

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri merupakan salah satu sektor yang memiliki peranan penting dalam upaya pembangunan perekonomian Indonesia. Selain itu, industri juga mampu menyerap tenaga kerja yang relatif banyak sehingga dapat memangkas angka pengangguran di Indonesia. Dengan ini, untuk meningkatkan taraf hidup masyarakat atau kesejahteraannya serta memperoleh kehidupan yang lebih berkualitas, maka pembangunan industri serta proses industrialisasi ini adalah langkah atau jalur yang tepat.¹ Hal ini sesuai dengan pasal 3 UU Nomor 3 Tahun 2014 tentang perindustrian.

Salah satu jenis bidang perindustrian yakni di bidang perkulineran berupa industri makanan khas suatu daerah. Makanan khas yang dimaksud adalah rendang yang merupakan makanan khas daerah dari provinsi Sumatera Barat, sampai tahun 2019 rendang masih dinobatkan sebagai makanan paling enak di dunia versi CNN.² Rendang memiliki power tersendiri dan unik, hal ini dilihat dari rasa rendang yang gurih serta proses pembuatan rendang dengan menggunakan teknik yang unik serta memanfaatkan bumbu khas yang

¹ Rachmawati, Ainul Fadilah, dkk, "Upaya Pemerintah Daerah dalam Pengembangan Ekonomi Lokal Melalui Pemberdayaan Industri Kecil Menengah (Studi pada Dinas Perindustrian Perdagangan dan Pasar Kabupaten Jombang dan Sentra Industri Kerajinan Cor Kuningan Desa Mojotrisno Kecamatan Mojoagung Kabupaten Jombang)". Jurnal Administrasi Publik (JAP), Vol. 3, No. 7, Hal. 1255

² Ayu Miftakhul Husna, Rendang Tempati Posisi Pertama, Berikut 15 Kuliner Paling Lezat di Dunia Versi CNN, TribunTravel.com, Padang, 2019, diakses dari <https://travel.tribunnews.com/amp/2019/06/10/rendang-tempati-posisi-pertama-berikut-15-kuliner-paling-lezat-di-dunia-versi-cnn?page=4/> pada 6 Oktober 2019

menghasilkan bau yang harum.³ Banyak versi cara membuat rendang dari berbagai daerah di Sumatera Barat yaitu dari Solok, Payakumbuh atau kota kabupaten di Sumatera Barat, yang memiliki resep dan cara masak berbeda sehingga mempunyai ciri khasnya tersendiri.

Di Kota Payakumbuh, pemerintahnya berkomitmen mendukung serta mengembangkan industri kecil dan menengah (IKM) Rendang, mengingat potensi rendang yang kuat dimiliki oleh Kota Payakumbuh tersebut. Pemerintah Kota Payakumbuh dalam hal ini Dinas Tenaga Kerja dan Perindustrian melakukan pengembangan industri kecil dan menengah (IKM) Rendang di daerahnya dengan membangun sentra-sentra produksi industri kecil dan menengah (IKM) sebagai pusat kegiatan ekonomi masyarakat yang terintegrasi dalam rangka meningkatkan akses industri kecil dan menengah (IKM) terhadap akuisisi teknologi dan memberikan dukungan mentoring untuk mendorong inovasi. Masalah dalam perindustrian salah satunya yaitu belum optimalnya penguatan kelembagaan industri dalam hal ini pada industri kecil dan menengah (IKM). Oleh karena itu pemerintah melakukan penguatan kelembagaan rendang dengan menetapkan Peraturan Walikota Nomor 30 Tahun 2019 tentang Kedudukan, susunan organisasi, tugas, fungsi, serta tata kerja unit pelaksana teknis daerah pada Dinas Tenaga Kerja dan Perindustrian Kota Payakumbuh. Dengan Peraturan Walikota tersebut bermaksud untuk membentuk Unit Pelaksana Teknis Daerah Pusat Pelayanan dan Pengembangan Rendang (UPTD P3R). Dalam hal ini Unit Pelaksana Teknis Daerah Pusat Pelayanan dan Pengembangan Rendang (UPTD P3R) bertindak sebagai pengelola Sentra IKM Rendang Kota Payakumbuh.

³ Tri Komala Zelly, dkk, “Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Produksi Industri Kecil Menengah Makanan Olahan RendangTelur Di Kota Payakumbuh Sumatera Barat (Studi Kasus : IKM Rendang Di Kampung Rendang)”, Jurnal Ekonomi Vol. 25, No. 3, 2017, 122.

Setelah adanya Unit Pelaksana Teknis Daerah Pusat Pelayanan dan Pengembangan Rendang (UPTD P3R), kegiatan di sentra IKM Rendang Kota Payakumbuh baru dapat dimulai.

Pada dasarnya, sebuah kebijakan harus memiliki standar dan sasaran kebijakan yang jelas dan terukur sehingga dapat direalisasikan. Peraturan ini bermaksud untuk memberikan pedoman dalam rangka melaksanakan sebagian kegiatan teknis operasional Rendang dan/ atau kegiatan teknis penunjang dibidang pelayanan dan pengembangan industri rendang pada Dinas Tenaga Kerja dan Perindustrian Kota Payakumbuh. Sasaran dari adanya peraturan Walikota Nomor 30 Tahun 2019 ini yakni meningkatkan daya saing dan produktivitas IKM Rendang, mencapai standarisasi internasional, serta memperoleh pasar yang lebih luas.

Unit Pelaksana Teknis Daerah (UPTD) menjalankan salah satu tugasnya yakni menyusun rencana teknis operasional pusat pelayanan dan pengembangan rendang. Dalam wawancara kepala Unit Pelaksana Teknis Daerah (UPTD) menjelaskan bahwa kegiatan ini dilakukan oleh pihak Unit Pelaksana Teknis Daerah Pusat Pelayanan dan Pengembangan Rendang (UPTD P3R) dan jajarannya. Struktur organisasi Unit Pelaksana Teknis Daerah Pusat Pelayanan dan Pengembangan Rendang (UPTD P3R) Dinas Tenaga Kerja dan Perindustrian Kota Payakumbuh dapat dilihat pada Gambar 1.1.

Gambar 1.1
Struktur Organisasi UPTD Pusat Pelayanan dan Pengembangan Rendang (P3R) Dinas Tenaga Kerja dan Perindustrian Kota Payakumbuh



Sumber : UPTD P3R

Dari Gambar 1.1, dapat dilihat susunan organisasi Unit Pelaksana Teknis Daerah (UPTD) yang mengurus bidang pelayanan dan pengembangan rendang. Dalam menyusun rencana teknis operasional, semua yang tergabung dalam struktur organisasi diatas dilibatkan dalam kegiatan tersebut. Output dari kegiatan ini adalah terbentuknya SOP yang dijadikan sebagai pedoman bagi pegawai Unit Pelaksana Teknis Daerah Pusat Pelayanan dan Pengembangan Rendang (UPTD P3R) dalam menjalankan tugas dan kewajibannya. Hal ini sesuai dengan Bab VII pasal 11 ayat 2 peraturan Walikota Nomor 30 Tahun 2019 yang menjelaskan bahwa seluruh aparatur Unit Pelaksana Teknis Daerah Pusat Pelayanan dan Pengembangan Rendang (UPTD P3R) wajib melaksanakan tugas sesuai dengan SOP yang telah ditetapkan. SOP ini berupa SOP administrasi atau ketatausahaan berupa Alur Surat Masuk dan keluar, serta Perencanaan dan Pengadaan barang dan jasa Unit Pelaksana Teknis Daerah Pusat Pelayanan dan Pengembangan Rendang (UPTD P3R) Kota Payakumbuh dan SOP alur produksi rendang serta SOP pekerja produksi. Namun kenyataannya, pegawai Unit Pelaksana Teknis

Daerah Pusat Pelayanan dan Pengembangan Rendang (UPTD P3R) belum berpedoman penuh pada SOP tersebut. Hal ini dapat dibuktikan dari masih adanya pegawai Unit Pelaksana Teknis Daerah Pusat Pelayanan dan Pengembangan Rendang (UPTD P3R) yang datang terlambat dan tidak berada diruang kerja pada saat jam kerja. Dalam wawancara Kepala Unit Pelaksana Teknis Daerah Pusat Pelayanan dan Pengembangan Rendang (UPTD P3R) menyebutkan bahwa :

“ kami memiliki beberapa kendala dalam pelaksanaan SOP. Kendala ini berupa masih rendahnya kedisiplinan pegawai, Masih adanya pegawai kami yang belum memahami SOP, namun ada yang sudah paham SOP tapi niatnya belum, lalu ada yang sudah paham dan sudah berniat, tapi konsistensinya dalam melaksanakan tugas yang kurang. Selain itu masih adanya mindset dari pegawai atau pola pikir pegawai yang suka menganggap remeh sesuatu, sehingga kebiasaan itu terbawa kedalam pekerjaan yang dilakukan. Sehingga hal-hal tersebutlah yang menjadi faktor kami masih belum dapat melaksanakan SOP dengan semestinya” (hasil wawancara dengan Bapak Rendi selaku Kepala UPTD P3R Kota Payakumbuh pada 9 Juni 2020 pukul 11.00 WIB)

Dari hasil wawancara dapat diketahui bahwa SOP yang dilaksanakan Unit Pelaksana Teknis Daerah Pusat Pelayanan dan Pengembangan Rendang (UPTD P3R) belum dapat dijalankan dengan semestinya akibat beberapa kendala yang berasal dari pegawai Unit Pelaksana Teknis Daerah Pusat Pelayanan dan Pengembangan Rendang (UPTD P3R) itu sendiri. Yang mana masih rendahnya kedisiplinan, kesadaran, dan pemahaman mengenai SOP, serta adanya pola pikir yang tidak baik. Dalam hal ini rasa memiliki atau *sense of belonging* dari pegawai terhadap tugas dan tanggung jawabnya masih kurang. Pada dasarnya *sense of belonging* adalah suatu keadaan dimana seseorang merasa memiliki sesuatu, sehingga dengan perasaan memiliki itu dia akan dengan sepenuh hati menjaga, mencintai, melindungi dan peduli dengan sesuatu, termasuk tugas dan tanggung

jawabnya dalam bekerja. Namun kenyataannya hal tersebut belum dimiliki oleh pegawai Unit Pelaksana Teknis Daerah Pusat Pelayanan dan Pengembangan Rendang (UPTD P3R). Dalam hal ini untuk mengatasi beberapa kendala yang telah disebutkan sebelumnya, maka kepala Unit Pelaksana Teknis Daerah Pusat Pelayanan dan Pengembangan Rendang (UPTD P3R) melakukan berbagai usaha berupa tindakan agar SOP dapat dijalankan sesuai dengan yang telah ditetapkan.

Hal ini dilakukan melalui kegiatan evaluasi serta monitoring yang dilakukan secara berkala, serta adanya penindakan langsung berupa penegasan/ teguran kepada pihak yang bersangkutan yang bertujuan agar semua bentuk penyelenggaraan SOP dapat dijalankan sebagaimana mestinya. Evaluasi dan monitoring dilakukan dalam bentuk mengkaji dan melakukan analisis sistem pelayanan dan pengembangan rendang. Dalam wawancara kepala Unit Pelaksana Teknis Daerah Pusat Pelayanan dan Pengembangan Rendang (UPTD P3R) menyebutkan bahwa kegiatan tersebut dilakukan sebanyak 1-2 kali seminggu.

Pada BAB VII Pasal 11 ayat 1 dijelaskan bahwa dalam melaksanakan tugas, Unit Pelaksana Teknis Daerah Pusat Pelayanan dan Pengembangan Rendang (UPTD P3R) berkoordinasi dengan beberapa lembaga/ instansi lain yang sifatnya internal dan eksternal organisasi. Internal terdiri atas internal pemerintah Kota Payakumbuh seperti Dinas Koperasi dan UKM, Dinas Lingkungan Hidup, Dinas Pertanian mengenai bahan baku yang digunakan untuk produksi rendang. Lalu dengan pihak Kepolisian mengenai keamanan di Sentra IKM Rendang Kota Payakumbuh dan di tengah pandemic Covid-19 ini juga berkoordinasi dengan Dinas Kesehatan Kota Payakumbuh. Sedangkan untuk koordinasi dengan lembaga eksternal organisasi dapat berupa koordinasi dalam memproduksi serta

melakukan pengujian kualitas rendang. Dalam memproduksi rendang, Unit Pelaksana Teknis Daerah Pusat Pelayanan dan Pengembangan Rendang (UPTD P3R) bermitra dengan Koperasi yang dinamakan Koperasi Produksi Sentra Rendang Payo. Koperasi ini dibentuk berdasarkan SK Kemenkumham No. 012292 Tahun 2019 selaku pemanfaat fasilitas yang disediakan UPTD P3R untuk memproduksi rendang. Adanya inisiasi menjadikan produksi rendang yang terpusat dan menjadi sebuah industri rendang yang diatur oleh koperasi ini dapat mempermudah masyarakat yang telah mempunyai produksi rendang. Dalam hal ini produk rendang yang diproduksi oleh Koperasi tersebut dinamakan IKOSERO. Pada dasarnya Koperasi Produksi Sentra Rendang Payo ini merupakan tempat atau wadah usaha bersama dari beberapa IKM Rendang. Hal ini sesuai dengan yang diamanahkan BAB X pasal 16 ayat (1) Peraturan Walikota Nomor 30 Tahun 2019 dijelaskan bahwa untuk hal teknis produksi rendang di Sentra IKM Rendang, Unit Pelaksana Teknis Daerah (UPTD) bekerja sama dengan koperasi terkait.

Kemudian, untuk kegiatan pengujian kualitas rendang, Unit Pelaksana Teknis Daerah Pusat Pelayanan dan Pengembangan Rendang (UPTD P3R) berkoordinasi dengan beberapa instansi lain seperti BPOM, LPPOM MUI, serta lembaga sertifikasi dari kementerian perindustrian. Masing-masing aktor yang terlibat memiliki perannya masing-masing. Dalam Wawancara dengan Kepala Unit Pelaksana Teknis Daerah Pusat Pelayanan dan Pengembangan Rendang (UPTD P3R) menyebutkan bahwa.

“beberapa peran aktor dalam pelaksanaan beberapa kegiatan UPTD dalam wawancara diantaranya: BPOM bertugas untuk memberikan izin edar; HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) atau izin jaminan mutu keamanan makanan yang

dikeluarkan oleh Kementerian Perindustrian melalui konsultan; LPPOM MUI memberikan sertifikat halal”. (hasil wawancara dengan Bapak Rendi selaku Kepala UPTD P3R Kota Payakumbuh pada 4 Oktober 2019 pukul 10.00 WIB)

Dari hasil wawancara diatas dapat diketahui bahwa dalam pelaksanaan kegiatan, Unit Pelaksana Teknis Daerah Pusat Pelayanan dan Pengembangan Rendang (UPTD P3R) berkoordinasi dengan beberapa instansi lainnya sesuai dengan tugas masing-masing. Hal ini dapat dibuktikan dari salah satu koordinasi yakni koordinasi antara Unit Pelaksana Teknis Daerah (UPTD) dengan BPOM. Dalam wawancara kepala Unit Pelaksana Teknis Daerah Pusat Pelayanan dan Pengembangan Rendang (UPTD P3R) menyebutkan bahwa :

“Bukti koordinasinya kita melakukan komunikasi melalui Whatsapp (WA) dan telpon atau komunikasi via media sosial. Kemudian kami juga melakukan komunikasi langsung melalui rapat dan konsultasi untuk melaksanakan suatu kegiatan. Lalu wujud terakhir dari koordinasinya yang kami lakukan yakni dalam perizinan-perizinan yang telah koperasi miliki dari BPOM. Tidak mungkin sebuah perizinan dapat peroleh dari BPOM tanpa adanya koordinasi UPTD P3R dengan BPOM. Inti dari koordinasi yang kami lakukan adalah komunikasi dengan tugasnya masing. Tugas kami (UPTD P3R) adalah memfasilitasi si koperasi supaya mendapatkan izin edar dari BPOM.” (hasil wawancara dengan Bapak Rendi selaku Kepala UPTD P3R Kota Payakumbuh pada 9 Juni 2020 pukul 10.00 WIB)

Dari hasil wawancara di atas, dapat diketahui bahwa bukti dari koordinasi yang dilakukan Unit Pelaksana Teknis Daerah Pusat Pelayanan dan Pengembangan Rendang (UPTD P3R) dengan BPOM berupa komunikasi yang dilakukan antara kedua belah pihak melalui rapat langsung serta interaksi melalui media sosial. Dalam hal ini Unit Pelaksana Teknis Daerah Pusat Pelayanan dan Pengembangan Rendang (UPTD P3R) bertugas memfasilitasi Koperasi Produksi Sentra Rendang Payo untuk mendapatkan izin edar dari BPOM. Kemudian dalam wawancara Kepala Loka POM Kota Payakumbuh menyebutkan bahwa :

“Uptd rendang ini kan merupakan salah satu terobosan yang sangat luar biasa, yang secara fisik pemdanya bekerja sama dengan kementerian perindustrian seperti adanya kerja sama bangunan, pemda menyediakan tempat, jadi kami dari BPOM membantu dalam hal tentang cara produksi pangan olahan yang baik, karena rendang ini termasuk pangan olahan yang baik, rendang meskipun cara pengolahannya semua orang bisa tapi kalau dia dibuat untuk dikemas dan dijual itu termasuk pangan beresiko tinggi, jadi kalau pangan beresiko tinggi ini harus mendapat izin POM” (hasil wawancara dengan Bapak Iswadi selaku Kepala Loka POM Kota Payakumbuh pada 19 Januari 2021 pukul 14.00 WIB)

Kepala Loka POM menjelaskan bahwa untuk mendukung terobosan yang luar biasa dari pemerintah Kota Payakumbuh, BPOM membantu pelaksanaan dalam hal tata cara produksi pangan olahan yang baik, mengingat rendang termasuk kepada pangan olahan yang baik. Rendang yang dibuat untuk dikemas dalam jangka waktu yang lama termasuk pangan yang beresiko tinggi, oleh karena itu dibutuhkan izin dari BPOM.

Unit Pelaksana Teknis Daerah Pusat Pelayanan dan Pengembangan Rendang (UPTD P3R) menyerahkan sepenuhnya kepada BPOM dalam hal pengujian kualitas produk IKOSERO. Ada beberapa tahapan yang dilakukan Unit Pelaksana Teknis Daerah Pusat Pelayanan dan Pengembangan Rendang (UPTD P3R) dalam menjalankan koordinasi dengan BPOM. Dalam mengurus perizinan dari BPOM, ada beberapa persyaratan yang harus dipenuhi oleh IKM yang bersangkutan. Dalam wawancara dengan Kepala Unit Pelaksana Teknis Daerah Pusat Pelayanan dan Pengembangan Rendang (UPTD P3R) menyebutkan bahwa.

“Untuk syarat yang harus dipenuhi, kami serahkan semua kepada BPOM, sebab BPOM lah yang berwenang dalam memberikan izin edar produk”. (hasil wawancara dengan Bapak Rendi selaku Kepala UPTD P3R Kota Payakumbuh pada 9 Juni 2020 pukul 13.00 WIB)

Dari hasil wawancara dapat diketahui bahwa BPOM memiliki standar tersendiri dalam memilih dan memberikan izin edar pada IKM. Dalam hal ini melalui wawancara, salah satu pelaku IKM yakni pemilik Rendang Riry menyebutkan bahwa :

“tahapan yang dilakukan BPOM dimulai dari potret fisik berupa bangunan produksi IKM, kemudian persiapan dokumen-dokumen serta legalitas yang dimiliki seperti perolehan bahan bakunya dari mana, kemudian adanya persyaratan untuk alur produksi yang dilakukan, seperti bagaimana kondisi ruangan produksi, dimana letak bahan baku, dimana pembuangannya, pintu masuk dan keluar gedung produksi harus dibedakan, dll. Setelah terpenuhinya semua syarat, barulah diberikan izin.” (hasil wawancara dengan Bapak Rendi selaku Kepala UPTD P3R Kota Payakumbuh pada 5 Juni 2020 pukul 10.00 WIB)

Dari hasil wawancara dapat diketahui bahwa ada beberapa hal yang dilakukan BPOM dalam menilai dan memberikan izin edar pada IKM. Hal ini mulai dari potret bangunan produksi hingga pada alur produksi yang dilakukan IKM. Tentunya dalam hal ini disesuaikan dengan syarat dan ketentuan dari BPOM.

Setelah melaksanakan serangkaian proses koordinasi dan lain-lain akhirnya produk Koperasi Produksi Sentra Rendang Payo memiliki izin edar dari BPOM. Dalam hal ini seharusnya seluruh IKM yang berkontribusi dapat memperoleh izin edar produk dari BPOM. Sebab Unit Pelaksana Teknis Daerah (UPTD) telah memfasilitasi dan memberikan peluang kepada IKM untuk memperoleh izin edar dari BPOM yang lebih mudah. Namun kenyataannya masih adanya IKM yang belum memiliki izin edar dari BPOM, bahkan untuk produk IKOSERO sendiri, izin edar dari BPOM masih belum dapat diperoleh untuk semua varian. Yang mana sudah ada 9 produk Koperasi Produksi Sentra Rendang Payo (IKOSERO) yang sudah mendapat izin edar produk (MD) tahun 2019 dari BPOM. 9 produk ini dapat dilihat pada Tabel 1.1.

Tabel 1.1
Daftar Izin Edar Produk (MD) IKOSERO Tahun 2019

No	Nama Jenis Pangan	Nomor MD
1	Rendang Daging Sapi	639503001057
2	Rendang Daging Sapi Suwir	639503011057
3	Rendang Paru Sapi Basah	639503005057
4	Rendang Paru Sapi Kering	639503007057
5	Rendang Daging Ayam Suwir	639703013057
6	Rendang Telur	647403017057
7	Rendang Tuna	643203015057
8	Rendang Jamur	619903009057
9	Pasta Rendang	255603003057

Sumber : UPTD P3R Sentra IKM Rendang Kota Payakumbuh

Dari Tabel 1.1, terdapat 9 produk IKOSERO yang sudah memperoleh izin edar dari BPOM. Dalam wawancara, kepala Unit Pelaksana Teknis Daerah Pusat Pelayanan dan Pengembangan Rendang (UPTD P3R) menyebutkan bahwa :

“dari 9 produk yang sudah mendapat izin edar. Ada beberapa produk yang kami prioritaskan untuk diproduksi. Produk yang diprioritaskan tersebut yakni rendang daging, rendang jamur, pasta rendang, dan rendang telur. Akan tetapi produk yang lainnya bukan berarti tidak dipedulikan, tapi disesuaikan dengan berbagai pertimbangan bisnis dan pasar yang dilakukan oleh koperasi. Kami hanya memfasilitasi, membina, mewadahi serta mengarahkan Koperasi Produksi Sentra Rendang Payo.” (hasil wawancara dengan Bapak Rendi selaku Kepala UPTD P3R Kota Payakumbuh pada 9 Juni 2020 pukul 13.30 WIB)

Dapat diketahui bahwa terdapat 4 jenis produk yang diprioritaskan untuk diproduksi, hal ini dilakukan karena disesuaikan dengan permintaan pasar yang lebih dominan. 4 jenis ini terdiri dari rendang daging, rendang jamur, rendang telur,

dan pasta rendang. Namun, untuk produk diluar itu tetap diperhatikan dan disesuaikan dengan pasar yang menjadi sasaran Koperasi Produksi Sentra Rendang Payo.

Dalam wawancara, salah satu pelaku IKM yakni owner Rendang Riry menyebutkan bahwa :

“adanya IKM yang belum memiliki izin edar dari BPOM bukan diakibatkan oleh kesalahan pemerintah, namun IKM itu saja yang tidak bisa memanfaatkan peluang, selain itu juga diakibatkan oleh pemahaman dari owner IKM itu sendiri. Yang mana adanya mindset mereka yang menganggap bahwa izin edar dari BPOM ini tidak penting, tanpa izin pun kami masih bisa jualan. Namun hal ini menurut saya ada benarnya selagi daerah yang menjadi pasar tidak terlalu mensyaratkan izin tersebut.” (hasil wawancara dengan Bapak Rendi selaku Kepala UPTD P3R Kota Payakumbuh pada 9 Juni 2020 pukul 11.00 WIB)

Dari hasil wawancara diatas, dapat diketahui bahwa penyebab masih adanya IKM yang belum memiliki izin edar dari BPOM yakni IKM tidak memanfaatkan peluang yang sudah difasilitasi oleh Unit Pelaksana Teknis Daerah Pusat Pelayanan dan Pengembangan Rendang (UPTD P3R) serta adanya sebuah pemikiran atau *mindset* yang memandang bahwa izin edar dari BPOM ini tidak perlu, karena tanpa izin tersebut, IKM yang bersangkutan masih dapat melakukan jual beli. Hal ini ditanggapi oleh kepala Unit Pelaksana Teknis Daerah Pusat Pelayanan dan Pengembangan Rendang (UPTD P3R) yang menyebutkan bahwa :

“perizinan itu malah sangat penting. Pentingnya perizinan itu adalah perusahaan atau IKM yang memperoleh izin tersebut mendapatkan kekuatan atau *legal standing*. Akibatnya IKM mempunyai kebijakan hukum. Untuk IKM yang tidak ada izin, jika suatu saat timbulnya persoalan dari IKM sehingga membutuhkan bantuan hukum, maka IKM tidak bisa melaksanakan upaya hukum tersebut karena tidak punya kekuatan hukum berupa perizinan. Selain itu jika adanya razia yang dilakukan maka akan terjadi penyitaan dari pemerintah. Lalu, biasanya IKM yang tidak memiliki izin tersebut akan sulit berkembang. Oleh karena itu perizinan itu sangat penting.” (hasil

wawancara dengan Bapak Rendi selaku Kepala UPTD P3R Kota Payakumbuh pada 9 Juni 2020 pukul 10.00 WIB)

Dari hasil wawancara diatas dapat diketahui bahwa kepala Unit Pelaksana Teknis Daerah Pusat Pelayanan dan Pengembangan Rendang (UPTD P3R) memberikan penjelasan dan menegaskan akan pentingnya perizinan yang harus diperoleh oleh IKM, terkhusus IKM dibidang makanan seperti rendang ini. Hal ini tidak boleh diremehkan, karena dapat membahayakan, mengganggu kelancaran proses produksi dan jual beli yang dilakukan, serta akan mengakibatkan perusahaan tersebut tidak berkembang. Selanjutnya bentuk koordinasi Unit Pelaksana Teknis Daerah Pusat Pelayanan dan Pengembangan Rendang (UPTD P3R) dapat dilihat dengan Kementerian Perindustrian berupa pemberian izin HACCP. Melalui wawancara dengan kepala Unit Pelaksana Teknis Daerah Pusat Pelayanan dan Pengembangan Rendang (UPTD P3R) menyebutkan bahwa :

“pada tahun 2019 baru 3 IKM yang memperoleh HACCP dari kementerian perindustrian. Yakni Koperasi Produksi Sentra Rendang Payo, Rendang Gadih, dan Rendang Takana. Minimnya perolehan HACCP ini karena susah, persyaratannya sangat banyak, dan mahal. Dalam hal ini untuk pembiayaan 3 IKM tersebut sangat beruntung, karena mendapat bantuan dari kementerian perindustrian. Biayanya pengurusannya kurang lebih 40 juta untuk masing-masing IKM.” (hasil wawancara dengan Bapak Rendi selaku Kepala UPTD P3R Kota Payakumbuh pada 9 Juni 2020 pukul 13.30 WIB)

Dari hasil wawancara diatas, dapat diketahui bahwa masih minimnya jumlah IKM yang memperoleh izin HACCP untuk dapat menempuh pasar yang lebih luas. Hal ini dikarenakan prosedur pengurusan yang tidak mudah dan mahal.

Dengan adanya hal ini tentunya akan berdampak pada terhambatnya pencapaian sasaran kebijakan. Oleh karena itu, hal ini akan menjadi tugas berat Unit Pelaksana Teknis Daerah Pusat Pelayanan dan Pengembangan Rendang

(UPTD P3R) dalam pengembangan rendang mengenai pengujian kualitas produksi rendang, yang dalam hal ini sesuai dengan Tugas Unit Pelaksana Teknis Daerah (UPTD) yang diamanahkan dalam BAB V pasal 5 ayat 3 (c) Peraturan Walikota Nomor 30 Tahun 2019.

Adanya kerja sama atau koordinasi antara Unit Pelaksana Teknis Daerah Pusat Pelayanan dan Pengembangan Rendang (UPTD P3R) Sentra IKM Rendang Kota Payakumbuh dengan instansi lain tersebut merupakan bentuk adanya penguatan aktivitas yang dilaksanakan. Dalam hal ini koordinasi merupakan sebuah mekanisme sekaligus syarat utama dalam menentukan keberhasilan pelaksanaan suatu kebijakan, dalam hal ini Peraturan Walikota Payakumbuh Nomor 30 Tahun 2019.

Dalam pelaksanaan kegiatan pelayanan dan pengembangan rendang didukung oleh adanya sumber daya yang mendorong dan memperlancar implementasi yang efektif. Sumber daya ini terdiri atas sumber daya manusia dan non manusia (sarana prasarana dan sumber daya finansial) yang dapat digunakan pada beberapa kegiatan mulai dari produksi hingga kepada pengemasan produk rendang.

Dalam pelaksanaan teknis produksi, Unit Pelaksana Teknis Daerah Pusat Pelayanan dan Pengembangan Rendang (UPTD P3R) didukung oleh adanya sarana dan prasarana seperti gedung produksi IKM Rendang. Berikut potret gedung produksi Sentra IKM Rendang pada Gambar 1.2.

Gambar 1.2
Gedung Produksi Sentra IKM Rendang Kota Payakumbuh



Sumber : Dokumentasi peneliti, 2019.

Dari Gambar 1.2, dapat dilihat bahwa terdapat gedung Produksi yang sangat luas yang dapat digunakan untuk kegiatan produksi anggota Koperasi Produksi Sentra Rendang Payo. Gedung produksi memiliki 2 Dapur produksi yang terdiri atas 1 bilik besar dan 10 bilik kecil. Bilik kecil ini digunakan untuk 10 IKM yang memproduksi rendang dengan brandnya masing-masing. Sedangkan bilik besar digunakan untuk produksi rendang berskala besar dengan brand produk IKOSERO.

Dalam pelaksanaan produksi rendang, gedung produksi belum dapat menampung semua anggota yang berjumlah 23 IKM dikarenakan adanya keterbatasan tempat. Yang mana hanya 10 IKM Rendang yang dapat beroperasi di gedung produksi. Sedangkan 12 IKM lainnya masih memproduksi di tempat

masing-masing. Dalam pemilihan 10 IKM tersebut, diserahkan sepenuhnya kepada BPOM. BPOM memilih 10 IKM sesuai dengan standar yang telah ditetapkannya, sehingga IKM yang terpilih tersebut merupakan IKM yang sudah terbiasa untuk melakukan proses produksi yang baik dan benar menurut standar BPOM. Dalam wawancara dengan salah satu pelaku IKM yaitu owner Rendang Riry yang menyebutkan bahwa :

“Cara penyeleksiannya dimulai dari potret gedung produksi di tempat masing-masing IKM. Kemudian BPOM menilai bagaimana kebersihan, kerapian, serta tatanan ruangan produksi. Dalam hal ini dilihat dimana letak bahan baku, letak kualiti dan peralatan masak, dll. BPOM juga melihat alat-alat apa saja yang biasa digunakan untuk proses produksi, ketika sudah adanya alat yang lebih canggih digunakan maka itu juga menjadi tambahan point.” (hasil wawancara dengan Bapak Rendi selaku Kepala UPTD P3R Kota Payakumbuh pada 5 Juni 2020 pukul 10.00 WIB)

Dari hasil wawancara diatas dapat diketahui bahwa ada beberapa poin yang menjadi penilaian BPOM untuk melakukan penyeleksian IKM yang dapat memproduksi di gedung produksi Sentra IKM Rendang Kota Payakumbuh. Karena adanya keterbatasan tempat, Unit Pelaksana Teknis Daerah Pusat Pelayanan dan Pengembangan Rendang (UPTD P3R) seharusnya dapat meningkatkan prasarana dengan menambah atau memperluas gedung produksi sehingga semua Anggota koperasi dapat beroperasi di tempat yang sama. Namun dalam wawancara, kepala Unit Pelaksana Teknis Daerah Pusat Pelayanan dan Pengembangan Rendang (UPTD P3R) menjelaskan bahwa “untuk perluasan gedung produksi sampai saat sekarang belum ada perubahan dan tetap hanya dapat menampung 10 IKM Rendang.

Selain prasarana diatas, juga terdapat sarana seperti alat-alat berteknologi tinggi yang difasilitasi oleh Dinas Tenaga Kerja dan Perindustrian Kota

Payakumbuh. Penyediaan alat-alat berteknologi tinggi ini bersumber dari APBD Kota Payakumbuh. Dalam wawancara dengan Sekretaris Dinas Tenaga Kerja dan Perindustrian menyebutkan bahwa :

“Kami sedang berupaya menyediakan alat-alat berteknologi tinggi untuk mendukung proses produksi, dan operasionalnya dari IKM yang sudah bergabung dengan koperasi. Setiap Alat yang difasilitasi dari dana alokasi khusus oleh kementerian perindustrian selama 3 tahun diperkirakan sebanyak 16 miliar, lalu daerah juga menyiapkan dana sebesar 2 miliar. Alat-alat yang digunakan juga punya SOPnya masing-masing. Alat-alat yang sudah ada 1 kualifikasi steam untuk mengaduk rendang secara otomatis menggunakan tenaga uap, sedangkan targetnya yakni memiliki 20 kualifikasi steam dengan tenaga uap, mesin retort untuk sterilisasi produk, mesin boiler sebagai pembangkit uap, Tabung penetrasi PH air, kompresor, Vakum Sealer untuk sterilisasi juga, hand sealer untuk kemasan, dan masih banyak alat lainnya.” (hasil wawancara dengan Bapak Rendi selaku Kepala UPTD P3R Kota Payakumbuh pada 3 Oktober 2019 pukul 10.00 WIB)

Berdasarkan hasil wawancara di atas dapat diketahui bahwa dalam pelaksanaan pengembangan rendang, Unit Pelaksana Teknis Daerah Pusat Pelayanan dan Pengembangan Rendang (UPTD P3R) sedang berupaya melengkapi alat produksi berteknologi tinggi. Berikut beberapa gambar alat-alat produksi di gedung produksi sentra IKM Rendang Kota Payakumbuh yang dilihat pada Gambar 1.3.

Gambar 1.3

Alat-alat Penunjang Proses Produksi Rendang



Mesin Retort

Kuali Steam



Mesin Boiler Tabung Penetrasi PH

Sumber : Dokumentasi Peneliti, 2019.

Dari Gambar 1.3, dilihat adanya ketersediaan alat produksi berteknologi canggih yang difasilitasi dinas terkait. Dalam wawancara Kepala Unit Pelaksana Teknis Daerah Pusat Pelayanan dan Pengembangan Rendang (UPTD P3R) menyebutkan bahwa :

“sampai saat sekarang ini sudah ada kemajuan dalam penyediaan fasilitas termasuk alat-alat produksi. Yang pada awalnya hanya memiliki 1 kuali steam, di tahun 2020 ini sudah memiliki 4 buah kuali steam.” (hasil wawancara dengan Bapak Rendi selaku Kepala UPTD P3R Kota Payakumbuh pada 3 Februari 2020 pukul 10.00 WIB)

Dari hasil wawancara diatas dapat diketahui bahwa dalam penyediaan sarana dan prasarana, alat produksi rendang IKOSERO telah mengalami peningkatan kuantitas. Dalam hal ini sesuai dengan BAB V pasal 5 ayat (3) f Peraturan Walikota Payakumbuh Nomor 30 Tahun 2019. Dengan bertambahnya atau meningkatkan kuantitas alat produksi yang disediakan, diharapkan dapat menambah kuantitas produksi rendang di gedung produksi Sentra IKM Rendang Kota Payakumbuh.

Dalam pengemasan produk, melalui wawancara Kepala Unit Pelaksana Teknis Daerah Pusat Pelayanan dan Pengembangan Rendang (UPTD P3R) menyebutkan bahwa.

“UPTD melakukan pengemasan dengan cara semi otomatis dengan menggunakan teknologi. Namun masih terdapat kendala yakni: pertama, masih melibatkan tenaga manusia dan belum sepenuhnya dapat dilakukan oleh teknologi yang digunakan untuk membantu proses pengemasan, sehingga dapat dikatakan belum efektif dan efisien. Kedua, berupa masih rendah kemampuan SDM dalam memahami dan menggunakan alat pengemasan yang digunakan, sehingga perlu dilakukan pelatihan khusus. Seperti pelatihan pengalengan. Ketiga, dari segi bahan-bahan kemasan yang digunakan, hal ini terkendala pada biaya untuk pembelian bahan-bahan, yang mana dalam membeli bahan-bahan kemasan ini ada ketentuan minimum dan maximum orderannya yang harus dipenuhi, sehingga dibutuhkan biaya yang besar pula untuk memenuhi ketentuan yang ada”. (hasil wawancara dengan Bapak Rendi selaku Kepala UPTD P3R Kota Payakumbuh pada 5 Juni 2020 pukul 13.30 WIB)

Dari hasil wawancara diatas, dapat diketahui bahwa dalam kegiatan pengemasan yang dilakukan, masih terdapat beberapa kendala, sehingga membuat kurang efektif dan efisiennya proses pengemasan disebabkan karena masih menggunakan tenaga manusia disamping alat pengemasan yang disediakan. Berikut beberapa alat pengemasan pada Gambar 1.4.

Gambar 1.4

Alat Pengemasan Produk Rendang



HandSealer

Vacum Sealer

Sumber : Dokumentasi Peneliti, 2019.

Dari Gambar 1.4, dilihat bahwa terdapat beberapa alat pengemasan berteknologi canggih yang menambah keefektifan serta efisien proses pengemasan produk rendang. Kepala Unit Pelaksana Teknis Daerah Pusat Pelayanan dan Pengembangan Rendang (UPTD P3R) menambahkan dalam wawancara bahwa.

“Untuk saat sekarang ini kemasan produk koperasi produksi sentra rendang payo yang bernama IKOSERO ini telah memiliki kemasan yang baik dan kemasan tersebut tidak terdiri atas 1 lapis kemasan saja, akan tetapi terdiri atas 2 macam yakni kemasan primer dan kemasan outer. Kemasan primer merupakan kemasan yang berada di dalam kemasan outer yang berbahan aluminium foil, sedangkan kemasan outer merupakan kemasan luaran dari produk IKOSERO yang mempercantik tampilan produk. Selain itu kami juga sudah memiliki kemasan kaleng yang pasti lebih kokoh dibandingkan kemasan yang terbuat dari plastik.” (hasil wawancara dengan Bapak Rendi selaku Kepala UPTD P3R Kota Payakumbuh pada 9 Juni 2020 pukul 14.00 WIB)

Dari hasil wawancara dapat diketahui bahwa kemasan produk rendang IKOSERO bukan kemasan biasa yang terdiri atas 1 lapis kemasan saja, akan tetapi terdiri atas 2 jenis yakni jenis kemasan primer yang merupakan kemasan dalam berbahan aluminium foil, dan jenis kemasan outer yang merupakan kemasan luaran dari yang menambah estetika dari produk rendang yang dihasilkan. Kemudian pada saat ini kemasan produk IKOSERO telah mengalami kemajuan, hal ini dibuktikan dari adanya kemasan kaleng yang digunakan. Perbandingan bentuk kemasan produk IKOSERO dapat dilihat pada Gambar 1.5.

Gambar 1.5
Perbandingan Kemasan Produk IKOSERO



Sumber : Dokumentasi Peneliti, 2020

Dari Gambar 1.5, dapat dilihat bahwa sudah ada kemajuan dalam pengemasan produk rendang IKOSERO. Dalam hal ini terdapat 2 jenis kemasan produk IKOSERO yakni Kemasan plastik print 2 lapis dengan kemasan kaleng yang lebih aman. Adanya peningkatan atau kemajuan pada bahan kemasan produk merupakan bentuk peningkatan sarana dan prasarana yang dilakukan Unit Pelaksana Teknis Daerah Pusat Pelayanan dan Pengembangan Rendang (UPTD P3R) bersama Dinas Tenaga Kerja dan perindustrian Kota Payakumbuh.

Dalam pelaksanaan operasional produksi hingga pengemasan, dari IKM yang berkontribusi ditunjuk beberapa orang tenaga operator dari Unit Pelaksana Teknis Daerah Pusat Pelayanan dan Pengembangan Rendang (UPTD P3R) yang

diberikan pelatihan terhadap penggunaan alat berteknologi tinggi yang disediakan pemerintah. Selain untuk penggunaan operasional, tenaga operator juga dibina untuk menjaga atau memelihara alat-alat produksi modern. Hal ini sesuai dengan tugas kepala Unit Pelaksana Teknis Daerah Pusat Pelayanan dan Pengembangan Rendang (UPTD P3R) yang diamanahkan dalam BAB VI Bagian kedua pasal 7 ayat (3) c Peraturan Walikota Payakumbuh Nomor 30 Tahun 2019 yakni Menyelenggarakan pembinaan personel, pemeliharaan sarana dan prasarana serta pengelolaan keuangan di lingkungan Unit Pelaksana Teknis Daerah (UPTD). Namun dalam wawancara, kepala Unit Pelaksana Teknis Daerah Pusat Pelayanan dan Pengembangan Rendang (UPTD P3R) menyebutkan bahwa :

“ada satu hal yang kami butuhkan, yakni tenaga teknisi. Karena kami belum memiliki tenaga teknisi untuk memperbaiki alat-alat produksi ketika terjadinya kerusakan. Sehingga apabila terjadi kerusakan kami merasa kesulitan untuk mencari orang yang handal di bidang tersebut.” (hasil wawancara dengan Bapak Rendi selaku Kepala UPTD P3R Kota Payakumbuh pada 9 Juni 2020 pukul 11.00 WIB)

Dari hasil wawancara diatas dapat diketahui bahwa Unit Pelaksana Teknis Daerah Pusat Pelayanan dan Pengembangan Rendang (UPTD P3R) masih mengalami kekurangan sumberdaya manusia (SDM) di bidang teknisi alat. Sehingga ketika terjadi masalah pada alat yang digunakan, tenaga operasional tidak mengerti dan mengalami kesulitan untuk memperbaikinya.

Dalam wawancara, salah satu pelaku IKM yakni pemilik Rendang Riry menyebutkan bahwa :

“ kegiatan yang dilakukan UPTD P3R sudah dilaksanakan sesuai dengan tugasnya seperti sudah menyediakan sarana dan prasarana yang luar biasa mempermudah kami dalam memproduksi, memfasilitasi dan mempermudah kami dalam memperoleh izin dari BPOM, serta memperoleh izin HACCP untuk menempuh pasar yang lebih luas. Menurut saya UPTD P3R telah banyak

berupaya untuk Rendang ini. Lalu dalam pelaksanaannya UPTD P3R sudah sangat transparan kepada koperasi dan selalu menyampaikan informasi apapun yang berkaitan dengan koperasi.” (hasil wawancara dengan Bapak Rendi selaku Kepala UPTD P3R Kota Payakumbuh pada 5 Juni 2020 pukul 10.00 WIB)

Dari hasil wawancara dapat diketahui bahwa Unit Pelaksana Teknis Daerah Pusat Pelayanan dan Pengembangan Rendang (UPTD P3R) telah melakukan berbagai upaya dalam pelayanan dan pengembangan rendang, yang mana Unit Pelaksana Teknis Daerah Pusat Pelayanan dan Pengembangan Rendang (UPTD P3R) telah memfasilitasi Koperasi Produksi Sentra Rendang Payo baik dari segi sarana dan prasarana produksi dan pengemasan hingga ke perizinan. Dalam wawancara, pemilik Rendang Riry menambahkan bahwa :

“meskipun demikian, kami masih mengalami persoalan yakni pasar yang ditargetkan masih belum didapatkan. Peluang-peluang pasar yang lebih luas masih sebatas MoU saja, sehingga hal ini yang menyebabkan kami anggota koperasi terhambat untuk memproduksi rendang dengan skala yang lebih besar. Seharusnya pada bulan Maret kemarin sudah ada perjanjian kerja sama (PKS) yang dilakukan dengan pihak luar negeri seperti arab saudi dan malaysia, namun hal ini belum dapat ditindaklanjuti akibat pandemic Covid-19 yang terjadi. Saya berharap Covid-19 ini cepat mereda, dan MoU dapat segera ditindaklanjuti menjadi PKS.” (hasil wawancara dengan Bapak Rendi selaku Kepala UPTD P3R Kota Payakumbuh pada 5 Juni 2020 pukul 10.00 WIB)

Dari hasil wawancara diatas dapat diketahui bahwa peluang pasar yang lebih luas antara pemerintah Kota Payakumbuh dengan pihak luar negeri masih sebatas MoU saja dan belum dapat ditindaklanjuti. Seharusnya, pada bulan Maret 2020 ini sudah ada tindak lanjut MoU menjadi perjanjian kerja sama (PKS), namun hal ini terhalangi oleh bencana non alam yakni pandemic Covid-19 yang terjadi di dunia termasuk Indonesia. Hal ini didukung oleh pernyataan kepala Unit Pelaksana Teknis Daerah Pusat Pelayanan dan Pengembangan Rendang (UPTD P3R) Dalam wawancara, yang menyebutkan bahwa :

“Kami sudah memiliki 2 MoU, pertama MoU dengan kadin arab saudi dan DPUKM cabang Indonesia. Itu baru kesepakatan awal. Untuk perjanjian kerja sama yang direncanakan 480 ton ke arab saudi itu baru sebatas MoU, karena pada bulan Maret ada Covid-19, sehingga belum sempat ditindaklanjuti, namun kita sudah membuat gap analysis, artinya kita membuat analisis kemampuan yang kami miliki dengan permintaan atau yang ditargetkan oleh pihak luar negeri, seharusnya kita sudah bisa go internasional karena sudah memiliki HACCP, namun koperasi kita belum menjadi lembaga exportir, maka DPUKM inilah yang akan menjualkan produk kita, sedangkan koperasi sebagai yang memproduksi. Untuk saat ini kami terus berupaya melengkapi sarana prasarana dan sistem di Sentra IKM Rendang Kota Payakumbuh dan mempersiapkan produk IKOSERO terlebih dahulu agar dapat bersaing dengan produk lainnya di dunia.” (hasil wawancara dengan Bapak Rendi selaku Kepala UPTD P3R Kota Payakumbuh pada 9 Juni 2020 pukul 14.00 WIB)

Dari hasil wawancara diatas dapat diketahui terdapat beberapa MoU yang sudah dilakukan oleh pemerintah Kota Payakumbuh diantaranya dengan Arab Saudi dan Dewan Perniagaan Usahawan Kecil Malaysia (DPUKM) cabang Indonesia, namun belum dapat ditindaklanjuti menjadi PKS akibat adanya Pandemi Covid-19. Untuk saat ini pihak UPTD P3R terus melakukan perbaikan-perbaikan dari segala sisi, seperti sistem, sarana prasarana, serta sumber daya lainnya agar dapat mencapai tujuan kebijakan dalam pelayanan dan pengembangan rendang di Kota Payakumbuh seperti meningkatkan daya saing produk rendang IKOSERO dan memperoleh pasar yang lebih luas. Dari pernyataan diatas maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul Implementasi Peraturan Walikota Nomor 30 tahun 2019 tentang kedudukan, susunan organisasi, tugas, fungsi, serta tata kerja unit pelaksana teknis daerah pada Dinas Tenaga Kerja dan Perindustrian Kota Payakumbuh.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah : “Bagaimana Implementasi Peraturan Walikota Nomor 30 tahun 2019 tentang kedudukan, susunan organisasi, tugas, fungsi, serta tata kerja unit pelaksana teknis daerah pada Dinas Tenaga Kerja dan Perindustrian Kota Payakumbuh?”

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah mendeskripsikan dan menganalisis Implementasi Peraturan Walikota Nomor 30 tahun 2019 tentang kedudukan, susunan organisasi, tugas, fungsi, serta tata kerja unit pelaksana teknis daerah pada Dinas Tenaga Kerja dan Perindustrian Kota Payakumbuh.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Teoritis

Secara teoritis, penelitian ini mempunyai keikutsertaan dalam mengembangkan keilmuan Administrasi Publik, yang mana terdapat kajian-kajian Administrasi Publik dalam konsentrasi kebijakan publik terutama tentang implementasi kebijakan. Dengan demikian, penelitian ini dapat memberikan wawasan dan pengetahuan tambahan bagi mahasiswa Administrasi Publik lainnya serta dapat dijadikan sebagai referensi penelitian yang relevan dalam penelitian selanjutnya terkait permasalahan penelitian ini.

1.4.2 Manfaat Praktis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan, acuan, dan menjadi sumbangan pikiran pada Tim yang terlibat dalam implementasi kebijakan ini yaitu UPTD Pusat Pelayanan dan Pengembangan Rendang (P3R) dibawah Dinas Tenaga Kerja dan Perindustrian Kota Payakumbuh dalam mengembangkan IKM Rendang di Kota Payakumbuh.

