

## **BAB IV**

### **KESIMPULAN**

Pada tahun 1998 merupakan tahun awal berdirinya Industri Kecil dan Menengah (IKM) Rendang Yolanda. Industri ini muncul dari ide seorang wanita tangguh lokal bernama Ernawati yang merupakan perintis awal produk rendang telur. Disebabkan karena krisis moneter yang terjadi pada tahun 1998 yang menjadikan perekonomian merosot dan membawa perubahan dalam segi kehidupan masyarakat juga dalam bidang peternakan, membuat jiwa entrepreneurship Ernawati dalam pengolahan rendang muncul dengan mengkreasikan rendang dari bahan dasar telur karena telur hasil beternak ayamnya tidak laku terjual dipasaran.

Nama usaha Rendang Yolanda sendiri merupakan nama dari putri kedua Ernawati dan Jasman. Alasan mereka memakai nama putri kedua karena pada tahun 1998 baru Yolanda satu-satunya putri mereka. Dalam adat Minangkabau seorang anak perempuan meruakan penerus garis keturunan sehingga wajar kalau memakai nama anak perempuan..

Awalnya Rendang Yolanda dalam pemasarannya dengan cara berkeliling di Kota Payakumbuh maupun ke daerah lainnya seperti Bukittinggi, Padang Panjang dan Padang. Pemasaran dengan cara berkeliling ini terjadi dalam rentang waktu yang lama yaitu dari tahun 1999-2010. Tetapi dibantu juga dengan membuka toko kecil-kecilan terletak di persimpangan jalan di Kelurahan Sungai Durian. Toko yang ditempati merupakan milik dari orang tua Ernawati. Disanalah awalnya Ernawati memulai usaha pengolahan rendang spesifik rendang telur yang

pengolahan rendangnya dengan cara menggunakan metode tradisional dimana menggunakan tungku dengan kayu bakar dan sabut kelapa dan menggunakan kualiti besar.

Selain itu dalam pemasaran produk rendang telur dengan cara berjualan di pasar-pasar yang ada di Payakumbuh. Pada saat itu Industri kecil dan menengah cukup mendapat perhatian dari pemerintah kota maupun dinas koperasi dalam membantu mengembangkan usaha masyarakat termasuk usaha kuliner dalam olahan rendang.

Setelah dua tahun tepatnya tahun 2000 toko Usaha Rendang Yolanda pindah ke daerah Simpang Napar belok kanan arah Bukittinggi-Padang karena ada masalah keluarga dalam hal warisan, tetapi disana hanya bertahan selama 1 tahun dan pindah lagi ke kedai pertama tahun 2001 dengan perkembangan yang signifikan dimana Rendang Yolanda memproduksi beberapa varian olahan rendang diantaranya Rendang Daging, Rendang Runtiah (Suir), Rendang Ubi (Singkong). Sehingga banyak sanak saudara maupun keluarga banyak yang meminta resep olahan rendang telur yang gurih seperti kerupuk untuk dikembangkan juga di Kelurahan Sungai Durian, Kecamatan Lampasi Tigo Nagori. Baik yang mengajarkan dan diajarkan sudah membuka industri rendang sendiri dengan merek yang berbeda-beda.

Sampai pada tahun 2006 Esnawati membeli tanah yang berada di depan kedainya dan 2016 membangun toko besar yang bernama Rendang Yolanda yang

menjual berbagai olahan rendang yang terkenal di Payakumbuh karena rasanya yang khas. Dalam mencapai kesuksesan dalam industri olahan rendang, tidak terlepas dari peran pemerintah kota dan dinas koperasi UMKM yang membantu dalam pembinaan dan pengembangan industri rendang.

Dari tahun 2003 sudah banyak pameran yang dihadiri oleh pelaku usaha Rendang Yolanda sehingga menolong Industri Rendang Yolanda dalam bidang pemasaran karena banyak pelaku-pelaku usaha yang bertemu disana dan berbagi ilmu usaha dan pemasaran. Apalagi kalau usaha mendapatkan penghargaan sangat menguntungkan untuk meningkatkan taraf usaha.

Bahkan pada tahun 2015 Pemerintah Kota bersama Dinas Koperasi dan UMKM meresmikan Kecamatan Lampasi Tigo nagari sebagai “Kampung Rendang Payakumbuh” yang terdiri dari 12 Industri Rendang Yolanda, 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.

Selang 3 tahun tepatnya pada bulan Desember tahun 2018, Kota Payakumbuh lahir sebagai Kota Rendang yang sesuai dengan keinginan bersama baik dari Pemerintah Kota maupun masyarakat. Konsep Payakumbuh City of Rendang didasari dengan adanya Kampung Rendang Payakumbuh Untuk menjadikan Payakumbuh Kota Rendang, Pemerintah Kota telah membangun berbagai fasilitas penunjang, seperti Sentra Rendang yang dijadikan sebagai

tempat pembuatan rendang sekaligus sekolah bagi yang ingin belajar membuat rendang.

