INDUSTRI RENDANG TELUR DI KOTO BARU SIMALANGGANG

PERUBAHAN DARI MAKANAN BUDAYA KE MAKANAN KOMERSIL

TAHUN 2002 SAMPAI 2010.

TUGAS AKHIR

Diajukan sebagai salah satu syarat

Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan (S I)

Oleh:
RATNA DEWITA
10/52822

JURUSAN SEJARAH

FAKULTAS ILMU-ILMU SOSIAL

UNIVERSITAS NEGERI PADANG

2011

HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

JUDUL : INDUSTRI RENDANG TELUR DI KOTO BARU SIMALANGGANG PERUBAHAN DARI MAKANAN BUDAYA KE MAKANAN KOMERSIL TAHUN 2002 – 2010

Nama : RATNA DEWITA

BP/NIM : 2010 /52822

Jurusan : PENDIDIKAN SEJARAH

Fakultas : ILMU – ILMU SOSIAL

Payakumbuh, Juli 2011

Mengetahui:	Disetujui oleh:
Ketua Jurusan	Dosen Pembimbung
Hendra Naldi S.S.M.HUM	Hendra Naldi.S.S.M. HUM
NIP: 109690930 196903 1 001	NIP: 109690930 196903 1 001

HALAMAN PENGESAHAN UJIAN TUGAS AKHIR

Dinyatakan lulus Setelah Dipertanggungkan Didepan Penguji Makalah

Jurusan Sejarah Falkutas Ilmu Ilmu Sosial Universitas Negeri Padang

Judul : Industri Rendang Telur di Koto Baru Simalanggang

Perubahan Makanan Budaya ke Makanan Komersil

Tahun 2002 – 2010

Nama	: RATNA DEWITA
NIM	: 52822
Jurusan	: SEJARAH
Falkutas	: ILMU – ILMU SOSIAL

Padang , 5 Agustus 2011

Disahkan Oleh

Tim Penguji

Nama	Tanda tangan
1.Hendra Naldi S.S.M.Hum	1. ……
2.Drs. Etmi Hardi M. Hum	2. ……
3.Abdul Salam S.Ag.M.Hum	3. ……

ABSTRAK

RATNA DEWITA ,52822, Industri Rendang Telur Di Koto Baru Simalanggang ,Perubahan Makanan Budaya Ke Makanan Komerisil,2002 – 2010, Tugas Akhir , Jurusan Sejarah , Falkutas Ilmu – Ilmu Sejarah Universitas Negeri Padang 2010.

Tugas Akhir ini mengkaji tentang industri rumah tangga yaitu Industri rendang telur di Koto Baru Simalanggang, perubahan makanan budaya ke makanan komersil .Hal yang menarik dari industri rendang telur ini adalah karena usahanya yang berkembang dan jumlah produksinya serta pemasarannya yang juga meningkat. .Batasan spatialnya adalah Koto Baru Simalanggang yang terletak di kecamatan Payakumbuh dan sebagai batasan temporalnya adalah antara tahun 2002 – 2010 .

Adapun rumusan masalah penelitian adalah bagaimana perkembangan usaha rendang telur di Koto Baru Simalanggang. Tujuan dan manfaat penelitian yaitu untuk mengetahui perkembangan Industri Rendang Telur di Koto Baru Simalanggang 2002 – 2010 .Penelitian ini termasuk penelitian sejarah sosial ekonomi. Industri ini merupakan suatu kegiatan ekonomi yang mengolah bahan mentah, bahan baku menjadi barang jadi, sehingga nilai atau harganya lebih tinggi.

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode sejarah yang terdiri dari: Pertama mengumpulkan data dan informasi yang relevan. Kedua adalah analisis, sintesis dan interpretasi. Tahap terakhir dirangkai kedalam bentuk Tugas Akhir.Hasil penelitian adalah bahwa awal pembuatan rendang telur ini dimulai tahun 2002, oleh seorang anggota masyarakat Koto Baru yang bernama Zulkifli, dan usaha ini berkembang dan diikuti oleh keluarga yang lain, sehingga saat penelitian ini dilakukan usaha itu sudah berjumlah 6 buah, sedang kegiatan produksinya sangat tergantung pada pesanan dan situasi.

Pengaruh usaha /industri rumah tangga ini terhadap kehidupan ekonomi masyarakat adalah dapat memberi tambahan pendapatan atau peningkatan income. Peningkatan pendapatan dapat dilihat dari perbandingan antara biaya produksi dengan harga jual dan juga dapat dilihat dari gaya hidup mereka, misal pakaian, makanan, perumahan dan pendidikan anak-anak mereka.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan ke Hadirat Allah SWT, yang telah memberikan Rahmat dan Karunianya, sehingga penulis telah dapat menyelesaikan penyusunan makalah ini yang berjudul **“ Industri rendang telur di Koto Baru Simalanggang, perubahan dari makanan budaya ke makanan komersil tahun 2002 – 2010 “.**

Tugas Akhir ini penulis susun dalam rangka menyelesaikan strata satu (S I) dan persyaratan untuk mendapatkan gelar Sarjana Pendidikan di Universitas Negeri Padang, jurusan Sejarah, Fakultas Ilmu- Ilmu Sosial.

Dalam penulisan ini penulis banyak mendapatkan bantuan, bimbingan ,dukungan dan arahan dari berbagai pihak yang sangat berharga baik dalam penelitian maupun dalam penulisan , baik secara moril maupun materil, baik lansung ataupun tidak lansung.

Maka dalam kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih yang sebesarbesarnya terutama kepada:

1. Bapak Hendra Naldi S.S.M.HUM selaku pembimbing yang telah membantu, mengarahkan dan membimbing penulis sehingga Tugas Akhir ini dapat diselesaikan.

2.Bapak Rektor UNP dan segenap Pegawai Fakultas Ilmu – Ilmu Sosial serta Bapak /Ibuk Dosen pengajar Jurusan Sejarah yang telah memberikan bantuan dan sumbangan kepada penulis.

3.Bapak Drs. Etmi Hardi M.Hum dan Bapak Abdul Salam S.Ag M.Hum,selaku dosen penguji yang telah memberi kritik dan saran dalam perbaikan Tugas Akhir ini

4.Bapak Wali Nagari Koto Baru beserta Perangkatnya yang telah meluangkan waktu kepada penulis dalam pengumpulan data dan informasi.

5.. Bapak/ibuk pengusaha rendang telur Norita yang juga telah meluangkan waktunya kepada penulis dalam melalukan wawancara.

6. Keluarga tercinta (ibu, suami dan anak-anak)yang telah ikut memberikan sumbangan fikiran dan motivasi kepada penulis dalam penyelesaian Tugas Akhir ini.Semoga semua sumbangan dan bantuan serta motivasi yang diberikan kepada penulis dapat diterima sebagai ibadah disisi Allah SWT hendaknya, Aminnn.

Dan terakhir penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari kesempurnaan dan disana sini masih ada kekurangan, baik disebabkan oleh keterbatasan waktu, sumber maupun kemampuan penulis sendiri dalam menyelesaikan dan mengolah data dalam Tugas Akhir ini. Oleh sebab itu penulis mohon kritik sehat dan saran dari semua pihak, demi penyempurnaan dimasa depan. Harapan penulis semoga Tugas Akhir ini dapat memenuhi syarat dan bermanfaat bagi semua pihak,Amin……

Padang, Juli 2011

Penulis,

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING…… i
HALAMAN PENGESAHAN…… ii
ABSTRAK…… iii
KATA PENGANTAR…… iv
DAFTAR ISI…….. vi
DAFTAR TABEL…… vii
DAFTAR LAMPIRAN…… viii
BAB I PENDAHULUAN
A. Latar belakang masalah…… 1
B. Batasan dan rumusan masalah……. 4
C. Tujuan dan manfaat penelitian…….. 5
D. Tinjauan Pustaka…… 6
E. Metode Penelitian …… 8
BAB II PERKEMBANGAN INDUSTRI RENDANG TELUR DI KOTO BARU SIMALANGGANG
A. Gambaran umum masyarakat Koto Baru…….. 10
B. Perubahan rendang telur dari makanan budaya menjadi makanan komersil……. 16
C. Produksi dan Pemasarannya……. 18
D. Dampak industri rendang telur terhadap kehidupan ekonomi pengusahanya…… 26
BAB III PENUTUP
A.Kesimpulan…… 30
B. Saran – saran…… 31
DAFTAR PUSTAKA
LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Hal.

Tabel I. Luas nagari Koto Baru menurut penggunaannya…… 11

Tabel II. Jenis mata pencaharian penduduk nagari Koto Baru ……. 14

Tabel III. Jenis tanaman yang ditanam di Koto Baru……..15

Tabel IV. Usaha usaha rendang telur……..…….20

Tabel V. Jumlah Produksi Industri Rendang Telur…….21

Tabel VI. Perbandingan Biaya Produksi dengan harga jual……27

Tabel VII. Pendapatan pengusaha rending telur tahun 2006- 2010……28

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran I . Peta Nagari Koto Baru

Lampiran II. Strukur Pemerintahan Nagari Koto Baru

Lampiran III. Foto kegiatan produksi rendang telur

Lampiran IV. Foto kegiatan pemasaran atau penjualan rendang telur

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG MASALAH.

Koto Baru Simalanggang adalah sebuah Nagari yang terletak di jalan lintas antara Kota Payakumbuh dengan Suliki, yang merupakan bagian dari Kecamatan Payakumbuh Kabupaten 50 Kota. Nagari ini mempunyai penduduk yang mata pencaharian nya berkisar pada pertanian, peternak ayam, pedagang, pegawai negeri dan bahkan ada yang bergerak dibidang usaha kecil atau industri rumah tangga misalnya industri anyaman bambu dan industri rendang telur.[1]

Perekonomian suatu nagari sangat di pengaruhi oleh berbagai faktor, antara lain oleh sumber daya alam dan sumber daya manusia sendiri. Di Koto Baru Simalanggang ini banyak menghasilkan telur ayam, karena di nagari ini sudah banyak penduduknya bergerak di bidang peternakan ayam. Dan situasi itu dimanfaatkan oleh sebagian kecil penduduk atau masyarakat untuk untuk menghasilkan makanan. Hal itu ditujukan untuk mencari sumber pendapatan lain atau untuk meningkatkan income keluarganya.[2]

Makanan yang dimaksud adalah rendang telur, dimana pada waktu dahulu kala rendang telur tersebut hanya dibuat oleh ibuk-ibuk rumah tangga untuk keperluan keluarga dan untuk keperluan suatu acara adat, misalnya kenduri,

[1] *Data Kantor Wali Nagari*, Koto Baru.
[2] Zulkifli, *Wawancara*, Koto Baru, 3 Oktober 2010.

pesta dan lain-lain. Lain halnya dengan rendang telur yang dimaksudkan disini karena rendang telur itu dibuat bukannya untuk keperluan keluarga atau keperluan adat, tapi rendang telur itu dibuat untuk kepentingan ekonomi, yaitu untuk meningkatkan taraf hidup. Berarti rendang telur itu dibuat adalah untuk memenuhi permintaan pasar atau konsumen.

Rendang telur di Koto Baru itu dipasarkan ke berbagai kota seperti Payakumbuh, Bukittinggi, Padang Panjang, Padang, Pekan Baru dan bahkan sampai ke Jakarta.[3] Dalam pemasarannya dilakukan ada yang lansung diantar oleh pengusaha dan ada yang disalurkan melalui pedagang serta banyak yang lansung dijemput ke rumah pengusaha. Dan untuk kota seperti Padang, Pekan Baru, Jakarta dan kota lainnya dilakukan dengan mengirimnya dengan Tiki dan itu dilakukan sesuai pesanan. Dan dalam pemasaran rendang telur ini tidak mengalami kesulitan. Hal itu disebabkan oleh berbagai faktor, antara lain karena harganya tidak terlalu tinggi, tahan lama atau tidak mudah basi karena rendang telur itu dibuat sedemikian rupa (gurih dan kering) sebab dibuat dengan diiris tipis seperti kerupuk. Juga tidak pedas, sehingga rendang telur itu banyak digemari anak-anak dan apalagi kemasannya dibikin dengan berbagai ukuran mulai dari 1 kg, ½ kg,1/4kg dan 1 ons. Hal itulah yang menyebabkan pemasaran rendang telur tidak mengalami hambatan.

Berdasarkan hal itulah sebuah usaha atau industri rumah tangga rendang telur di Koto Baru memulai usahanya dari tahun 2002 sampai sekarang. Usahanya begitu berpengaruh kepada kehidupan ekonomi keluarganya.

[3] Ibid, hal.3

Dengan usaha itu ia bisa hidup setaraf dengan masyarakat mewah lainnya ,ia bisa membangun rumah yang setaraf dengan rumah orang lain ,dan yang terpenting ia juga dapat melanjutkan pendidikan anak – anaknya sampai ke perguruan tinggi.[4]

Tidak saja sampai disitu ,usaha tersebut juga dapat memakai tenaga orang lain atau mengurangi pengangguran. Dan bahkan usaha itu juga sebagai tempat penyaluran tetap dari telur , kelapa dan bahan lain yang dibutuhkan dalam pembuatan rendang telur tersebut. Jadi industri rendang telur ini mempunyai dampak positif terhadap pertumbuhan ekonomi masyarakat di Koto baru baik bagi pengusahanya ataupun bagi pihak lain atau masyarakat sekitarnya.

Hal itu yang mendorong penulis untuk mengangkat masalah ini dan sekaligus akan menulisnya dalam sebuah makalah yang berjudul **"Industri Rendang Telur di Koto Baru Simalanggang, perubahan dari makanan budaya ke makanan komersil (2002 -2010) ".** Hal ini rasanya sangat penting untuk di teliti dan di angkat karena :

1. Perobahan rendang telur dari makanan budaya ke makanan komersil
2. Usahanya yang berkembang dan jumlah produksi serta daerah pemasarannya yang meningkat (melihat situasi).

Mudah-mudahan juga dapat dijadikan sebagai pendorong atau motivasi bagi generasi muda sekarang sehingga dapat mengurangi

[4] Ana, *Wawancara*, Koto Baru, 2 Nofember 2010

pengangguran dan sekaligus dapat meningkatkan income keluarga, masyarakat, nagari dan negara pada umumnya.

B. BATASAN DAN RUMUSAN MASALAH

1) PEMBATASAN MASALAH

Sesuai dengan latar belakang diatas penulisan ini akan membahas tentang “Industri Rendang Telur di Koto Baru Simalanggang, perubahan dari makanan budaya ke makanan komersil “ (2002 – 2010)”.

Sebagai batasan spatialnya yaitu Koto Baru Simalanggang yang terletak di Kecamatan Payakumbuh, Kabupaten 50 Kota, Propinsi Sumatera Barat, karena usaha rendang telur yang penulis teliti terletak di Koto Baru Simalanggang. Dan sebagai batasan temporalnya yaitu tahun 2002 – 2010. Diambilnya tahun 2002 sebagai batasan awal karena pada tahun itulah mulainya usaha tersebut, sedang tahun 2010 adalah tahun penulis melakkukan penelitian.

2) PERUMUSAN MASALAH

Untuk lebih terarahnya penelitian ini pada masalah yang di maksud , maka penulis mencoba mengemukakan batasan dan perumusan masalah dalam pertanyaan berikut:

1) Bagaimana perkembangan industri rendang telur di Koto Baru Simalanggang, baik mengenai jumlah produksi maupun daerah pemasarannya.

2) Bagaimana pengaruh usaha rendang telur terhadap kehidupan ekonomi pengusahanya.

C. TUJUAN DAN MANFAAT PENELITIAN

1) TUJUAN PENELITIAN

Sesuai dengan latar belakang pembahasan dan perumusan masalah maka tujuan penelitian ini adalah :

Untuk melihat perkembangan industri rendang telur di nagari Koto Baru Simalanggang, baik jumlah produksi maupun daerah pemasarannya dan untuk mengetahui pengaruh usaha rendang telur terhadap kehidupan ekonomi pengusahanya.

2) MANFAAT PENELITIAN

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat baik praktis maupun akademis:

a. Manfaat praktis antara lain:

- Bagi diri sendiri / peneliti adalah sebagai tambahan pengalaman atau wawasan.
- Bagi masyarakat yaitu sebagai pedoman yang dapat di jadikan contoh.

b. Manfaat akademis

Diharapkan dengan penulisan ini dapat menambah informasi atau perbendaharaan kepustakaan ditingkat local / nagari tentang usaha rendang telur dan pengaruhnya terhadap kehidupan ekonomi masyarakat.

D. TINJAUAN PUSTAKA

Penelitian tentang Industri Rendang telur di Koto Baru ini termasuk penelitian Sejarah sosial ekonomi, karena menurut Kunto Wijoyo sejarah sosial ekonomi itu juga mempunyai hubungan erat dengan sejarah ekonomi, sehingga menjadi semacam sejarah sosial ekonomi.[5] Industri adalah suatu kegiatan ekonomi yang mengolah bahan mentah atau barang setengah jadi menjadi barang jadi , yang memiliki nilai tambah untuk mendapatkan keuntungan.[6]

Berdasarkan jumlah tenaga kerjanya industri dapat di bedakan menjadi:

a. Industri rumah tangga yaitu terdiri dari yang melibatkan tenaga kerja kurang dari 5 orang, b. Industri kecil yaitu kegiatan ekonomi yang skala dan kalau dilihat dari tenaga kerja berkisar 5-19 orang, c. Industri menengah yaitu industri yang melibatkan tenaga kerja berkisar 20- 39 Orang, c. Industri besar yaitu melibatkan tenaga kerja diatas 40 orang. Berdasarkan jenis – jenis di atas maka industri rendang telur termasuk industri rumah tangga, karena usaha tersebut hanya menggunakan 4 orang tenaga kerja yang terdiri dari suami, istri, anak dan saudaranya..

Makanan budaya yaitu makanan yang selalu dihidangkan pada suatu acara adat / budaya, kalau tanpa makanan tersebut berarti acara adat itu di katakan kurang lengkap atau dianggap tidak sempurna.[7] Makanan komersil adalah sebuah makanan yang bukan disiapkan untuk kepentinggan keluarga

[5] Kuntowijoyo, 1994, Metologi Sejarah, Jogjakarta, Tiara Wacana, hal 30.
[6] Andaiyani, *Google.co.id*, Internet
[7] Aminah, Wawancara, tanggal 12 Desember 2010.

dan juga bukan keperluan adat tapi sengaja dibuat untuk memenuhi permintaan pasar atau untuk di jual ketempat lain, guna meningkat kan income keluarga. Produksi adalah kegiatan menghasilkan alat pemenuhan kebutuhan. Kata produksi berasal dari bahasa latin yaitu producere yang berarti menghasilkan atau membuat. Dan produksi termasuk salah satu kegiatan ekonomi yang utama.[8] Pemasaran adalah mengandung pengertian yang luas dari sekedar penjualan dan periklanan. Kemudian menurut Tjiptono pemasaran itu adalah adalah salah satu kegiatan dalam perekonomian yang membantu dalam menciptakan nilaiekonomi. Dan nilai ekonomi itu sendiri dapat menentukan harga.[9]

2. Studi Relevan

Penelitian atau makalah yang serupa dan sejenis serta mirip dengan judul ini sudah cukup banyak di tulis oleh orang lain diantaranya, Dodol kentang industri rumah tangga di Lubuk Nagodang Kecamatan Gunung Kerinci (1994 – 2007) oleh IIS DELPATRI. Industri galamai di Payakumbuh (1985 – 1998) oleh FIRMA YULIT. IDDA NOVIATI menulis lagi tentang industri rumah tangga di Bukittinggi tentang kerupuk sanjai (1984 – 1998). Industri kerupuk ubi kuning di nagari Koto Tuo Kecematan Harau 50 Kota (1980 – 2005). Meskipun banyak karya tulis yang membuat tentang industri kecil, namun tentang industri rendang telur di Koto Baru Simalanggang belum ada yang menulisnya.

[8] Maksum Habibi, Drs, IPS Ekonomi Jilid I, Erlangg, 1996,hal. 23
[9] Tjiptono (2002 :7), Google.co.id, Internet

E. METODE PENELITIAN

Penelitian ini mengunakan metode penelitian sejarah (Historial Method), yaitu langkah - langkah kerja atau prosedur kerja dalam penelitian sejarah, yang terdiri dari serangkaian kerja dan teknik – teknik pengujian otentitas keaslian sebuah informasi. Dalam penelitian sejarah ada 4 tahap / langkah, namun dalam penulisan ini penulis hanya menggunakan, pertama mengumpulkan data dan informasi yang relevan, yang penulis lakukan dengan wawancara dan study Pustaka. Kedua adalah interpretasi, analisis dan sintetis yaitu memahami dan memberikan fakta yang telah di susun secara kronologis , kemudian di tela'ah, di kelompokkan menjadi suatu perngertian. Terakhir adalah histiografi yaitu tahap penulisan. Pada tahap ini semua informasi atau data akan ditulis dan dituangkan dalam tulisan yang berbentuk Tugas Akhir. Dalam tahap pengumpulan data atau sumber dilakukan dengan wawancara dan study Pustaka, dimana wawancara dilakukan dengan 6 orang informan yang terdiri dari Pengusaha rendang telur Norita, Perangkat wali Nagari, serta 1 orang pemuka masyarakat. Data yang diperoleh dari wawancara tersebut antara lain tentang data-data usaha rendang telur dan tentang konsep makanan Budaya.

Data juga diperoleh dari Kantor Wali Nagari berupa arsip dan dokumen tentang masyarakat nagari Koto Baru, juga dari buku-buku dan skripsi mahasiswa terdahulu. Selain dari sumber diatas, penulis juga memperoleh data dari internet yaitun tentang pengertian Industri dan jenis-jenisnya dan pengertian pemasaran serta teknik penulisan catatan kaki.

Setelah data di peroleh, lalu data itu dihubungkan, dianalisis dan diolah sehingga menjadi suatu pengertian dan kesimpulan, dan terakhir dirangkai dan dituangkan dalambentuk tugas akhir.

2. Jorong Parumpung
3. Jorong Tabek Panjang.[10]

Jika dilihat dari penggunaan wilayah, nagari Koto Baru itu dapat dilihat dari table berikut.

TABEL I

LUAS WILAYAH NAGAR KOTO BARU

MENURUT PENGGUNAANNYA.

NO	JENIS KEGUNAAN	Luas dalam (ha)
1.	Pemukiman	60
2	Persawahan	346
3	Perkebunan	207
4	Pekarangan	60
5	Taman	60
6	Perkantoran	5
7	Prasarana umum	5
8	Pekuburan	1

Sumber : Kantor wali nagari Koto baru

Daerah Koto Baru itu merupakan daerah dataran rendah atau datar, tidak berupa bukit-bukit dan pegunungan, dan tidak juga berupa rawa ataupun lereng gunung, hanya dialiri 3 buah sungai, yang akibatnya daerah ini rawan banjir, apabila hujan datang maka banjirpun tiba.

Banjir itu hanya menggenangi daerah persawahan, sebagian bangunan sekolah , bahkan kadang banjir itu dapat menggenangi badan jalan,

[10] Data Kantor Wali Nagari, op.cit

sehingga dapat terputusnya / terhalangnya transportasi antara nagari Koto Baru dengan nagari tetangganya. Banjir itu kadang 1 kali dalam 1 tahun, dan kadang 2 kali bahkan sampai sampai 3 kali, yang sudah tentu dapat berakibat kepada hasil pertanian dan perikanan.[11]

2. **Penduduk dan mata pencaharian**

A. **Penduduk**

Nagari Koto Baru mempunyai penduduk yang terdiri dari penduduk asli dan pendatang, penduduk aslinya tentu masyarakat Minangkabau dan pendatang ada bermacam-macam, ada yang dari luar Sumatera Barat missal suku Jawa, Sunda dan Nias, dan juga ada pendatang dari dalam Sumbar, missal Bukittinggi, Batusangkar, Padang dan sebagainya. Adanya penduduk pendatang ini disebabkan oleh adanya perkawinan antara masyarakat Koto Baru dengan orang luar Koto Baru atau luar Sumatera Barat, dan ada yang semata -mata pindah ke Koto Baru untuk mencari kehidupan missal untuk berdagang.

Adapun jumlah penduduknya adalah 6677 orang yang terdiri dari 3333 orang laki-laki dan 3344 orang perempuan dan terdiri dari 1927 KK. Masyarakat nagari Koto Baru kalau dilihat dari segi pendidikannya dapat dikatakan sudah maju , hal itu tergambar dari pendidikannya mulai dari TK, SD, SLTP, SLTA bahkan sudah banyak yang sampai ke Perguruan Tinggi.Walaupun masih ada yang buta huruf dan tidak tamat SD dalam jumlah kecil (dari kalangan lanjut usia.) Apalagi kalau

[11] Berdasarkan fenomena dan wawancara di kantor wali nagari.

dilihat dari segi lembaga Pendidikan yang sudah ada di kenagarian Koto Baru mulai dari PAUD, TK, SMP dan Perguruan Tinggi.[12]

Dan kalau dilihat dari segi kesehatan masyarakatnya pun sudah tergolong baik, itu dapat terbukti karena disana sudah ada Puskesmas, yang sudah tentu di sekitar nagari itu banyak terdapat tenaga medis, seperti dokter, perawat dan bidan, bahkan disan sudah ada dokter praktek dan rumah bersalin. Tentu semua fasilitas kesehatan itu sangat berpengaruh kepada kesehatan masyarakatnya, dan kalau ada diantara mereka yang sakit , tentu mereka tidak mengalami kesulitan untuk berobat, sehingga dapat disimpulkan kesehatan masyarakatnya sudah baik.

B. **Mata pencaharian**

Nagari Koto Baru adalah daerah pertanian, baik berupa persawahan, perladangan, perkebunan, dan peternakan serta perikanan. Usaha-usaha pertanian yang dilakukan adalah tanaman jangka pendek, menengah dan jangka panjang missal padi sayuran, coklat, jagung dan kelapa. Selain dari pertanian masih banyak usaha yang dilakukan di Koto Baru ini misalnya sebagai PNS, buruh, pedagang, peternak, sopir dan yang penting juga ada industri rumah tangga baik berupa kerajinan anyaman maupun usaha makanan seperti kue- kue, sambal-sambal dan rendang telur.

Untuk lebih jelasnya dapat dilihat dari tabel berikut:

[12] Data Kantor Wali Nagari, op.cit

TABEL II

JENIS MATA PENCAHARIAN

PENDUDUK NAGARI KOTO BARU

No	Jenis pekerjaan	Laki-laki	Perempuan
1	Petani	1400	1000
2	Buruh	500	500
3	PNS	75	50
4	Pengrajin industri rumah tangga	120	136
5	Peternak	359	200
6	Dokter,bidan dan Perawat swasta	3	15
7	Industri kecil dan menengah	50	75
8	Pedagang	520	500
9	Lain-lain	165	172

Sumber: data di kantor wali nagari.

Dari tabel diatas dapat disimpulkan bahwa mata pencaharian yang dominan adalah pertanian,perdagangan, dan industri rumah tangga.

Berikut tabel tentang jenis tanaman yang ditanam di Koto Baru.

TABEL III

JENIS TANAMANYANG DITANAM DI KOTO BARU

NO	JENIS TANAMAN	LUAS (HA)
1	Jagung dan ubi kayu	53
2	Sayuran atau tanaman palawija	7
3	Padi	346
4	Kelapa	15
5	Coklat	2,5
6	Pisang,jeruk nipis dan manggis	4,5

Sumber .: data di kantor wali nagari.

3. Struktur Pemerintahan

Koto Baru itu struktur Pemerintahannya sebelum berbentuk Nagari seperti sekarang adalah berbentuk Pemerintahan Desa, sesuai dengan Peraturan Pemerintah no 72 tahun 2005. Diwaktu berbentuk Desa, Koto Baru itu terdiri dari 3 Desa dan setiap Desa dipimpin oleh kepala Desa. Lain halnya sekarang Koto Baru berubah struktur Pemerintahannya menjadi Nagari dan itu sesuai pula dengan Peraturan Daerah Kabupaten 50 Kota no 10 tahun 2007, yang merupakan refisi atau perbaikan dari Peraturan Daerah no. 1 tahun 2001.[13]

Menurut Peraturan Daerah no.10 tahun 2007 ini Koto Baru dipimpin oleh kepala Pemerintahan yang disebut Wali Nagari dan

[13] Pemerintahan Kabupaten Lima Puluh Kota, *Perda No. 10 2007 Tentang Nagari*.

dibantu oleh Perangkat Nagari. Kalau dulu Koto Baru terdiri dari 3 Desa, sekarang hanya satu (1) Nagari,berarti dulu dipimpin oleh 3 orang Kepala Desa dan sekarang dipimpin oleh 1 orang wali nagari. Dan Nagari itu terbagi kepada 3 Jorong, yang masing-masing Jorong dipimpin oleh wali Jorong.

Perangkat nagarinya terdiri dari Sekretaris Nagari yang berstatus Pegawai Negeri, Kepala Urusan dan Wali Jorong. Kepala urusannya terdiri dari Kaur Pemerintahan, Kaur Pembangunan dan Kaur Administrasi atau Umum. Disamping Wali Nagari, Sekretaris Nagari dan Kaur serta Wali Jorong, masih ada Bendahara, Pimpinan Kegiatan dan Keamanan Nagari serta Bamus Nagari.[14]

Untuk lebih jelasnya dapat dilihat dalam struktur Pemerintahannya sebagai mana terlampir.

B. PERUBAHAN RENDANG TELUR DARI MAKANAN BUDAYA KE MAKANAN KOMERSIL

Setiap daerah / nagari mempunyai tradisi atau kebiasaan, dimana tradisi suatu nagari itu diatur dan sesuai dengan adat yang berlaku di nagarinya. begitupun di Koto Baru mempunyai tradisi tersendiri yang menyangkut banyak hal misal makanan budaya, pakaian, kesenian dan lain sebagainya.

Makanan Budaya adalah makanan yang disiapkan dan disajikan pada acara keramaian dan upacara resmi tertentu misalnya perkawinan, sunatan,

[14] Data Kantor Wali Nagari, op.cit

khatam qur’an dan lain-lain dan bahkan dapat dijadikan sebagai sambal untuk makan sehari –hari. Tanpa adanya makanan Budaya tersebut maka dianggap upacara resmi itu tidak atau kurang lengkap bahkan dapat dikatakan tidak sah. Makanan Budaya itu antara lain nasi kunyit, singgang ayam dan termasuk di dalamnya rendang telur. Jadi sebenarnya masyarakat sudah lama mengenal rendang telur ini, cuma bukan sebagai makanan untuk dijual tapi untuk keperluan tertentu. Dijadikanya rendang telur sebagai salah satu makanan budaya di nagari Koto Baru itu karena pertama di nagari itu banyak terdapat telur atau mudah untuk mendapatkannya karena sebelum mengenal ayam petelur seperti sekarang penduduk nagari Koto Baru sudah mengenal ayam kampung dan itik, kedua rendang telur itu melambangkan kesederhanaan dan perkembangan. keserdehanaan berarti tidak terlalu tinggi atau terlalu rendah baik nilai ataupun mutunya hal ini menggambarkan kedudukan sosial ekonomi masyarakat nagari Koto Baru dan juga berarti dapat terjangkau oleh lapisan masyarakat Koto Baru itu. Perkembangan artinya berkelanjutan, berarti rendang telur itu sebagai makanan budaya dapat dilanjutkan dan dikembangkan atau dilestarikan untuk masa berikutnya.

Sebagai makanan Budaya rendang telur dibuat berbeda dengan rendang telur yang dijual sekarang, perbedaannya dapat terlihat dari berbagai aspek antara lain bentuknya, rasanya dan ketahanannya, yaitu bentuknya seperti

rendang daging (diiris petak), rasanya pedas seperti sambal biasa, dan ketahanannya hanya berkisar 1 minggu.[15]

Lain halnya dengan rendang telur yang dimaksud dalam penulisan ini, dimana rendang telur itu dibuat bukannya untuk keperluan adat tertentu atau acara resmi lainnya, tapi rendang telur itu dibuat untuk memenuhi permintaan pasar atau konsumen. Sebagaimana dikatakan diatas tadi bahwa rendang telur ini berbeda dengan rendang telur sebagai makanan Budaya, yaitu rendang telur disini bentuknya tipis dan kering seperti kerupuk, rasanya tidak pedas tapi agak manis, sehingga juga disukai oleh anak-anak dan ketahanannya lebih lama yaitu sampai 2 atau 3 bulan bahkan bumbu dan cara membuatnya juga sedikit berbeda, yang penting rendang telur sebagai makanan komersil ini dibuat dengan tujuan untuk mendapatkan keuntungan atau meningkatkan income keluarga. Jadi rendang telur sebagai makanan Budaya berobah menjadi makanan Komersil karena ingin memperoleh keuntungan atau meningkatkan income keluarga atau meningkatkan taraf hidup.[16]

C. PERKEMBANGAN PRODUKSI DAN PEMASARANNYA

1. Perkembangan Produksinya.

Usaha ini pertama berdiri di Koto Baru adalah tahun 2002, walaupun ditempat lain usaha ini telah ada sebelumnya, namun di Koto

[15] Fenomena dan Aminah, Wawancara, Koto Baru, Pemuka Masyarakat, Tanggal 12 Desember 2010.
[16] Wirda, Wawancara, Koto Baru, tanggal 10 Desember 2010.

Baru mulai didirikan oleh keluarga Zulkifli. Jenis usahanya adalah industri rumah tangga yaitu usaha yang menghasilkan barang dengan mengolah bahan mentah menjadi barang jadi atau barang yang siap dikonsumsi dan dikerjakan oleh satu keluarga (suami, istri, anak dan saudara). Usaha ini didirikan disebabkan oleh berbagai faktor antara lain karena kebutuhan keluarga yang semakin meningkat, sedang dengan usaha pertanian saja tidak mencukupi, apalagi di Koto Baru daerah pertanian mereka (sawah) ada yang rawan banjir, sehingga kalau hanya mengandalkan pertanian belum mencukupi, apalagi mengingat biaya pendidikan yang semakin meningkat.

Oleh sebab itulah keluarga Zulkifli mencoba membuka usaha rendang telur ini, karena dilihatnya usaha rendang telur di nagari lain dapat memberikan hasil yang memuaskan. Setelah dicobanya beberapa waktu, dan ternyata usahanya dapat pula memberikan hasil yang baik, sehingga usahanya ini juga di coba dan diikuti oleh keluarga yang lain yaitu oleh keluarga yang ada hubungan famili dengan keluarga Zulkifli. Dan sekarang (2010) di kenagarian Koto Baru sudah ada 6 buah usaha rendang telur, ini adalah merupakan suatu perkembangan yang baik karena hanya dalam waktu 8 tahun di sebuah nagari sudah ada 6 buah usaha. Berikut nama- nama usaha rendang telur yang ada di Kenagarian Koto Baru sesuai tabel berikut :

TABEL. IV

USAHA-USAHA RENDANG TELUR DI KOTO BARU

TAHUN 2002 - 2010

No.	Nama Usaha	Pemilik	Tahun Berdiri
1	Rendang Telur SEP	Fitria	2002
2	Rendang Telur Norita	Wirda	2002
3	Rendang Telur Indah Sari	Murdawati	2003
4	Rendang Telur Ghifari	Edi	2006
5	Rendang Telur Nurul	Man	2008
6	Rendang Telur Latifah	Rosna	2009

Sumber : Wawancara Perangkat Wali Nagari dan Wirda.[17]

Perkembangannya tidak saja terlihat dari jumlah usahanya saja tapi juga dapat dilihat dari jumlah produksinya serta daerah pemasarannya.

Sistim produksi yang dilakukan usaha rendang telur ini adalah sesuai dengan pesanan dan pesanan sangat tergantung pada suasana atau situasi. Situasi yang di maksud adalah menjelang lebaran ataupun sekitar lebaran, hari libur, dan menjelang musim haji. Dalam suasana diatas jumlah produksinya meningkat 2 atau 3 kali lipat dari produksi hari-hari biasanya, bahkan kadang dalam situasi itu usaha itu tidak dapat memenuhi semua pesanan tepat pada waktunya.Tapi dalam hari – hari biasa usaha rendang telur itu jumlah produksinya hanya berkisar 20 kg / hari. Jadi peningkatan

[17] Wirda dan Sekretaris Wali Nagari, Wawancara, Koto Baru, tanggal 12 Desember 2010.

jumlah produksi rendang telur itu sangat ditentukan oleh situasi seperti yang disebutkan diatas.

Perkembangan produksi rendang telur di Koto Baru itu baru mulai setelah tahun 2006 sebab pada 4 tahun pertama berdirinya produksinya belum menampakan peningkatan, itu disebabkan oleh karena rendang telur itu baru dikenal masyarakat sekitar daerah Payakumbuh dan Bukittinggi.[18] Perkembangannya dapat dilihat pada tabel berikut.

TABEL. V

JUMLAH PRODUKSI RENDANG TELUR DI KOTO BARU

TAHUN 2006 - 2010

No.	Usaha	Jumlah Produksi				
		2006	2007	2008	2009	2010
1	Rendang Telur SEP	4.500	5.000	6.000	7.500	9.000
2	Rendang Telur Norita	4.500	6.000	7.500	10.000	12.000
3	Rendang Telur Indah Sari	3.000	4.500	6.000	6.900	7.500
4	Rendang Telur Ghifari	3.000	4.000	5.000	6.000	7.500
5	Rendang Telur Nurul	-	-	3.000	4.500	7.500
6	Rendang Telur Latifah	-	-	-	3.500	5.000
	Jumlah	15.000	19.000	27.500	38.400	48.500

Data : hasil wawancara dengan Wirda 12 Desember 2010.

Untuk memproduksi yang 20 kg itu dibutuhkan telur 3 sak atau 90 butir, kelapa 90 buah, tepung 3 kg, cabe ½ kg serta bumbu- bumbu masak

[18] Wirda, *Wawancara*, Koto Baru, 10 Desember 2010

lainnya. Adapun telur yang digunakan adalah telur retak atau pecah, sehingga harganya sangat rendah yaitu hanya Rp.15.000,00 per sak. Dan untuk mendapatkan telur retak pengusaha itu dapat memesan lansung kepada peternak ayam di sekitar, ada yang diantar lansung dan ada yang dijemput ke kandang ayam itu. Begitu pun untuk mendapatkan kelapa, mereka memesan lansung ke pedagang kelapa di sekitar tempat mereka, sehingga juga dapat diantar lansung oleh pedagang kelapa itu dengan harga yang sesuai dengan harga di pasaran. Jadi dengan keberadaan usaha rendang telur ini telah pula dapat memperlancar penyaluran dan pemanfaatan telur retak bagi peternak ayam disekitar, dan juga telah memperlancar usaha perdagangan kelapa bagi pelanggan usaha rendang telur.

Sedang untuk mendapatkan tepung, cabe dan bumbu-bumbu lain dapat dibeli lansung di pasar Payakumbuh atau di pasar tradisional di sekitar Koto Baru itu.[19]

1. Pemasarannya.

Pemasaran adalah merupakan hal yang sangat penting dalam kegiatan produksi, sebab produksi tidak akan berarti apa-apa kalau pemasaran tidak jalan. Oleh sebab itu pemasaran harus dipikirkan terlebih dulu sebelum produksi dijalankan. Kegiatan pemasaran itu dilakukan dengan tujuan untuk menentukan besar kecilnya produksi, menetapkan harga dan mempromosikan barang serta mendistribusikannya sampai ke konsumen. Pemasaran juga dapat diartikan sebagai suatu kegiatan ekonomi yang

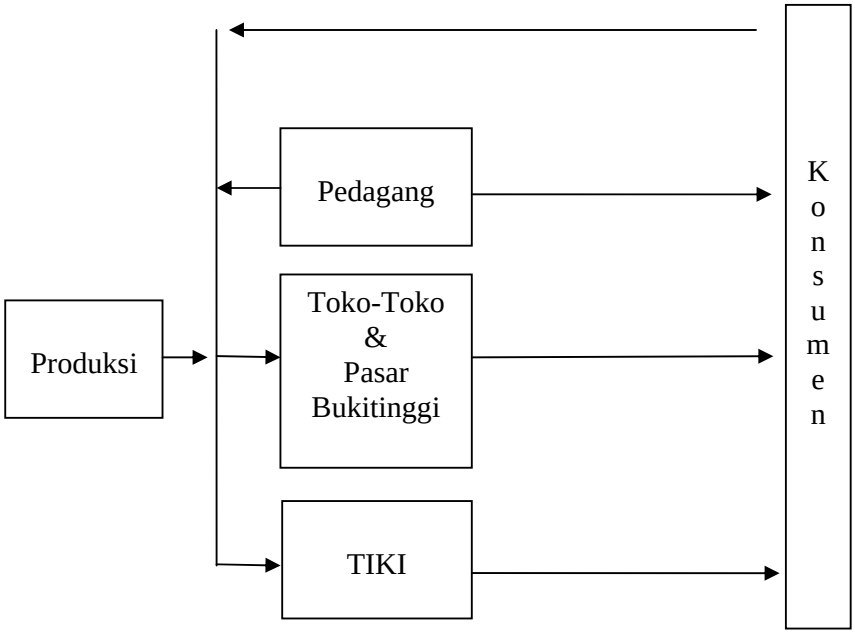
[19] Ibid, 10 Desember 2010

berfungsi untuk menyampaikan barang dari produsen ke konsumen/ pemakai.[20]

Usaha rendang telur ini dalam mendistribusikan atau menjual hasilnya, melakukan 4 cara yaitu, ada yang menjemput lansung kerumah baik oleh konsumen atau oleh Pedagan. Ada yang dijual lansung ke pasar Bukittinggi oleh pengusaha. Ada yang ditiitipkan ke Toko- toko lain di Bukittinggi. Ada yang dikirim dengan Tiki, untuk daerah lain seperti Padang, Pekan Baru, Jakarta dan Kota- Kota lainnya. Dan kalau yang dikirim dengan Tiki ini biaya pengirimannya dibebankan kepada yang memesannya.[21]

POLA. I

Sistem Pemasaran Rendang Telur di Koto Baru



[20] Iis Delpatri, *Skripsi UNP*, hal. 31
[21] Zulkifli, *Wawancara*, Koto Baru, 10 Desember 2010

Adapun daerah pemasaran yang dapat dijangkau oleh usaha rendang telur antara lain daerah sekitar kota Payakumbuh, Bukittinggi, Batusangkar, Pekan Baru, bahkan sampai ada yang ke Jakarta, Lampung dan kota kota lainnya yang tidak terpantau lansung oleh pengusaha, karena untuk pengiriman ke kota lain itu banyak juga yang dilakukan oleh pedagang dan masyarakat yang memiliki keluarga di kota lain.

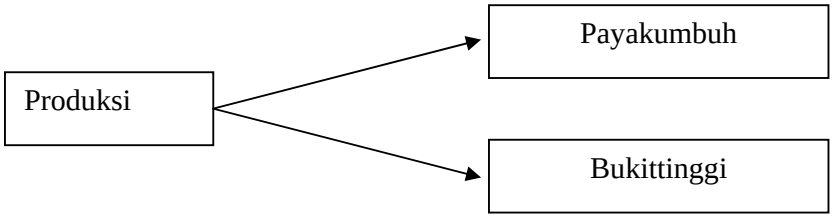
Untuk mengetahui perkembangan daerah pemasaran usaha rendang telur itu dapat dilihat seperti berikut, Dua tahun pertama (2002 – 2003) daerah pemasarannya hanya sekitar kota Payakumbuh dan Bukittinggi. Empat tahun berikutnya (2004 – 2007) daerah pemasarannya sudah mencapai Padang Panjang, Batusangkar, Padang dan Pekan Baru. Empat tahun terakhir (2008 – sekarang) sudah mencapai Jakarta, Lampung, medan dan Batam. Jadi untuk daerah pemasarannya dapat dikatakan sudah meluas dan berkembang ke berbagai kota.

Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Pola-pola berikut :

POLA. II

Daerah Pemasaran Rendang Telur di Koto Baru

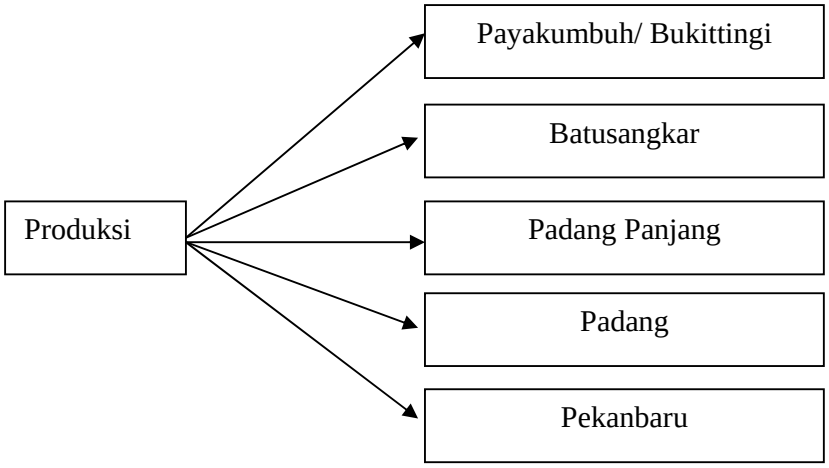
Tahun 2002 - 2003



POLA. III

Daerah Pemasaran Rendang Telur di Koto Baru

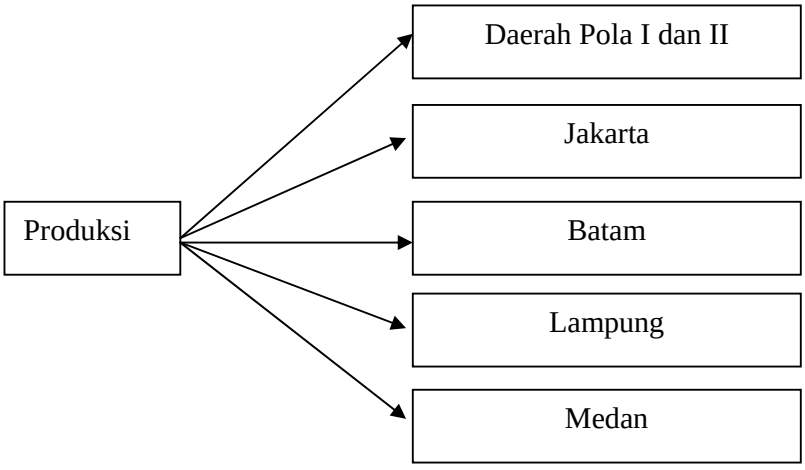
Tahun 2004 - 2007



POLA. IV

Daerah Pemasaran Rendang Telur di Koto Baru

Tahun 2008 - 2010



Untuk pemasaran atau menjualnya, rendang telur itu dibungkus dengan kemasan plastik dengan berbagai jenis ukuran mulai dari 1 ons, 2 ons, ¼ kg,1/2 kg dan 1 kg. Kemasan itu dibuat disesuaikan dengan permintaan / pesanan. [22]

Harga rendang telur dapat terjangkau oleh masyarakat yaitu hanya Rp. 30.000,00 / kg (untuk yang dijemput lansung) , sedang untuk yang di Bukittinggi harganya berkisar Rp.32.000,00 sampai Rp. 35.000,00 /kg. Dan kalau untuk yang dikirim dengan Tiki itu harganya ditambah dengan ongkos kirim. Harga yang Rp. 30.000,00 / kg sekarang, telah mengalami beberapa kali perobahan sesuai dengan kenaikan harga barang lain di pasaran yaitu mulai dari Rp. 18.000,00/kg, Rp. 20.000,00./ kg, Rp. 25.000,00 / kg, Rp. 28.000,00, dan Rp. 30.000,00 /kg (sekarang /tahun 2010 *),*[23]

C. DAMPAK INDUSTRI RENDANG TELUR TERHADAP KEHIDUPAN EKONOMI PENGUSAHANYA.

Dampak pertama yang lansung dirasakan oleh pemilik atau pengusaha rendang telur ini adalah dalam bidang ekonomi, karena sesuai dengan tujuan mendirikan usaha ini yaitu untuk meningkatkan income keluarganya atau meningkatkan kesejahteraan keluarganya. Hal itu dapat terwujud dari keuntungan yang diperolehnya melalui penjualan hasil usaha rendang telur tersebut.

[22] Berdasarkan fenomena.
[23] Wirda, Wawancara, Koto Baru, tanggal 12 Desember 2010.

Dan keuntungan yang diperolehnya itu adalah tentu dari hasil perbandingan antara jumlah biaya produksi dengan harga penjualan. Dan keuntungan yang diperoleh oleh usaha rendang telur itu dapat dikatakan besar, karena telur yang digunakan adalah telur retak sehingga harganya tidak terlalu tinggi dan juga disebabkan oleh karena sistim produksinya dikerjakan dengan sistim keluarga dan kalau memerlukan tenaga tambahan, hanya memakai saudara dekat, sehingga upahnya juga tidak terlalu tinggi hanya Rp. 15.000,- untuk satu kali masak dan berarti untuk satu hari hanya Rp. 45.000,00, karena tiap harinya ada 3 kali membuatnya.

Untuk lebih jelasnya dapat dilihat dari tabel berikut:

TABEL VI

PERBANDINGAN BIAYA PRODUKSI DENGAN HARGA JUAL UNTUK SATU HARI PRODUKSI.

No.	Nama Bahan Baku	Harga (Rp.)	Hasil	Harga Jual
1.	Telur 3 sak	45.000,00		
2	Kelapa 90 buah	180.000,00		
3	Tepung	18.000,00		
4	Cabe	25.000,00		
5	Bumbu dan biaya lain	32.000,00		
6	Upah 1 orang	45.000,00		
	Jumlah	345.000,00	20 kg	600.000,00

Sumber : dari hasil wawancara dengan Wirda

Dari tabel diatas dapat kita lihat perbandingan antara biaya produksi dengan harga jual yaitu dapat memperoleh keuntungan yang memuaskan yaitu Rp. 600.000,00 di kurangi dengan Rp. 345.000,00 sama dengan Rp. 255.000,00 / hari. Dan keuntungan ini bisa saja tambah besar kalau kegiatan produksi tidak menggunakan tenaga kerja tambahan dan apalagi kalau produksi lebih dari 20 kg / hari, karena produksinya tidak tetap setiap hari (sesuai situasi atau tergantung pesanan). Untuk lebih jelasnya pengaruh usaha rendang telur terhadap kehidupan ekonomi pengusahanya dapat dilihat dari tabel berikut :

TABEL. VII.
PENDAPATAN ATAU KEUNTUNGAN
PENGUSAHA RENDANG TELUR
DI KOTO BARU TAHUN 2006 - 2010

No.	Tahun	Jumlah Usaha	Jumlah Produksi (Kg)	Pendapatan/ Keuntungan (dalam Rp.000)
1	2006	4 buah	15.000	187.500
2	2007	4 buah	19.500	243.750
3	2008	5 buah	27.500	343.750
4	2009	6 buah	38.400	480.000
5	2010	6 buah	48.500	606.250

Sumber : Data Wawancara Zulkifli tanggal 12 Desember 2010

Dari tabel di atas dapat diketahui bahwa keuntungan atau pendapatan yang diperoleh usaha rendang telur di Koto Baru dari tahun ke tahun

menunjukan peningkatan yang berarti dan sangat berpengaruh terhadap kehidupan ekonominya.

Jadi usaha rendang telur itu begitu berpengaruh terhadap kehidupan ekonomi pengusahanya dan juga berpengaruh terhadap orang lain, misal tenaga kerja yang dipakai, juga terhadap peternak ayam dan sekaligus juga berkaitan dengan usaha pedagang kelapa di sekitarnya.

Dampak lain yang dirasakan dari keberadaan usaha rendang telur ini adalah kehidupan sosial dan Pendidikan dari keluarga pengusaha itu sendiri dan masyarakat lain yang ada kaitannya dengan kegiatan usaha tersebut, karena dengan adanya usaha rendang telur itu dapat meningkatkan income keluarganya atau meningkat kesejahteraannya. Semua itu dapat dilihat dari gaya hidup mereka baik dari pakaian, perumahan, makanan dan perawatan kesehatan, rekreasi dan Pendidikan anak-anak mereka.

Keuntungan yang mereka peroleh mereka gunakan untuk memenuhi semua jenis kebutuhan mereka mulai makanan, membangun rumah ,membeli barang–barang mewah dan juga untuk membeli kendaraan.

Dan yang sangat penting dengan usaha rendang telur mereka dapat melanjutkan pendidikan anak-anak mereka ke jenjang yang lebih tinggi mulai dari TK,SD,SMP, SMA dan bahkan mereka juga mampu melanjutkan pendidikan anak-anaknya sampai ke Perguruan Tinggi. Semua itu berarti bahwa usahanya telah membuatnya hidup setaraf dengan kehidupan orang mampu yang lainnya.

BAB III

PENUTUP

A. KESIMPULAN .

Dari pembahasan makalah diatas, penulis dapat mengambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Rendang telur sebagai makanan Budaya berbeda dengan rendang telur sebagai makanan komersil. Perbedaannya dapat dilihat dari bentuknya, rasanya, ketahanannya, bumbu dan cara membuatnya serta tujuan pembuatannya.
2. Rendang telur sebagai makanan Budaya berobah menjadi makanan Komersil karena ingin meningkatkan income keluarga dan keejahteraan keluarga.
3. Jenis usaha rendang telur di Koto Baru adalah bersifat kekeluargaan, karena disamping dikerjakan oleh keluarga juga dikembangkan oleh satu keluarga ke keluarga lain yang ada hubungan famili dengan pengusaha sebelumnya.
4. Jumlah produksi usaha rendang telur sangat tergantung pada jumlah pesanan dan pesanan itu tergantung pada situasi tertentu.
5. Keberadaan usaha rendang telur di KotoBaru berdampak positif terhadap pertumbuhan ekonomi pengusahanya dan masyarakat lain yang ada kaitannya dengan usaha rendang telur tersebut.

B. SARAN-SARAN

Terakhir dalam tugas akhir ini penulis ingin menyampaikan beberapa saran yang ditujukan kepada semua pihak dan masyarakat Koto Baru khususnya. Saran saran itu antara lain sebagai berkut:

1. Karena tugas akhir ini masih banyak kekurangannya, maka penulis menyarankan agar pembaca dan pihak lain dapat memberikan kritik sehat kepada penulis, demi kesempurnaan penulis dimasa mendatang.
2. Karena usaha rendang telur ini dapat berdampak positif bagi pertumbuhan ekonomi masyarakat , maka penulis menyarankan agar masyarakat lain yang belum punya lapangan pekerjaan untuk mencoba dan melanjutkan usaha rendang telur itu.

Demikianlah yang dapat penulis paparkan dalam tugas akhir ini, dengan harapan semoga tugas akhir ini ada manfaatnya bagi penulis sendiri dan semua pihak, dan yang terpenting semoga tugas akhir ini dapat memenuhi persyaratan penulis dalam memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan (S 1). Amin amin ya Rabbal A'lamin.

Payakumbuh, Januari 2011
Penulis,

Ratna Dewita
NIM. 52822.