

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Minangkabau dikenal sebagai salah satu daerah yang kaya akan makanan-makanan tradisional.¹ Makanan tradisional dapat berupa makanan khas dalam tradisi upacara kebudayaan masyarakat ataupun dalam bentuk makanan khas wisata kuliner. Setiap daerah di Minangkabau memiliki makanan tradisionalnya masing-masing yang diolah dan diwariskan secara turun temurun. Dengan banyaknya makanan tradisional di Minangkabau, membuat terbukanya lapangan kerja baru bagi masyarakat di bidang industri kuliner tradisional. Kemudian nantinya juga akan memicu terjadinya peningkatan perekonomian masyarakat.

Dakak-dakak merupakan salah satu makanan tradisional yang berasal dari daerah Minangkabau yaitu Nagari Simabur Kecamatan Pariangan, Kabupaten Tanah Datar.² *Dakak-dakak* termasuk ke dalam makanan tradisional yang terbuat dari tepung beras yang diolah dan dibentuk menjadi gumpalan mie yang dibulatkan. Adapun alat yang digunakan untuk mencetak adonan *dakak-dakak* tersebut yaitu tempurung kelapa. Tempurung kelapa yang sudah dibersihkan kemudian dilobangkan dan dikasih seng kecil yang sudah dibentuk sedemikian rupa. Sebagai salah satu daerah yang berada di *darek* membuat masyarakat Nagari

¹ Siti Alsyah, "Tradisi Kuliner Masyarakat Minangkabau: Aneka Makanan Khas Dalam Upacara Adat dan Keagamaan Masyarakat Padang Pariaman", *Majalah Ilmiah Tabuah*, Vol.22,No.2 Tahun 2017,hlm.32.

² Ahda Adila, "Industri Rumahan Makanan Tradisional Dakak-Dakak Di Nagari Simabur, Kecamatan Pariangan Kabupaten Tanah Datar Provinsi Sumatera Barat", *JOM FISIP*, Vol.6,No.2 Tahun 2019,hlm.3.

Simabur masih menjaga kelestarian budaya makanan tradisionalnya tersebut.³ Oleh karena itu *dakak-dakak* tetap memegang peranan penting dalam kehidupan masyarakat Nagari Simabur.

Adapun dahulunya *dakak-dakak* diproduksi untuk kepentingan tradisi adat yang ada di tengah-tengah masyarakat Nagari Simabur dan daerah-daerah sekitarnya.⁴ Tradisi-tradisi yang dimaksud antara lain seperti *manjalang mintuo* pada saat hari raya.⁵ Maka *dakak-dakak* menjadi salah satu makanan wajib yang dibawa oleh menantu ke rumah mertua. Selain itu acara adat seperti *batimbang tando* juga melibatkan *dakak-dakak* sebagai makanan yang dibawa ke rumah penyelenggara acara.

Namun seiring dengan perkembangan zaman, fungsi makanan tradisional *dakak-dakak* yang pada awalnya hanya sebagai makanan untuk tradisi kebudayaan adat berubah menjadi salah satu makanan kuliner atau yang disebut dengan “oleh-oleh” khas Nagari Simabur. Hal ini juga ditopang dengan adanya pengembangan sektor pariwisata di Kabupaten Tanah Datar membuat industri *dakak-dakak* dapat berkembang di Nagari Simabur.⁶

Berdasarkan data dari Dinas Koperasi, Perindustrian dan Perdagangan (Koperindag) Kabupaten Tanah Datar, pada tahun 2020 tercatat 36 industri *dakak-dakak* yang berdiri di Nagari Simabur.⁷ Jumlah tersebut diambil dari industri

³ *Darek* adalah bahasa daerah Minangkabau yang berarti “dataran tinggi di Minangkabau yang merupakan pusat adat dan kebudayaan orang Minangkabau”.

⁴ Zelvia Nindi, “Dakak-Dakak: Makanan Adat Pada Upacara Baralek Masyarakat Nagari Tabek Kecamatan Pariangan”, *Skripsi* (Padang: Universitas Andalas, 2019), hlm.4.

⁵ *Manjalang mintuo* merupakan bahasa daerah Minangkabau yang berarti bersilaturahmi dengan mertua.

⁶ Vivi Hendrita, “Kebijakan Pengembangan Pariwisata di Kabupaten Tanah Datar”, *Jurnal AGRIFO*, Vol.2, No.2 Tahun 2017, hlm.79.

⁷ Dinas Koperasi, Perindustrian dan Perdagangan (Koperindag) Kabupaten Tanah Datar, “Data IKM Kecamatan Pariangan Tahun 2019”.

dakak-dakak di Nagari Simabur yang sudah memiliki merek dan yang belum memiliki merek.⁸

Beberapa industri dakak-dakak di Nagari Simabur yang sudah memiliki merek dan telah didistribusikan keluar Kabupaten Tanah Datar antara lain: Pertama, Dakak-Dakak Kurnia yang didirikan oleh Kamsinar pada tahun 1960 dengan jumlah pekerja sebanyak 10 tenaga kerja. Kedua, Dakak-Dakak Ni Ten yang didirikan oleh Telmanita pada tahun 1987 dengan jumlah tenaga kerja 2 orang. Ketiga Dakak-Dakak Ni Nun yang didirikan oleh Nurjanah dengan jumlah tenaga kerja 5 orang. Keempat Dakak-Dakak Fitra yang didirikan oleh Fitria Yulia pada tahun 2002 dengan jumlah tenaga kerja 6 orang. Kelima, Dakak-Dakak Dua Putri yang didirikan oleh Deny Adriani pada tahun 2014 dengan jumlah tenaga kerja 8 orang. Keenam, Dakak-Dakak Rafiz yang didirikan oleh Nining Wahyuni pada tahun 2016 dengan pekerja 8 orang.

Dakak-Dakak Kurnia merupakan industri dakak-dakak pertama yang ada di Nagari Simabur.⁹ Dakak-Dakak Kurnia merupakan usaha yang keluarga yang sudah berdiri secara turun-temurun. Industri Dakak-Dakak Kurnia bermula dari industri dakak-dakak yang didirikan oleh Kamsinar pada tahun 1960.¹⁰ Namun pada saat itu dakak-dakak milik Kamsinar belum memiliki merek pada kemasannya. Ia mendirikan industri ini dikarenakan faktor ekonomi dan faktor kebutuhan akan dakak-dakak untuk keperluan acara adat. Selain itu, di Nagari Simabur belum ada yang mendirikan usaha dakak-dakak untuk dijual ke masyarakat-masyarakat Nagari Simabur dan daerah-daerah sekitarnya.

⁸.Sumber Data Ekonomi Kreatif Nagari Simabur Tahun 2020, hlm.1

⁹ Sumber Data Ekonomi Kreatif Nagari Simabur Tahun 2020, hlm.3.

¹⁰ Rizki Gusrizal, "Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Full Costing di Dakak-Dakak Kurnia Simabur Tahun 2018", *Skripsi*, (Batusangkar: Institut Agama Islam Negeri, 2018), hlm.56-58.

Pada tahun 1960, Kamsinar memiliki modal awal sebanyak Rp.300.000 rupiah untuk menjalankan produksinya.¹¹ Ia bersama suaminya serta dibantu oleh satu orang tetangganya merintis usaha dakak-dakak ini dengan alat dan produksi secara tradisional. Kamsinar tidak mempunyai tempat produksi khusus dan mesin satupun untuk membantu produksi dakak-dakaknya. Ia mengolah beras menjadi tepung dengan cara tradisional yaitu ditumbuk di atas lumbung. Selain itu dalam proses penggorengan dakak-dakak juga menggunakan bantuan kayu api.

Selama tiga puluh tahun Kamsinar menjual hasil produksi industri dakak-dakaknya dengan cara memasarkan ke pasar-pasar yang ada dikawasan Batusangkar.¹² Ia menjual *dakak-dakak* nya ke Pasar Simabur, Pasar Rambatan, Pasar Tradisional Batusangkar dan pasar-pasar lainnya yang ada di sekitaran Nagari Simabur. Dengan cara demikian membuat dakak-dakak Kamsinar menjadi dikenal banyak orang di Nagari Simabur ataupun daerah sekitarnya. Hal ini juga dikarenakan masih sedikitnya persaingan penjualan *dakak-dakak* di daerah produksi tersebut.

Walaupun *dakak-dakak* milik Kamsinar tidak mempunyai toko dan tempat produksi sendiri serta hanya dipasarkan ke pasar-pasar terdekat, tetapi Kamsinar dapat menyekolahkan anaknya sampai ke jenjang sarjana. Dari ke-enam anaknya hampir semua mencapai jenjang sarjana.¹³ Empat di antara anaknya memperoleh gelar sarjana dan dua memutuskan untuk membantu mengelola *dakak-dakak* miliknya.

¹¹ Data yang didapatkan diragukan kebenarannya

¹² Rizki Gusrizal, "Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Full Costing di Dakak-Dakak Kurnia Simabur Tahun 2018", *Skripsi*, (Batusangkar: Institut Agama Islam Negeri,2018), hlm. 59.

¹³ *Ibid.*

Perkembangan selanjutnya terjadi pada tahun 1990 yaitu *dakak-dakak* milik Kamsinar diteruskan oleh menantunya yaitu Syamsul Haidi. Syamsul Haidi memberi merek pada *dakak-dakaknya* yaitu Kurnia.¹⁴ Pada saat itu Syamsul Haidi dalam mengelola industri *Dakak-Dakak Kurnia*. Kemudian pada tahun 2002 usaha ini juga sudah memiliki satu toko kecil yang terbuat dari kayu untuk membantu pemasaran dari produksinya. Dengan toko kecil itulah *dakak-dakak* milik Syamsul Haidi dijual dan dipasarkan. Seiring dengan semakin berkembangnya penjualan *Dakak-Dakak Kurnia* pada tahun 2012 kembali membangun toko kedua yang berada berdekatan.

Adapun jika dilihat dari jumlah tenaga kerja, industri *Dakak-Dakak Kurnia* tidak memiliki sistem pekerja tetap. Pekerja di *dakak-dakak* ini bisa berubah kapan saja sesuai dengan kebutuhan dan ketersediaan pekerja. Tercatat pada tahun 2020 terdapat sebanyak 10 orang pekerja yang pada umumnya merupakan pekerja perempuan. Pekerja-pekerja perempuan ini berasal dari ibu-ibu rumahtangga yang bertempat tinggal di Nagari Simabur dan sekitarnya. Selain itu juga ada beberapa anak-anak perempuan asal Nagari Simabur yang tidak melanjutkan studi pendidikannya. Pekerja-pekerja di industri ini pun juga ada yang sudah bekerja turun-temurun dari satu generasi ke generasi lainnya.

Alasan tertarik untuk mengangkat industri *dakak-dakak* sebagai topik kajian penelitian dikarenakan penulisan tentang makanan tradisional mengenai *dakak-dakak* Simabur masih sedikit dan belum lengkap. Hal ini membuat banyak orang yang tidak tahu dan bahkan salah menduga bagaimana bentuk dari makanan tradisional *dakak-dakak* Nagari Simabur ini. Padahal pemerintah Nagari Simabur

¹⁴ Rahmawati, “Strategi Pemasaran Usaha *Dakak-Dakak Kurnia* di Nagari Simabur Kecamatan Pariangan”, *Skripsi*, (Batusangkar: Institut Agama Islam Negeri, 2019), hlm.60-61.

juga sudah menjadikan *dakak-dakak* sebagai identitas nagari. Dengan demikian penting dilihat bagaimana peranannya terhadap keberlangsungan hidup masyarakat Nagari Simabur.

Kemudian alasan untuk menjadikan Dakak-Dakak Kurnia sebagai obyek kajian dikarenakan industri ini sudah cukup lama berdiri dan bahkan juga sebagai perintis awal adanya industri dakak-dakak di Nagari Simabur. Industri ini juga memiliki jumlah tenaga kerja yang paling banyak di antara industri dakak-dakak lainnya di Nagari Simabur. Oleh karena itu penelitian ini berjudul tentang **“Perkembangan Industri Rumah Tangga Dakak-Dakak Kurnia Nagari Simabur, Kecamatan Pariangan, Kabupaten Tanah Datar Tahun 1990-2020.”**

B. Rumusan Masalah

Permasalahan pokok dari penelitian ini adalah tentang perkembangan industri rumah tangga Dakak-Dakak Kurnia di Nagari Simabur Kecamatan Pariangan, Kabupaten Tanah Datar tahun 1990-2020 yang dirumuskan dalam beberapa bentuk pertanyaan sebagai berikut:

1. Apa latar belakang munculnya industri dakak-dakak di Nagari Simabur dan perkembangan industri Dakak-Dakak Kurnia ?
2. Bagaimana sistem pemasaran, perekrutan tenaga kerja serta proses produksi Dakak-Dakak Kurnia?
3. Seperti apa dampak sosial-ekonomi berdirinya industri Dakak-Dakak Kurnia terhadap kehidupan pemilik dan pekerja?

Batasan spasial penelitian ini adalah Nagari Simabur, Kecamatan Pariangan, Kabupaten Tanah Datar. Batasan temporal penelitian ini dimulai pada tahun 1990-2020. Tahun 1990 dijadikan sebagai batasan awal karena pada tahun ini merupakan awal adanya merek pada Industri Dakak-Dakak Kurnia dan mempunyai toko kecil untuk menjual hasil produksinya. Alasan lain diambilnya tahun 1990 yaitu untuk melihat dinamika perkembangan industri Dakak-Dakak Kurnia. Batasan akhir temporal diambil tahun 2020 karena pada tahun ini terjadi penurunan produksi dikarenakan adanya wabah virus Covid-19.

C. Tujuan dan Manfaat Penulisan

Berdasarkan rumusan yang diajukan di atas, maka dari itu penelitian industri Dakak-Dakak Kurnia bertujuan sebagai berikut:

1. Untuk menguraikan latar belakang munculnya industri dakak-dakak di Nagari Simabur dan perkembangan industri Dakak-Dakak Kurnia.
2. Untuk menjelaskan sistem pemasaran, cara perekrutan tenaga kerja, serta proses pembuatan Dakak-Dakak Kurnia.
3. Untuk menganalisis dampak sosial-ekonomi adanya industri Dakak-Dakak Kurnia terhadap pemilik dan pekerja.

Adapun manfaat yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

a. Bagi penulis dan Masyarakat

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan terkait sejarah perusahaan dibidang industri makanan tradisional. Selain itu penelitian ini juga bermanfaat untuk meningkatkan pengetahuan tentang bagaimana cara

untuk meneliti, menganalisis, dan menginterpretasikan menjadi sebuah karya penulisan sejarah.

b. Bagi Akademik dan Pemerintah

Penelitian ini diharapkan dapat menambah referensi dalam penelitian selanjutnya yang berkaitan dengan sejarah perusahaan. Sementara itu bagi pemerintah, penelitian ini diharapkan dapat menjadi pertimbangan dan perbandingan untuk lebih memperhatikan lagi industri-industri rumah tangga yang ada di tengah-tengah masyarakat.

D. Tinjauan Pustaka

Untuk memudahkan dalam melaksanakan penelitian ini membutuhkan beberapa tinjauan pustaka yang berupa buku, jurnal dan skripsi yang berkaitan dengan tema penelitian industri makanan tradisional Dakak-Dakak Kurnia. Adapun karya tulis yang dimaksud di antaranya: Buku yang ditulis oleh Syamsul Rahman berjudul “ Pengembangan Industri Kuliner Berbasis Makanan Tradisional Khas Sulawesi” tahun 2021. Buku ini membahas tentang konsep kuliner dan sejarah dan perkembangan kuliner. Industri kuliner di Indonesia memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi destinasi wisata bagi para wisatawan mancanegara maupun lokal karena keragaman makanan dan minuman khas yang ada di setiap daerah (Bondan Winarno:2008).¹⁵

Sumber rujukan selanjutnya dalam penelitian ini adalah berupa artikel yang berkaitan dengan industri makanan. Artikel pertama adalah “Strategi Pengembangan Industri Kecil Kripik Tempe di Desa Karangtengah Prandon

¹⁵ Syamsul Rahman,2021, “*Pengembangan Industri Kuliner Berbasis Makanan Tradisional Khas Sulawesi*”, (Sleman: Depublish), hlm.2-7.

Kabupaten Ngawi” Bayu Gumelar,dkk. Artikel ini membahas tentang strategi Dinas Koperasi, UMKM dan Perindustrian dalam mengembangkan Industri Kecil Kripik Tempe di Desa Karangtengah Prandon, Kabupaten Ngawi.¹⁶ Selain itu artikel ini juga menjelaskan tentang faktor penghambat dan faktor pendorong dalam menjalankan industri Keripik Tempe di Desa Karangtengah Prandon, Kabupaten Ngawi. Artikel ini nantinya dapat membantu dalam melihat apa saja yang menjadi penghambat dan pendorong dalam menjalankan industri Dakak-Dakak Kurnia.

Kemudian artikel berjudul “ Memaknai Kuliner Lokal Sebagai Daya Tarik Wisata Kota Bandung” yang ditulis oleh Didin Syarifuddin,dkk. Artikel ini memiliki fokus penelitian pada bagaimana kuliner lokal dapat dijadikan sebagai peluang untuk meningkatkan kunjungan wisata di Kota Bandung. Ada berbagai macam makanan tradisional yang akhirnya menjadi wisata kuliner bagi Kota Bandung.¹⁷ Kajian ini dapat dijadikan untuk melihat bagaimana peran makanan tradisional dakak-dakak dalam meningkatkan kunjungan wisata di Kabupaten Tanah Datar khususnya Nagari Simabur.

Adapun sumber rujukan lainnya adalah skripsi-skripsi terdahulu yang berkaitan dengan topik penelitian. Pertama, skripsi yang ditulis oleh Airin Zulfani berjudul “ Industri Rumah-Tangga Kerupuk *Roda Gandiang* di Jorong Sungai Cubadak Nagari Koto Tangah Batu Hampa Kecamatan Akabiluru Kabupaten Lima Puluh Kota (1998-2018). Skripsi ini membahas tentang bagaimana besarnya peran dari industri kecil menengah terhadap perekonomian masyarakat Indonesia.

¹⁶ Bayu Gumelar, Ratih Nur Pratiwi dan Riyanti, “Strategi Pengembangan Industri Kecil Kripik Tempe di Desa Karangtengah Prandon Kabupaten Ngawi,” *Jurnal Administrasi Publik*, Vol.3,No.1, Tahun 2018, hlm. 59-60.

¹⁷ Didin Syarifuddin, “Memaknai Kuliner Lokal Sebagai Daya Tarik Wisata Kota Bandung”, *Jurnal ABDIMAS BSI*, Vol.1, No.1, Tahun 2018, hlm. 58.

Airin menfokuskan kajiannya pada perkembangan industri makanan yaitu kerupuk *roda gandiang*. Usaha ini pertama kali berkembang di Jorong Sungai Cubadak pada tahun 1974. Kajian ini dapat dijadikan sebagai pedoman dalam melakukan kajian peneliti tentang industri kecil Dakak-Dakak Kurnia.

Skripsi yang ditulis Fanny Permata Sari berjudul “ Perkembangan Industri Kerupuk Bawang di Kecamatan Lubuk Kilangan Kota Padang Tahun 1999-2019”. Skripsi ini membahas tentang perkembangan usaha industri kerupuk bawang di Kecamatan Lubuk Kilangan yang mengalami perkembangan pesat. Disini ditulis ada banyak usaha-usaha kerupuk bawang yang ada di Kecamatan Lubuk Kilangan yang memiliki proses dalam perkembangan yang berbeda-beda pada setiap industrinya. Dalam skripsi ini juga membahas bagaimana dampak dari adanya usaha kerupuk bawang bagi masyarakat Kecamatan Lubuk Kilangan yaitu memberikan banyak lapangan pekerjaan sehingga akan meningkatkan kesejahteraan.¹⁸

Skripsi yang ditulis oleh Sidky Septyan berjudul “ Perkembangan Industri Makanan Ringan Ladu Arai Pinang di Kampung Perak Kecamatan Pariaman Tengah Kota Pariaman Tahun 2002-2017.” Dalam skripsi ini membahas tentang bagaimana perkembangan industri makanan ringan ladu arai pinang di Kampung Perak Kecamatan Pariaman Tengah, Kota Pariaman sehingga dapat membuka peluang kerja baru dalam masyarakat setempat. Karena sebelum adanya industri

¹⁸ Fanny Permata Sari, “Perkembangan Industri Kerupuk Bawang di Kecamatan Lubuk Kilangan Kota Padang Tahun 1999-2019”, *Skripsi*, (Padang: Universitas Andalas, 2018), hlm. 2.

ladu arai pinang umumnya masyarakat Kampung Perak bermata pencaharian sebagai nelayan.¹⁹

Skripsi yang ditulis tahun 2022 oleh Rika Manita berjudul “ Industri Kuliner Batiah dan Randang di Kota Payakumbuh (1980-an Hingga 2018). Skripsi ini membahas tentang bagaimana awal mula munculnya sebutan Kota Payakumbuh sebagai Kota Batiah dan Randang serta perkembangan yang terjadi sejak tahun 1980-an sampai 2018. Dimulai dari melihat siapa yang mencetus ide penyebutan Kota Payakumbuh sebagai Kota Batiah dan Kota Randang kemudian dilanjutkan dengan bagaimana kondisi sentra industri dari kedua makanan tersebut hingga sistem pemasaran yang diterapkan.²⁰

E. Kerangka Analisis

Penelitian tentang perkembangan industri kecil makanan tradisional Dakak-Dakak Kurnia ini merupakan penelitian sejarah kewirausahaan. Sejarah perusahaan adalah suatu kajian yang membahas tentang segala sesuatu yang berkaitan dengan suatu perusahaan meliputi pendiri perusahaan, pekerja perusahaan, asal-muasal perusahaan maupun proses perkembangan perusahaan.²¹ Kewirausahaan merupakan jalan bagi seseorang untuk bekerja dengan kemungkinan beruntung dan kemungkinan mengalami kerugian yang tak terhingga berdasarkan skala kualitas seseorang tersebut.²² Selain itu

¹⁹ Sidky Septyan, “Perkembangan Industri Makanan Ringan Ladu Arai Pinang Kampung Perak, Kecamatan Pariaman Tengah, Kota Pariaman Tahun 2002-2017”, *Skripsi*, (Padang: Universitas Andalas, 2017) hlm. 18.

²⁰ Rita Marnita, “Industri Kuliner Batiah dan Randang di Kota Payakumbuh (1980-an Hingga 2018)”, *Skripsi*, (Padang: Universitas Andalas, 2018), hlm.73.

²¹ Dinamika.ac.id, “Sejarah Perusahaan” diakses pada <https://repository.dinamika.ac.id> pada tanggal 12 Februari 2022 pukul 14:00 WIB.

²² Eko Agus Alfianto, “Kewirausahaan; Sebuah Kajian Pengabdian Kepada Masyarakat”, *Jurnal Heritage*, Vol.1, No.2, 2012, hlm. 33.

kewirausahaan juga merupakan proses penerapan kreativitas dan inovasi untuk memecahkan masalah dan mencari peluang yang dihadapi setiap orang dalam kehidupan sehari-hari.²³ Kewirausahaan merupakan kemampuan untuk menciptakan sesuatu yang baru dengan kreatifitas dan inovasi.

Adapun ciri-ciri wirausaha antara lain: mempunyai keberanian untuk mengambil resiko dalam menjalankan tugasnya untuk mengejar keuntungan yang merupakan imbalan karyanya, mempunyai daya kreasi, imajinasi dan kemampuan yang sangat tinggi untuk menyesuaikan diri, mempunyai semangat dan kemauan, selalu mengutamakan efisiensi dan penghematan biaya, mempunyai kemauan untuk menarik bawahan untuk mempunyai kemauan tinggi, mempunyai analisis yang tepat, tidak menutup diri terhadap kemajuan teknologi, fleksibel dan cekatan.²⁴

Industri adalah usaha yang melakukan kegiatan merubah bahan dasar atau barang yang kurang nilainya menjadi barang yang lebih tinggi nilainya.²⁵ Menurut G. Kartasapoetra “Industri adalah kegiatan ekonomi yang mengolah bahan-bahan mentah, bahan baku, barang setengah jadi atau barang jadi menjadi barang yang bernilai tinggi”.²⁶ Definisi lain menyatakan industri adalah sebagai suatu untuk memproduksi barang jadi melalui proses penggarapan dalam jumlah besar sehingga barang tersebut dapat diperoleh dengan harga serendah mungkin tetapi

²³ Rintan Saragih, “Membangun Usaha Kreatif, Inovatif dan Bermanfaat Melalui Penerapan Kewirausahaan Sosial”, *Jurnal Kewirausahaan*, Vol. 3, No. 2, Tahun 2017, hlm. 26.

²⁴ Ojat Darajat, Sri Sumiyati, “Konsep-Konsep Dasar Kewirausahaan/ Entrepreneurship”, Modul 1 Pendidikan Kewirausahaan, hlm.116-117.

²⁵ Yeni Nuraeni, “Dampak Perkembangan Industri Pertambangan Nikel Terhadap Kondisi Sosial, Ekonomi dan Budaya Masyarakat”, Seminar Nasional Edusaintek; FMIPA UNIMUS Tahun 2018, hlm.13.

²⁶ Ni Luh Putu Erma Mertaningrum, I Wayan Widyantara dan A.A.A Wulandra Sawitri Dielantik, “Profil industri Kerajinan Dulang dan Sumbangannya Terhadap Pendapatan Total Rumah Tangga Petani di Desa Pengotan Kecamatan Bangli Kabupaten Banglo”, *Jurnal Agribisnis dan Agrowisata*, (Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Udayana), Vol. 4, No. 5 Tahun 2015, hlm. 328.

dengan mutu setinggi mungkin.²⁷ Industri juga dapat dipahami sebagai salah satu kegiatan ekonomi manusia yang penting. Ia menghasilkan berbagai kebutuhan hidup manusia mulai dari makanan, minuman, pakaian, dan perlengkapan rumah tangga sampai perumahan dan kebutuhan hidup lainnya.

Industri pengolahan adalah suatu kegiatan ekonomi yang melakukan kegiatan ekonomi yang mengubah suatu barang dasar secara mekanis, kimia atau dengan tangan sehingga menjadi barang setengah jadi/jadi. Adapun industri pengolahan dapat dibagi kedalam beberapa kelompok yaitu: pertama, industri besar merupakan industri yang memiliki jumlah tenaga kerja 100 orang atau lebih. Kedua, industri sedang merupakan industri yang memiliki tenaga kerja antara 20-99 orang. Ketiga industri kecil merupakan industri yang memiliki tenaga kerja antara 5-19 orang.²⁸ Adapun industri rumah tangga merupakan industri yang memiliki tenaga kerja kurang dari 5 orang. Industri rumah tangga dalam sebagian pemahaman juga dimasukkan kedalam kelompok industri kecil.

Industri rumah tangga adalah sistem produksi yang menghasilkan nilai tambah yang secara produksi dilakukan di rumah perorangan selain itu industri rumah tangga memiliki keunikan dalam proses produksi sesuai dengan kondisi dan kearifan lokal setempat. Adapun ciri-ciri dari industri kecil rumah tangga yaitu; Modal kecil, alat-alat dan cara-caranya masih sederhana, proses produksi dilakukan dirumah, umumnya merupakan sebagai tambahan mata pencaharian, upah kecil.²⁹

²⁷ Yeni Nuraeni, *loc.cit.*

²⁸ Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat, Jenis-Jenis Industri Pengolahan.

²⁹ Riski Ananda, "Peran Home Industri Dalam Meningkatkan Ekonomi Keluarga (Studi Kasus *Home Industri* Keripik di Kelurahan Kubu Gabang)", Riau, *Jurnal JPM FISIP*, Vol.3.No.2 Tahun 2016, hlm. 10.

Salah satu jenis dari industri pengolahan rumah tangga yaitu makanan tradisional. Makanan tradisional merupakan hasil budaya masyarakat setempat yang diturunkan secara turun-temurun dalam mengembangkan makanan lokal setempat. Menurut Marwanti, makanan tradisional adalah makanan rakyat yang dikonsumsi oleh masyarakat setempat dan diturunkan secara turun-temurun.³⁰ Kemudian menurut Lily Arsanti Lestari, makanan tradisional adalah produk asli dari suatu lingkungan setempat yang dibuat secara tradisional, dengan alat sederhana. Serta menggunakan alat dan bahan-bahan yang telah turun-temurun.³¹

Pemasaran adalah kegiatan manusia yang diarahkan pada usaha untuk memuaskan keinginan dan kebutuhan melalui proses pertukaran. Menurut William J. Stanton pemasaran adalah sistem keseluruhan dari kegiatan usaha yang ditujukan untuk merencanakan, menentukan harga, mempromosikan dan mendistribusikan barang dan jasa yang dapat memuaskan kebutuhan pembeli yang ada maupun pembeli yang ada maupun pembeli potensial.³² Selanjutnya konsep pemasaran, Menurut Kotler dan Armstrong. “ *Marketing as the process by which companies create value from customers and build strong customer relationships in order to capture value from customers in return*”. artinya menyatakan bahwa pemasaran sebagai proses dimana perusahaan menciptakan nilai bagi pelanggan dan membangun hubungan pelanggan yang kuat untuk menangkap nilai dari pelanggan sebagai imbalan.³³

³⁰ Marwanti, (2000), *Pengetahuan Masakan Indonesia*, Adicita Karya Nusa:Yogyakarta, hlm. 112.

³¹ Lily Arsanti Lestari, Pupita Mardika Lestari dan Fasty Arum Utami, (2014), “Kandungan Zat Gizi Makanan Khas Yogyakarta”, (Gadjah Mada University Press: Yogyakarta), hlm. 1.

³² Hari Winarto, “Strategi Pemasaran”, *Ilmu Ekonomika*, Vol.14, No.3 Tahun 2011, hlm. 124-125.

³³ Ambar Lukitaningsih, “Konsep Pemasaran: Implementasi dan Implikasinya”, *Jurnal Maksipreneur*, Vol.3, No.3 Tahun 2013, hlm. 22-24.

Industri makanan tradisional Dakak-Dakak Kurnia ini pada awal mula berdirinya berdasarkan konsep- konsep diatas termasuk kedalam industri rumah tangga karena mhemiliki jumlah tenaga kerja kurang dari 4 orang. Namun seiring dengan perkembangannya Dakak-Dakak Kurnia juga telah dikategorikan kedalam industri kecil karena sudah memenuhi kriteri-kriteria yang ditentukan. Adapun tenaga kerja yang digunakan oleh industri makanan tradisional Dakak-Dakak Kurnia ini kebanyakan berasal dari masyarakat sekitar terutama perempuan. Faktor ini terjadi supaya para ibu-ibu rumahtangga juga memiliki pendapatan sendiri.

F. Metode Penelitian

Metode yang dipakai dalam penelitian ini adalah metode sejarah. Metode sejarah memiliki beberapa langkah yaitu metode heuristik, kritik, interpretasi dan historiografi.³⁴ Heuristik merupakan tahapan awal dalam melakukan penelitian sejarah. Para sejarawan harus melakukan pengumpulan data dan sumber, baik itu sumber primer dan sumber sekunder. Sumber-sumber ini didapatkan melalui dua cara yaitu tinjauan kepustakaan/kearsipan dan tinjauan lapangan (wawancara). Data-data pustaka atau kearsipan dapat berupa arsip, foto, peta, serta dokumen yang berkaitan dengan topik penelitian. Di samping itu juga dilakukan studi kepustakaan yang dilakukan di lokasi adanya industri makanan tradisional Dakak-Dakak Kurnia.

Pengumpulan data yang dilakukan berupa mengumpulkan arsip-arsip pribadi dari industri makanan tradisional Dakak-Dakak Kurnia. Adapun arsip-

³⁴ Louis Gottschalk, *Mengerti Sejarah*, Terjemahan Nugroho Notosusanto, (Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia,1957), hlm. 18.

arsip tersebut antara lain faktor-faktor penjualan, pembukuan, catatan-catatan penting, surat izin usaha, arsip pemerintahan nagari dan jorong. Data-data ini dalam sejarah disebut sebagai sumber data primer. Ditambah dengan studi kepustakaan yang dilakukan di perpustakaan pusat Universitas Andalas. perpustakaan fakultas ilmu budaya. perpustakaan sejarah. Selanjutnya metode pengumpulan yang kedua adalah dengan cara wawancara. Metode wawancara juga akan dilakukan guna untuk mendapatkan data-data yang tidak tersedia pada sumber tertulis. Adapun yang terlibat dalam wawancara ini nantinya adalah para pekerja di industri kecil Dakak-Dakak Kurnia (Asnida, Junaly, Dewi Eldiyah, Alfian, Rani Agustina, Defi, Darnilis, Liza), masyarakat sekitar (Ramdaneri, Ferdinal, Dio), dan pemilik industri makanan Tradisional Dakak-Dakak (Syamsul Haidi, Desniati) di Nagari Simabur.

Tahapan kedua dalam metode penelitian sejarah yang harus dilakukan setelah pengumpulan sumber adalah kritik terhadap sumber. Tahapan ini bertujuan untuk mendapatkan kebenaran dari sumber-sumber yang telah ada, sehingga melahirkan suatu fakta. Adapun kritik terbagi dalam dua bentuk yaitu kritik intern dan kritik ekstern. Kritik intern ditujukan untuk melihat kredibilitas dari isi sumber tersebut. Sedangkan kritik ekstern ditujukan untuk melihat atau meneliti kertasnya, tintanya, gaya tulisannya, bahasanya, dan semua penampilan luarnya.³⁵

Tahapan ketiga dalam metode penelitian sejarah adalah interpretasi yang berupa penafsiran-penafsiran yang merujuk pada fakta-fakta yang dihasilkan. Fakta sejarah dapat didefinisikan sebagai suatu unsur yang dijabarkan secara

³⁵ Nina Herlina, “*Metode Sejarah*”, Edisi Revisi 2, (Bandung: Satya Historika, 2020), hlm. 44-52.

langsung atau tidak langsung dari dokumen-dokumen sejarah dan dianggap, kredibel setelah pengujian yang seksama sesuai dengan hukum-hukum metode sejarah.³⁶ Tahapan keempat dari metode penelitian sejarah adalah penulisan atau historiografi. Pada tahap inilah fakta-fakta yang telah dikumpulkan dijadikan sebagai satu tulisan sejarah.

G. Sistematika Penulisan

Untuk memperjelas apa yang telah diungkapkan diatas. maka dilakukan sistematika penulisan pembahasan dibagi menjadi lima bab.

Bab I dengan bab selanjutnya merupakan satu kesatuan. Bab 1 merupakan bab pendahuluan yang berisi kerangka teoritis dan permasalahan itu terdiri dari, latar belakang masalah, batasan dan perumusan masalah, tujuan penelitian dan manfaat penelitian, tinjauan pustaka, kerangka analisis, metode penelitian dan bahan sumber dan sistematika penulisan.

Bab II berisi tentang gambaran umum daerah penelitian yaitu Nagari Simabur Kecamatan Pariangan, Kabupaten Tanah Datar. Pada sub bab a memaparkan tentang keadaan geografis daerah tersebut. Pada sub bab b menguraikan bagaimana demografi penduduk dan mata pencaharian Nagari Simabur. Sub bab c memaparkan tentang kehidupan sosial-ekonomi nagari Simabur. Kemudian sub bab d memaparkan tentang kondisi industri dakak-dakak di Nagari Simabur sebelum tahun 1990.

Bab III menjelaskan perkembangan industri makanan tradisional Dakak-Dakak Kurnia. Pada sub bab a membahas tentang sejarah industri Dakak-Dakak di

³⁶ *Ibid*, hlm. 58.

Nagari Simabur. Sub bab b membahas tentang sejarah dan perkembangan industri Dakak-Dakak Kurnia. Sub c membahas tentang proses produksi dakak-dakak.

Bab IV membahas tentang dampak sosial-ekonomi berdirinya industri dakak-dakak Kurnia. Pada sub bab a membahas tentang kehidupan sosial-ekonomi pemilik dan pekerja sebelum adanya industri dakak-dakak Kurnia. Sub bab b memaparkan tentang bagaimana perubahan sosial-ekonomi adanya industri Dakak-Dakak Kurnia. Sub bab c memaparkan tentang Sistem Pemasaran industri Dakak-Dakak Kurnia. Bab V merupakan kesimpulan dari pembahasan bab I sampai bab IV.

