

**“PERKEMBANGAN INDUSTRI GELAMAI UTAMA  
KOTA PAYAKUMBUH TAHUN 1994-2020”**

**SKRIPSI**

*Dianjukan sebagai salah satu syarat untuk memenuhi persyaratan memperoleh  
gelar Sarjana Pendidikan (S.Pd)  
Jurusan Sejarah Fakultas Ilmu Sosial Universitas Negeri Padang*



Disusun Oleh :  
**AFDHAL MARYADI**  
16046054 / 2016

Dosen Pembimbing :  
**Drs. ZUL ASRI, M.Hum**

**JURUSAN SEJARAH  
FAKULTAS ILMU SOSIAL  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
2021**

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

PERKEMBANGAN INDUSTRI GELAMAI UTAMA KOTA PAYAKUMBUH

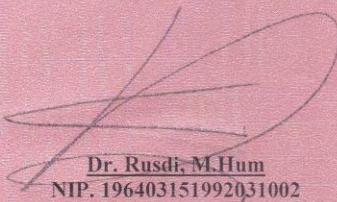
TAHUN 1994 - 2020

Nama : AFDHAL MARYADI  
BP/NIM : 2016 / 16046054  
Program Studi : Pendidikan Sejarah  
Jurusan : Sejarah  
Fakultas : Ilmu Sosial

Padang, Mei 2021

Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan Sejarah



Dr. Rusdi, M.Hum  
NIP. 196403151992031002

Pembimbing



Drs. Zul Asri, M.Hum  
NIP. 196006031986021001

HALAMAN PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Dinyatakan Lulus Setelah Dipertahankan di Depan Tim Pengaji Skripsi

Jurusan Sejarah Fakultas Ilmu Sosial

Universitas Negeri Padam

Pada Hari Jumat 28 Mei 2021

“PERKEMBANGAN INDUSTRI GELAMAI UTAMA KOTA PAYAK”  
TAHUN 1994

Nama : AFDHAL MARYADI  
BP / NIM : 2016 / 16046054  
Program Studi : Pendidikan Sejarah  
Jurusan : Sejarah  
Fakultas : Ilmu Sosial

Padang, September 2021

Tim Pengaji

Ketua : Drs. Zul Asri, M.Hum

Anggota : 1. Hendra Naldi, SS, M.Hum

2. Drs. Etmi Hardi, M.Hum

Tanda Tangan

### **SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : AFDHAL MARYADI  
BP / NIM : 2016 / 16046054  
Program Studi : Pendidikan Sejarah  
Jurusan : Sejarah  
Fakultas : Ilmu Sosial

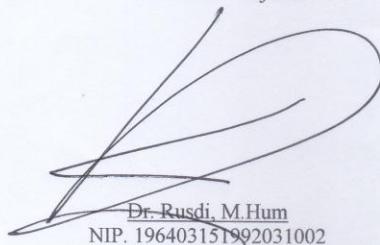
Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul "Perkembangan Industri Gelamai Utama Kota Payakumbuh Tahun 1994-2020" adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan hasil karya orang lain. Apabila suatu saat terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan syarat hukum dan ketentuan yang berlaku, baik di instansi UNP maupun di masyarakat dan Negara.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan kesadaran dan rasa tanggung jawab sebagai masyarakat ilmiah.

Padang, September 2021

Diketahui oleh

Ketua Jurusan Sejarah



Dr. Rusdi, M.Hum  
NIP. 196403151992031002

Saya yang menyatakan



Afdhal Maryadi  
NIM. 16046054



## ABSTRAK

**AFDHAL MARYADI (16046054/2016)** “Perkembangan Industri Gelamai Utama Kota Payakumbuh Tahun 1994-2020. **Skripsi**. Jurusan Sejarah Fakultas Ilmu Sosial Universitas Negeri Padang (UNP). 2021

Penelitian ini membahas tentang perkembangan Industri Gelamai Utama dari tahun 1994-2020 di Kota Payakumbuh. Tujuan penelitian ini adalah untuk mendeskripsikan Perkembangan Industri Gelamai Utama Kota Payakumbuh Tahun 1994-2020.

Penelitian ini menggunakan metode penelitian sejarah. Pertama yaitu pengumpulan data atau heuristik dilakukan dengan melakukan pencarian dokumen ke Dinas Industri Perdagangan, Dinas Usaha Mikro Kecil Menengah hingga Badan Pusat Statistik Kota Payakumbuh, wawancara dengan pemilik yaitu Ibu Maymun serta beberapa karyawan Industri Gelamai Utama yaitu Bapak Buyuang, Ibu Desmiwarti, Ibu Deni dan Yanti. Tahap selanjutnya yaitu kritik sumber, data yang telah di dapatkan dipisahkan berdasarkan tujuan penelitian. Selanjutnya yaitu interpretasi yaitu penafsiran, analisis, dan interpretasi terhadap data yang telah dipisahkan. Lalu terakhir penulisan sejarah atau biasa disebut historiografi.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa Industri Gelamai Utama pada awalnya memiliki total modal Rp 3.000.000 dan jumlah tenaga kerja hanya 3 orang. Jumlah produksi juga meningkat, dari tahun 1994 sebesar 15 Kg setiap bulan menjadi 250 Kg setiap hari pada tahun 2019. Dalam perkembangannya sampai tahun 2020, Industri Gelamai Utama telah memiliki aset seperti tanah, bangunan pabrik, tanah rumah, bangunan rumah, mobil distribusi, mobil pribadi, sepeda motor 2 unit dengan jumlah aset mencapai Rp 1.475.000.000. Industri Gelamai Utama juga memiliki pabrik pabrik cabang satu lagi di rumah pemilik, yang berada di kelurahan Padang Tinggi. Namun akibat adanya kebijakan Pemerintah untuk membatasi kegiatan masyarakat diluar rumah yaitu PSBB (Pembatasan Sosial Berskala Besar) untuk mengurangi penyebaran virus Covid-19, kegiatan produksi gelamai di Industri Gelamai Utama pada bulan April sampai Mei tahun 2020 berhenti produksi.

**Kata Kunci : Gelamai, Perkembangan, Industri Gelamai Utama**

## **KATA PENGANTAR**

*Assalamualaikumwarrahmatullahiwabarakatuh*

Puji syukur penulis ucapkan kepada Allah S.W.T karena berkat rahmat dan karunia-Nya, sehingga membuat penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul “Perkembangan Industri Gelamai Utama Kota Payakumbuh Tahun 1994-2020”. Skripsi ini merupakan syarat penulisan untuk menyelesaikan pendidikan Program Strata 1 (S1) di Jurusan Sejarah Fakultas Ilmu Sosial Universitas Negeri Padang.

Pertama dan utama penulis mengucapkan terima kasih kepada keluarga terutama orang tua penulis, yang menjadi inspirasi dalam menyelesaikan perkuliahan serta penyemangat untuk menyelesaikan jenjang pendidikan hingga di saat ini. Untuk kedua orang tua yakni ibu Mardalena S.Pd serta ayah tiri penulis bapak Zulfahmi telah memberikan penulis sebuah bimbingan tersendiri sampai pada langkah saat ini.

Terkhusus ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Dinas Pemerintahan yaitu Dinas Usaha Mikro Kecil Menengah, Dinas Industri dan Perdagangan, Dinas Pelayanan Terpadu Satu Pintu, Dinas Badan Pusat Statistik Kota Payakumbuh, dan pemilik Industri Gelamai Utama yaitu Ibu Maymun serta tenaga kerja Industri Gelamai Utama yang beralamat di Kelurahan Padang Tinggi Kota Payakumbuh, berkat kerja samanya dalam pengelolaan data serta ketersedian waktu untuk wawancara agar terselesaikannya skripsi ini.

Dalam penulisan skripsi ini, penulis menyadari bahwa untuk dapat menyelesaikan salah satu tugas program Strata (S1) tidaklah mudah. Walaupun

mendapatkan banyak tantangan dan hambatan, dorongan dan semangat dari berbagai pihak membuat penulisan ini akhirnya dapat terselesaikan. Untuk itu penulis ucapan terima kasih kepada :

1. Dosen Pembimbing Skripsi sekaligus dosen Pembimbing Akademik penulis, yaitu Bapak Drs. Zul Asri M.Hum, yang telah memberikan arahan, bimbingan, bantuan, saran, dan kritikan kepada penulis untuk dapat menyelesaikan skripsi ini.
2. Tim pembahas dan penguji yaitu Bapak Hendra Naldi, SS, M.Hum dan Bapak Drs. Etmi Hardi, M.Hum yang telah meluangkan banyak waktunya untuk penulis dan memberikan saran masukan untuk penyempurnaan skripsi ini.
3. Bapak Dr. Rusdi M.Hum selaku kepala jurusan sejarah Prodi Pendidikan Sejarah Fakultas Ilmu Sosial Universitas Negeri Padang yang telah memberikan nasehat serta arahan dalam penyelesaikan skripsi.
4. Seluruh dosen jurusan sejarah yang telah memberikan ilmunya kepada penulis sehingga penulis dapat menerapkannya dalam kehidupan penulis
5. Kepala Staff TU dan jajarannya dijurusan sejarah yang telah membantu penulis dalam melancarkan segala kegiatan yang berhubungan dengan perkuliahan, penelitian, hingga peminjaman skripsi sampai saat sekarang ini.
6. Keluarga besar Kos MTFC Wallet 3, untuk para senior yang telah menjadi inspirasi penulis dan untuk para junior agar lebih semangat dan cepat menyelesaikan kuliahnya.

Penulis menyadari jika penulisan skripsi ini tidak luput dari kata sempurna, dan tentunya masih terdapat kekurangan-kekurangan pada akhirnya. Untuk itu penulis mengaharapkan saran dan kritikan dalam penyempurnaan skripsi ini yang sangat penulis hargai, agar dapat menjadi tambahan wawasan dari kita semua.

Payakumbuh, Mei 2021

Afdhal Maryadi

(Penulis)

## DAFTAR ISI

### **HALAMAN COVER**

<b>ABSTRAK .....</b>	<b>I</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>II</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>V</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>VII</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>VIII</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>IX</b>

### **BAB I PENDAHULUAN.....1**

A. Latar Belakang .....	1
B. Batasan dan Rumusan Masalah .....	5
C. Tujuan dan Manfaat Penelitian .....	6
D. Tinjauan Pustaka .....	6
1. Studi Relevan .....	6
2. Kerangka Konseptual .....	12
3. Kerangka Berpikir .....	19
E. Metode Penelitian .....	20

### **BAB II GAMBARAN UMUM WILAYAH DAN INDUSTRI MAKANAN KOTA PAYAKUMBUH.....22**

A. Letak Geografis dan Administratif Kota Payakumbuh .....	22
B. Jumlah Penduduk dan Tenaga Kerja di Kota Payakumbuh .....	23
C. Keadaan Sosial Ekonomi Masyarakat Kota Payakumbuh .....	25
D. Gambaran Industri Makanan di Kota Payakumbuh.....	25
E. Perkembangan Industri Gelamai di Kota Payakumbuh .....	28

### **BAB III PERKEMBANGAN INDUSTRI GELAMAI UTAMA PAYAKUMBUH TAHUN 1994-2020.....33**

A. Periode Awal Usaha Tahun 1994.....	33
1. Produksi .....	35
2. Tenaga Kerja .....	37

3. Pemasaran .....	38
4. Modal .....	39
5. Persaingan dan kendala .....	39
<b>B. Periode Peningkatan Usaha Tahun 1995-2019 .....</b>	<b>40</b>
1. Produksi .....	40
2. Tenaga Kerja .....	44
3. Pemasaran .....	49
4. Modal dan Keuntungan.....	52
5. Promosi, Distribusi dan lain-lain .....	54
<b>C. Periode Penurunan Usaha Tahun 2020 .....</b>	<b>56</b>
1. Produksi .....	56
2. Tenaga Kerja .....	57
3. Pemasaran .....	58
4. Modal dan Aset.....	58
<b>BAB IV KESIMPULAN .....</b>	<b>60</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>62</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>68</b>

## DAFTAR TABEL

1. Tabel 1 : Perkembangan Bidang Pekerjaan Masyarakat Kota Payakumbuh Berdasarkan Lapangan Kerja Tahun 2015-2018 .....	24
2. Tabel 2 : Perkembangan Jumlah Tenaga Kerja Industri Berdasarkan Skala Formal dan Informal Kota Payakumbuh Tahun 2014-2017 .....	25
3. Tabel 3 : Perkembangan Industri Makanan di Kota Payakumbuh .....	29
4. Tabel 4 : Daftar IKM Gelamai di Kota Payakumbuh Tahun 2019 .....	31
5. Tabel 5 : Industri Khusus Kuliner Gelamai Kota Payakumbuh Tahun 2019 .....	32
6. Tabel 6 : Karyawan Yang Bekerja di Industri Gelamai Utama Tahun 1994.....	38
7. Tabel 7 : Perkembangan Produksi Industri Gelamai Utama Tahun 2012-2019....	43
8. Tabel 8 : Nama Karyawan Gelamai Utama Tahun 1996.....	45
9. Tabel 9 :Daftar Nama dan Gaji Tengah Kerja Industri Gelamai Utama Tahun 2019 .....	47
10. Tabel 10 : Perkembangan Distribusi dan Harga Perkotak Industri Gelamai Utama Tahun 2012-2019 .....	51
11. Tabel 11 : Modal Bahan Baku, Upah Tenaga Kerja, dan Penjualan Industri Gelamai Utama Tahun 2013-2019 Setiap Produksi (dalam rupiah) .....	53
12. Tabel 12 : Aset Industri Gelamai Utama Tahun 2020 .....	59

## **DAFTAR GAMBAR**

1. Gambar 1 : Kerangka Berpikir Penelitian.....20

## **DAFTAR LAMPIRAN**

1. Pedoman Wawancara.....	68
2. Daftar Informan .....	69
3. Dokumen Penelitian.....	70
a) Pengambilan Data Penelitian .....	70
b) Dokumen di Industri Gelamai Utama Kota Payakumbuh.....	72
c) Surat Izin Penelitian.....	77

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang Masalah**

Kota Payakumbuh terkenal dengan makanan tradisionalnya, seperti gelamai, batiah, dan beras rendang. Makanan tradisional ini memiliki cita rasa yang khas dibandingkan dengan daerah lain. Sehingga banyak wisatawan datang berkunjung untuk menikmatinya. Lokasi kota ini merupakan jalur yang ramai dilewati dan merupakan penghubung antara Kota Padang dan Bukittinggi di Provinsi Sumatera Barat dengan Kota Pekanbaru di Provinsi Riau. Wilayah yang strategis memudahkan produsen untuk memasarkan hasil produksinya, sehingga dapat memenuhi kebutuhan di daerah lain.

Awal mula makanan tradisional ini diproduksi untuk keperluan hari-hari tertentu seperti hari pernikahan, hari upacara adat batagak panghulu, upacara kematian, hari libur nasional, dan lain-lain. Mulai berkembangnya kuliner ini untuk konsumsi harian dimulai pasca kemerdekaan Indonesia. Pada saat itu mulai muncul kebutuhan ekonomi masyarakat terhadap kuliner tradisional.<sup>1</sup> Kuliner tradisional memiliki rasa yang khas dibandingkan dengan kuliner era modern, bahan baku alami, proses pengolahan yang masih tradisional, hingga tanpa menggunakan bahan pengawet yang membuat masyarakat meminatiinya.

---

<sup>1</sup> Elida, Nasbahry Couto. Nashbary-Intangible : Kuliner Minangkabau Dalam Seminar Nasional Pendidikan Seni Budaya dan Kreatif dalam Menghadapi Tantangan Global artikel diterbitan Tanggal Selasa 18 Februari 2014

Seiring berjalananya waktu, kuliner ini mulai diminati konsumen di luar daerah produksi hingga mulai diproduksi secara rutin.<sup>2</sup> Jenis produsen pun beragam mulai dari jenis industri rumah tangga dengan skala masih tergolong kecil dan rumah tangga sampai ke golongan besar. Ketika jumlah permintaan meningkat, hasil produksi pun diperbanyak. Produsen melihat ini sebagai peluang bisnis yang menjanjikan. Akhirnya mulai dibentuk beberapa industri yang penjualannya mulai meningkat. Peningkatan penjualan ini membuat kehidupan industri mulai menyerap banyak tenaga kerja.<sup>3</sup>

Terdapatnya berbagai jenis industri kuliner yang ada di Payakumbuh, karena bidang industri ini dianggap sebagai peluang bisnis yang cukup menjanjikan. Bertambahnya jumlah produksi juga meningkatkan minat pemilik usaha untuk berlomba-lomba menguasai pasar. Beberapa industri atau usaha yang mulai berproduksi itu adalah Erina (1991), Gelamai Utama (1994), Gelamai Tektam (1997), Gelamai Pusako Minang (1999) dan Batiah Gonjong Limo (2001).

Contohnya Industri Gelamai Utama yang mulai berdiri tahun 1994 dan memproduksi gelamai. Industri Gelamai Utama pada tahun 2010 juga memiliki dua cabang, yang pertama di Jalan Imam Bonjol Kelurahan Padang Tinggi sebagai lokasi pabrik ini dan cabang lainnya yaitu di rumah pemilik sendiri Jalan Soekarno Hatta Kelurahan Padang Tinggi Kota Payakumbuh. Industri Gelamai Utama juga pelopor beberapa usaha lainnya seperti Usaha

---

<sup>2</sup> Ibid

<sup>3</sup> Alfikri.2019.” Kajian Branding Usaha Mikro Kecil Menengah Di Kota Payakumbuh Tahun 2018” Politeknik Pertanian Kota Payakumbuh Halm 4

Gelamai YOPI <sup>4</sup> dan Usaha Gelamai Alif, karena kedua gelamai ini merupakan bagian keluarga dari pemilik. Tetapi Gelamai YOPI tidak berproduksi lagi karena kalah bersaing, sedangkan Gelamai Alif telah mampu berdiri sendiri, walaupun dengan pendapatnya masih bergantung ke pasaran gelamai lainnya. Industri Gelamai Utama awalnya mempunyai beberapa orang karyawan dan produksi masih berbasis rumah tangga. Pada tahun 2012 sudah memiliki pabrik usaha serta mobil distribusi yang digunakan sebagai distribusi ke konsumen.<sup>5</sup>

Pada tahun 1996 pemilik Industri Gelamai Utama menjadi salah satu wakil utusan Kota Payakumbuh untuk mengikuti pelatihan cara membuat dodol tradisional di Garut bersama dengan pemilik Industri Erina, Industri Erina saat ini lebih berkembang kepada kuliner lain seperti keripik ubi, batiah, bahkan kacang-kacangan. Sedangkan Industri Gelamai Utama masih bertahan sebagai salah satu pelopor Industri Gelamai yang ada di Kota Payakumbuh.<sup>6</sup>

Kota Payakumbuh tidak hanya menjual makanan tradisional saja, bahkan sudah berkembang menjadi yang diminati oleh para pengunjung di Kota Payakumbuh. Pada tahun 2016 tercatat sejumlah 919 unit kuliner malam hari yang dapat dinikmati. Jumlah ini terhitung baru di sepanjang Jalan Sukarno-Hatta, Jalan Sudirman, dan Jalan Ahmad Yani, belum jumlah keseluruhan di

---

<sup>4</sup> Usaha ini berhenti memproduksi gelamai semenjak tahun 2017 karena tidak mampu lagi bersaing dan berganti menjadi usaha keripik ubi dan kacang ganepo

<sup>5</sup> Wawancara dengan Ibu Maymun Pemilik Industri Gelamai Utama Tanggal 13 September 2020 (Pukul 21.00 WIB)

<sup>6</sup> Wawancara dengan Ibu Maymun Pemilik Industri Gelamai Utama Tanggal 21 Agustus 2020 (Pukul 20.14 WIB)

Kota Payakumbuh. Perkembangan yang pesat ini membuat berbagai jenis usaha harus mampu bersaing.

Khusus bagian industri gelamai di Kecamatan Payakumbuh Barat setidaknya terdapat 4 buah Industri yang terkenal yaitu Gelamai Erina, Gelamai Utama, Gelamai Tek-Tam, dan Gelamai Delima Sy.<sup>7</sup> Industri Gelamai masih dapat bersaing dengan industri keripik ubi dan industri batiah. Untuk industri makanan tradisional batiah telah mengalami penurunan jumlah produksi dan unit usaha.<sup>8</sup>

Dinas Industri dan Perdagangan Kota Payakumbuh menjelaskan sebagian besar penjualan gelamai yang ada di Provinsi Sumatera Barat didominasi berasal dari Kota Payakumbuh, sehingga dengan alasan itulah kenapa diberikan *brand* “Payakumbuh Kota Gelamai” sampai saat ini. Industri Gelamai Payakumbuh memiliki potensi wisata kuliner yang tinggi, oleh karena itu pemerintah termasuk Dinas Industri sedang berusaha kembali menata kuliner menjadi destinasi wisatawan dengan berbagai kegiatan seperti seminar, workshop, hingga penyaluran bantuan modal kepada pengusaha agar dapat lebih memajukan usahanya. Kuliner gelamai juga termasuk sebagai salah satu makanan tradisional yang masuk dalam warisan budaya Minangkabau.

Berdasarkan argumen diatas, hal yang menarik bagi penulis pertama usaha kuliner gelamai menjadi salah satu industri makanan yang masih

---

<sup>7</sup> Dinas Industri dan Perdagangan Kota Payakumbuh Tahun 2020

<sup>8</sup> Wawancara dengan Rahman Sekretaris Dinas Perdagangan dan Industri Kota Payakumbuh Tanggal 14 Desember 2020 (Pukul 11.00 WIB)

mampu bertahan. Dalam perkembangan Kota Payakumbuh, gelamai menjadi identitas kota kuliner yang khas sampai sekarang. Kedua sejarah industri dan kuliner masih sangat jarang dalam penulisan sejarah. Ketiga Industri Gelamai Utama adalah salah satu usaha gelamai yang telah lama beroperasi dan memiliki keuntungan yang cukup besar yaitu 102 juta rupiah di tahun 2019. Keempat Kota Payakumbuh mendapatkan *brand* Kota Gelamai, tidak semua kota di Provinsi Sumatera Barat mendapatkan gelar tersebut. Inilah yang menjadi ketertarikan penulis untuk meneliti.

## **B. Batasan dan Rumusan Masalah**

Berdasarkan permasalahan tersebut, maka penulis membatasi penelitian dalam Perkembangan Industri Gelamai Utama di Kelurahan Padang Tinggi Kota Payakumbuh Tahun 1994-2020. Kajian penelitian membahas kegiatan produksi gelamai dan pemasarannya mempengaruhi wilayah Provinsi Sumatera Barat.

Batasan temporalnya adalah tahun 1994 diambil karena pada tahun ini mulai awal usaha Industri Gelamai Utama serta batasan tahun 2020 dipilih karena pada tahun 2020 Industri Gelamai Utama dan ini menghentikan produksinya. Penyebaran virus *Covid-19* di Sumatera Barat membuat pemerintahan melakukan kebijakan Pembatasan Sosial Berkala Bersama (PSBB) yang diterapkan pemerintah yaitu melarang maupun membatasi kegiatan di luar rumah selama beberapa bulan terhitung mulai pertengahan bulan April tahun 2020.

Berdasarkan penjelasan di latar belakang serta batasan masalah, penulis merumuskan masalah penelitian dalam bentuk pertanyaan yaitu Bagaimana Perkembangan Produksi Industri Gelamai Utama Kota Payakumbuh tahun 1994-2020 ?

### **C. Tujuan dan Manfaat Penelitian**

Penelitian ini memiliki tujuan untuk mendeskripsikan Perkembangan Industri Gelamai Utama di Kota Payakumbuh tahun 1994-2020.

Manfaat penelitian ini adalah

1. Manfaat Akademis memberikan tambahan informasi dan pengetahuan tentang sejarah berkembangnya Industri Gelamai Utama terutama dari segi produksinya dan memperkaya literatur tentang makanan Gelamai.
2. Manfaat Praktis menjadi bahan rujukan dan kajian relevan terkait produksi gelamai Utama serta menjadi sarana meningkatkan kreativitas dan motivasi bagi penelitian yang serupa.

### **D. Tinjauan Pustaka**

#### **1. Studi Relevan**

Kajian studi relevan dengan penelitian yaitu pertama Skripsi Agus Fiyani berjudul “Dinamika Perkembangan Industri Kuliner Lumpia Semarang Tahun 1998-2017” Tahun 2019 di Universitas Negeri Semarang. Penelitian ini membahas tentang bagaimana perkembangan kuliner khas Semarang, yaitu Lumpia karena sekarang ini kebanyakan lumpia telah dimodifikasi menjadi

makanan moderen. Lumpia awalnya bukan asli berasal dari Semarang, tetapi merupakan makanan khas masyarakat Thionghoa migrasi yang tinggal di kota Semarang semenjak kolonial Jepang. Abad ke 19 di buat oleh pasangan suami-istri Thionghoa salah satu kuliner akultuasi dengan budaya Jawa, sampai akhirnya menjadi makanan khas Semarang. Akhirnya pada tanggal 17 Oktober 2014 setelah masa reformasi, lumpia ini ditetapkan sebagai lumpia khas Semarang oleh Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Indonesia sebagai “Warisan Budaya Nasional Tak Benda” tertera dalam Surat Keputusan Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Nomor 153991/MPK.A/DO/2014. Selama masa perkembanganya dari tahun 1998 - 2017 Industri Lumpia telah banyak memberikan sumbang yang posirif bagi mata pencarian masyarakat. beberapa faktor kuliner lumpia dapat bertahan dan populer hingga sekarang, yaitu pengusaha turun-temurun yang turut andil dalam mempertahankan budaya kuliner lumpia, masyarakat Semarang, dan acara-acara kebudayaan yang kemudian dari acara tersebut memunculkan kuliner lumpia. Relevannya karena meneliti tentang perkembangan Industri makanan tradisional, perbedaannya yaitu penelitian Agus Fiyani tentang Makanan Lumpia khas Semarang sedangkan penulis yaitu Makanan Gelamai khas Payakumbuh.<sup>9</sup>

Kedua yaitu penelitian Inang Putri dengan judul Perkembangan Usaha Kue Hj.Ida di Kecamatan Koto Besar Kabupaten Dhamasraya (1970-2013)

---

<sup>9</sup> Agus Fiyani.2019.Dinamika Perkembangan Industri Kuliner Lumpia Semarang Tahun 1998-2017.Skripsi Jurusan Sejarah Fakultas Ilmu Sosial Uiversitas Negeri Semarang Kota Semarang

skripsi jurusan Sejarah Universitas Negeri Padang. Skripsi ini membahas tentang perkembangan usaha kue bolu yang dirintis oleh Ibu Hj.Ida di Kabupaten Dhamasraya, walaupun awalnya hanya merupakan usaha sampingan tapi Hj.Ida mampu membuat usahanya menjadi mampu bersaing dengan industri lainnya yang berlokasi dekat. Relevannya dengan penelitian penulis adalah penelitian ini mengkaji perkembangan industri makanan atau kuliner, namun perbedaannya adalah penelitian ini membahas tentang Industri Roti Hj.Ida sedangkan penulis tentang Industri Gelamai Utama.<sup>10</sup>

Ketiga Megi Yuska dengan judul Industri Kerajinan Pandai Besi di Nagari Tepi Selo Kecamatan Lintau Buo Utara Kebupaten Tanah Datar (2000-2015) Tahun 2016 Skripsi Jurusan Sejarah Fakultas Ilmu Sosial Universitas Negeri Padang.Penelitian ini mengkaji tentang perkembangan industri pengrajin pandai besi di Nagari Tepi Selo Kabupaten Tanah Datar, karena di sini merupakan industri besi ketiga terbesar di Tanah Datar. Industri di Nagari Tepi Selo ini mengalami perkembangan naik-turun. Hingga akhirnya industri besi ini bangkit lagi di tahun 2011 disebabkan campur tangan pemerintah. Bentuk bantuan pemerintah yaitu kegiatan penyuluhan yang dilakukan sehingga dapat menghasilkan para pengrajin industri besi yang handal dengan tidak menghilangkan ciri khas tersendiri. Metode penelitian ini menggunakan metode penelitian sejarah dan relevannya membahas tentang perkembangan dan industri, dan perbedaannya dengan penelitian ini membahas tentang perkembangan industri besi sedangkan

---

<sup>10</sup> Inang Putri.2016."Perkembangan Usaha Kue Hj.Ida di Kecamatan Koto Besar Kabupaten Dhamasraya (1970-2013)" Skripsi Jurusan Sejarah Universitas Negeri Padang

penulis tentang industri gelamai. Perbedaan lainnya yaitu penelitian penulis lebih fokus dalam membahas Perkembangan Industri Gelamai Utama di Kota Payakumbuh.<sup>11</sup>

Keempat yaitu Kartika Putri “Pengaruh Inovasi Gelamai Parentak Terhadap Keputusan Pembelian di Kelurahan Pasar Atas Kecamatan Bangko, Jambi” Tahun 2019 Skripsi Universitas Negeri Islam Sulthan Thaha Saifudin yang berkesimpulan jika Inovasi yang dilakukan Usaha gelamai Parentak memiliki pengaruh dalam penjualan gelamainya di Pasar Atas Kota Jambi. Setelah dilakukannya inovasi, kini gelamai Parentak memiliki rasa varian yaitu stoberry dan coklat. Dari segi bentuk kemasan pun juga awalnya bungkusannya plastik bening saja, tanpa *brand* dan logo usaha Parentak. Tetapi setelah dilakukannya penelitian, kemasan gelamai menjadi kemasan plastik yang berwarna serta memiliki gambar logo baru. Plastik ini juga yang tidak mudah hilang jika terkena air agar lebih dapat awet dan tahan lama dibandingkan kemasan lama. Relevannya dengan penelitian penulis karena membahas produksi gelamai, dan perbedaannya penelitian penulis lebih berfokus pada Perkembangan Industri Gelamai Utama di Kota Payakumbuh.<sup>12</sup>

Kelima yaitu penelitian Kasmita “Program Pengembangan Produk Unggulan Daerah Diversifikasi Produk Gelamai di Kenagarian Harau Kabupaten Lima Puluh Kota Provinsi Sumatera Barat” Fakultas Pariwisata

---

<sup>11</sup> Megi Yuska.2016.”Industri Kerajinan Pandai Besi di Nagari Tepi Selo Kecamatan Luntau Buo Utara Kebupaten Tanah Datar (2000-2015)” Skripsi Jurusan Sejarah Fakultas Ilmu Sosial Universitas Negeri Padang .

<sup>12</sup> Putri,Kartika.2019.”Inovasi Gelamai Perentak Terhadap Keputusan Pembelian di Kelurahan Pasar Atas Kecamatan Bangko, Jambi Tahun 2019”. Skripsi Universitas Negeri Islam Sulthan Thaha Saifudin

dan Perhotelan Universitas Negeri Padang tahun 2018. Hasil penelitiannya adalah pengolahan gelamai dengan bahan baku yang tepat dapat meningkatkan hasil produksi. Perbedaanya adalah penelitian ini berfokus pada produk gelamai yang ada di kecamatan Harau dan memakai metode kuantitatif. Sedangkan penelitian penulis membahas Perkembangan Industri Gelamai Utama di Kota Payakumbuh dengan metode kualitatif.<sup>13</sup>

Keenam penelitian Arinka Dian Nugraha “Perancangan Merk dan Kemasan Gelamai Mak Leni” tahun 2017 yang berkesimpulan jika merek dan kemasan usaha gelamai Mak Leni memiliki masalah, karena kurang populer dari usaha gelamai lainnya yang berada di pusat Kota Payakumbuh dan mempunyai lokasi yang lebih strategis. Pada hasil penelitiannya penulis memberikan solusi berupa model contoh merek dan logo kemasan agar menjadi ciri khas dari industri Gelamai Mak Leni yang mempunyai daya tarik terhadap pembelian. Perbedaanya dengan penelitian penulis yaitu fokus utama penelitian penulis Perkembangan Industri Gelamai Utama dalam memproduksi gelamai di Kota Payakumbuh.<sup>14</sup>

Ketujuh penelitian Auliza Hastri dalam skripsinya yang berjudul “Kondtribusi Usaha Gelamai Dalam Meningkatkan Perekonomian Keluarga Ditinjau Menurut Ekonomi Islam” Jurusan Ekonomi Islam Fakultas Syariah dan Ilmu Hukum Universitas Negeri Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau

---

<sup>13</sup> Karmita.2018. Program Pengembangan Produk Unggulan Daerah Diversifikasi Produk Gelaamai di Kenagarian Harau Kecamatan HarauKabupaten Lima Puluh Kota Sumatera Barat” Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

<sup>14</sup> Nugraha, Arinka Dian.2017. Perancangan Merk dan Kemasan Gelamai Mak Leni. Jurusan Seni Rupa Fakultas Bahasa dan Seni Sastra Univesitas Negeri Padang

Tahun 2013. Penelitian ini membahas tentang kontribusi yang dilakukan pengusaha gelamai di wilayah Kecamatan Kuantan Tengah dan bagaimana tujuan ekonomi Islam terhadap kontribusi yang dilakukan pengusaha gelamai terhadap ekonomi keluarganya. Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif dan pengambilan data dari tiga merek usaha gelamai yang berbeda. Hasil penelitian ini menjelaskan jika wilayah Kecamatan Kuantan Tengah merupakan salah satu daerah dengan penghasil gelamai di Riau yang telah ada semenjak 25 tahun lalu. Penghasilan untuk pemilik rata-rata telah memenuhi kebutuhan hidup keluarganya, tetapi bagi karyawan hasil itu masih pas-pasan saja. Faktor penghambat produksi utama yang mempengaruhi usaha gelamai di Kecamatan Kuantan Tengah adalah bahan baku yang harus dipasok dari pulau Jawa, bentuk kemasan yang sederhana dan belum pemberian label. Perbedaannya dengan penelitian penulis adalah penelitian ini membahas tentang usaha gelamai di Kecamatan Kuantan Tengah dan kesejahteraan hidup pemilik maupun karyawan dari penghasilannya. Sedangkan penelitian penulis membahas tentang Perkembangan Usaha Gelamai Utama Kota Payakumbuh.<sup>15</sup>

Kedelapan yaitu skripsi Idda Nivianti menulis mengenai “Industri Rumah Tangga di Bukittinggi : Studi tentang Keluarga Pengusaha Kerupuk Sanjai“ Jurusan Sejarah Universitas Andalas Tahun 2000. Penelitian ini membahas tentang usaha keripik ubi tradisional yang disebut dengan sanjai di

---

<sup>15</sup> Auliza Hastari.2013.“Kontribusi Usaha Gelamai Dalam Meningkatkan Perekonomian Keluarga Ditinjau Menurut Ekonomi Islam” Skripsi Jurusan Ekonomi Islam Fakultas Ekonomi Islam Fakultas Syariah dan Ilmu Hukum Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.

Kota Bukittinggi. Awalnya beberapa usaha saja yang memproduksi sanjai, karena semakin populer di tahun 90an membuat beberapa usaha lainnya bangkit dan berdiri. Akhirnya karena jumlah permintaan yang meningkat membuat beberapa usaha keripik sanjai di Kota Bukittinggi meningkat ekonomi masyarakat sekitar. Keluarga dari pemilik industri juga akhirnya ikut terlibat dengan mendirikan berbagai cabang industri keripik sanjai, dapat meningkatkan ekonomi keluarga dan juga meningkatkan persaingan usaha karena beberapa usaha masih satu keluarga. Bidang sosial dan tenaga kerja masyarakat sekitar juga ikut terbantu berkat mulai banyaknya usaha keripik sanjai yang berdiri. Relevannya dengan penelitian peneliti yaitu membahas tentang perkembangan industri, sedangkan perbedaannya penelitian ini membahas tentang produksi Industri Sanjai berbeda merek namun pemilik masih merupakan kerabat atau keluarga.<sup>16</sup>

## **2. Kerangka konseptual**

### **a) Industri**

Secara umum pengertian industri adalah suatu usaha atau kegiatan pengolahan bahan mentah atau barang setengah jadi menjadi barang jadi barang jadi yang memiliki nilai tambah untuk mendapatkan keuntungan. Usaha perakitan atau assembling dan juga reparasi adalah bagian dari

---

<sup>16</sup> Idda Novianti.2001.Industri Rumah Tangga di Bukittinggi : Studi tentang Keluarga Pengusaha Kerupuk Sanjai Tahun 1984-1999. Universitas Andalas Padang

industri. Hasil industri tidak hanya berupa barang, tetapi juga dalam bentuk jasa.<sup>17</sup>

Industri juga dikaitkan dengan kata industri manufakturing, menurut BPS Kota Payakumbuh industri manufaktur adalah suatu kegiatan ekonomi yang melakukan kegiatan mengubah suatu barang dasar secara mekanis, kimia, atau dengan tangan sehingga menjadi barang jadi atau setengah jadi atau barang yang kurang nilainya menjadi barang yang lebih tinggi nilainya, dan sifatnya lebih dekat kepada pemakai akhir.<sup>18</sup> Industri yang banyak dijumpai adalah jenis industri rumah tangga (Home Industri). Industri ini tergolong kedalam jenis industri kecil dan menengah berdasarkan skala jumlah karyawan dan modal yang dikeluarkan oleh pemilik.

Industri skala kecil ini umumnya hanya memiliki karyawan kurang dari 20 orang dengan pendapatan kotor dibawah 200 juta rupiah perbulan. Industri rumah tangga tidak memerlukan modal, tenaga kerja, dan jumlah produksi yang cukup besar. Cukup terkelola dengan baik, maka dapat bersaing dengan industri pabrik. Pada prinsipnya kesuksesan suatu industri terdapat dalam pemasaran dan penjualan hasil produksi.<sup>19</sup> Hasil produksi ini akan menghasilkan keuntungan atau laba.

---

<sup>17</sup> Legi Ariesta.2019."Pengaruh Orientasi Kewirausahaan,Kemampuan Pemasaran Terhadap Kinerja Usaha Pada Industri di Kota Payakumbuh dan Kabupaten Lima Puluh Kota". Skripsi Jurusan Manajemen Fakultas Ekonomi Universitas Andalas Padang

<sup>18</sup> Payakumbuh dalam Angka Tahun 2019 terbitan Badan Pusat Statistika Kota Payakumbuh Tahun 2019

<sup>19</sup> Elvina Savitri.2017."Perkembangan Industri Kecil dan Menengah di Kabupaten Merangin.Jurnal Ilmiah Pendidikan dan Ekonomi.Vol 1 No 2 Halm. 117 ISSN 2549-1377"

## b) Makanan Tradisional

Makanan Tradisional atau khas adalah makanan dan minuman yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat dengan cita rasa tertentu. Makanan tradisional adalah makanan yang yang diolah menggunakan tenaga manusia dan sedikit memakai mesin.<sup>20</sup> Contoh makanan tradisional di daerah Payakumbuh yaitu Gelamai, yang memiliki sejarah turun temurun bagi masyarakat Payakumbuh. Galamai sudah lama dikenal sebagai makanan khas warga Kota Payakumbuh. Bahkan jauh sebelum *branding* “Kota Rendang” dikenalkan oleh Pemerintah Kota Payakumbuh tahun 2020, kota ini sudah lebih dulu dikenal sebagai “Kota Galamai” dari tahun 1980-2010.<sup>21</sup>

Banyak sumber yang mengatakan tentang bagaimana asal mula makanan ini bernama gelamai maupun khalamai. Tetapi beberapa sumber lebih banyak menjelaskan jika kuliner ini berasal dari suatu wilayah di Luhak Limo Puluah Koto. Awalnya makanan ini di masak oleh seorang wanita yang bernama Mai untuk makanan anaknya, Ibu Mai yang memasak ini diketahui oleh tetangganya yang kemudian lewat. Tetangga tersebut kemudian bertanya kepada wanita itu tentang makanan yang dimasaknya. Kemudian sesaat sebelum menjawab pertanyaan itu, adonan yang dimasak wanita ini tersenggol dan tumpah setengahnya. Tetangga tersebut langsung berkata

---

<sup>20</sup> Yossi Indrawati Syuhardi. Analisis Strategi Bersaing Industri Makanan Tradisional Khas Sumatera Barat. Jurnal Jurusan Teknik Informatika Fakultas Teknik, Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Indraprasta PGRI Jakarta tahun 2018

<sup>21</sup> Gunayev Sri Elmahyani. “*Padang Kita : Asal Usul gelamai Makanan Khas Minangkabau dan Filosofi*” Payakumbuh 5 Desember 2020 (diakses tanggal 23 Agustus 2020 pukul 10.30 WIB)

“Kalang Mai, Agiah Kalang”. Kalang dalam bahasa Minangkabau berarti bantalan atau alas. Jadi tetangga tersebut memperingati wanita ini untuk memberi alas agar adonan tersebut tidak tumpah dan kotor.<sup>22</sup>

Seperti penjelasan di artikel “Padang Kita” menjelaskan jika Kota Payakumbuh sebelum memperkenalkan kota rendang saat ini, terlebih dahulu telah memperkenalkan kota Gelamai. Bahkan, saat Menteri Dalam Negeri Amir Machmud meresmikan Kotamadya Payakumbuh pada 17 Desember 1970, makanan yang pertamakali disuguhkan buat bolduzer politik Orde Baru itu adalah sepiring galamai dengan sebilah pisau untuk memotongnya.<sup>23</sup> Galamai cukup populer di kawasan Sumatera Barat terutama di wilayah Payakumbuh dan Kabupaten 50 Kota. Galamai merupakan cemilan sejenis dodol atau jenang. Selain di Payakumbuh, cemilan ini juga ditemukan di berbagai tempat di Sumatera Barat, antara lain Solok, Pariaman, Pandaisikek dan Pasaman. Penyebutan kuliner ini juga bervariasi di tiap daerah.<sup>24</sup>

---

<sup>22</sup> Atikah Marzuqoh Qothrunnada.2020.”Pengaruh Efisiensi Biaya Produksi Terhadap Laba Bersih Pada Usaha Gelamai TekTam Kelurahan Parit Rantang Payakumbuh Menurut Ekonomi Islam. 28 April 2020” Program Studi Ekonomi Syariah Fakultas Syariah dan Hukum Universitas Negeri Sultan Syarif Kasim Kota Pekanbaru Provinsi Riau

<sup>23</sup> Gunayev Sri Elmahyani. “Padang Kita : Asal Usul gelamai Makanan Khas Minangkabau dan Filosofi” Payakumbuh 5 Desember 2020 (diakses tanggal 23 Agustus 2020 pukul 10.30 WIB)

<sup>24</sup> TMSK Tour : An enjoyable experience.com “Gelamai Cemilan Dodol Khas Kota Payakumbuh” artikel diterbitan tahun 2017 (diakses tanggal 23 Agustus 2020 pukul 10.30 WIB)

### c) Modal

Modal adalah awal muda yang menjadi penggerak dalam jalannya sebuah industri ataupun perusahaan, modal juga sebuah pegangan sebelum berjalannya suatu kegiatan. Modal adalah uang yang digunakan untuk mengelola dan membiayai dalam kegiatan produksi setiap bulan maupun hari. Didalamnya terdapat ongkos untuk pembelian sumber-sumber produksi yang digunakan untuk membeli sumber-sumber produksi yang tersedia. Struktur modal berhubungan dengan tingkat pengeluaran keuangan lainnya. Untuk mencapai tujuan perusahaan dalam memaksimalkan kekayaan produksi, keuangan harus dapat menilai struktur modal perusahaan dan memahami hubungannya dengan resiko, hasil, maupun nilai usaha.<sup>25</sup> Dalam suatu industri terdapat dua jenis modal yaitu modal tetap yang meliputi peralatan, gedung, dan tanah yang dimiliki oleh usahawan dan modal lancar yaitu uang, rekening bank, dan juga bahan baku. Perbedaan modal yang digunakan oleh setiap pengusaha akan memberikan pengaruh yang berbeda pula dalam tingkatan pendapatan, kemampuan produksi, orientasi pasar dan kelangsungan industri itu sendiri. Sehingga kekurangan modal uang sangat membatasi ruang gerak aktivitas yang ditunjukan untuk meningkatkan pendapatan.<sup>26</sup>

---

<sup>25</sup> Ipunk Yogatama.2019.”Teori-teori Produksi Ekonomi” Jurnal Pengantar Ekonomi Teknik Fakultas Teknik Industri UNIVERSITAS MUHAMMADYAH Sidoarjo

<sup>26</sup> Inang Putri.2017.”Perkembangan Usaha Kue Hj. Ida di Kecamatan Koto Besar Kabupaten Dhamasraya (1970-2013) Skripsi Jurusan Sejarah Fakultas Ilmu Sosial Univesitas Negeri Padang hal. 18

Modal yang diperlukan bagi setiap pengusaha, umumnya berasal dari modal sendiri dan beberapa memiliki tambahan bantuan dana dari pihak lain. Contohnya saja bantuan yang didapatkan dari pihak pemerintahan harus terdaftar di Dinas Koperasi Usaha Mikro Kecil Menengah ataupun Dinas Industri Perdagangan kota Payakumbuh, bantuan yang didapatkan sesuai dengan aturan dari undang-undang. Umumnya bantuan modal yang didapatkan tersebut berdasarkan laporan yang diajukan ke pemerintahan pusat, sehingga nanti akan dibagi sesuai dengan besarnya skala usaha. Beberapa industri gelamai memakai pinjaman modal ke Dinas Usaha Mikro Kecil Menengah.<sup>27</sup>

#### **d) Tenaga Kerja**

Tenaga kerja adalah unsur penting dalam jalannya suatu perusahaan, sebab tanpa tenaga kerja. Menurut Undang-Undang Republik Indonesia No 13 Tahun 2003 Bab I pasal 1 menjelaskan jika tenaga kerja adalah setiap orang yang mampu melakukan pekerjaan guna menghasilkan barang atau jasa untuk memenuhi kebutuhan sendiri maupun untuk masyarakat. Sedangkan pekerja buruh adalah orang yang bekerja dengan menerima upah atau imbalan dalam bentuk lain. Dan Pemberi kerja adalah orang perorangan, pengusaha, badan hukum atau badan-badan yang mempekerjakan tenaga kerja dengan membayar upah atau imbalan dalam bentuk lain.<sup>28</sup>

---

<sup>27</sup> Wawancara dengan Ibu Sri Essa KASI Pemerdayaan Dinas Usaha Mikro Kecil Menengah Kota Payakumbuh (Tanggal 14 Desember 2020 pukul 09.30 WIB)

<sup>28</sup> Undang-Undang Republik Indonesia No 13 Tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan

Industri yang mempunyai tenaga kerja kurang dari 20 orang dikategorikan industri kecil. Tenaga kerja antara 20 sampai 50 orang dikategorikan sebagai industri menengah dan yang berjumlah di atas 100 orang sebagai Industri besar. Sebagian tenaga kerja ini merupakan warga sekitar lokasi produksi, dan sebagian lagi datang dari daerah sekitar Payakumbuh. Tenaga kerja ini tergolong tenaga kerja tidak tetap yang bekerja dibagian produksi, dengan upah mingguan sebesar Rp 200 sampai 500 ribu.<sup>29</sup>

#### e) Pemasaran

Pemasaran (Marketing) adalah Penyusutan komunikasi terpadu yang bertujuan untuk memberikan informasi mengenai barang atau jasa dalam kaitannya dengan memuaskan kebutuhan dan keinginan manusia. Pemasaran dimulai dengan pemenuhan kebutuhan manusia yang kemudian bertumbuh menjadi keinginan manusia.<sup>30</sup> Pemasaran juga merupakan proses sosial manajerial yang di dalamnya individu dan kelompok mendapatkan apa yang mereka butuhkan dan inginkan dengan menciptakan, menawarkan dan mempertukarkan produk yang bernilai dengan pihak lain, sehingga pemasaran sering dikaitkan dengan kegiatan ekonomi.<sup>31</sup>

---

<sup>29</sup> Nofialdi.2016. Analisa Pengembangan AgroIndustri Makanan Ringan Berbasis Ubi Kayu di Kota Payakumbuh. Jurnal Universitas Andalas. ISSN 1412 1948 Volume 15 No 1 terbitan Januari 2016. Halm 11

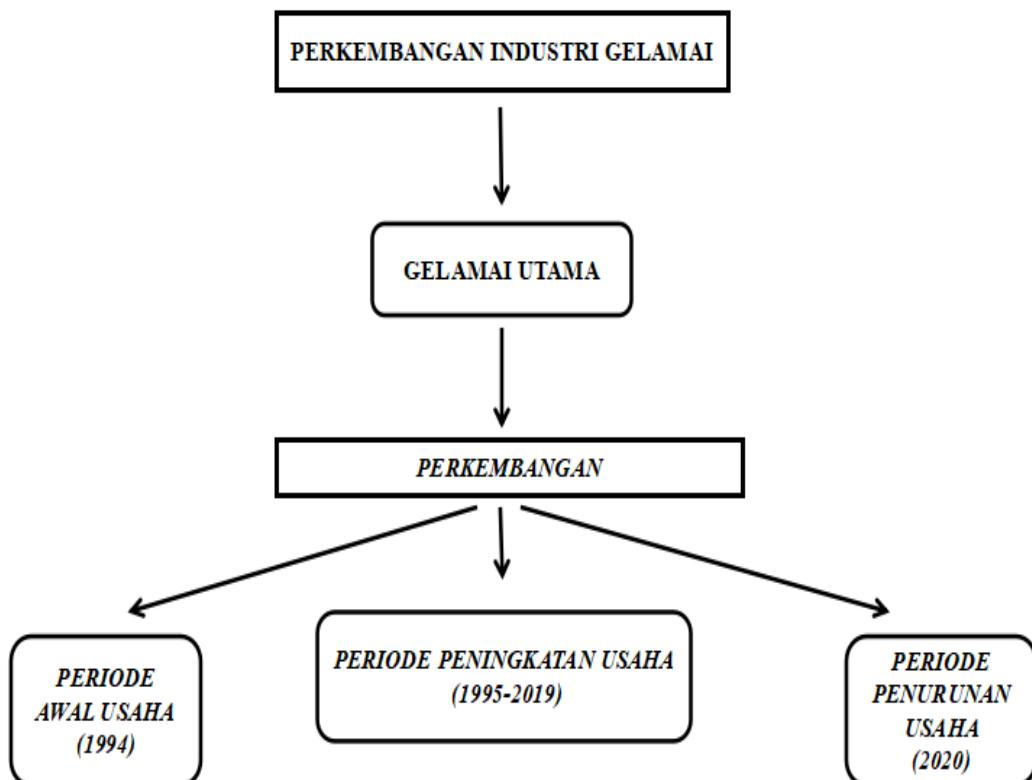
<sup>30</sup> Ibid Halm 14

<sup>31</sup> Dewi Diniaty. Agusrinal. 2014. Perancangan Strategi Pemasaran Pada Produk Anyaman Pandan : Home Industri Saiyo Sakato di Kenagarian Padang Laweh Kecamatan VII Koto Kabupaten Sawahlunto Sijunjung. Jurnal Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Jurnal Sains, Teknologi dan Industri, Vol. 11, No. 2, halm 175-184

### **3. Kerangka Berpikir**

Industri Gelamai Utama adalah industri yang memproduksi kuliner gelamai berdiri dari tahun 1994 sampai tahun 2020 ini. Industri ini telah banyak mengalami perubahan dari jumlah produksi, jumlah karyawan, pendapatan dan modal, hingga proses pemasaran sampai ke pulau Jawa. Karena perubahan-perubahannya itu Industri Gelamai Utama harus mampu bertahan dari pesaing-pesaingnya serta harus memanfaatkan keunggulan pengalamannya yakni telah berusia lebih dari 26 tahun semenjak berdiri. Industri Gelamai Utama juga merupakan pelopor berdirinya Industri Gelamai lainnya seperti YOPI, namun karena kurang mampu bersaing akhirnya Industri Gelamai YOPI berganti produksi ke keripik ubi.

**Gambar 1 : Kerangka Berpikir Penelitian**



**Gambar : Kerangka Berpikir Penelitian**

## **E. Metode Penelitian**

Dalam penelitian sejarah, ada 4 langkah yang harus dilalui yaitu heuristik, kritik sumber, interpretasi dan historiografi.<sup>32</sup> Heuristik yaitu melakukan pencarian sumber data baik data sekunder maupun primer. Sumber primer juga memiliki data berupa dokumen, dan wawancara. Wawancara dengan Sekretaris Dinas Industri, KASI Pemerdayaan UMKM, Ibu Maymun (pemilik

<sup>32</sup> Zed, Mestika.2003.Metode Penelitian Sejarah.Padang:Percetakan Universitas Negeri Padang

Industri Gelamai Utama), beberapa karyawannya di Kota Payakumbuh serta melakukan observasi di pabrik Utama. Sedangkan sumber sekunder penelitian berdasarkan bantuan literasi seperti artikel dan jurnal tentang industri gelamai.

Kritik sumber melakukan seleksi terhadap data yang didapatkan tentang perkembangan industri makanan gelamai. Dari hasil penyeleksian ini dapat menemukan data-data yang diperlukan dalam penelitian yang terkait dengan perkembangan Industri Gelamai Utama. Data-data yang dianggap tidak terkait dengan penelitian seperti keadaan sosial dan pendidikan dari pemilik dan hubungannya dengan masyarakat. Data yang diperlukan seperti pendapatan, tenaga kerja, modal produksi, hingga strategi pemasaran yang diterapkan Industri Gelamai Utama diperlukan untuk menjelaskan isi penelitian.

Interpretasi yaitu penganalisisan informasi yang telah ditemukan dan menghubungkannya dengan fenomena yang terjadi. Informasi yang dianalisa nantinya dikembangkan menjadi hal yang akan dibahas dalam penelitian, bertujuan agar proses dan hasil penelitian tidak menyimpang dari tujuan penelitian.<sup>33</sup>

Terakhir yaitu historiografi dimana data yang telah dikumpul tentang Perkembangan Industri Gelamai Utama mulai dari keadaan awal berdiri hingga perkembangan produksi ditulis dalam karya tulis ilmiah. Karya ilmiah ini nantinya menjadi sumber acuan untuk pertimbangan berbagai pihak termasuk Industri Gelamai Utama dalam memproduksi makanan khas gelamai.

---

<sup>33</sup> Gotschalk, Louis.2008. Mengerti Sejarah.Jakarta: UI Press

## **BAB IV**

### **KESIMPULAN**

Dalam perkembangannya Industri Gelamai Utama mengalami berbagai peningkatan, contohnya jumlah modal bahan baku saat awal usaha yaitu 300.000 rupiah dan memiliki tenaga kerja 3 orang. Tahun 2006 Industri Gelamai Utama telah memiliki kendaraan distribusi yaitu satu unit mobil merek Kijang untuk pemasaran daerah sekitar Kota Payakumbuh. Tahun ini juga telah menggunakan mesin press santan untuk memperoleh santan dalam waktu lebih cepat yakni 10 kelapa dalam 15 menit. Tahun 2013 jumlah produksi awalnya 150 Kg sampai 200 Kg perminggu berubah menjadi 200 Kg sampai 250 Kg perminggu. Jumlah modal untuk tahun 2013 sebesar 400.000 rupiah berubah menjadi 600.000 rupiah di tahun 2019. Jumlah tenaga kerja di Industri Gelamai Utama tahun 2004 sebanyak 3 orang berubah menjadi 6 orang di tahun 2020 dengan total upah tenaga kerja sebanyak 400.00 setiap kali produksi.

Peningkatan juga terjadi dalam distribusi, tahun 2000 masih memakai transportasi umum dan tahun 2006 telah menggunakan mobil pribadi. Pemasaran tahun 2020 sudah melewati wilayah perbatasan Provinsi Sumatera Barat hingga sampai ke Provinsi Bengkulu, Provinsi Riau dan bahkan ke pulau Jawa.

Aset yang dimiliki Ibu Maymun dari hasil keuntungan Industri Gelamai Utama tahun 2020 seperti rumah dan tanah pribadi dengan luas 500 meter, pabrik dan tanah dengan luas 100 meter, kelengkapan isi bangunan pabrik,

kendaraan pribadi dan kegiatan distribusi, dengan total mencapai 1.475.000.000 rupiah. Promosi juga telah diterapkan oleh Industri Gelamai Utama pada tahun 2016 dengan memakai media sosial seperti facebook, Whats'up (WA), Instagram dan Google Maps. Bahkan pada Januari tahun 2020 Industri Gelamai Utama menambah karyawan menjadi 6 orang yaitu Adri bekerja sebagai membungkus gelamai. Tetapi karena adanya kebijakan pemerintah Pembatasan Sosial Berskala Besar karena menyebarnya virus Corona membuat Industri Gelamai Utama tidak Beroperasi dari pertengahan bulan April - Mei tahun 2020.

## ***Daftar Pustaka***

### **A. DOKUMEN**

Sekretariat Kota Payakumbuh : Rencana Kerja Pemerintah Daerah ( RKPD ) Kota Payakumbuh Tahun 2019 Dalam Peraturan Walikota Payakumbuh no 56 Tahun 2018 Tentang Rencana Kerja Pemerintah Daerah.

PROFIL : Kota Payakumbuh Terbitan Badan Perencanaan Pembengunan Daerah Kota Payakumbuh Tahun 2019.

### **B. BUKU :**

Badan Pusat Statistik Kota Payakumbuh.2020.“Kota Payakumbuh Dalam Angka Tahun 2020” terbitan sementara Oktober 2020

Badan Pusat Statistik Kota Payakumbuh.2020.“Kota Payakumbuh Dalam Angka Tahun 2019”. diterbitan tahun 2020

Badan Pusat Statistik Kota Payakumbuh.2018.“Kota Payakumbuh Dalam Angka Tahun 2018”. diterbitkan tahun 2019

Badan Pusat Statistik Kota Payakumbuh.2017.“Kota Payakumbuh Dalam Angka Tahun 2015” diterbitkan tahun 2016

Bangun Mahardika, Reza.2018. *Mengenal Industri MakananDan MinumanDi Era 4.0* .Jakarta:Forbil Institut.

Gardjito, Mudidjati.2019.*Pusaka Nenek Moyang Yang Pantas di Sayang : Kuliner Minangkabau*.Jakarta:Gramedia Pustaka Utama.