

## BAB 1

### PENDAHULUAN

#### A. Latar Belakang Masalah

Daerah Sumatera Barat dikenal dengan masakan dan makanannya yang beranekaragam. Makanan khas di Sumatera Barat tidak hanya diminati oleh orang Minangkabau tetapi juga diminati oleh etnis lainnya yang ada di Nusantara tidak hanya berupa masakan saja tetapi juga ada makanan sejenis kue atau makanan ringan yang terkenal dari Sumatera Barat seperti kerupuk sanjai dan sebagainya, yang juga dikenal sebagai makanan oleh-oleh khas Minangkabau. Perekonomian di Sumatera Barat didominasi oleh pertanian dan perindustrian rakyat yang kecil-kecil.<sup>1</sup>

Mengonsumsi makanan ringan yang berkualitas, sehat, dan bergizi tinggi, lebih baik agar mengolah sendiri resep makanan ringan di rumah. Mengolah atau membuat resep sendiri, banyak manfaat yang diperoleh antara lain seperti menumbuhkan kreatifitas dan imajinasi, mengasah kemampuan dan memasak menyegarkan otak kita, menghemat pengeluaran, bisa menjadi penghasilan tambahan untuk rumah tangga.<sup>2</sup>

---

<sup>1</sup> Abrar Yusra, "Azwar Anas Teladan dari Ranah Minang", Jakarta: Kompas Media Nusantara, 2001, hlm, 221.

<sup>2</sup> Susanto, "Pengaruh Label Kemasan Terhadap Keputusan Siswa Sekolah Menengah Atas Dalam Membeli Makanan Ringan di Kota Bogor". Intitut Pertanian Bogor, Institut Pertanian Bogor, 2008.

Makanan ringan merupakan makanan yang dapat menghilangkan rasa lapar seseorang sementara waktu. Perkembangan makanan ringan disebabkan mulai dari tingginya kebutuhan masyarakat akan makanan ringan dan keinginan masyarakat untuk menikmati rasa-rasa yang berbeda yang ditawarkan oleh produsen pada makanan dengan penampilan yang menarik serta harga yang terjangkau, maka satu keputusan yang tepat untuk meramaikan dunia industri adalah makanan ringan.<sup>3</sup>

Di daerah Sumatera Barat keberadaan industri kecil sejak dahulunya sangat penting karena sumber pendapatan bagi masyarakat miskin. Perkembangan industri kecil ini selama dekade 1990-an tetap pesat tidak hanya dalam bentuk *output* atau nilai tambah tapi dalam jumlah pekerja dan unit usaha. Industri kecil adalah kegiatan ekonomi yang mengolah bahan mentah menjadi barang jadi dengan nilai tinggi berbeda dengan industri rumah tangga yang juga mengolah bahan mentah menjadi barang jadi dengan nilai tinggi berbeda dengan industri rumah tangga yang juga mengolah bahan mentah menjadi barang jadi tapi masih bersifat kekeluargaan.<sup>4</sup>

Pengembangan industri kecil merupakan salah satu langkah yang diambil pihak pemerintah untuk mengatasi masalah pengangguran dan kesempatan kerja dengan menyadari dilema yang dihadapi dan karakteristik angkatan kerja Sumatera Barat. Maka salah satu harapan untuk tercapainya perluasan kesempatan kerja di

---

<sup>3</sup> Tambunan, "Usaha Kecil Menengah di Indonesia: Berapa Isu Penting". Jakarta, Salemba Empat. 2002, hlm 2.

<sup>4</sup> Trisna Murni. "Tinjauan Aspek Pemasaran Home Industri di Sumatera Barat". Laporan Penelitian Padang: Pusat Penelitian Unand, 1992. hal.5

Sumatera Barat adalah dengan melalui pengembangan sektor industri kecil, sektor informal dan industri rumah tangga.

Kota Payakumbuh termasuk daerah sentra penghasil industri kecil makanan ringan di Sumatera Barat, terutama Payakumbuh Barat dominan masyarakatnya menggeluti usaha industri makanan ringan. Pada Kelurahan Payolansek sekarang sudah terdapat 33 industri makanan ringan, industri makanan ringan merupakan industri yang mulai ada sejak tahun 1990. Masyarakat di Kelurahan Payolansek Payakumbuh Barat mencoba mengolah hasil ubi kayu menjadi kerupuk singkong atau yang sering disebut kerupuk sanjai dan mengolah menjadi makanan ringan, tetapi lebih dominan kepada kerupuk balado karena lebih laris di pasaran dan banyak di minati. Seiring berkembangnya pada tahun 1996 untuk menambah produksi selain dari bahan ubi kayu mereka juga memproduksi makanan ringan yang berbahan dasar lain seperti keripik pisang, kue bawang, lento, sarang balam, talas, kentang dan lainnya.

Pada tahun 1990 atau ketika masa awal industri makanan ringan, proses pembuatan masih dilakukan dengan cara sederhana, pengolahan ubi kayu sebagai bahan baku masih menggunakan alat parut dari tangan katam, katam sendiri digunakan melalui tenaga pekerja.<sup>5</sup> Setelah tahun 1996, dengan diperkenalkannya alat parut dari mesin, hasil produksi mulai meningkat. Peningkatan ini didasarkan kepada jumlah bahan baku yang telah diparut sebagai bahan dasar pembuatan makanan

---

<sup>5</sup> Wawancara dengan Tati Yusuf (Sanjai Ustat) tanggal 8 Februari 2018 di Kelurahan Payolansek

ringan yang jauh lebih besar jumlahnya dibandingkan dengan mempergunakan alat parut dari tangan. Dengan mempergunakan alat parut tangan, maksimal para pengrajin hanya mampu menghasilkan 150kg sampai 200kg setiap harinya. Sedangkan dengan cara mempergunakan alat parut dari mesin para pengusaha mampu menghasilkan 300kg sampai 400kg setiap harinya, bahkan juga bisa lebih.

Pada tahun 1990 Sebagai pelopor usaha industri makanan ringan yang pertama kali di Kelurahan Payolansek Payakumbuh Barat adalah usaha industri makanan ringan “USTAT” yang mencoba mengolah hasil ubi kayu menjadi makanan ringan berjenis kerupuk sanjai. Pada tahun 1990 tersebut atau ketika masa awal proses pembuatan makanan ringan, masih menggunakan alat yang terbatas dan seadanya. Berawal dari mencoba dengan hanya bermodalkan Rp.2.000.000 dengan 5 karung ubi kayu. Walaupun dengan modal terbatas, dimana berusaha dengan semangat menjalankan industri makanan ringan yang awalnya hanya memperkerjakan tenaga kerja dalam keluarga. Semakin Tingginya tingkat permintaan konsumen kepada produksi, membuat pemilik berkeinginan untuk mengembangkan usaha makanan ringan ini.

Seiring perkembangannya, pada tahun 1996 Sejalan dengan permintaan produksi makanan ringan, pemilik usaha menambah beberapa tenaga kerja dari luar keluarga. Awalnya usaha makanan ringan “USTAT” belum mempunyai merek usaha. Pada tahun 1996, setelah permintaan konsumen meningkat, banyak pelanggan yang menyarankan untuk memberi nama usaha ini. Akhirnya pemiilik usaha makanan ringan ini memberi merek dagang usaha yaitu “Sanjai Ustat” dengan berkembangnya

usaha dari tahun terjadi peningkatan permintaan makanan ringan, sehingga menimbulkan peningkatan produksi, dimana usaha makanan ringan ini telah memiliki kapasitas 2-3 ton/bulan, yang dibantu 12 orang tenaga kerja. Dalam perkembangannya usaha makanan ringan Sanjai Ustat dipasarkan ke seluruh daerah di Payakumbuh, Bukittinggi, Pekanbaru, Taluk Kuantan, Padang bahkan ada ke Kota Jakarta.

Harga makanan ringan kerupuk sanjai mengalami peningkatan setiap tahunnya, hal tersebut dipengaruhi oleh naiknya sejumlah bahan dasar. Pada tahun 2010 harganya Rp. 26.000,-/kg.<sup>6</sup> Harga tersebut mengalami peningkatan sampai tahun 2016 menjadi Rp.38.000,-/kg.<sup>7</sup> Berbeda dengan kerupuk sanjai balado yang bisa mencapai harga Rp.60.000,-/kg. Mengenai produksi, pada hari biasa rata-rata setiap unit pengusaha makanan ringan dapat memproduksi satu sampai dua kali dalam seminggu, satu kali memproduksi terdapat 8 karung ubi kayu. Berbeda pada hari saat libur bahkan pengusaha dapat memproduksi hampir dikatakan setiap harinya, berdasarkan kronologi tersebut setiap pengusaha dapat meraih penghasilan di kisaran Rp. 500.000,-s/d Rp. 1.800.000,- juta per hari bahkan saat libur dapat mencapai Rp. 5.000.000 s/d Rp. 8.000.000,- per hari.

Selang beberapa tahun kemudian masyarakat Kelurahan Payolansek Payakumbuh Barat yang lain pun mulai berinisiatif untuk membuka usaha sedikit demi sedikit mulai mengolah sendiri hasil dari perkebunan untuk menjadikan

---

<sup>6</sup> Faktur Penjualan Kerupuk Sanjai 2010

<sup>7</sup> Faktur Penjualan Kerupuk Sanjai 2016

makanan ringan serta mendirikan usaha kecil menengah seperti di rintisnya usaha Kerupuk Sanjai Mai berdiri sejak tahun 1996, dengan kapasitas produksi 250kg,- per harinya,dan usaha makanan ringan Nur Azizah pada tahun 2000 di Kelurahan Payolansek.

Kelurahan Payolansek Payakumbuh Barat, merupakan daerah strategis yang berada dijalur lintas Sumatera, memudah peningkatan pertumbuhan ekonomi usaha industri makanan ringan. Mayoritas pemilik usaha industri makanan ringan adalah orang orang yang berasal dari Kelurahan Payolansek yang berada tepatnya di sekitaran jalan *bypass* Payakumbuh Barat. Dengan berdirinya usaha Makanan Ringan sebagian besar hasil perkebunan ubi kayu telah bisa diolah masyarakat sendiri menjadi satu barang yang bernilai sangat tinggi. Ada juga para pengusaha makanan ringan di Kelurahan Payolansek yang berkerja sama dengan masyarakat yang mayoritas berkebun ubi kayu ataupun memproduksi bahan baku makanan ringan merekalah yang pemasok bahan baku ke pengusaha.

Usaha industri makanan ringan yang terdapat di Kelurahan Payolansek Payakumbuh Barat termasuk ke dalam kategori industri kecil menengah. Industri kecil mempunyai peranan penting dalam pembangunan, karena perusahaan kecil dapat membantu tugas pemerintah untuk mengurangi pengangguran. Selanjutnya industri kecil dapat meningkatkan pendapatan masyarakat, bahkan dapat pula menciptakan atau menjaga stabilitas. Perusahaan kecil mempunyai beberapa

kelebihan yang tidak dimiliki perusahaan besar seperti biaya yang rendah, keuntungan lokasi, kebebasan bergerak serta rendahnya biaya investasi.<sup>8</sup>

Usaha industri makanan ringan saat ini mulai menjanjikan bisnis yang memiliki omset penjualan dan penghasilan yang lebih yang bisa dikatakan sangat menguntungkan. Karena permintaan pasar yang semakin meningkat, maka produsen semakin kewalahan dalam melayani pesanan dari konsumen. Melihat pertumbuhan dan perkembangan usaha industri makanan ringan di Kelurahan Payolansek Payakumbuh Barat dari tahun ke tahun, menjadikan hal ini menarik untuk diteliti dan mengetahui faktor-faktor yang menyebabkan usaha industri makanan ringan dapat berkembang di daerah ini. Meskipun telah banyak peneliti yang dilakukan tentang industri kecil, tetapi belum ada yang membahas tentang perkembangan industri makanan ringan khususnya di Kelurahan Payolansek Payakumbuh Barat.

Makanan ringan adalah pengolahan ubi kayu menjadi suatu makanan dikerjakan secara tradisional dan sederhana. Walaupun sederhana, makanan ringan memiliki nilai ekonomi dan peluang pasar yang cukup menarik. Melihat kehidupan sosial ekonomi pengusaha industri makanan ringan yang berhasil tersebut merupakan suatu hal yang menarik untuk diteliti dan ditulis dalam bentuk skripsi. Maka dari itu skripsi ini diberi judul ***“Perkembangan Industri Makanan Ringan di Kelurahan Payolansek Payakumbuh Barat Tahun 1990-2016”***.

---

<sup>8</sup> Pusat Penelitian Universitas Andalas, *Industri Kecil dan Kesempatan Kerja*, Padang: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, 1991, hlm. 67

## **B. Rumusan Batasan Masalah**

Penelitian yang berjudul “Perkembangan Industri Makanan Ringan di Kelurahan Payolansek Kecamatan Payakumbuh Barat”. Mengambil batasan temporal di mulai dari tahun 1990 sampai dengan tahun 2016. Pengambilan tahun 1990 sebagai batasan awal dikarenakan pada tahun tersebut awal mula masyarakat Kelurahan Payolansek mulai merintis dan mendirikan usaha industri makanan ringan. Sedangkan untuk batasan akhir dari penelitian ini adalah tahun 2016 dikarenakan pada tahun tersebut, untuk melihat kemajuan pada daerah industri makanan ringan yang terdapat di Kelurahan Payolansek dan mulai berkembang yang ditunjukkan dengan meningkatnya volume produksi yang berdampak terhadap pendapatan masyarakat.

Pada tahun 2016 harga bahan baku untuk pembuatan makanan ringan mencapai harga tertinggi yang berpengaruh terhadap harga penjualan serta kebijakan Pemerintah Daerah terhadap usaha industri makanan ringan di Kelurahan Payolansek Payakumbuh Barat.

Persoalan pokok dari penelitian ini akan dirumuskan ke dalam beberapa bentuk pernyataan sebagai berikut:

1. Apa latar belakang sejarah munculnya usaha industri makanan ringan di Kelurahan Payolansek Payakumbuh Barat?
2. Bagaimana dinamika sejarah usaha industri makanan ringan di Kelurahan Payolansek Payakumbuh Barat?

3. Bagaimana kehidupan sosial ekonomi para pengusaha dan pekerja makanan ringan di Kelurahan Payolansek Payakumbuh Barat ?
4. Sejauh manakah peran serta pemerintahan dalam meningkatkan industri makanan ringan di Kelurahan Payolansek Payakumbuh Barat?

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

Berdasarkan permasalahan yang di ajukan, maka penelitian mengenai usaha industri makanan ringan ini bertujuan untuk menjelaskan:

1. Menjelaskan latar belakang keberadaan usaha industri makanan ringan di Kelurahan Payolansek Payakumbuh Barat.
2. Menjelaskan produksi dan pemasaran industri makanan ringan di Kelurahan Payolansek Payakumbuh Barat.
3. Menjelaskan sosial ekonomi para pengusaha dan pekerja usaha industri makanan ringan di Kelurahan Payolansek Payakumbuh Barat.
4. Menjelaskan bagaimana peran serta pemerintah dalam industri makanan ringan di Kelurahan Payolansek.

Secara garis besar manfaat dari penelitian ini terbagi atas manfaat bagi penulis, pembaca, dan ilmu pengetahuan. Bagi penulis penelitian ini memiliki beberapa manfaat yaitu berguna memenuhi persyaratan memperoleh gelar Sarjana Humaniora di Universitas Andalas, dapat melatih kemampuan meneliti, menganalisis dan merekonstruksi suatu peristiwa sejarah yang sedang diteliti, serta memberikan wawasan sejarah yang kritis dan manfaat bagi penulis terutama sejarah local

mengenai industri khususnya usaha makanan ringan yang di Kelurahan Payolansek Payakumbuh Barat.

Bagi pembaca penelitian ini diharapkan bisa menambah pengetahuan yang jelas tentang sejarah ekonomi perkembangan usaha industri makanan ringan di Kelurahan Payolansek Payakumbuh Barat. Selain itu tulisan ini di harapkan dapat menjadi bahan bacaan yang bermanfaat untuk menambah wawasan kesejarahan khususnya sejarah sosial ekonomi. Bagi ilmu pengetahuan penelitian ini berguna sebagai bahan referensi dalam ilmu pengetahuan sehingga dapat memperkaya dan menambah wawasan, dan bagi peneliti berikutnya dapat dijadikan sebagai bahan pertimbangan atau dikembangkan lebih lanjut serta dapat menjadi referensi terhadap penelitian yang sejenis.

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

Penelitian ini membutuhkan tinjauan untuk menyusun kerangka sejarah sosial ekonomi industri makanan ringan. Penelitian tentang industri makanan telah banyak ditulis oleh para peneliti, adapun karya tulis yang membahas tentang industri kecil di antaranya:

Buku yang di tulis oleh Christian Lempelius, dengan judul “industri kecil dan kerajinan rakyat”. Buku ini berisi tentang situasi dan perkembangan industri kecil dan kerajinan rakyat di Jawa Tengah yang dapat membantu penulis melihat bagaimana

perkembangan usaha industri makanan ringan yang ada di Kelurahan Payolansek Payakumbuh Barat.<sup>9</sup>

Syahrial Syarif, dalam bukunya berjudul tentang Industri kecil dan kesempatan kerja membahas tentang masalah menyadari pentingnya peranan sektor industri kecil yang telah melakukan berbagai upaya untuk mendorong pertumbuhan industri kecil agar dapat menjalankan peranannya sebagaimana yang diharapkan.<sup>10</sup>

Selanjutnya skripsi Firma Yulit, "Industri Galamai di Kota Payakumbuh 1970-2000, yang membahas mengenai industri yang dapat memberikan pengaruh terhadap sosial ekonomi pengusaha dalam membuka lapangan kerja dan mengolah bahan mentah menjadi bahan makanan yang siap di konsumsi oleh masyarakat.<sup>11</sup>

Adapun kajian tentang usaha industri, adalah skripsi yang ditulis oleh Idda Novianti, "Industri rumah tangga di Bukittinggi: studi tentang pengusaha kerupuk sanjai 1984-1998", yang membahas tentang kerupuk sanjai makanan khas Kota Bukittinggi.<sup>12</sup> Hal ini berbeda dengan penelitian yang hendak dilakukan oleh penulis. Penelitian ini akan membahas bagaimana awal munculnya serata perkembangan usaha industri makanan ringan di Kelurahan Payolansek Payakumbuh.

---

<sup>9</sup> Christian Lempelius, "*Industri Kecil dan Kerajinan Rakyat*", Jakarta: LP3ES, 1979, hlm 18

<sup>10</sup> Syahrial Syarif, *Industri Kecil dan Kesempatan Kerja*, Padang : Pusat Penelitian Universitas Andalas, 1991, hlm. 5.

<sup>11</sup> Firma Yulit, "Industri Galamai di Kota Payakumbuh 1970-2000 . *Skripsi* (Padang: Fakultas Sastra, Universitas Andalas) 2001.

<sup>12</sup> Idda Novianti, "Industri Rumah Tangga di Bukittinggi: Studi tentang Pengusaha KerupukSanjai 1984-1998", *Skripsi*. (Padang: Fakultas Sastra, Universitas Andalas). 2001

Tulisan lain tentang industri makanan ringan adalah skripsi yang di tulis oleh Rika Nandes, “Perkembangan Industri Rumah Tangga di Sumatera Barat: Studi Tentang Industri Keluarga Kerupuk Kulit di Payakumbuh Tahun 1990-2004”, yang membahas tentang industri ini di mulai di tahun 1990, dimana peran pemerintah menentukan industri ini dapat berkembang.<sup>13</sup>

Selanjutnya adalah skripsi yang di tulis oleh Maharani Rahman, “Industri Kripik Balado Christine Hakim di Padang Tahun 1990-2007”, yang membahas sejarah perusahaan dari pendirian hingga mencapai kesuksesan dan melihat pengaruhnya terhadap kesejahteraan para pekerja dan industri rumah tangga yang di binanya.<sup>14</sup>

#### **E. Kerangka Analisis**

Secara umum kajian sejarah ini menyangkut kajian sejarah ekonomi. Sejarah sosial ekonomi merupakan gejala sejarah memanifestasikan aktivitas ekonomi suatu masyarakat di masa lampau. Sementara itu aktivitas kehidupan sosial ekonomi yang akan diteliti adalah industri rumah tangga yang di golongan kepada sektor industri kecil, karena di kelola secara kekeluargaan. Industri kecil adalah kegiatan ekonomi yang mengolah bahan mentah menjadi barang jadi dengan nilai tinggi atau

---

<sup>13</sup> Rika Nandes, “Perkembangan Industri Rumah Tangga di Sumatera Barat: Studi Tentang Industri Keluarga Kerupuk Kulit di Payakumbuh Tahun 1990-2004”, *Skripsi*, (Padang: Fakultas Sastra, Universitas Andalas), 2006.

<sup>14</sup> Maharani Rahman, “Industri Kripik Balado Christine Hakim di Padang Tahun 1990-2007”, *Skripsi*, Padang: Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Andalas, 2011.

mengolah bahan baku menjadi bahan setengah jadi. Tujuan dari sektor industri kecil ini adalah untuk meningkatkan keadaan ekonomi masyarakat, yang ditujukan terhadap penyerapan tenaga kerja sehingga menekan angka pengangguran.

Adapun aktivitas kehidupan sosial yang dilihat dalam penelitian ini adalah industri rumah tangga, yakni industri makanan ringan di Kota Payakumbuh. Usaha makanan ringan merupakan industri yang telah digolongkan pada industri kecil yang dikelola secara kekeluargaan. Industri kecil adalah kegiatan ekonomi yang mengolah bahan mentah menjadi barang jadi bernilai tinggi. Atau mengolah bahan baku menjadi bahan setengah jadi. Sektor industri kecil ini selain ditunjukkan untuk meningkatkan keadaan ekonomi masyarakat, juga ditunjukkan untuk penyerapan tenaga kerja.

Ciri industri kecil adalah memiliki modal yang relatif kecil, tenaga kerjanya berasal dari lingkungan sekitar atau masih adanya hubungan saudara. Misalnya, industri genteng, industri batu bata, dan industri pengolahan rotan. Makanan ringan ataupun cemilan (snack) adalah istilah bagi makanan yang bukan merupakan menu utama (makanan pagi, makan siang atau makan malam). Makanan yang dianggap makanan ringan merupakan makanan untuk menghilangkan rasa lapar seseorang sementara waktu, memberikan sedikit pasokan tenaga ke tubuh, atau sesuatu yang di makan untuk di nikmati rasanya.

Industri rumah tangga (IRT) adalah unit usaha dengan jumlah tenaga kerja satu sampai enam orang. Tenaga kerja tidak berasal dari luar anggota keluarga. Industri makanan ringan ini merupakan industri kecil yang bersifat kekeluargaan.

Menurut eksistensinya industri kecil dan industri rumah tangga dibagi menjadi tiga kelompok yaitu: industri lokal, industri sentra dan industri mandiri

Industri lokal merupakan kelompok industri yang kelangsungan kehidupannya tergantung pada pasar setempat, dimana benda atau produk diproduksi. Industri lokal mempunyai skala usaha yang bersifat subsistem. Hal ini disebabkan target pemasaran sangat terbatas. Pada gilirannya menggunakan sarana transportasi yang sederhana misalnya: gerobak sepeda dan bendi.

Kelompok yang kedua adalah industri sentra merupakan kelompok industri yang terkelompok pada kawasan tertentu. industri sentra mempunyai kumpulan unit usaha yang menghasilkan barang sejenis. Dalam segi pemasaran telah memiliki jangkauan pemasaran yang lebih luas dari kelompok industri lokal. Peranan pedagang perantara sudah terlihat di industri sentra

Kelompok yang ketiga industri mandiri yang masih memiliki sifat industri kecil namun telah digabungkan dengan teknologi yang cukup baik. Pemasaran hasil produksi tidak lagi tergantung pada pedagang perantara dan telah memiliki sistem manajemen meskipun dalam bentuk sederhana.

Dalam penjelasan diatas, industri makanan ringan dapat digabung dalam industri sentra dan mandiri. Hal ini disebabkan karena industri makanan ringan terkelompok pada kawasan tertentu yaitu lebih dominan di Payakumbuh Barat. Selain itu industri makanan ringan ini masih memakai sifat-sifat tradisional dan juga sudah dapat memakai teknologi dalam bentuk mesin potong. Pemasaran tidak tergantung pada pemasaran lokal yang ada di Payakumbuh. Tingkat pemasaran sudah meluas ke

daerah tingkat II di Sumatera Barat seperti: Bukittinggi, Padang- Panjang, Batusangkar Solok dan Pariaman dan beberapa daerah lainnya yang ada di Sumatera Barat.

Dalam sejarah sosial ekonomi meliputi sejarah sosial ekonomi masyarakat. Sejarah sosial mempunyai hubungan yang erat dengan sejarah ekonomi, sehingga menjadi semacam sejarah sosial ekonomi.<sup>15</sup> 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.<sup>16</sup>

Menurut Muchtadi, makanan ringan atau lebih dikenal sebagai *snack food* adalah kata benda yang memiliki arti makanan yang di konsumsi antara waktu makan utama juga mendefenisikan snack sebagai makanan ringan yang dimakan dalam waktu antara ketiga makanan utama dalam sehari-hari.<sup>17</sup>

Berdasarkan kriteria diatas, usaha industri makanan ringan dapat juga dikatakan sebagai perusahaan perorangan yang biasanya dipimpin oleh pemilik usaha.<sup>18</sup> Dalam artian usaha tersebut dimiliki oleh pemilik tunggal yang bebas mengembangkan usaha tersebut tanpa ada batasan untuk mendirikan.

---

<sup>15</sup> Kuntowijoyo, "Metedologi Sejarah", (Yogyakarta: Tiara Wacana,1994, hlm.33.

<sup>16</sup> Sartono Kartodirjo,"Pendekatan Ilmu Sosial dalam Metedologi Sejarah", (Jakarta:Gramedia,1993), hlm 50

<sup>17</sup> Muchtadi," Jenis-jenis Makanan "(Jakarta:Rineka Cipta,2012), hlm 23.

<sup>18</sup> Kasmir, *Kewirausahaan*, Jakarta: Raja Grafindo Persada, 2011, hlm48.

## **F. Metode Penelitian dan Bahan Sumber**

Metode yang digunakan dalam penelitian dan penulisan skripsi ini adalah dengan menggunakan metode sejarah yang dibagi dalam empat tahapan, yaitu heuristik, kritik, interpretasi, dan historiografi.<sup>19</sup> Metode sejarah yang digunakan dalam penelitian ini berfungsi untuk memperoleh hasil rekonstruksi masa lampau secara sistematis dan obyektif sehingga dapat dipertanggung jawabkan kebenarannya.

Tahap pertama heuristik, merupakan langkah awal dari penulisan ini adalah dengan mengumpulkan sumber-sumber. Sumber-sumber tersebut didapatkan dari hasil studi perpustakaan dan hasil wawancara dengan beberapa informan. Data pustaka dilakukan ke perguruan tinggi yang ada di Sumatera Barat seperti Perpustakaan Jurusan Ilmu Sejarah Unand, Perpustakaan Fakultas Ilmu Budaya, Perpustakaan Pusat Unand, Perpustakaan Daerah Payakumbuh. Selain menggunakan sumber tulisan, juga dipergunakan sumber lisan, yang didapatkan dari hasil wawancara. Wawancara dilakukan kepada pelaku sejarah yang terlibat langsung dengan sejarah perkembangan usaha industri makanan ringan di Kelurahan Payolasek Payakumbuh Barat diantaranya, beberapa orang yang terlibat di dalam usaha industri seperti Pengusaha, Pekerja, Petani, Pedagang, dan Pembeli.

Tahapan kedua adalah melakukan kritik sumber, untuk mendapat keabsahan sumber dalam hal ini harus diuji keaslian dari data yang didapat melalui kritik ekstern

---

<sup>19</sup> Louis Gottschalk, *Mengerti Sejarah*, ( Yogyakarta: Ombak, 2007), hlm 50.

dan keabsahan tentang keaslian sumber (kredibilitas) yang ditelusuri melalui kritik intern. Tahapan selanjutnya adalah interpretasi data, setelah melalui tahapan kritik sumber, kemudian dilakukan tahap interpretasi atau penafsiran terhadap fakta sejarah yang diperoleh dari arsip, buku-buku yang relevan dengan sejarah lembaga pendidikan dalam dinamika sosial maupun hasil penelitian langsung di lapangan. Tahapan ini menuntut kehati-hatian dan integritas penulis untuk menghindari interpretasi yang subyektif terhadap fakta yang satu dengan fakta yang lainnya, agar ditemukan kesimpulan atau gambaran sejarah yang ilmiah. Tahap terakhir adalah historiografi. Historiografi merupakan proses penulisan fakta-fakta yang diperoleh dari data-data yang ada.

#### **G. Sistematika Penulisan**

Hasil penelitian diatas akan dituangkan dalam bentuk tulisan dengan sistematika penulisan sebagai berikut :

BAB I Pendahuluan, yang berisikan latar belakang masalah, batasan masalah, tujuan penelitian, kerangka analisis, metode penelitian dan bahan sumber, dan sistematika penulisan.

BAB II Gambaran Umum Kelurahan Payolansek Payakumbuh Barat, bab ini menguraikan tentang gambaran umum daerah penelitian yang di bagi menjadi beberapa sub bab yang berkaitan dengan tema penelitian yang meliputi keadaan geografis Kelurahan Payolansek. Keadaan penduduk serta mata pencaharian masyarakat.

BAB III Perkembangan usaha industri makanan ringan di Kelurahan Payolansek Payakumbuh Barat Tahun 1990-2016. Menjelaskan tentang awal

keberadaan dan perkembangan usaha industri makanan ringan di Kelurahan Payolansek Payakumbuh Barat dari tahun ke tahun. Bab ini terdiri dari beberapa sub bab, sub bab pertama menjelaskan tentang sejarah ringkas munculnya usaha industri makanan ringan di Kelurahan Payolansek Kecamatan Payakumbuh Barat. Selanjutnya menjelaskan tentang faktor-faktor produksi, proses produksi dan pemasaran. Kemudian menjelaskan bagaimana dampak sosial ekonomi terhadap pengusaha maupun petani setelah munculnya usaha industri makanan di Kelurahan Payolansek Payakumbuh Barat.

BAB IV Profil Pengusaha, menjelaskan tentang profil dan kehidupan sosial ekonomi para pengusaha industri makanan ringan di Kelurahan Payolansek Payakumbuh Barat. Bab ini terdiri dari dua sub bab yaitu profil pengusaha sebagai pelopor dan profil pekerja yang bergerak dalam bidang usaha industri makanan ringan. Pada bab ini juga menjelaskan bagaimana kiprah seorang pengusaha dalam merintis dan menjalankan usahanya.

BAB V Penutup, yang berisikan kesimpulan.