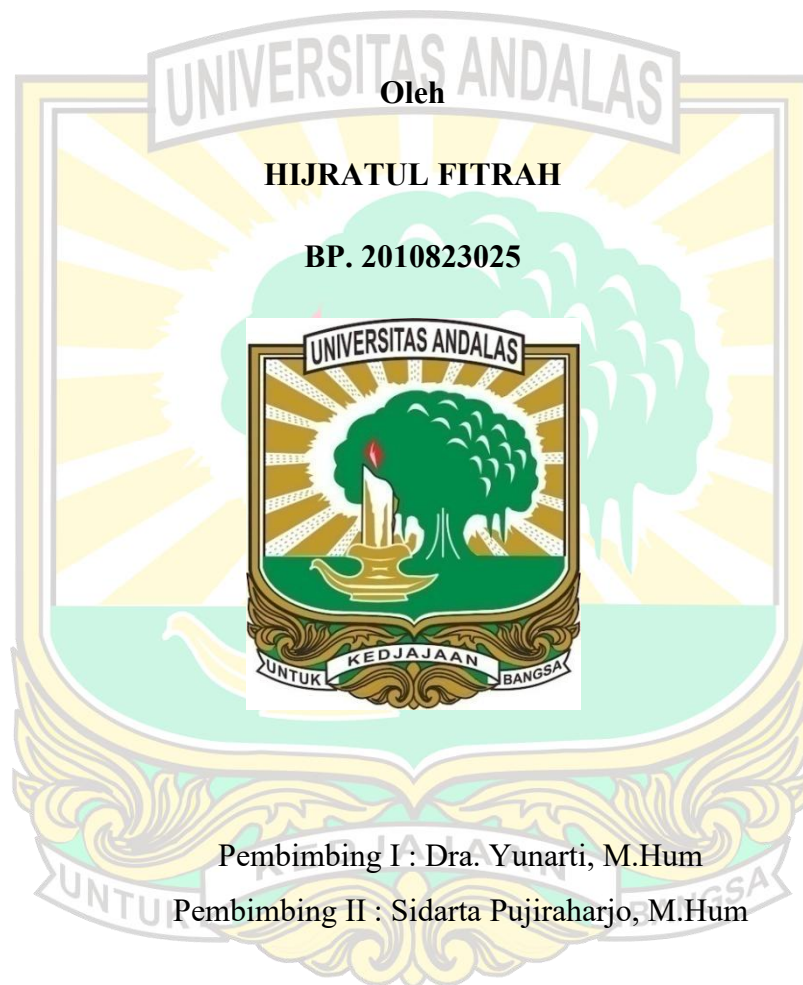


**Strategi Rumah Makan Padang Dalam Persaingan Usaha
(Studi Kasus: Enam Rumah Makan Padang di
Kecamatan Pauh, Kota Padang)**

SKRIPSI



Pembimbing I : Dra. Yunarti, M.Hum

Pembimbing II : Sidarta Pujiraharjo, M.Hum

DEPARTEMEN ANTROPOLOGI SOSIAL

FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK

UNIVERSITAS ANDALAS

2025

**Strategi Rumah Makan Padang Dalam Persaingan Usaha
(Studi Kasus: Enam Rumah Makan Padang di
Kecamatan Pauh Kota Padang)**

SKRIPSI

**Tugas untuk Mencapai Gelar Sarjana Antropologi pada Fakultas Ilmu
Sosial dan Ilmu Politik Universitas Andalas**



Oleh

HIJRATUL FITRAH

BP. 2010823025

Pembimbing I : Dra. Yunarti, M.Hum

Pembimbing II : Sidarta Pujiraharjo, M.Hum

**DEPARTEMEN ANTROPOLOGI SOSIAL
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK
UNIVERSITAS ANDALAS**

2025

ABSTRAK

Hijratul Fitrah, 2010823025, Skripsi Strata 1, Departemen Antropologi, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik. Universitas Andalas. Tahun 2025. Judul: Strategi Rumah Makan Padang Dalam Persaingan Usaha (studi kasus: enam rumah makan Padang di Kecamatan Pauh Kota Padang. Dra. Yunarti, M.Hum Pembimbing I dan Sidarta Pujiraharjo, M.Hum Pembimbing II.

Perkembangan bisnis kuliner semakin pesat, persaingan yang ketat menuntut pelaku usaha untuk terus berinovasi dan mengembangkan strategi yang efektif agar dapat bertahan dan berkembang. Rumah makan Padang, sebagai salah satu kuliner tradisional Indonesia yang telah dikenal luas, juga menghadapi tantangan serupa. Di Kecamatan Pauh, Kota Padang, persaingan antar rumah makan Padang semakin ketat seiring dengan pertumbuhan usaha kuliner yang pesat. Untuk mempertahankan eksistensinya, rumah makan Padang di Kecamatan Pauh menerapkan berbagai strategi yang tidak hanya berfokus pada kualitas makanan, tetapi juga mencakup aspek pelayanan, pemasaran, dan pengelolaan operasional.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis tantangan dan strategi yang dihadapi oleh rumah makan Padang di Kecamatan Pauh, Kota Padang dalam menghadapi persaingan bisnis kuliner. Metode penelitian yang digunakan adalah kualitatif dengan pendekatan studi kasus, di mana data dikumpulkan melalui observasi partisipatif pasif, wawancara mendalam, dan dokumentasi. Informan penelitian terdiri dari pemilik rumah makan, karyawan, dan konsumen yang dipilih secara purposive sampling.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa rumah makan Padang di Kecamatan Pauh, Kota Padang menghadapi berbagai tantangan, baik dari internal maupun eksternal. Tantangan internal meliputi menjaga kualitas produk, mengelola karyawan, biaya operasional yang tinggi, inovasi menu, serta adaptasi terhadap perkembangan teknologi. Sementara itu, tantangan eksternal meliputi persaingan ketat dengan bisnis kuliner lain, perubahan selera konsumen, kondisi ekonomi, dan cuaca. Untuk menghadapi tantangan tersebut, rumah makan Padang menerapkan beberapa strategi, antara lain menciptakan keunikan melalui masakan khas Minangkabau dan inovasi menu, membangun citra positif dengan pelayanan yang ramah dan suasana yang nyaman, memanfaatkan teknologi digital seperti aplikasi pesan antar makanan dan pembayaran QRIS, memahami target pasar, terutama mahasiswa dan keluarga, serta menerapkan nilai-nilai budaya Minangkabau seperti kerja keras, kekeluargaan, dan konsistensi dalam berbisnis.

Kata Kunci: Rumah Makan Padang, Tantangan Bisnis, Strategi Bertahan, Budaya Minangkabau.

ABSTRACT

Hijratul Fitrah, 2010823025, Undergraduate Thesis, Department of Anthropology, Faculty of Social and Political Sciences. Andalas University. Year 2025. Title: Padang Restaurant Strategy in Business Competition (case study: six Padang restaurants in Pauh District, Padang City. Dra. Yunarti, M.Hum Supervisor I and Sidarta Pujiraharjo, M.Hum Supervisor II.

The development of the culinary business is increasingly rapid, tight competition requires business actors to continue to innovate and develop effective strategies in order to survive and grow. Padang restaurants, as one of Indonesia's traditional culinary delights that are widely known, also face similar challenges. In Pauh District, Padang City, competition between Padang restaurants is getting tighter along with the rapid growth of the culinary business. To maintain its existence, Padang restaurants in Pauh District implement various strategies that not only focus on food quality, but also include aspects of service, marketing, and operational management.

This study aims to analyze the challenges and strategies faced by Padang restaurants in Pauh District, Padang City in facing culinary business competition. The research method used is qualitative with a case study approach, where data is collected through participatory observation passive, in-depth interviews, and documentation. The research informants consisted of restaurant owners, employees, and consumers selected by purposive sampling.

The results of the study indicate that Padang restaurants in Pauh District, Padang City face various challenges, both internal and external. Internal challenges include maintaining product quality, managing employees, high operational costs, menu innovation, and adaptation to technological developments. Meanwhile, external challenges include tight competition with other culinary businesses, changes in consumer tastes, economic conditions, and weather. To face these challenges, Padang restaurants implement several strategies, including creating uniqueness through Minangkabau cuisine and menu innovation, building a positive image with friendly service and a comfortable atmosphere, utilizing digital technology such as food delivery applications and QRIS payments, understanding the target market, especially students and families, and implementing Minangkabau cultural values such as hard work, family, and consistency in business.

Keywords: Padang Restaurants, Business Challenges, Survival Strategy, Minangkabau Culture.