

BAB V

KESIMPULAN

Kacang Randang merupakan salah satu makanan kuliner tradisional yang banyak dijumpai di wilayah Tanah Datar. Makanan ini sudah ada sejak dahulunya walaupun belum dijadikan sebagai ladang usaha masyarakat luas. Istilah *kacang Randang* ini jika ditelusuri lebih dalam lagi, di beberapa daerah di Minangkabau memiliki pemaknaan tersendiri. Di daerah seperti Kota Padang, Kota Pariaman, Kabupaten Pasaman dan daerah lainnya di Minangkabau beranggapan bahwa makanan kuliner tradisional *kacang Randang* di Tanah Datar adalah dengan istilah kacang goreng. Masyarakat di daerah tersebut lebih mengenal objek kajian ini dengan istilah kacang goreng. Namun demikian perbedaan tersebut hanya sebatas pelafalan nama makanannya saja.

Usaha Kacang Randang di wilayah Tanah Datar berpusat pada salah Nagari yang ada di Kecamatan Pariangan yaitu Nagari Sawah Tengah. Kacang Randang Barokah Tiga Putri merupakan salah satu merek yang cukup terkenal dan berkembang pesat. Usaha ini didirikan oleh Afriyanto pada tahun 2007 di Nagari Sawah Tengah. Sebelumnya usaha ini juga sudah ada dan dikelola oleh mertuanya Afriyanto yang bernama “Inyiak Onam” namun belum memiliki label merek yang jelas. Sehingga belum banyak dikenal dan dipasarkan ke daerah-daerah luar Tanah Datar.

Usaha Kacang Randang Barokah Tiga Putri ini melakukan produksi setiap hari. Pada setiap produksi menghabiskan sekitar 10 *katidiang* kacang tanah yang dikerjakan oleh 4 karyawan. Kemudian hasil dari produksi kacang Randang ini dipasarkan didalam dan diluar wilayah Tanah Datar.

Pada awal ia ikut dalam usaha kacang Randang ini, Afriyanto langsung memiliki inovasi terbaru guna untuk memudahkan masyarakat dalam mengenal usaha miliknya. Ia langsung memberi merek pada usahanya dengan Nama Barokah. Pada periode tahun 2011

sampai 2019 ini merupakan tahap baru bagi perkembangan usaha rumahan Kacang Randang Barokah Tiga Putri. Pada periode ini, Afriyanto berhasil memperoleh modal tambahan sebesar Rp.20.000.000. Modal ini ia pergunakan untuk mengembangkan usaha kacang Randang miliknya. Perkembangan selanjutnya terjadi ketika Afriyanto memiliki pemikiran untuk mendaftarkan usaha kacang Randang miliknya ke sertifikasi halal dari MUI dan dinas kesehatan.

Puncak perkembangan Home Industry Kacang Randang Barokah Tiga Putri terjadi pada tahun 2019. Dengan semakin tingginya tingkat permintaan akan produk kacang Randang miliknya, Afriyanto memutuskan untuk menyewa toko. Hal ini tidak pernah terjadi pada merek-merek usaha kacang Randang lainnya di Nagari Sawah Tengah. Usaha-usaha kacang Randang lainnya hanya menjual produk ke pasar-pasar ataupun tempat wisata, tanpa memiliki toko tetap sebagai wadah pemasaran.

Adapun dalam proses pembuatan kacang Randang memerlukan beberapa tahapan seperti pengepulan bahan utama yaitu kacang tanah. Kemudian tahapan penjemuran, pemanasan pasir, *maRandang*, pembersihan kacang dari kotoran dan pengemasan. Semua tahapan akan dikontrol langsung oleh Afriyanto agar dapat berjalan dengan baik.

Dalam manajemen pemasaran, usaha Kacang Randang Barokah Tiga Putri menerapkan sistem pemasaran lokal yang ditujukan untuk mendekatkan diri ke konsumen-konsumen lokal agar dapat menciptakan hubungan yang baik. Tetapi saluran pemasaran yang digunakan oleh Barokah Tiga Putri terdiri dari tiga yaitu saluran pasar-pasar tradisional, event budaya pacu jawi dan distribusi ke luar daerah.