

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Sebagai salah satu daerah yang sedang mengembangkan wisata masyarakat Kota Pariaman yang beralih profesi menjadi pedagang dan pengusaha *home industry* (industri rumah tangga) khususnya di Kampung Perak. Hampir di setiap rumah di Kampung Perak menjadi industri rumahtangga, bahkan di daerah-daerah pinggiran kota sudah banyak perindustrian yang berdiri baik industri-industri besar maupun industri kecil, dan industri rumahtangga (*home industry*).¹

Bidang industri telah menunjukkan peran yang penting bagi perekonomian masyarakat, baik dalam menambah sumber pendapatan negara maupun dalam memberikan kesejahteraan bagi masyarakat luas. Salah satu jenis usaha yang banyak digeluti masyarakat di Kota Pariaman saat ini adalah usaha pengolahan Ladu Arai Pinang yang berada di Kampung Perak sebuah kampung kecil dengan luas sekitar 0,53 km, dan merupakan kelurahan padat penduduk dengan jumlah penduduk 833 jiwa, di kecamatan Pariaman Tengah Kota Pariaman. Kampung Perak memiliki penduduk beragam etnis karena kebanyakan dari anggota masyarakatnya merupakan masyarakat pendatang.²

¹Jasa Ungguh Muliawa, *Manajemen Home Industri: Peluang Usaha di Tengah Krisis*, (Yogyakarta, Banyu Media, 2008), hal 3

²<https://lh3i4r.wordpress.com/2010/05/09/peranan-sektor-industri-dalam-pembangunan-ekonomi-indonesia/> diupload tanggal 9 mei 2010

Mata pencaharian masyarakat Kampung Perak sekitar tahun 1980-an masih beragam diantaranya pedagang di Pasar Pariaman, nelayan, pegawai dan membuka warung kecil di rumah mereka. Kemudian sebagian masyarakat beralih dengan membuka usaha industri rumahan yakni usaha Ladu Arai Pinang. Ladu Arai Pinang berupa makanan yang seperti kerupuk yang dicetak pakai alat cetak tradisional, seperti piring cetakan dan juga arai daun pinang.³

Sebagai salah satu makanan khas dari Kota Pariaman, tentunya usaha ini memiliki peluang yang besar untuk dikembangkan, seiring dengan semakin berkembangnya pariwisata di Kota Pariaman dan membawa dampak yang positif terhadap perekonomian masyarakat di Kota ini. Dengan semakin meningkatnya kunjungan ke Kota Pariaman, permintaan akan oleh-oleh berupa makanan khas dari kota ini juga meningkat dan salah satunya adalah Ladu Arai Pinang.

Dari penjelasan tersebut dapat dilihat bahwa UKM memiliki peranan penting dalam pembangunan daerah sehingga diperlukan pengembangan usaha-usaha. Masyarakat pada awalnya hanya mengenal makanan ini sebagai makanan yang dihidangkan pada Hari Raya Idul Fitri dan acara resepsi pernikahan pada masyarakat Pariaman. Namun pada kenyataannya, dengan menekuni industri rumah tangga ladu arai pinang dan dikemas dengan menarik membuat ladu arai pinang sebagai salah satu buah tangan favorit bagi para wisatawan yang berkunjung ke Kampung Perak.

³WiztianYoetridkk, *MelancongKe Kota Pariaman*, (Pariaman: DinasKebudayaanPariwisata Kota Pariaman, 2015), Halm 77.

Pada awalnya pengusaha mencetak makanan ladu arai pinang menggunakan bunga dari pohon pinang sampai pada tahun 2008 beralih menggunakan dengan cetakan dari plastik untuk memudahkan dalam proses produksi. Pemasaran produk pada awalnya dilakukan sekitar Kelurahan Kampung Perak Pariaman Tengah Kota Pariaman dan terus berkembang sampai saat ini sehingga banyak masyarakat yang mengeluti usaha ini. Terdapat tiga belas industri rumahtangga ladu arai pinang di Kampung Perak yang terdiri dari tiga jenis usaha besar, menengah dan kecil.⁴

Perubahan pola produksi dilihat dari pengolahan pangan secara manual hingga berganti dengan penanggungan mesin. Pergantian kepenggunaan mesin dimulai sejak Kopperindag memberikan bantuan usaha berupa peralatan yang dapat membantu mempercepat proses penyelesaian. Setiap usaha memiliki tenaga kerja antara tiga hingga lima orang pada hari-hari biasa, namun pada hari-hari tertentu seperti bulan Ramadhan, Hari Raya Idul Fitri dan hari-hari libur lainnya mengalami peningkatan jumlah tenaga kerja hingga dua puluh orang hal ini dikarenakan tingkat pemesanan yang cukup tinggi.

Pemasaran yang dilakukan yaitu dengan membuka tempat dengan rak-rak yang berisi varian ladu arai pinang dirumah. Kemudian berangsur-angsur dipasarkan keluar daerah Kota Pariaman dengan seperti Solok, Bukittinggi, Padang Panjang, Padang, Payakumbuh, Pekanbaru dan lainnya sekitar tahun 2009. Selain itu, pesanan berdasarkan via telepon dan media online.

⁴Dinas koperasi perindustrian dan perdagangan Kota Pariaman tahun 2008

Kemudian semenjak Koperindag mengadakan survei lapangan untuk mendata usaha-usaha masyarakat di Kampung Perak, pihak Koperindag memberikan undangan untuk menghadiri pelatihan usaha, usaha-usaha masyarakat dimulai dibenahi karena bantuan dan pelatihan yang diberikan.

Keberadaan usaha industri rumahtangga ladu arai pinang sudah ada sejak tahun 1998. Dinamika industri rumahtangga ini menarik untuk diteliti karena terjadi perubahan profesi ibu rumahtangga dari awalnya tidak bekerja menjadi pengusaha industri dan kemudian untuk melancarkan usaha ini dapat bantuan dari CSR Semen Padang. Industri rumah tangga ini berkembang dengan baik mulai dari produksi dan pemasarannya agar semakin dikenal ladu arai pinang sebagai salah satu makanan atau kuliner khas Kota Pariaman.

Dampak sosial yang dirasakan masyarakat dari keberadaan industri rumahtangga ini semakin diketahui oleh masyarakat dan wisatawan sebagai sentra ole- yang berada di kawasan Kampung Perak Kota Pariaman. Penelitian tentang industri rumahtangga makanan ladu arai pinang sudah ada dilakukan namun, sejauh penelitian penulis belum ada yang melakukan tentang perkembangan industri rumahtangga ladu arai pinang. Melihat pertumbuhan dan perkembangan industri rumah tangga ladu arai pinang menjadi latar belakang menarik untuk diteliti. Oleh karena itu penulis memberikan judul tulisan ini **“Perkembangan Industri Makanan Ringan Ladu Arai Pinang Kelurahan Kampung Perak Kecamatan Pariaman Tengah Kota Pariaman tahun 2008-2017”**.

B. Batasan dan Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan sebelumnya diatas maka penjabaran permasalahan tersebut akan dituangkan dalam pertanyaan-pertanyaan utama sebagai berikut:

1. Bagaimana latar belakang munculnya industri rumahtangga ladu arai pinang di Kelurahan Kampung Perak?
2. Bagaimana perkembangan industri rumahtangga makanan ringan Ladu dalam kurun waktu 2002-2017?
3. Bagaimana dampak industri rumahtangga ladu terhadap kehidupan sosial dan ekonomi masyarakat dan pengusahanya?

Berdasarkan dengan rumusan masalah, maka ruang lingkup permasalahan penelitian ini dibatasi dengan batasan dan maupun temporal. Hal ini merujuk pada cakupan masalah dalam makalah ini, yang cukup kompleks dan agar penulisan ini lebih fokus pada titik persoalan sehingga dapat menjawab substansi permasalahan secara jelas.

Untuk menghindari meluasnya ruang lingkup spasial pembahasan pada penelitian ini maka secara tematis penelitian ini menuliskan tentang sejarah sosial dan ekonomi khususnya pada pengusaha pembuat makanan ringan ladu Kelurahan Kampung Perak Kecamatan Pariaman Tengah Kota Pariaman yang merupakan lokasi produksi makanan ringan ladu.

Batasan temporal dimulai pada tahun 2002 karena pada tahun ini pemekaran kota Pariaman mulai masa kepemimpinan Walikota Pariaman Nasri Nasar dan mulai memperhatikan industri-industri kecil seperti industri Ladu Arai Pinang dan menjadi awal perkembangan industri Ladu Arai Pinang sampai kepada pembuatan kampung usaha ladu yang ditandai dengan dibangunnya gapura bertuliskan Kampung Ladu Arai Pinang, dengan pertimbangan bahwa Kelurahan Kampung Perak dinobatkan sebagai Kampung sentra oleh-oleh dari pemerintah Kota Pariaman.

Batasan akhir tahun 2017 karena pada tahun ini sedang marak-maraknya perkembangan pariwisata di Kota Pariaman yang berdampak pada perekonomian masyarakat termasuk industri rumahtangga makanan ringan Ladu Arai Pinang di Kelurahan Kampung Perak Kecamatan Pariaman Tengah Kota Pariaman.

C. Tujuan dan Manfaat Penelitian

Berdasarkan dari beberapa permasalahan yang telah dibahas di atas, maka penulisan penelitian ini bertujuan untuk menjelaskan:

1. Latar belakang munculnya industri rumahtangga makanan ringan ladu di Kelurahan Kampung Perak
2. Perkembangan industri rumahtangga makanan ringan ladu dalam kurun waktu 2002-2017
3. Dampak industri rumahtangga makanan ringan ladu terhadap kehidupan sosial dan ekonomi masyarakat dan pengusahnya

Adapun manfaat yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah untuk memperkaya tulisan tentang industri yang ada di Kota Pariaman khususnya dan Provinsi Sumatera Barat umumnya. Selanjutnya agar masyarakat Kota Pariaman khususnya generasi muda dapat mengetahui tentang sejarah perkembangan industri makanan ringan ladu. Dan berguna untuk pemerintah daerah agar lebih banyak lagi membantu dan mengembangkan industri skala kecil terutama dari segi bantuan modal dan pelatihan-pelatihan tentang industri kreatif khususnya di bidang makanan yang bermanfaat untuk masyarakat dan mengurangi angka pengangguran di Indonesia.

D. Tinjauan Pustaka

Buku yang berbicara tentang “Kota Pariaman Dulu, Kini, Dan Masa Depan”. Buku yang di tulis oleh Bagindo Armaidi Tanjung menjelaskan gambaran umum Kota Pariaman dari dulu dimulai dengan adat istiadat, lingkungan, masyarakat sampai kepada perekonomian masyarakat di Kota Pariaman termasuk industri-industri yang ada di Kota Pariaman.

Kemudian buku Mudrajad Kuncoro yang berjudul “*Usaha Kecil Di Indonesia: Profil, Masalah dan Strategi Pemberdayaan*”, buku ini membahas tentang Industri kecil rumah tangga perlunya mendapat perhatian dari pemerintah dan juga merupakan

ujung tombak dalam upaya pengentasan kemiskinan.⁵ Buku ini membantu melihat bagaimana peran pemerintah dalam meningkatkan industri makanan ringan Ladu Arai Pinang yang ada di Kampung Perak.

Buku “Seri *Backpacking & Traveling Charming Sumatera Barat*”, menjelaskan berbagai kesenian, tradisi, industri kecil yang ada di Sumatera Barat. Beberapa halaman diantaranya menjelaskan adat, tradisi dan industri yang ada di Kota Pariaman termasuk olahan Ladu Arai Pinang dan cara membuatnya. Buku ini berguna bagi penulis untuk menjelaskan gambaran Ladu Arai Pinang.

Tulisan tentang industri makanan adalah skripsi yang ditulis oleh Rika Nandes, “Perkembangan Industri Rumah Tangga di Sumatera Barat: Studi Tentang Industri Keluarga Kerupuk Kulit di Payakumbuh Tahun 1990-2004”, yang membahas tentang industri ini dimulai tahun 1990, dimana peran pemerintah menentukan industri ini dapat berkembang.⁶

Kemudian skripsi yang ditulis oleh Idda Novianti, “Industri Rumah Tangga di Bukittinggi: Studi tentang Pengusaha Kerupuk Sanjai 1984-1998”, yang membahas tentang kerupuk sanjai makanan khas Bukittinggi dan menjadikan kerupuk sanjai sebagai oleh-oleh dari Kota Bukittinggi.⁷

⁵Mudrajad Kuncoro, *Usaha Kecil Di Indonesia: Profil, Masalah Dan Strategi Pemberdayaan, Makalah*, Yogyakarta, 2000. Hal 50

⁶Rika Nandes, “Perkembangan Industri Rumah Tangga di Sumatera Barat: Studi Tentang Industri Keluarga Kerupuk Kulit di Payakumbuh Tahun 1990-2004”, *Skripsi*, Padang: Fakultas Sastra, Universitas Andalas, 2006.

⁷Idda Novianti, “Industri Rumah Tangga di Bukittinggi: Studi tentang Pengusaha Kerupuk Sanjai 1984-1998”, *Skripsi*, Padang: Fakultas Sastra, Universitas Andalas, 2001.

E. Kerangka Analisis

Penelitian tentang industri makanan ringan ladu di Kampung Perak, merupakan penelitian tentang sejarah sosial ekonomi. Sejarah sosial mempunyai hubungan yang erat dengan sejarah ekonomi, sehingga menjadi semacam sejarah sosial ekonomi.⁸ Sejarah sosial ekonomi adalah ilmu yang mempelajari tentang aktivitas masyarakat pada masa lampau baik itu dalam menghasilkan barang dan kegiatan memakai barang itu sendiri, serta bagaimana dampak sosialnya bagi masyarakat yang terlihat dari pendidikan, perumahan dan lain sebagainya.

Menurut M. Tohar definisi usaha kecil adalah kegiatan ekonomi rakyat yang berskala kecil dan memenuhi kriteria kekayaan bersih atau hasil penjualan tahunan serta kepemilikan sebagaimana diatur dalam undang-undang.⁹ Kegiatan ekonomi rakyat yang berskala kecil adalah kegiatan ekonomi yang dimiliki dan menghidupi sebagian besar rakyat. Pengertian usaha kecil disini mencakup usahakecil tradisional dan dalam usaha informal. Usaha kecil tradisional adalah usaha yang menggunakan alat produksi sederhana yang telah digunakan secara turun temurun dan berkaitan dengan seni dan budaya.

Menurut Badan Pusat Statistik (BPS), pengertian industri kecil difokuskan berdasarkan serapan tenaga kerja. Pertama, disebut sebagai industri kecil bila

⁸Kuntowijoyo, *Metodologi Sejarah*. Yogyakarta : Tiara Wacana, 1994, hlm. 33.

⁹M. Tohar. *Membuka usaha kecil*. Jakarta : Kanisius, 1990, hlm.1.

menggunakan tenaga kerja antara 5 orang hingga 19 orang. Kedua, disebut sebagai industri menengah bila menggunakan tenaga kerja 20 orang hingga 39 orang. Ketiga, disebut sebagai industri besar bila menggunakan tenaga kerja lebih dari 100 orang. Berdasarkan tenaga kerja tersebut maka industri makanan ringan ladu di Kampung Perak, merupakan industri rumah tangga yang termasuk ke dalam industri kecil karena industri makanan ringan ladu yang ada di Kampung Perak menggunakan tenaga kerja 2 orang hingga 19 orang.²⁷ Tenaga kerja yang terdapat di industri-industri makanan ringan ladu tersebut berasal dari masyarakat Kampung Perak itu sendiri. Pada umumnya mereka menggunakan tenaga kerja dari keluarga terdekat dan tetangganya.

Berdasarkan konsep-konsep dan batasan-batasan tersebut, industri makanan ringan ladu di Kampung Perak, termasuk kedalam kategori industri rumahtangga. Hal ini terlihat dari segi modal, tenaga kerja, strategi dan pemasarannya. Menurut Tulus Tambunan, industri rumah tangga (IRT) adalah golongan industri tradisional maupun industri yang telah memiliki izin usaha dengan beberapa ciri khas utamanya. Pertama, sebagian besar dari pekerja adalah anggota keluarga (istri dan anak) dari pengusaha atau pemilik usaha yang tidak dibayar. Kedua, proses produksi dilakukan secara manual dan kegiatannya sehari-hari berlangsung di dalam rumah. Ketiga, kegiatan produksi sangat musiman mengikuti kegiatan produksi disektor pertanian yang sifatnya juga musiman. Keempat, jenis produksi yang dihasilkan pada umumnya

adalah dari kategori barang-barang konsumsi sederhana seperti alat-alat dapur dari kayu dan bambu serta makanan dan minuman.¹⁰

F. Metode Penelitian

Metode yang dipakai dalam penelitian ini adalah metode sejarah (historical method). Metode sejarah disebut juga dengan metode kritik sumber atau metode penelitian dokumenter. Metode sejarah terdiri dari serangkaian kerja dan teknik-teknik pengujian otentitas (keaslian) sebuah informasi.¹¹

Metode yang digunakan dalam penulisan ini adalah metode sejarah yang didalamnya terdapat beberapa langkah yang harus ditempu yaitu heuristik, kritik, interpretasi, historiografi.¹² Langkah pertama yaitu heuristik, heuristik merupakan tahapan yang pertama dilakukan oleh seorang peneliti (sejarahwan). Pada tahap ini yang dilakukan adalah pengumpulan bahan dan sumber, baik primer maupun sekunder.³³ Salah satu cara yang digunakan adalah mengumpulkan bahan-bahan atau mengumpulkan data seperti data pustaka atau data lapangan. Seperti arsip-arsip, foto, peta, serta dokumen yang berhubungan dengan penelitian. Disamping studi kepustakaan, juga dilakukan penelitian lapangan di Kampung Perak.

¹⁰Tulus Tambunan. *Perkembangan industri skala kecil di indonesia*. Jakarta : Mutiara Sumber Widya, 1999, hlm.20.

¹¹Mestika Zed. *Metodologi sejarah*. Padang : Fakultas Ilmu sosial universitas negeri padang, 1999, hlm. 32.

¹²Louis Gottschalk, *Mengerti Sejarah Terjemahan Nugroho Notosusanto*, jakarta. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia, 1957, hlm. 18.

Pengumpulan data yang dilakukan adalah mengumpulkan arsip-arsip pribadi seperti faktur-faktur penjualan, pembukuan, catatan-catatan penting, surat izin usaha jika ada, arsip pemerintahan nagari, dan jorong. Pengumpulan data ini disebut dengan sumber primer. Di tambah dengan studi kepustakaan yang dilakukan di Perpustakaan Pusat Universitas Andalas, Perpustakaan Fakultas Ilmu Budaya, Perpustakaan Jurusan Sejarah, Perpustakaan Daerah Sumatera Barat, Pusat Statistik Kabupaten Tanah Datar dan Provinsi Sumatera Barat.

Penelitian lapangan menggunakan teknik sejarah lisan dengan metode wawancara.¹³ Didalam studi lapangan dilakukan dengan cara wawancara dan terjun langsung ke daerah penelitian dengan mewawancarai informan dengan target seperti tokoh masyarakat, serta pimpinan nagari dan pemerintahan daerah, hal ini adalah sumber sekunder.

Langkah kedua dari metode penelitian sejarah adalah kritik. Semua data yang terkumpul diolah (kritik). Proses ini dimaksudkan untuk mendapatkan kebenaran dari sumber-sumber yang telah ada, sehingga melahirkan suatu fakta. Kritik ini terdiri dari dua bentuk yaitu kritik intern dan kritik ekstern. Kritik intern ditujukan untuk melihat kredibilitas dari isi sumber tersebut. Kritik yang dilakukan adalah pembuktian dengan benar atau tidaknya sumber tersebut. Sedangkan kritik ekstern ditunjukkan untuk melihat dan meneliti kertasnya, tintanya, gaya tulisannya,

¹³Kuntowijoyo. Metodologi Sejarah. Yogyakarta : Tiara Wacana, 1994, hlm. 19-32.

bahasanya, kalimatnya ungkapan kata-katanya, huruf dan semua penampilan luarnya.

Langkah ketiga setelah dilakukan kritik adalah interpretasi yang berupa penafsiran-penafsiran yang merujuk pada fakta-fakta yang dihasilkan. Fakta sejarah itulah yang nantinya akan diinterpretasikan dengan melakukan penganalisaan yang bersifat deskriptif analitis.

Selanjutnya tahap keempat atau yang terakhir yaitu penulisan atau historiografi. Tahap ini merupakan tahap penelitian sejarah yang nantinya akan menghasilkan sebuah karya sejarah dalam bentuk skripsi.

G. Sistematika Penulisan

Penelitian yang berjudul “Perkembangan Industri Makanan Ringan Ladu Arai Pinang di Kampung Perak, Kecamatan Pariaman Tengah, Kota Pariaman Tahun 2002 - 20017”. Diuraikan dalam empat bab.

Bab I merupakan pendahuluan yang membahas tentang kerangka teoritis dan penelitian, yang berupa latar belakang masalah, batasan dan rumusan masalah, tujuan dan manfaat penelitian, tinjauan pustaka, kerangka analisis, metode penelitian dan sistematika penulisan.

Bab II menguraikan tentang gambaran umum daerah penelitian yaitu Kampung Perak. Pada sub bab A memaparkan tentang keadaan geografis daerah

penelitian. Pada sub bab B menguraikan tentang kehidupan ekonomi kampung Perak. Sub bab C memaparkan tentang kehidupan sosial kampung Perak.

Bab III menjelaskan perkembangan usaha makanan ringan ladu arai pinang. Pada sub bab A membahas tentang sejarah awal industri ladu di Kampung Perak. Sub bab B membahas tentang perkembangan industri ladu di kampung Perak. Sub bab C membahas tentang partisipasi pemerintah dalam perkembangan industri ladu. Sub bab D membahas tentang profil pengusaha ladu.

Bab IV merupakan jawaban atas pertanyaan yang di ajukan pada rumusan masalah dan merupakan bab terakhir yang berisi hasil penelitian dan penyelesaian masalah tentang semua persoalan yang diajukan.

