

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Keberadaan usaha rumah makan tidak terlepas dari kehidupan masyarakat. Rumah makan merupakan hal yang penting untuk memenuhi kebutuhan orang yang mencari berbagai makanan yang lebih bermacam di luar rumah. Permintaan masyarakat akan tersedianya rumah makan juga terkait dengan situasi dan kondisi kerja yang sudah menjadi rutinitas. Rumah makan hampir ada di mana-mana, sehingga tidak terlalu sulit mencari dan memilih menu yang diinginkan.

Ciri khas rumah makan dapat dilihat dari bentuk bangunan. Rumah makan ukuran menengah dan besar cenderung menampilkan unsur budaya Minangnya dengan bentuk atap yang “bergonjong”. Rumah Makan Minang masih memperlihatkan sifat-sifat keasliannya dengan tetap memakai prinsip kebersamaan dengan asas kekeluargaan.<sup>1</sup> Masakan minang identik dengan rasa pedas, kadar garam tinggi dan santan yang berlebihan.<sup>2</sup> Keberadaan rumah makan merupakan salah satu hal yang tidak dapat dipisahkan dalam kehidupan masyarakat Minangkabau.

Sepanjang jalan Pasar Sungai Kalu, Kabupaten Solok Selatan, Sumatera Barat. Deretan rumah makan berjejer di pinggir jalan. Ada satu yang diantara deretan rumah makan tersebut menjadi ikon, paling sering dikunjungi oleh

---

<sup>1</sup> Mochtar Naim, Penyesuaian Sistem Pengelolaan Restoran Minangkabau : Kasus Kotamadya Padang Dalam Bambang Rudito (Ed), *Adaptasi Sosial Budaya Masyarakat Minangkabau*, (Padang : Pusat Penelitian Unand, 1991) Hlm. 45.

<sup>2</sup> Wardas Tanjung, *Rumah Makan Padang*, Limbago Nusantara, Edisi Perdana, 1996, Hlm. 3.

orang-orang yang melintas. Pada plang di atasnya, tertulis besar-besar “Rumah Makan Sungai Kalu I”. Rumah makan berbentuk memanjang terdiri dari lesehan dan ruangan dengan meja-meja dan kursi yang tersusun rapi. Begitu memasuki kursi dan meja lebar menyesaki ruangan yang terbagi menjadi dua. Tatanan piring yang berisi berbagai masakan siap santap terpajang estalase yang menghadap ke jalan raya.<sup>3</sup>

Rumah Makan Sungai Kalu I berdiri pada tahun 1955 didirikan oleh Ruslan. Nama rumah makan ini diambil dari nama sebuah jorong tempat Rumah Makan Sungai Kalu I berdiri yaitu Sungai Kalu. Rumah Makan Sungai Kalu I ini termasuk rumah makan pertama di Solok Selatan yang masih bertahan sampai tahun 2020. Rumah Makan Sungai Kalu I terletak di Jalan Lintas Muara Labuh-Padang, Kecamatan Koto Parik Gadang Diateh, Solok Selatan.

Rumah Makan Sungai Kalu I masih menggunakan kayu bakar dalam proses memasaknya, berbeda dengan cabang rumah makan lainnya. Rumah Makan Sungai Kalu I dikategorikan sebagai salah satu rumah makan yang menyajikan masakan spesifik *baluik lado hijau dan dendeng batokok lado hijau* yang disajikan saat masih panas. Menu makanan di Rumah Makan Sungai Kalu I antara lain, goreng ayam kampung, gulai ayam kampung, dendeng kering, *dendeng batokok ladoh hijau, baluik lado hijau*, ikan bakar, ayam bakar, goreng ikan sungai, sup daging, telur dadar panas, sayuran daun singkong, *pangek pakih, sambau langkok* dan kerupuk ubi.

Karyawan rumah makan berasal dari berbagai daerah di Solok Selatan. Awalnya karyawan Rumah Makan Sungai Kalu I tidak hanya perempuan, tetapi

---

<sup>3</sup> Fitriya Ramadhany, “RM Sungai Kalu I, Kuliner Minang Yang Berbeda Di Solok Selatan”<https://amp.kompas.com/palembang/read/2013/06/13/10011469/~Travel~Food%20story>. (diakses Pada 20 Maret 2021).

juga ada karyawan laki-laki. Tidak ada kriteria khusus dalam perekrutan karyawan. Untuk karyawan rumah makan disediakan tempat tinggal yang berada di lantai dua rumah makan. Mengingat kesediaan fasilitas untuk tinggal kurang memadai, maka karyawan laki-laki tidak direkrut lagi.

Karyawan Rumah Makan Sungai Kalu I dibagi menjadi dua *shift* yaitu *shift* pagi dan *shift* malam. Karyawan *shift* pagi dimulai pukul 07.00-16.00WIB, sedangkan karyawan *shift* malam dimulai pukul 16.00–07.00 WIB. Rumah Makan Sungai Kalu I beroperasi selama 24 jam sejak awal dibuka hingga tahun 2020 semenjak Virus Covid-19 mewabah.

Berdasarkan uraian diatas kajian ini menarik untuk ditulis karena di samping belum ada yang menulis mengenai Rumah Makan Sungai Kalu I, baik buku maupun skripsi, Rumah Makan Sungai Kalu I ini merupakan rumah makan terkenal di Solok Selatan dan berada di lokasi yang sangat strategis, selain itu masakan Rumah Makan Sungai Kalu I yang enak dengan harga yang terjangkau. Walaupun buku atau jurnal tentang Rumah Makan Sungai Kalu I sangat terbatas tidak menutup kemungkinan untuk penulisan tentang Rumah Makan Sungai Kalu I ini, atas pertimbangan itulah peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai Rumah Makan Sungai Kalu I.

## **B. Batasan dan Rumusan Masalah**

Tulisan yang berjudul “Rumah Makan Sungai Kalu I Di Nagari Pakan Rabaa Utara Kabupaten Solok Selatan Tahun 1980-2020, meliputi batasan

temporal tahun 1980-2020. Tahun 1980 merupakan awal di bukanya jalan tembus Padang Aro-Kerinci yang menjadi awal dikenalnya Kabupaten Solok Selatan atau dahulunya dikenal dengan MuaraLabuh. Batasan akhir adalah tahun 2020 merupakan awal mewabahnya virus Covid-19, mengakibatkan segala aspek kehidupan lumpuh. Aktivitas diluar ruangan hampir tidak terlihat, orang-orang dirumahkan, hal ini mengakibatkan Rumah Makan Sungai Kalu I mengalami kemunduran karena tidak ada pengunjung. Himbauan untuk membuat keramaian pun diterbitkan sehingga kantor, sekolah, serta rumah makan tidak boleh beroperasi, hal ini membuat pemilik Rumah Makan Sungai Kalu I.

Batasan spasial dari penelitian ini adalah Nagari Pakan Rabaa Utara Kabupaten Solok Selatan dimana Rumah Makan Sungai Kalu I berada. Untuk mengarahkan dan mempertegas permasalahan dalam penelitian, maka diperlukan rumusan masalah. Adapun rumusan masalah yang akan dibahas yaitu :

1. Apa latar belakang berdirinya Rumah Makan Sungai Kalu I?
2. Bagaimana pengelolaan Rumah Makan Sungai Kalu I?
3. Bagaimana perkembangan Rumah Makan Sungai Kalu I?
4. Bagaimana sistem pembagian kerja karyawan Rumah Makan Sungai Kalu I?

### **C. Tujuan dan Manfaat Penelitian**

Tujuan yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah :

1. Mengetahui latar belakang berdirinya Rumah Makan Sungai Kalu I.

2. Mengetahui pengelolaan Rumah Makan Sungai Kalu I.
3. Mengetahui perkembangan Rumah Makan Sungai Kalu I.
4. Mengetahui system pembagian kerja karyawan Rumah Makan Sungai Kalu I.

Manfaat yang diharapkan dalam penelitian ini agar dapat memberikan motivasi pada masyarakat bahwa suatu keberhasilan bukan di ukur dari besarnya asset yang dimiliki, tetapi juga didukung oleh kemampuan kewiraswastaan (*entrepreneurship*), sehingga bukan suatu hal yang mustahil suatu usaha kecil dapat berkembang pesat di kemudian hari. Serta tentunya penelitian ini dapat menjadi referensi untuk penelitian-penelitian selanjutnya dan dapat memperkaya penulisan sejarah yang ada di Jurusan Ilmu Sejarah, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Andalas Padang.

#### **D. Tinjauan Pustaka**

Penulisan sejarah merupakan bentuk dan proses pengkisahan atau peristiwa-peristiwa yang telah menjadi peristiwa masa lampau.<sup>4</sup> Penulisan sejarah memerlukan kajian pustaka maupun kajian teori untuk memperkuat makna peristiwa-peristiwa masa lampau dan mendekati suatu peristiwa yang terjadi sebelumnya dalam berbagai aspek kehidupan. Kajian pustaka merupakan kajian terhadap buku-buku yang yang mendukung analisis dalam penelitian.<sup>5</sup>

---

<sup>4</sup> Sartono Kartodirdjo, *Pendekatan Ilmu Sosial Dalam Metodologi Sejarah*, (Jakarta : Gramedia Pustaka Umum, 1993), Hlm. 19.

<sup>5</sup> Pedoman Penulisan Tugas Akhir Skripsi, (Yogyakarta : Jurusan Pendidikan Sejarah, Fisip, UNY,2006), Hlm.3.

Adapun beberapa penelitian skripsi dan buku tentang rumah makan, disini penulis menggunakan beberapa sumber diantaranya adalah buku karangan Mochtar Naim yang berjudul “Penyesuaian Sistem Pengelolaan Restoran Minangkabau: Kasus Kotamadya Padang” yang disunting oleh Bambang Rudito dalam buku “*Adaptasi Sosial Budaya Masyarakat Minangkabau*”. Buku ini membahas tentang hasil penelitian terhadap beberapa rumah makan yaitu rumah makan besar, menengah, dan kecil berdasarkan klasifikasi tersebut ditemukan adanya beberapa perbedaan, dalam hal upah untuk ketegori rumah makan besar dan menengah menerapkan sistem bagi hasil “berbagi”. Bagi hasil ini di lakukan setiap dua bulan atau tiga bulan sekali, hanya sebagian kecil dari rumah makan yang memakai sistem gaji. Pada rumah makan kecil cenderung melibatkan anggota keluarga sebagai pekerja dengan gaji yang di terima per hari. Secara keseluruhan pada Rumah Makan Minang di teliti dalam struktur kepemimpinan dan manajemen tidak di temukan adanya hirarki yang mencolok.<sup>6</sup>

Penulis juga menggunakan buku karangan Wardas Tanjung tentang “*Rumah Makan Padang*”. Ia membahas tentang ciri khas masakan Padang yang memiliki selera pedas. Kecenderungan orang mengelola Rumah Makan Minang karena memiliki prospek yang bagus, dan keberhasilan orang Minang melakukan ekspansi dalam hal bisnis rumah makan hingga keluar Negeri, menandakan masakan Minang tidak hanya dinikmati orang Minang, tetapi juga oleh masyarakat dari suku lain.<sup>7</sup>

---

<sup>6</sup> Mochtar Naim, *Penyesuaian Sistem Pengelolaan Restoran Minangkabau : Kasus Kotamadya Padang Dalam Bambang Rudito (Ed), Adaptasi Sosial Budaya Masyarakat Minangkabau*, (Padang : Pusat Penelitian Unand, 1991).

<sup>7</sup> Wardas Tanjung, “*Rumah Makan Padang*”, *Limbago Nusantara*, Edisi Pertama, 1996, Hlm 3.

Selain buku penulis juga menggunakan tulisan Antoni dengan judul skripsi “Usaha Rumah Makan Umega Di Nagari Gunung Medan Kabupaten Dharmasraya 1976-2014”. Skripsi ini menjelaskan tentang latar belakang berdirinya Rumah Makan Umnga, perkembangan Rumah Makan Umega tahun 1976-1996 serta menjelaskan kesan dan pandangan konsumen terhadap Rumah Makan Umega.<sup>8</sup>

Kedua, skripsi Yanti dengan judul “Bisnis Keluarga Tuanku Kaciak Studi Tentang Rumah Makan Lubuak Idai di Sumatera Barat Tahun 1994-2003”. Skripsi ini menjelaskan tentang Rumah Makan Lubuak Idai sebelum masa krisis moneter, perkembangan Rumah Makan Lubuak Idai tahun 1998-2003 serta menjelaskan profil pemilik, karyawan dan cabang rumah makan lubuak idai.<sup>9</sup>

Ketiga, skripsi Achievinna Mirza Senathalia dengan judul “H.M.Nur DT. Maharajo Pengusaha Rumah Makan Simpang Raya Bukittinggi 1963-1996”. Skripsi ini menjelaskan tentang riwayat hidup dan sosial keluarga H. M. Nur Datuak Maharadjo dan sejarah rumah makan Simpang Raya.<sup>10</sup>

Dari beberapa penelitian terdahulu mengkaji tentang rumah makan, pengusaha rumah makan, ciri khas rumah makan, perkembangan rumah makan dan ekonomi keluarga, maka penelitian tersebut bisa dijadikan referensi untuk penulisan ini, karena penulisan ini juga akan mengkaji apa yang dibahas didalam penelitian sebelumnya.

---

<sup>8</sup> Antoni, Usaha Rumah Makan Umega Di Nagari Gunung Medan Kabupaten Dharmasraya 1976-2014, *Skripsi* (Padang : Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Andalas, 2015).

<sup>9</sup> Yanti, Bisnis Keluarga Tuanku Kaciak Studi Tentang Rumah Makan Lubuak Idai Di Sumatera Barat Tahun 1994-2003, *Skripsi* (Padang : Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Andalas, 2005).

<sup>10</sup> Achievinna Mirza Senathalia “H.M.Nur Dt. Maharajo Pengusaha Rumah Makan Simpang Raya Bukittinggi 1963-1996”, *Skripsi* (Padang : Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Andalas, 2002).

Untuk membedakan kajian penulisan ini dengan tulisan terdahulu, disini penulis lebih memfokuskan penelitian pada sejarah dan perkembangan Rumah Makan Sungai Kalu I secara keseluruhan yang dikelola secara turun-temurun serta pembagian kerja karyawan Rumah Makan Sungai Kalu I.

### **E. Kerangka Analisis**

Rumah makan dalam arti sederhana bisa disebut suatu tempat atau bangunan yang menyediakan berbagai olahan masakan yang dilengkapi fasilitas-fasilitas yang bertujuan menciptakan kenyamanan diwaktu makan. Rumah makan biasanya merupakan suatu bisnis keluarga yang di kelola secara turun-temurun atau dikelola oleh mereka yang masih memiliki hubungan kekeluargaan dalam hal ini termasuk Rumah Makan Sungai Kalu I salah satunya.

Untuk mengkaji dan mendalami mengenai Rumah Makan Sungai Kalu I lebih tepatnya menggunakan konsep bisnis keluarga. Bisnis keluarga adalah perusahaan yang sebagian besar sahamnya dimiliki oleh keluarga atau anggota keluarga<sup>11</sup>. Ciri-ciri yang menonjol pada bisnis keluarga antara lain adalah di dirikan oleh satu orang atau sekelompok wirausaha yang masing-masing mempunyai hubungan keluarga, diatur secara kekeluargaan, pengambilan keputusan terpusat pada manajemen puncak, sifat manajemen tertutup, kepemimpinan perusahaan biasanya dilanjutkan oleh anak dan keluarga terdekat dan pada umumnya perusahaan keluarga tidak berumur panjang.<sup>12</sup>

Untuk memahami istilah keluarga dalam tulisan ini menggunakan pendekatan sosiologi. Pengertian keluarga terbagi dua yaitu, pertama keluarga

---

<sup>11</sup> *Ensiklopedia nasional Indonesia*, Jilid 3, Jakarta :Cipta Adi Pustaka Utama, 1989, Hlm 394.

<sup>12</sup> *Ibid.*

inti yang terdiri dari suami, istri dan anak-anak. Kedua, keluarga gabungan/keluarga besar (joint family) yang terdiri dari keluarga inti dan gabungan beberapa keluarga inti sebagai jalinan kaum kerabat, serta gabungan beberapa keluarga inti yang di sebabkan karena adanya perkawinan<sup>13</sup>. Pengertian keluarga yang tepat untuk Rumah Makan Sungai Kalu I adalah pengertian keluarga yang kedua.

Rumah makan termasuk salah satu bentuk kewirausahaan. Istilah kewirausahaan merupakan padanan kata dari *entrepreneurship* dalam bahasa Inggris. Kata *entrepreneurship* sendiri sebenarnya berasal dari bahasa Prancis yaitu *entereprende* yang berarti petualang, pencipta dan pengelola usaha. Istilah ini pertama kali diperkenalkan oleh Rihard Cantillon (1755). Istilah ini makin populer setelah digunakan oleh pakar ekonomi J.B Say (1803) untuk menggambarkan para pengusaha yang mampu memindahkan sumber daya ekonomis dari tingkat produktivitas rendah ketingkat yang lebih tinggi serta menghasilkan lebih banyak lagi.

Kewirausahaan adalah semangat, sikap, perilaku dan kemampuan seseorang dalam menangani usaha atau kegiatan yang mengarah pada upaya mencari, menciptakan serta menerapkan cara kerja, teknologi dan produk baru dengan meningkatkan efisiensi dalam rangka memberikan pelayanan yang lebih baik dan atau memperoleh keuntungan yang lebih besar.<sup>14</sup>

Fungsi dan peran wirausaha dapat dilihat melalui dua pendekatan yaitu secara mikro dan makro. Secara mikro, wirausaha memiliki dua peran, yaitu sebagai penemu (innovator) dan perencana (planner). Sebagai penemu,

---

<sup>13</sup> William J. Goode, Sosiologi Keluarga, Jakarta : Bumi Aksara, 2002. Hlm 89-106.

<sup>14</sup> Mohammad anwar H.M, *pengantar kewirausahaan : teori dan praktek*, (Jakarta : Prenadamedia, 2014) Hlm 9.

wirausaha menemukan dan menciptakan sesuatu yang baru, seperti produk, teknologi, cara, ide, organisasi, dan sebagainya. Sebagai perencana, wirausaha berperan merancang tindakan dan usaha baru, merencanakan strategi usaha yang baru, merencanakan ide-ide dan peluang dalam meraih sukses, menciptakan organisasi perusahaan yang baru, dan lain-lain. Secara makro, peran wirausaha adalah menciptakan kemakmuran, pemerataan kekayaan, dan kesempatan kerja yang berfungsi sebagai mesin pertumbuhan perekonomian suatu negara.<sup>15</sup>

Syarat wirausaha adalah Modal, kemampuan (*skill*), sumber daya alam (SDA), dan Tenaga kerja. Masalah modal dalam suatu perusahaan merupakan persoalan penting dan tidak akan berakhir karena masalah modal mengandung begitu banyak aspek. Adanya modal yang cukup akan memungkinkan beropreasinya perusahaan dan perusahaan tidak mengalami kesulitan serta mampu menghadapi bahaya yang mungkin timbul karena adanya krisis atau kekacauan keuangan. Modal adalah keseluruhan barang – barang yang masih ada dalam proses produksi. Berdasarkan cara dan lamanya perputaran, modal aktif atau kekayaan suatu perusahaan dapat dibedakan antara “aktiva lancar“ dan “aktiva tetap“. Aktiva lancar ialah aktiva yang habis dalam satu kali perputaran dalam proses produksi dan proses perputarannya adala dalam jangka waktu yang pendek. Aktiva tetap adalah aktiva yang tahan lama yang tidak atau yang secara berangsur–angsur habis turut serta dalam proses produksi.

Modal pasif dapat dibedakan antara modal sendiri dan modal asing. Modal sendiri atau sering disebut modal badan usaha adalah modal yang berasal dari perusahaan itu sendiri atau berasal dari peserta/pemilik modal dan lain- lain.

---

<sup>15</sup> Suryana, *Kewirausahaan Pedoman Praktis: Kiat dan Proses Menuju Sukses*, (Jakarta, Salemba Empat, 2008), Hlm. 4.

Modal asing atau sering di sebut modal kreditor adalah modal yang berasal dari kreditor, yang merupakan utang bagi perusahaan.<sup>16</sup>

*Skill* adalah kemampuan untuk menggunakan akal, fikiran dan ide dan kreatifitas dalam mengerjakan, mengubah ataupun membuat sesuatu menjadi lebih bermakna sehingga menghasilkan sebuah nilai dari hasil pekerjaan tersebut. Ada juga pengertian lain yang mendefinisikan bahwa skill adalah suatu kemampuan untuk menerjemahkan pengetahuan ke dalam praktik sehingga tercapai hasil kerja yang diinginkan.

Sumber daya kewirausahaan adalah sumber daya yang mampu mengombinasikan antara sumber daya alam, sumber daya manusia, dan sumber daya modal. Orang yang memiliki jiwa kewirausahaan masih sedikit jumlahnya. Oleh karena itu sedikitnya orang yang mampu menyatukan sumber daya yang ada dapat memengaruhi jumlah hasil produksi. Sehingga hal tersebut dapat memengaruhi keberadaan alat pemuas kebutuhan di masyarakat. Sumber daya alam biasanya dapat diproduksi sendiri oleh seorang wirausaha dan ada juga yang diperoleh dari pemasok-pemasok sekitar tempat usaha.

Berbeda dengan kafe, yang merupakan sebuah tipe restoran yang biasanya menyediakan tempat duduk di dalam dan di luar ruangan. Kafe tidak menyajikan makanan berat namun lebih berfokus pada menu makanan ringan seperti kue, roti dan sup. Untuk minuman biasanya teh, kopi, *juice*, serta susu coklat. Minuman beralkohol tidak disediakan di kafe.<sup>17</sup>

---

<sup>16</sup> *Ibid.*

<sup>17</sup> Mochtar Naim, Penyesuaian Sistem Pengelolaan Restoran Minangkabau : Kasus Kotamadya Padang Dalam Bambang Rudito (Ed), *Adaptasi Sosial Budaya Masyarakat Minangkabau*, (Padang : Pusat Penelitian Unand, 1991), Hlm 32.

Sementara itu *restaurant* merupakan tempat atau bangunan yang dikelola secara komersial, yang menyelenggarakan pelayanan yang baik kepada semua tamunya, baik berupa makanan maupun minuman<sup>18</sup>. *Restaurant* memiliki berbagai macam tipe seperti restoran dengan makanan yang sederhana dan penyajian yang sederhana namun berharga murah, restoran *fast food* hingga restoran yang menyajikan makanan mewah dengan anggur serta bernuansa formal dimana konsumen biasanya mengenakan pakaian semi-formal hingga formal<sup>19</sup>. Ada lagi usaha lain yang disebut warung, yang merupakan usaha kecil milik keluarga yang berbentuk kedai, kios, toko kecil, atau restoran sederhana. Warung adalah salah satu bagian penting dalam kehidupan keseharian rakyat Indonesia. Warung nasi, warung yang menjual nasi dan lauk pauk, semacam rumah makan yang sederhana.<sup>20</sup>

Ada lagi usaha lain yang disebut kantin. Kantin adalah sebuah gedung umum yang dapat digunakan pengunjungnya untuk makan, baik makanan yang dibawa sendiri maupun yang dibeli di sana. Kantin sendiri harus mengikuti prosedur tentang cara mengolah dan menjaga kebersihan kantin. Makanan yang disediakan kantin haruslah bersih dan halal. Jenis-jenis makanan yang disediakan minimal harus memenuhi 4 sehat 5 sempurna. Biasanya para pembeli harus mengantri dalam sebuah jalur yang disediakan untuk membeli makanan.<sup>21</sup>

Rumah makan terbagi dalam tiga kategori yakni rumah makan besar, rumah makan menengah dan rumah makan kecil. Pada rumah makan besar rata-

---

<sup>18</sup> Marsum W.A. "Restoran Dan SegalaPermasalahannya", Yogyakarta :Penerbit Andi 2005. Hlm. 7.

<sup>19</sup> Sularti Ningrum. Pengantar Akomodasi Dan Restoran, Jakarta : Gramedia Pustaka Utama. Hlm 77.

<sup>20</sup> *Ibid*, Hlm 33.

<sup>21</sup> Budiono Mubyanto, "*Ekonomi Pancasila*", (Yogyakarta : Cv. Agung Mas 1981)Hlm 13.

rata mempunyai karyawan 20 orang, sedangkan rumah makan menengah biasanya 10 orang, dan untuk rumah makan kecil rata-rata mempunyai lima orang karyawan.<sup>22</sup> Disamping untuk menentukan besar, menengah dan kecilnya rumah makan tersebut, tidak cukup apabila dilihat dari segi jumlah karyawan saja, tetapi juga didukung oleh besarnya modal yang ditanamkan dan besarnya keuntungan yang diperoleh.<sup>23</sup>

Kajian Rumah Makan Sungai Kalu I ini termasuk dalam kajian sejarah ekonomi. Sejarah ekonomi adalah usaha manusia berabad-abad untuk memenuhi keinginan materialnya yang merupakan keinginan untuk mendapatkan kepuasan serta pengumpulan dan penggunaan kekayaan.<sup>24</sup>

Dalam terminologi ilmu ekonomi kemampuan pengusahanya dalam merencanakan, memimpin, mengelola dan bertanggungjawab atas rugi laba perusahaan baik itu bisnis kecil maupun besar dinamakan *enterpreuneur* atau wiraswatawan<sup>25</sup>.

## F. Metode Penelitian

Agar penelitian dan penulisan ini memperoleh hasil yang baik, maka perlu menggunakan tahapan-tahapan metodologis. Metode penelitian yang dipakai dalam penulisan ini adalah metode sejarah yang didalamnya terdapat beberapa

---

<sup>22</sup> Mochtar Naim, Penyesuaian Sistem Pengelolaan Restoran Minangkabau : Kasus Kotamadya Padang Dalam Bambang Rudito (Ed), *Adaptasi Sosial Budaya Masyarakat Minangkabau*, (Padang : Pusat Penelitian Unand, 1991), Hlm 39.

<sup>23</sup> Yanti, Bisnis Keluarga Tuanku Kaciak Studi Tentang Rumah Makan Lubuak Idai Di Sumatera Barat Tahun 1994-2003, *Skripsi* (Padang : Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Andalas, 2005), Hlm 14.

<sup>24</sup> Herber Heaton, *Apakah Sejarah Ekonomi?*, Dalam Mestika Zed Dan Emrizal Amri Ikhtisar Sejarah Sosial Dan Ekonomi, ( Padang : Ikip Jurusan Sejarah, 1994) Hlm 54.

<sup>25</sup> *Ibid*, Hlm 55.

langkah yang harus ditempuh diantaranya heuristik, kritik, interpretasi, dan historiografi.<sup>26</sup>

Langkah pertama adalah heuristik (pengumpulan data/sumber) metode pengumpulandata atau sumber bisa dilakukan dengan dua cara yaitu dengan studi kepustakaan dan wawancara. Studi kepustakaan yaitu dengan mencari buku-buku, arsip-arsip diantaranya surat pembayaran Pajak Bumi Bangunan dan Surat Keterangan kepemilikan tanah Rumah Makan Sungai Kalu serta berita yang termuat dalam media sosial. Pengumpulan sumber lisan atau wawancara dapat dilakukan di lapangan yaitu dengan wawancara pihak-pihak terkait seperti pendiri rumah makan, pelayan rumah makan, masyarakat serta beberapa konsumen.

Langkah kedua yaitu kritik terhadap sumber. Pada tahap ini sumber di kumpulkan pada kegiatan sebelumnya (heuristik) yang berupa buku-buku ataupun berupa hasil temuan dilapangan mengenai bukti-bukti pembahasan, untuk selanjutnya di seleksi dengan mengacu pada prosedur yang ada. Kritik sumber dalam penelitian sejarah memiliki dua kategori, yaitu kritik eksternal dan kritik internal. Kritik eksternal adalah cara melakukan verifikasi atau pengujian terhadap aspek-aspek luar sumber sejarah yang bertujuan untuk menemukan sumber-sumber yang valid dan untuk mendeteksi sumber palsu. Kritik internal adalah verifikasi yang menekankan aspek dalam yaitu isi dari sumber yang telah di kumpulkan pada tahap sebelumnya. Kritik internal ini yang nantinya akan memutuskan di pakai atau tidaknya sumber yang telah terkumpul.

Tahap selanjutnya adalah interpretasi, yaitu berupa analisis (menguraikan) dan sintesis (menyatukan) fakta-fakta sejarah. Hal ini dilakukan agar fakta-fakta

---

<sup>26</sup> Louis Gottschakl, *Mengerti Sejarah*, Ter Nograho Notosusanto, (Jakarta:UI Press, 1986) Hlm. 35.

yang tampaknya terlepas antara satu sama lain bisa menjadi satu hubungan yang saling berkaitan. Dengan demikian, interpretasi dapat dikatakan sebagai proses memaknai fakta-fakta sejarah.

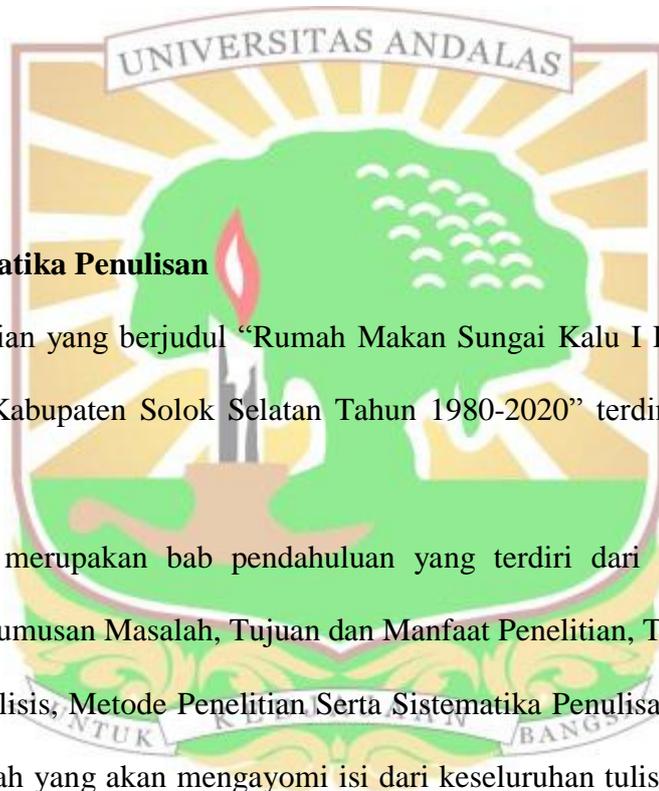
Setelah tahap interpretasi selanjutnya adalah tahap historiografi atau penulisan sejarah. Proses penulisan dilakukan agar fakta-fakta yang sebelumnya terlepas satu sama lain dapat disatukan sehingga menjadi satu perpaduan yang logis dan sistematis dalam bentuk narasi yang kronologis.

### **G. Sistematika Penulisan**

Penelitian yang berjudul “Rumah Makan Sungai Kalu I Di Nagari Pakan Rabaa Utara Kabupaten Solok Selatan Tahun 1980-2020” terdiri dari lima bab, yaitu :

Bab I merupakan bab pendahuluan yang terdiri dari Latar Belakang, Batasan dan Rumusan Masalah, Tujuan dan Manfaat Penelitian, Tinjauan Pustaka, Kerangka Analisis, Metode Penelitian Serta Sistematika Penulisan. Bab ini berisi langkah-langkah yang akan mengayomi isi dari keseluruhan tulisan pada bab-bab selanjutnya agar fokus, terarah dan sistematis.

Bab II menjelaskan gambaran umum Nagari Pakan Rabaa Utara yang meliputi kondisi Geografis dan Demografis Nagari Pakan Rabaa Utara, Potensi Ekonomi Nagari Pakan Rabaa Utara Dan Sosial Budaya Nagari Pakan Rabaa Utara. Pada bab ini membahas secara keseluruhan mengenai Nagari Pakan Rabaa Utara dimana Rumah Makan Sungai Kalu I berada.



Bab III menguraikan tentang Perkembangan Rumah Makan Sungai Kalu I. Bab ini menguraikan secara menyeluruh tentang awal berdirinya Rumah Makan Sungai Kalu I dan perkembangan Rumah Makan Sungai Kalu I dari tahun ke tahun hingga berhasil membuka cabang di beberapa daerah di Sumatera Barat. Bab ini juga membahas mengenai tatacara pengelolaan atau manajemen Rumah Makan Sungai Kalu I.

Bab IV menguraikan tentang Sistem pembagian kerja karyawan Rumah Makana Sungai Kalu I. Bab ini membahas secara menyeluruh tentang pembagian kerja di Rumah Makan Sungai Kalu I mulai dari juru masak di dapur, pelayan tengah, peracik minuman dan penyaji hidangan.

Bab V merupakan kesimpulan yang merupakan jawaban-jawaban dari pertanyaan yang diajukan dalam rumusan masalah. Bab ini juga merupakan penutup dari keseluruhan penulisan.

