Psikosospen : Jurnal Psikososial dan Pendidikan
https://publisherqu.com/index.php/psikosospen/
Vol. 1 No. 2 Juni 2025
https://issn.brin.go.id/terbit/detail/20250326030437435

POTENSI USAHA INDUSTRI RENDAG PADA PEREKONOMIAN KOTA PAYAKUMBUH SUMATERA BARAT

Putri Hanifa, Putri Suci Ramdhani, Tiara Fajar Hartati, Yulia Novita
UIN SUSKA RIAU
Email: tiarafjr17@gmail.com, putrisuci2311@gmail.com, phanifa47@gmail.com

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis strategi pengembangan Industri Kecil Menengah (IKM) rendang di Kabupaten Lima Puluh Kota. Metode analisis yang digunakan adalah analisis SWOT dan matriks QSPM untuk menentukan strategi prioritas. Hasil analisis menunjukkan bahwa pengembangan IKM rendang menghadapi berbagai tantangan seperti keterbatasan modal, keterampilan manajerial, serta akses pasar. Namun, terdapat pula peluang besar dari tren peningkatan konsumsi makanan olahan dan dukungan kebijakan pemerintah daerah. Strategi prioritas yang dihasilkan antara lain penguatan kemitraan, inovasi produk, dan peningkatan kapasitas SDM melalui pelatihan dan pendampingan.
Kata kunci: IKM Rendang, Strategi Pengembangan, SWOT, QSPM, Lima Puluh Kota

Abstract

This study aims to analyze the development strategy of the small and medium enterprises (SMEs) producing rendang in Lima Puluh Kota Regency. The analytical methods used include SWOT analysis and QSPM matrix to determine priority strategies. The results show that the development of rendang SMEs faces several challenges such as limited capital, managerial skills, and market access. However, there are also significant opportunities arising from increasing demand for processed foods and regional government support. The prioritized strategies include strengthening partnerships, product innovation, and enhancing human resources through training and mentoring.
keywords: Rendang SMEs, Development Strategy, SWOT, QSPM, Lima Puluh Kota

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara yang kaya akan keanekaragaman budaya dan kuliner, yang tidak hanya memiliki nilai sosial dan budaya, tetapi juga menyimpan potensi ekonomi yang besar. Salah satu kuliner tradisional yang telah mendunia adalah rendang, makanan khas Minangkabau yang telah diakui secara internasional, bahkan dinobatkan sebagai salah satu makanan terenak di dunia oleh berbagai media global. Kota Payakumbuh, yang terletak di Provinsi Sumatera Barat, merupakan salah satu sentra utama penghasil rendang, dengan

berbagai industri rumah tangga dan skala menengah yang telah mengembangkan usaha rendang secara turun-temurun.

Industri rendang di Kota Payakumbuh memiliki kontribusi yang signifikan terhadap perekonomian lokal, baik melalui penciptaan lapangan kerja, peningkatan pendapatan masyarakat, maupun sebagai produk unggulan daerah yang mendukung sektor pariwisata dan perdagangan. Perkembangan usaha rendang juga didukung oleh berbagai inisiatif pemerintah daerah dan pelaku usaha dalam peningkatan kualitas produk, pengemasan, serta akses pasar domestik dan ekspor.

Namun demikian, untuk memaksimalkan potensi ekonomi dari industri rendang ini, diperlukan kajian yang mendalam mengenai peran serta dampak sektor ini terhadap perekonomian daerah. Kajian ini penting untuk merumuskan strategi pengembangan yang lebih efektif dan berkelanjutan, termasuk dalam hal pemberdayaan pelaku usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM), inovasi produk, serta perluasan pasar.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis potensi usaha industri rendang dalam mendorong pertumbuhan ekonomi di Kota Payakumbuh, serta mengidentifikasi tantangan dan peluang yang dihadapi pelaku usaha dalam mengembangkan industri tersebut. Dengan memahami kontribusi industri rendang secara komprehensif, diharapkan hasil kajian ini dapat memberikan rekomendasi kebijakan yang relevan bagi penguatan sektor ekonomi lokal berbasis kearifan lokal.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pusat kegiatan IKM rendang di payakumbuh terletak di **Sentra IKM Rendang Padang Kaduduak,** Kecamatan Paykumbuh Utara. Di Lokasi ini, puluhan pelaku usaha rendang berkumpul dan memproduksi rendang dengan dukungan fasilitas yang bersih, modern, dan memenuhi standar produksi pangan. Pemerintahan kota membangun setra ini untuk membantu UMKM lokal mengatasi tantangan seperti keterbatasan alat, modal, dan akses ke pasar yang lebih luas. Sentra ini tidak hanya menyediakan tempat produksi Bersama(shared production facility), tetapi juga menjadi pusat pelatihan dan pembelajaran melalui program yang dosebut "School of Rendang". Program ini mengedukasi Masyarakat dan pelaku usaha mengenai cara memasak rendang yang autentik, cara menjaga kebersihan, pengemasan modern, sehingga strategis pemasaran digital.

Industry kecil dan menengah (IKM) rendang di Kota Pyakumbuh berakar kuat pada tradisi kuliner Masyarakat Minangkabau yang telah berlangsung turun temurun. Rendang sendiri merupakan makanan khas Minangkabau yang awalnya hanya dimasak dalam acara adat, pernikahan, atau perayaan besar. Seiring waktu, rendang mulai diproduksi secara komersial oleh Masyarakat, khususnya oleh para ibu rumah tangga yang menjadikan aktivitas memasak rendang sebagai sumber penghasilan tambahan.

Pada awal 2000 an, seiring meningkatnya permintaan akan rendang sebagai oleh-oleh khas Sumatra Barat, pelaku usaha di Payakumbuh mulai memproduksi rendang dalam skala rumah tangga. Karena cita rasa yang otentik dan daya tahan rendang yang lama tanpa pengawet, produksi ini dengan cepat dikenal luas, baik secara lokal maupun nasional. Melihat potensi ini, pemerintah daerah mulai memndorong pembentukan kelompok-kelompok uasaha kecil di bawah skema IKM (industry kecil dan menengah). Pemerintah kota Payakumbuh kemudian memberikan dukungan berupa pelatihan kewirausahaan, bantuan peralatan, serta pembinaan dari segi higenitas, pengemasan, dan pemasaran.

Titik balik penting terjadi pada tahun 2016 ketika payakumbuh mendirikan Sentra IKM Rendang, yaitu sebuah kawasan industry terpadu yang ditujukan untuk memfasilitasi para pelaku usaha rendang. Sentra ini menyediakan dapur produksi Bersama, ruangan pelatihan, laboratorium uji makanan, hingga rumah kemasan.

Mulai tahun 2020 an, IKM Rendang Payakumbuh mulai menembus pasar ekspor ke berbagai negara, seperti Malaisya, Belanda, Australia, dan Arab Saudi. Pelaku IKM juga mulai memanfaatkan platform digital untuk pemasaran dan distribusi, termasuk e-commerce dan media sosial. Dalam Upaya mendorong ekspor kuliner nasional, rendang dari Payakumbuh bahkan menjadi bagian dari program nasional " Indonesia space up the world" yang diluncurkan pemerintah untuk mempromosikan makanan khas Indonesia ke luar negeri.

Salah satu organisasi penting yang mendorong pertumbuhan IKM rendang adalah Koperasi Sentra Rendang Payo, yang menanungi lebih dari 20 IKM rendang di kawasan tersebut. Koperasi ini tidak hanya mengkoordinasikan produksi, tapi juga membantu proses sertifikasi, seperti sertifikasi halal, izin edar BPOM, serta standar keamanan pangan internasional seperti ISO 22000 dan HACCP. Dengan sertifikasi ini, produk rendang dari payakumbuh semakin dipercaya oleh konsumen, tidak hanya dalam negeri, tetapi juga di pasar luar negeri. Saat ini, beberapa varian rendang produksi anggota koperasi sudah berhasil menembus pasar ekspor, salah satunya ke Arab Saudi.

Kesuksesan pengembangan IKM Rendang di Paykumbuh tidak lepas dari dukungan pemerintah pusat dan daerah. Mentri pariwisata dan Ekonomi Kreatif, Sandiaga Uno, bahkan secara langsung mengunjungi sentra IKM rendang untuk melihat potensi ekspor dan payakumbuh sebagai contoh sukses pengembangan UKMKM berbasis kuliner trasional yang bisa direplikasi di daerah lain. Dengan kolaborasi antara pemerintah, koperasi, dan pelaku usaha, IKM Rendang Payakumbuh kini menjadi bukti nyata bagaimana makanan tradisional bisa naik kelas menjadi komoditas ekspor yang membanggakan. Tidak hanya menciptakan lapangan kerja dan mendorong pertumbuhan lapangan kerja dan mendorong pertumbuhan ekonomi lokal, tapi juga memperkenalkan cita rasa Indonesia ke panggung dunia.

Adapun nama-nama alat produksi yang digunakan oleh IKM Rendang di Kota Payakumbuh yaitu:

1. Mesin pengolah rendang (mesin masak rendang otomatis):

- Fungsi: memasak rendang dalam jumlah besar secara otomatis dengan pengadukan dan pengontrolan suhu yang teratur.
- Keunggulan: menjamin kematangan merata, hemat tenaga, dan menjaga konsistensi rasa.

2. Vacuum Fryer

- Fungsi: digunakan untuk menggoreng bahan baku seperti kentang atau bahan pendamping rendang dengan tekanan rendang untuk mempertahankan warna dan tekstur alami.
- Digunakan jika pelaku ikm juga memproduksi varian rendang kering atau produk inovatif.

3. Mesin Peniris Minyak (Spinner)

- Fungsi: meniriskan minyak berlebih dari rendang setelah dimasak.
- Manfaat: merunkan kadar minyak agar rendang bisa dikemas lebih lama dan sehat.

4. Mesin Pengaduk Otomatis (Mixer Industri)

- Fungsi: mengaduk santun dan bumbu selama proses memasak.
- Penting untuk efesiensi tenaga kerja dan menjaga kehomogenan rasa.

5. Mesin pengemas vakum (vacuum sealer)

- Fungsi: mengemas rendang dalam kemasan vakum agar kedap udara.
- Manfaat: memperpanjang masa simpan rendang tanpa bahan pengawet.

6. Mesin continuous sealer (mesin segel plastic otomatis)

- Fungsi: menyegel plastic kemasan secara otomatis dan cepat.
- Bisa digunakan setelah proses vacuum sealer selesai.

7. Mesin sterilasi

- Fungsi: menstrelirlakan produk rendang dalam kemasan agar tahan lama dan memenuhi standar ekspor.
- Sangat penting untuk produk yang akan dikirim ke luar negeri.

8. Timbangan digital
9. Kompor gas industry
10. Alat uji kualitas (MOISTURE, ANALYZER, THERMOTER, dan Ph METER)

- Fungsi: mengukur kadar air, suhu, dan pH untuk control kualitas produk.
- Digunakan oleh pelaku IKM yang sudah bersertifikasi ISO atau HACCP.

DAFTAR PUSTAKA

Bale, J. (1981). The Location of Manufacturing Industry: Conceptual Frameworks in Geography. Edinburgh: Oliver and Boyd.

Bardi, Diviya. Analisis Daya Saing Ekonomi Kota Tebing Tinggi. Jurnal Ekonomi dan KeuanganVol. 3 No. 7.

Faradillah Herlin, S. M. (-). Peningkatan Daya Saing Wilayah Berbasis Potensi Ekonomi Lokal. Jurnal Development, 58-73.

Nasution, Evita Khairani. Analisis Daya Saing Ekonomi Kota Tanjungbalai. Jurnal ekonomi dan Keuangan Vol. 3 No. 2.

Nur, A. A. (2023). Analisis Sektor Unggulan Sebagai Daya Saing Dalam Pembangunan Wilayah Kabupaten. TIN: Terapan Informatika Nusantara, 211-217.

Muhtar, G. A., & Koestoer, R. H. T. (2018). Pertarungan dan evolusi: Ekonomi regional dan geografi ekonomi. Jurnal Azimut, 1(1), 37–45. Program Studi Geografi UNITAS Padang.

Muzayanah. (2015). TERAPAN TEORI LOKASIINDUSTRI (CONTOH KASUSPENGEMBANGAN KAWASAN INDUSTRI KRAGILAN KABUPATEN SERANG). Jurnal Geografi, 116-135.

Putu Indra Christiawasn (2020). Pengantar Geografi Yogyakarta : Penerbit Ombak