

BAB V

KESIMPULAN

Kota Payakumbuh merupakan sebuah Kota yang berada di Sumatera Barat. Kota ini sangat terkenal dengan berbagai olahan makanannya. Tidak hanya berupa batiah dan randang, kota Payakumbuh juga memiliki berbagai macam olahan makanan dari hasil alam yang dimiliki, mulai dari makanan yang berbahan baku umbi-umbian (kripik-kripik olahan umbi-umbian) dan beras ketan (batiah, galamai, bareh randang, pindik, dll). Kesatuan dari industri-industri yang memproduksi berbagai olahan makanan ringan di Payakumbuh membentuk sebuah kawasan Sentra Industri Makanan Ringan pada tahun 2015 yang berada di Bulakan Balai Kandi.

Industri yang melakukan pengolahan batiah banyak di jumpai di Kelurahan Padang Tinggi Piliang. Industri-industri tersebut tidak hanya terfokus dalam pengolahan batiah, namun juga melakukan produksi makanan jenis lain, seperti galamai, barehrandang dan kripik-kripik. Begitupun industri pengolahan rendang yang ada di Payakumbuh tidak hanya fokus terhadap pengolahan satu jenis rendang saja, namun juga melakukan inovasi dengan memanfaatkan sumber alam yang tersedia, seperti membuat rendang cubadak, pucuk ubi, jamur, ubi dan maco dan berbagai olahan rendang yang berbahan baku hewani lainnya.

Munculnya makanan batiah di Payakumbuh, tidak terlepas dari kondisi alam, hasil alam serta kepandaian dalam pengolahan makanan yang dimiliki oleh masyarakat Payakumbuh pada dahulunya. Sehingga, muncul ide untuk mengolah beras ketan tersebut menjadi cemilan dengan nama batiah yang dikenal pada saat ini. Pengolahan makanan batiah di industri yang ada masih dilakukan secara

tradisional, mulai dari pengukusan beras ketan, pencetakan, penjemuran, penggorengan hingga proses pengemasan.

Pendistribusian makanan batiah dari industri yang menjadi sampel penelitian berada pada lingkup sebagian kecil wilayah Sumatera Barat. Tidak bertambahnya jangkauan pendistribusian batiah oleh industri dikarenakan makanan batiah yang rapuh dan mudah pecah, sehingga mempengaruhi bentuk batiah nantinya tidak bulat sempurna.

Industri batiah mampu bertahan sampai saat ini dikarenakan makanan ini merupakan makanan khas daerah yang menjadi oleh-oleh khas dari daerah Payakumbuh. Makanan batiah ini merupakan makanan adat, yang diperlukan dalam setiap prosesi adat yang ada di Payakumbuh, khususnya Kenagarian Koto Nan Gadang sehingga harus di produksi untuk memenuhi kebutuhan tersebut.

Awal munculnya industri rendang di Kota Payakumbuh, beranjak dari kisah ibu Ernawati yang beralamat di Lampasi, Kecamatan Lampasi Tigo Nagari yang pada awalnya berprofesi sebagai peternak ayam petelur. Pada tahun 1998 harga telur anjlok. Kemudian muncul ide dari Ibu Ernawati untuk melakukan pengolahan telur tersebut menjadi rendang, yang dikenal dengan rendang telur. Kreativitas masyarakat Kota Payakumbuh dalam melakukan pengolahan rendang menggeliat, dengan berbagai jenis bahan yang dijadikan, seperti jamur, *cubadak*, *baluik*, ubi dan sebagainya.

Industri pengolahan rendangpun menjamur di Kota Payakumbuh dengan jumlah terbanyak terdapat di Kecamatan Lampasi Tigo Nagari, sehingga pada tahun 2015 kecamatan ini dinobatkan sebagai Kampung Rendang Kota Payakumbuh. Disamping daya kreatifitas pelaku IKM yang ada, pemerintah juga

ikut andil dalam memperkenalkan rendang sebagai produk Kota Payakumbuh guna meningkatkan perekonomian daerah dengan menjadikan rendang sebagai ikon dari Kota Payakumbuh pada tahun 2018. Hal ini didasari pada hasil pengolahan rendang di Kota Payakumbuh mencapai 1.000 kg/hari dan jumlah IKM yang bergerak di pengolahan rendang mencapai 36 unit. Pemerintah memfasilitasi pelaku IKM rendang baik dari segi produksi maupun pemasaran yang bersifat global.

Pemasaran produk rendang yang menjadi sampel dalam penelitian ini menjangkau ke seluruh Indonesia. Disamping melakukan penjualan secara langsung, industri-industri tersebut juga melakukan penjualan secara tidak langsung di media sosial. Berbagai olahan rendang memiliki harga yang bervariasi, tergantung bahan apa yang diolah menjadi produk rendang tersebut.

Letak Payakumbuh yang strategis membuat daerah ini tidak sepi untuk dikunjungi para pelancong. Hal tersebut membuat tumbuh dan berkembangnya berbagai industri olahan makanan di Payakumbuh. Industri-industri yang ada di Kota Payakumbuh tidak hanya berfokus terhadap pengolahan batiah dan rendang, namun industri-industri makanan di Kota Payakumbuh juga melakukan berbagai olahan makanan lainnya yang dapat menambah *income* dan kreasi makanan untuk industri tersebut, dapat dikatakan Kota Payakumbuh memang identik dengan berbagai olahan makanan dan kulinernya.