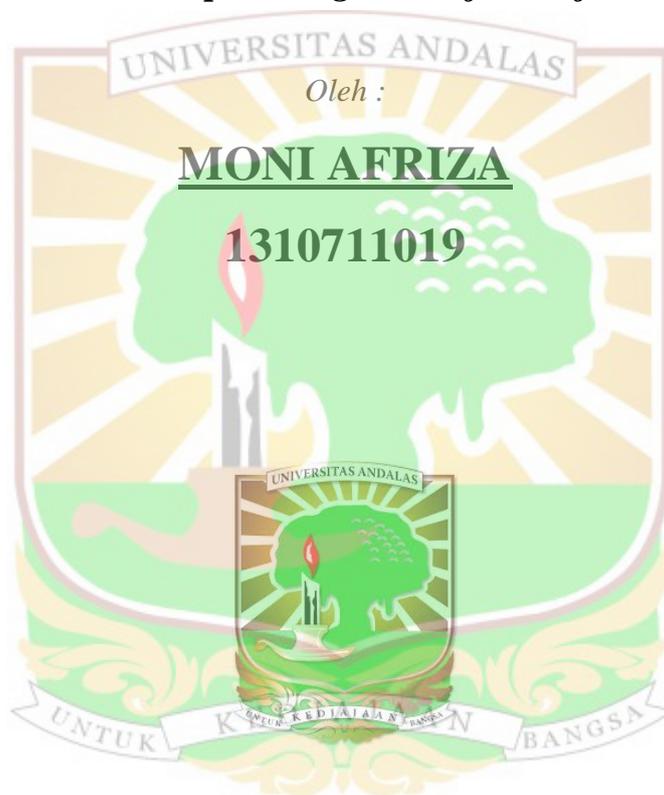


**SENTRA INDUSTRI KOPI BUBUK
DI NAGARI KOTO TUO SUNGAI TARAB KABUPATEN TANAH DATAR
TAHUN 1986-2016**

SKRIPSI

*Diajukan sebagai salah satu syarat
Untuk memperoleh gelar sarjana sejarah*



**JURUSAN SEJARAH
FAKULTAS ILMU BUDAYA
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2017**

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

Sesungguhnya sesudah kesulitan itu ada kemudahan maka apabila kamu telah selesai dari suatu urusan kerjakanlah dengan sungguh-sungguh urusan yang lain. (al- baqarah : 32)

*Waktu yang sudah kujalani dengan jalan hidup yang sudah menjadi takdirku, sedih, bahagia, dan bertemu orang-orang yang memberiku sejuta pengalaman bagiku, yang telah memberi warna-warni kehidupanku. Kubersujud dihadapan-Mu, Engkau berikan aku kesempatan untuk bisa sampai di penghujung awal perjuanganku.
Segala Puji bagi Mu ya Allah,*

*Karya kecil ini ku persembahkan untuk keluarga ku tercinta Ayah & Ibu dan kedua saudara kandungku.
Terima kasih atas semua cinta kasih yang telah diberikan.
Terimalah persembahanku ini sebagai salah satu hasil dari perjalanan hidupku.*

Kepada dosen

Terimakasih atas segala ilmu yang engkau berikan

UNTUK KEUNTUK SAHABATKU BANGSA

Akan kukenang semua kebersamaan

Kita dalam suka maupun duka

Buat seseorang yang telah mengisi hidupku

Terimakasih atas dukungan dan motivasi agar aku bisa menyelesaikan karya kecilku ini.

Moni Afriza, 17 April 2017

LEMBARAN PENGESAHAN PEMBIMBING

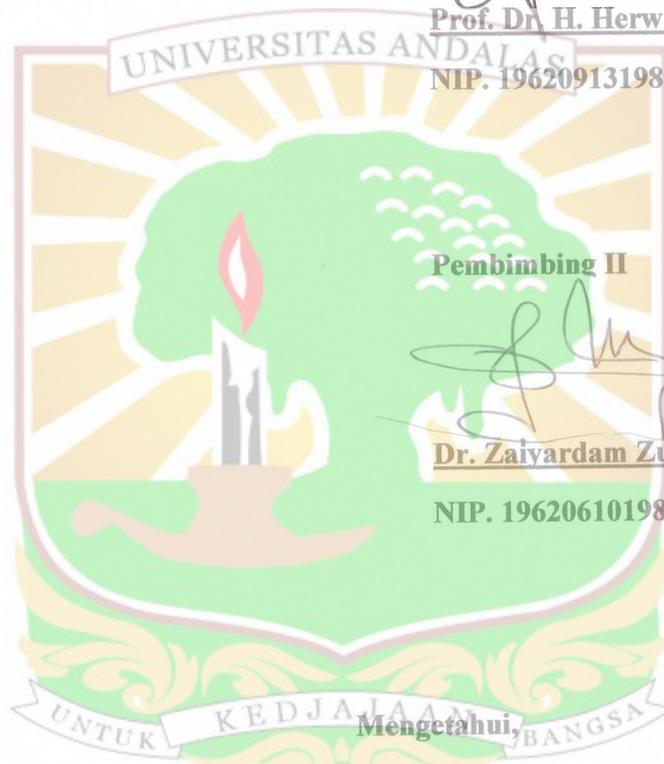
Skripsi ini telah diperiksa dan disetujui oleh Dosen Pembimbing pada
tanggal 8 Juni 2017

Pembimbing I



Prof. Dr. H. Herwandi, M.Hum

NIP. 196209131989011001



Pembimbing II



Dr. Zaiyardam Zubir, M.Hum

NIP. 196206101989011001

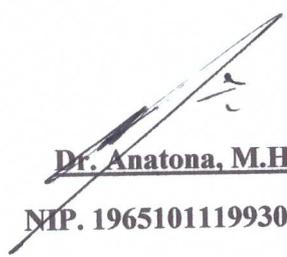
Mengetahui,

Ketua Program Studi Sejarah

Fakultas Ilmu Budaya Universitas Andalas

Dr. Anatona, M.Hum

NIP. 196510111993031002



Skripsi ini telah diterima dan disahkan oleh Panitia Ujian Sarjana Jurusan Sejarah
Fakultas Ilmu Budaya Universitas Andalas pada tanggal 21 Juni 2017.



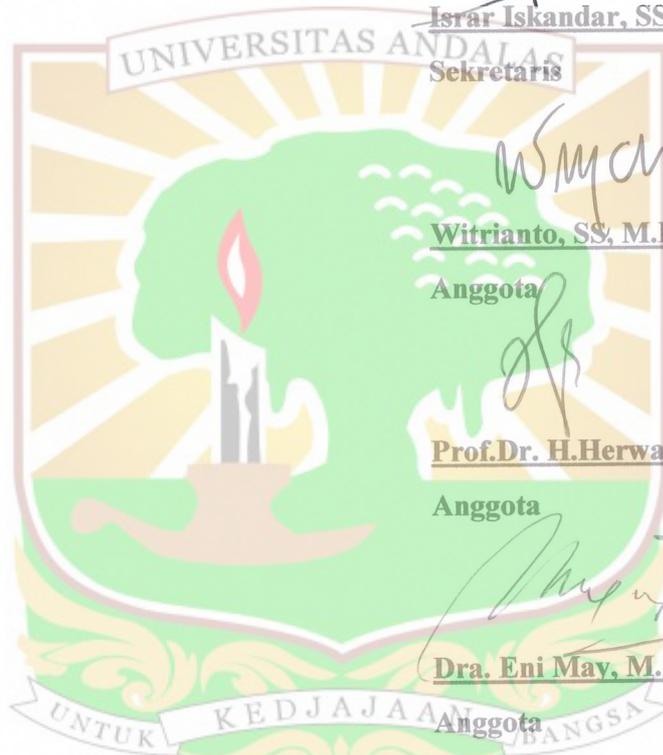
Dr. Mhd Nur, M.S

Ketua



Israr Iskandar, SS, M.Si

Sekretaris



Witrianto, SS, M.Hum.M.Si

Anggota



Prof. Dr. H. Herwandi, M.Hum

Anggota



Dra. Eni May, M.Si

Anggota

Mengetahui dan disetujui oleh

Dekan Fakultas Ilmu Budaya Universitas Andalas



Prof. Dr. Phil. Gusti Asnan

NIP. 196208121988111002

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

Sesungguhnya sesudah kesulitan itu ada kemudahan maka apabila kamu telah selesai dari suatu urusan kerjakanlah dengan sungguh-sungguh urusan yang lain. (al- baqarah : 32)

Waktu yang sudah kujalani dengan jalan hidup yang sudah menjadi takdirku, sedih, bahagia, dan bertemu orang-orang yang memberiku sejuta pengalaman bagiku, yang telah memberi warna-warni kehidupanku. Kubersujud dihadapan-Mu, Engaku berikan aku kesempatan untuk bisa sampai di penghujung awal perjuanganku.
Segala Puji bagi Mu ya Allah,

Karya kecil ini ku persembahkan untuk keluarga ku tercinta Ayah & Ibu dan kedua saudara kandungku.
Terima kasih atas semua cinta kasih yang telah diberikan.
Terimalah persembahanku ini sebagai salah satu hasil dari perjalanan hidupku.

Kepada dosen
Terimakasih atas segala ilmu yang engkau berikan
Untuk sahabatku
Akan kukenang semua kebersamaan
Kita dalam suka maupun duka
Buat seseorang yang telah mengisi hidupku
Terimakasih atas dukungan dan motivasi agar aku bisa menyelesaikan karya kecilku ini.

Moni Afriza, 17 April 2017

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kehadirat Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya, penulis haturkan semua ini atas segala kasih sayang dan nikmat yang telah diberikan. Sehingga penulis dapat menyelesaikan penelitian dan penyusunan skripsi yang berjudul **“Sentra Industri Kopi Bubuk di Nagari Koto Tuo Sungai Tarab Kabupaten Tanah Datar Tahun 1986-2016”**

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa dalam penulisan skripsi ini banyak terdapat kekurangan mengingat terbatasnya kemampuan penulis. Berkat kerja keras dan tidak terlepas dari bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, skripsi ini dapat diselesaikan. Untuk itu dalam kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih yang setulusnya dan penghargaan yang sebesar-besarnya kepada Bapak Prof. Dr. H. Herwandi, M.Hum sebagai pembimbing I dan Bapak Dr. Zaiyardam Zubir, M.Hum sebagai pembimbing II yang telah memberikan nasehat, arahan, ilmu pengetahuan dan bimbingan selama proses penyusunan skripsi ini.

Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada Bapak Dr. Anatona, M.Hum selaku Ketua Program Studi Ilmu Sejarah, Bapak Dr. Mhd. Nur, M.S. Sebagai Sekretaris Jurusan Sejarah, Terima Kasih juga kepada Bapak dan Ibu Dosen yang mengajar di Jurusan Sejarah Bapak Prof. Dr.Phil Gusti Asnan., Bapak Dr. Nopriyasman, M.Hum., Bapak Drs. Syafrizal, M.Hum., Bapak Drs. Sabar, M.Hum., Bapak Drs. Armansyah, M.Hum. Bapak Dr. Wannofri Samry, M.Hum., Bapak Witrianto, SS, M.Hum, M.Si., Bapak Harry Efendi Iskandar, SS, M.A., Bapak Israr Iskandar S.S, M.Si., Bapak Drs. Purwo Husodo, M.Hum., Bapak

Yudhi Andoni S.S, M.A, Ibuk Dra. Enimay, M.Si., Ibuk Dra. Iriana, M.Hum, Ibuk Yenni Narni S.S, M.A., Dr. Midawati, M.Hum., Ibuk Dr. Lindayanti M.Hum.

Penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada Bapak Dekan beserta jajarannya. Semua tenaga pendidikan Fakultas Ilmu Budaya Universitas Andalas yang telah membantu kepentingan penulis selama perkuliahan dan dalam pembuatan skripsi. Tidak lupa juga kepada Pegawai Kesatuan Bangsa Dan Politik Tanah Datar dan Badan Pusat Statistik Tanah Datar yang telah memberikan informasi kependudukan, kemudian penulis ucapkan terima kasih kepada masyarakat Nagari Koto Tuo terkhusus Ibu Jasni, Ibu Marnis dan Nenek H. Asma yang telah memberikan informasi sehingga memperlancar penulis dalam penulisan skripsi ini.

Skripsi ini penulis persembahkan kepada kedua orang tua tercinta, ayahanda Zainal Abidin dan Ibunda Elimarnis yang telah memberikan dukungan baik moril dan materil dalam membesarkan, mendidik, memotivasi dan selalu mendoakan penulis agar skripsi ini dapat diselesaikan. Tiada kata yang mampu mengungkapkan betapa besarnya rasa terima kasih penulis sampaikan. Juga ucapkan terima kasih dan penghargaan yang setulusnya kepada Mona Silvia dan Ahmad Momon sebagai saudara kandung penulis. Serta keluarga besar penulis dan seseorang yang spesial, yang telah memberikan semangat, motivasi, dorongan dan yang selalu menemani penulis baik dalam suka maupun duka, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.

Terima kasih teruntuk semua sahabat-sahabat yang selalu memberikan semangat di angkatan History 013 Rilla, Fitri, Cika, Kajol, Tia, Tuti, Elfis, Desma, Ara, Ima, Sally, Mardiah, Siska, Leni A, Leni N, Putri, Yesis, Mona, Nita, Nurlis, Ozi, Ogi, Anggia, Angket, Budi, Ari, Indra, Fuad, Rail, Ermin, Aron, Iing, Edi, Aan, Gilang, Agum, Arif, Fajar, Ridwan, Sidki, Deri, Fadel dan Yang Teristimewa Untuk Heru Fran Fronika yang telah memberikan warna dalam kehidupan penulis, semoga menjadi persahabatan yang tidak akan putus sampai kapanpun. Terima kasih juga untuk Uda Uni angkatan 010, 011, dan 012 dan juga untuk adik-adik angkatan 014, 015 dan 016 teruslah berjuang dan berkarya.

Terakhir penulis ucapkan terima kasih kepada Kontrakan ceke Rila, Fitri, Cika, Kajol, Tia, Yofi, Ranti, Citra dan adik yang tersayang Opi, Uma , Ani, Ami yang memiliki rasa kekeluargaan yang luar biasa, kebersamaan dalam susah dan senang semoga rasa ini tidak pudar ditelan oleh waktu. Serta terima kasih untuk sahabat Putih Abu-abu NTIN dela, farah, lucyana. Semoga persahabatan ini terus kuat diantara kita.

Penulis menyadari bahwa penulisan skripsi ini masih belum sempurna. Untuk itu penulis mengharapkan saran dan kritik yang bersifat membangun dari semua pihak demi kesempurnaan skripsi ini. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi kita semua.

Padang, Mei 2017

Penulis

ABSTRAK

Skripsi ini berjudul “Industri Kopi Bubuk Di Nagari Koto Tuo Sungai Tarab Kabupaten Tanah Datar Tahun 1986-2016”, mengungkapkan perkembangan industri kopi bubuk di Nagari Koto Tuo Sungai Tarab Kabupaten Tanah Datar. Alasan kenapa mengambil Nagari Koto Tuo sebagai objek penelitian karena di Nagari Koto Tuo tersebut merupakan daerah penghasil kopi bubuk di Kecamatan Sungai Tarab. Penelitian ini mulai dari tahun 1986 sampai 2016. Pada tahun 1986 munculnya merek dagang kopi bubuk di Nagari Koto Tuo. Batasan akhir penelitian ini pada tahun 2016 karena pada tahun ini adanya pelatihan yang dilakukan oleh pemerintah setempat melalui program PNPB.

Penulisan skripsi tentang industri kecil kopi bubuk di Nagari Koto Tuo merupakan penelitian yang menggunakan pendekatan sejarah sosial ekonomi. Perubahan sosial ekonomi yang terjadi pada masa lampau meliputi perubahan dari sistem produksi, kemasan kopi, pemasaran, dan konsumsi terhadap kehidupan sosial masyarakat serta kehidupan pengrajin kopi itu sendiri. Penelitian skripsi ini menggunakan dua sumber yaitu sumber primer dan sumber sekunder. Sumber primer didapatkan dari arsip pemerintah daerah dan koran, kemudian juga melakukan studi lapangan dengan mewawancarai penduduk setempat. Sumber lisan tersebut menjadi penelitian lebih utama karena sumber tertulis sangat terbatas yang diperoleh dalam penelitian ini.

Hasil penelitian skripsi ini bahwa sekitar 75 persen penduduk Nagari Koto Tuo hidup dari usaha kopi bubuk. Berdasarkan surat dari Dinas Sosial dan Tenaga Kerja Kabupaten Tanah Datar Nomor 560/288/Sosnaker-2015. Data nama-nama kelompok Usaha/Perusahaan Swasta, BUMN, BUMD Nagari Koto Tuo Kecamatan Sungai Tarab Serta sudah tercatat merek dagang kopi bubuk sebanyak 177 merek, Dalam satu industri rumah tangga tersebut ada terdapat 2 dan 3 merek kopi dagang dengan rasa yang berbeda dilihat dari kemana kopi tersebut dipasarkan. Dilihat dari sisi lain perkembangan industri kopi bubuk di Nagari Koto Tuo masih jalan ditempat atau belum berkembang sebagaimana mestinya. Padahal dalam segi rasa, kopi bubuk yang diproduksi oleh warga Koto Tuo tidak kalah bersaing dengan kopi bubuk lainnya. Serta pemasaran kopi tersebut sudah meluas tidak hanya di Sumatera Barat saja tetapi juga di kirim ke beberapa daerah seperti Jambi, Jakarta, Kalimantan, Malaysia dan kedaerah-daerah lainnya.

DAFTAR ISI

	Hal
KATA PENGANTAR	i
ABSTRAK	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR BAGAN	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR SINGKATAN	x
GLOSARIUM	xi
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan dan Batasan Masalah	6
C. Tujuan dan Manfaat Penelitian.....	8
D. Tinjauan Pustaka	9
1. Studi Relevan.....	9
2. Kerangka Analisis	12
E. Metode Peneitian dan Sumber	15
F. Sistematika Penulisan	18
BAB II. GAMBARAN UMUM NAGARI KOTO TUO	
A. Keadaan Geografis	20
B. Komposisi Penduduk	24
C. Sumber Daya Alam dan Manusia.....	27
D. Mata Pencaharian	32
E. Sosial Budaya	34
F. Sejarah Perkembangan Industri Kopi Bubuk Sebelum Tahun 1970-an...	43

BAB III. PERUBAHAN UMUM DARI TRADISIONAL KE MEREK DAGANG

A. Pengolahan Secara Tradisional Tanpa Merek Dagang (1970'an-1985)	48
B. Industri Kopi Bubuk Koto Tuo Secara Tradisional Dengan Merek Dagang (1986-1990'an)	51
C. Industri Kopi Bubuk Koto Tuo Secara Tradisional Dengan Merek Dagang Dan Munculnya Mekanisasi Pengolahan (1990'an-2016).....	56
D. Kehidupan Sosial Ekonomi Pengrajin Kopi	70

BAB IV. PERUSAHAAN

A. Perusahaan Industri Kopi Bubuk Di Nagari Koto Tuo	77
1. Industri Kopi Bubuk Anas (Am).....	77
2. Industri Kopi Bubuk Asma	85
3. Industri Kopi Bubuk Pusako	90
B. Profil Perusahaan Dan Pengrajin	92
1. Profil Perusahaan	92
2. Profil Pengrajin	98

BAB V. KESIMPULAN.....	102
-------------------------------	------------

DAFTAR PUSTAKA	105
-----------------------------	------------

DAFTAR INFORMAN.....	108
-----------------------------	------------

LAMPIRAN-LAMPIRAN.....	111
-------------------------------	------------



DAFTAR TABEL

No	Hal
1 : Luas Wilayah Kecamatan Sungai Tarab Per Nagari	21
2 : JumlahPendudukNagari Koto Tuo 1986-2016	26
3 : Luas Wilayah Jorong Di Nagari Koto Tuo	27
4 : LuasLahanMenurutPenggunaannya Di Nagari Koto Tuo.....	28
5 : Luas Tanaman Perkebunan Nagari Koto Tuo	29
6 :Jenis Mata Pencaharian Di Nagari Koto Tuo	33
7 : Bentuk Merek Dagang Kemasan Kopi	59
8 : Merek Dagang Kopi Bubuk Di Nagari Koto Tuo	60
9 : PesertaPelatihanIRT Di Aula Camat SungaiTarab	67
10 : DaftarNamaTenagaKerja Usaha Kopi BubukAnas	80



DAFTAR BAGAN

No	Hal
1 : Kerangka Berpikir	15
2 : Suku Dan Penghulu Pucuk Serta Jajarannya	35
3 : Struktur Kerapatan Adat Nagari	41



DAFTAR GAMBAR

No	Hal
1 : Mesin Perendang Yang Diputar Menggunakan Tangan	51
2 : Peralatan Sablon	54
3 : Mesin Perendang Kopi Yang Diputar Menggunakan Mesin	81
4 : Mesin Penggiling	82
5 : Belek Tempat Menjual Kopi Bubuk	86



DAFTAR SINGKATAN

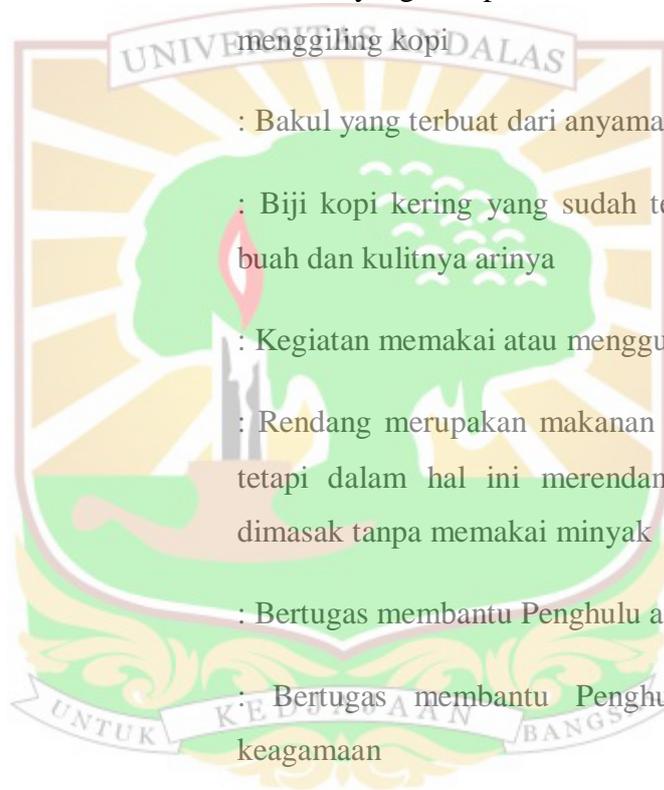
Angkot	: Angkutan Kota
ABS-SBK	: Adat Basandi Syarak – Syarak Basandi Kitabullah
BPS	: Badan Pusat Statistik
BUMN	: Badan Usaha Milik Negara
BUMD	: Badan Usaha Milik Daerah
Depkes	: Departemen Kesehatan
Ha	: Hektar
Hlm	: Halaman
IRT	: Industri Rumah Tangga
IK	: Industri Kecil
Jl	: Jalan
KAN	: Kerapatan Adat Nagari
Kep	: Keputusan
Kg	: Kilogram
Km	: Kilometer
No	: Nomor
Perda	: Peraturan Daerah
PNPM	: Program Nasional Pemberdayaan Masyarakat
PP	: Peraturan Pemerintah
SK	: Surat Keputusan
SPP-IRT	: Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga
VOC	: Vereenigde Oostindische Compagnie



GLOSARIUM

Anak daro	: Sebutan pengantin wanita di Minangkabau
Arabika	: Jenis tanaman kopi kualitas nomor satu dunia dengan kadar kafein sebesar satu persen
Aie Kawa	: Air minuman yang berasal dari rebusan daun kopi
Balai	: Pasar tradisional yang berada di daerah Minangkabau dan pasarnya hanya satu hari dalam seminggu
Datuak	: Pemimpin suatu kaum (suku) di Minangkabau
Distribusi	: Kegiatan memasarkan barang
Disangai	: Diasapkan
Dubalang	: Bertugas membantu Penghulu dalam masalah keamanan
Family Workers	: Anggota keluarga yang bekerja tanpa dibayar
Formal	: Sesuai dengan aturan
Heller	: Jasa yang menyediakan mesin untuk menggiling kopi
Industri	: Kegiatan ekonomi mengolah bahan baku menjadi barang jadi atau setengah jadi
Informal	: Tidak sesuai dengan aturan yang syah
Jorong	: Merupakan Wilayah administratif yang merupakan bagian dari nagari
Karisiak	: Daun pisang yang sudah kering

Kelarasan	: Dasar sistem pemerintahan adat Minangkabau yang terdiri dari dua sistem yaitu Bodi Caniago dan Koto Piliang
Kerapatan Adat Nagari	: Sebuah balai, dewan penghulu di setiap nagari, yang berfungsi sebagai wadah bagi penghulu untuk menjalankan pemerintahan Nagari
Kincia	: Alat yang berputar dibantu oleh air untuk menggiling kopi
Katidiang	: Bakul yang terbuat dari anyaman bambu
Kopi beras	: Biji kopi kering yang sudah terlepas dari daging buah dan kulitnya arinya
Konsumsi	: Kegiatan memakai atau menggunakan barang
Merendang	: Rendang merupakan makanan khas Minangkabau tetapi dalam hal ini merendang yaitu disangrai, dimasak tanpa memakai minyak
Manti	: Bertugas membantu Penghulu atau juru bicara
Malin	: Bertugas membantu Penghulu dalam urusan keagamaan
Marapulai	: Sebutan pengantin laki-laki di Minangkabau
Modal	: Uang pokok yang dipakai untuk berniaga
Nagari	: Merupakan wilayah administratif yang merupakan bagian dari kecamatan
Pakan	: Pasar tradisional di daerah Minangkabau yang aktif satu hari dalam seminggu
Penghulu	: Pemimpin kaum (suku) di Minangkabau



Pengolahan : proses pembuatan bubuk kopi

Produksi : Kegiatan menghasilkan barang

Robusta : Jenis variets tanaman kopi yang mengandung kadar kafein sebesar dua persen

Tanah Ulayat : Wilayah sebagai teritorial dari kekuasaan seorang penghulu atau pemimpin (kepala adat atau kaum) di dalam adat Minangkabau.



BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kopi merupakan tanaman perkebunan yang sudah lama dibudidayakan. Selain sebagai sumber penghasilan rakyat, kopi menjadi komoditas andalan ekspor dan sumber pendapatan devisa negara.¹ Terdapat dua jenis kopi yang paling banyak dibudidayakan di Indonesia, yaitu kopi arabika dan kopi robusta. Ciri-ciri kopi arabika adalah beraroma wangi yang sedap menyerupai aroma permanduan bunga dan buah, terdapat citra rasa asam yang tidak terdapat pada kopi jenis robusta, terkenal pahit. Jenis kopi robusta kualitas buahnya lebih rendah dari kopi arabika. Mempunyai ciri-ciri memiliki rasa yang lebih menyerupai cokelat, aroma yang dihasilkannya khas dan manis, warna bijinya bervariasi, tergantung dari cara pengolahannya, teksturnya lebih kasar dari kopi arabika.²

Koto Tuo adalah salah satu nagari yang terdapat di Kecamatan Sungai Tarab. Kecamatan Sungai Tarab terdiri dari 10 nagari yaitu Nagari Sungai Tarab, Nagari Simpuruik, Nagari Gurun, Nagari Talang Tangah, Nagari Padang Laweh, Nagari Koto Tuo, Nagari Koto Baru, Nagari Pasia Laweh, Nagari Kumango, Nagari Rao-rao. Ke Nagarian Koto Tuo merupakan nagari yang paling kecil di Kecamatan Sungai Tarab yang terdiri dari tiga buah jorong yaitu Jorong Koto Tuo, Jorong Babussalam dan Jorong Pematang Tinggi. Disamping itu, Nagari

¹Pudji Raharjo, *Kopi Panduan Budi Daya Dan Pengolahan Kopi Arabika Dan Robusta*. Jakarta : Penebar Swadya, 2012. Hlm. 7.

²Anies Anggara, Sri Marini, *Kopi Si Hitam Menguntungkan Budi Daya Dan Pemasaran*. Yogyakarta : Cahaya Atma Pustaka, 2011., hlm. 12-14.

Koto Tuo tersebut mempunyai 4 suku yaitu suku Piliang, suku Kutianyir, suku Caniago dan suku Melayu.³

Masyarakat Nagari Koto Tuo sekitar 75 persen warganya hidup dari pengolahan kopi, sejak dari merendang, menggiling, mengemas, hingga pemasarannya.⁴ Berdasarkan surat dari Dinas Sosial dan Tenaga Kerja Kabupaten Tanah Datar No. 560/288/Sosnaker-2015 tanggal 6 April 2015, sudah terdaftar 177 merek dagang kopi bubuk hasil olahan masyarakat Koto Tuo.⁵ Satu merek dagang kopi biasanya menguasai satu hingga beberapa wilayah pemasaran. Usaha pengolahan kopi ini menyerap banyak tenaga kerja. Setiap unit usaha mempekerjakan antara lima hingga 20 orang. Sekitar 80 persen warga Koto Tuo menggantungkan hidup dari usaha perendangan kopi. Tidak kurang dari 10 ton kopi bubuk diproduksi disetiap minggu. Karena terbatasnya kebun kopi di Tanah Datar, pemilik usaha perendangan kopi terpaksa mendatangkannya dari provinsi tetangga, misalnya Jambi dan Bengkulu. Usaha rendang dan penggilingan kopi untuk kemudian dikemas jadi kopi bubuk di Koto Tuo sebenarnya telah berkembang turun-temurun.

Masyarakat Nagari Koto Tuo pada umumnya merendang kopi menggunakan kayu bakar khusus, yakni batang kulit manis. Bila menggunakan jenis kayu yang lain aroma dan citra rasanya pasti berbeda dari yang dikenal

³ Yusrizal dkk, *Penelusuran Sejarah Dan Adat Istiadat Nagari Koto Tuo Kecamatan Sungai Tarab Kabupaten Tanah Datar*. Koto Tuo : KAN, 2016.

⁴ Singalang, 18 November 2016, hlm. 11.

⁵ Wali Nagari, *Data Nama-Nama Kelompok Usaha / Perusahaan Swasta, BUMN, BUMD Nagari Koto Tuo*. Koto Tuo : wali Nagari, 2015.

⁶ Singalang, *loc.cit.*

selama ini.⁷ Setelah direndang kopi tersebut digiling ke “*heller*” dengan menggunakan mesin. Di Nagari Koto Tuo terdapat empat buah “*heller*” kopi yaitu Gilingan Kopi Rustam, Gilingan Kopi Aysyah, Gilingan Kopi Syamlinar dan Gilingan Kopi Aswarni.⁸ Beberapa warga ada yang memiliki mesin penggiling pribadi Seperti Anas, Alfi Doris dan misril.⁹ Pada awalnya warga menggiling kopi dengan menggunakan *kincia* (kincir) dan lalu berkembang menggunakan mesin. Warga lebih memilih menggunakan mesin dari pada menggunakan kincir karena menggiling kopi dengan mesin lebih cepat dan menghemat waktu dari pada menggiling kopi dengan kincir.

Pada awalnya kopi bubuk dikemas dengan menggunakan daun “*karisiak*”(daun pisang kering) dan diikat dengan tali yang berasal dari batang pisang kering. Pemakaian daun “*karisiak*” sebagai kemasan berlangsung sejak pengrajin memproduksi kopi bubuk sampai akhir tahun 1970-an. Perkembangan selanjutnya, kemasan kopi bubuk diganti dengan menggunakan kantong plastik transparan dan diikat dengan tali rafia. Kemudian, sekitar tahun 1986 kemasan kopi bubuk terus mengalami peningkatan yaitu para pengrajin mulai mencantumkan label atau merek dagang pada kemasan kopi bubuk mereka, hal ini menimbulkan lahirnya unit usaha lain yaitu sablon. Kemasan kopi produksi Koto Tuo sudah diberi merek yang pengerjaannya dilakukan para tukang sablon yang ada pada nagari itu sendiri. Tukang sablon tersebut berasal dari pemuda yang

⁷*Ibid.*

⁸ Wali Nagari., *loc.cit.*

⁹ Anas menggiling kopi dengan menggunakan mesin penggiling kopi milik pribadi.. Wawancara dengan Anas pada tanggal 18 November 2016 pukul 11.15 di Nagari Koto Tuo.

mengganggu. Mereka dilatih menyablon oleh pemerintah lewat program PNPM.¹⁰ Ada juga warga yang menyablon merek kopi dagangnya di Padang dan Medan seperti merek dagang Asma dan Family Saiyo.¹¹

Dilihat dari usia industri kopi bubuk di Nagari Koto Tuo sudah cukup lama karena kopi bubuk di nagari ini berkembang secara turun-menurun. Pengolahan kopi bubuk di Nagari Koto Tuo tidak ada usaha berskala menengah dan besar. Umumnya masuk kategori industri rumah tangga.¹² Industri adalah seluruh bentuk kegiatan ekonomi yang mengolah bahan baku atau memanfaatkan sumber daya industri sehingga menghasilkan barang yang mempunyai nilai tambah atau manfaat lebih tinggi, termasuk jasa industri.¹³ Industri rumah tangga tersebut termasuk industri kecil yang mempekerjakan 5 sampai 19 orang.¹⁴

Industri kecil mempunyai peranan penting dalam pembangunan, karena perusahaan kecil dapat membantu tugas pemerintah untuk mengurangi pengangguran atau menambah kesempatan kerja, mendidik kader-kader pimpinan perusahaan atau calon wiraswasta. Industri kecil juga dapat meningkatkan pendapatan masyarakat.¹⁵ Usaha kecil mempunyai karakteristik yang hampir seragam yaitu tidak adanya pembagaian tugas yang jelas antara bidang administrasi dan operasi, kebanyakan industri kecil dikelola oleh perorangan yang

¹⁰ Singgalang, *loc.cit*

¹¹ Seperti yang dilakukan oleh Asma. Ia menyablon merek dagang kopi di Medan. Wawancara dengan Asma pada tanggal 17 November 2016 pukul 14.00 di Nagari Koto Tuo.

¹² Singgalang, *loc.cit*.

¹³ Undang-undang Republik Indonesia No.3 tahun 2014 tentang perindustrian pasal 1 ayat 2.

¹⁴ Dumairy, *Perekonomian Indonesia*, Jakarta: Erlangga, 1999. Hlm.232.

¹⁵ Syahril Syarif, *Industri Kecil Dan Kesempatan Kerja*. Padang : Pusat penelitian universitas andalas, 1991., hlm. 67.

merangkap sebagai pemilik sekaligus pengelola perusahaan serta memanfaatkan tenaga kereja dari keluarga dan kerabat dekatnya.¹⁶ Industri kecil rumah tangga perlu mendapat perhatian karena tidak hanya memberikan penghasilan bagi sebagian besar angkatan kerja Indonesia, namun juga merupakan ujung tombak dalam upaya pengentasan kemiskinan.¹⁷

Hal yang menarik dalam penelitian ini yaitu penduduk Nagari Koto Tuo yang berjumlah 1.261 orang, pada umumnya sekitar 75 persen (lebih kurang 946 orang) warga Nagari Koto Tuo menggantungkan hidup dari usaha pengolahan kopi. Serta sudah tercatat merek dagang kopi bubuk sebanyak 177 merek, dan juga ada dalam satu industri rumahtangga tersebut terdapat 2 dan 3 merek kopi dagang dengan rasa yang berbeda dilihat dari lokasi kopi tersebut dipasarkan. Banyaknya merek dagang kopi di Nagari Koto Tuo di karenakan selain mereka menjadi tenaga kerja, mereka juga mengolah kopi sendiri. Pada waktu libur kerja mereka memanfaatkan untuk mengolah kopi dan menjual kopi bubuknya.¹⁸ Dilihat dari sisi lain perkembangan industri kopi bubuk di Nagari Koto Tuo masih jalan ditempat atau belum berkembang sebagaimana mestinya. Padahal dalam segi rasa, kopi bubuk yang diproduksi oleh warga Koto Tuo tidak kalah bersaing dengan kopi bubuk lainnya. Serta pemasaran kopi tersebut sudah meluas tidak hanya di Sumatera Barat saja tetapi juga di kirim ke beberapa daerah seperti Jambi, Jakarta, Kalimantan, Malaysia dan kedaerah-daerah lainnya.

¹⁶ Mudrajad Kuncoro, *Ekonomika Industri Indonesia: Menuju Industri Negara Industri Baru 2030*. Yogyakarta: andi, 2007. Hlm. 63

¹⁷ Mudrajad Kuncoro, *Usaha Kecil Di Indonesia: Profil, Masalah Dan Strategi Pembedayaan, Makalah*, Yogyakarta, 18 November 2000.

¹⁸ Seperti Ratna selain sebagai tenaga kerja membungkus kopi usaha kopi bubuk Asma ia juga mengolah kopi bubuk diwaktu libur kerja. *Wawancara* dengan Ratna di Nagari Koto Tuo Pada Tanggal 27 Maret 2017 Pukul 14.00 WIB.

Penelitian tentang Industri Rumah Tangga (IRT) telah dilakukan oleh beberapa orang peneliti diantaranya yaitu Aulia Fadhli yang membahas tentang perkembangan “Perusahaan Kiniko Tabek Patah Tahun 1980-2000”. Kiniko Tabek Patah merupakan perusahaan yang bergerak dalam di bidang industri pengolahan kopi. Perusahaan ini telah berkembang menjadi industri menengah dan telah membuka cabang diluar daerah yaitu Pekanbaru.¹⁹ Dafid Setiawan yang membahas tentang “Industri Kopi Bubuk Di Kelurahan Bukit Apit Puhun Kecamatan Guguk Panjang Kota Bukittinggi Tahun 1985-2001”. Meneliti tentang faktor penyebab kenapa industri kopi bubuk di Kelurahan Bukit Apit Puhun jalan ditempat.²⁰ Penelitian yang lain seperti : Fero Efendi meneliti tentang “Sejarah Industri Batu Kapur Usaha Putri Padang Panjang 1986-2002”.²¹ Maharani Rahman dengan kajiannya yang berjudul “Industri Keripik Balado Christine Hakim di Padang Tahun 1990-2007”.²²

B. Batasan Masalah

Penelitian yang berjudul “**Sentra Industri Kopi Bubuk Di Nagari Koto Tuo Sungai Tarab Kabupaten Tanah Datar Tahun 1986-2016**” ini, mengambil batasan spasial di Nagari Koto Tuo Kecamatan Sungai Tarab Kabupaten Tanah Datar. Alasan dijadikan Nagari Koto Tuo sebagai tempat

¹⁹ Aulia Fadhli. “Dinamika Industri Rumah Tangga: Studi Kasus Perusahaan Kiniko Tabek Patah 1980-2000”. *Skripsi*, Jurusan Ilmu Sejarah Fakultas Sastra Universitas Andalas, Padang, 2002.

²⁰ Dafid Setiawan. “Industri Kopi Bubuk Di Kelurahan Bukit Apit Puhun Kecamatan Guguk Panjang Kota Bukittinggi Tahun 1985-2001”. *Skripsi*, Jurusan Ilmu Sejarah Fakultas Sastra Universitas Andalas, Padang, 2005.

²¹ Fero Efendi. “Sejarah Industri Batu Kapur Usaha Putri Padang Panjang 1986-2002”. *Skripsi*, Jurusan Ilmu Sejarah Fakultas Sastra Universitas Andalas, Padang, 2005.

²² Maharani Rahman. “Industri Keripik Balado Christine Hakim Di Padang Tahun 1990-2007”. *Skripsi*, Jurusan Ilmu Sejarah Fakultas Ilmu Budaya Universitas Andalas, Padang, 2011.

penelitian adalah karena di Nagari ini merupakan tempat terkonsentrasinya industri pengolahan kopi bubuk di Kecamatan Sungai Tarab. Industri pengolahan kopi bubuk di Nagari Koto Tuo telah dikenal oleh penduduk disekitarnya. Baru saja memasuki Nagari ini sudah tercium aroma kopi yang mengundang selera. Sedangkan batasan temporal penelitin ini mengambil rentang waktu pada tahun 1986 sampai tahun 2016. Tahun 1986 diambil sebagai batasan awal, karena pada tahun ini merupakan awal industri kopi bubuk Nagari Koto Tuo terdaftar dalam kelompok usaha atau perusahaan Swasta, BUMN, BUMD Nagari Koto Tuo Kecamatan Sungai Tarab yaitu kopi bubuk Yusmir dengan merek dagang kopi Rumah Minang. Sedangkan batasan akhir penelitian ini adalah tahun 2016. Diambil tahun 2016 karena melihat sejauh mana perkembangan produksi kopi bubuk di Nagari Koto Tuo dan pada tahun ini juga diadakan pelatihan oleh pemerintah melalui program PNPM untuk mengembangkan industri rumah tangga (IRT) yaitu industri kopi bubuk di Nagari Koto Tuo. Patokan waktu tidaklah kaku, namun bisa saja menjangkau beberapa tahun sebelum dan sesudah batasan tersebut karena masalah kausalitas sejarah yang perlu dikejar.

Batasan temporal tidaklah bersifat mutlak, karena mengingat bahwa suatu proses sejarah terjadi secara berkesinambungan. Pembatasan waktu dilakukan agar penelitian ini lebih fokus pada perkembangan industri kopi bubuk yang ada di Nagari Koto Tuo Kecamatan Sungai Tarab Kabupaten Tanah Datar. Adapun permasalahan yang dibahas lebih lanjut dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimanasejarah munculnya industri kopi bubuk di Nagari Koto Tuo ?
2. Bagaimana cara memperoleh bahan baku, modal usaha, proses produksi dan sistem pemasaran kopi bubuk serta keternagakerjaannya ?
3. Sejauh manakah peran serta pemerintahan dalam meningkatkan industri kecil kopi bubuk yang ada di Nagari Koto Tuo ?
4. Bagaimana dinamika sejarah perkembangan industri kopi bubuk di Nagari Koto Tuo ?
5. Bagaimana dampak sosial dan ekonomi industri kopi terhadap pengrajin kopi bubuk baik industri yang lebih maju dan industri yang kurang maju di Nagari KotoTuo ?

C. Tujuan dan Manfaat Penelitian

Adapun hasil yang diharapkan dari penelitian ini adalah :

1. Menjelaskan latar belakang munculnya industri kopi bubuk di Nagari Koto Tuo.
2. Menjelaskan bagaimana pengolahan industri kopi bubuk di Nagari Koto Tuo.
3. Menjelaskan bagaimana peran pemerintah dalam meningkatkan industri kecil kopi bubuk yang ada di Nagari Koto Tuo.
4. Menjelaskan dinamika sejarah perkembangan industri kopi bubuk di Nagari Koto Tuo.

5. Menjelaskan dampak sosial dan ekonomi industri kopi terhadap pengrajin kopi bubuk baik dalam industri yang termasuk maju dan kurang maju di Nagari Koto Tuo.

Manfaat dari penelitian ini nanti hendaknya dapat memberikan gambaran mengenai perkembangan industri rumah tangga (IRT) yaitu industri kopi bubuk di Nagari Koto Tuo. Adapun manfaat yang diharapkan yaitu bagi penulis, bermanfaat untuk mengembangkan kemampuan menulis karya ilmiah dalam menganalisa permasalahan dilapangan serta secara akademis penelitian ini diharapkan mampu menyumbang khasanah ilmiah dan kepustakaan baru.

Manfaat yang paling penting dalam penulisan ini adalah untuk memperkaya tulisan tentang industri yang ada di Nagari Koto Tuo Kecamatan Sungai Tarab dan Kabupaten Tanah Datar khususnya serta Provinsi Sumatera Barat pada umumnya. Memberikan kontribusi kepada pemerintah agar lebih banyak lagi mengembangkan industri kecil yang bermanfaat untuk masyarakat seperti halnya industri yang ada di Nagari Koto Tuo.

D. Tinjauan Pustaka

1. Studi Relevan

Dalam buku yang berjudul “*Sosiologi Ekonomi*” karya J. Smelser buku ini membahas tentang membandingkan ilmu ekonomi dengan sosiologi. Meskipun ilmunya berbeda tetapi mempunyai kaitan satu sama lainnya. Buku ini membantu saya dalam penelitian ini karena penelitian saya menggunakan sejarah

sosial dan ekonomi. Melihat bagaimana kehidupan dan perekonomian masyarakat Koto Tuo.

Dalam buku karya Anne Booth, wiliam J.O' Malley dan Anna Weidemann yang berjudul "*Sejarah Ekonomi Indonesia*". Buku ini membahas tentang bahwa sebelum Belanda menginjakkan kaki di daerah Minangkabau, penanaman dan pengolahan (biji) kopi sudah merupakan usaha dari petani-petani perorangan dan pengusaha-pengusaha rumah tangga disana melalui banyak para pedagang kecil, kopi itu sampai kepada para perantara di daerah pesisir yang pada gilirannya, menjualnya kepada pembeli-pembeli internasional. Buku ini tidak bicara tentang usaha kopi bubuk di Koto Tuo namun, buku ini dapat membantu saya bahwa usaha kopi tersebut sudah ada sebelum Belanda berada di Minangkabau khususnya Koto Tuo. Serta usaha kopi bubuk di Koto Tuo merupakan usaha kopi yang diwarisi secara turun temurun.

Dalam buku Thee Kian Wie yang berjudul "*Industrialisasi Di Indonesia*". Buku ini membahas tentang pengertian industri kecil dan menengah. Buku ini membantu saya dalam melakukan penelitian ini karena usaha kopi bubuk di Nagari Koto Tuo termasuk kedalam industri kecil. Namun, buku ini tidak membahas tentang industri kopi bubuk di Nagari Koto Tuo.

Buku yang ditulis oleh Mudrajad Kuncoro yang berjudul "*Ekonomika Industri Indonesia, Menuju Negara Industri 2030?*". Buku ini menjelaskan tentang karakteristik industri kecil. Industri kecil kebanyakan dikelola oleh perorangan yang merangkap sebagai pemilik sekaligus pengelola perusahaan serta

memanfaatkan tenaga kereja dari keluarga dan kerabat dekatnya. Buku ini bukan bicara tentang industri kopi bubuk di Nagari Koto Tuo. Namun, berkaitan dengan penelitian saya, karena pada umumnya industri –industri kopi bubuk yang terdapat di Nagari Koto Tuo juga menggunakan atau memanfaatkan tenaga kerja dari keluarga maupun kerabat dekatnya.

Buku Syahrial Syarif, *“Industri Kecil Dan Kesempatan Kerja”*. Buku ini menjelaskan tentang peranan penting dalam industri kecil untuk pembangunan daerah karena dapat membantu tugas pemerintah untuk mengurangi pengangguran atau menambah kesempatan kerja, mendidik kader-kader pimpinan perusahaan atau calon wiraswasta. Industri kecil juga dapat meningkatkan pendapatan masyarakat. Buku ini tidak bicara tentang industri kopi bubuk di Koto Tuo. Namun, sangat berguna bagi penulis untuk memahami konsep dan arti pentingnya industri kecil. Berkembangnya industri-industri kopi bubuk yang ada di Nagari koto Tuo menimbulkan usaha lain yaitu sablon. Tukang sablon tersebut berasal dari pemuda yang menganggur. Hal ini dapat mengurangi pengangguran dan juga meningkatkan kesejahteraan dalam masyarakat.

Dumairy, dalam bukunya yang berjudul *“Perekonomian Indonesia”* menjelaskan tentang Industri rumah tangga tersebut termasuk industri kecil yang mempekerjakan 5 sampai 19 orang. Buku ini tidak bicara tentang industri kopi bubuk di Nagari Koto Tuo. Namun, Hal ini menyangkut dengan penelitian saya karena industri-industri kopi bubuk yang terdapat di Nagari Koto Tuo merupakan industri rumah tangga yang termasuk kedalam industri kecil yang juga mempekerjakan tenaga kerja sebanyak 5 sampai 19 orang.

Dalam buku Mudrajad Kuncoro yang berjudul “*Usaha Kecil Di Indonesia: Profil, Masalah Dan Strategi Pemberdayaan*”, buku ini membahas tentang Industri kecil rumah tangga perlunya mendapat perhatian dari pemerintah dan juga merupakan ujung tombak dalam upaya pengentasan kemiskinan. Buku ini tidak bicara tentang industri kopi bubuk di Nagari Koto Tuo. Namun, Hal ini juga menyangkut dengan penelitian saya, melihat bagaimana peran pemerintah dalam meningkatkan industri kecil kopi bubuk yang ada di Nagari Koto Tuo.

2. Kerangka Analisis

Penelitian tentang industri kecil kopi bubuk di Nagari Koto Tuo merupakan penelitian tentang sejarah sosial ekonomi. Sejarah sosial mempunyai hubungan yang erat dengan sejarah ekonomi, sehingga menjadi semacam sejarah sosial ekonomi.²³ Sejarah sosial ekonomi adalah ilmu yang mempelajari tentang aktivitas masyarakat pada masa lampau baik itu dalam menghasilkan barang dan kegiatan memakai barang itu sendiri, serta bagaimana dampak sosialnya bagi masyarakat yang terlihat dari pendidikan, perumahan dan lain sebagainya.²⁴

Menurut M. Tohar definisi usaha kecil adalah kegiatan ekonomi rakyat yang berskala kecil dan memenuhi kriteria kekayaan bersih atau hasil penjualan tahunan serta kepemilikan sebagaimana diatur dalam undang-undang. Kegiatan ekonomi rakyat yang berskala kecil adalah kegiatan ekonomi yang dimiliki dan menghidupi sebagian besar rakyat. Pengertian usaha kecil disini mencakup usaha

²³ Kuntowijoyo, *Metodologi Sejarah*. Yogyakarta : Tiara Wacana, 1994, hlm. 33.

²⁴ Sartono Kartodirjo. *Pendekatan Ilmu Sosial Dalam Metodologi Sejarah*. Jakarta : Gramedia, 1993, hlm. 50.

kecil tradisional dan dalam usaha informal. Usaha kecil tradisional adalah usaha yang menggunakan alat produksi sederhana yang telah digunakan secara turun temurun dan berkaitan dengan seni dan budaya.²⁵

Menurut Badan Pusat Statistik (BPS), pengertian industri kecil difokuskan berdasarkan serapan tenaga kerja. Pertama, disebut sebagai industri kecil bila menggunakan tenaga kerja antara 5 orang hingga 19 orang. Kedua, disebut sebagai industri menengah bila menggunakan tenaga kerja 20 orang hingga 39 orang. Ketiga, disebut sebagai industri besar bila menggunakan tenaga kerja lebih dari 100 orang.²⁶ Berdasarkan tenaga kerja tersebut maka industri kopi bubuk di Nagari Koto Tuo merupakan industri rumah tangga yang termasuk ke dalam industri kecil karena industri kopi bubuk yang ada di Nagari Koto Tuo menggunakan tenaga kerja 2 orang hingga 19 orang.²⁷ Tenaga kerja yang terdapat di industri-industri kopi bubuk tersebut berasal dari masyarakat Nagari Koto Tuo sendiri. Pada umumnya mereka menggunakan tenaga kerja dari keluarga terdekat dan tetangganya.²⁸

Dalam Undang-undang No. 9 tahun 1995, diadakanlah penyesuaian oleh Departemen Perindustrian dan Perdagangan dengan mengeluarkan SK Nomor 254/MPP/7/1997 tentang kriteria industri kecil dan perdagangan kecil. Pertama, industri kecil atau industri rumah tangga adalah industri yang memiliki nilai

²⁵ M. Tohar. *Membuka usaha kecil*. Jakarta : Kanisius, 1990, hlm.1.

²⁶Departemen Perindustrian Dan Perdagangan. *Usaha Kecil Dan Menengah*. Jakarta : Departemen Perindustrian dan Perdagangan, 2001.Hlm.9.

²⁷Wali Nagari, *Data Nama-Nama Kelompok Usaha / Perusahaan Swasta, BUMN,BUMD Nagari Koto Tuo*. Koto Tuo : wali Nagari, 2015

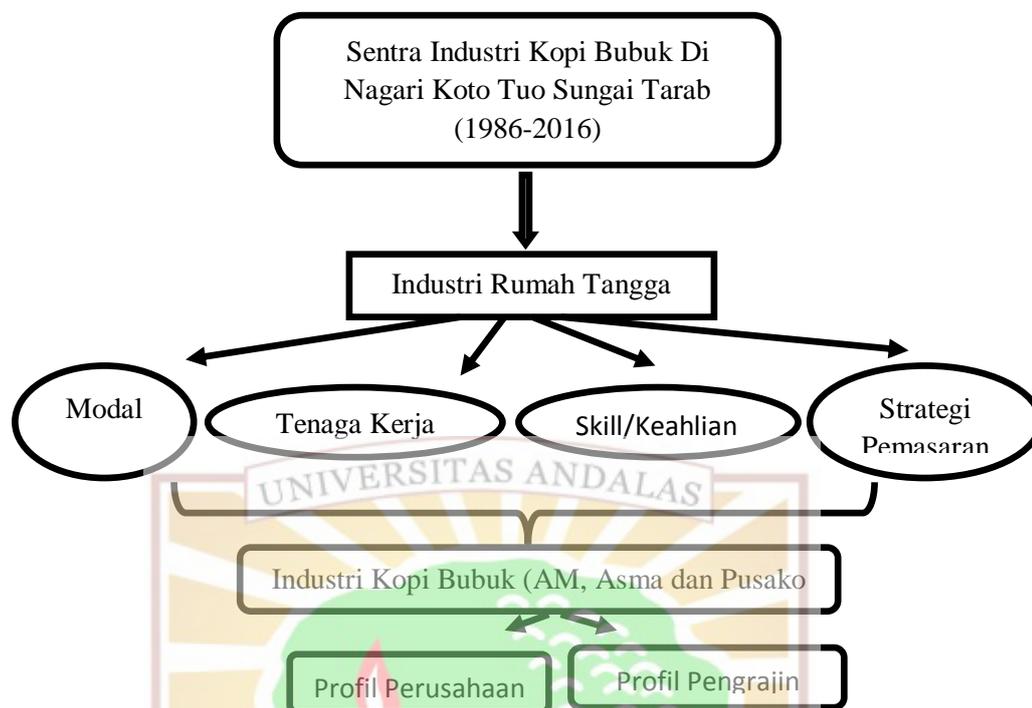
²⁸Wawancara dengan Mas di Nagari Koto Tuo pada tanggal 14 Mei 2017 Pukul 13.00 WIB.

investasi perusahaan sampai dengan Rp. 200 juta (tidak termasuk tanah dan bangunan), pemiliknya warga negara Indonesia . Kedua, usaha dagang kecil adalah usaha dibidang perdagangan, jasa komersial yang memiliki investasi perusahaan sampai dengan Rp. 200 juta (tidak termasuk tanah dan bangunan), pemiliknya warga negara Indonesia.²⁹

Berdasarkan konsep-konsep dan batasan-batasan tersebut, industri kopi bubuk di Nagari Koto Tuo termasuk kedalam kategori industri rumah tangga (IRT). Hal ini terlihat dari segi modal, tenaga kerja, strategi dan pemasarannya. Menurut Tulus Tambunan, industri rumah tangga (IRT) adalah golongan industri tradisional maupun industri yang telah memiliki izin usaha dengan beberapa ciri khas utamanya. Pertama, sebagian besar dari pekerja adalah anggota keluarga (istri dan anak) dari pengusaha atau pemilik usaha (family workers) yang tidak dibayar. Kedua, proses produksi dilakukan secara manual dan kegiatannya sehari-hari berlangsung di dalam rumah. Ketiga, kegiatan produksi sangat musiman mengikuti kegiatan produksi disektor pertanian yang sifatnya juga musiman. Keempat, jenis produksi yang dihasilkan pada umumnya adalah dari kategori barang-barang kosumsi sederhana seperti alat-alat dapur dari kayu dan bambu serta makanan dan minuman.³⁰

²⁹Departemen Perindustrian dan perdagangan,. *Loc., Cit.*

³⁰ Tulus Tambunan. Perkembangan industri skala kecil di indonesia. Jakarta : Mutiara Sumber Widya, 1999, hlm.20.



Bagan diatas ini merupakan bagan kerangka pemikiran dari industri kopi bubuk di Nagari Koto Tuo Sungai Tarab yang mana industri ini berupa industri rumah tangga. Aspek yang akan dilihat adalah dari segi modal, ketenagakerjaan, skill ata keahlian dan bentuk strategi pemasaran. Agar lebih jelasnya maka diambil tiga industri kopi bubuk untuk penelitian ini dari industri kopi bubuk Anas yang mempunyai merek dagang Anak Mas (AM), industri kopi bubuk Asma dengan merek dagang Asma dan industri kopi bubuk Herawati yang mempunyai merek dagang pusako. Dari ketiga industri kopi bubuk tersebut akan dijelaskan tentang profil perusahaan dan profil pengrajin.

E. Metode Penelitian dan Bahan Sumber

Metode yang dipakai dalam penelitian ini adalah metode sejarah (historical method). Metode sejarah disebut juga dengan metode kritik sumber

atau metode penelitian dokumenter. Metode sejarah terdiri dari serangkaian kerja dan teknik-teknik pengujian otentitas (keaslian) sebuah informasi.³¹

Metode yang digunakan dalam penulisan ini adalah metode sejarah yang didalamnya terdapat beberapa langkah yang harus ditempu yaitu heuristik, kritik, interpretasi, historiografi.³² Langkah pertama yaitu heuristik, heuristik merupakan tahapan yang pertama dilakukan oleh seorang peneliti (sejarahwan). Pada tahap ini yang dilakukan adalah pengumpulan bahan dan sumber, baik primer maupun sekunder.³³ Salah satu cara yang digunakan adalah mengumpulkan bahan-bahan atau mengumpulkan data seperti data pustaka atau data lapangan. Seperti arsip-arsip, foto, peta, serta dokumen yang berhubungan dengan penelitian. Disamping studi kepustakaan, juga dilakukan penelitian lapangan di Nagari Koto Tuo.

Pengumpulan data yang dilakukan adalah mengumpulkan arsip-arsip pribadi seperti faktur-faktur penjualan, pembukuan, catatan-catatan penting, surat izin usaha jika ada, arsip pemerintahan nagari, dan jorong. Pengumpulan data ini disebut dengan sumber primer. Di tambah dengan studi kepustakaan yang dilakukan di Perpustakaan Pusat Universitas Andalas, Perpustakaan Fakultas Ilmu Budaya, Perpustakaan Jurusan Sejarah, Perpustakaan Daerah Sumatera Barat, Pusat Statistik Kabupaten Tanah Datar dan Provinsi Sumatera Barat.

³¹ Mestika Zed. Metodologi sejarah. Padang : Fakultas Ilmu sosial universitas negeri padang, 1999, hlm. 32.

³² Louis Gottschalk, *Mengerti Sejarah Terjemahan Nugroho Notosusanto*, jakarta. Jakarta : Yayasan Penerbit Universitas Indonesia, 1957, hlm. 18.

³³ *Ibid.*, hlm.35.

Penelitian lapangan menggunakan teknik sejarah lisan dengan metode wawancara.³⁴ Didalam studi lapangan dilakukan dengan cara wawancara dan terjun langsung ke daerah penelitian dengan mewawancarai informan dengan target seperti tiga orang tokoh masyarakat, limapemilik, lima pengrajin, tiga penjual serta pimpinan nagari dan pemerintahan daerah, hal ini adalah sumber sekunder.

Langkah kedua dari metode penelitian sejarah adalah kritik. Semua data yang terkumpul diolah (kritik). Proses ini dimaksudkan untuk mendapatkan kebenaran dari sumber-sumber yang telah ada, sehingga melahirkan suatu fakta. Kritik ini terdiri dari dua bentuk yaitu kritik intern dan kritik ekstern. Kritik intern ditujukan untuk melihat kredibilitas dari isi sumber tersebut. Kritik yang dilakukan adalah pembuktian dengan benar atau tidaknya sumber tersebut. Sedangkan kritik ekstern ditujukan untuk melihat dan meneliti kertasnya, tintanya, gaya tulisannya, bahasanya, kalimatnya ungkapan kata-katanya, huruf dan semua penampilan luarnya.

Langkah ketiga setelah dilakukan kritik adalah intepretasi yang berupa penafsiran-penafsiran yang merujuk pada fakta-fakta yang dihasilkan. Fakta sejarah itulah yang nantinya akan diintepretasikan dengan melakukan penganalisaan yang bersifat deskriptif analistis. Selanjutnya tahap keempat atau yang terakhir yaitu penulisan atau historiografi. Tahap ini merupakan tahap penelitian sejarah yang nantinya akan menghasilkan sebuah karya sejarah dalam bentuk skripsi.

³⁴ Kuntowijoyo. *Metodologi Sejarah*. Yogyakarta : Tiara Wacana, 1994, hlm. 19-32.

F. Sistematika Penulisan

Penelitian yang berjudul “Sentra Industri Kopi Bubuk Di Nagari Koto Tuo Sungai Tarab Kabupaten Tanah Datar 1986-2016”. Diuraikan dalam IV bab.

Bab I merupakan pendahuluan yang membahas tentang kerangka teoritis dan penelitian, yang berupa latar belakang masalah, pembedaan masalah, tujuan dan manfaat penelitian, kerangka analisis, metode penelitian dan bahan sumber dan sistematika penulisan.

Bab II menguraikan tentang gambaran umum daerah penelitian yaitu Nagari Koto Tuo. Pada sub bab A memaparkan tentang keadaan geografis daerah penelitian. Pada sub bab B menguraikan tentang keadaan penduduk dan mata pencaharian. Sub bab C memaparkan tentang sistem sosial budaya. Pada sub bab D memaparkan sejarah perkembangan industri kopi bubuk sebelum tahun 1970-an.

Bab III menjelaskan perubahan umum dari tradisional ke merek dagang. Pada sub bab A membahas tentang pengolahan secara tradisional tanpa merek dagang (1970’an-1985). Sub bab B memaparkan tentang industri kopi bubuk Koto Tuo secara tradisional dengan merek dagang (1986-1990’an). Sub bab C membahas tentang industri kopi bubuk Koto Tuo secara tradisional dengan merek dagang dan munculnya mekanisasi pengolahan (1990’an-2016).

Bab IV menjelaskan tentang profil : kopi bubuk Anas (AM), kopi bubuk Asma (Asma) dan kopi bubuk pusako (Herawati)

Bab V menjelaskan merupakan sub kesimpulan dan merupakan bab terakhir yang berisi hasil penelitian dan penyelesaian masalah tentang semua persoalan yang diajukan.



BAB II

GAMBARAN UMUM NAGARI KOTO TUO

A. Keadaan Geografis

Koto Tuo merupakan nagari di bawah wilayah Kecamatan Sungai Tarab Kabupaten Tanah Datar. Sebagaimana telah disinggung pada bab sebelumnya bahwa Kecamatan Sungai Tarab itu sendiri terdiri dari 10 nagari yaitu Nagari Sungai Tarab, Nagari Rao-Rao, Nagari Kumango, Nagari Koto Baru, Nagari Koto Tuo, Nagari Simpuruik, Nagari Gurun, Nagari Pasie Laweh, Nagari Talang Tengah, Nagari Padang Laweh.¹ Suatu nagari terdiri dari kelompok masyarakat yang mempunyai daerah dengan batas-batas tertentu, berpemerintahan atau pemimpin serta mempunyai harta kekayaan tersendiri, lengkap dengan peraturannya.²

Luas wilayah Nagari Koto Tuo adalah 129 Ha. Luas wilayah Nagari Koto Tuo, bila dibandingkan dengan nagari-nagari yang ada di Kecamatan Sungai Tarab, merupakan nagari yang terkecil wilayahnya. Adapun jarak tempuh dari Nagari Koto Tuo ke Pusat Kecamatan Sungai Tarab yaitu 3 (tiga) kilometer, sedangkan jarak tempuh ke Pusat Ibukota Kabupaten Tanah Datar (Batusangkar) 8 (delapan) kilometer, dan jarak tempuh ke Pusat Ibukota Propinsi Sumatera

¹ Profil Kecamatan Sungai Tarab Tahun 2014. Hlm. 10. Untuk Peta Koto Tuo lihat lampiran No.1.

² Kurnia Warman. *Ganggam Bauntuak Menjadi Hak Milik*. Padang : Andalas University Press. 2006. Hlm. 52.

Barat (Padang) sekitar 110,5 (seratus sepuluh koma lima) kilometer.³ Alat transportasi yang digunakan oleh penduduk di Nagari Koto Tuo sehari-hari adalah jenis kendaraan roda dua dan roda empat. Kendaraan pribadi yang sering digunakan oleh masyarakat Nagari Koto Tuo yaitu kendaraan roda dua dan juga ada beberapa yang menggunakan kendaraan roda empat. Selain dari kendaraan pribadi di Nagari Koto Tuo juga terdapat “ojek” dan angkutan kota (angkot) yang berwarna biru. Penduduk Koto Tuo memerlukan waktu sekitar lebih kurang 20 menit dengan angkutan kota menuju kota Batusangkar. Tabel berikut menggambarkan luas nagari yang ada di Kecamatan Sungai Tarab Kabupaten Tanah Datar.

Tabel 1 : Luas Wilayah Kecamatan Sungai Tarab Kabupaten Tanah Datar Per Nagari

No.	Nama Nagari	Luas Wilayah (Km ²)
1	Pasie Laweh	13,75
2	Sungai Tarab	12,96
3	Padang Laweh	12,75
4	Gurun	9,37
5	Rao-rao	7,50
6	Koto Baru	4,17
7	Kumango	3,75
8	Talang Tengah	3,50
9	Simpuruik	2,85
10	Koto Tuo	1,29
Jumlah		71,89

Sumber : *Profil Kecamatan Sungai Tarab tahun 2014.*

³ Badan Pusat Statistik. *Tanah Datar Dalam Angka 2010*. Tanah Datar : Badan Pusat Statistik, 2010, Hlm. 96.

Dari Tabel 1 di atas dapat dilihat secara berurutan luas nagari yang ada di Kecamatan Sungai Tarab. Pasie Laweh menempati urutan pertama sebagai nagari yang terluas yaitu 13,75 kilometer persegi. Urutan kedua Nagari Sungai Tarab dengan luas 12,96 kilometer persegi. Urutan ketiga Nagari Padang Laweh dengan luas 12,75 kilometer persegi. Pada urutan keempat yaitu Nagari Gurun dengan luas 9,37 kilometer persegi. Posisi kelima Nagari Rao-rao dengan luas 7,50 kilometer persegi. Urutan keenam ditempati oleh Nagari Koto Baru dengan luas 4,17 kilometer persegi. Pada urutan ketujuh yaitu Nagari Kumango 3,75 kilometer persegi. Urutan kedelapan yaitu Nagari Talang Tengah dengan luas 3,50 kilometer persegi. Pada urutan kesembilan yaitu Nagari Simpuruik dengan luas 2,85 kilometer persegi dan posisi terakhir yaitu Nagari Koto Tuo dengan luas 1,29 kilometer persegi. Jadi dapat dilihat dari tabel di atas bahwa Nagari Koto Tuo merupakan nagari yang terkecil di Kecamatan Sungai Tarab.

Nagari Koto Tuo terdiri dari 3 buah jorong yaitu Jorong Koto Tuo, Jorong Babussalam, dan Jorong Pematang Tinggi. Menurut cerita, asal usul nama Nagari Koto Tuo merupakan nama yang diberikan oleh nenek moyang yang mula-mula mendiami daerah ini, cerita mengenai asal usul nama Nagari Koto Tuo ini diwariskan atau disampaikan secara turun menurun kepada setiap generasi. Nama Nagari Koto Tuo ini berasal dari dalam suatu musyawarah, berkata orang yang tua atau “kato nan tuo” untuk membentuk suatu nagari. Istilah “kato nan tuo” itu

berarti kata-kata dari Allah yang disampaikan melalui orang yang tua-tua. Kemudian “kato nan tuo” ini berubah menjadi Koto Tuo.⁴

Secara administratif, Nagari Koto Tuo mempunyai batas-batas wilayah yaitu Sebelah barat berbatasan dengan Nagari Sungai Tarab. Dulu tampak oleh mereka (orang yang pertama datang ke Nagari Koto Tuo) pasir yang luas diarah timur maka dinamakan lah daerah tersebut “Pasio Laweh”, sebelah selatan berbatasan dengan Nagari Sungai Tarab. Sedangkan didaerah utara berbatasan dengan Nagari Pasie Laweh.⁵

Menurut letak astronomis, Nagari Koto Tuo terletak antara $100^{\circ}28'26''$ - $100^{\circ}36'03''$ Bujur Timur dan $0^{\circ}22'08''$ – $0^{\circ}27'18''$ Lintang Selatan dengan ketinggian 650-850 meter di atas permukaan laut. Nagari Koto Tuo mempunyai curah hujan rata-rata 73 mm / bulan dengan jumlah hari hujan 16.⁶

Di lihat dari topografi (bentangan lahan), Nagari Koto Tuo berbukit-bukit dan bergelombang, beriklim tropis dan memiliki kawasan hutan. Luas lahan di Nagari Koto Tuo sebagian besar terdiri dari kawasan hutan. Bila dilihat dari komposisi penggunaannya, lahan di Nagari Koto Tuo lebih banyak diperuntukan untuk sektor pertanian seperti sawah.⁷

⁴ Wali Nagari Koto Tuo. *Penelusuran Sejarah Dan Adata Istiadat Nagari Koto Tuo Kecamatan Sungai Tarabkabupaten Tanah Datar*. Koto Tuo: KAN Koto Tuo, 2016.

⁵ Sumber Data Diolah Dari Kantor Nagari Koto Tuo.

⁶ Profil Kecamatan Sungai Tarab. Op., Cit., Hlm. 12.

⁷ Sumber Diolah Dari Nagari Koto Tuo.

B. Komposisi Penduduk

Penduduk asli Nagari Koto Tuo adalah orang asli Koto Tuo sendiri. Nenek moyang mereka berasal dari Sungai Tarab. Menurut tambo orang Minangkabau itu berasal dari Lereng Gunung Merapi, hal ini sesuai dengan pantun adat

:Dimano titiak palito

Dibaliak telong nan batali

Dimano asa niniak kito

Dari lereng gunuang marapi

Dari pantun tersebut dapat dilihat bahwa orang Minangkabau sejak dahulunya memang perantau atau pelaut, karena nenek moyang orang Minangkabau sudah mengenal “telong” atau semacam lampu lampion dari negeri Cina. Dari lereng Gunung Merapi inilah nantinya para nenek moyang mulai mencari daerah pemukiman baru. Berdasarkan tambo, karena bertambahnya penduduk maka Cati Bilang Pandai di perintahkan oleh raja untuk mencari daerah pemukiman baru. Dalam tugasnya itu Cati Bilang Pandai menemukan daerah yang subur untuk pemukiman dan perkebunan. Ia menemukan setangkai bunga, maka daerah itu dinamakan dengan “Bungo Satangkai”. Setelah itu ia juga menemukan sebuah batang tarok yang di sebelahnya terdapat aliran sungai, maka di namakan lah daerah itu “Sungai Tarab”.⁸

Dari Sungai Tarab inilah ada serombongan manusia yang mencari daerah pemukiman dan lahan pertanian yang subur. Pada saat mencari daerah tersebut, mereka melihat ada daerah yang subur arah Koto Tuo ini. setelah mereka melihat

⁸Wali Nagari Koto Tuo., *Loc. Cit.*

ke timur dan utara, maka tampaklah oleh mereka pasir yang luas di arah timur maka di namakan lah daerah tersebut dengan “Pasie Laweh”. Daerah utara tampak oleh mereka padang yang luas maka dinamakanlah daerah tersebut dengan daerah “Padang Laweh”. Sampai sekarang masih ada bukti peninggalan bahwa orang Koto Tuo itu berasal dari Sungai Tarab. Di lapangan bola kaki Piliang Lawas terdapat lesung kembar (lesung batu) tempat untuk menumbuk padi. Orang didaerah tersebut mengatakan bahwa lesung itu adalah lesung orang Koto Tuo dan sampai sekarang masih ada orang Koto Tuo yang bergantian menggarap sawah dengan orang Sungai Tarab.⁹

Orang Minangkabau terkenal dengan merantau. Begitupun penduduk Nagari Koto Tuo ada yang merantau yaitu kebanyakan dari anak nagarnya. Mereka merantau ke daerah-daerah seperti Pekanbaru, Medan, Palembang, Jakarta, Yogyakarta, Surabaya dan Kalimantan. Pada zaman kedudukan Belanda di Nagari Koto Tuo hasil panen padi hanya memenuhi tiga bulan saja untuk kebutuhan. Oleh sebab itu, mereka merantau untuk mencari kehidupan karena hidup dikampung tidak berkecukupan dan tidak terlalu memadai, serta mereka juga mencari pengalaman dan wawasan yang luas. Istilahnya di Minangkabau “*Mambangik Batang Tarandam*” (membangkit batang terendam).¹⁰ Untuk lebih jelasnya dapat di lihat dariTabel berikut yang menggambarkan jumlah penduduk di Nagari Koto Tuo pada tahun 1986 sampai tahun 2016.

⁹*Ibid.*

¹⁰Wawancara Dengan Th. Datuak Murun Pada Tanggal 17 Februari 2017 Pukul 15.00 Di Nagari Koto Tuo.

Tabel 2 : Jumlah Penduduk Nagari Koto Tuo Tahun 1986-2016

Tahun	Laki-laki (jiwa)	Perempuan (jiwa)	Jumlah (jiwa)
1986	486	631	1.117
1991	587	632	1.219
1996	666	789	1.455
2001	658	785	1.443
2006	680	766	1.446
2011	503	647	1.150
2016	657	687	1.345

Sumber : *Tanah Datar Dalam Angka, 1986-2016*

Pada Tabel 2 di atas dapat dilihat bahwa jumlah penduduk di Nagari Koto Tuo pada tahun 1986 sebesar 1.117 jiwa. Lima tahun kedepannya tepat pada tahun 1991 bertambah menjadi 1.219 jiwa. Lima tahun berikutnya pada tahun 1996 jumlah penduduk juga bertambah yaitu sebanyak 1.455 jiwa. Pada tahun 2001 berkurang menjadi 1.443 jiwa, karena ada sebagian penduduk merantau dan pindah ke daerah lain. Lima tahun selanjutnya tepat pada tahun 2006 bertambah menjadi 1.446 jiwa karena ada penduduk yang pindah ke Nagari Koto Tuo. Lima tahun berikutnya pada tahun 2011 jumlah penduduk Nagari Koto Tuo menurun menjadi 1.150 jiwa karena pada tahun ini banyak penduduk Nagari Koto Tuo pindah ke daerah lain, merantau dan menetap di daerah tersebut. Lima tahun selanjutnya pada tahun 2016 jumlah penduduk Nagari Koto Tuo meningkat menjadi 1.345 jiwa karena ada penduduk yang pulang dari merantau dan menetap di kampung dan juga adanya penduduk lain yang pindah ke Nagari Koto Tuo.¹¹

¹¹ *Wawancara* Dengan Datuak Barobanso Di Nagari Koto Tuo Pada Tanggal 1 Mei 2017 Pukul 14.00 WIB

C. Sumber Daya Alam dan Manusia

Luas wilayah Nagari Koto Tuo seluas 129 Ha. Di nagari ini terdapat 3 jorong yaitu Jorong Koto Tuo, Jorong Babussalam Dan Jorong Pematang Tinggi. Ketiga jorong ini memiliki luas yang berbeda-beda. Untuk lebih jelasnya luas wilayah jorong yang terdapat di Nagari Koto Tinggi dapat dilihat pada tabel berikut:

**Tabel 3 : Luas Wilayah Jorong Di Nagari Koto Tuo
Kecamatan Sungai Tarab.**

No.	Jorong	Luas (Ha)
1.	Koto Tuo	42
2.	Babussalam	31
3.	Pematang Tinggi	56
	Jumlah	129

Sumber : Kantor Wali Nagari Koto Tuo

Dari Tabel 3 di atas dapat dilihat luas jorong di Nagari Koto Tuo yaitu pada Jorong Koto Tuo seluas 42 Ha, Jorong Babussalam seluas 31 Ha dan Jorong Pematang Tinggi seluas 56 Ha. Jadi jumlah luas wilayah Nagari Koto Tuo adalah 129 Ha. Luas perjorong di atas yang terdapat di Nagari Koto Tuo, lahan-lahan tersebut pada umumnya digunakan untuk lahan pertanian, perkebunan dan lain sebagainya. Tabel berikut menggambarkan luas lahan menurut penggunaannya di Nagari Koto Tuo.¹²

¹² Wawancara Dengan Dt. Barobanso Pada Tanggal 18 April 2017 Di Nagari Koto Tuo Pukul 13.00 WIB.

**Tabel 4 : Luas Lahan Menurut Penggunaannya Di Nagari Koto Tuo
Per Lima Tahun 1986-2016**

Tahun	Pengguna Lahan			
	Sawah(Ha)	Perkebunan(Ha)	Hutan(Ha)	Perumahan(Ha)
1986	41	50	30	9
1991	41	52	28	9
1996	37	54	27	11
2001	30	60	25	14
2006	28	65	20	16
2011	25	67	20	17
2016	24	69	18	18

Sumber : Kantor Wali Nagari Koto Tuo

Dari Tabel 4 di atas dapat dilihat penggunaan lahan yang ada di Nagari Koto Tuo. Lahan yang digunakan untuk sawah dari tahun ke 1986 hingga 2016 semakin menurun hal ini dikarenakan air yang susah mengalir ke sawah-sawah penduduk sehingga banyak sawah yang gagal panen. Penggunaan lahan untuk perkebunan dilihat dari tahun 1986 sampai 2016 semakin luas hal ini dikarenakan sawah-sawah yang gagal panen mereka jadikan kebun seperti kebun cabe, jagung, singkong dan lainnya. Sedangkan penggunaan lahan untuk Hutan di Nagari Koto Tuo juga semakin menurun dapat dilihat dari tahun 1986 hingga 2016 hal ini dikarenakan lahan hutan yang tanahnya bagus dijadikan perkebunan dan ada juga penduduk yang membangun rumah diatas tanah yang dulunya adalah hutan. Begitupun didalam penggunaan lahan untuk perumahan dari tahun 1986 hingga 2016 semakin luas. Banyaknya penduduk Nagari Koto Tuo yang membangun Rumah. Pulang dari merantau mereka lalu membangun rumah untuk tempat tinggalnya.

Lahan persawahan ditanam padi dan palawija seperti jagung, cabe, dan terong. Di area perkebunan biasanya ditanam kopi, kulit manis dan coklat. Begitupun di area hutan selain semak-semak belukar yang tumbuh ada penduduk Nagari Koto Tuo memanfaatkan hutan tersebut dengan menanam kulit manis, kopi dan tumbuhan sebagainya.¹³ Dapat dilihat secara jelas dalam tabel berikut :

Tabel 5 : Luas Perkebunan Di Nagari Koto Tuo



Tahun	Jenis Tanaman		
	Kulit Manis (Ha)	Kopi Robusta (Ha)	Kakao /Coklat (Ha)
1986	9	18	1
1991	9	19	2
1996	19	8	4
2001	19	5	10
2006	5	6	15
2011	15	9	7
2016	15	9	7

Sumber : Wawancara dengan Datuak Barobanso

Pada Tabel 5 di atas dapat dilihat jenis tanaman yang ditanam di perkebunan yang ada di Nagari Koto Tuo. Jenis tanaman yang ditanam yaitu kulit manis, kopi dan kakao (coklat). Jenis tanaman kulit manis ditanam pada tahun 1986-1991 seluas 9 Ha. Pada tahun 1996-2001 seluas 19 Ha. Bertambahnya luas tanaman kulit manis hal ini disebabkan pada saat itu harga kulit manis yang mahal di pasaran dan batang kulit manis yang digunakan oleh penduduk Nagari Koto Tuo untuk merendang Biji kopi. Pada tahun 2006 luas lahan kulit manis jauh merosot hal ini disebabkan, banyaknya penduduk Nagari Koto Tuo beralih

¹³ Wawancara dengan Th. Datuak Murun di Nagari Koto Tuo tanggal 17 Februari 2017 pada pukul 15.40 WIB di Nagari Koto Tuo.

menanam kakao (coklat) karena harga kakao yang mahal dipasaran. Sedangkan pada tahun 2011 hingga 2016 penduduk Nagari Koto Tuo kembali beralih menanam kulit manis karena kakao yang ditanam banyak diserang oleh penyakit, harga kulit manis yang mahal dipasaran dan banyaknya penduduk Nagari Koto Tuo menggunakan batang kulit manis untuk merendang biji kopi. Hal ini juga terjadi pada jenis tanaman kopi dan coklat. Tanaman kopi yang dulunya banyak terdapat di Nagari Koto Tuo namun, karena pengaruh harga kulit manis dan coklat yang mahal, hasil tanaman kopi yang tidak juga mencukupi kebutuhan penduduk Nagari Koto Tuo untuk mengolah kopi bubuk. Tanaman kopi tersebut banyak terdapat di hutan-hutan yang ada di Nagari Koto Tuo. Sedangkan tanaman kakao (coklat) dari tahun 1986 hingga 2016 dapat dilihat luas yang meningkat dan menurun hal ini di karenakan coklat yang mahal dipasaran sehingga penduduk Nagari Koto Tuo tergiur untuk menanam kakao. Namun, karena banyaknya kakao di serang penyakit maka penduduk Koto Tuo tidak tertarik lagi menanam kakao.

Tanah yang terdapat di wilayah Nagari Koto Tuo tersebut pada umumnya adalah tanah ulayat. Tanah ulayat adalah wilayah sebagai teritorial dari kekuasaan seorang penghulu atau pemimpin (kepala adat atau kaum) di dalam adat Minangkabau. Di atas tanah tersebutlah berkembangnya rakyat yang terdiri dari anak kemenakan penghulu yang bersangkutan dan tempat mencari hidup dan kehidupan di atas tanah pusaka itulah adanya daerah suku dari seorang penghulu berkembang dan bertempat tinggal.¹⁴

¹⁴ Musyair Zainuddin. *Implementasi Pemerintahan Nagari Berdasarkan Hak Asal Usul Adat Minangkabau*. Yogyakarta : ombak. 2008. Hlm. 97.

Tanah ulayat termasuk hutan menurut adat Minangkabau terbagi atas 4 macam yakni: ulayat kaum, ulayat suku, ulayat nagari dan ulayat raja. Ulayat kaum adalah suatu wilayah atau kawasan yang penguasaannya teruntuk bagi kaum dalam suku tersebut. Ulayat suku adalah wilayah atau kawasan di nagari, setidaknya ada empat kelompok kawasan di nagari tersebut sesuai dengan jumlah suku yang ada di mana kawasan tersebut merupakan kelompok pemukiman, sawah atau ladang, pandam pekuburan maupun hutan atau rimba. Tanah Ulayat nagari adalah sebagaimana kita ketahui bersama bahwa ranah Minang terbagi habis ke dalam nagari-nagari di Minangkabau, maka kawasan nagari yakni tanah termasuk hutan adalah ulayat nagari. Sedangkan ulayat rajo adalah hutan belantara yang jauh dari pemukiman penduduk yang istilahnya adat "*rimbo hana*" yang dulu menurut kepercayaan setempat ada saktinya.¹⁵ Keempat macam tanah ulayat di Ranah Minang ini merupakan milik bersama (komunal).

Nagari Koto Tuo pada umumnya termasuk kedalam tanah ulayat kaum, karena tanah di nagari ini pada umumnya milik nenek moyang mereka yang di serahkan pada kaum dalam suku yang ada di Koto Tuo. Tanah ulayat suku, tanah ulayat nagari dan tanah ulayat rajo di Nagari Koto Tuo tidak ada, tetapi ada yang terjadi di nagari ini dalam Suku Kutianyia ada seorang Datuak yang bergelar Datuak Rajo Panghulu dimana keturunan Datuak tersebut sudah punah (tidak memiliki keturunan), istri, anak perempuannya dan kemenakannya yang perempuan tidak ada, hanya tinggal laki-laki saja. Ia memberikan amanah kepada Datuak Baro Bansa bahwa ia tidak mengizinkan orang menggantikan nama atau

¹⁵*Ibid.*, hlm. 93.

gelarnya dan juga memberikan amanah, bahwa ada tanah milik Datuak Rajo Panghulu yang diserahkan kepada Suku Kutianya untuk mendirikan mushallah.¹⁶

Penduduk Nagari Koto Tuo pada umumnya banyak yang merantau. Apalagi dalam kalangan remaja, mereka yang tamat sekolah ataupun yang tidak menamatkan sekolahnya. Mereka meninggalkan kampung halamannya untuk mencari pekerjaan. Selain itu ada juga yang tinggal dikampung, mereka bekerja di industri-industri kopi bubuk yang ada di Nagari Koto Tuo, menggarap sawah, ladang dan sebagainya. Mereka yang tamat perguruan tinggi kebanyakan merantau seperti Pekanbaru, Batam, Medan dan sebagainya karena mencari pekerjaan dikampung setelah kuliah susah. Oleh sebab itu, mereka banyak keluar dari kampungnya sendiri untuk mencari pekerjaan. Dalam meningkatkan perekonomian masyarakat Koto Tuo memiliki koperasi simpan pinjam. Masyarakat meminjam uang untuk modal usahanya. Koperasi yang terdapat di nagari ini satu koperasi.

D. Mata Pencaharian

Jumlah penduduk Nagari Koto Tuo sebanyak 1.345 jiwa terdapat berbagai jenis mata pencaharian yang ditekuni oleh warganya. Pada umumnya penduduk Nagari Koto Tuo berdagang kopi, buruh kopi atau pengrajin kopi.¹⁷ Untuk lebih jelasnya mata pencaharian penduduk Nagari Koto Tuo dapat dilihat pada tabel berikut :

¹⁶Wawancara Dengan Datuak Rajo Bansa Di Nagari Koto Tuo Pada Tanggal 2 Februari 2017 Pukul 11.45 WIB.

¹⁷Wawancara Dengan Riki Feriadi Di Kantor Nagari Koto Tuo Tanggal 14 Februari 2017 Pada Pukul 11.15 WIB.

Tabel 6 : Jenis Mata Pencaharian Di Nagari Koto Tuo Tahun 1986-2016

Tahun	Tani		Pengolahan Kopi		Bangunan		Hotel / Restoran		PNS		ABRI	
	L	P	L	P	L	P	L	P	L	P	L	P
1986	38	35	12	25	5	-	10	15	-	-	-	-
1991	40	60	10	30	7	-	15	23	-	-	-	-
1996	40	67	7	50	8	-	25	15	-	-	-	-
2001	54	70	5	63	8	-	26	24	1	-	-	-
2006	65	68	5	65	9	-	30	26	1	1	-	-
2011	75	60	2	72	10	-	40	31	1	2	2	-
2016	80	50	-	76	10	-	45	38	2	3	4	-

Sumber : Kantor Wali Nagari Koto Tuo

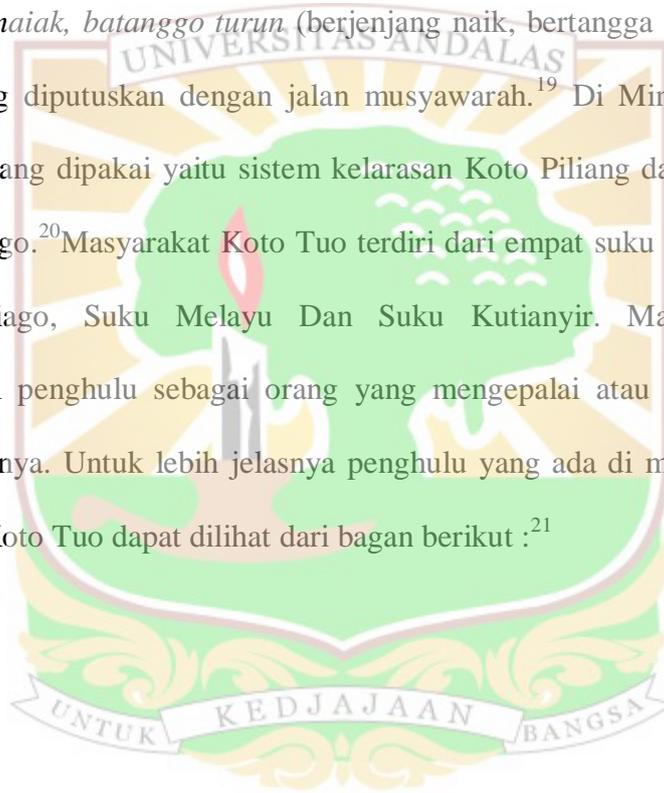
Dari Tabel 6 di atas dapat dilihat secara jelas jenis mata pencaharian penduduk Nagari Koto Tuo yaitu tani, pengolahan kopi, bangunan, restoran atau hotel, PNS, ABRI. Dilihat dari tahun 1986 samapai 2016 mata pencaharian penduduk Nagari Koto Tuo berbeda-beda hal ini dikarenakan ada penduduk yang merantau, ada penduduk yang merantau dan kembali kekampung halaman membawa istrinya, berkembangnya industri kopi bubuk di Nagari Koto Tuo dan ada juga yang meninggal dunia.

Kehidupan perekonomian orang Koto Tuo sebagian besar adalah sebagai petani. Tanaman utama mereka adalah padi, di samping itu mereka juga menanam sayur-sayuran, kulit manis, bawang, jagung, dan lain sebagainya. Kehidupan ekonomi mereka tergantung dari hasil daerahnya sendiri. Mereka hidup mandiri dengan kemampuan dan potensi yang dimiliki wilayahnya. Pada waktu senggang, bagi orang Koto Tuo memanfaatkan waktu luangnya dengan merendang kopi

untuk kebutuhan sendiri dan sebagian dijual untuk memenuhi kebutuhan yang lain.¹⁸

E. Sosial Budaya

Penduduk Nagari Koto Tuo berasal dari Sungai Tarab. Dimana Sungai Tarab memakai sistem kelarasan Koto Piliang. Sistem yang dipakai yaitu *bajanjang naiak, batanggo turun* (berjenjang naik, bertangga turun) yang artinya semua yang diputuskan dengan jalan musyawarah.¹⁹ Di Minangkabau ada dua kelarasan yang dipakai yaitu sistem kelarasan Koto Piliang dan sistem kelarasan Bodi Caniago.²⁰ Masyarakat Koto Tuo terdiri dari empat suku yaitu Suku Piliang, Suku Caniago, Suku Melayu Dan Suku Kutianyir. Masing-masing suku mempunyai penghulu sebagai orang yang mengepalai atau membimbing anak kemenakannya. Untuk lebih jelasnya penghulu yang ada di masing-masing suku di Nagari Koto Tuo dapat dilihat dari bagan berikut :²¹



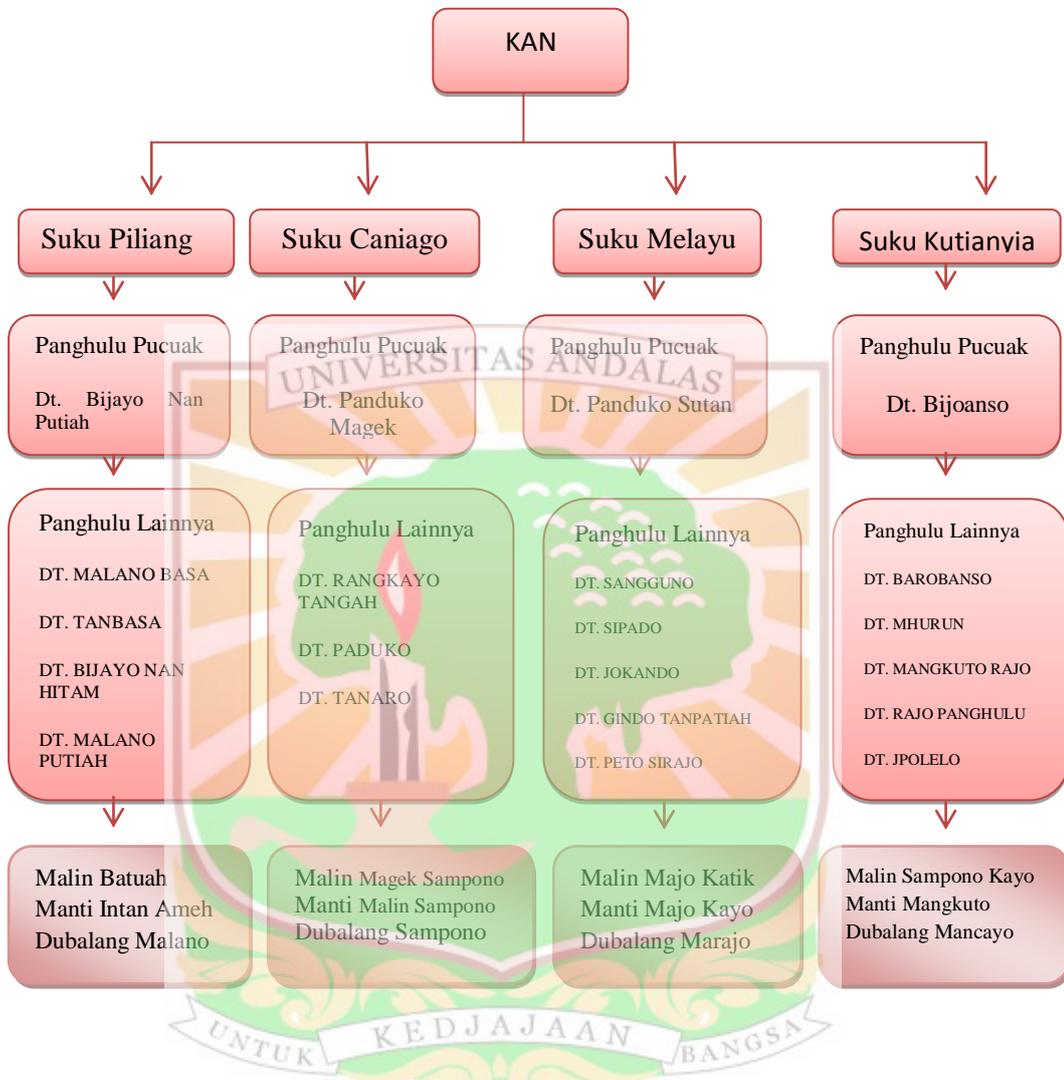
¹⁸Wawancara dengan Th. Datuak Murun pada tanggal 17 Februari 2017 pukul 16.00 WIB di Nagari Koto Tuo.

¹⁹Wawancara dengan R. Datuak Bijayo Nan Putihah pada tanggal 18 Februari 2017 pukul 14.00 WIB di Nagari Koto Tuo.

²⁰ Sistem kelarasan adalah sistem dasar pemerintahan menurut adat Minangkabau. Di Minangkabau itu sendiri terdapat dua sesepuh adat, maka sistem kelarasannya pun dua pula. Kedua sistem saling mengisi dan saling menguatkan. Sistem kelarasan Bodi Caniago yang dikembangkan oleh Datuak Parpatiah Nan Sabatang dan sistem kelarasan Koto Piliang dikembangkan oleh Datuak Katumanguangan. M.D. Mansoer, dkk. Sedjarah minangkabau. Jakarta : Bharata, 1970 hlm. 4.

²¹ Wawancara Dengan Datuak Barobanso Pada Tanggal 14 Maret 2017 Di Nagari Koto Tuo Pukul 13.00 WIB.

Bagan 2 : Suku dan Susunan Ninik Mamak di Nagari Koto Tuo



Pada Bagan 2 di atas dapat dilihat bahwa di Nagari Koto Tuo di bawah Kerapatan Adat Nagari (KAN) terdapat empat suku yaitu Suku Piliang, Suku Caniago, Suku Melayu, Suku Kutianyia. Dimana setiap suku memiliki penghulu pucuak. Dari Suku Piliang penghulu pucuaknya yaitu Datuak Bijayo Nan Putihah, Suku Caniago penghulu pucuaknya yaitu Datuak Panduko Magek, penghulu pucuak Suku Melayu yaitu Datuak Panduko Sutan, sedangkan penghulu pucuak dari Suku Kutianyir yaitu Datuak Bijoanso. Selain penghulu pucuak yang ada di

setiap suku-suku di Nagari Koto Tuo juga terdapat Datuak yang berada di bawah datuak penghulu pucuk yaitu dari Suku piliang DT. Malano Basa, DT. Tanbasa, DT. Bijayo Nan Hitam, DT. Malano Putih, DT. Jodano. Suku Caniago yaitu DT. Rangkayo Tengah, DT. Paduko, DT. Tanaro. Suku Melayu yaitu DT. Sangguno, DT. Sipado, DT. Jokando, DT. Gindo Tanpatiah, DT. Peto Sirajo. Sedangkan Suku Kutianya yaitu DT. Barobanso, DT. Mhurun, DT. Mangkuto Rajo, DT. Rajo Panghulu, DT. Jolelo. Selain penghulu pucuk dan Datuak-datuak lainnya juga terdapat malin, manti, dan dubalang. Suku Piliang malinnya adalah R. Batuah, Mantinya yaitu Intan Ameh dan Dubalangnya yaitu Malano. suku Caniago Malinnya yaitu Magek Sampono, Mantinya yaitu Malin Sampono, sedangkan Dubalangnya yaitu Sampono.

Semua Datuak dan Malin atau Khatik langsung dijadikan anggota Kerapatan Adat Nagari (KAN).²²Susunan Ninik Mamak di Nagari Koto Tuo dikenal dengan :

a. *Datuak Nan Ampek* (Datuk yang empat) berasal dari Datuak yang ada di suku-suku tersebut yaitu Datuak Bijayo Nan Putih, Datuak Panduko Magek, Datuak Panduko Sutan dan Datuak Bijoanso. Tugas *Datuak Nan Ampek* adalah Datuak yang mengepalai kaum sesuai dengan suku masing-masing dan menyuruh para penghulu rapat dalam menyelesaikan masalah yang ada di Nagari Koto Tuo.

b. *Datuak Nan Salapan* (Datuak yang delapan) terdiri dari *Datuak Nan Ampek* dan ditambah dengan Datuak Malano Basa, Datuak Rangkayo Tengah,

²²Wawancara dengan Th. Datuak Murun pada tanggal 17 Februari 2017 pukul 16.40 WIB di Nagari Koto Tuo.

Datuak Singono dan Datuak Baro Bansa. Tugas *Datuak Nan Salapan* yaitu andaikan ada acara keluar daerah Nagari Koto Tuo maka diantara Datuak Nan Salapan lah yang sering disuruh mengikuti acara tersebut.

Selain itu, tugas *Datuak Nan Ampek* dan *Datuak Nan Salapan* adalah jugamembimbing anak kemenakan juga menentukan baik buruknya segala sesuatu pekerjaan menurut adat yang sesuai dengan landasan Adat Basandi Syara' Syara' Basandi Kitabullah (ABS-SBK).²³

Adat istiadat di suatu kenagarian dapat dilihat dari upacara adatnya. Upacara adat di Nagari Koto Tuo adalah suatu rangkaian kegiatan yang dilakukan oleh sekelompok orang di Nagari Koto Tuo, yang terikat oleh aturan-aturan tertentu menurut adat yang berlaku dalam masyarakat Nagari Koto Tuo, seperti acara kehamilan, khitanan, khatam Al-Qur'an, perkawinan, batagak penghulu dan kematian. Upacara adat umumnya dilaksanakan suatu kelompok masyarakat yang mempunyai ikatan kekerabatan, baik di kelompok masyarakat kecil dalam rumah tangga atau pun kelompok besar seperti sekaum, sekampung atau senagari.²⁴

Apabila diperhatikan, sampai sekarang upacara-upacara adat di Koto Tuo masih tetap dilaksanakan sesuai dengan ketentuan adat masing-masing kelompok pesukuan dalam Nagari Koto Tuo yang pada umumnya sama dalam suatu nagari. Walaupun demikian sebagian adat itu sudah ditinggalkan masyarakat. Dalam

²³Wawancara dengan Th. Datuak Murun pada tanggal 17 Februari 2017 pukul 16.40 WIB di Nagari Koto Tuo.

²⁴ Wali Nagari Koto Tuo, *Loc ., Cit*

artian terjadi perubahan-perubahan yang menambah, mengurangi, atau pun mengganti beberapa hal yang dianggap mubazir atau tidak mendasar.

Makna upacara adat bagi masyarakat Koto Tuo khususnya dan masyarakat Minangkabau umumnya, adalah:

- Sebagai pengikat tali persatuan dan kesatuan dalam masyarakat.
- Sebagai sarana untuk menjalin rasa persamaan *barek samo dipikua ringan samo dijinjang* (berat sama di pikul ringan sama di jinjing).
- Sebagai alat penguat ikatan tali kekerabatan dalam sekaum atau persukuan di nagari.
- Sebagai wujud kebanggaan masyarakat yang *duduak samo randah tagak samo tinggi* (duduk sama rendah berdiri sama tinggi).

Dari uraian di atas dapat disimpulkan bahwa adat istiadat merupakan wujud kebesaran, kebanggaan, harga diri, ciri khas dan pembeda masyarakat yang satu dengan masyarakat yang lain. Adat istiadat biasanya disebut dengan pepatah “*adat salingka nagari*” yang artinya berbeda antara satu nagari dengan nagari lainnya.²⁵

Di kenagarian Koto Tuo terdapat suatu hal yang unik mengenai adat khitanan, dimana sehari sebelum adat khitanan, anak yang akan di khitanan di pakaikan pakaian adat dan saluak, kemudian dibawa berjalan keliling kampung. Mereka di arak dengan talempong yang di mainkan oleh enam orang perempuan. Acara khitanan ini di laksanakan secara massal. Anak-anak tersebut akan masuk

²⁵*Ibid.*

ke setiap rumah yang anaknya di khitanan secara bersama-sama. Di setiap rumah, di sediakan piring yang besar dan setiap anak akan makan secara bersama-sama dengan piring tersebut tetapi hanya sesuap seorang. Sebelum di khitan anak-anak tersebut di suruh mandi karena keadaan tubuh yang dingin akan mengurangi rasa sakit. Waktu khitanan di Nagari Koto Tuo ini yaitu pada saat satu hari sebelum puasa (hari balimau).

Dalam adat perkawinan di kenagarian Koto Tuo tidak jauh berbeda dengan adat perkawinan di nagari lainnya di Minangkabau. Namun masih ada ciri khas dari adat perkawinan di kenagarian Koto Tuo. pada hari peresmian di jemputlah sumando oleh sumando dari pihak ninik mamak nyang perempuan sebanyak tiga atau empat orang. Pihak keluarga perempuan sifatnya menanti yang dihadiri oleh ninik mamak suku dan nagari. Paginya *marapulai* (pengantin pria) pulang kerumahnya dan pada waktu makan siang datang lagi kerumah *anak daro* (pengantin wanita) atau istrinya dengan membawa satu orang anak kecil. Pada sore harinya barulah menetap di rumah istrinya.

Setelah beberapa hari, kurang lebih empat hari di adakan acarayang di hadiri oleh Ninik Mamak suku, sumando, ipar-besan, dan ninik mamak dari pihak laki-laki. Adapun tujuan dari acara ini yaitu untuk memperkenalkan sumando yang baru. Makanan yang dihidangkan adalah gulai ikan dan sambal-sambal lainnya serta kacang goreng, lemang dan tidak lupa menyediakan minuman khas Nagari Koto Tuo yaitu kopi yang menjadi kebanggaan penduduk setempat, karena kopi tidak saja menjadi mata pencaharian bagi mereka akan tetapi sudah menjadi darah daging dalam kehidupan yang diturunkan dari nenek moyang

dahulunya. Setelah itu baru mempelai laki-laki di kenal oleh seluruh keluarga sebagai sumando baru dalam keluarga, persukuan dan nagari.

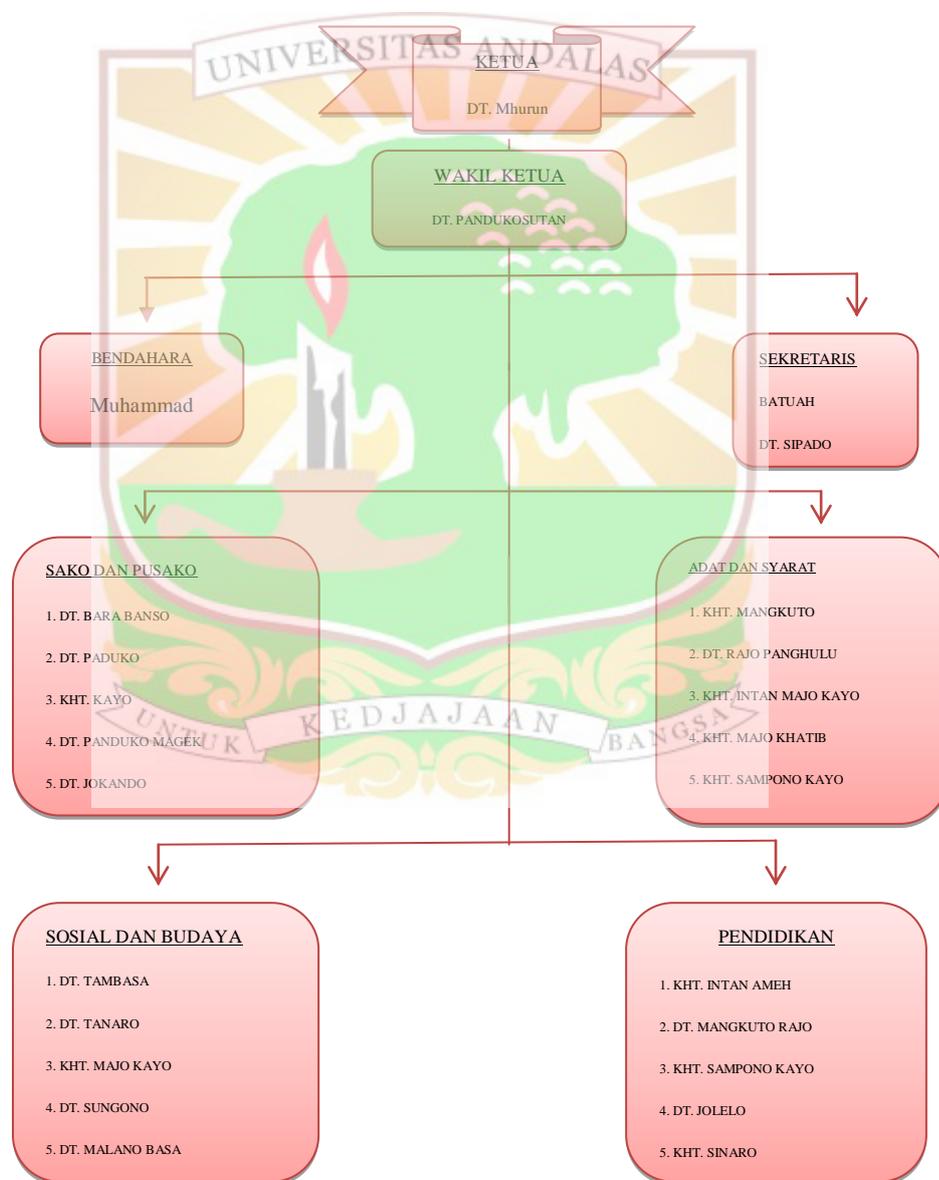
Dalam hal perkawinan ini, jika mempelai laki-laki berasal dari luar Nagari Koto Tuo maka ia harus membayar sebanyak satu emas kepada ninik mamak dalam nagari (KAN) sebagai syarat untuk diterima sebagai sumando di Nagari Koto Tuo. Jadi, adat Koto Tuo masih berlaku dan di pakai dari dulu sampai sekarang. Walaupun sudah banyak terjadi perubahan-perubahan namun norma dasarnya masih ada dan menjadi perekat atau pengikat antar suku dan masyarakat di Nagari Koto Tuo.

Di Nagari Koto Tuo setiap anggota Kerapatan Adat Nagari (KAN) dan tokoh-tokoh masyarakat wajib melakukan rapat atau sidang sekali sebulan waktu yang dipilihnya yaitu setelah shalat jum'at pada minggu ke 2 dalam tiap-tiap bulan. Andaikan salah satu dari anggota Kerapatan Adat Nagari yang berhalangan datang untuk mengikuti rapat tersebut maka rapat ditiadakan dan diganti waktunya satu minggu berikutnya tetap setelah shalat jum'at. Rapat tersebut diadakan di Masjid Baiturrahim. Dalam rapat tersebut hal yang dibahas yaitu masalah-masalah yang terjadi di Nagari Koto Tuo tersebut. Misalnya, mereka merantau dan menemukan jodoh atau istri, lalu mereka membawa istri mereka tersebut ke kampung dan tinggal menetap di Nagari Koto Tuo, mereka juga bekerja mengolah kopi.

Jadi yang dibahas oleh Ninik Mamak Nagari Koto Tuo yaitu bagaimana status orang-orang tersebut. Contoh lainnya tentang harta pusako dan tanah ulayat

juga tentang pembangunan yang akan dibangun di nagari. Selain itu Ninik Mamak juga membahas tentang permasalahan masyarakat yang melanggar aturan peraturan nagari.²⁶ Untuk lebih jelasnya dapat dilihat struktur lembaga Kerapatan Adat Nagari Koto Tuo sebagai berikut :

Bagan 3 : Struktur Kerapatan Adat Nagari di Nagari Koto Tuo



²⁶ Wawancara dengan Datuak Barobanso di Nagari Koto Tuo pada tanggal 02 Maret 2017 pukul 13.00 WIB.

Pada Bagan 3 di atas dapat dilihat struktur lembaga Kerapatan Adat Nagari Koto Tuo. Susunan organisasi KAN terdiri dari pimpinan dan anggota. Pimpinan yang dimaksud terdiri dari satu orang ketua, beberapa orang wakil ketua sesuai kebutuhan, satu orang bendahara dan satu orang sekretaris dan satu orang wakil sekretaris. Ketua Kerapatan Adat Nagari yaitu Datuak Mhurun dan wakilnya yaitu Datuak Panduko Sutan. Bendaharanya yaitu Khatik Muhammad dan Sekretaris Kerapatan Adat Nagari yaitu Khatik Batua sedangkan wakil sekretaris yaitu Datuak Sipado. Selain dari jabatan di atas juga terdapat bidang-bidang dalam susunan organisasi KAN yaitu dalam bidang sako dan pusako ketuanya yaitu Datuak Rajo Bansa dan anggotanya yaitu Datuak Panduko, Datuak Panduko Magek, khatik Kayo dan Datuak Jokando. Dalam bidang Adat dan Syarat ketuanya yaitu Khatik Mangkuto dan anggotanya yaitu Datuak Rajo Panghulu, Khatik Intan Majo Kayo, Khatik Majo Khatib dan Khatik Sampono Kayo. Dalam bidang Sosial dan Budaya ketuanya yaitu Datuak Tambasa dan anggotanya yaitu Datuak Tanaro, Khatik Majo Kayo, Datuak Sanguno dan Datuak Malano Basa. Sedangkan sidang Pendidikan ketuanya adalah Khatik Intan Ameh dan anggotanya yaitu Datuak Mangkuto Rajo, Khatik Sampono Kayo, Datuak Jolelo dan Khatik Sinaro.

Susunan organisasi KAN dapat disesuaikan dengan susunan yang telah ada dan hidup di tiap nagari. Pembentukan struktur pengurusan KAN pada

masing-masing nagari ditetapkan berdasarkan musyawarah pemangku adat di Nagari dengan pedoman pada Peraturan Daerah.²⁷

Penduduk Koto Tuo dalam kehidupan sehari-hari di samping menerapkan norma adat, mereka juga memiliki jiwa gotong royong yang cukup tinggi. Misalnya membersihkan jalan, mereka mengerjakan secara gotong royong yang dilakukan sebelum hari-hari besar contohnya sebelum masuknya bulan puasa, hari lebaran dan sebagainya. Begitu juga membangun masjid mereka juga mengerjakannya secara bergotong royong. Dalam acara gotong royong ini tidak ketinggalan diakhiri dengan makan dan minum bersama, khususnya minum kopi khas daerahnya sendiri yang di sediakan oleh ibuk-ibuk di Nagari Koto Tuo.

Tradisi minum kopi bagi penduduk Nagari Koto Tuo tidak saja dilakukan ketika acara gotong royong. Tradisi minum kopi di *lapau* (warung) merupakan kebiasaan kaum laki-laki di Nagari Koto Tuo pada umumnya. Tradisi minum kopi juga di lakukan oleh penduduk Nagari Koto Tuo jika mereka kedatangan tamu.

F. Sejarah Perkembangan Industri Kopi Bubuk Sebelum Tahun 1970-An

Kopi merupakan tanaman perkebunan yang sudah lama dibudidayakan. Selain sebagai sumber penghasilan rakyat, kopi menjadi komoditas andalan ekspor dan sumber pendapatan devisa negara.²⁸ Penyebaran tumbuhan kopi ke Indonesia dibawa oleh seorang kebangsaan Belanda pada abad ke-17 sekitar tahun 1846 yang mendapatkan biji arabika mocca dari Arabia ke Jakarta. Kopi

²⁷Wawancara Dengan Datuak Baro Banso Di Nagari Koto Tuo Pada Tanggal 02 Maret 2017 Pukul 13.15 WIB.

²⁸Pudji Rahardjo, *Kopi Panduan Budi Daya Dan Pengolahan Kopi Arabika Dan Robusta*. Jakarta : penebar swadaya, 2012. Hlm. 7.

diperkenalkan di Indonesia lewat Sri Lanka (ceylon). Pada awalnya pemerintahan Belanda menanam kopi di daerah sekitar Batavia (Jakarta), Sukabumi dan Bogor. Kopi juga di tanam di Jawa Timur, Jawa Tengah, Jawa Barat, Sumatera dan Sulawesi.²⁹

Pembudidayaan tanaman kopi telah di mulai oleh VOC di Pulau Jawa pada dasawarsa terakhir abad ke-17 dan meluas, terutama di Jawa Barat pada tahun-tahun 1720-an. VOC pernah menerapkan apa yang disebut Priangerstelsel, suatu prinsip penyerahan kopi secara paksa atas wilayah yang mereka kuasai. Penerapan di daerah Jawa berhasil dengan baik, dimana VOC telah mengekspor kopi ke negerinya dengan jumlah lebih dari satu juta pon.³⁰

Kedatangan Belanda di Padang (1819) bertujuan untuk menguasai Sumatera, baik secara politik maupun ekonomi. Setelah kekuatan paderi dapat dilumpuhkan, pemerintah Belanda mengambil alih ekonomi pada tahun 1847. Gubernur Michiels mengumumkan berlakunya Sistem Tanam Paksa Kopi di Sumatera Barat.³¹ Tanam Paksa Kopi adalah suatu sistem penanaman dan penyerahan paksa kopi yang di perkenalkan oleh pemerintahan kolonial Belanda di Minangkabau, yang tertara dalam surat keputusan Gubernur Micheals tertanggal 1 November 1847. Surat itu mengatakan setiap keluarga yang tinggal di daerah-daerah yang memiliki tanah dan iklim yang cocok untuk tanaman kopi mewajibkan menanam dan merawat kopi sebanyak 150 batang. Semua kopi yang

²⁹ Tim Karya Tani Mandiri, *Pedoman Budi Daya Tanaman Kopi*. Bandung : Nuansa Aulia, 2010. Hlm. 1.

³⁰Rusli Amran. *Sumatera Barat Plakat Panjang*. Jakarta : Sinar Agape Press. 1985. Hlm. 91.

³¹ Mestika Zed, "Melayu Kopidaun", *Eksplorasi Kolonial Dalam Sistem Tanam Paksa Kopi Di Minangkabau Sumatera Barat (1847-1908)*". *Tesis*. Jakarta : Fakultas Pasca Sarjana Bidang Studi Sejarah Universitas Indonesia, 1983, Hlm. 35-36.

dihasilkan harus dibawa (dijual) ke gudang-gudang kopi yang telah disediakan di kota-kota terpenting di daerah penghasil kopi.³² Pemerintahan Belanda telah melakukan tekanan terhadap penduduk atau penghulu suku untuk memaksa rakyat menanam kopi. Rakyat juga diwajibkan kerja paksa seperti mengangkut kopi dari kebun ke pos pengumpulan atau ke pelabuhan.³³

Sebelum Belanda menginjakkan kaki di Sumatera Barat, penduduk setempat telah menanam dan mengolah kopi untuk dikonsumsi sehari-hari. Namun tidak ada yang tahu siapa yang memperkenalkan dan sejak kapan penduduk Minangkabau mulai mengolah kopi. Kepandaian mengolah kopi, telah mereka warisi dari nenek moyang mereka dahulunya secara turun temurun.³⁴

Siapa yang memperkenalkan dan sejak kapan penduduk Sumatera Barat mulai mengolah kopi tidak ada yang tahu. Rusli Amran dalam bukunya *Sumatera Barat Pelakat Panjang* menyebutkan bahwa orang Minangkabau, sejak dan pertengahan abad yang lalu hingga awal abad ke-20 sangat dipengaruhi oleh budi daya kopi.³⁵ Mengenai siapa yang memperkenalkan kopi kepada rakyat, itu pun tidak ada yang tahu. Berkemungkinan diperkenalkan dan dibawa oleh orang Minangkabau yang pulang dari mekah atau oleh orang Arab itu sendiri.³⁶

Harga kopi yang mahal di pasaran Eropa menyebabkan hanya orang Eropa dan Cina kaya yang boleh mengkonsumsinya. Pribumi tidak dibolehkan, orang

³² Gusti Asnan, *Pemerintahan Sumatera Barat Dari VOC Hingga Reformasi*. Yogyakarta : Citra Pustaka, 2006, . Hlm. 56.

³³ Sabar, *Kebijakan Beras Pemerintahan Belanda*. Padang : Andalas University Press, 2006., Hlm.40.

³⁴ Wawancara Dengan Th Datuak Mhurun Pada Tanggal 17 Februari 2017 Pukul 16.00 Di Nagari Koto Tuo.

³⁵ Rusli Amran. *Loc. Cit.*

³⁶ *Ibid.*

pribumi dipaksa menanam kopi tapi tidak boleh menikmati buahnya. Maka orang pribumi mendapatkan ide untuk memanfaatkan daun kopi.³⁷ Kopi daun atau yang lebih dikenal dengan sebutan kawa daun. Kawa berarti kopi, dari bahasa Arab qahwah. Daun yang berarti daun yang dimaksud yaitu daun kopi. Jadi kawa daun adalah minuman yang dibuat dari seduhan daun kopi. Seperti teh yang diseduh dengan air panas, dan bukan dari bijinya. Sebelum diseduh daun kopi diasapi dulu ambil daun kopi yang tidak terlalu muda dan tidak terlalu tua, di bersihkan, lalu tusuk dengan sebilah lidi lalu digantung diatas perapian sampai kering (*disangai*). Setelah beberapa hari daun kopi yang kering di remas menyerupai rajangan daun teh, yang dimasukkan kedalam tabung bambu lalu diguyur dengan air yang mendidih. Teh dari daun kopi yang disebut kopi daun.³⁸ Untuk meminum kopi daun, wadah untuk meminum kopi daun itu yaitu tempurung, hal tersebut sampai sekarang ini masih digunakan.

Di Sumatera Barat daerah tempat pengolahan biji kopi sebagai mata penaharian penduduk diantaranya yaitu, Kabupaten Solok, Kabupaten Agam, Kabupaten Tanah Datar.³⁹ Di Kabupaten Tanah Datar khususnya Nagari Koto Tuo juga terdapat tanaman kopi. Lalu kopi tersebut diolah oleh penduduk Koto Tuo sendiri. Berkembang dan bertambahnya usaha kopi di Nagari Koto Tuo mengakibatkan tidak memadai bahan baku kopi yang ada di nagari tersebut. Akhirnya penduduk Koto Tuo membeli biji kopi dari luar daerah seperti Lintau,

³⁷*Ibid.* 94.

³⁸Wawancara dengan R. Datuak Bijayo Nan Putihah pada tanggal 18 Februari 2017 pukul 14.00 WIB di Nagari Koto Tuo.

³⁹ Bapeda Sumatera Barat. *Sumatera Barat Dalam Angka*. Sumatera Barat. 1990, Hlm. 100.

Bengkulu, Solok Selatan, Kerinci dan daerah lainnya.⁴⁰ Kemudian biji-biji kopi diolah oleh pengrajin dengan teknik dan resep yang mereka miliki.

Industri kopi bubuk di Nagari Koto Tuo dapat dibagi kedalam dua fase. Fase pertama yaitu kopi bubuk sebelum tahun 1970-an dan fase kedua perkembangan industri kopi bubuk dari tahun 1986 sampai tahun 2016. Fase sebelum tahun 1970-an adalah pengolahan industri yang masih bersifat tradisional. Peralatan yang digunakan masih tergolong sederhana. Adapun peralatan-peralatan tersebut adalah tampian niru, periuk belanga, sendok kayu, lesung dan ketiding niru. Bubuk kopi juga di kemas dengan memakai daun “*karisiak*” (daun pisang kering) dan diikat dengan tali yang berasal dari batang pisang kering.

Pada fase pertama ini, industri kopi bubuk di Nagari Koto Tuo masih tergolong ke dalam industri tradisional (informal), istilah yang diberikan oleh Dinas Perindustrian dan Perdagangan. Di sebut informal karena industri ini belum memiliki legalitas atau surat izin dari penelitian. Kopi bubuk pada fase pertama ini di jual di pasar-pasar tradisional yang bersifat mingguan, seperti : *pakan raba'a*, *pakan kamih*, *pakan jumak*, *pakan akaik*.⁴¹ Selain Sebagai pengrajin juga menjual kopi bubuk dengan menjajaknya dari satu kampung ke kampung lain.⁴² Untuk fase yang kedua akan dibahas dalam bab berikutnya.

⁴⁰Wawancara Dengan Asma Pada Tanggal 17 November 2016 Pukul 14.00 Di Nagari Koto Tuo.

⁴¹ Pakan Adalah istilah yang di gunakan oleh orang Minangkabau untuk menyebutkan istilah pasar.

⁴²Wawancara Dengan Asma Pada Tanggal 17 November 2016 Pukul 14.00 Di Nagari Koto Tuo.

BAB III

PERUBAHAN UMUM DARI TRADISIONAL KE MEREK DAGANG

Peduduk Nagari Koto Tuo pada umumnya bermata pencaharian mengolah kopi bubuk yang telah dijelaskan pada bab sebelumnya. Pada bab tiga ini akan menguraikan tentang bagaimana perubahan umum yang terjadi dalam pengolahan industri kopi bubuk dari cara tradisional, memiliki merek dagang dan timbulnya mekanisme dalam pengolahan kopi bubuk di Nagari Koto Tuo. Bab ini menjelaskan perubahan umum dari tradisional ke merek dagang dan mempunyai sub bab yaitu a. pengolahan secara tradisional tanpa merek dagang b. Industri kopi bubuk koto tuo secara tradisional dengan merek dagang (1986-1990'an) c. Industri kopi bubuk koto tuo secara tradisional dengan merek dagang dan munculnya mekanisme pengolahan (1990'an-2016). Pada bab III ini juga membahas tentang bagaimana kehidupan sosial ekonomi pengrajin kopi yang ada di Nagari Koto Tuo.

A. Pengolahan Secara Tradisional Tanpa Merek Dagang (1970'an-1985)

Pada awalnya kopi yang diolah dan diperdagangkan di Minangkabau adalah dalam bentuk *daun kopibukan* buahnya. Di ambil daun yang tidak terlalu muda dan tidak terlalu tua, setelah itu daun tersebut diolah sedemikian rupa, menjadi semacam teh. Proses pengolahan teh sangat sederhana. Daun kopi di keringkan dengan cara pengasapan tungku api. Setelah kering daun kopi di hancurkan seperti serbuk teh. Daun kopi tersebut direbus dengan menggunakan

balango (berbetuk periuk yang terbuat dari tanah liat) hingga mendidih. Setelah mendidih, ampas daun kopi disaring dengan menggunakan ijuk dan airnya siap untuk diminum. Air rebusan daun kopi di Minangkabau terkenal dengan istilah *aie kawa* (air kawa), *aie kawa* tersebut diminum dengan menggunakan tempurung.¹

Mendengar berita dari rantau bahwa buah kopi mahal dipasaran. Maka penduduk Nagari Koto Tuo mulai mengolah buah kopi yang diambil dari kebun milik mereka.² Industri kopi bubuk di Nagari Koto Tuo berkembang secara turun temurun. Dari segi Modal usaha pengrajin kopi berasal dari tabungan sendiri yang dikumpulkan sedikit demi sedikit. Modal yang diperlukan oleh pengrajin kopi di bedakan menjadi dua kategori. Pertama modal dalam bentuk peralatan dan modal dalam bentuk bahan baku. Modal dalam bentuk peralatan seperti *balango* (periuk belanga), tungku api, tampian niru, sendok kayu, ketiding dan ruang tempat bekerja yang sekaligus sebagai dapur untuk memasak, sedangkan modal dalam bentuk bahan baku seperti biji kopi dan resep-resep sesuai dengan cita rasa kopi bubuk mereka.³

Pada tahun 1970'an pengolahan kopi bubuk di nagari ini dilakukan secara tradisional, baik dalam menggunakan peralatan untuk mengolah kopi bubuk maupun dalam mengolah kopi bubuk tersebut. Bahan baku dalam pengolahan kopi

¹Wawancara Dengan Datuak Baro Bansa Pada Tanggal 14 Maret 2017 Di Nagari Koto Tuo Pukul 13.20 WIB.

²Wawancara Dengan Datuak Mhuru Pada Tanggal 17 Februari 2017 Di Nagari Koto Tuo Pukul 16.00 WIB.

³Wawancara Dengan Jusni Pada Tanggal 13 Maret 2017 Di Nagari Koto Tuo Pukul 11.00 WIB

bubuk di Nagari Koto Tuo pada umumnya berasal dari hasil kebun mereka sendiri. Mereka mengambil buah kopi ke ladang-ladang mereka. Setelah itu buah kopi yang diambil dari batangnya lalu di jemurkan sampai kering dan sampai kulit kopi terkelupas agar mudah untuk memisahkan kulit dari biji kopi. Kopi itu direndang dengan memakai *belango gadang* (belanga besar) yang terbuat dari tanah liat yang diletakkan di atas tungku batu. Lalu di kacau dengan menggunakan kayu yang dibuat seperti sendok kayu.⁴ Mereka merendang kopi menggunakan bahan bakar kayu yang sudah kering. Kayu tersebut mereka dapatkan dari ladang dan hutan-hutan yang ada di sekitar Nagari Koto Tuo. Setelah biji kopi direndang lalu biji kopi tersebut di beri perasa sesuai dengan rasa yang mereka inginkan. Setelah itu digiling dengan menggunakan *kincia* (kincir). Untuk menggiling kopi ke kincir menggunakan waktu lama karena letaknya yang jauh dari Nagari Koto Tuo yaitu dekat *balai* (pasar) Nagari Sungai Tarab. Mereka berjalan kaki sepanjang tiga kilometer persegi dari Koto Tuo ke Sungai Tarab⁵, karena kendaraan umum pada saat itu tidak ada. Menggiling kopi dengan menggunakan kincir yang dibantu oleh air agar kincir tersebut berputar. Untuk menggiling kopi memerlukan ketelitian karena kalau tidak fokus maka bisa-bisa tangan akan terjepit.

Setelah biji kopi di giling dan menjadi bubuk kopi maka kopi tersebut siap untuk di pasarkan. Bubuk kopi tersebut dikemas dengan menggunakan *karisiak* (daun pisang yang kering) lalu diikat dengan tali yang berasal dari batang

⁴Wawancara Dengan Asna Di Nagari Koto Tuo Pada Tanggal 12 Maret 2017 Pada Pukul 14.00 WIB.

⁵Profil Kecamatan Sungai Tarab. 2015.

pisang kering. daun pisang kering dan tali batang pisang kering mereka dapatkan dari hasil kebun mereka sendiri. Dimana bubuk kopi tersebut belum di beri merek dagang ini berlansung sampai tahun 1985. Kopi tersebut di jual di kampung-kampung dengan berjalan kaki. Ada juga yang menjual di *pakan-pakan* tradisional seperti *pakan raba'a* dan *pakan jum'ak*. Mereka menjual dengan menggunakan *belek* (seperti wajan bulat yang terbuat dari aluminium).⁶

Industri pengolahan kopi bubuk di Nagari Koto Tuo merupakan industri rumah tangga yang dikelola secara perorangan. Para pekerja pada industri kopi bubuk berasal dari pemilik usaha itu sendiri (*family workers*). Seperti Asma, ia mengolah kopi yang dibantu oleh suami dan anaknya.

B. Industri Kopi Bubuk Koto Tuo Secara Tradisional Dengan Merek Dagang (1986-1990'an)

Pada periode ini industri kopi bubuk di Nagari Koto Tuo dari tahun ke tahun semakin berkembang. Peduduk Nagari Koto Tuo makin hari semakin banyak mengolah kopi. Hampir disetiap rumah mereka megolah kopi. Oleh sebab itu, mereka membeli biji kopi dari luar daerah seperti Lintau, Solok Selatan, Kerinci dan Bengkulu serta ke daerah-daerah tetangga lainnya. Karena semakin banyaknya penduduk Nagari Koto Tuo yang memproduksi kopi sehingga kopi hasil kebun mereka sendiri tidak mencukupi.

⁶Wawancara Degan Datuak Barobanso Di Nagari Koto Tuo Pada Tanggal 14 Maret 2017 Pada Pukul 16.00 WIB.

Pengolahan industri kopi bubuk masih sederhana, tetapi dalam merendang⁷ kopi mereka sudah menggunakan mesin perendang. Sebelumnya mereka merendang kopi memakai *belango* (periuk belanga) dan diaduk memakai sendok kayu. Mesin perendang kopi yang di beli oleh pemilik usaha kopi tersebut berbentuk bulat dan ada tangkainya. Mereka tidak lagi susah untuk mengaduk biji kopi dengan sendok kayu melainkan mereka hanya memutar tangkai mesin perendang kopi tersebut dengan teknik yang telah mereka pelajari.⁸ Agar lebih jelasnya dapat dilihat dari foto berikut.

Gambar 1 : Mesin Perendang Kopi



Sumber : DokumentasiPenulis.

⁷Rendang merupakan makanan khas Minangkabau tetapi dalam hal ini maksud merendang adalah disangrai, dimasak tanpa menggunakan minyak. Namun, kebiasaan masyarakat Nagari Koto Tuo menyebut merendang kopi yang dimasak di atas tungku api menggunakan mesin perendang. *Wawancara* dengan Jasni Di Nagari Koto Tuo Pada Tanggal 15 Maret 2017 Pukul 13.00 WIB.

⁸*Wawancara* Dengan Marnis Di Nagari Koto Tuo Pada Tanggal 15 Maret 2017 Pada Pukul 11.00 WIB

Gambar 1 diatas merupakan gambar mesin perendang untuk merendang kopi. Mesin peredang kopi tersebut terbuat dari besi. Bentuknya seperti tabung, dimana sebelah kiri dan kanannya terdapat tangkai. Tangkai sebelah kiri digunakan untuk menahan mesin tersebut diatas tungku dan sebelah kanan digunakan untuk memutar mesin perendang kopi. Penduduk Nagari Koto Tuo sudah mulai menggunakan bahan bakar yang digunakan untuk merendang kopi yaitu kayu kulit manis. Karena api yang dihasilkan oleh kayu tersebut bagus, sehingga menghasilkan biji kopi yang masaknya merata. Merendang kopi tidak bisa sembarangan orang karena untuk merendang kopi mempunyai teknik tersendiri. Orang yang ada di gambar tersebut berama Jasni yang berumur 50 tahun. Ia adalah seorang pengrajin kopi di industri kopi bubuk Asma. Jasni merendang kopi dengan teman kerjanya yaitu Marnis yang berumur 52 tahun. Mereka merendang kopi milik Asma setiap minggu kecuali hari kamis. Karena hari kamis merupakan hari untuk mereka istirahat dan digunakan untuk bekerja di ladang mereka sendiri.

Kopi yang sudah direndang lalu ditaburkan ditempat pendingan biji kopi dan dicampur dengan citra rasa masing-masing.⁹ Setelah di aduk dan sama rata lalu kopi tersebut dibersihkan dengan memakai tampian niru dan yang bersih tersebut dimasukkan kembali kedalam karung.¹⁰ Kopi yang sudah direndang lalu digiling ke *Balai* (pasar) Sungai Tarab. Kopi dibawa memakai mobil datsun yang

⁹Untuk lebih jelas lihat lampiran No. 2.

¹⁰Seperti Yang Dilakukan Oleh Jasni Dan Marnis. Setelah Kopi Masak Langsung Diserakkan Di Tempat Yang Telah Mereka Sediakan Dan Dicampur Dengan Resep Sesuai Dengan Resep Kopi Asma. Agar Menciptakan Citra Rasa Yang Lebih Enak. *Wawancara* Dengan Jasni Di Gudang Kopi Asma Pada Tanggal 15 Maret 2017 Pada Pukul 13.00 WIB

merupakan kendaraan umum pada saat itu. Kopi tersebut digiling masih memakai *kincia* (kincir). Setelah menjadi bubuk kopi lalu kopi siap untuk dipasarkan. Bubuk kopi tersebut sudah mulai dikemas dengan memakai plastik transparan dan diikat dengan memakai tali rafia.¹¹

Semakin berkembang dan banyaknya penduduk Koto Tuo yang memproduksi kopi dengan citra rasa yang berbeda-beda sesuai dengan keinginan pemilik usaha bubuk kopi tersebut, menyebabkan banyaknya pedagang kopi mendapatkan keluhan dari konsumen. Karena tidak tahu ini kopi siapa dan rasa yang berbeda. Oleh sebab itu, timbullah ide di dalam masyarakat Koto Tuo untuk memberikan merek dagang pada kopi mereka. Terserah nama apa yang mereka berikan, sesuai dengan keinginan mereka masing-masing.¹²

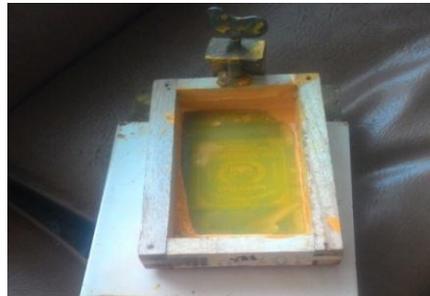
Berkembangnya usaha kopi bubuk di Koto Tuo dengan memberikan merek dagang kopi, ternyata mampu pula merangsang lahirnya unit usaha lain, yakni sablon. Kemasan kopi produksi Koto Tuo sudah diberi merek yang pengerjaannya dilakukan para tukang sablon yang ada di nagari itu sendiri. Tukang sablon merek kemasan kopi bubuk berasal dari pemuda yang menganggur. Mereka dilatih menyablon oleh pemerintah lewat program PNPM.¹³ Agar lebih jelas dapat dilihat pada gambar berikut.

¹¹Wawancara Dengan Asma Di Nagari Koto Tuo Pada Tanggal 13 Maret 2017 Pada Pukul 14.00 WIB

¹²Wawancara Dengan Asma Di Nagari Koto Tuo Pada Tanggal 13 Maret 2017 Pada Pukul 14.00 WIB

¹³Singgalang, 18 November 2016.

Gambar 2 : Peralatan Sablon



Sumber : Dokumentasi Penulis

Pada gambar 2 diatas dapat dilihat peralatan sablon yang digunakan oleh penduduk Nagari Koto Tuo untuk menyablon merek dagang kemasan kopi. Cara menggunakan sablon tersebut yaitu dengan memberikan cat diatas merek dagang kopi. Lalu dibawa merek dagang tersebut diletakkan plastik transparan. setelah itu gosokkan kayu yang telah dibuat untuk menggosokkan cat tersebut. Untuk menggosokkan cat dengan kayu juga mempunyai teknik untuk menyablon agar cat tersebut tidak berserakan dan menempel dikemasan kopi rapi dan bersih.

Pada periode ini pemasaran kopi bubuk di Nagari Koto Tuo semakin berkembang awalnya mereka menjual kopi bubuk di balai atau pasar yang terdapat disekitar daerah Kota Batusangkar khususnya Kabupaten Tanah

Datar. Namun, dengan perkembangan industri kopi bubuk tersebut mereka meluaskan pemasarannya ke daerah-daerah di luar Kabupaten Tanah Datar.¹⁴

C. Kopi Bubuk Koto Tuo Secara Tradisional Dengan Merek Dagang Dan Munculnya Mekanisme Pengolahan (1990'an-2016)

Perubahan yang terjadi pada industri kopi bubuk yang terdapat di Nagari Koto Tuo Dari tahun ke tahun semakin berkembang. Mulai dari keberadaan bahan baku, modal usaha, tenaga kerja, peralatan pengolahan kopi, pemasaran dan kemasan serta sudah berkembang ada yang memiliki Surat Izin Usaha, Depkes dan Hak Cipta. Hal ini terjadi karena banyaknya dorongan dan masukan dari konsumen kepada penjual kopi bubuk.

Tanaman kopi yang melatar belakangi penduduk Koto Tuo untuk memproduksi kopi. Semakin bertambahnya penduduk Koto Tuo yang memproduksi kopi sehingga kopi hasil kebun mereka tidak mencukupi dan banyaknya tanaman kopi yang mati maka penduduk Koto Tuo beralih menanam kulit manis. Setelah itu karena mahalnya harga kakao atau coklat maka penduduk Koto Tuo beralih menanam coklat. Tidak lama kemudian coklat yang sudah besar dan sudah berbuah datanglah penyakit, serta juga dimakan tupai maka penduduk Koto Tuo beralih kembali menanam kulit manis.¹⁵ Oleh sebab itu, maka penduduk Koto Tuo masih mendatangkan bahan bakunya dari luar daerah.

¹⁴Wawancara Dengan Asma Di Nagari Koto Tuo Pada Tanggal 14 Maret 2017 Pukul 15.00 WIB.

¹⁵Wawancara Dengan Datuak Mhurun Di Nagari Koto Tuo Pada Tanggal 17 Februari 2017 Pukul 16.00 WIB.

Berkembangnya industri kopi bubuk di Koto Tuo juga mengakibatkan modal usaha yang semakin besar. Dalam bidang keternagakerjaan juga bertambah, awalnya tenaga kerja hanya keluarga inti yang tidak memakai upah tetapi sekarang tenaga kerja sudah berkembang tidak hanya keluarga inti saja namun, keluarga besar maupun tetangga juga diperkerjakan dengan memakai sistem upah.

Para pekerja diupah sebesar Rp. 50.000 perhari. Mulai dari tenaga kerja merendang kopi, menggiling kopi, membugkus kopi, serta tenaga kerja yang mengangkut kopi ke *heller*.¹⁶ Di lihat dari per tahunnya upah untuk tenaga kerja industri kopi bubuk bermacam-macam karena setiap industri tenaga kerjanya berbeda-beda. Dalam mengolah kopi adanya perkembangan peralatan yang dipakai seperti mesin perendang yang tidak lagi memerlukan *belang* untuk merendang biji kopi. Mesin tersebut mereka beli di Padang dan ada juga yang membeli mesin perendang kopi di Payakumbuh.

Pada tahun 1990'an penduduk Koto Tuo tidak perlu bolak balik ke Sungai Tarab untuk menggiling kopi di *kincia* (kincir) karena pemerintah sudah memberikan sumbangan mesin penggiling kopi untuk penduduk Nagari Koto Tuo yang terletak di dekat Kantor Kerapatan Adat Nagari (KAN).¹⁷ Semenjak adanya mesin penggiling kopi penduduk Koto Tuo lebih memilih menggiling kopi di nagarinya sendiri dari pada menggiling kopi ke *kincia* karena masyarakat merasa menggiling kopi menggunakan *kincia* memerlukan waktu yang lama.

¹⁶Wawancara Dengan Asma Di Nagari Koto Tuo Pada Tanggal 13 Maret 2017 Pada Pukul 13.00 WIB.

¹⁷Wawancara Dengan Datuak Barobanso Di Nagari Koto Tuo Pada Tanggal 14 Maret 2017 Pada Pukul 13.00 WIB

Banyaknya penduduk yang menggiling kopi disana maka mereka antri untuk menggiling kopi. Lama kelamaan mesin penggiling kopi tersebut rusak karena kurangnya perawatan. Oleh karena itu datanglah ide dari beberapa orang penduduk Nagari Koto Tuo untuk membeli mesin penggiling kopi. Mereka membeli mesin penggiling kopi di Padang. Ada yang digunakan untuk menerima gilingan kopi (heller) ada juga yang membeli untuk menggiling kopi miliknya sendiri (heller pribadi).¹⁸ Contohnya Anas, ia memiliki mesin penggiling kopi untuk dipakainya secara pribadi.

Pemasaran kopi dari tahun 1990'an sudah semakin meluas. Awalnya mereka menjual kopi bubuk di pasar-pasartradisional atau di pasar yang hanya ada satu hari dalam seminggu. Seperti *balai(pasar) raba'a*, *balai(pasar) jum'ak*, dan lainnya. Lalu pemasaran bubuk kopi berkembang ke pasar-pasar di luar daerah seperti Payahkumbuh, Padang, Sawahlunto dan ada juga di jual ke Pekanbaru, Jakarta, Kalimantan hingga ke negara tetangga seperti Malaysia.¹⁹

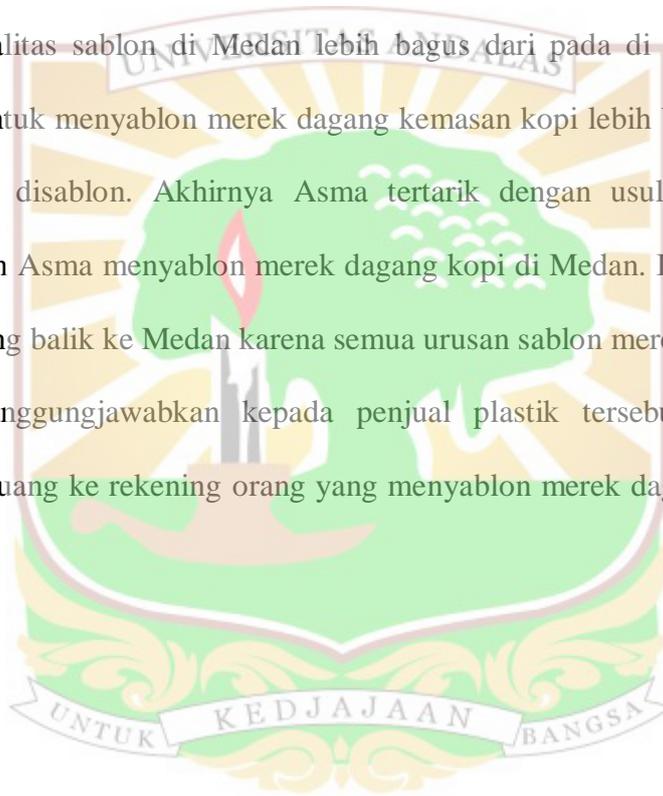
Bubuk kopi tersebut dikemas dengan plastik yang sudah disablon dengan merek-merek yang digunakan oleh pemilik usaha kopi bubuk agar kopi mereka terlihat lebih menarik. Awalnya penduduk Nagari Koto Tuo menyablon kopi di kampungnya sendiri, namun hal ini tidak bertahan lama. Banyaknya penduduk Koto Tuo yang menyablon kopi sehingga tidak tertampung lagi untuk disablon. Oleh sebab itu, sebagian penduduk Koto Tuo mencari tempat untuk menyablon merek dagang kemasan kopi. Mereka mendapat usul dari orang-orang untuk

¹⁸Wawancara Dengan Datuak Barobanso Di Nagari Koto Tuo Pada Tanggal 15 Maret 2017 Pukul 13.00 WIB

¹⁹Wawancara Dengan Asma Di Nagari Koto Tuo Pada Tanggal 15 Maret 2017 Pukul 13.00 WIB.

menyablon merek dagang kemasan kopi di Padang. Karena tempat menyablon merek dagang kemasan kopi yang ada di Padang lebih bagus hasilnya dari pada menyablon di kampung sendiri, serta daya tampung untuk menyablon merek dagang kemasan kopi cukup besar.²⁰

Waktu membeli plastik transparan di pasar Kota Batusangkar penjual plastik tersebut memberikan saran kepada Asma untuk menyablon di Medan. Karena kualitas sablon di Medan lebih bagus dari pada di Padang serta daya tampung untuk menyablon merek dagang kemasan kopi lebih besar sesuai berapa yang ingin disablon. Akhirnya Asma tertarik dengan usulan penjual plastik tersebut dan Asma menyablon merek dagang kopi di Medan. Ia tidak perlu susah payah pulang balik ke Medan karena semua urusan sablon merek dagang kemasan kopi di tanggungjawabkan kepada penjual plastik tersebut. Asma cukup mentrasfer uang ke rekening orang yang menyablon merek dagang kemasan kopi tersebut.²¹



²⁰Wawancara Dengan Jas Di Nagari Koto Tuo Pada Tanggal 13 Maret 2017 Pukul 14.00 WIB.

²¹Seperti yang dilakukan oleh Hj. Asma, berawal menyablon kopi dikampung sendiri karena suatu hal ia lalu pindah menyablon kopi di padang. Setelah itu ia mendapatkan saran dari tukang plastik untuk menyablon merek dagang kemasan kopi di Medan. Akhirnya hj asma menyablon merek dagang kemasan kopinya di Medan sampai saat ini. Wawancara Dengan Asma Di Nagari Koto Tuo Pada Tanggal 15 Maret 2017 Pukul 12.00 WIB.

**Tabel 7 : Bentuk merek dagang kemasan kopi industri kopi bubuk
Di Nagari Koto Tuo**

No	Merek Dagang		
1	Merek Dagang Kemasan Kopi	Merek Dagang Kemasan Kopi	Merek Dagang Kemasan Kopi
			
2	Keterangan	Keterangan	Keterangan
	Merek dagang kemasan kopi dengan sablon di Nagari Koto Tuo	Merek dagang kemasan kopi dengan sablon di Padang	Merek dagang kemasan kopi dengan sablon di Medan

Sumber : Dokumentasi Penulis

Pada Tabel 7 diatas dapat dilihat bentuk gambar dari merek dagang kemasan kopi. Gambar tersebut merupakan salah satu contoh bentuk kemasan merek dagang kemasan kopi bubuk di Nagari Koto Tuo. Mulai dari kemasan yang disablon dikampung sendiri, kemasan yang di sablon di Padang dan kemasan yang di sablon di Medan. Gambar yang terdapat di kemasan kopi tersebut mempunyai

arti dan makna yang diberikan oleh pemilik usaha kopi bubuk. Contohnya merek dagang kopi Dt. Barbanso terdapat gambar Rumah Gadang. Hal ini menggambarkan bahwa Dt. Barobanso (pemilik usaha kopi) yaitu seorang Ninik Mamak di Nagari Koto Tuo.²²

Merek dagang kopi bubuk yang terdapat di Nagari Koto Tuo sudah tercatat 177 merek kopi dan terdapat 162 Industri kopi bubuk di Nagari Koto Tuo. Hal ini berdasarkan surat dari Dinas Sosial Dan Tenaga Kerja Kabupaten Tanah Datar. Agar lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel berikut merek-merek dagang kopi yang terdapat di Nagari Koto Tuo.²³

**Tabel 8 : Merek Dagang Kopi Bubuk Di Nagari Koto Tuo
Kecamatan Sungai Tarab**

No	Nama Pemilik	Merek Dagang	Tahun Berdiri
1	Asma	Asma	1958
2	Rafia	Rangkiang Minang	1960
3	Asmarni	Salam	1970
4	Suardi	Rangkiang Minang	1972
5	Yarni	Bunga Mawar	1974
6	Risdianto	Minang Nen	1975
7	Syamsu Animar	Minang Super	1975
8		Sari Tulen	1975
9		Bintang Mas	1975
10	Herawati	Pusako	1975
11	Helda Juita	Empat Saudara	1975
12	Amrizal	Rangkiang Minang	1975
13	Yulius	Roda Terbang	1975
14		Minang	1975
15	Halimah	Carano	1975

²²Makna gambar Rumah Gadang pada kemasan kopi bubuk Dt. Barobanso adalah bahwa ia merupakan seorang Ninik Mamak di Nagari Koto Tuo. *Wawancara* dengan Dt. Barobanso di Nagari Koto Tuo pada tanggal 14 maret 2017 pada pukul 14.00 WIB.

²³Untuk lebih jelasnya lihat lampiran No. 12.

16	Ismuyardi	Rangkiang	1977
17	Syafri Wandu	Minang	1980
18	Rosmi	Minang	1980
19	Amril	Rangkiang Minang	1980
20	Asniwati	Koto Tuo	1980
21	Misril	UD Misril	1980
22	Ranulis	Sendok Mas	1980
23	Rosmaili	Rangkiang Kaum	1980
24	Adytiawarman	Rantau	1980
25	Rustam	Sendok	1980
26		Minang	1980
27	Ratius	Rangkiang Super	1980
28	Raminas	Familt Saiyo	1981
29	Yeni	Ranah Minang	1984
30	Efrida	Rangkiang Prgyung	1984
31	Asmaliner	Bintang	1985
32	Hj. Nurdiana	Mak Aji	1985
33		Mak Cik	1985
34	Elimasni	Minang	1985
35	Zulfatni	Takana Juo	1985
36	Aminuddin	Rasa Nikmat	1985
37		Tango	1985
38	Ramayani	Aladin	1985
39	Anas	Anak Mas (AM)	1985
40	Dt Paduko Magek	Minang	1985
41		Sendok	1985
42	Yusmir	Rumah Minang	1986
43	Zulhaimi	Lereng Merapi	1986
44	Suarni	Bunda	1987
45	Hafnizar	Ranah Minang	1988
46	Rustam	G. Kopi Rustam	1988
47	Muhayat	Putra Minang	1990
48	Asril Uska	Mak Cik	1990
49		Minang	1990
50	Khairunas	Minang	1990
51	Asril / Ida	Lereng Minang	1990
52	Maizal	CA2	1990
53	Yustini	Bunda	1990
54	Asmaniar	Dua Putra	1990
55	Rosmailis	Putri Minang	1990
56	Yulfi Herman	Teko	1990
57		Nikmat Sari	1990
58		Istano Minang	1990

59	Enti Suarni	Gemilang	1990
60	Asben	Raja Wali	1991
61	Rosmaini	Lima Saudara	1991
62	Asmaipal	Minang Maimbau	1992
63	Zulhaimi	Minang Super	1993
64	Asmar	Koto Tuo	1994
65	Isnaini	Harum Sari	1995
66	Raminis	Ni Nen	1995
67	Syafneli	Putri Minang	1995
68	Alfi Doris	Sahabat Baru	1995
69	Jamaldi	Putri Minang	1995
70		Mak Aciek	1995
71		Dua Sejoli	1995
72	Yangsri	Mak Aciek	1996
73		Harum Sari	1996
74		Bintang Super	1996
75	Yelpi	Putra Minang	1996
76		GMS	1996
77	Ratna Yenti	Putri Minang	1997
78	Masrizal	Dt. Barobanso	1997
79	Masril Efendi	Tiga Berlian	1997
80		Mak Aciek	1997
81	Jusmawati	Minang	1997
82	Revizon	Putra Minang	1998
83	Dt. Tan Basa	Takana Juo	1998
84	Adrizal	Yona	1999
85	Erni	Arif	1999
86	Kasman	Serbuk Sari	1999
87	Samsawir	Koto Tuo	2000
88	Syafrizal	Koto Tuo	2000
89	Yusrita	Nike	2000
90	Yunilda	Takana Juo	2000
91	Yelmi	GMS	2000
92	Erna Yeti	Selera Baru	2000
93	Riska Wati	Anak Rantau	2000
94	Syafi'i	Kuda Laut	2000
95	Hendri	Sendok Mas	2000
96	Desmaniar	Lambung Minang	2000
97	Delfitra Yarnis	Lereng Merapi	2000
98	Dt Malano Putih	Minang Jaya	2000
99	Syamlinar	G. Kopi Syamlinar	2000
100	Doni Putra	Lereng Merapi	2000
102	Betri	Cangkir	2001

102	Deded Yusnaidi	Lumbang Minang	2001
103	Syafnidar	Dt. Barobanso	2001
104	Syahril	Rangkiang	2001
105	Andra Debi	Dt. Barobanso	2001
106	Deni Desrita	Nike	2002
107	Andis Asitas	Teko	2002
108	Emon	Bundo Kanduang	2004
109	Riska Hayati	Rangkiang Minang	2004
110	Elmi Yardi	Camngkir Mas	2005
111	Devi Susanti	Rangkiang Denai	2005
112	Novi Arman	Tango	2005
113	Hery Helmes	Rangkiang Minang	2006
114	Yedi Mesra	Rangkiang Family	2006
115		Minang Saiyo	2006
116	Anto	Timbangan	2006
117	Nelyarti	Kuda Laut	2007
118	Erni Gusnita	Teko	2007
119	Rizki Almadi	Rangkiang	2008
120	Alfit	Gemilang	2008
121	Mega Andriani	Harum Sari	2008
122	Engki Candra	Lima Saudara	2008
123	Dion Fernando	Minang Sakato	2008
124	Serbaini	Timbangan Pas	2008
125		Ayam	2008
126	Eka Patria	Rangkiang Minang	2008
127	Candra Kirana	Minang Saiyo	2009
128	Syafrida	Koto Tuo	2009
129	Budi Indra	Aladin	2009
130	Afrianto	Koto Tuo	2009
131	Dani	Koto Tuo	2009
132	Sesri Nelvi	Bunda	2010
133	Zul Efendi	Cangkir Mas	2010
134	Syahrial	Aladin	2010
135	Yarmis	Rangkiang Minang	2010
136	Suryanti	Family Saiyo	2010
137	Reci	Mak Angah	2010
138		Family Saiyo	2010
139	Gusti	Rangkiang Minang	2010
140	Imel Deswita	Salam	2010
141	Ricki Feriadi	Tiga Berlian	2010
142	Beni Hidayat	Rangkiang Dade	2010
143	Jasdi	Luak	2010
144		Mak Antan	2010

145	Hamdi	Minang Super	2010
146		Sari Tulen	2010
147		Bintang Mas	2010
148	Ernita	Koto Tuo	2010
149	Amrizal	Rangkiang Family	2010
150	Susni	Tiga Putra	2011
151	Yoogi Sudarma	Minang Jaya	2011
152	Andris	Rangkiang	2011
153	Alfiyandri	Sahabat Baru	2011
154		LSB	2011
155	Tasman	Bubuk Kopi Sari	2012
156	Elvi Erizon	Rangkiang	2012
157	Safri	Koto Tuo	2012
158	H. Basri	Rangkiang Tuo	2012
159	Feri Antoni	Rangkiang Bundo	2012
160		Super Nikmat	2012
161	Emon	Bundo Kandung	2012
162	Yumi Eldo	Rangkiang Minang	2013
163	Rahma Fitri	Selera Baru	2013
164	Syafriz Wendi	Rangkiang Duo	2013
165	Zulbaili Zubir	Sari Lamak	2013
166	Resnita	Bundo Kandung	2013
167	Rona Suryanti	Rangkiang Minang	2014
168	Fandi Rahmat	Tiga Putra	2014
169	Rice Yulius	Roda Terbang	2014
170		Minang	2014
171	Syahrul Ramdhan	Aladin	2014
172	Muhammad Fadi	Bintang Mas	2014
173	Faizul Husni	Mentari	2014
174	Syahrial	G.Kopi Aisyah	2014
175	Aswarni	G.Kopi Aswarni	2014
176	Yuherman	Cangkir Mas	2014
177	Kazi Rengga	Bunga	2014

Sumber : Kantor Wali Nagari Koto Tuo 2015

Pada Tabel 8 diatas dapat dilihat terdapat 177 merek dagang kopi serta nama pemilik atau nama pengusahanya. Dalam satu pemilik kopi bubuk ada terdapat dua atau tiga merek dagang kopi dalam satu industri kopi bubuk di Nagari Koto Tuo. Seperti usaha kopi milik Asril Uska, Aminuddin, Yedi mesra, reci, alfiyandri, Dt. Panduko Magek, Feri Antoni, Rice Yulius. Yulius, Rustam,

Sarbaini, Masril Efendi, Jasdi, Hj. Nurdiana, Yelpi, Yangsri, Yulfi Herman, Jamaldi, Syamsu Animar dan Hamdi. Merek dagang kopi bubuk tersebut memiliki citra rasa yang berbeda dan tempat pemasarannya juga berbeda.

Dari tabel tersebut sudah dijelaskan berapa banyak merek dagang kopi bubuk di Nagari Koto Tuo tetapi masih ada kopi yang belum memiliki merek dagang seperti kopi bubuk milik ibuk Asna. Ia tidak memberikan merek kepada kopinya karena ia mengolah kopi tidak setiap hari hanya kapan ada waktu untuk mengolah kopi, serta pemasarannya tidak terlalu jauh dan hanya di pasar-pasar tradisional yang terdapat di kabupaten Tanah Datar.²⁴

Berkembangnya kemasan merek dagang kopi bubuk di Nagari Koto Tuo itu menimbulkan pikiran pemilik usaha kopi bubuk untuk mengurus hak cipta dan Depkes. Hal ini agar tidak ada orang yang meniru merek dagang dan rasa kopi mereka. Seperti yang dilakukan oleh Asma dan Famili Saiyo, mereka mencantumkan no Dinas Kesehatannya di kemasan kopi bubuk. Contohnya pada kemasan kopi bubuk Asma tertara DINKES RI P-IRT NO. 210130503295 dan pada kmasan Famili Saiyo tertara RI.P-IRT.NO. 210130501083.²⁵

Jadi, sejalan dengan perkembangan merek dagang kopi bubuk di Nagari Koto Tuo. Peralatan untuk mengolah kopi bubuk juga berkembang. Seperti mereka sudah ada menggunakan mesin perendang yang diputar dengan bantuan

²⁴Wawancara Dengan Asna Di Nagari Koto Tuo Pada Tanggal 12 Maret 2017 Pukul 11.00 WIB

²⁵Seperti yang tertara pada kemasan kopi bubuk Asma dan Family Saiyo. Wawancara Dengan Asma Pada Tanggal 13 Maret 2017 Di Nagari Koto Tuo Pukul 14.00 WIB. Untuk lebih jelas lihat lampiran No. 3.

tangan dan ada juga yang menggunakan mesin perendang yang tidak memerlukan tangan untuk memutar tetapi mesin lah yang memutar mesin perendang tersebut. selain dari berkembangnya mesin perendang kopi, penduduk Koto Tuo sudah menggunakan mesin penggiling kopi untuk dijadikan bubuk kopi.

Dinas Perindustrian dan Koperasi Tanah Datar merupakan instansi pemerintah yang menangani masalah usaha kecil dan menengah, termasuk industri kopi bubuk yang ada di Nagari Koto Tuo. Secara umum berlandaskan pada Pancasila dan Undang-Undang Dasar 1945 pasal 33 Ayat 1,2 dan 3, usaha kecil perlu dibudidayakan. Pemberdayaan diselenggarakan atas azas kekeluargaan. Dalam upaya memberdayakan usaha kecil, jiwa dan semangat usaha bersama merupakan tanggung jawab moral.²⁶

Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Tanah Datar melalui program PNPM. Mereka memberikan penyuluhan kepada Industri Rumah Tangga (IRT) yang terdapat di Kecamatan Sungai Tarab, termasuk Industri Kopi Bubuk di Nagari Koto Tuo. Penyuluhan tersebut dilaksanakan di Kantor Kecamatan Sungai Tarab. Penyuluhan tersebut seperti cara pengolahan kopi yang bersih, kemasan kopi yang lebih menarik, mengurus Surat Izin Usaha dan memberikan penyuluhan agar pedagang kopi bubuk memiliki Depkes serta teknologi penggilingan kopi. Hal ini agar berkembangnya Industri Rumah Tangga yang ada di Kecamatan Sungai Tarab khususnya Nagari Koto Tuo serta memberikan kesejahteraan bagi

²⁶Departemen Perindustrian dan perdagangan, *Usaha Kecil Dan Menengah*. Jakarta: Departemen Perindustrian dan Perdagangan, 2001.

masyarakat. Para pengrajin kopi yang mengikuti penyuluhan diantaranya dapat dilihat pada tabel berikut.²⁷

**Tabel 9 : Peserta Pelatihan Industri Rumahan Di Aula Kantor
Camat Sungai Tarab.²⁸**

No	Nama	Nama Produk
1	Syamsuniar	Industri Kopi
2	Delfi Yenti	Industri Kopi
3	Erna Yeti	Industri Kopi
4	Ratna Yenti	Industri Kopi Putri Minang
5	Syafnimar SY	Industri Kopi Putra Minang
6	Suarni	Industri Kopi
7	Selvi	Industri Kopi
8	Jalimar	Industri Kopi
9	Yusni	Industri Kopi
10	Malli	Industri Kopi Ranah Minang
11	Wati	Industri Kopi
12	Syafrida	Industri Kopi Minang Kuda Laut
13	Evni Susanti	Industri Kopi
14	Asmaniar	Industri Kopi
15	Rosmailis	Industri Kopi
16	Martini	Industri Kopi Putri Minang
17	Ernita	Industri Kopi
18	Susni	Industri Kopi
19	Zur Erna	Industri Kopi
20	Desmaniar	Industri Kopi
21	Warnida	Industri Kopi
22	Rahma Fitri	Industri Kopi Selera Baru
23	Elnis	Industri Kopi
24	Wira Oktaviani	Industri Kopi Rangkang Minang
25	Hermayenti	Industri Kopi Tiga Saudara
26	Marnis	Industri Kopi
27	Sefria	Industri Kopi
28	Mira Deswita	Industri Kopi
29	Rosmaini. A	Industri Kopi
30	Silvia	Industri Kopi
31	Indresni	Industri Kopi
32	Fitria	Industri Kopi

²⁷Data dari PNPM Kecamatan Sungai Tarab, 2016.

²⁸Untuk lebih jelasnya lihat lampiran No. 14.

33	Jas	Industri Kopi Rangkaian Minang
34	Desni Juita	Industri Kopi
35	Nurwuilis	Industri Kopi
36	Lina Sima Mora	Industri Kopi Manis
37	Rusmini	Industri Kopi Cap Lampu
38	Darnis	Industri Kopi
39	Rosmi	Industri Kopi
40	Erni	Industri Kopi
41	Eeng Heldawati	Industri Kopi
42	Neli Arti	Industri Kopi
43	Riska Hayati	Sablon plastik kemasan

Sumber : Kantor PNPM Sungai Tarab, 2016

Pada tabel diatas dapat dilihat bahwa pelatihan diikuti oleh pengrajin kopi yang berasal dari Nagari Koto Tuo. Terdapat 43 orang pengrajin yang mengikuti pelatihan industri rumahan di Aula Kantor Camat Sungai Tarab. Penyuluhan tersebut mengenai cara mengolah kopi yang lebih bersih dan meningkatkan hasil produksi kopi hasil Nagari Koto Tuo sendiri, serta pemerintah juga memberikan penyuluhan tentang meningkatkan cara menyablon plastik kemasan. Pelatihan yang diikuti oleh pengrajin kopi, baik yang sudah memiliki merek dagang maupun yang belum memiliki merek dagang. Adapun yang sudah memiliki merek dagang seperti Ratna Yenti, Syafnimar SY, Yusni, Wati, Rosmailis, Rahma Fitri, Wira Oktaviani, Hermayenti, Jas, Lina Sima Mora, Rusmini. Sedangkan yang belum memiliki merek dagang yaitu Syamsuniar, Delfi Yenti, Jalimar, Selvi, Suarni, Erna Yeti, Yusni, Wati, Evni Susanti, Asmaniar, Rosmailis, Ernita, Susni, Zur Erna, Desmaniar, Warnida, Elnis, Marnis, Sefria, Mira Deswita, Rosmaini. A, Silvia, Indresni, Fitria, Desni Juita, Nurwuilis, Darnis, Rosmi, Erni, Eeng Heldawati, Neli Arti.

D. Kehidupan Sosial Ekonomi Pengrajin Kopi

Kehidupan sosial ekonomi pengrajin kopi bubuk di Nagari Koto Tuo Sungai Tarab terlihat dari beberapa hal yaitu kondisi rumah yang mereka tempati, tingkat pendidikan anak-anak dan besar kecilnya penghasilan yang mereka peroleh setiap bulannya. Secara umum pengrajin kopi dapat dibedakan menjadi dua kelompok yaitu kelompok pengrajin yang mapan dan kelompok pengrajin yang sederhana. Hal ini dapat dilihat dari tempat tinggalnya, pendidikan dan penghasilannya.

1. Perumahan

Anas merupakan pengrajin kopi bubuk yang tergolong cukup sukses dan mapan di Nagari Koto Tuo Sungai Tarab. Anas beserta keluarganya tinggal di rumah permanen ber dindingan batu bata. Letak rumah Anas berada di jorong Pematang Tinggi Nagari Koto Tuo. Halaman bagian depan rumah Anas diberi coran semen untuk mengeras halaman. Halaman belakang rumahnya yang cukup luas Anas lalu membangun tempat usahanya untuk mengelolah kopi bubuk. Dibelakang rumahnya juga parkir dua buah kendaraan mobil L300 dan mobil Brio miliknya. Sekeliling rumahnya dipagar dengan tembok dan trali dengan tinggi sekitar semeter.²⁹

Tempat usaha untuk mengelolah kopi bubuk yang dibuat oleh Anas terdapat tempat membungkus kemasan kopi tepat dibelakang rumahnya,

²⁹Wawancara Dengan Anas Di Nagari Koto Tuo Pada Tanggal 2 Mei 2017 Pukul 11.00 WIB

disamping itu terdapat jalan untuk keluar masuknya mobil Anas dan sebelahny terdapat tempat penggilingan kopi yang siap direndang. Dibelakang tempat penggilingan kopi terdapat tempat merendang kopi bubuk. Mesin perendang kopi berjajar sebanyak empat buah mesin perendang yang diputar dengan mesin dan didepan perendang kopi terdapat tumpukan kayu kulit manis untuk bahan bakar merendang kopi.³⁰

Dalam rumah Anas terdapat perabot rumahtangga yang lengkap. Terdapat empat kamar tidur, ruang tamu, ruang nonton, ruang makan dan dapur. Lantai rumah Anas diberi keramik putih yang menambah kecerahan rumah tersebut. suasana rumah Anas cukup bising. Suara gaduh ini berasal dari suara mesin penggiling kopi untuk menggiling biji-biji kopi usaha Anas. Rumah Anas dalam keadaan di rehap dan ia menjadikan rumahnya bertingkat pada bagian belakang tepat di atas memasuki tempat usaha kopi bubuk Anas.

Lain halnya dengan Asma yang juga berprofesi sebagai pengrajin kopi, bisa dikatakan tidak sesukses Anas. Hal ini terlihat dari rumah yang ditempati oleh Asma. Ia tinggal di rumah yang terbuat dari bagian bawahnya terbuat dari tembok dan bagian atasnya terbuat dari papan dengan model bangunan lama. Perkarangan rumah Asma tidak seluas perkarangan rumah Anas. Rumah Asma terletak di jorong Koto Tuo Nagari Koto Tuo, dimana keadaan rumah di Jorong ini rapat-rapat. Sehingga Asma tidak bisa memiliki halaman rumah yang luas karena rumah

³⁰Untuk lebih jelasnya lihat lampiran No. 4..

Asma berada dibelakang rumah tetangganya.³¹ Rumah Asma yang terdiri dari satu kamar, ruang tamu, ruang nonton sekaligus ruang makan dan ruang dapur. Kursi tamu yang sudah lusuh dan agak tua terdapat di ruang tamu. Asma memiliki satu kamar karena Asma hanya mempunyai satu orang anak laki-laki. Bagian belakang rumah Asma terdapat dapur dan kamar mandi. Banyak terdapat ember untuk menampung air. Karena Asma tidak masuk air PDAM, lagipula air juga susah di Nagari Koto Tuo ini.³²

Keadaan rumah yang berdempet-dempet akhirnya Asma membeli tanah dan membangun gudang untuk mengolah usaha kopi bubuknya dan menyimpan kopi bubuk yang sudah siap untuk di pasarkan. Asma yang tinggal seorang diri karena suaminya yang sudah meninggal dan anaknya yang sudah memiliki istri dan sudah membeli rumah. Asma kelihatannya cukup bahagia tinggal dirumah yang sederhana meskipun ia sendiri. ia merupakan seorang tuan rumah yang cukup ramah terhadap tamu. Hal ini terasa dari Asma melayani tamu. Ia orangnya terbuka dan suka bicara meskipun orang asing datang kerumahnya.³³ Suasana di rumah Asma yang sederhana terasa jauh berbeda dengan suasana di rumah Anas. Walaupun kondisi rumah dan ekonomi Asma jauh berbeda dengan kondisi rumah dan ekonomi Anas, tetapi tidak mengurangi rasa santun dan keramah-tamahan Asma. Ketika akan pulang Asma membawa tamu-tamu tersebut ke gudang kopinya dan tidak lupa memberi oleh-oleh berupa kopi bubuk.

³¹Lihat lampiran No. 6..

³²Wawancara Dengan Asma Di Nagari Koto Tuo Pada Tanggal 15 Mei 2017 Pukul 15.00 WIB

³³Wawancara Dengan Marnis Di Nagari Koto Tuo Pada Tanggal 15 Mei 2017 Pukul 13.30 WIB

Herawati juga merupakan pengusaha kopi bubuk yang terdapat di Nagari Koto Tuo. Nasib Herawati tidak seberuntung Anas dan Asma. Usaha kopi bubuknya tidak sesukses Anas dan Asma. Hal ini karena ia sendiri yang mengolah kopi bubuk yang dibantu oleh keponakannya. Setiap hari ia berdagang kopi ke pasar-pasar tradisonal, ia pun siang-siang hari jarang di rumah karena ia harus berdagang kopi bubuknya, kecuali jika kopi bubuknya sudah habis terjual maka ia menggiling kopi yang sudah direndang oleh keponakannya di saat itu lah ia berada berada dirumah pada siang hari.³⁴ Rumah Herawati berada di Jorong Koto Tuo Nagari Koto Tuo. Rumahnya tidak jauh dari Masjid yang terdapat di Nagari penghasil kopi bubuk tersebut.

Rumah yang ditempati oleh Herawati terbuat dari papan dengan model bangunan lama yang memiliki tangga untuk memasuki rumahnya. Keadaan rumah Herawati tidak jauh beda dengan Asma. Posisi rumah di Jorong Koto Tuo yang rapat-rapat sehingga rumah ia tidak sebesar rumah Asma. Ia memiliki 2 kamar tidur, satu ruang tamu sekaligus ruang nonton dan dapur. Rumah Herawati merupakan rumah peninggalan dari orang tuanya. Disanalah herawati mengolah kopi bubuknya. Dapur yang terdapat dibelakang rumahnya juga terdapat tempat untuk merendang biji atau bareh kopi. Selain dari tempat tinggal ia juga memanfaatkan rumahnya sebagai tempat mengelolah usaha kopi bubuknya.³⁵

³⁴Wawancara Dengan Herawati Di Pasar Sungai Tarab Pada Pukul 19 April 2017 Pukul 11.00 WIB

³⁵Wawancara Dengan Herawati Di Nagari Koto Tuo Pada Tanggal 19 April 2017 Pukul 12.00 WIB

2. Pendidikan

Kesadaran masyarakat Koto Tuo terhadap pentingnya pendidikan cukup tinggi. Terbukti dengan gigihnya mereka untuk menyekolahkan anak-anaknya hingga sampai ke jenjang perguruan tinggi. Kegigihan masyarakat Koto Tuo untuk menyekolahkan anak-anaknya dimotivasi oleh keinginan dan harapan, agar anak-anak mereka mendapatkan ilmu pengetahuan dan sukses dalam meraih cita-cita. Seperti yang dilakukan oleh Asma ia memiliki seorang anak laki-laki dan sudah menyekolahkan anaknya sampai kejenjang perguruan tinggi. Asma yang tidak mempunyai anak perempuan, Ia berkeinginan mengasuh anak saudaranya dari mulai berumur delapan bulan hingga anak tersebut menikah. Asma menyekolahkan anak angkatnya dari SD, MTSN, SMA sampai ke perguruan tinggi. Meskipun anak angkatnya sudah menikah dan telah memiliki anak ia tetap membantu Asma dalam mengemas kopi bubuknya.³⁶

Lain pula halnya dengan Anas, ia mempunyai tiga orang anak. Dua laki-laki dan satu perempuan yang bungsu. Anak laki-laki anas tidak sampai tamat SMA, anak sulung Anas sekolah sampai kelas 1 SMA dan anak laki-laki yang keduanya sekolah sampai kelas 2 SMA. Mereka tidak ingin melanjutkan sekolah karena pengaruh lingkungan dan hilangnya semangat untuk mencari ilmu pengetahuan. Mereka lebih memilih membantu sang ayah tercinta dalam usaha kopi bubuknya. Namun, anak bungsu perempuan Anas tamat SMA dan

³⁶Wawancara dengan Asma di Nagari Koto Tuo pada tanggal 9 April 2017 pukul 14.00 WIB.

melanjutkan pendidikan ke jenjang perguruan tinggi.³⁷ Sedangkan Herawati ia tidak terlalu tertarik dalam bidang pendidikan karena ia tidak mempunyai anak dan ia sekolah tidak sampai selesai. Pola pikir Herawati tersebut bagaimana kopi bubuknya terjual dan mendapatkan modal untuk membeli bahan bakunya.³⁸

Pengrajin kopi lainnya seperti para pekerja yang bekerja di industri kopi bubuk yang ada di Nagari Koto Tuo. Mereka juga gigih bekerja untuk menyekolahkan anak-anaknya. Mulai dari SD hingga perguruan tinggi mereka rela membanting tulang dari pagi sampai sore untuk anak-anaknya agar cita-cita anaknya tercapai. Mulai dari merendang kopi hingga mengemas kopi bubuk mereka bekerja diupah lima puluh ribu rupiah perhari.

3. Penghasilan

Penghasilan seorang pengrajin kopi bubuk tiap bulannya tidaklah tetap. Besar atau kecilnya penghasilan yang mereka peroleh dari pengolahan kopi bubuk tergantung pada banyak atau sedikitnya kopi bubuk yang terjual. Pengrajin kopi bubuk yang tetap menjaga citra rasa kopi bubuknya akan mendapatkan pelanggan yang tetap dan banyak diminati oleh masyarakat. Kepandaian seorang pengrajin kopi dalam berdagang kopi dilihat dari peluang pasaran yang mereka dapatkan, itu merupakan kunci keberhasilan dalam berdagang kopi bubuk.³⁹

³⁷Wawancara Dengan Ani Di Nagari Koto Tuo Pada Tanggal 12 April 2017 Pukul 11.00 WIB.

³⁸Wawancara Dengan Herawati Di Pasar Sungai Tarab Pada Tanggal 19 April 2017 Pukul 11.00 WIB

³⁹Wawancara Dengan Riki Di Nagari Koto Tuo Pada Tanggal 14 Mei 2017 Pukul 11.00 WIB

Pengrajin kopi seperti Anas, ia banyak mendapatkan keuntungan dari usaha kopi bubuknya. Dilihat dari rumah, kendaraan yang ia miliki serta harta benda kepunyaan Anas itu semua ia dapatkan dari keuntungan usaha kopi bubuk. Mengolah kopi bubuk merupakan mata pencaharian satu-satu Anas. Meskipun hanya satu pencaharian Anas tetapi Anas dan keluarga merasakan kesejahteraan dan kebahagiaan yang luar biasa.⁴⁰

Sementara itu Asma juga pengrajin kopi bubuk juga mendapatkan keuntungan yang cukup besar dari usaha kopi bubuknya. Pada tahun 1992 Asma dan suaminya dapat melaksanakan ibadah ke Tanah Suci Makkah. Asma juga dapat membangun rumah sendiri bersama suaminya. Keadaan kondisi rumah di Jorong Koto Tuo yang rapat sehingga Asma tidak bisa membangun tempat untuk mengolah kopi bubuk. Ia membeli tanah kosong dan membangun gudang untuk usaha mengolah kopi bubuknya. Digudang tersebut lah Asma merendang dan membungkus kopi serta meletakkan kopi yang sudah siap dibungkus. Ia dibantu oleh tenaga kerja yang bekerja di usaha kopi bubuk Asma.⁴¹ Pengrajin kopi bubuk Herawati, ia mendapatkan keuntungan dari usaha kopi bubuknya untuk memenuhi kebutuhan hidupnya sehari-hari.⁴²

⁴⁰Wawancara Dengan Anas Di Nagari Koto Tuo Pada Tanggal 12 April 2017 Pukul 12.00 WIB

⁴¹Wawancara Dengan Asma Di Nagari Koto Tuo Pada Tanggal 9 April 2017 Pukul 14.00 WIB

⁴²Wawancara Dengan Herawati Di Pasar Sungai Tarab Pada Tanggal 19 April 2017 Pukul 11.00 WIB

BAB IV

PERUSAHAAN

4.1. Perusahaan Industri Kopi Bubuk Di Nagari Koto Tuo

Penduduk Nagari Koto Tuo sekitar 75 persen warganya hidup dari pengolahan kopi, sejak dari merendang, menggiling, mengemas, hingga pemasarannya.¹ Berdasarkan surat dari Dinas Sosial dan Tenaga Kerja Kabupaten Tanah Datar No. 560/288/Sosnaker-2015 tanggal 6 April 2015, sudah terdaftar 177 merek dagang kopi bubuk hasil olahan masyarakat Koto Tuo. Dalam satu industri rumahan kopi bubuk ada yang memiliki merek dagang lebih dari satu merek dagang.² Namun dari cara pengolahan kopi juga berbeda-beda. Oleh sebab itu, maka diambil dua industri rumah tangga kopi bubuk di Nagari Koto Tuo supaya mengetahui bagaimana perkembangan industri rumah tangga kopi bubuk yang ada di Nagari Koto Tuo.

4.1.1 Industri Kopi Bubuk AM

AM merupakan merek dagang kopi bubuk yang dikelola oleh Anas. Industri rumahan kopi bubuk AM ini berdiri pada tahun 1985. Usaha kopi bubuk Anas merupakan usaha yang tergolong maju diantara industri-industri kopi bubuk di Nagari Koto Tuo. Hal ini dilihat dari peralatan yang digunakan, tenaga kerja yang ia miliki dan pemasaran yang cukup luas. Sebelum Anas mengelolah kopi ia adalah seorang supir. Awalnya, ia bersama istri mulai mengelolah kopi atas dasar

¹ Singgalang, 18 November 2016, Hlm. 11.

² Lihat Pada Lampiran No. 12

keinginan dan banyaknya penduduk Koto Tuo yang berdagang kopi maka mereka mencoba untuk membuat kopi bubuk. Anas yang bekerja sebagai supir ia juga berdagang kopi bubuk sebagai pekerjaan sampingan. Pada malam hari Anas di bantu oleh istri dan anak-anaknya untuk mengemas kopi yang akan dijual dan dibawa pagi hari.³

Modal awal usahanya berasal dari ia sendiri dengan uang tabungannya bersama istrinya. Meningkatnya usaha kopi bubuk Anas maka modal untuk usaha kopi bubuknya semakin meningkat pula. Dilihat dari segi modal peralatan, modal sablon kemasan kopi bubuk, gaji karyawan, modal tempat mengolah usaha kopi bubuk dan lain sebagainya sekitar Rp 75.000.000. Modal tersebut ia dapatkan dari berbagai pinjaman seperti Bank dan saudaranya.⁴

Awalnya Anas membeli biji kopi atau *bareh* kopi di Kota Batusangkar. Sambil pulang dari bekerja ia langsung membeli biji kopi. Sesampainya di rumah biji kopi tersebut direndang oleh istrinya dengan memakai mesin perendang yang diputar dengan tangan. Setelah kopi tersebut direndang, lalu Anas menggiling kopi menggunakan *kincia* yang berada di dekat *balai* (pasar) Sungai Tarab. Biji kopi yang digiling tersebut sudah menjadi bubuk kopi. Lalu bubuk kopi tersebut dikemas dengan menggunakan plastik transparan. plastik tersebut dilem dengan memakai api dan dilekatkan pakai tangan yang dibantu oleh istri dan anak-

³ Wawancara Dengan Anas Di Nagari Koto Tuo Pada Tanggal 14 April 2017 Pukul 11.00 WIB

⁴ Wawancara dengan Anas di Nagari Koto Tuo Pada Tanggal 15 April 2017 Pukul 10.00 WIB

anaknyanya.⁵ Dengan peralatan yang sederhana dan tenaga kerja yang dibantu oleh istri dan anaknya serta jiwa yang semangat dan bersungguh-sungguh dalam berdagang kopi bubuk maka industri kopi bubuknya mulai berkembang baik.

Pada tahun 2000 industri kopi bubuk milik Anas berkembang. Permintaan pasaran meningkat maka ia tidak hanya membeli biji kopi di Kota Batusangkar akan tetapi ia juga membeli biji kopi dari Muara labuah. Meskipun masih memakai mesin perendang yang diputar dengan menggunakan mesin ia menambah satu atau dua orang tenaga kerja untuk membantu ia dan keluarganya dalam mengemas kopi bubuk. Pada tahun ini Anas menggiling kopi tidak lagi menggunakan *kincia* ia telah beralih menggiling biji kopi di *heller* yang dekat dari rumahnya. Dalam pemasarannya Anas masih seperti yang sebelumnya sambil bekerja sebagai seorang supir ia langsung mengampas di kedai-kedai langganannya. Kemasan kopi bubuk Anas masih memakai plastik transparan tanpa merek dagang.⁶

Pada tahun 2005 industri kopi bubuk Anas semakin berkembang. Permintaan pasaran semakin meningkat dan sudah banyak langganan yang membeli kopi bubuk kepada Anas maka Anas menambah lagi tenaga kerja untuk mengolah kopinya. Mulai dari merendang, menggiling, mengemas kemasan kopi hingga pemasarannya. Ia tidak lagi bekerja sebagai supir karena umur yang sudah semakin tua dan tenaga yang sudah mulai berkurang, Anas dibantu oleh anaknya

⁵ Wawancara Dengan Ani Di Nagari Koto Tuo Pada Tanggal 12 April 2017 Pukul 11.00 WIB

⁶ Wawancara Dengan Anas Di Nagari Koto Tuo Pada Tanggal 14 April 2017 Pukul 11. WIB

untuk mengirim dan mengantar kopi ke tempat pemasarannya seperti sawahlunto, Taluak Kuantan, Pulau Punjung dan daerah-daerah yang telah menjadi langganan kopi bubuk Anas. Anas hanya bekerja dirumah dan mengontrol karyawannya dalam mengolah kopi. Anas masih menggunakan mesin perendang biji kopi yang diputar dengan tangan dan menggiling kopi ke *helller*.⁷

Pada tahun ini juga Anas meresmikan merek dagang kopi bubuk dengan nama merek dagangnya AM yang mempunyai Sertifikat Merek dengan nomor pendaftaran IDM000394670.⁸ Alasan kenapa Anas memberikan merek dagang kopinya AM karena awalnya ia dibantu oleh saudaranya dalam mengolah kopi. Anas dulunya hanya seorang supir dan dengan keinginannya ia berdagang kopi yang dibantu oleh saudaranya tersebut bernama AM. Saudaranya Anas tersebut menyuruh Anas untuk memberikan merek dagang pada kemasan kopi bubuknya. Lalu ia menggunakan nama saudaranya sebagai merek dagang kopi bubuk miliknya yaitu AM. Namun sekarang Anas masih memakai merek dagang AM tetapi dengan artian yang berbeda yaitu Am singkatan dari Anak Mas. Sejalan dengan memberikan merek dagang kopi bubuk Anas. Ia menyablon kemasan merek dagang kopi bubuk di Padang.⁹

Tahun 2010 dimana pengolahan kopi bubuk Anas yang semakin maju dan pasarannya yang meningkat maka produksi kopi bubuknya semakin meningkat pula. Pada tahun ini peralatan dan tenaga kerja industri kopi bubuk milik Anas

WIB ⁷ Wawancara Dengan Anas Di Nagari Koto Tuo Pada Tanggal 14 April 2017 Pukul 11.

⁸ Lihat “ Sertifikat” di lampiran No. 8.

WIB ⁹ Wawancara Dengan Anas Di Nagari Koto Tuo Pada Tanggal 14 April 2017 Pukul 11.

semakin maju dan bertambah. Awalnya Anas dibantu oleh keluarganya dan satu atau dua orang tambahan tenaga kerja namun, hingga sekarang ini Anas memiliki tenaga kerja yang banyak diantara industri-industri yang terdapat di Nagari Koto Tuo.

Anas memiliki tujuh orang tenaga kerja untuk membungkus kemasan kopi bubuknya, 4 orang tenaga kerja untuk merendang kopi dan 1 atau 2 orang tenaga kerja untuk menggiling biji kopi yang sudah siap direndang. Jadi anas memiliki tenaga kerja sekitar 13 orang belum termasuk tenaga kerja yang membantu Anas dalam melakukan pemasaran kopi bubuk miliknya. Mereka digaji sehari Rp 50.000, seminggu Rp 350.000, sebulan sekitar Rp 1.400.000 dan setahun sekitar Rp 16.800.000. Umumnya tenaga kerja yang dipekerjakan oleh Anas merupakan saudara, anak, kemenakan atau bisa disebut keluarga besarnya.¹⁰ Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada daftar nama tenaga kerja Anas.¹¹

Tabel 10 : Daftar Nama Tenaga Kerja Usaha Kopi Bubuk Anas

No	Nama Tenaga Kerja	Pekerjaan
1	Wati	Membungkus
2	Upik	Membungkus
3	Rika	Membungkus
4	Eni	Membungkus
5	Fitri	Membungkus
6	Fatma	Membungkus
7	Dahniar	Membungkus
8	Ros	Merendang
9	Eka	Merendang

¹⁰ Wawancara Dengan Ani Di Nagari Koto Tuo Pada Tanggal 12 April 2017 Pukul 11. WIB

¹¹ Wawancara Dengan Anas Di Nagari Koto Tuo Pada Tanggal 15 April 2017 Pukul 10.00 WIB

10	Asni	Merendang
11	Nurma	Merendang
12	Syaril	Menggiling
13	Amir	Menggiling

Sumber : wawancara dengan Anas

Pada Tabel 10 di atas terdapat daftar nama-nama tenaga kerja usaha kopi bubuk Anas. Tenaga kerjanya berjumlah 13 orang, 11 berjenis kelamin perempuan dan 2 orang berjenis laki-laki. Tenaga kerja yang bekerja untuk membungkus kemasan kopi bubuk Anas yaitu Wati, Upik, Rika, Eni, Fitri, Fatma, Dahniar.¹² Tenaga kerja yang bekerja merendang biji atau barih kopi yaitu Ros, Eka, Asni, Nurma dan yang bekerja sebagai menggiling biji atau barih kopi yaitu Syahril dan Amir. Peralatan yang dipakai oleh Anas sudah maju. Ia memiliki empat mesin perendang dan 2 mesin penggiling. Tempat memproduksi kopinya cukup besar. Ia tidak lagi menggunakan mesin perendang yang diputar dengan tangan namun mesin perendang tersebut diputar yang dibantu atau yang digerakkan oleh mesin.

Gambar 3 : Mesin Perendang Kopi



Sumber: Dokumentasi Penulis

¹² Tenaga kerja Anas yang membungkus kopi bubuknya. untuk lebih jelas lihat lampiran No. 5.

Pada gambar 3 di atas dapat dilihat empat mesin perendang kopi yang berurutan. Mesin perendang kopi yang diputar tidak menggunakan tangan namun, menggunakan mesin untuk memutar mesin perendang tersebut. Mesin perendang itu diletakkan di atas tungku yang terbuat dari tembok.

Anas tidak hanya memiliki mesin perendang namun, ia juga memiliki dua mesin penggiling biji kopi yang sudah direndang. Ia tidak lagi menggiling biji kopi ke *heller*. Namun Anas menggiling biji kopi ditempatnya sendiri dengan bantuan tenaga kerjanya. Alat-alat ini ia beli dari Payahkumbuh. Anas merupakan satu-satunya industri kopi bubuk yang ada di Nagari Koto Tuo yang memiliki tempat produksi yang cukup luas, memiliki empat mesin perendang dan mempunyai dua mesin penggiling.¹³

Gambar 4 : Mesin Penggiling Kopi



Sumber: Dikumentasi Penulis

¹³ Wawancara Dengan Anas Di Nagari Koto Tuo Pada Tanggal 14 April 2017 Pukul 11.00 WIB

Gambar 4 di atas dapat dilihat salah satunya mesin penggiling kopi yang dimiliki oleh Anas. Biji kopi yang sudah direndang lalu digiling dengan mesin penggiling kopi miliknya sendiri. Selain dari mesin perendang dan mesin penggiling kopi. Anas juga memiliki mesin pres untuk kemasan kopi, Dengan memiliki peralatan yang sudah maju Anas dapat memproduksi kopi dalam satu minggu lebih kurang 1 Ton.

Anas dalam menyablon kemasan merek dagang kopi bubuk yang awalnya menyablon di Padang namun beralih menyablon kemasan merek dagang kopi bubuk di Medan. Hasil sablon di Medan lebih bagus dan menarik dari pada hasil sablon di Padang. Kemasan kopi bubuk Anas yang semakin berkembang lalu Anas juga memesan kemasan merek dagang kopi bubuk dari Jakarta. Kemasan yang dipesan dari Jakarta itu lebih bagus dari pada yang dipesan di Medan. Selain dari peralatan yang sudah maju dan kemasan kopi yang sudah menarik pemasaran kopi bubuk Anas juga semakin meluas. Awalnya dipasarkan di daerah-daerah tertentu saja dan pemasarannya semakin berkembang seperti ke Pesisir Selatan, Pasaman, Pekanbaru hingga ke daerah Pulau Jawa dan Kalimantan.

Akhir tahun 2010 Anas telah memiliki Izin Usaha dengan nomor 0591/03-15/KPPT/K/XII/2010.¹⁴ Pada tahun 2011 Anas telah memiliki Hak Paten merek dagang kopi yang ada pada kemasan kopi bubuk Anas dengan nomor pendaftaran IDM000394670.¹⁵ Supaya tidak ada satupun orang yang bisa meniru merek dagang kopi milik Anas, hanya Anas lah satu-satunya yang mempunyai merek

¹⁴ Lihat “izin Usaha” lampiran No. 7.

¹⁵ Lihat lampiran No. 8.

dagang kopi bubuk AM (Anak Mas). Jika ada yang meniru maka Anas dapat melaporkan dan menuntut orang yang telah meniru merek dagang kopi bubuk miliknya. Selanjutnya pada tahun 2012 Anas juga sudah memiliki Dinkes Tanah Datar P-IRT No. 2101305010367-21 dan Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) dengan nomor HK.03.1.23.04.12.2205.¹⁶ Pada tahun 2015 Anas juga telah memiliki cap halal yang tertara di kemasan merek dagang kopi bubuk AM. Industri kopi bubuk AM lah yang juga satu-satunya industri kopi bubuk di Nagari Koto Tuo yang telah memiliki cap halal yang ada pada kemasan kopi bubuknya.¹⁷ Industri kopi bubuk Anas juga sudah tercatat dalam laporan pendataan industri kecil dan menengah (IKM) Kabupaten Tanah Datar Dinas Koperasi, Perindustrian, Perdagangan, Pasar dan Pertambangan (KOPERINDAGPASTAM).¹⁸

4.1.2 Industri Kopi Bubuk Asma

Industri Kopi Bubuk Asma merupakan industri kopi bubuk yang dikelola oleh Hj. Asma. Usaha kopi bubuk ini berdiri pada tahun 1958. Dilihat dari data yang didapatkan di Kantor Wali Nagari Koto Tuo tentang daftar nama perusahaan Swasta, BUMN, BUMD, Nagari Koto Tuo Kecamatan Sungai Tarab Tahun 2015 industri kopi bubuk Asma merupakan industri kopi bubuk yang tergolong cukup lama. Hanya kopi bubuk Asma yang berdiri pada tahun 1958.¹⁹ Ada yang lebih tua dari kopi bubuk Asma tersebut, tetapi pemilik usaha kopi bubuk tersebut

¹⁶ Untuk lebih jelasnya lihat lampiran No. 9.

¹⁷ Wawancara Dengan Anas Di Nagari Koto Tuo Pada Tanggal 15 April 2017 Pukul 11.00 WIB

¹⁸ KOPERINDAGPASTAM, *Laporan Pendataan Industri Kecil dan Menengah (IKM) Kabupaten Tanah Datar 2013*. Tanah Datar : KOPERINDAGPASTAM, 2014.

¹⁹ Lihat lampiran No. 12.

sudah meninggal dunia dan tidak ada penerus usaha kopi bubuknya. Dimulai dari modal sendiri dengan hasil tabungannya suami istri maka Asma dan suaminya dapat membuka usaha kopi bubuk. Berkembangnya usaha kopi bubuk Asma maka modal yang digunakan juga meningkat. Sekitar Rp 40.000.000 untuk menyablon plastik kemasan kopi Asma. Modal untuk semua usaha kopi bubuknya sekitar lebih kurang Rp 60.000.000 per tahun.²⁰

Bahan baku untuk membuat kopi bubuk tersebut, Asma mendapatkan biji kopi dari hasil kebunnya sendiri dan membeli ke toke-toke kopi yang ada di Koto Tuo. Setelah kopi diambil dari batangnya lalu kopi tersebut di jemur sampai kering sehingga biji kopi mudah dipisahkan dari kulit buahnya. Lalu biji kopi yang dipisahkan dijemur kembali hingga kering. Asma merendang biji kopi dengan menggunakan *belango* yang diaduk memakai sendok kayu. Setelah biji kopi tersebut direndang lalu digiling ke *kincia* yang terletak didekat Balai Sungai Tarab. Asma dan suaminya berjalan kaki untuk menggiling biji kopi tersebut. Asma dan suaminya menjual biji kopi tersebut ke daerah Lintau dengan berjalan kaki dan mereka membawa kopi bubuk dengan menggunakan *belek* yang dijujung diatas kepalanya.²¹

²⁰ Wawancara dengan Mas di Nagari Koto Tuo Pada Tanggal 12 April 2017 Pukul 14.00 WIB.

²¹ Wawancara Dengan Asma Di Nagari Koto Tuo Pada Tanggal 9 April 2017 Pukul 14.00 WIB

Gambar 5 : Belek Tempat Menjual Kopi Bubuk



Sumber : Dokumentasi Penulis

Pada tahun 1968 suaminya diterima bekerja sebagai guru agama di salah satu pondok pesantren yang terletak di Gurun. Jadi usaha kopi bubuk yang ia kelola lalu diserahkan ke istrinya yaitu Asma. Sejak tahun itu lah Asma mengelolah usaha kopi bubuk tersebut. Suaminya yang bekerja sebagai seorang guru agama mengajarkan Asma atau memberi amanah ke Asma dalam berdagang kopi bubuk yaitu *maisi samo banyak, manimbang samo barek* (diisi sama banyak, menimbang sama berat). Amanah itulah yang selalu dipegang oleh Asma dalam menjual kopi bubuk. Asma yang mengelola usaha kopi bubuknya sendiri ia menggiling biji kopi ditemani oleh pekerjanya. Begitupun untuk berdagang, Asma berjalan kaki ke Lintau ditemani juga oleh pekerjanya. Semenjak itu lah Asma mulai memiliki tenaga kerja yang membantu Asma dalam mengelola usaha kopi

bubuk. Asma membungkus kopi bubuknya dengan menggunakan *karisiak* yang diikat dengan tali yang berasal dari batang pisang kering.²²

Pada tahun 1986 kopi bubuk Asma yang sebelumnya belum memiliki merek dagang. Namun, Asma memberikan merek kopi bubuknya dengan nama merek Asma. Kerena rasa keinginannya memberi nama usaha kopi bubuk dengan nama ia sendiri. Hal ini dikarenakan di Nagari Koto Tuo sudah banyak yang membuka usaha kopi bubuk dan menarik pelanggan untuk membeli kopi bubuknya. Namun Asma belum memiliki Hak Paten Merek seperti yang dimiliki oleh Anas. Pada tahun ini juga usaha kopi bubuk Asma meningkat, bahan baku biji kopi Asma yang awalnya berasal dari kebun sendiri dan toke dikampungnya lalu Asma sudah mendatangkan bahan bakunya dari daerah Lintau dan daerah lainnya. Asma juga merendang biji kopi sudah menggunakan mesin perendang yang diputar dengan tangan. Oleh sebab itu lalu Asma menambah lagi tenaga kerjanya sebanyak dua orang. Meskipun sudah memiliki mesin perendang Asma masih menggiling biji kopi dengan *kincia*. Begitupun dalam mengemas kopi bubuk Asma tidak lagi menggunakan *karisiak* tetapi Asma sudah menggunakan plastik yang diikat dengan tali rafia.²³

Tahun 1990'an Asma tidak lagi menggiling biji kopi ke *kincia*. Namun, Asma sudah menggiling biji kopi ke *heller* yang ada di Nagari Koto Tuo. Serta dalam kemasan kopi bubuk Asma mulai menyablon merek dagangnya dikampung

²² Wawancara dengan Asma di Nagari Koto Tuo Pada Tanggal 9 April 2017 Pukul 14.00 WIB

²³ Wawancara dengan Marnis di Nagari Koto Tuo Pada Tanggal 9 April 2017 Pukul 11.00 WIB

sendiri. Tetapi dengan permintaan Asma yang cukup banyak untuk menyablon merek kopi bubuk sehingga tidak tertampung oleh penyablon tersebut. lalu Asma menyablon merek kopi bubuk ke Padang. Tidak lama kemudian Asma beralih menyablon ke Medan. Karena menyablon di Medan hasilnya lebih bagus dibandingkan menyablon di kampung sendiri dan di Padang.²⁴

Berkat yakin dan menjalankan amanah dari suaminya dalam berdagang kopi bubuk, maka pada tahun 1992 Asma dan suaminya berangkat ke Tanah Suci.²⁵ Usaha kopi bubuknya mereka percayakan kepada saudaranya Asma. Ia lah yang membantu Asma dalam mengontrol pekerja dan mengelola usaha kopi bubuknya sampai Asma dan Suaminya pulang dari Tanah Suci. setelah Asma dan Suaminya pulang dari Tanah Suci usaha kopi bubuknya semakin berkembang. Pada tahun 2010 Asma sudah memiliki DINKES dengan nomort RI P-IRT NO. 210130503295.²⁶ Asma yang awalnya mengolah kopi di rumah ia sendiri dan pada tahun 2014 Asma mulai mendirikan tempat untuk mengolah kopi yang tidak jauh dari rumahnya, pada tahun 2015 Asma baru pindah mengolah usaha kopi bubuknya ke gudang yang siap dibangun. Selain usaha kopi bubuk Anas usaha kopi bubuk Asma juga sudah tercatat dalam laporan pendataan industri kecil dan menengah (IKM) Kabupaten Tanah Datar.²⁷

²⁴ Wawancara dengan Mas di Nagari Koto tuo Pada Tanggal 9 April 2017 Pukul 14. 15 WIB

²⁵ Untuk lebih jelasnya lihat lampiran No. 11.

²⁶ Lihat “ Sertifikat” pada lampiran No. 10.

²⁷ Untuk lebih jelasnya lihat lampiran No. 13.

4.1.3 Industri Kopi Bubuk Pusako

Herawati adalah salah satu orang yang memiliki industri kopi bubuk di Nagari Koto Tuo yang mempunyai merek dagang Kopi Bubuk Pusako. Usaha kopi bubuk Herawati tergolong usaha yang kurang maju. Sebelum Herawati mengolah kopi bubuk tersebut orang tua ia lah yang mengolah kopi bubuk ini. Industri Kopi Bubuk milik Herawati berdiri pada tahun 1975 yang dikelola oleh orang tuanya. Awalnya Herawati adalah seorang anak pedagang kopi bubuk. Sejak kecil sepulang sekolah ia sering dibawa oleh orang tuanya berjualan kopi bubuk di *balai*. Namun setelah orang tuanya meninggal maka Herawati lah yang melanjutkan usaha kopi bubuk ini. Setelah usaha kopi bubuk pindah tangan ke Herawati, lalu ia memberikan merek dagang kopi bubuknya dengan merek dagang Pusako karena usaha kopi tersebut adalah pusako dari orang tuanya sendiri. Jadi Industri Rumah Tangga Kopi Bubuk Pusako milik Herawati adalah Industri Rumah Tangga yang diwariskan secara turun temurun.²⁸

Modal awal usaha kopi bubuk pusako berasal dari orang tuanya, setelah orang tua Herawati meninggal maka ia sendiri lah yang memodalkan usaha kopi bubuk tersebut. Sekitar Rp. 5000.0000 Herawati memodalkan usaha kopi bubuknya agar usahanya tetap bertahan. Modal tersebut ia dapatkan dari pinjaman bank yang diangsur perbulan. Dengan modalnya itu Herawati dapat membeli bahan

²⁸ Wawancara Dengan Herawati Di Pasar Sungai Tarab Pada Tanggal 29 Maret 2017 Pukul 11.30 WIB

baku, plastik, biaya sablon dan membeli peralatan yang sudah tidak layak dipakai.²⁹

Dari segi bahan baku ia membeli biji kopi atau *bareh* kopi ke gudang kopi yang ada di Nagari Koto Tuo. Herawati dibantu oleh adik perempuannya dalam mengolah kopi. Mulai dari merendang, menggiling serta membungkus kemasan kopi bubuk Herawati.³⁰ Peralatan yang digunakan untuk mengolah kopi bubuk Herawati merupakan peralatan yang diwarisi oleh orang tuanya. Berbeda dengan peralatan yang digunakan oleh industri kopi bubuk AM. Peralatan yang digunakan industri bubuk AM lebih maju dibandingkan dari pada peralatan yang digunakan oleh industri kopi bubuk Pusako. Dilihat dari mesin perendang, Herawati masih memakai mesin perendang yang diputar dengan bantuan tangan. Ia dibantu oleh adik perempuannya merendang kopi. Setelah biji kopi direndang lalu Herawati menggiling biji kopi ke *heller*. Ia sendiri yang mengantarkan biji kopi tersebut ke *heller* dengan menaiki ojek yang ada di Nagari Koto Tuo.³¹

Kopi yang sudah digiling lalu dikemas dalam karung untuk dibawa ke pasar. Ada juga yang dimasukkan kedalam kemasan kopi bubuk Herawati untuk dibawa ke Bukit Tinggi. Kemasan kopi bubuk Herawati di sablon di kampungnya sendiri. Setelah kopi bubuk tersebut dikemas lalu Herawati menjual Kopinya ke pasar atau ke *balai-balai* yang ada di sekitar Kota Batusangkar. Seperti di Balai Sungai Tarab ia sendiri lah yang menjual kopi bubuknya. Bubuk kopi tersebut

²⁹ Wawancara dengan Herawati DiPasar Sungai Tarab Pada tanggal 5 April 2017 Pukul 10.00 WIB

³⁰ Wawancara Dengan Rini Di Nagari Koto Tuo Pada Tanggal 15 April 2017 Pukul 16.00 WIB

³¹ Wawancara Dengan Herawati Di Pasar Sungai Tarab Pada Tanggal 29 Maret 2017 Pukul 11.30 WIB

dibawa dengan menggunakan karung. Jika ada yang membeli kopi bubuknya maka Ia tidak menggunakan kemasan yang sudah disablon tersebut namun, di bungkus dengan menggunakan plastik transparan yang diikat dengan karet. Karena orang atau langganannya sudah mengetahui bahwa itu adalah kopi bubuk Herawati sebab ia sendirilah yang menjual kopi bubuk tersebut.³²

Industri kopi bubuk Pusako yang dikelola oleh Herawati belum memiliki izin usaha, depkes dan lainnya seperti yang sudah dimiliki oleh Anas. Bagi Herawati berdagang kopi bubuk ini adalah satu-satunya mata pencaharian yang ia jual di pasar-pasar tradisional terdekat yang ada di sekitar Kota Batusangkar. Ada rasa keinginan Herawati untuk mengurus surat izin usaha, Depkes dan lainnya tetapi karena ia sibuk berdagang kopi bubuk jadi belum ada waktu untuk mengurus itu semua. Ia beranggapan kopi bubuknya tidak jauh-jauh untuk di jual hanya ke pasar-pasar tradisional yang ada di Kabupaten Tanah Datar dan pasar Bukit Tinggi.³³

4.2 Profil Perusahaan Dan Pengrajin

4.2.1 Profil Perusahaan

Pada bagian ini akan dijelaskan profil perusahaan industri kopi bubuk AM, industri kopi bubuk Asma dan industri kopi bubuk Pusako.

A. Profil Industri Kopi Bubuk AM

³² Wawancara Dengan Herawati Di Pasar Sungai Tarab Pada Tanggal 29 Maret 2017 Pukul 11.30 WIB

³³ Wawancara Dengan Herawati Di Pasar Sungai Tarab Pada Tanggal 29 Maret 2017 Pukul 11.30 WIB

Industri kopi bubuk AM ini beralamat di jalan Koto Tuo Kenagarian Koto Tuo Kecamatan Sungai Tarab Kabupaten Tanah Datar. Anas merupakan pemilik usaha kopi bubuk tersebut. Kondisi usaha yang dikelola oleh Anas dari segi kekuatan usaha kopi bubuk yaitu bahan baku yang cukup tersedia dan tenaga kerja yang cukup untuk mengolah kopi bubuk milik Anas. Di lihat dari segi kelemahannya mutu masih rendah, teknologi masih sederhana, kurangnya minat dari kalangan pribumi. Peluang yang dirasakan oleh Anas yaitu produk cukup disukai masyarakat, pasar cukup tersedia di luar kabupaten dan produksi dapat ditingkatkan. Sedangkan dari segi ancaman persaingan dari produk sejenis dari dalam kabupaten. Tenaga kerja yang dimiliki oleh Anas berjumlah sekitar 13 orang.³⁴

Hasil produksi industri kopi bubuk milik Anas dalam satu minggu dapat dicapai dengan hasil 800 kg, satu bulan sekitar lebih kurang 3 Ton dan dalam satu tahun sekitar 36 Ton, terkadang hasil produksi industri kopi bubuk Anas bisa melebihi dari hasil tersebut sesuai dengan permintaan pemasaran. Hasil produksi usaha kopi bubuk Anas tersebut didukung oleh mesin dan peralatan yang sudah maju yang digunakan oleh Anas seperti mesin diesel, mesin press, mesin perendang, mesin penggiling, timbangan serta peralatan-peralatan lainnya.³⁵

Di lihat dari segi pemasaran kopi bubuk Anas, awalnya ia menjual kopi bubuknya dengan cara mengampas di kedai-kedai tepi jalan sambil ia bekerja

³⁴ Wawancara dengan Anas di Nagari Koto Tuo Pada Tanggal 14 April 2017 Pukul 11.30 WIB

³⁵ Wawancara dengan Anas di Nagari Koto Tuo Pada Tanggal 14 April 2017 Pukul 11.30 WIB

sebagai supir. Lebih kurang 20 tahun ia mengampas kopi bubuknya sendiri. setelah ia berhenti menjadi supir ia dibantu oleh anaknya mengantarkan kopi bubuk kedai-kedai langganan Anas. Pemasaran kopi bubuk Anas tidak hanya di wilayah Kabupaten Tanah Datar saja tetapi sudah meluas ke Kabupaten lain seperti Kabupaten Padang Pariaman, Kabupaten Lima Puluh Kota, Kabupaten Agam, Kabupaten Pasaman Barat, Kabupaten Pasaman Timur, Kabupaten Sijunjung, Kabupaten Solok dan Kabupaten-kabupaten yang terdapat di Sumatera Barat. Tidak hanya itu kopi bubuk Anas sudah dibawa ke daerah lain seperti Pekanbaru, Medan, Jambi, Jakarta dan Kalimantan sebagai oleh-oleh.³⁶

Anas tidak pernah mengikuti pembinaan atau pelatihan yang diberikan oleh pemerintah setempat kecuali jika ia di undang dalam acara tersebut. Malahan pemerintah setempat meminta sumbangan atau bantuan untuk menyelenggarakan pelatihan tersebut. Hal ini disebabkan industri kopi bubuk yang dikelola oleh Anas adalah salah satu industri rumah tangga yang cukup maju di Nagari Koto Tuo.³⁷ Anas pernah mengikuti pameran kopi yang diadakan di lapangan Cindua Mato Batusangkar. Pameran kopi ini biasanya diadakan setiap tahun tetapi entah kenapa pameran kopi tidak ada sudah beberapa tahun belakang ini. Permasalahan yang dirasakan oleh Anas dalam usaha kopi bubuknya yaitu persaingan dari produk yang sejenis dalam kabupaten atau kota. Seperti kopi Rangkiang, dimana kopi Rangkiang ini lebih dinikmati oleh masyarakat pribumi. Selain dari permasalahan yang dirasakan oleh Anas, pengembangan usaha kopi bubuk Anas

³⁶ Wawancara dengan Anas di Nagari Koto Tuo Pada Tanggal 13 April 2017 Pukul 12.00 WIB

³⁷ Wawancara dengan Ani di Nagari Koto Tuo Pada Tanggal 12 April 2017 Pukul 11.00 WIB

dapat dilakukan karena tersedianya bahan baku yang cukup, kemasan untuk peningkatan pemasaran yang tersedia, serta peralatan yang juga cukup memadai.³⁸

B. Industri Kopi Bubuk Asma

Industri kopi bubuk Asma beralamat di Jalan Koto Tuo Kenagarian Koto Tuo Kecamatan Sungai Tarab Kabupaten Tanah Datar. Kondisi usaha yang dikelola oleh Asma dari segi kekuatan yang dimiliki oleh usaha kopi bubuknya yaitu bahan baku yang cukup tersedia, tenaga kerja yang cukup untuk mengolah industri kopi bubuk Asma mulai dari merendang, mengemas, hingga pemasarannya. Dari segi kelemahan usaha kopi bubuk Asma yaitu mutu masih rendah, teknologi yang masih sederhana, kurangnya minat pribumi. Sedangkan peluang untuk usaha kopi bubuk Asma yaitu produk yang cukup disukai oleh masyarakat, pasar cukup tersedia dalam Kabupaten dan produksi dapat ditingkatkan. Dari segi ancaman yang dirasakan oleh Asma yaitu persaingan dari produk sejenis dari dalam Kabupaten.³⁹

Tenaga kerja yang dimiliki oleh Asma yaitu sekitar 6 orang tenaga kerja. Gaji perhari satu orang tenaga kerja Asma Rp 50.000 perhari, seminggu Rp 350.000, sebulan Rp 1.400.000 dan setahun sekitar Rp. 16.800.000. Upah untuk tenaga kerja Asma dengan Anas sama-sama Rp 50.000 perhari tetapi jumlah uang yang mereka keluarkan untuk upah tenaganya berbeda karena tenaga kerja Anas lebih banyak dibandingkan Asma. Dengan tenaga kerja tersebut Asma dapat

³⁸ Wawancara dengan Anas di Nagari Koto Tuo Pada Tanggal 14 April 2017 Pukul 11.30 WIB

³⁹ Wawancara dengan Asma di Nagari Koto Tuo Pada Tanggal 9 April 2017 Pukul 11.00 WIB

menghasilkan kopi bubuk dalam satu minggu sekitar 600 Kg, satu bulan sekitar 2 Ton dan dalam satu Tahun Asma dapat menghasilkan kopi bubuknya sekitar 24 Ton. Hasil produksi kopi bubuk Asma tidak selalu sama baik hasil dalam satu minggu, bulan bahkan tahun. Dikarenakan kopi bubuk yang tersedia masih ada dan permintaan pasaran yang kadang menurun.⁴⁰ Mesin atau peralatan yang digunakan Asma untuk mengolah kopi bubuknya yaitu mesin perendang, mesin press dan timbangan dan peralatan-peralatan lainnya.

Pembinaan yang diterima oleh Asma yaitu Ia pernah mengikuti pembinaan dan penyuluhan yang diberikan oleh pemerintah daerah dan mengikuti pameran kopi yang diadakan di Lapangan Cindua Mato. Permasalahan yang dirasakan oleh Asma dalam usaha kopi bubuknya yaitu pemasaran yang masih lokal dan persaingan dari produk yang sejenis dari dalam Kabupaten. Sedangkan kebutuhan untuk mengembangkan Usaha kopi bubuknya Asma yaitu tersedianya bahan baku dan kemasan untuk peningkatan pemasaran.⁴¹

Di lihat dari pemasarannya Asma dari awalnya ia mengolah kopi ia menjual kopi bubuknya ke daerah Lintau. Jadi kopi bubuk Asma sudah terkenal di Lintau. Masyarakat Lintau tidak heran lagi dengan rasa dan nikmatnya kopi bubuk Asma. Citra rasa kopi bubuk Asma sudah melekat dilidah mereka. Kopi bubuk Asma tidak hanya dijual di Lintau tetapi juga kedaerah-daerah lain seperti Sawahlunto, Sijunjung, Solok, Padang. Kopi bubuk Asma juga di pasarkan Di

⁴⁰ Wawancara dengan Jasni di Nagari Koto Tuo Pada Tanggal 15 Maret 2017 Pukul 14.00 WIB

⁴¹ Wawancara dengan Asma di Nagari Koto Tuo Pada Tanggal 9 April 2017 Pukul 11.00 WIB

Pekanbaru, Medan, Jambi, Bengkulu dan daerah lainnya. Kopi bubuk Asma tersebut di bawa ke Jakarta, Kalimantan, Sulawesi dan Malaysia untuk dijadikan sebagai oleh-oleh.⁴²

C. Industri Kopi Bubuk Pusako

Industri Kopi Bubuk Pusako merupakan industri rumahtangga milik Herawati. Beralamat di jalan Koto Tuo, Kenagarian Koto Tuo, Kecamatan Sungai Tarab, Kabupaten Tanah Datar, Provinsi Sumatera Barat. Kondisi usaha yang dikelolah oleh Herawati dari segi kekuatannya bahan baku cukup tersedia. Kelemahan yang dirasakan Herawati dalam usaha kopi bubuknya yaitu mutu masih rendah, masih lemahnya jiwa kewiraswastaan, teknologi masih rendah. Dibalik kelemahan usaha kopi bubuk Herawati adapun peluang untuk usaha kopi bubuknya berkembang yaitu produk disukai masyarakat atau merupakan minuman khas masyarakat, produksi dapat ditingkatkan. Serta dari segi ancaman yaitu persaingan dari produk sejenis dari dalam nagari maupun luar nagari.⁴³

Jumlah tenaga kerja usaha kopi bubuk Herawati berjumlah dua orang termasuk ia sendiri. Ia dibantu oleh adik perempuannya dalam usaha kopi bubuk tersebut. Herawati yang seharian berdagang di pasar-pasar lokal sedangkan adiknya merendang, membungkus kopi bubuk dirumah. Jumlah tenaga kerja yang sedikit Herawati dapat menghasilkan kopi bubuk dalam satu minggu sekitar 200 Kg, satu bulan 800 Kg dan satu tahun sekitar 10 Ton. Untuk menghasilkan kopi

⁴² Wawancara dengan Asma di Nagari Koto Tuo Pada Tanggal 9 April 2017 Pukul 14.00 WIB.

⁴³ Wawancara dengan Rini di Nagari Koto Tuo Pada Tanggal 16 April 2017 Pukul 13.00 WIB

bubuk Herawati menggunakan mesin dan peralatan seperti mesin perendang, ketiding, timbangan serta peralatan-peralatan lainnya. Pembinaan yang pernah diterima oleh Herawati yaitu pembinaan atau penyuluhan tentang teknis, pameran kopi. Permasalahan yang dirasakan oleh Herawati dalam usaha kopi bubuk ini yaitu terbatasnya modal kerja, pemasaran masih lokal dan kurangnya tenaga kerja. Kebutuhan untuk pengembangan usaha industri kopi bubuk Herawati yaitu tersedianya bahan baku yang cukup, pembinaan dari instansi terkait dan kemasan untuk peningkatan pemasaran.⁴⁴

Pemasaran kopi bubuk Herawati tidak seluas kopi bubuk Anas dan Asma. Lokasi pemasaran kopi bubuk Herawati tidak jauh-jauh dari kampungnya. Ia hanya memasarkan kopi bubuknya di pasar-pasar tradisional dengan membawa karung dan belek yang berisi kopi bubuk. Cara Herawati menjual kopi bubuknya sesuai dengan permintaan pembeli. Seperti di bungkus kecil-kecil sebanyak 20 buah untuk dijual di kedai pembeli, Rp. 5000, 1 ons, ¼ Kg dan sebagainya. Herawati juga menjual kopi bubuknya di Bukittinggi dengan cara memasukkan kopi bubuknya di kedai-kedai yang sudah ia bungkus dirumah.⁴⁵

4.2.2 Profil Pengrajin

1. Industri Kopi Bubuk AM

Nama pemilik Industri rumahan kopi bubuk Am yaitu Anas. Ia berumur sekitar 56 tahun. Anas lahir pada tanggal 4 Maret 1961 di Koto Tuo. Ia

⁴⁴ Wawancara Dengan Herawati Di Pasar Sungai Tarab Pada Tanggal 29 Maret 2017 Pukul 11.30 WIB

⁴⁵ Wawancara dengan Herawati di Pasar Sungai Tarab Pada Tanggal 5 April 2017 Pukul 10.00 WIB

mempunyai istri yang bernama Ani dan memiliki 3 orang anak, 2 laki-laki dan satu perempuan. Anak laki-laki Anas keduanya sudah memiliki istri dan Anas juga mempunyai 2 orang cucu, sedangkan anak bungsunya yang perempuan masih kuliah di salah satu Perguruan Tinggi Swasta di Kota Bukittinggi. Awalnya Anas bekerja sebagai seorang supir dan membantu saudara laki-lakinya mengantarkan kopi bubuk yang dipasarkan di kedai-kedai langganan saudaranya tersebut. Melihat saudara laki-lakinya berdagang kopi bubuk, bergeraklah hati Anas untuk membuka usaha kopi bubuk.⁴⁶

Pada tahun 1985 Anas mencoba membuka usaha kopi bubuk yang di bantu oleh keluarga tercinta. Berawal dari modal yang kecil untuk membuka usaha kopi bubuk hingga sekarang sudah mencapai puluhan juta rupiah. Dalam usaha kopi bubuk tersebut Anas dibantu oleh anggotanya sendiri, lalu berkembang Anas telah memiliki tenaga kerja lebih kurang 12 orang perhari. Berkat usaha Anas dalam usaha kopi bubuknya, usaha Anas termasuk industri rumah tangga kopi bubuk yang cukup besar diantara industri-industri rumahan kopi bubuk yang ada di Nagari Koto Tuo.

2. Industri Kopi Bubuk Asma

Asma adalah seorang pengrajin kopi bubuk di Nagari Koto Tuo Sungai Tarab. Ia lahir di Koto Tuo pada bulan Oktober 1937. Ia anak yang kedua dari 7 orang bersaudara. Empat laki-laki dan tiga perempuan. Pada tahun 1958 Asma

⁴⁶ Wawancara dengan Anas di Nagari Koto Tuo Pada Tanggal 14 April 2017 Pukul 11.00 WIB

menikah dengan Rasyidin tetangganya sendiri.⁴⁷ Setahun kemudian setelah mereka menikah, mereka dikarunia seorang anak laki-laki. Pada tahun ini juga mereka mulai membuka usaha kopi bubuk. Asma dan Suaminya berjalan kaki ke Lintau untuk menjual kopi bubuknya.

Pada tahun 1968 Rasyidin diterima menjadi guru agama islam di salah satu pesantren yang ada di daerah Gurun. Semenjak itu lah rasyidin menyerahkan usaha kopi bubuk ke Asma. Asma lah sendiri yang mengelola usaha kopi bubuknya. Berkat yakin dan menjalan amanah dari suaminya “*maiisi samo banyak, manimbang samo barek*”. Pada tahun 1992, mereka suami istri berangkat ke Tanah Suci. setelah suaminya meninggal pada tahun 2009 Asma dibantu oleh anaknya dalam mengolah usaha kopi bubuknya.⁴⁸

Hasil produksi kopi bubuk Asma dari tahun 1986 hingga 2016 semakin meningkat, awalnya usaha kopi bubuk Asma dapat memproduksi 100 Kg perminggu namun, pada tahun 2016 hampir lebih kurang 1 Ton. Hal ini dikarena usia usaha kopi bubuk Asma yang sudah lama sehingga banyak disukai oleh pelanggan apalagi di daerah Lintau. Bisa dikatakan tidak ada saingannya di daerah Lintau, kopi bubuk Asma lah yang laris dipasaran daerah Lintau.⁴⁹

⁴⁷ Lihat “ Surat Nikah “ pada lampiran No 15.

⁴⁸ Wawancara dengan Asma di Nagari Koto Tuo Pada Tanggal 26 April 2017 Pukul 14.30 WIB

⁴⁹ Wawancara dengan Marnis di Nagari Koto Tuo Pada Tanggal 15 Maret 2017 Pukul 14.30 WIB

c. Industri Kopi Bubuk Herawati

Herawati yang berumur 52 tahun, ia adalah seorang pedagang kopi bubuk. Ia lahir di Nagari Koto Tuo pada tanggal 15 Maret 1965. Ia menikah pada usia 19 tahun, namun tidak dikaruniai seorang anak. Sewaktu ia kecil, ia sering ikut berjualan kopi bubuk bersama orang tuanya. Setelah orang tuanya meninggal maka Herawati lah yang melanjutkan berdagang kopi. Ia dibantu oleh anak saudaranya dalam mengelolah usaha kopi bubuk tersebut.⁵⁰

Herawati menjual kopi bubuknya di Balai Sungai Tarab, setiap hari Rabu Herawati selalu berdagang kopi bubuk, Kopi bubuknya yang laris dipasaran Sungai Tarab. Herawati mejual kopi bubuk menggunakan karung dan belek. Dibungkus sesuai berapa permintaan pembeli ada yang minta Rp 1000 sebanyak 20 buah untuk dijual di kedai-kedai , ada juga yang membeli Rp. 5000 dan perkilo. Kopi bubuknya dikemas dengan plastik transparan yang diikat dengan karet. Herawati tidak hanya menjual kopi bubuknya di balai Sungai Tarab namun, ia juga menjual kopi bubuknya di Bukit Tinggi. Kopi bubuknya yang dijual di Bukit Tinggi dikemas dengan plastik yang sudah disablon di daerahnya sendiri dengan merek dagangnya Pusako.⁵¹

⁵⁰ Wawancara dengan Herawati Di Sungai Tarab Pada Tanggal 19 April 2017 Pukul 11.00 WIB

⁵¹ Wawancara dengan Herawati Di Sungai Tarab Pada Tanggal 19 April 2017 Pukul 11.00 WIB

BAB V

KESIMPULAN

Industri kopi bubuk di Nagari Koto Tuo Sungai Tarab dalam waktu tahun 1986 sampai 2016 semakin berkembang. Hal ini terlihat dari jumlah produksi kopi bubuk yang meningkat, peralatan yang digunakan untuk mengolah kopi bubuk, mempunyai merek dagang kopi bubuk dan kemasan yang hampir menarik. Produksi kopi bubuk mereka berbeda-beda sesuai dengan permintaan pasaran. Dalam satu minggu ada yang menghasilkan 100 Kg, 200 Kg hingga 1 Ton kopi bubuk. Berawal dari tidak memiliki merek dagang kopi bubuk lalu mereka memberikan merek dagang usaha kopi bubuknya sesuai dengan keinginan mereka sendiri. Kemasan kopi bubuk yang mula dari *karisiak* berkembang ke plastik transparan dan berkembang lagi ke plastik yang disablon sesuai dengan merek dagang usaha kopi bubuk masing-masing.

Menurut Departemen Perindustrian dan perdagangan, industri kopi bubuk di Nagari Koto Tuo termasuk ke dalam jenis Industri Rumah Tangga (IRT) . Berdasarkan Badan Pusat Statistik (BPS), pengertian industri kecil difokuskan berdasarkan serapan tenaga kerja. Industri rumah tangga (IRT) menggunakan tenaga kerja antara 5 orang hingga 19 orang. Padahal industri ini sudah cukup lama ditekuni oleh warga di Nagari Koto Tuo. Oleh sebab itu dapat disimpulkan bahwa industri kopi bubuk di Nagari Koto Tuo belum berkembang pesat.

Meskipun industri kopi bubuk di Nagari Koto Tuo belum berkembang pesat, tetapi industri kopi bubuk ini cukup membantu perekonomian penduduk

setempat. Hampir di setiap rumah-rumah penduduk Nagari Koto Tuo membuat usaha kopi bubuk dengan berbagai citra rasa kopi. Berdasarkan surat dari Dinas Sosial dan Tenaga Kerja Kabupaten Tanah Datar No. 560/288/Sosnaker-2015 tanggal 6 April 2015, sudah terdaftar 177 merek dagang kopi bubuk hasil olahan masyarakat Koto Tuo. Ada juga yang belum memiliki merek dagang kopi bubuk. Penduduk Nagari Koto Tuo pada umumnya bergantung pada mata pencaharian usaha kopi. Mulai dari merendang, mengemas, menggiling, mengemas hingga pemasarannya. Dalam usaha kopi bubuk ini tidak hanya pemilik usaha yang perekonomiannya meningkat akan tetapi para pengrajin kopi juga mendapatkan pendapatan yang cukup untuk kehidupan sehari-hari.

Pada tahun 1970'an penduduk Koto Tuo mengolah kopi bubuk dengan menggunakan peralatan yang sederhana seperti merendang kopi menggunakan periuk belanga, tungku batu, menggiling kopi dengan menggunakan *kincia* (kincir air), lalu mengemas kopi bubuk menggunakan *karisiak* (daun pisang kering) dan diikat dengan tali batang pisang yang dikeringkan. Usaha kopi bubuk terus berkembang sekitar tahun 1986 penduduk Koto Tuo dalam merendang biji kopi mereka tidak lagi menggunakan *belango* akan tetapi mereka telah menggunakan mesin perendang yang diputar dengan menggunakan tangan. Serta menggiling biji kopi yang sudah direndang digiling dengan menggunakan *heller* tidak lagi menggunakan *kincia*. Untuk membungkus kopi bubuk, mereka tidak lagi menggunakan *karisiak* tetapi telah menggunakan plastik transparan yang diikat dengan tali rafia. Serta pada tahun ini juga mereka mulai memberikan merek dagang kopi dalam usaha pengolahan kopi bubuk. . Sekitar tahun 1990'an hingga

2016 peralatan yang digunakan untuk mengolah kopi bubuk semakin berkembang. Mereka sudah mulai membungkus kopi bubuk menggunakan plastik yang disablon dengan mencatumkan merek dagang, nomor izin usaha dan alamat industri. Penggunaan mesin dalam pengolahan kopi bubuk atau berkembangnya mekanisme pengolahan kopi bubuk dapat meningkatkan hasil produksi industri kopi bubuk itu sendiri.

Kendala atau permasalahan yang banyak dialami oleh industri kopi bubuk di Nagari Koto Tuo yaitu teknologi masih sederhana, modal yang semakin meningkat, terbatasnya tenaga kerja, pemasaran masih lokal, kurangnya promosi usaha dan persaingan dari produk sejenis dari dalam maupun luar kota. Bagi para pengrajin kopi tampaknya pemasaran kopi bubuk lebih tergantung pada pasar tradisional. Sedangkan usaha untuk memperluas jaringan pemasaran sangat minim sekali.

Atas saran Pemerintah Daerah dan Dinas Perindustrian dan Perdagangan Tanah Datar telah melakukan usaha untuk meningkatkan industri pengolahan kopi di Nagari Koto Tuo. Usaha yang telah dilakukan pemerintah yaitu berupa penyuluhan dan pelatihan terhadap pengrajin kopi. Materi pelatihan tersebut mengenai peningkatan kualitas produk dari segi pengemasan, pengolahan kopi bubuk, penggunaan mesin dan mengurus izin usaha bagi yang belum memiliki izin usaha dan Depkes. Namun usaha yang telah dilakukan oleh pemerintah tersebut belum menampakkan hasil yang maksimal. Seharusnya usaha yang dilakukan oleh pemerintah tersebut seiring dengan pembentukan jaringan pemasaran yang memiliki persaingan daya jual.

DAFTAR PUSTAKA

Arsip

Dinas Sosial dan Tenaga Kerja Kabupaten Tanah Datar. 2015. *Nama Kelompok Usaha / Perusahaan Swasta, BUMN, BUMD*. Koto Tuo: Wali Nagari.

Musriadi Musanif, Singgalang, 16 November 2016. *Inilah Nagari Dengan Kenikmatan Tiada Tara*. Harian Umum Independen. Halaman 11.

Yusrizal dkk, *Penulusuran Sejarah Dan Adat Istiadat Nagari Koto Tuo Kecamatan Sungai Tarab Kabupaten Tanah Datar*. Koto Tuo: KAN, 2016.

PNPM, *Daftar Peserta Pelatihan Industri Rumahan*. PNPM: Kecamatan Sungai Tarab, 2016.

Republik Indonesia. 2014. *Undang-Undang No.3 tahun 2014 tentang Perindustrian*. Lembaga Negara RI Tahun 2014, No 4. Sekretariat Negara. Jakarta.

Buku

Anies Anggara, Sri Marini, *Kopi Si Hitam Menguntungkan Budi Daya Dan Pemasaran*. Yogyakarta: Cahaya Atma Pustaka, 2011.

Departemen Perindustrian dan perdagangan, *Usaha Kecil Dan Menengah*. Jakarta: Departemen Perindustrian dan Perdagangan, 2001.

Dumairy, *Perekonomian Indonesia*. Jakarta: Erlangga, 1999.

Gusti Asnan, *Pemerintah Sumatera Barat Dari VOC Hingga Reformasi*. Yogyakarta: Citra Pustaka, 2006.

Gottschalk, Louis, *Mengerti Sejarah Terjemahan Nugroho Notosusanto*. Jakarta: Yayasan Penerbit Universitas Indonesia, 1957.

Kuntowijoyo, *Metodologi Sejarah*. Yogyakarta: Tiara Wacana, 1994.

Kurnia Warman, *Ganggam Bauntuak Menjadi Hak Milik*. Padang: Andalas University Press, 2006.

Mestika Zed, *Metodologi sejarah*. Padang: Fakultas Ilmu Sosial Universitas Negeri Padang, 1999.

- Mudrajad Kuncoro, *Ekonomika Industri Indonesia: Menuju Industri Negara Industri Baru 2030?*. Yogyakarta: Andi, 2007.
- Mudrajad Kuncoro, *Usaha Kecil Di Indonesia: Profil, Masalah Dan Strategi Pemberdayaan, Makalah*, Yogyakarta, 2000.
- M. Tohar, *Membuka usaha kecil*. Jakarta: Kanisius, 1990.
- M. D. Mansoer dkk, *Sejarah Minangkabau*. Jakarta: Bharata, 1970.
- Musyair Zainuddin, *Implementasi Pemerintah Nagari Berdasarkan Hak Asal Usul Adat Minangkabau*. Yogyakarta: Ombak, 2008.
- Pudji Rahardjo, *Kopi panduan Budi daya dan pengolahan kopi arabika dan robusta*. Jakarta: Penebar swadaya, 2012.
- Rusli Amran, *Sumatera Barat Plakat Panjang*. Jakarta: Sinar Agape Press, 1985.
- Sabar, *Kebijakan Beras Pemerintahan Belanda*. Padang: Andalas University Press, 2006.
- Sartono Kartodirjo, *Pendekatan Ilmu Sosial Dalam Metodologi Sejarah*. Jakarta: Gramedia, 1993.
- Syahrial Syarif, *Industri Kecil Dan Kesempatan Kerja*. Padang: Pusat penelitian Universitas Andalas, 1991.
- Tim Karya Mandiri, *Pedoman Budi Daya Tanaman Kopi*. Bandung: Nuansa Aulia, 2010.
- Tulus Tambunan, *Perkembangan Industri Skala Kecil Di Indonesia*. Jakarta: Mutiara Sumber Widya, , 1999.

Laporan Resmi Pemerintah

- Badan Pusat Statistik, *Tanah Datar Dalam Angka* : BPS Tanah Datar, 2010.
- KOPERINDAGPASTAM, *Laporan Pendataan industri kecil dan menengah (IKM) Kabupaten Tanah Datar* : KOPERINDAGPASTAM Tanah Datar, 2014.
- Profil Kecamatan Sungai Tarab Kabupaten Tanah Datar. 2014.
- Profil Nagari Koto Tuo Kecamatan Sungai Tarab Kabupaten Tanah Datar. 2015.

Skripsi

Aulia Fadhila. “Dinamika Industri Rumah Tangga: Studi Kasus Perusahaan Kiniko Tabek Patah 1980-2000”. *Skripsi*, Padang: Jurusan Ilmu Sejarah Fakultas Sastra Universitas Andalas, 2002.

Dafid Setiawan. “Industri Kopi Bubuk Di Kelurahan Bukit Apit Puhun Kecamatan Guguk Panjang Kota Bukittinggi Tahun 1985-2001”. *Skripsi*, Padang: Jurusan Ilmu Sejarah Fakultas Sastra Universitas Andalas, 2005.



DAFTAR INFORMAN

Nama : Anas
Umur : 56 Tahun
Pekerjaan : Pengrajin Kopi
Alamat : Jrg. Pematang Tinggi, Koto Tuo

Nama : Ani
Umur : 50 Tahun
Pekerjaan : Pengrajin Kopi
Alamat : Koto Tuo

Nama : Asma
Umur : 80 tahun
Pekerjaan : Pengrajin Kopi
Alamat : Koto Tuo

Nama : Dian
Umur : 32 Tahun
Pekerjaan : Staf PNPM
Alamat : Tigo Batua

Nama : Dt. Bijayo Nan Putih
Umur : 62 Tahun
Pekerjaan : Ninik Mamak
Alamat : Koto Tuo



Nama : Dt. Barobanso
Umur : 59 Tahun
Pekerjaan : Ninik Mamak Nagari Koto Tuo
Alamat : Koto Tuo

Nama : Dt. Mhurun
Umur : 70 Tahun

Pekerjaan : Ketua KAN
Alamat : Koto Tuo

Nama : Hasna
Umur : 50 Tahun
Pekerjaan : Pengrajin Kopi
Alamat : Koto Tuo

Nama : Herawati
Umur : 52 Tahun
Pekerjaan : Pengrajin Kopi
Alamat : Koto Tuo



Nama : Herlina
Umur : 33 Tahun
Pekerjaan : Sekretaris Wali Nagari
Alamat : Koto Tuo

Nama : Jasni
Umur : 50 Tahun

Pekerjaan : Pengrajin Kopi

Alamat : Koto Tuo

Nama : Jas

Umur : 45 Tahun

Pekerjaan : Pengrajin Kopi

Alamat : Koto Tuo

Nama : Marnis

Umur : 52 Tahun

Pekerjaan : Pengrajin Kopi

Alamat : Koto Tuo

Nama : Rini

Umur : 45 Tahun

Pekerjaan : Pengrajin Kopi

Alamat : Koto Tuo

Nama : Rini

Umur : 38 Tahun

Pekerjaan : Staf Wali Nagari

Alamat : Koto Tuo

Nama : Riki Feriadi

Umur : 43 Tahun

Pekerjaan : Staf Wali Nagari

Alamat : Koto Tuo

