillah Vesky dan Rendra Trisnadi, *Ibid*.

¹⁴Yenny Narny, dkk, *Payakumbuh Kota Rendang*, (Payakumbuh : Pemerintah Kota Payakumbuh 2018)hlm. 72.

usaha juga dapat dilakukan dengan adanya bantuan modal serta pelatihan dari instansi yang berkaitan. Kemudian juga ada skripsi yang ditulis oleh Rahmi Novera dengan judul “Rendang Yolanda: Duta Besar Rendang Payakumbuh 1998-2018”. Skripsi ini memaparkan awal kemunculan dan menjamurnya industri rendang di Payakumbuh dan pembentukan Kampung Rendang Payakumbuh sebagai wujud keseriusan penggiat olahan rendang dan pemerintah Kota Payakumbuh dalam wisata kuliner dan perekonomian.

Buku dan penelitian yang memuat Kota Payakumbuh dan makanan yang ada di Payakumbuh sangat membantu penulis dalam melakukan penulisan ini. Namun perbedaan penelitian yang terdahulu dengan yang penulis lakukan adalah penelitian ini lebih berfokus kepada sejarah dan perkembangan makanan batiah serta rendang secara umum ditengah masyarakat Kota Payakumbuh.

E. Kerangka Analisis

Makanan merupakan kebutuhan primer bagi manusia dalam memenuhi energi untuk melakukan aktivitas. Makanan biasanya berasal dari olahan hewani maupun tumbuhan. Indonesia merupakan wilayah tropis dan keberagaman budayanya. Iklim tropis dapat menumbuhkan beragam hasil alam yang dapat diolah maupun tidak (dimakan secara mentah) untuk memenuhi kebutuhan primer manusia tersebut. Keberagaman budaya dalam hal pengolahan bahan makananpun menjadikan setiap daerah di Indonesia memiliki cita rasa tersendiri dalam makanannya. Menurut Koentjaraningrat makanan manusia dapat digolongkan menjadi tiga jenis, yaitu dengan cara proses pemasakan, proses peragian (fermentasi) dan makanan yang masih mentah. Proses pemasakan dapat dilakukan secara langsung maupun tidak langsung. Proses pemasakan secara

langsung yaitu proses pemasakan makanan yang diolah dengan menggunakan secara langsung sedangkan proses pemasakan secara tidak langsung dengan menggunakan peralatan lainnya, seperti wajan.¹⁵ Dalam perspektif budaya, makanan dapat berfungsi menjadi 4 ungkapan, yaitu sebagai ungkapan ikatan sosial, sebagai ungkapan solidaritas kelompok dalam melakukan perayaan tertentu, makanan dan ketegangan jiwa serta simbolisme makanan dalam bahasa.¹⁶

Kegiatan dalam melakukan pengolahan makanan disebut dengan kuliner. Kata kuliner berasal dari bahasa Inggris yaitu *culinary* yang berarti urusan masak memasak. Istilah kuliner juga diartikan sebagai masakan. Kuliner yang ada di Indonesia memiliki keberagaman. Lahirnya kuliner daerah sebagai bentuk respon terhadap iklim, sumber daya dan kebiasaan setiap kelompok orang di daerah masing-masing.¹⁷ Kuliner di tiap-tiap wilayah Indonesia (kuliner tradisional) memiliki perbedaan dari segi pengolahan dan cita rasa. Kuliner tradisional tidak hanya dikonsumsi pada hari hari biasa, namun juga diperuntukkan dalam melaksanakan upacara adat. Adakalanya kuliner tradisional tersebut memiliki makna dan filosofi dalam kehidupan masyarakat. Tidak hanya dalam upacara adat, kuliner tradisional juga menjadi daya tarik masyarakat luar daerah untuk mengunjungi serta mencicipi kuliner tersebut, sehingga dapat menjadi pemasukan bagi daerah tersebut.

¹⁵Janeke Peggy, Alfi Fakhriyah dan Ellyana Hintia, *Kearifan Lokal Dalam Kuliner Tradisional Gorontalo*, (Yogyakarta: Amara Books, 2018), hlm. 9-10.

¹⁶*Ibid*, hlm. 10.

¹⁷Fadly Rahman, "Dari Indische Keuken ke Boga Indonesia 1857-1967" dalam Buku *Matajendela Seni Budaya Yogyakarta: Kuiner (di) Indonesia*, Edisi 2 (Yogyakarta: Taman Budaya Yogyakarta, 2017), hlm. 13.

Terdapat 3 jenis pariwisata di Indonesia, yaitu pariwisata alam, pariwisata budaya dan pariwisata buatan. Pengembangan wisata tersebut di dukung dan besinergi dengan 4 pilar pembangunan pariwisata, yaitu destinasi, pemasaran, industri dan kelembagaan.¹⁸ Keempat pilar tersebut saling berkaitan dan tidak bisa tumbuh dengan sendirinya. Wisata kuliner termasuk kedalam jenis pariwisata buatan. Dapat didefinisikan bahwa wisata kuliner adalah pariwisata yang memungkinkan wisatawan untuk membayar dan menikmati makanan, melakukan pengamatan terhadap proses produksi makanan (dari awal hingga akhir), serta menjadikan hal tersebut sebagai aktivitas perjalanan yang paling penting dalam rangka menghasilkan pengalaman berwisata.¹⁹

Makanan tidak hanya dibuat untuk kebutuhan makan seseorang atau sekelompok orang saja, namun adakalanya makanan tersebut di produksi guna untuk di jual dalam rangka memenuhi kebutuhan perekonomian. Adanya industri makanan mampu menambah pemasukan pegiat usaha dalam memenuhi kebutuhan. Menurut Undang-undang No 3 Tahun 2014, yang dimaksud dengan industri adalah seluruh bentuk kegiatan ekonomi yang mengolah bahan baku dan memanfaatkan sumber daya industri sehingga menghasilkan barang yang memiliki nilai tambah atau manfaat lebih tinggi termasuk jasa industri. Dapat dikatakan dalam industri melingkupi kegiatan mengolah bahan mentah, baku, barang setengah jadi dan barang jadi menjadi barang yang memiliki nilai dengan menggunakan peralatan tertentu.

¹⁸Ni Wayan Giri Adnyani, dkk., *Pedoman Pengembangan Wisata Kuliner*, (Jakarta: Asisten Deputi Pengembangan Wisata Budaya Bidang Wisata Kuliner dan Belanja , 2019), hlm. 14.

¹⁹*Ibid*, hlm. 28.

Adanya industri dalam pengolahan makanan tentu akan mencari pasar untuk memasarkan produk yang dihasilkan. Pemasaran yang dilakukan dalam memasarkan produk makanan dapat dilakukan dengan pemasaran langsung dan pemasaran digital, yang dimaksud dengan pemasaran langsung adalah proses sosial dimana manusia mendapatkan apa yang diinginkan (produk) dengan menukar nilai (uang/barang) kepada orang lain.²⁰ Sedangkan pemasaran digital adalah suatu cara inovatif yang menggunakan database dan menjangkau konsumen secara individu dengan keuntungan hemat biaya dan tepat waktu.²¹

Disamping melakukan pengenalan produk dari sebuah daerah (makanan/kuliner) terhadap khalayak ramai dengan melakukan pemasaran, adakalanya pengenalan produk juga dilakukan dengan menjadikan produk tersebut sebagai ikon dari sebuah kota. Pengenalan produk sebagai ikon kota atau *city branding* merupakan proses pembenukan merk kota atau suatu daerah supaya dikenal oleh target pasar seperti turist, talent, event dan investor dengan menggunakan ikon, slogan dan positioning yang baik dalam berbagai bentuk media promosi. Tidak hanya sebagai sebuah slogan atau promosi namun juga menjadi gambaran dari pemikiran, perasaan dan ekspetasi dari pikiran seseorang ketika melihat atau mendengar sebuah nama, logo, produk ataupun simbol lainnya yang menggambarkan kota tersebut.²²

Penelitian tentang Kota Payakumbuh: Industri Kuliner Batiah dan Randang di Kota Payakumbuh (1980-an Hingga 2018) merupakan sebuah penelitian yang dapat dikategorikan sebagai sejarah kuliner. Dapat dikatakan sejarah kuliner

²⁰Tety Elida dan Ari Raharjo, *Pemasaran Digital*, (Bogor: IPB Press, 2019), hlm. 186.

²¹*Ibid*, hlm. 2.

²²Fitri Adona, Sri Nita, Yusnani, Luth Mafrudah, "City Branding: Strategi Pemasaran Pariwisata Kota Padang". *Prosiding Seminar Nasional Multi Disiplin Ilmu dan Call For Papers Unisbank ke-3 (SENDI-U3) 2017*, ISBN 9-789-7939-499-93, hlm. 538.

merupakan ilmu yang mempelajari aktivitas masyarakat masa lampau mengenai kegiatan dalam pengolahan makanan, atau kegiatan masak-memasak.

F. Metode Penelitian dan Bahan Sumber

Metode sejarah merupakan proses menguji dan menganalisa secara kritis rekaman dan peninggalan masa lampau.²³ Ada empat tahapan yang dilakukan. *Pertama*, Heuristik atau pengumpulan data dan bahan-bahan yang berhubungan dengan penelitian, baik secara tulisan maupun lisan. Data secara tertulis didapatkan pada studi pustaka dan data secara lisan didapatkan dengan melakukan wawancara dengan beberapa narasumber. Data pustaka didapatkan dari perpustakaan yang ada, seperti di Perpustakaan Fakultas Ilmu Budaya Universitas Andalas, perpustakaan pusat Universitas Andalas dan Perpustakaan Daerah Kota Payakumbuh. Pencarian data sumber tulisan juga penulis lakukan di beberapa instansi pemerintahan Kota Payakumbuh, seperti Dinas Pekerjaan Umum dan Penataan Ruang Kota Payakumbuh, Badan Pusat Statistik Kota Payakumbuh, Dinas Perindustrian dan Tenaga Kerja Kota Payakumbuh dan Dinas Pariwisata Pemuda dan Olahraga.

Selain menggunakan sumber tulisan, penulis juga melakukan pencarian data secara lisan. Melalui wawancara, penulis melakukan pencarian sumber lisan dengan cara mewawancarai pihak terkait, seperti penggiat usaha dalam pembuatan *batiah* yaitu Ibu Fila Sofia, Bapak Irwan, Ibu Fika, dan Ibu Mitra Gustiar. Kemudian penulis juga melakukan wawancara dengan penggiat usaha rendang di Payakumbuh yaitu Bapak Haris Budiman, dan Ibu Erika. Disamping melakukan wawancara dengan penggiat usaha *batiah* dan rendang di Payakumbuh, penulis

²³Louis Gottschalk, *Mengerti Sejarah*, (Jakarta: UI-Press, 1969), hlm. 32.

juga melakukan wawancara dengan tokoh adat yang ada di Kenagarian Koto Nan Gadang, yaitu Bapak Ir. Anda Roza Putra, Dt. Patiah Baringek selaku ketua Kerapatan Adat Nagari (KAN) Koto Nan Gadang dan Ibu Efni Nazir selaku Ketua Bundo Kandung KAN Koto Nan Gadang.

Tahap *kedua*, yaitu kritik sumber yang bertujuan menyaring secara kritis, terutama terhadap sumber-sumber pertama agar terjaring fakta yang menjadi pilihannya.²⁴ Kritik sumber terdiri dari dua bagian yaitu kritik eksternal dan kritik internal. Kritik eksternal untuk mengetahui kebenaran sumber dari sisi luar sedangkan kritik internal untuk mengetahui kebenaran sumber dari sisi dalam atau isinya.

Tahap *ketiga* adalah interpretasi. Tahap melakukan penafsiran terhadap data dan fakta yang telah ditemukan kemudian tahapan *keempat* yaitu historiografi. Tahapan penulisan semua data dan fakta yang telah di temukan di Kota Payakumbuh kemudian akan ditulis dengan tulisan yang berjudul “INDUSTRI KULINER BATIAH DAN RANDANG DI KOTA PAYAKUMBUH (1980-an HINGGA 2018”.

G. Sistematika Penulisan

Penelitian yang berjudul “INDUSTRI KULINER BATIAH DAN RANDANG DI KOTA PAYAKUMBUH (1980-an HINGGA 2018)”, diuraikan menjadi V bab, yaitu:

Bab I berisikan pendahuluan yang terdiri dari latar belakang, rumusan dan batasan masalah, tujuan dan manfaat penelitian, kerangka analitis, metode penelitian dan bahan sumber serta sistematika penulisan.

²⁴HeliusSjamsuddin, *Metodologi Sejarah*, (Yogyakarta: Ombak, 2007), hlm. 131

Bab II berisikan gambaran umum kota Payakumbuh yang terdiri dari keadaan geografis dan demografis, perkembangan kelembagaan pemerintahan Kota Payakumbuh serta keadaan sosial dan ekonomi masyarakat Kota Payakumbuh.

Bab III berisikan terkait Kota Payakumbuh sebagai Kota Batiah yang berisikan tentang awal mula pencetusan ide Kota Batiah, sejarah batiah, perkembangan batiah dalam industri makanan ringan di Kota Payakumbuh serta pendistribusian dari panganan batiah tersebut.

Bab IV berisikan terkait Kota Payakumbuh sebagai Kota Randang yang berisikan tentang awal munculnya industri makanan randang di Payakumbuh, berisikan tentang perkembangan dan pemasaran dari industri randang serta randang dan wisata kuliner di Kota Payakumbuh.

Bab V berisikan kesimpulan dari hasil penelitian yang penulis lakukan.

