

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kota Tanjungpinang merupakan daerah maritim yang lokasinya sangat strategis dalam mendukung peningkatan ekonomi, sosial, budaya, kelautan, dan perikanan, sehingga dapat dirasakan secara signifikan peningkatannya. Industri kuliner memainkan peran penting dalam perekonomian daerah di Tanjungpinang. Dengan kekayaan budaya dan keanekaragaman kuliner yang dimiliki, pengembangan industri kuliner di Tanjungpinang dapat menjadi strategi efektif untuk mendorong pertumbuhan ekonomi lokal.¹

Bisnis kuliner di Tanjungpinang dapat menyerap tenaga kerja lokal, yang membantu mengurangi tingkat pengangguran dan meningkatkan pendapatan Masyarakat. Kawasan Tanjungpinang Kota menjadi pusat kegiatan ekonomi dan sosial yang sangat dinamis di kawasan ini, pengunjung dapat menemukan berbagai pilihan kuliner yang mencerminkan keberagaman budaya kota ini. Dari warung makan yang menyajikan masakan tradisional melayu, minangkabau hingga restoran dengan menu khas Tionghoa, Tanjungpinang Kota memiliki banyak tempat makan yang menggugah selera.²

Kuliner menjadi ladang bisnis yang menarik banyak minat orang lain, hal ini disebabkan oleh banyaknya peluang usaha pada sektor makanan.³ Salah satu

¹ Badan Pusat Statistik Kota Tanjungpinang, *Kota Tanjungpinang Dalam Angka 2025* (Tanjungpinang: BPS Kota Tanjungpinang, 2025), hlm. 3–8.

² Muhammad Akbar Wana, "Strategi Pengembangan Industri Kuliner Di Kota Tanjungpinang", *Skripsi*, (Tanjungpinang: Fakultas Ilmu Sosial Dan Ilmu Politik, Universitas Maritim Raja Ali Haji, 2025).

³ *Ibid*

usaha kuliner yang berkembang dari usaha kecil menjadi sebuah usaha yang besar adalah Pondok Sarapan Pagi Upik yang merupakan bentuk perkembangan usaha kuliner yang berawal dari Warung Kopi menjadi Pondok Sarapan Pagi Upik yang menyediakan berbagai macam jenis kuliner makanan khas Minangkabau yang didirikan oleh Mairizal yang berasal dari Malalo.⁴

Pada Tahun 2007, Mairizal beserta keluarganya datang ke Tanjungpinang. Ia memulai usaha warung kopinya dengan menyewa sebuah ruko di wilayah Bukit Bestari, usaha warung kopi tersebut buka pada pukul 05.00 WIB hingga 11.30 WIB yang di mana kebanyakan pelanggannya merupakan para bapak-bapak yang selesai sholat subuh. Pada awal didirikannya Warung Kopi, warung tersebut diurus oleh Erlina dikarenakan Mairizal memiliki pekerjaan sampingan yaitu sebagai tukang ojek. Usaha warung kopi yang didirikan oleh Mairizal tersebut mengalami peningkatan hingga pada tahun 2010 secara resmi Mairizal dan Istrinya mendapatkan surat Izin Usaha Perdagangan yang dikeluarkan oleh pemerintah kota Tanjungpinang.⁵

Pada tahun 2014, Mairizal mulai mengembangkan usahanya yang semula hanya berupa warung kopi menjadi Pondok Sarapan Pagi Upik. Pengembangan usaha ini dilakukan karena melihat semakin meningkatnya minat masyarakat terhadap masakan khas Minangkabau. Selain itu, Mairizal memiliki keinginan agar masyarakat Tanjungpinang dari berbagai kalangan dapat menikmati hidangan khas Minangkabau yang terkenal dengan cita rasa pedas, gurih, dan kaya akan rempah-

⁴ Kartu Tanda Penduduk Mairizal.

⁵ Pemerintah Kota Tanjungpinang, Surat Izin Usaha Perdagangan Nomor: 503.15/BP2T/937/2010.

rempah.⁶ Dengan demikian, usaha yang sebelumnya hanya menyediakan minuman kopi dan lebih banyak dikunjungi oleh kalangan bapak-bapak mulai beralih menjadi usaha kuliner yang menyediakan berbagai menu sarapan.

Seiring dengan bertambahnya jumlah pelanggan, Mairizal juga melakukan perluasan tempat usaha. Jika pada awalnya hanya menyewa satu unit ruko, pada tahun 2014 ia membeli kembali dan menambah satu unit ruko lagi sehingga menjadi tiga ruko yang digabungkan menjadi satu tempat usaha. Penambahan ruang tersebut dilakukan untuk memberikan kenyamanan kepada pelanggan sekaligus menampung jumlah pengunjung yang terus meningkat setiap harinya.⁷ Dengan tempat yang lebih luas, Pondok Sarapan Pagi Upik dapat menyediakan lebih banyak meja dan kursi sehingga mampu melayani pelanggan dengan lebih baik, terutama pada jam-jam sarapan yang biasanya ramai.

Perkembangan usaha juga diikuti dengan penambahan tenaga kerja. Pada tahun 2014, Pondok Sarapan Pagi Upik memiliki sekitar empat orang karyawan yang direkrut dari masyarakat sekitar. Para karyawan memiliki tugas yang berbeda-beda, seperti menyiapkan bahan makanan, memasak, menyajikan pesanan, mencuci peralatan makan, serta menjaga kebersihan tempat usaha. Perekrutan masyarakat sekitar tidak hanya bertujuan untuk memenuhi kebutuhan operasional usaha, tetapi juga sebagai bentuk kontribusi pemilik usaha dalam membuka lapangan pekerjaan bagi masyarakat setempat.

⁶ Kevin Rynardo dan Louis Utama, "Pengaruh Orientasi Inovasi terhadap Kinerja UMKM Bidang Kuliner," *Jurnal Manajerial dan Kewirausahaan*, Vol. 3, No. 4 (2021), hlm. 1008–1017.

⁷ Mhd. Izwan Sepriyadi, Ayu Wardani, Mimi Syahfitri, dkk., "Analisis Business Model Canvas (BMC) pada UMKM Cimol AA di Kota Tanjungpinang," *Innovative: Journal of Social Science Research*, Vol. 3, No. 2 (2023), hlm. 10373–10381.

Seiring berjalannya waktu, perkembangan Pondok Sarapan Pagi Upik terus mengalami peningkatan. Bertambahnya jumlah pelanggan serta semakin beragamnya menu yang disajikan membuat kebutuhan tenaga kerja juga meningkat. Akhir penelitian ini dilakukan, jumlah karyawan Pondok Sarapan Pagi Upik telah mencapai tujuh orang. Penambahan karyawan tersebut menunjukkan bahwa usaha Pondok Sarapan Pagi Upik terus berkembang dan mampu mempertahankan eksistensinya sebagai salah satu usaha kuliner Minangkabau yang dikenal oleh masyarakat Kota Tanjungpinang.

Pondok Sarapan Pagi Upik merupakan salah satu tempat yang menyediakan berbagai masakan khas Minangkabau, walaupun Pondok Sarapan Pagi tersebut berada di Tanjungpinang. Keberadaan Pondok Sarapan Pagi Upik di Tanjungpinang merupakan salah satu bentuk masakan Minangkabau yang diminati masyarakat Tanjungpinang. Masakan Minangkabau identik dengan rasa pedas, kadar garam tinggi dan santan yang berlebih.⁸

Bentuk kuliner Minangkabau yang sediakan di Pondok Sarapan Pagi Upik seperti, lontong usus, lontong rendang, lontong babat, lontong kikil, lontong pical, soto padang, bubur kampiun dan makanan lainnya. Ia mendatangkan langsung beberapa bahan masakannya dari Sumatera Barat seperti, beras, kulit kayu manis, bunga lawang, cengkeh, qardan munggu dan bumbu rendang kering.

Pondok sarapan pagi Upik terletak di pinggir jalan raya Ir. Djuanda Bukit Bestari Kota Tanjungpinang sederet dengan usaha kuliner lainnya. Pondok Sarapan

⁸ Silvia Wandira, Lindawati, dkk "Leksikon Rempah-Rempah di Minangkabau," *Jurnal Elektronik Wacana Etnik*, Vol. 8, No. 2 (2019), hlm. 92–98.

Pagi Upik, paling sering dikunjungi oleh orang-orang yang melintas. Pada plang di atasnya, tertulis besar-besar “Pondok Sarapan pagi Upik”. Begitu memasuki kursi dan meja lebar menyesaki ruangan yang terbagi menjadi dua. Tatanan piring yang berisi masakan siap santap terpajang etalase yang menghadap ke jalan raya.

Karyawan Pondok sarapan pagi Upik berasal dari berbagai daerah yang ada di Tanjungpinang dan perantau dari Sumatra Barat yang datang ke Tanjungpinang. Karyawan Pondok Makan Sarapan Pagi Upik tidak hanya perempuan, tetapi juga ada karyawan laki-laki. Tidak ada kriteria khusus dalam perekrutan karyawan. Untuk karyawan Pondok Sarapan Pagi disediakan tempat tinggal yang berada di lantai bawah tempat Pondok Sarapan Pagi. Sehingga yang tinggalnya jauh bisa tinggal di tempat tinggal yang telah disediakan.

Pada awal tahun 2020, pandemi Covid-19 mulai menyebar di Indonesia dan memberikan dampak yang besar terhadap berbagai sektor, terutama sektor ekonomi. Pemerintah menerapkan berbagai kebijakan pembatasan aktivitas masyarakat untuk mengurangi penyebaran virus. Akibatnya, banyak usaha mengalami penurunan jumlah pelanggan, termasuk usaha di bidang kuliner.⁹ Pandemi Covid-19 juga berdampak pada usaha Pondok Sarapan Pagi Upik. Selama masa pandemi, jumlah pengunjung menurun sehingga pendapatan usaha ikut berkurang. Kondisi tersebut membuat Pondok Sarapan Pagi Upik terpaksa menutup usahanya untuk sementara waktu selama kurang lebih tiga bulan. Selama penutupan tersebut, seluruh karyawan dirumahkan karena kegiatan operasional tidak dapat

⁹ Riant Nugroho, "Dampak Pandemi Covid-19 terhadap Pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah di Indonesia," *Jurnal Pembangunan Nasional*, Vol. 8, No. 2 (2020), hlm. 79–86.

berjalan. Setelah kondisi mulai membaik dan pemerintah mulai melonggarkan pembatasan aktivitas masyarakat, Pondok Sarapan Pagi Upik kembali beroperasi dengan tetap menerapkan protokol kesehatan. Pada saat usaha dibuka kembali, pemilik usaha merekrut kembali karyawan yang sebelumnya dirumahkan agar kegiatan operasional dapat berjalan seperti semula. Langkah tersebut menunjukkan upaya pemilik dalam mempertahankan usahanya sekaligus memberikan kesempatan kepada karyawan untuk kembali bekerja setelah terdampak pandemi.

Pada Tahun 2025 usaha ini masih bertahan hingga penelitian ini dilakukan bahkan beliau mengembangkan usahanya di wilayah Batu 10 agar para pembeli yang tempat tinggalnya jauh bisa membelinya di daerah tersebut sehingga bisa mencicipi menu yang ada di Pondok Sarapan Pagi Upik tersebut. Pondok Makan Sarapan Pagi Upik terletak di Jl. Ir. H Djuanda No. 094 (Pancur, seberang Masjid Nurul Iman) dan cabang kedua terletak di km 10 (seberang SPBU km 10). Pondok Makan Sarapan Pagi Upik buka pada jam 03.00 pagi hingga pukul 12.00 siang sehingga sebelum Sholat Subuh para pelanggan bisa makan terlebih dahulu di Pondok Sarapan Pagi Upik ini dan apabila setelah berolahraga bisa dapat menikmati hidangan yang telah tersedia.

Hal yang mendasari penulisan usaha Pondok Sarapan Pagi upik ialah: *pertama* belum ada yang menulis mengenai Pondok Sarapan Pagi Upik baik buku maupun skripsi, *Kedua* Pondok Saparan pagi Upik ini merupakan usaha kuliner yang dari awalnya Warung Kopi menjadi Pondok Sarapan Pagi hingga terkenal di Tanjungpinang dan berada di lokasi yang sangat strategis, selain itu masakan Pondok Makan Sarapan Pagi Upik yang enak dengan harga yang terjangkau.

Ketiga Pondok Sarapan Pagi Upik berhasil mengembangkan usaha hingga akhirnya ia dapat membuka cabang pertamanya di KM.10, sehingga menarik untuk diteliti. Dalam konteks itulah maka peneliti memberikan judul terhadap penelitian ini yaitu “Pondok Sarapan Pagi Upik: Usaha Kuliner Khas Minangkabau di Tanjungpinang Timur Bukit Bestari Tanjungpinang 2007-2025”.

B. Batasan Dan Rumusan Masalah

Batasan spasial tinjauan penelitian ini adalah Kota Tanjungpinang, Provinsi Kepulauan Riau dengan pembahasan Pondok Sarapan Pagi Upik. Batasan temporal dari tinjauan penelitian ini adalah tahun 2007-2025. Dasar pemikiran diambil dari tahun 2007 adalah karena awal datangnya Mairizal ke Tanjungpinang dan membuka usaha Warung Kopi. Batasan akhir dari penelitian ini yaitu 2025, karena pada masa ini pondok makan sarapan pagi telah berkembang sehingga pemilik usaha mulai membuka cabang di Jl. Arah Tanjung. Uban km 10. Kecamatan Tanjungpinang Timur.

Berdasarkan landasan pemikiran yang telah diuraikan di atas, peneliti merumuskan beberapa permasalahan yang berkaitan dengan perkembangan Pondok Sarapan Pagi Upik sebagai usaha kuliner khas Minangkabau di Kota Tanjungpinang. Permasalahan tersebut menjadi pokok pembahasan dalam penelitian untuk melihat perkembangan dan perubahan usaha dari awal berdiri hingga tahun 2025. Oleh karena itu, peneliti merumuskan beberapa permasalahan yang akan menjadi pokok penelitian sebagai berikut:

1. Bagaimana latar belakang berdirinya Pondok Makan Sarapan Pagi Upik Tahun 2007?
2. Bagaimana perkembangan Pondok Sarapan Pagi Upik Tahun 2014-2025?
3. Bagaimana profil Pemilik, karyawan dan pengunjung Pondok Sarapan Pagi Upik?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan dari paparan rumusan masalah di atas, maka tujuan dari penelitian ini adalah untuk:

1. Menjelaskan latar belakang berdirinya Pondok Makan Sarapan Pagi Upik Tahun 2007..
2. Menguraikan perkembangan Pondok Makan Sarapan Pagi Upik tahun 2014-2025.
3. Memaparkan Profil Pemilik, Karyawan dan Pelanggan Pondok Sarapan Pagi Upik..

Penelitian ini diharapkan mampu memberikan kontribusi yang signifikan, baik dalam ranah akademis maupun penerapan praktis di lapangan. Dari sisi akademis, penelitian ini memperkaya literatur dalam bidang sejarah kuliner dan kewirausahaan, khususnya yang berkaitan dengan dinamika usaha kuliner Minangkabau di rantau serta peranannya dalam perkembangan sektor ekonomi di Tanjungpinang. Temuan dari penelitian ini juga dapat dijadikan rujukan penting bagi mahasiswa maupun peneliti lain yang tertarik mengeksplorasi topik serupa secara lebih mendalam.

Sementara itu, secara praktis, hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan yang bermanfaat bagi pemilik usaha dalam merancang strategi pengelolaan dan pengembangan usaha yang lebih terarah, efisien, serta mampu menyesuaikan diri dengan kebutuhan konsumen. Penelitian ini juga menekankan pentingnya partisipasi aktif pelanggan dalam membangun keberlanjutan usaha, sehingga Pondok Sarapan Pagi Upik dapat terus dikenal luas, merata, dan menjadi bagian dari kehidupan sosial-ekonomi masyarakat Tanjungpinang secara berkelanjutan.

D. Tinjauan Pustaka

Penulis dalam melakukan penelitian ini membutuhkan karya hasil peneliti lain yang digunakan untuk mendukung penelitian ini. Buku terkait restoran menjadi referensi utama penulis.

Buku Fadly Rahman yang berjudul *Jejak Rasa Nusantara: Sejarah Makanan Indonesia*.¹⁰ Membahas perkembangan kuliner Indonesia dari berbagai periode sejarah serta pengaruh budaya yang membentuk keragaman makanan di Nusantara. Buku ini menjelaskan bahwa kuliner merupakan bagian dari identitas budaya yang terus berkembang mengikuti perubahan sosial dan budaya masyarakat. Selain itu, buku ini juga menjelaskan bagaimana masakan Minangkabau berkembang dan menjadi salah satu kuliner yang dikenal luas di Indonesia. Buku ini relevan dengan penelitian karena memberikan pemahaman mengenai

¹⁰ Fadly Rahman, *Jejak Rasa Nusantara: Sejarah Makanan Indonesia* (Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama, 2016).

perkembangan kuliner Minangkabau sebagai bagian dari budaya Indonesia. Pemahaman tersebut mendukung analisis mengenai perkembangan Pondok Sarapan Pagi Upik sebagai usaha kuliner khas Minangkabau yang mampu bertahan dan berkembang di Kota Tanjungpinang.

Buku Murdijati Gardjito dkk. yang berjudul *Kuliner Minangkabau: Pusaka Nenek Moyang yang Pantas Disayang*.¹¹ Membahas kekayaan kuliner Minangkabau, mulai dari bahan baku, teknik memasak, hingga nilai budaya yang terkandung di dalamnya. Buku ini menjelaskan bahwa masakan Minangkabau memiliki ciri khas dalam penggunaan rempah-rempah, teknik pengolahan, serta filosofi yang berkaitan dengan kehidupan masyarakat Minangkabau. Selain itu, buku ini menunjukkan bahwa kuliner Minangkabau merupakan salah satu warisan budaya yang masih dipertahankan hingga sekarang. Buku ini relevan dengan penelitian yang dilakukan karena memberikan penjelasan mengenai karakteristik masakan Minangkabau yang menjadi menu utama di Pondok Sarapan Pagi Upik. Informasi tersebut membantu penulis memahami bagaimana cita rasa, proses pengolahan, dan nilai budaya pada masakan Minangkabau menjadi faktor yang mendukung perkembangan serta keberlangsungan usaha Pondok Sarapan Pagi Upik di Kota Tanjungpinang.

Skripsi Muhammad Akbar Wana yang berjudul "Strategi Pengembangan Industri Kuliner di Kota Tanjungpinang".¹² Membahas upaya pengembangan

¹¹ Murdijati Gardjito dkk., *Kuliner Minangkabau: Pusaka Nenek Moyang yang Pantas Disayang* (Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama, 2017)

¹² Muhammad Akbar Wana. "Strategi Pengembangan Industri Kuliner di Kota Tanjungpinang". *Skripsi*, (Tanjungpinang: Fakultas Ilmu Sosial Dan Ilmu Politik, Universitas Maritim Raja Ali Haji, 2025).

industri kuliner di Kota Tanjungpinang. Penelitian tersebut menjelaskan bahwa perkembangan usaha kuliner dipengaruhi oleh beberapa faktor, seperti kualitas produk, pelayanan, strategi pemasaran, dan pengelolaan usaha. Selain itu, penelitian ini juga menjelaskan bahwa pelaku usaha perlu melakukan berbagai upaya agar usaha yang dijalankan dapat bertahan dan berkembang di tengah persaingan. Skripsi ini relevan dengan penelitian yang dilakukan karena sama-sama membahas perkembangan usaha kuliner di Kota Tanjungpinang. Penelitian tersebut memberikan pemahaman mengenai faktor-faktor yang memengaruhi perkembangan suatu usaha kuliner.

Artikel Suardi Aminsya yang berjudul “Pondok Sarapan Pagi Upik Tanjungpinang Tersedia Berbagai Kuliner Rasa Minang Diserbu Pencinta”.¹³ yang dimuat dalam Fajar Sumbar pada tahun 2025 membahas perkembangan Pondok Sarapan Pagi Upik sebagai salah satu usaha kuliner khas Minangkabau di Kota Tanjungpinang. Artikel tersebut menjelaskan bahwa Pondok Sarapan Pagi Upik menyajikan berbagai menu khas Minangkabau dengan cita rasa yang konsisten, didukung oleh pelayanan yang baik serta lokasi yang strategis sehingga menjadi salah satu tujuan kuliner bagi masyarakat maupun wisatawan. Selain itu, artikel tersebut juga menunjukkan bahwa usaha ini mampu mempertahankan eksistensinya melalui kualitas makanan, keberagaman menu, dan kepercayaan pelanggan. Artikel ini relevan dengan penelitian yang dilakukan karena sama-sama membahas perkembangan Pondok Sarapan Pagi Upik sebagai usaha kuliner,

¹³ Suardi Aminsya, “Pondok Sarapan Pagi Upik Tanjungpinang Tersedia Berbagai Kuliner Rasa Minang Diserbu Pencinta,” *Fajar Sumbar*, 30 April 2025, diakses 24 Juli 2026, https://www.fajarsumbar.com/2025/04/pondok-sarapan-pagi-upik-tanjung-pinang_30.html

khususnya faktor-faktor yang memengaruhi keberlangsungan usaha, seperti kualitas produk, pelayanan, dan daya tarik dalam menarik minat konsumen.

Artikel Teguh Setiandika Igiassi yang berjudul "Kedai Kopi sebagai Ruang Publik: Studi tentang Gaya Hidup Masyarakat Kota Tanjungpinang" yang diterbitkan dalam *Jurnal Masyarakat Maritim*.¹⁴ Membahas peran kedai kopi sebagai ruang publik yang dimanfaatkan masyarakat Kota Tanjungpinang untuk melakukan berbagai aktivitas sosial. Penelitian ini menunjukkan bahwa kedai kopi tidak hanya menjadi tempat untuk menikmati makanan dan minuman, tetapi juga menjadi sarana berinteraksi, berdiskusi, bertukar informasi, serta membangun hubungan sosial antarmasyarakat. Kondisi tersebut menjadikan kedai kopi sebagai bagian dari gaya hidup masyarakat Kota Tanjungpinang. Artikel ini relevan dengan penelitian yang dilakukan karena sama-sama membahas usaha kuliner sebagai tempat yang memiliki fungsi sosial bagi masyarakat.

Artikel Yana Fajar Raihan, Moh. Fathkul Anam, dkk yang berjudul "Pendampingan dan Pengembangan UMKM Warung Pondok Pesona Sebagai Upaya untuk Meningkatkan Ekonomi Keluarga".¹⁵ Artikel ini membahas pendampingan dan pengembangan UMKM "Warung Pondok Pesona" dalam meningkatkan kualitas pengelolaan usaha dan ekonomi keluarga. Penelitian ini relevan karena sama-sama mengkaji usaha kuliner serta pentingnya manajemen usaha dalam mendukung perkembangan dan keberlanjutan usaha.

¹⁴ Teguh Setiandika Igiassi, "Kedai Kopi Sebagai Ruang Publik: Studi tentang Gaya Hidup Masyarakat Kota Tanjungpinang," *Jurnal Masyarakat Maritim*, Vol. 1, no. 1, 2017, hal. 18–20.

¹⁵ Fajar Raihan, Moh. Fathkul Anam, dkk, "Pendampingan dan Pengembangan UMKM Warung Pondok Pesona Sebagai Upaya untuk Meningkatkan Ekonomi Keluarga", *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, Vol. 3, No. 3, 2025, hlm. 45.

E. Kerangka Analisis

Penelitian mengenai perkembangan Pondok Sarapan Pagi Upik ini merupakan kajian dalam bidang sejarah kewirausahaan. Sejarah kewirausahaan mencakup berbagai hal yang berkaitan dengan dunia usaha, seperti pendiri, karyawan, asal-usul perusahaan, serta proses evolusi perusahaan tersebut.¹⁶ Kewirausahaan sendiri merupakan sebuah jalur yang memungkinkan seseorang untuk bekerja dengan potensi keuntungan maupun risiko kerugian yang tak terbatas, tergantung pada skala usaha yang dijalankan.¹⁷ Selain itu, kewirausahaan juga melibatkan penerapan kreativitas dan inovasi dalam menghadapi tantangan dan permasalahan yang ada dalam kehidupan sehari-hari.¹⁸

Wirausaha sendiri memiliki peranan yang dapat dilihat dari dua pendekatan mikro dan makro. Dalam pendekatan mikro, wirausaha memiliki dua fungsi, pertama sebagai penemu untuk menciptakan sesuatu hal yang baru, seperti teknologi, ide, cara, organisasi, dan sebagainya. Kedua sebagai perencana berupa merancang usaha baru, merancang strategi usaha yang baru, merencanakan ide-ide dan peluang dalam meraih sukses, menciptakan organisasi perusahaan yang baru. Secara makro wirausaha memiliki peranan menciptakan kemakmuran, pemerataan

¹⁶ Aditya, Wijaya, Perkembangan Industri “Tungku Sanjai Amak Haji” Di Kecamatan Mandiangin Kota Bukittinggi (1995-2022). *Skripsi*, (Padang: Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Andalas, 2023).

¹⁷ Sufyati HS, dkk., *Teori dan Konsep Kewirausahaan* (Jakarta: Penerbit Insani, 2021), hlm. 45.

¹⁸ Rintan Saragih "Membangun Usaha Kreatif Inovatif dan Bermanfaat Melalui Penerapan Kewirausahaan Sosial", *Jurnal Kewirausahaan*, Vol. 3. No. 2, Tahun 2017, hlm. 26

kekayaan, dan kesempatan kerja yang berfungsi sebagai mesin Pertumbuhan negara.¹⁹

Pondok sarapan pagi merupakan istilah yang digunakan untuk menyebut tempat makan sederhana yang beroperasi pada pagi hari dan menyajikan hidangan sarapan tradisional khas daerah kepada masyarakat. Secara etimologis, istilah ini terdiri dari tiga unsur kata, yakni "pondok", "sarapan", dan "pagi". Kata "pondok" merujuk pada tempat atau bangunan yang sederhana dan bersifat kekeluargaan.²⁰ Kata "sarapan" dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) diartikan sebagai makanan yang dikonsumsi pada pagi hari guna memenuhi kebutuhan gizi harian. Adapun kata "pagi" menunjukkan waktu operasional dan konteks penyajiannya.

Dalam perspektif sejarah, keberadaan pondok sarapan pagi tidak dapat dilepaskan dari perkembangan tradisi kuliner Nusantara yang telah berlangsung sejak berabad-abad silam. Rahman dalam karyanya *Jejak Rasa Nusantara: Sejarah Makanan Indonesia* menjelaskan bahwa kuliner Indonesia terbentuk melalui proses sejarah panjang yang dipengaruhi oleh faktor geografis, budaya lokal, serta interaksi dengan peradaban asing.²¹ Warung atau pondok makan tradisional menjadi salah satu medium utama pelestarian dan transmisi kuliner tersebut dari generasi ke generasi.

Kuliner (*culinary*) merupakan bagian/subesensi gastronomi. Kuliner adalah masakan dan mempunyai arti yang bersinonim dengan istilah cuisine. Beragam pilihan cita rasa menu khas, baik yang tradisional maupun yang sudah

¹⁹ Suryana, *Kewirausahaan Pedoman Praktis : Kiat Dan Proses Menuju Sukses*, (Jakarta Salemba Empat, 2008), hlm. 4.

²⁰ Loc.cit

²¹ Fadly Rahman, *op.cit.*, hlm. 30.

termodernisasi, tersaji dari penjaja makanan kaki lima hingga restoran dan kafe bernuansa eksklusif. ²²Dari segi kuliner, masakan padang memiliki karakteristik yang berbeda dibandingkan dengan daerah lain. Kekayaan bumbu dan rempah menjadi kunci utama cita rasa yang khas. Rempah-rempah yang dipakai harus dalam kondisi segar untuk menjaga keaslian rasa. Selain itu, penggunaan santan dalam jumlah banyak, dengan tekstur yang kental, juga menjadi salah satu ciri yang membedakan masakan padang dari jenis kuliner lain di Nusantara.

Usaha pondok sarapan pagi tersebut dapat dikategorikan sebagai bagian dari industri berskala kecil. Dalam pengertian umum, industri merupakan rangkaian aktivitas ekonomi yang berfokus pada proses pengolahan bahan mentah maupun pemanfaatan berbagai sumber daya industri untuk menghasilkan barang dan/atau jasa yang memiliki nilai tambah lebih tinggi dibandingkan bentuk aslinya.²³ Dengan kata lain, industri tidak hanya terbatas pada kegiatan produksi barang secara fisik, tetapi juga mencakup jasa industri yang memberikan manfaat ekonomi bagi masyarakat. Melalui proses produksi ini, terjadi transformasi input menjadi output yang memiliki nilai guna serta nilai jual yang lebih besar, sehingga berkontribusi terhadap perputaran ekonomi dan penciptaan lapangan kerja.

Menurut klasifikasi yang ditetapkan oleh Badan Pusat Statistik (BPS), perusahaan atau unit usaha dalam sektor industri pengolahan di Indonesia dikelompokkan ke dalam empat kategori berdasarkan jumlah tenaga kerja yang

²² Minta Harsana, Maria Triwidayati, "Studi potensi makanan tradisional sebagai daya tarik wisata kuliner. *Jurnal Pendidikan Teknologi dan Kejuruan*, Universitas Negeri Yogyakarta. <https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/download/36472/14853>

²³ Dwi Gemina dan Ahmad Ginanjar, "Kinerja Usaha Mikro Kecil Menengah Makanan Kabupaten Cianjur Berbasis Komitmen, Kompetensi dan Motivasi Usaha," *Jurnal Visionida*, Vol. 5, No. 2, 2019, hlm. 9.

terlibat, termasuk pemilik usaha. Pertama, industri mikro adalah usaha yang mempekerjakan antara 1 hingga 4 orang tenaga kerja. Kedua, industri kecil merupakan usaha dengan jumlah tenaga kerja 5 sampai 19 orang. Ketiga, industri menengah atau sedang mencakup usaha yang memiliki 20 hingga 99 tenaga kerja. Keempat, industri besar adalah perusahaan yang mempekerjakan 100 orang atau lebih.²⁴ Pengelompokan ini digunakan untuk memudahkan identifikasi skala usaha, analisis struktur industri, serta perumusan kebijakan ekonomi yang sesuai dengan karakteristik masing-masing kategori usaha.

Secara umum, UKM memiliki sejumlah karakteristik yang membedakannya dari usaha berskala besar. Pertama, bahan baku yang digunakan biasanya mudah diperoleh dan sering kali bersumber dari lingkungan sekitar, sehingga mendukung efisiensi biaya produksi. Kedua, UKM cenderung lebih fleksibel dalam menerima dan menerapkan inovasi, termasuk pemanfaatan teknologi baru dalam proses produksi maupun pemasaran. Ketiga, karena lingkup organisasinya relatif kecil, hubungan antara pemilik usaha dan karyawan biasanya lebih dekat dan komunikatif. Keempat, produk yang dihasilkan memiliki pangsa pasar yang cukup luas, dengan sebagian besar terserap oleh pasar domestik. Kelima, keberadaan UKM memberikan kontribusi nyata terhadap perekonomian daerah, baik melalui penciptaan lapangan kerja maupun peningkatan pendapatan masyarakat setempat.²⁵

Terdapat berbagai hal penting yang harus diperhatikan oleh pelaku usaha di bidang kuliner. Beberapa di antaranya mencakup pemilihan menu yang tepat,

²⁴ Badan Pusat Statistik, “*Profil Industri Mikro Dan Kecil 2006*,”

²⁵ Edwin Basmar, *Ekonomi Bisnis Indonesia* (Yayasan Kita Menulis), 2021.

prioritas terhadap mutu bahan makanan dan minuman, serta lokasi usaha yang strategis.²⁶ Kemampuan untuk menjaga loyalitas konsumen dapat dilihat dari bagaimana pemilik usaha menerapkan konsep *Relationship Marketing*.²⁷ Sarapan Pagi Upik, misalnya, membangun relasi yang baik dengan para sopir dan masyarakat sekitar.

Kuliner mencerminkan sejarah dan budaya daerah setempat dan menarik banyak orang, juga selama makanan yang ditawarkan berkualitas baik untuk orang yang mencoba mempromosikan masakan daerah yang unik, sebagian besar orang akan menikmati atau setidaknya mencoba makanan lokal.²⁸ Masakan lokal yang sangat khas dari Minangkabau sehingga menjadi salah satu faktor penelitian ini diangkat adalah Pondok Sarapan Pagi Upik.

F. Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode sejarah sebagai pendekatan utamanya. Metode ini berfokus pada proses analisis kritis terhadap berbagai jejak masa lalu yang mencakup dokumen, arsip, rekaman, serta peninggalan historis yang autentik dan layak dipercaya. Tujuannya adalah untuk memastikan keaslian sejarah yang dapat dipertanggungjawabkan melalui interpretasi dan sintesis dari data faktual yang diperoleh.²⁹ Dalam implementasinya, penelitian ini mengikuti tahapan metode

²⁶ Eka Geovana Ati, “Pengaruh Mental Wirausaha dan Kreativitas Terhadap Motivasi Berwirausaha Pada Pengusaha Rumah Makan Di Bekasi”, *Jurnal Pengembangan Wiraswasta* Vol. 20 No. 03, Desember 2018.hlm. 218

²⁷ Ali Hasan, “Power Relationship Marketing dalam Bisnis” *Jurnal Media Wisata*, Vol. 15, No.1, 2017. Hlm. 555.

²⁸ Muhammad Yusuf Arifianto. “Tayangan Wisata Kuliner dan Kepuasan” *Skripsi*, (Surakarta: Fakultas sosial dan Ilmu Politik, universitas Sebelas Maret, 2022).

²⁹ Nina Herlina, *Metode Sejarah* (Bandung: Satya Historika, 2020), hlm. 2.

sejarah. Dalam metode penelitian sejarah yang digunakan empat tahap, yaitu heuristik, kritik, interpretasi, dan historiografi .

Tahapan pertama adalah heuristik. Heuristik merupakan tahap proses mencari dan mengumpulkan sumber sejarah. Tahap heuristik yaitu tahapan atau kegiatan menemukan dan menghimpun sumber, informasi, jejak masa lampau. Tahapan ini bertujuan untuk mengumpulkan data yang berkaitan dengan tema penelitian kita baik itu sumber tertulis maupun sumber lisan. Sumber tertulis dalam penelitian ini berupa Surat Izin Usaha Perdagangan yang dikeluarkan oleh Pemerintah Kota Tanjungpinang pada tahun 2010. Pengumpulan data dapat dilakukan dengan cara studi pustaka di Perpustakaan Universitas Andalas, yakni pengumpulan data melalui buku, arsip, surat kabar, dan dokumen pendukung lainnya. Sumber lisan tentang Pondok Makan Sarapan Pagi Upik ini melakukan wawancara terhadap orang-orang yang bekerja dan terlibat dalam Pondok Makan Sarapan Pagi tersebut. Wawancara akan dilakukan dengan para pelaku usaha dan masyarakat yang mengunjungi Pondok Makan Sarapan Pagi.

Kritik sumber yaitu suatu kegiatan untuk meneliti sumber-sumber yang diperoleh agar mendapatkan kejelasan mengenai kredibel atau tidaknya sumber tersebut. Dalam melakukan tahapan ini digunakan proses kritik intern dan kritik ekstern. Kritik intern dilakukan untuk mendapatkan sumber yang benar-benar mempunyai isi yang kredibel dan ekstern adalah suatu upaya untuk melihat keaslian sumber yang didapatkan dalam penelitian. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk

menyeleksi data atau sumber yang telah dikumpulkan dan diperoleh. Sehingga didapatkan apakah data tersebut sesuai dengan penelitian yang dilakukan.³⁰

Proses dilanjutkan ke tahap Interpretasi. Pada tahap ini, peneliti menafsirkan data untuk membentuk pemahaman terhadap peristiwa yang memiliki pengaruh signifikan terhadap pendapatan daerah³¹. Interpretasi tidak hanya menyoroti apa yang terjadi, tetapi juga mencoba memahami makna dan dampaknya melalui sintesis informasi yang telah diuji secara metodologis. Interpretasi ini juga mencakup kesimpulan yang diambil dari sejarah lisan melalui narasi para informan.

Tahap akhir dalam metode ini adalah historiografi, yaitu proses menyusun kisah sejarah berdasarkan hasil temuan yang telah melalui tahapan sebelumnya. Penulisan ini tidak hanya berisi deretan fakta, melainkan merupakan integrasi dari peristiwa, makna, dan keterkaitan antar data yang disusun menjadi narasi historis yang runtut dan berkesinambungan.

G. Sistematika Penulisan

Sistematika penelitian skripsi “Pondok Sarapan Pagi Upik : Usaha Kuliner Khas Minangkabau Di Tanah Melayu Kecamatan Bukit Bestari Kota Tanjungpinang 2007-2025”, ini terbagi dalam lima bab, yang dimana masing-masing dari bab ini sebagai berikut :

Bab I Merupakan pendahuluan yang menjabarkan informasi secara garis besar dan gambaran umum dari penulisan. Pendahuluan mencakup tentang latar

³⁰ Louis Gottschalk, *Mengerti Sejarah*, Penerjemah Nugroho Notosusanto, (Jakarta: Universitas Indonesia, 1975), hlm. 12.

³¹ Wasino dan Endah Sri Hartatik, *Metode Penelitian Sejarah* (Yogyakarta: Magnum Pustaka Utama, 2018), hlm. 5

belakang masalah, tujuan penelitian, tinjauan pustaka, kerangka analisis, metode penelitian dan sistematika penelitian.

Bab II Latar Belakang Berdirinya Pondok Sarapan Pagi Upik menguraikan kondisi umum lokasi penelitian sebagai lingkungan berkembangnya usaha, tradisi merantau masyarakat Minangkabau yang menjadi faktor pendorong berdirinya usaha, serta proses awal usaha yang berawal dari sebuah warung kopi hingga menjadi Pondok Sarapan Pagi Upik.

Bab III Awal Berdiri dan Perkembangan Pondok Sarapan Pagi Upik membahas proses pendirian usaha, kondisi Pondok Sarapan Pagi Upik pada masa pandemi Covid-19 beserta upaya yang dilakukan untuk mempertahankan keberlangsungan usaha, serta perkembangan usaha hingga tahun 2025 yang ditandai dengan peningkatan kapasitas usaha, jumlah pelanggan, variasi menu, pembukaan cabang dan cita rasa dan adaptasi kuliner.

Bab IV Profil Karyawan dan Pelanggan Pondok Sarapan Pagi Upik menguraikan profil karyawan beserta pembagian tugas dalam operasional usaha, serta karakteristik pelanggan sebagai konsumen yang berperan dalam perkembangan Pondok Sarapan Pagi Upik.

Bab V Bab ini berisi kesimpulan dari seluruh pembahasan yang telah diuraikan pada bab-bab sebelumnya mengenai sejarah berdiri, perkembangan usaha, dan pembagian kerja di Pondok Sarapan Pagi Upik