

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Sumatera Barat merupakan daerah yang cukup banyak melahirkan wirausahawan di Indonesia, mulai dari usaha kecil hingga besar. Karakteristik jiwa kewirausahawan sudah mendarah daging dalam diri setiap orang Minangkabau.¹ Dari dulu orang Minangkabau memang gemar berdagang, baik berdagang di dalam daerah maupun luar daerah. Bahkan pola hidup orang Minangkabau yang merantau kebanyakan bekerja sebagai pedagang.

Salah satu daerah Sumatera Barat yang masyarakatnya banyak berdagang adalah Pariaman. Pariaman merupakan wilayah rantau yang terletak dipesisir pantai Barat Sumatera. Masyarakat Pariaman dikenal sebagai pedagang, yang dapat memberi andil dalam pembangunan perekonomian melalui sektor perindustrian dan perdagangan.² Seiring berkembangnya waktu melalui perdagangan mulai banyak wirausahawan yang tersebar di daerah Pariaman.

Ada satu daerah di Kota Pariaman yang menjadi pusat kampung makanan ringan yaitu di Kelurahan Kampung Perak yang berada di pusat kota dan dekat

¹Tsuyoshi Kato, "Rantau Pariaman Dunia Saudagar Pesisir Minangkabau Abad XIX" Dalam Akira Nagazumi. *Indonesia Dalam Ekonomi Sarjana Jepang: Perubahan Sosial Ekonomi Abad XIX dan Berbagai Aspek Nasionalisme*. (Jakarta: Yayasan Obor Indonesia, 1986), hlm 77-115.

²Wiztian Yoetri. *15 Tahun Kota Pariaman: Kaleidoskop Sebuah Kota di Pantai Barat Sumatera*, (Kota Pariaman: Dinas Komunikasi dan Informatika, 2018), hlm 91.

dengan daerah wisata, serta terletak tidak jauh dari Pasar Pariaman dan Pantai Gandoriah.³ Dengan dijadikannya sebagai daerah pusat tempat makanan ringan pada tahun 2017 oleh pemerintah kota, memudahkan para pendatang untuk mencari kampung tersebut apa lagi dengan gapurnya yang bertuliskan “Selamat Datang di Kampung Makanan Ringan”.

Para pedagang berjualan di toko miliknya yang berada disepanjang jalan, sehingga ketika memasuki daerah itu, langsung ditemukan penjual makanan ringan. Makanan ringan yang dijual yaitu Rakik Maco, Kue Sapik, Sanjai, Lapek Koci, Sala, Pinukuik, Donat, Kue Bolu, Ladu Arai Pinang dan Ladu Sala, yang merupakan makanan khas Pariaman dan diproduksi langsung oleh masyarakat setempat.

Ladu merupakan makanan seperti kerupuk yang mempunyai tekstur kering, tebal dan renyah, dibuat dengan menggunakan tepung beras sebagai bahan utama. Proses pembuatan ladu dari dulu sampai sekarang masih dilakukan secara tradisional, yaitu menggunakan tenaga manusia tanpa bantuan mesin. Cetakan yang digunakan masih memakai arai pinang. Selain arai pinang cetakan yang lain juga ada seperti cetakan piring dan cetakan berbentuk citato.⁴

Salah satu usaha pembuat ladu yang terlama berdiri di Kelurahan Kampung Perak yaitu produk ladu “Rumah Tabuik” yang dimiliki oleh Zuraini. Usaha ini telah

³<https://www.google.com/amp/s/padangkita.com/kampung-perak-kampung-makanan-ringan-di-pariaman-yang-wajib-dikunjungi/%3famp>. Diakses pada tanggal 25 Januari 2018 pukul 12:45 WIB

⁴Wiztian Yoetri dkk. *Melancong ke Kota Pariaman*, (Kota Pariaman: Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Pariaman, 2015), hlm 77.

berdiri sejak tahun 1992 dan masih memproduksi sampai sekarang. Zuraini lahir di Pariaman pada 10 November 1955. Zuraini merupakan keturunan dari keluarga Tabuik, sehingga asal nama produknya pun dinamakan dengan “Rumah Tabuik”, karena rumah yang ditematinya sekarang adalah rumah turunan dari keluarga Tabuik. Usaha ladu “Rumah Tabuik” beralamatkan di Jl. Syekh M.Djamil No.8, Kelurahan Kampung Perak Kecamatan Pariaman Tengah.

Zuraini hidup dari keluarga sederhana yang dididik menjadi pribadi yang mandiri sejak kecil. Ia merupakan anak tunggal dari pernikahan orang tuanya. Ayahnya bernama Rahmat berasal dari Pariaman, ibunya bernama Maimunah juga berasal dari Pariaman dengan suku Mandailing. Pada umur 2 tahun ayah Zuraini meninggal, sehingga ia kurang ingat tentang sosok ayahnya karena ditinggal saat masih kecil. Sejak ayahnya meninggal, Maimunah (Ibu Zuraini) tidak menikah lagi.

Zuraini adalah anak tunggal yang dididik ibunya menjadi pribadi yang mandiri. Pada waktu SD (Sekolah Dasar), ia sudah bisa mengerjakan pekerjaan rumah ketika ibunya sedang bekerja. Zuraini mendapatkan pendidikan umum dan berhasil tamat sampai SMK (Sekolah Menengah Kejuruan). Selain itu ibunya juga memasukkannya ke pendidikan agama di mesjid pasar dekat rumahnya. Disana beliau belajar tentang ilmu agama dan belajar mengaji sampai khatam.

Awal memulai usaha ladu arai pinang adalah ada permintaan dari orang-orang untuk dibuatkan ladu ketika bulan puasa, untuk dijadikan kue lebaran. Zuraini pun

mengikuti saran ibunya untuk membuat ladu dan mulai merintis pada tahun 1992. Usaha Zuraini pada hari-hari biasa yaitu menjual makanan ringan dan kue di warung kelontongnya, namun keuntungannya hanya sedikit. Kemudian ibunya menyarankan untuk membuat ladu di hari-hari biasa dan dijualan kewarung-warung.

Pada tahun-tahun awal produksi (tahun 1990an), tenaga kerjanya hanya dibantu oleh suami dan dua anak perempuannya. Suami beliau bernama Rusli bekerja sebagai nelayan, kalau mempunyai waktu senggang ikut membantu Zuraini. Anak pertama bernama Sari dan anak kedua bernama Rezi ikut membantu. Ketika itu modal awal untuk produksi ladu dengan membuat 2 kg tepung sekali adonan.

Pada tahun 2009 ketika terjadinya musibah gempa bumi di Kota Pariaman membuat kehidupan masyarakat mengalami kesulitan dalam bidang ekonomi. Hal ini juga berdampak pada usaha Ladu Arai Pinang “Rumah Tabuik”. Hampir setahun usaha Ladu Arai Pinang “Rumah Tabuik”, tidak berjalan lancar alasan utamanya yaitu pembeli yang berkurang.

Pada tahun 2010, Zuraini mulai mempekerjakan tenaga kerja berjumlah 3-5 orang. Produksi perhari di luar bulan puasa bisa membuat dengan 7 kali adonan yang bisa mencapai 40 kg tepung beras perhari atau sebulan memproduksi kurang lebih 500 kg tepung beras. Dalam seminggu mereka bekerja 2 atau 3 hari, dari jam 09.00 WIB sampai jam 16.00 WIB. Masing-masing pekerja mempunyai pekerjaan yang

telah ada pembagiannya seperti yang mengaduk adonan, mencetak, menggoreng dan membungkus atau mengemas makanan.

Permintaan ladu meningkat pada bulan puasa, dimana ladu ini dijadikan sebagai kue lebaran. Produksinya pada bulan puasa mencapai 2.000 kg- 4.000 kg pada tahun 2018. Pekerja pada bulan puasa juga bertambah yaitu 10-15 orang pekerja, karena pembuatan ladu dilakukan setiap hari dan membutuhkan tenaga kerja yang lebih. Jam kerja pun dipercepat, yaitu mulai dari jam 06.00 WIB sampai jam 16.00 WIB.

Izin usaha merupakan suatu bentuk dokumen resmi dari instansi berwenang, yang menyatakan sah/dibolehkannya seseorang atau badan untuk melakukan suatu usaha atau kegiatan tertentu. Pentingnya izin usaha bagi Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) yaitu agar mereka terlindungi, adanya kepastian dalam usaha, serta adanya kenyamanan dan keamanan dalam berwirausaha.⁵ Usaha Ladu Arai Pinang “Rumah Tabuik” sudah memiliki Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP) pada tanggal 9 Oktober 2012.⁶

Tahun 2015 usaha makanan ringan Ladu Arai Pinang “Rumah Tabuik” mulai membuat variasi rasa ladu sala. Awal mulanya tercipta rasa ladu sala yaitu olahan dari masyarakat Pariaman yang mencoba membuat sala menjadi ladu, sehingga terbentuklah ladu sala. Zuraini ikut mencoba membuat ladu sala dan bertanya cara

⁵Suwandi, ”Perizinan Usaha UMKM”, *Jurnal*. Kementerian Koperasi dan UMKM. Volume 3- Juni 2012.

⁶Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP) Rumah Tabuik.

pembuatan ladu sala kepada temannya yang bernama Yani, sampai akhirnya ia juga bisa membuat ladu sala. Peminat antara ladu arai pinang dan ladu sala seimbang, karena diantara keduanya ini mempunyai rasa khas masing-masing.

Usaha makanan ringan Ladu Arai Pinang “Rumah Tabuik” masih ada sampai sekarang dan dilanjutkan oleh anak bungsunya yang bernama Rezi Yunia Riza pada tahun 2018. Zuraini sudah tidak sanggup untuk mengelola dikarenakan faktor usia, tenaga dan kesehatan. Rezi mengelola bersama suaminya yang bertugas untuk mengantarkan makanan ke kedai-kedai, baik yang di dalam maupun luar Kota Pariaman.

Penelitian ini memfokuskan tentang Biografi Zuraini sebagai pengusaha ladu. Dalam hal ini penulis mencoba menggambarkan riwayat hidup Zuraini sebagai seorang pengusaha makanan ringan dan menjelaskan proses sejarah ekonomi rumah tangga di suatu daerah. Sehingga penelitian ini menarik untuk diteliti, maka penulis mengajukan judul **Biografi Zuraini: Pengusaha Makanan Ringan Ladu Arai Pinang “Rumah Tabuik” Kelurahan Kampung Perak Kecamatan Pariaman Tengah Kota Pariaman 1992-2018.**

B. Rumusan Batasan Masalah

Penelitian ini berjudul Biografi Zuraini: Pengusaha Makanan Ringan Ladu Arai Pinang “Rumah Tabuik” Kelurahan Kampung Perak Kecamatan Pariaman

Tengah Kota Pariaman 1992-2018. Penelitian ini mengambil batasan temporal dimulai dari tahun 1992 sampai dengan tahun 2018. Pengambilan tahun 1992 sebagai batasan awal dikarenakan pada tahun tersebut Zuraini mulai merintis dan mendirikan usaha makanan ringan ladu arai pinang. Sedangkan untuk batasan akhir dari penelitian ini adalah tahun 2018 dikarenakan usaha makanan ringan ladu arai pinang dipindahtanggankan kepada anaknya yaitu Rezi Yunia Riza. Adapun persoalan pokok dari penelitian ini dirumuskan kedalam beberapa bentuk pertanyaan sebagai berikut:

1. Bagaimana latar belakang keluarga dan kehidupan rumah tangga Zuraini?.
2. Bagaimana usaha makanan ringan Ladu Arai Pinang “Rumah Tabuik” bisa bertahan?.
3. Strategi Zuraini dalam mengembangkan usaha Ladu Arai Pinang “Rumah Tabuik”?

C. Tujuan dan Manfaat Penelitian

Berdasarkan masalah yang diajukan maka penelitian mengenai biografi pengusaha makanan ringan ladu arai pinang ini bertujuan untuk:

1. Menjelaskan latar belakang keluarga dan kehidupan rumah tangga Zuraini.
2. Menjelaskan usaha makanan ringan Ladu Arai Pinang “Rumah Tabuik” bisa bertahan.
3. Menjelaskan strategi usaha Zuraini dalam mengembangkan Ladu Arai Pinang “Rumah Tabuik”

Manfaat dari penelitian ini terbagi atas manfaat bagi penulis, pembaca dan sebagai wawasan ilmu pengetahuan. Bagi penulis penelitian ini memiliki beberapa manfaat yaitu berguna memenuhi persyaratan memperoleh gelar Sarjana Humaniora di Universitas Andalas. Selain itu juga melatih kemampuan untuk meneliti, menganalisis dan merekonstruksi peristiwa sejarah yang akan diteliti, serta memberikan wawasan sejarah yang kritis dan manfaat bagi penulis terutama sejarah lokal mengenai seorang pengusaha makanan ringan yang berada di Kota Pariaman terkhusus Kelurahan Kampung Perak.

Penelitian ini diharapkan bisa menambah pengetahuan tentang sejarah sosial ekonomi keluarga melalui **Biografi Zuraini: Pengusaha Makanan Ringan Ladu Arai Pinang “Rumah Tabuik” di Kelurahan Kampung Perak Kecamatan Pariaman Tengah Kota Pariaman**. Tulisan ini juga bisa sebagai sumber ilmu pengetahuan untuk menambah wawasan dan dapat dijadikan referensi bagi peneliti selanjutnya yang sejenis.

D. Tinjauan Pustaka

Penelitian ini membutuhkan rujukan untuk menyusun kerangka teori riwayat hidup seseorang atau biografi dengan aspek sosial ekonomi. Adapun karya tulis yang membahasnya adalah:

Buku yang ditulis oleh Mulyadi Nitisusanto yang berjudul *Kewirausahaan dan Manajemen Usaha Kecil*. Buku ini menjelaskan tentang bagaimana menjadi wirausahawan walaupun hanya bermodalkan tekad karena didorong oleh tekanan kondisi dan situasi keadaan ekonomi. Walaupun tidak terlalu membutuhkan ilmu pengetahuan yang tinggi, yang penting niat dan kemauan tinggi dalam memasuki dunia usaha juga tinggi. Apalagi jika usaha yang dirintis hidup dan berkembang sehingga memberi peluang kerja bagi orang lain.⁷ buku ini berhubungan dengan yang ditulis, yaitu menjelaskan tentang wirausahawan yang berani memulai usaha karena adanya motivasi dan keadaan ekonomi yang tidak stabil sehingga berani untuk memulai usaha agar keadaan ekonomi keluarga membaik.

Buku yang ditulis oleh Santosa dan kawan-kawan berjudul “Industri Rumahan di Kabupaten Solok Sumatera Barat” menjelaskan tentang industri rumahan yang berada di Kabupaten Solok dengan produknya berasal dari hasil perkebunan. Daerah Kabupaten Solok yang ditulis yaitu di Nagari Selayo Tanang Bukik Sileh dan Nagari Sungai Nanam, pengolahan industri rumah tangga sudah menggunakan mesin sederhana. Usaha industri rumahan yang dimaksud bergerak di bidang pengolahan pangan, sandang, kerajinan dan menjahit.⁸ Buku ini juga cocok untuk penelitian saya, karena menjelaskan tentang industri rumahan yang dimana penelitian ini juga membahas tentang industri rumahan yang memproduksi makanan ringan.

⁷Mulyadi Nitisusanto. *Kewirausahaan dan Manajemen Usaha Kecil*, (Jakarta: Alfabeta, 2010), hlm 17.

⁸Santosa dkk. *Profil Industri Rumahan di Kabupaten Solok Sumatera Barat*, (Padang: Erka, 2018), hlm 103.

Buku yang ditulis oleh Nanang Qosim Yusuf yang berjudul *Jejak-Jejak Makna Basrizal Koto*. Menuliskan tentang perjalanan hidup Basrizal Koto yang berasal dari keluarga sederhana, tidak menamatkan Sekolah Dasar yang kemudian pergi merantau ke Riau. Buku ini menjelaskan awal mula perjuangan Basrizal Koto sehingga menjadi pengusaha terkenal di Sumatera Barat. Basrizal Koto mempunyai puluhan perusahaan yang bergerak di bidang bisnis media, percetakan, pertambangan, peternakan, perhotelan dan properti.⁹ Buku tentang Basrizal Koto juga mempunyai hubungan dengan penelitian ini, yaitu ada tekad dan dorongan untuk memulai usaha walaupun hanya mempunyai keberanian yang penting yakin dalam menjalankan usaha tersebut.

Skripsi Tya Amanda Sari dengan judul *Biografi Syafril Syukur: Pengusaha Sate Mak Syukur (1980-2011)*. Menuliskan tentang usaha keluarga yang berasal dari ayah Syafril Syukur yang dilanjutkannya dikarenakan ayahnya tidak sanggup lagi mengelola dikarenakan umur dan kesehatan yang menurun. Sate Mak Syukur merupakan makanan favorit masyarakat Kota Padang Panjang dan luar daerah. Syafril Syukur berhasil membuktikan sebagai pengusaha sukses serta berhasil membuka lapangan pekerjaan.¹⁰ Skripsi ini juga berkaitan dengan penelitian karena membahas tentang usaha keluarga.

⁹Nanang Qasim Yusuf. *Jejak-jejak Makna Basrizal Koto*, (Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama, 2009).

¹⁰ Tya Amanda Sari “Biografi Syafril Syukur: Pengusaha Sate Mak Syukur (1980-2011)”, *Skripsi* (Padang: Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Andalas) 2012.

Skripsi Nova Melia Agustin dengan judul *H. Asril Manan Biografi Seorang Pengusaha di Kota Padang*. Menuliskan tentang kehidupan pribadi Asril Manan, sukses dalam menjalankan usahanya dan seorang pekerja keras. Hal ini dibuktikan dalam menjalankan usahanya sebagai seorang pedagang yang ia lakukan dengan menjual pakaian, usaha bemo, hingga menjual alat-alat mobil.¹¹ Skripsi ini juga mempunyai hubungan dengan penelitian yaitu menjelaskan tentang ciri-ciri seorang pengusaha yang mempunyai jiwa pekerja keras dan pantang menyerah sehingga usahanya bisa berkembang.

Skripsi Yanti dengan judul *Bisnis Keluarga Tuanku Kaciak Studi tentang Rumah Makan Lubuk Idai di Sumatera Barat Tahun 1994-2003*. Menuliskan tentang Rumah Makan Lubuak Idai yang dikelola oleh keluarga besar Buya Latifulkhabir dikenal dengan gelar Tuanku Kaciak. Mulanya rumah makan Lubuak Idai pertama kali didirikan di Desa Pakandangan Pariaman, bisnis rumah makan ini berjalan dengan lancar sehingga mempunyai cabang di Padang dan Bukittinggi.¹² Skripsi ini juga mempunyai hubungan dengan penelitian yaitu tentang usaha keluarga dan pemasaran yang sampai keluar daerah.

Jurnal Program Studi Pendidikan Sejarah tulisan Ulfa Atika dengan judul *Fatimah: Biografi Pengusaha Rumah Makan Sederhana Padang Tahun 1940-2007*.

¹¹Nova Melia Agustin “H. Asril Manan Biografi Seorang Pengusaha di Kota Padang”, *Skripsi*, (Padang: Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Andalas), 2016.

¹²Yanti “Bisnis Keluarga Tuanku Kaciak Studi tentang Rumah Makan Lubuk Idai di Sumatera Barat Tahun 1994-2003”, *Skripsi*, (Padang: Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Andalas), 2005.

Menuliskan tentang Fatimah sosok perempuan yang sukses mengembangkan masakan khas Padang dan mempunyai cabang di beberapa provinsi. Jurnal ini juga membahas tentang bagaimana perjuangan kisah Fatimah dalam mendirikan Rumah Makan “Sederhana” yang saat ini sudah besar namanya.¹³ Jurnal ini berkaitan dengan penelitian yaitu seorang ibu rumah tangga yang mampu menjalankan usaha kecil rumahan sampai berkembang sehingga bisa membantu perekonomian keluarga.

E. Kerangka Analisis

Biografi berarti menjelaskan tentang riwayat dan kehidupan seseorang tokoh, artinya keberadaan orang itu dapat diketahui, baik dari keterampilan maupun keahlian khusus yang dimilikinya, yang ditulis oleh orang lain. Untuk memahami dan mendalami kepribadian seseorang, dituntut pengetahuan tentang lingkungan sosial budaya dimana tokoh itu dibesarkan, proses pendidikan yang dilalui baik pendidikan formal maupun non formal.¹⁴

Menurut Taufik Abdullah, biografi adalah suatu bentuk penulisan sejarah yang berusaha untuk mengungkapkan aktivitas seseorang dalam konteks waktu tertentu, tanpa mengabaikan hubungan antara tokoh tersebut dengan perkembangan

¹³ Ulfa Atika “Fatimah: Biografi Pengusaha Rumah Makan Sederhana Padang Tahun 1940-2007”, *Jurnal* (Padang: Pendidikan Sejarah STKIP PGRI Sumatera Barat), 2016.

¹⁴Sartono Kartodirdjo, *Pendekatan Ilmu Sosial dalam Metodologi Sejarah*, (Jakarta: Gramedia, 1993), hlm 77.

zaman dan lingkungannya. Penulisan harus sesuai dengan kenyataan yang diperoleh dari data yang didapat tanpa adanya rekayasa.¹⁵

Biografi yang baik harus mempunyai karakteristik, artinya suatu penulisan biografi tidak hanya sekedar pencatatan hidup seseorang melainkan harus mengandung unsur yang bersifat edukatif dan inovatif bagi pembacanya. Untuk menyusun biografi dengan karakteristik yang baik ada berbagai persyaratan penulisan, antara lain: biografi harus mampu menghidupkan lagi seorang tokoh dengan menceritakan kepribadiannya, kehidupannya, percakapannya, dan kesenangannya. Biografi harus mampu menghidupkan tindakan-tindakan dan pengalaman orang yang dibiografikan, sehingga dapat memberikan cerminan dan teladan bagi pembacanya.¹⁶

Sejarah sosial mempunyai hubungan yang erat dengan sejarah ekonomi, sehingga menjadi sejarah sosial ekonomi. 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 tinggal di daerah sekitar.¹⁷

Pengusaha atau wirausahawan menurut Mardiasmo, adalah orang yang mempunyai kegiatan usaha atau bekerja menghasilkan barang, mengimpor barang,

¹⁵Taufik Abdullah, (ed), *Manusia Dalam Kemelut Sejarah*, (Jakarta: LP3S, 1983), hlm 6.

¹⁶R. Z. Leirissa, "Biografi", dalam *Pemikiran Biografi dan Kesejahteraan Suatu Kumpulan Prasarana Pada Berbagai Lokakarya*, (Jakarta: Depdikbud, 1983), hlm 34.

¹⁷Sartono Kartodirdjo, *Op.cit*, hlm 50.

mengekspor barang, dan melakukan usaha perdagangan. Untuk menjadi pengusaha diharuskan mempunyai mental, keahlian, perencanaan yang bagus dan kuat untuk mempertahankan usahanya tersebut. Sebuah usaha berjalan lancar atau tidaknya tergantung terhadap kecakapan atau kendali dari pemilik usaha.¹⁸

Pedagang merupakan orang yang bergerak dalam kegiatan ekonomi bersifat mandiri yang beraktivitas jual beli barang atau jasa. Kegiatan tersebut terjadi di tempat yang disebut pasar, disini juga terjadi persaingan antar pedagang. Pedagang kecil yaitu kegiatan ekonomi yang berskala kecil banyak dilakukan oleh sebagian masyarakat lapisan bawah dengan sektor informal, pekerja adalah keluarga dengan modal peminjaman dari bank guna modal usahanya.¹⁹

Bisnis keluarga adalah perusahaan yang sebagian besar sahamnya dimiliki oleh keluarga atau anggota keluarga. Ciri-ciri yang menonjol dari bisnis keluarga ini antara lain adalah didirikan oleh satu orang atau sekelompok wirausaha yang masing-masing mempunyai hubungan keluarga, diatur secara kekeluargaan, pengambilan keputusan berpusat pada manajemen, sifat manajemen tertutup, kepemimpinan perusahaan biasanya dilanjutkan oleh anak dan keluarga terdekat.²⁰

¹⁸<https://www.onoini.com/pengertian-pengusaha/> diakses pada tanggal 8 Juni 2020

¹⁹Muhammad Reza Latif dkk “Pengaruh Persepsi Tentang Modal Usaha, Lokasi, dan Jenis Dagangan Terhadap Kesejahteraan Pedagang di Jalan Roda (Jarod) Manado”. *Jurnal Ekonomi Pembangunan*, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Samratulangi. Volume 18 No. 05 Tahun 2018, hlm 178.

²⁰*Ensiklopedia Nasional Indonesia, Jilid III*. (Jakarta: Cipta Adi Pustaka Utama, 1989), hlm 394.

Industri rumah tangga termasuk kedalam sektor usaha kecil, mereka membuat usaha tersebut dari modal sendiri, ada juga yang meminjam ke bank ataupun meminjam kesianak saudaranya. Dengan harapan industri rumah tangga dapat membantu perekonomian keluarga. Industri rumah tangga biasanya dijalankan oleh iburumah tangga, dan beberapa karyawan industri tersebut. Karyawan dari industri rumah tangga berkisaran antara 3-8 orang.²¹

Menurut Muchtadi, makanan ringan atau lebih dikenal sebagai *snack food* adalah kata benda yang memiliki arti makanan yang di konsumsi antara waktu makanan utama juga mendefenisikan snack sebagai makanan ringan yang dimakan dalam waktu antara ketiga makanan utama dalam sehari-hari.²²

Ladu arai pinang termasuk jenis industri makanan ringan berbentuk kerupuk. Industri makanan ringan termasuk kedalam industri mandiri. Hal ini disebabkan karena industri makanan ringan terkelompok pada wilayah tertentu yaitu seperti di Kelurahan Kampung Perak, Kecamatan Pariaman Tengah Kota Pariaman. Pemasaran tidak tergantung pada pemasaran lokal yang ada di Kota Pariaman. Pemasaran sudah dilakukan diluar daerah Kota Pariaman yaitu seperti: Padang, Bukittinggi, Pekanbaru, Pasaman.

²¹Riski Ananda, "Peran Home Industri Dalam Meningkatkan Ekonomi Keluarga (Studi Kasus Home Industri Keripik di Kelurahan Kubu Gadang)". *Jurnal Sosiologi*, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Riau. Vol, 3 No, 2, Bulan Oktober Tahun 2016, hlm 3.

²² Muchtadi, *Jenis-jenis Makanan*, (Jakarta: Rineka Cipta, 2012), hlm 23.

F. Metode Penelitian dan Bahan Sumber

Metode yang digunakan dalam penelitian dan penulisan skripsi ini menggunakan metode sejarah yang dibagi dalam empat tahapan, yaitu: heuristik, kritik, interpretasi, dan historiografi.²³ Metode sejarah yang digunakan dalam penelitian ini berfungsi untuk memperoleh hasil rekonstruksi masa lampau secara sistematis dan obyektif sehingga dapat dipertanggungjawabkan kebenarannya.

Tahap pertama heuristik, merupakan langkah awal dari penulisan ini yaitu dengan mengumpulkan sumber-sumber. Sumber-sumber tersebut didapatkan dari hasil studi perpustakaan dan hasil wawancara dengan beberapa informan. Data pustaka yang dilakukan ke Perpustakaan Universitas Andalas, Perpustakaan Fakultas Ilmu Budaya, Perpustakaan Jurusan Ilmu Sejarah, selain itu juga ada data pustaka yang berasal dari Perpustakaan Daerah Kota Pariaman. Data lisan didapat melalui wawancara. Wawancara dilakukan kepada pelaku sejarah yang terlibat langsung dengan sejarah karena berkaitan tentang perjalanan hidupnya. Diantaranya ada beberapa orang yang terlibat dalam data wawancara seperti Zuraini sebagai perintis usaha dan penerusnya Rezi Yunia Riza, pekerja, masyarakat Kampung Perak, staf Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kota Pariaman.

Tahapan kedua adalah melakukan kritik sumber, untuk mendapat kebenaran sumber dalam hal ini harus diuji keaslian dari data yang didapat melalui kritik ekstern dan kebenaran tentang keaslian sumber (kredibilitas) melalui kritik intern. Tahap

²³ Louis Gottschalk, *Mengerti Sejarah*, (Yogyakarta: Ombak, 2007), hlm 50.

selanjutnya adalah interpretasi data yaitu penafsiran terhadap fakta sejarah yang diperoleh dari arsip, buku-buku yang relevan dengan penelitian langsung dilapangan. Tahapan ini menuntut kehati-hatian dan integritas penulis untuk menghindari interpretasi yang subjektif terhadap fakta yang satu dengan fakta yang lainnya, agar ditemukan kesimpulan atau gambaran sejarah yang ilmiah. Tahap terakhir adalah historiografi. Historiografi merupakan proses penulisan fakta-fakta yang diperoleh dari data-data yang ada.

G. Sistematika Penulisan

Hasil penelitian diatas dituangkan dalam bentuk tulisan dengan sistematika penulisan sebagai berikut:

Bab I pendahuluan, yang berisikan latar belakang masalah, batasan masalah, tujuan penelitian, kerangka analisis, metode penelitian dan bahan sumber, dan sistematika penulisan.

Bab II berisi latar belakang keluarga Zuraini. Bab ini terdiri beberapa sub bab, sub bab pertama menjelaskan asal daerah kelahiran Zuraini, kedua asal-usul keluarga dan masa kecil, ketiga tentang pendidikan Zuraini dan keempat tentang kehidupan rumah tangga Zuraini.

Bab III menjelaskan usaha makanan Ladu Arai Pinang “Rumah Tabuik” 1992-2018. Bab ini terdiri dari beberapa sub bab, sub bab pertama menjelaskan awal

berdirinya usaha, kedua menjelaskan perkembangan usaha makanan Ladu Rumah Tabuik dan pekerja, ketiga menjelaskan peran pemerintah dalam pengembang usaha ladu.

Bab VI menjelaskan Strategi Zuraini dalam mengembangkan usaha serta peralihan usaha. Bab ini terdiri dari dua sub bab, sub bab menjelaskan bagaimana strategi produksi dan pemasaran ladu Rumah Tabuik dan sub bab kedua menjelaskan peralihan usaha ladu “RumahTabuik”.

Bab V Penutup, yang berisikan kesimpulan.

