

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Kota Payakumbuh dikenal dengan Kota Rendang “City of Rendang” yang telah diresmikan pada tanggal 17 Desember 2018. Payakumbuh kota rendang lahir dari keinginan bersama baik dari pemerintah kota Payakumbuh maupun masyarakat Payakumbuh sendiri. Payakumbuh termasuk salah satu dari 22 kabupaten/kota di Indonesia yang mendapat program revitalisasi sentra IKM Kementerian Perindustrian. Hal ini mendorong Pemerintah Kota Payakumbuh untuk menjadikan Payakumbuh sebagai Kota Rendang mengingat potensi daerahnya yang cocok dan memungkinkan, karena sebelumnya sudah ada konsep Kampung Rendang Payakumbuh sebagai sentra UMKM rendang di Jalan Tan Malaka Kecamatan Lampasi Tigo Nagari. Konsep ini sebangun dengan sentra UMKM lainnya yang dikembangkan oleh Kemenperin.¹

Salah satu usaha rendang di Payakumbuh adalah Usaha Rendang Yolanda. Usaha ini merupakan perintis karena sudah dimulai sejak tahun 1998. Pada tahun ini Usaha Rendang Yolanda baru memproduksi satu jenis rendang saja yaitu rendang telur karena dibatasi modal bahkan belum mempunyai toko karena awalnya usaha ini merupakan usaha rumahan (*home industry*). Dengan adanya peraturan pemerintah tahun 1998 tentang pembinaan dan pengembangan usaha kecil, industri rendang yang ada di Lampasi Tigo Nagari menjadi salah satu usaha

¹ Payakumbuh City of Rendang Segera Diproklamirkan (*Harian*, Rabu 12 Desember 2018)

yang berpotensi untuk dibina. Pembinaan ini untuk mewujudkan usaha kecil yang tangguh dan mandiri serta dapat berkembang menjadi usaha menengah.² Usaha pemerintah untuk meningkatkan pengembangan usaha kecil ini tidak terlepas dari krisis ekonomi yang dialami Indonesia pada tahun 1998 sehingga pemerintah menjadikan usaha kecil dan menengah (UMKM) sebagai penyangga ekonomi rakyat kecil apalagi UMKM mampu memberikan dampak secara langsung terhadap kehidupan masyarakat di sektor bawah.³

Usaha Rendang Yolanda cukup menonjol dalam produksi rendang karena dirintis dan dikembangkan oleh wanita tangguh yakni Ernawati. Dia dianggap sebagai penemu ide olahan rendang telur karena dialah yang menemukan rendang telur pertama kali dan dipasarkan sebelum dikembangkan oleh IKM lainnya. Ternyata rendang telur ini merupakan sebuah produk yang dipengaruhi oleh krisis ekonomi pada tahun 1998 karena Ernawati yang merupakan pemilik usaha rendang Yolanda awalnya memiliki peternakan ayam bertelur tetapi penjualan telur merosot mengakibatkan telur menumpuk, maka muncul ide untuk membuat rendang telur dengan kreasi membuat rendang telur yang gurih seperti kerupuk⁴

Rendang Telur yang diproduksi Ernawati ini rendang telur kering yang hasil jadinya berbentuk kerupuk yang diselimuti dengan bumbu rendang kering, berbeda dengan rendang telur yang biasa dipahami masyarakat yaitu telur yang

²Zulkarnain, *Kewirausahaan Strategi Pemberdayaan Usaha Kecil dan Penduduk Miskin*, (Yogyakarta : Adicita Karya Nusa 2006)hal.45.

³ Moh.Munir, “Peran Usaha Kecil dan Menengah (UKM) Dalam Penciptaan Lapangan Kerja Baru” *Jurnal Ekonomi* Vol 1, No.2, Juni 2005, hlm 123.

⁴Zeni Eka Putri, “Pemanfaatan Jaringan Sosial dalam Pengembangan Usaha oleh Pelaku UMKM (Studi Kasus : 8 Pelaku UMKM pada Sentra Makanan Rendang di Kelurahan Sungai Durian, kecamatan Lamposi Tigo nagari, Kota Payakumbuh) *Jurnal Sains Sosial dan Humaniora* Vol.2 No.1, Maret 2018, hlm 6.”

dimasukkan kedalam bumbu rendang yang masih basah dan hasilnya masih berbentuk telur. Resep rendang telur kering ini sebenarnya didapatkan Ernawati dari ibunya. Tetapi rendang telur yang dibuat ibunya masih mempunyai kelemahan karena tekstur rendang yang tidak gurih seperti keripik sehingga Ernawati berusaha untuk mencari beberapa metode pembuatan rendang telur tersebut supaya gurih. Setelah beberapa kali mencoba beliau berhasil dan hasilnya bisa dijumpai sampai saat ini.⁵

Setelah berhasil membuat rendang telur kering yang rasanya gurih, Ernawati kesulitan dalam pemasaran karena belum banyak masyarakat yang mengenal rendang dari olahan yang berbahan dasar telur bahkan tidak sedikit juga yang mengatakan tidak suka. Tetapi Ernawati tetap kukuh untuk memasarkan produknya baik ke pasar-pasar terdekat seperti pasar Payakumbuh maupun menerima pesanan dari pelanggan. Semangatnya membuahkan hasil karena pemerintah mempunyai program untuk membina dan mengembangkan industri kecil yang bertaraf industri rumahan.

Usaha rendang Yolanda ini merupakan salah satu UMKM binaan dari Pemerintah Kota Payakumbuh bersama Dinas Koperasi, UMKM Perindustrian dan Perdagangan. Bentuk dukungan dan pembinaan yang diberikan oleh Dinas Koperasi, UMKM Perindustrian dan perdagangan kepada Usaha Rendang Yolanda yang masih bergelut di bidang usaha kecil adalah dalam hal memberikan pelatihan untuk peningkatan Sumber Daya Manusia (SDM) tentang manajemen, mutu dan kesehatan usaha dan juga memberikan motivasi dan bantuan modal

⁵*Ibid.*

usaha serta mencari peluang pasar untuk mengembangkan usaha kecil rendang dengan berbagai kesempatan promosi seperti pameran makanan baik di Payakumbuh atau kota-kota lainnya.⁶

Setelah rendang telur berhasil dikenalkan dan disukai oleh berbagai kalangan. Banyak tetangga yang meminta resep rendang telur ini kepada Ernawati sehingga yang diajarkan bisa membuka usaha yang sama yang juga bergerak di bidang kuliner rendang pada tahun-tahun selanjutnya di Lampasi Tigo Nagari. Jarak antara Rendang Yolanda dan usaha rendang lainnya mempunyai jarak yang dekat sehingga menumbuhkan semacam sentra rendang di Kecamatan Lampasi Tigo Nagari.⁷

Sejak berdiri tahun 1998 rendang Yolanda memiliki beberapa macam varian rendang yaitu rendang telur, rendang daging, rendang paru, rendang ubi, dan rendang suir atau runtiah. Dengan wilayah pemasaran di Sumatera Barat yaitu Payakumbuh, Bukittinggi, dan Padang. Sedangkan diluar Sumatera barat terdapat di Jakarta, Bandung, Surabaya, Medan, Pekanbaru dan Bekasi. Bahkan Rendang Yolanda bisa ditemukan diluar negeri yaitu Malaysia dan Singapura. Hal tersebut tidak terlepas dari usaha pelaku usaha sendiri dalam menghadiri Festival atau pameran-pameran kuliner makanan karena dari situlah banyak manfaat yang didapatkan diantaranya dalam hal promosi, peminjaman modal dan bantuan peralatan.⁸

⁶Haluan, *loc.cit.*

⁷Zeni Eka Putri, *loc.cit*

⁸*Ibid.*,

Selain itu Usaha Rendang Yolanda rajin mengikuti pameran atau festival yang berhubungan dengan kuliner sehingga menguntungkan untuk perkembangan industrinya sendiri terbukti dari banyaknya penghargaan-penghargaan yang diterima oleh rendang Yolanda baik penghargaan dari dalam negeri maupun luar negeri. Pada festival makanan yang diselenggarakan oleh CNN pada tahun 2011 menobatkan rendang sebagai makanan nomor 1 terenak didunia, dan yang menariknya ternyata rendang yang dijadikan sampel untuk diuji coba ternyata rendang Yolanda yang berasal dari Lampasi Tigo Nagari, Kota Payakumbuh.⁹

Sampai pada tahun 2012, berdirilah beberapa industri rendang di daerah Lampasi yang keseluruhannya berjumlah 12 usaha rendang yang berdiri dari tahun 1998-2012. Diantaranya Rendang Yolanda dan 11 usaha rendang lainnya seperti rendang Erika, Rendang Usmai, Rendang Indah, Rendang Yen, Rendang Neng Keke, Rendang Baim, Rendang Rian, Rendang Evi, Rendang Rosnini, Rendang Unina dan Dapoer Rendang Riry.¹⁰ Pada tahun 2015 Kecamatan Lampasi Tigo Nagari diresmikan menjadi Kampung Rendang Payakumbuh sebagai sentra rendang di Provinsi Sumatera Barat.¹¹

Industri rendang di Kecamatan Lampasi Tigo nagari ini terus mengalami perkembangan mengingat letak geografisnya yang strategis karena Payakumbuh terletak pada jalur jalan lalu lintas arteris yang menghubungkan kota-kota seperti Padang, Padang Panjang, Bukit Tinggi, Payakumbuh, Bangkinang dan Pekan

⁹Muthia Nurmufida dkk, "Rendang : The treasure of Minangkabau", *Journal of Ethnic Foods*, Vol 4 No.4, Juli 2017, 233.

¹⁰Zulkifli, " Erika, Home Industri : Sukses di Payakumbuh " (*Haluan*, 11 November 2012), hal 19.

¹¹<https://www.google.com/amp/s/www.harianhaluan.com/amp/detail/72374/payakumbuh-resmi-jadi-kota-rendang> (diakses pada 18 Desember 2018 pukul 19.00)

Baru. Selain itu Payakumbuh yang terletak di antara dua Ibu Kota Provinsi, menjadikan kota ini sebagai kota persinggahan bagi orang-orang yang bepergian menuju kota-kota di Sumatera Barat dan Riau, baik yang datang dari Sumatera Barat maupun dari Riau.¹²

Peresmian Kampung Rendang ini bertujuan untuk menghimpun pengrajin industri kreatif sejenis pada satu lokasi untuk meningkatkan infrastruktur, alat produksi, sarana dan prasarana produksi yang akan digunakan oleh pengrajin sehingga proses produksi lebih ekonomis serta bersaing karena akan menjamin kualitas mutu dari produksi yang dihasilkan.¹³ Selain itu dengan berdirinya Kampung Rendang juga menghasilkan berbagai varian rendang diantaranya Rendang Telur, Rendang Daging, Rendang Paru, Rendang Suir, Rendang Ubi, Rendang Ayam, Rendang Hati, Rendang Bebek, Rendang Ikan Tongkol, Rendang Bakso, Rendang Jamur, Rendang Hati, Rendang Pare, dan Rendang jantung Pisang.¹⁴

Pada Desember 2018 Payakumbuh diresmikan menjadi City of Randang (Kota Rendang) yang diproklamkan oleh Pemerintahan Kota Payakumbuh pada acara Hari Ulang Tahun Kota Payakumbuh. Alasan diresmikan Payakumbuh sebagai Kota Rendang karena di Payakumbuh sudah terdapat 37 unit usaha kecil dan menengah (UMKM) yang memproduksi rendang hingga 1000 kg per hari dan banyak tersentralisasi di Lampasi Tigo Nagari yang disebut sebagai Kampung

¹² Thamrin Sikumbang, *20 Tahun Kotamadya Daerah TK.II Payakumbuh* (Payakumbuh : Ratu Grafika 1990)hal.34.

¹³<https://www.google.co/amp/s/www.harianhaluan.com/amp/detail/58963/kampung-ukm-dinilai-mampu-hadapi-krisis> (diakses pada tanggal 13 Desember 2018)

¹⁴Payakumbuh City of Randang Segera Diproklamkan (*Haluan*, Rabu 12 Desember 2018) .

Rendang karena 40,2 persennya berada didaerah ini. Hal itu tidak terlepas dari berbagai usaha yang dilakukan oleh pengusaha rendang dan dukungan dari pemerintah kota Payakumbuh.¹⁵

Meneliti tentang sejarah berdiri dan berkembangnya Industri Rendang Yolanda ini berkaitan dengan sejarah sosial ekonomi yang maksudnya adalah penulisan sejarah yang menempatkan masyarakat sebagai objek kajian. Penulisan sejarah sosial memerlukan usaha untuk membuat kerangka utuh mengenai masyarakat secara keseluruhan.¹⁶

Penelitian ini juga mengarah kepada sejarah ekonomi yang mengkaji tentang bagaimana perkembangan dan perubahan-perubahan ekonomi pelaku usaha rendang dari tahun 1998-2018 dan bagaimana hubungannya dengan pemerintah. Selain itu berdirinya Usaha Rendang Yolanda apakah juga berdampak bagi perekonomian masyarakat Lampasi. Maka sehubungan dengan hal tersebut penelitian ini diberi judul ” RENDANG YOLANDA DUTA BESAR RENDANG PAYAKUMBUH 1998-2018”

B. Batasan Masalah

Penelitian yang berjudul “Usaha Rendang Yolanda 1998-2018” ini mengambil batasan spasial di nagari Lampasi Tigo Nagari Kec.Payakumbuh. Alasan dijadikan Nagari Lampasi Tigo Nagari karena di daerah inilah berdirinya Usaha Rendang Yolanda di Kec. Payakumbuh sehingga menumbuhkan sentra industri rendang yang dikenal dengan Kampung Rendang Payakumbuh. Sedangkan batasan temporal penelitian ini mengambil rentang waktu dari tahun

¹⁵<https://www.google.com/amp/s/www.harianhaluan.com/amp/detail/72374/payakumbuh-resmi-jadi-kota-rendang> (diakses pada 18 Desember 2018 pukul 19.00)

¹⁶ Kuntowijoyo, *Metedologi Sejarah* (Yogyakarta :PT Tiara Wacana, 2003)hal.42.

1998 sampai tahun 2018. Tahun 1998 merupakan awal berdirinya industri rendang Yolanda dan terus berkembang dengan industri-industri rendang lainnya sampai tahun 2018 sekaligus pada tahun ini juga peresmian berdirinya “City of Randang” oleh Wali Kota Payakumbuh.

Adapun permasalahan yang dibahas lebih lanjut dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Apa yang melatarbelakangi berdirinya Usaha Rendang Yolanda?
2. Bagaimanakah perkembangan industri rendang Yolanda dari 1998-2018?
3. Apa saja yang dilakukan pemerintah dalam membina Usaha Rendang Yolanda?

C. Tujuan dan Manfaat Penelitian

Adapun hasil yang diharapkan dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui latar belakang munculnya industri rendang di Lampasi Tigo Nagari khususnya rendang Yolanda
2. Mengetahui dinamika sejarah perkembangan industri rendang Yolanda dari tahun 1998-2018
3. Mengetahui Peran Pemerintah dalam membina Usaha Rendang Yolanda

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-penulis sejarah selanjutnya.

Bagi pembaca penelitian ini diharapkan bisa menambah pengetahuan dan menambah wawasan yang jelas tentang sejarah sosial ekonomi tentang Rendang Yolanda. Bagi ilmu pengetahuan penelitian ini berguna sebagai bahan referensi sehingga dapat memperkaya dan menambah wawasan, dan bagi peneliti berikutnya dapat dijadikan sebagai bahan pertimbangan atau dikembangkan lebih lanjut.

D. **Tinjauan Pustaka**

Sebagai usaha untuk menghindari kerancuan objek studi dan juga untuk memperkaya materi penulisan, maka dilakukan tinjauan pustaka terhadap beberapa buku yang relevan. Kajian pustaka mempunyai arti, peninjauan kembali pustaka-pustaka yang terkait (review of related literature). Sesuai dengan arti tersebut, suatu kajian pustaka berfungsi sebagai peninjauan kembali (review) pustaka (laporan penelitian, dan sebagainya) tentang masalah yang berkaitan tidak selalu harus tepat identik dengan bidang permasalahan yang dihadapi, tetapi termasuk pula yang seiring dan berkaitan (collateral). Menurut Leedy (1997) bahwa semakin banyak seorang peneliti mengetahui, mengenal dan memahami tentang penelitian-penelitian yang pernah dilakukan sebelumnya (yang berkaitan erat dengan topik penelitiannya), semakin dapat dipertanggungjawabkan caranya meneliti permasalahan yang dihadapi.

Buku yang berjudul "*Industri Kecil dan Kesempatan Kerja*" karya Syahril Syarif yang 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.¹⁷

Buku yang berjudul “Payakumbuh Kota Rendang” karya Yenny Narny, dkk yang terbit pada tahun 2018 bisa digunakan sebagai salah satu sumber yang erat kaitannya skripsi penulis karena buku ini membahas tentang rendang yang memuat tentang sejarah, budaya, dan ekonomi kota Payakumbuh menjadi kota rendang.

Buku yang berjudul “*Pengantar Ekonomi Mikro*” karya dari Sudarsono yang terbit pada tahun 1995 bisa digunakan sebagai salah satu sumber yang erat kaitannya dengan topik yang diangkat yaitu masalah ekonomi mikro yang mempelajari tentang perilaku konsumen dan perusahaan serta penentuan harga-harga pasar dan kuantitas factor input, barang dan jasa yang diperjualbelikan. Dalam buku ini banyak teori-teori ekonomi mikro yang dipaparkan yang berguna untuk penulisan Sejarah IKM Rendang Yolanda di Payakumbuh.

Buku yang berjudul “*20 Tahun Kotamadya Daerah TK.II Payakumbuh*” karya Thamrin Sikumbang merupakan buku yang membahas tentang gambaran umum kota Payakumbuh mulai dari sejarah kota Payakumbuh, letak geografis,

¹⁷ Syahrial Syarif, *Industri Kecil dan Kesempatan Kerja*, (Padang : Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Pusat Penelitian Universitas Andalas, 1991)

potensi daerah dan kehidupan masyarakatnya. Buku ini sangat membantu dalam penulisan dalam mengorek informasi tentang Kotamadya Payakumbuh.¹⁸

Sebagai studi relevan yang berasal dari jurnal yaitu salah satunya ditulis oleh Zeni Eka Putri yang berjudul *“Pemanfaatan Jaringan Sosial dalam Pengembangan Usaha oleh Pelaku UMKM (Studi Kasus : 8 Pelaku UMKM pada Sentra Makanan Rendang di Kelurahan Sungai Durian, kecamatan Lamposi Tigo nagari, Kota Payakumbuh)* Sains Sosial dan Humaniora Vol.2 No.1, Maret 2018. Jurnal ini membahas tentang pengembangan pemasaran IKM rendang di Payakumbuh menggunakan jaringan sosial, jurnal ini membantu penulis untuk mendapatkan data-data yang berhubungan dengan rendang Yolanda di Payakumbuh.

Jurnal yang berjudul, *“Peran Usaha Kecil dan Menengah (UKM) Dalam Penciptaan Lapangan Kerja Baru”* Vol 1, No.2, Juni 2005 karya Moh.Munir yang membahas tentang industri kecil menjadi program pemerintah untuk menstabilkan perekonomian rakyat tahun 1998 karena Indonesia telah mengalami krisis ekonomi yang menyebabkan jatuhnya perekonomian nasional. Banyak usaha-usaha skala besar pada berbagai sektor termasuk industri, perdagangan, dan jasa yang mengalami stagnasi bahkan sampai terhenti aktifitasnya pada tahun 1998. Namun, Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) dapat bertahan dan menjadi pemulih perekonomian di tengah keterpurukan akibat krisis moneter pada

¹⁸Thamrin Sikumbang, *20 Tahun Kotamadya Daerah TK.II Payakumbuh* (Payakumbuh : Ratu Grafika 1990)

berbagai sektor ekonomi. UMKM merupakan salah satu bidang usaha yang dapat berkembang dan konsisten dalam perekonomian nasional.¹⁹

Jurnal yang berjudul “*Rendang : The treasure of Minangkabau*”, Journal of Ethnic Foods, Vol 4 No.4, Juli 2017, 233 yang ditulis oleh Muthia Nurfufida, dkk merupakan sebuah jurnal yang berisi tentang Rendang sebagai makanan khas Minangkabau yang menjadi makanan terenak nomor satu di dunia yang dinobatkan oleh CNN pada tahun 2011 pada festival kuliner di Jakarta. Selain dari itu dalam jurnal ini juga dimuat beberapa hal yang berkaitan dengan rendang Minangkabau seperti sejarah dan acara-acara di Minang Kabau yang menghidangkan rendang dan bisa dijadikan oleh penulis sebagai sumber dalam penulisan.

Surat Kabar *Haluan* yang ditulis oleh Zulkifli tahun 2012 yang berjudul “Erika, Home Industri : Sukses di Payakumbuh” berisi tentang sejarah berdirinya industri rendang Erika tetapi di dalam tulisan ini juga menjelaskan tentang industri mana yang berdiri pertama kali serta pembinaan yang diberikan pemerintah kota terhadap beberapa industri yang telah berdiri dari tahun 1998²⁰

Dari semua karya dan literatur di atas, tidak ada karya ilmiah yang membahas tentang Usaha Rendang Yolanda. Oleh karena itu penulis tertarik untuk mengkaji tentang bagaimana sejarah dan perkembangan Usaha Rendang Yolanda untuk meningkatkan eksistensinya didunia perindustrian dan perekonomian.

¹⁹Moh.Munir, “Peran Usaha Kecil dan Menengah (UKM) Dalam Penciptaan Lapangan Kerja Baru” Vol 1, No.2, Juni 2005.

²⁰ Zulkifli, “ Erika, Home Industri : Sukses di Payakumbuh ” (*Haluan*, 11 November 2012)

E.Kerangka Analisis

Randang atau rendang merupakan masakan dengan teknik memasak diturunkan orang Minangkabau untuk mengawetkan hingga kering dan lama. Teknik ini tidak hanya berlaku untuk makanan bersantan. Kata *randang* atau *marandang* bagi orang Minang juga merujuk pada komoditas lain, seperti kopi, kacang, kakao dan sebagainya. Sehingga muncul istilah *marandang kopi*, *marandang kacang* dan sebagainya. Istilah *randang* lebih populer atau melekat pada makanan dari daging sapi atau kerbau yang dimasak dengan santan ditambah bumbu serta rempah-rempah hingga kering berwarna coklat atau kehitaman.²¹

Rendang telur merupakan rendang yang berbahan dasar telur yang dimasak sampai tahap kering seperti kerupuk. Proses pembuatannya, telur di kocok dan diaduk dengan tepung kemudian dikukus atau di dadar, setelah dikukus atau didadar, dipotong-potong, kemudian digoreng, selanjutnya baru direndang.²²

Rendang Yolanda merupakan sebuah industri kreatif yang bergerak dibidang olahan makanan rendang di Kota Payakumbuh. Yolanda merupakan anak kedua pasangan Esnawati dan Jasman yang merupakan pemilik industri Rendang Yolanda. Alasan nama Yolanda dipakai untuk merek dagang karena dianggap bagus untuk dipakai sebagai merek dagang. Selain itu rendang juga

²¹Yenny Nary, dkk, *Payakumbuh Kota Rendang*. (Payakumbuh : Pemerintah Kota Payakumbuh 2018)hal.36.

²²Balai Pelestarian Nilai Budaya, *Randang Minangkabau Warisan Leluhur yang Mendunia*, Padang.

identik dengan perempuan karena memasak merupakan tugas perempuan maka tidak cocok dipakai nama laki-laki.

Penelitian tentang sejarah Usaha Rendang Yolanda di Lampasi Tigo Nagari merupakan sebuah penelitian yang dikategorikan sebagai sejarah sosial ekonomi. Sejarah sosial ekonomi merupakan ilmu yang mempelajari tentang aktivitas masa lampau yang menyangkut tentang kegiatan masyarakat dalam menghasilkan barang atau memakai barang tetapi mempunyai dampak terhadap kehidupan sosial masyarakat.²³

Penulisan ini juga berkaitan dengan permasalahan dasar atau 3 persoalan pokok dalam ilmu ekonomi yang merupakan salah satu ilmu sosial yang mempelajari aktivitas manusia yang berhubungan dengan produksi, distribusi, dan konsumsi terhadap barang dan jasa.²⁴ Ilmu ekonomu sangat cocok dipakai dalam penulisan sejarah rendang Yolanda karena mencakup seberapa besar produksi barang atau produk rendang, bagaimana pendistribusiannya serta siapa saja yang menjadi konsumennya.

Industri Kecil dan Menengah (IKM) Rendang Yolanda tergolong ke dalam industri kreatif berdasarkan konsep industri kreatif sendiri yang merupakan sebuah usaha baru yang mengintensifkan informasi dan kreativitas dengan mengandalkan ide dan pengetahuan dari Sumber Daya Manusia sebagai factor utama penggerak penggerak perekonomian.²⁵

²³Sartono Kartodirdjo, *Pendekatan Ilmu Sosial Dalam Metodologi Sejarah*, (Jakarta : Gramedia, 1993), hal 50.

²⁴Sudarsono, *Pengantar Ekonomi Mikro*,(Jakarta : PT. Pustaka LP3ES Indonesia, 1995), hal.23

²⁵Nenny Anggraini, *Industri Kreatif*, (Jakarta : Pustaka Sinar Harapan,2002), hal.33.

Pada tahun 1998, merupakan tahun perintisan usaha rendang di Lampasi Tigo Nagari yang masih bertaraf sebagai industri rumahan karena pengusaha rendang tersebut mendapatkan peluang untuk mengembangkan usaha untuk meningkatkan taraf hidup karena terjadinya krisis ekonomi sehingga mengalami perubahan-perubahan yang berarti dari tahun ke tahun. Untuk pemahaman mengenai industri kecil maka terdapat beberapa konsep yang berhubungan dengan usaha kecil.²⁶

Industri Kecil dan Menengah (IKM) atau yang dikenal sebagai Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) mempunyai defenisi yang diatur dalam UU No 20/tahun 2008 menjelaskan bahwa usaha mikro adalah usaha produksi milik orang perorangan atau badan usaha perorangan yang memenuhi kriteria usaha mikro sebagaimana diatur dalam undang-undang ini. Sedangkan, usaha kecil adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh oarang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau bukan cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dari usaha menengah atau usaha besar yang memenuhi kriteria usaha kecil sebagaimana dimaksud dalam undang-undang ini.²⁷

Usaha menengah adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perseorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dengan usaha kecil atau usaha besar

²⁶*Haluan, loc.cit.*

²⁷Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah.

dengan jumlah kekayaan bersih atau hasil penjualan tahunan sebagaimana diatur dalam undang-undang ini.²⁸

Menurut Badan Pusat Statistik (BPS), pengertian industri kecil difokuskan berdasarkan serapan tenaga kerja. Pertama disebut sebagai usaha kecil bila menggunakan tenaga kerja antara 5 orang hingga 19 orang. Kedua bisa disebut industri menengah bila menggunakan tenaga kerja 20 orang hingga 39 orang. Ketiga disebut sebagai industri besar bila menggunakan tenaga kerja lebih dari 100 orang.²⁹

Berdasarkan beberapa konsep diatas dapat dikatakan usaha rendang di Lampasi Tigo Nagari tahun 1998 dapat dikategorikan sebagai industri kecil karena tidak memperkerjakan banyak tenaga kerja melainkan berusaha bersama anggota keluarga. Tetapi setelah adanya pembinaan dari pemerintah Indonesia ada perkembangan usaha di daerah ini tetapi uniknya tidak satu atau dua industri saja tetapi mencapai puluhan industri rendang di daerah ini. Sehingga pada tahun 2015 di resmikan menjadi Kampung Rendang Payakumbuh.³⁰

Kampung Rendang Payakumbuh adalah suatu tempat pemukiman yang di dalamnya terdiri dari beberapa industri rendang yang menjadi pusat kuliner masyarakat Payakumbuh dan dibina oleh pemerintah untuk memproduksi dalam jumlah yang besar dengan dukungan peralatan yang memadai. Kampung Rendang ini merupakan tempat yang menjadi sentra yang dikembangkan untuk menjamin kualitas mutu dari produk untuk meningkatkan kesejahteraan ekonomi. Dengan

²⁸*Ibid.*

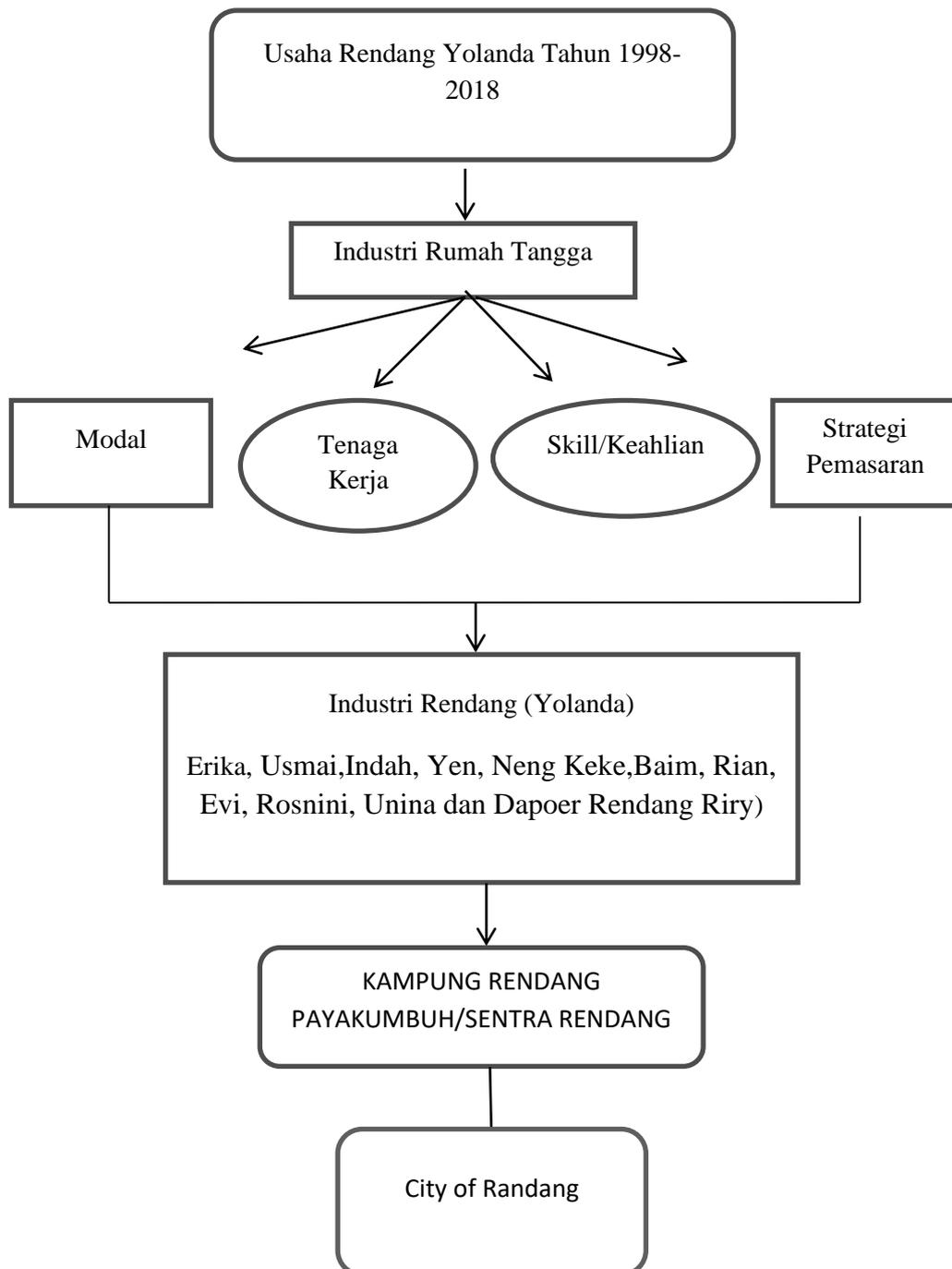
²⁹ Departemen Perindustrian dan Perdagangan. *Usaha Kecil dan Menengah*. Jakarta : Departemen Perindustrian dan Perdagangan, 2001, hlm.9.

³⁰*Ibid.*

diresmikan Kampung Rendang Payakumbuh diharapkan terwujudnya inovasi dan ide-ide baru, dari produksi, pengepakan, pemasaran, rantai produksi, hingga keluaran produk agar dapat dialirkan lebih cepat.

Bagian 1

Alur Pemikiran



E. Metode Penelitian dan Bahan Sumber

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

Tahap pertama heuristik, yaitu langkah dimana peneliti mencari sumber atau bahan-bahan yang terkait dengan penelitian. Sumber-sumber tersebut dapat didapatkan dari hasil studi perpustakaan dan hasil wawancara dengan beberapa informan. Data pustaka didapatkan dari beberapa perpustakaan diantaranya perpustakaan jurusan ilmu sejarah, fakultas ilmu budaya Universitas Andalas, perpustakaan pusat Unand, Perpustakaan Daerah Payakumbuh. Dalam pencarian sumber tulisan, penulis mendatangi beberapa kantor-kantor yang berhubungan dengan industri rendang di Payakumbuh. Kantor Kelurahan Sungai Durian merupakan tempat pertama yang penulis datangi dengan tujuan meminta data-data yang berhubungan dengan Kampung Rendang Payakumbuh, disana penulis bertemu langsung dengan Ibuk Lurah dan mendapatkan sumber tulisan yang dibutuhkan dengan menunggu selama 4 hari. Kantor kedua yang penulis datangi adalah kantor KESBANGPOL (Kesatuan Bangsa dan Politik) yang bertujuan untuk mendapatkan surat izin penelitian dan suratnya bisa keluar dalam waktu

sehari sehingga penulis langsung melanjutkan penelitian ke Dinas Koperasi dan UMKM, Dinas Perindustrian, dan Kantor KOMINFO Payakumbuh. Tetapi untuk menemukan sumber tertulis yang berkaitan dengan rendang Payakumbuh membutuhkan waktu 2 bulan karena membutuhkan proses persetujuan. Kantor terakhir yang penulis datangi adalah Kantor Camat Lampasi Tigo Nagari dengan tujuan untuk meminta data-data geografis dan demografis Kecamatan Lampasi Tigo Nagari.

Selain menggunakan sumber tulisan, penulis juga menggunakan sumber lisan dengan melakukan wawancara dengan terlibat langsung dengan pelaku sejarah yang terlibat dalam industri rendang seperti pengusaha, pekerja, dan masyarakat. Informan yang penulis minta untuk diwawancarai adalah Pemilik Usaha Rendang Yolanda sendiri yaitu Ibuk Ernawati dan Bapak Jasman, setelah itu para pekerjanya Dani, Ijun, Imit, Dian dan salah satu tokoh masyarakat yaitu S. Dt. Katumanggung yang sudah berumur 66 tahun yang bertujuan untuk menceritakan keadaan Kecamatan Lampasi Tigo Nagari dari tahun 1998-2018.

Tahapan kedua adalah melakukan kritik sumber, untuk mendapatkan keabsahan sumber dalam hal ini harus diuji keaslian dari data yang didapat melalui kritik ekstern dan keabsahan tentang keaslian sumber (kredibilitas) yang ditelusuri melalui kritik intern.

Tahapan ketiga 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 subjektif terhadap fakta yang satu dengan fakta yang lainnya, agar ditemukan kesimpulan atau gambaran sejarah yang ilmiah.

Tahapan keempat adalah historiografi. Historiografi merupakan proses penulisan fakta-fakta yang diperoleh dari data-data yang ada. Data yang didapatkan di Nagari Lampasi Tigo Nagari, Kecamatan Payakumbuh, Kabupaten Lima Puluh Kota yang akan ditulis dalam sebuah tulisan yang berjudul “RENDANG YOLANDA DUTA BESAR RENDANG PAYAKUMBUH 1998-2018”

F. Sistematika Penulisan

Penelitian yang berjudul “RENDANG YOLANDA DUTA BESAR RENDANG PAYAKUMBUH 1998-2018” diuraikan dalam IV bab, yaitu :

Bab I, bab ini berisi pendahuluan yang memuat latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan dan manfaat penelitian, kerangka analitis, metode, sumber serta sistematika penulisan.

Bab II, menguraikan tentang Payakumbuh sebagai kota rendang

Bab III, berisi tentang sejarah perkembangan industri rendang Yolanda periode awal, pengelolaan IKM Yolanda yang didalamnya menjelaskan perubahan umum dari tradisional yang dimulai pada tahun 1998 ke merek dagang, pembinaan dan pengembangan IKM oleh Pemerintah setempat.

Bab IV, berisi kesimpulan dan saran yang merupakan bab terakhir yang berisi hasil penelitian dan penyelesaian masalah tentang semua persoalan yang diajukan.

