

Perkembangan Industri Gelamai Utama Kota Payakumbuh Tahun 1994-2020

Afdhal Maryadi^{1(*)}, Zul Asri²

^{1,2}Pendidikan Sejarah FIS Universitas Negeri Padang

*afdal.maryadi@gmail.com

Abstract

This study aims to see the development of the traditional gelamai food business (typical of the Darek or Payakumbuh region) from its inception to the decline in production in 2020. The method used in this research is a historical research method which is divided into four steps, namely heuristics, source criticism, interpretation, and historiography. The result of this research is that the Gelamai Utama Industry has developed betterly in terms of capital and marketing. Gelamai Utama is able to become one of the largest production plants in the city of Payakumbuh, even in the province of West Sumatra.

Keywords: *Gelamai, Industry, and Development*

Abstrak

Penelitian ini memiliki tujuan yaitu untuk melihat perkembangan usaha makanan tradisional gelamai (makanan khas daerah Darek atau Payakumbuh) dari awal berdiri sampai penurunan produksi pada tahun 2020. Metode yang digunakan dalam penelitian adalah metode penelitian sejarah yang terbagi dalam empat langkah, yaitu heuristik, kritik sumber, interpretasi, dan historiografi. Hasil penelitian ini adalah bahwa Industri Gelamai Utama mengalami perkembangan yang cukup baik terutama dari segi modal dan pemasaran. Gelamai Utama mampu menjadi salah satu pabrik produksi gelamai terbesar yang ada di kota Payakumbuh, bahkan wilayah Provinsi Sumatera Barat.

Kata Kunci : Gelamai, Industri, dan Perkembangan

PENDAHULUAN

Payakumbuh dikenal sebagai “Kota Gelamai” karena industri gelamainya dapat mendominasi pemasaran untuk daerah Provinsi Sumatera Barat. Awalnya kuliner gelamai ini hanya diproduksi untuk keperluan upacara adat, hari-hari besar Islam, dan acara resmi tertentu. Pada 1990 gelamai mulai dikonsumsi secara harian sehingga mulai bermunculan industri yang memproduksi gelamai di Payakumbuh. Dalam perkembangannya Industri Gelamai ini mengalami perkembangan yang cukup baik, sehingga keuntungan yang didapatkan mencapai ratusan juta rupiah. Beberapa industri gelamai yang telah lama dirintis dan masih bertahan sampai sekarang yaitu Erina (1991) dan Gelamai Utama (1994). Rintisan usaha gelamai ini bertujuan untuk memenuhi pesanan konsumen.

Salah satu industri gelamai yang cukup terkenal adalah Gelamai Utama yang mulai dirintis tahun 1994. Industri Gelamai Utama berada di Jalan Imam Bonjol dekat Dinas Perikanan Kota Payakumbuh tepatnya di Kelurahan Padang Tinggi Kecamatan Payakumbuh Barat Kota Payakumbuh. Gelamai Utama awalnya memiliki modal untuk bahan baku sejumlah 300.000 rupiah/bulan. Pada tahun 2019 modal yang dikeluarkan untuk bahan baku meningkat menjadi 22.400.000 rupiah/bulan. Wilayah pemasaran Gelamai Utama mencapai daerah Payakumbuh, Bukittinggi, Padang, Dhamasraya, Bengkulu, bahkan pulau Jawa. Namun pada bulan April sampai Mei tahun 2020 kegiatan di Gelamai Utama hampir tidak ada bahkan mati total. Oleh karena itu Utama mengalami penurunan pendapatan serta produksi. Penurunan ini terjadi akibat adanya kebijakan pemerintah yakni PSBB (Pembatasan Sosial Berskala Besar), sehingga aktivitas dikerumunan dilarang.

Penelitian ini relevan dengan beberapa penelitian, yang pertama penelitian 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.

Kedua yaitu penelitian Inang Putri dengan judul Perkembangan Usaha Kue Hj.Ida di Kecamatan Koto Besar Kabupaten Dhamasraya (1970-2013). Penelitian ini berasal dari skripsi Jurusan Sejarah Universitas Negeri Padang membahas tentang perkembangan usaha kue bolu yang dirintis oleh Ibu Hj.Ida di Kabupaten Dhamasraya. Penelitian menceritakan tentang usaha sampingan Hj.Ida yang mampu membuat usahanya sendiri serta mampu bersaing dengan industri lainnya.

METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu memakai metode penelitian sejarah yang terbagi dalam empat tahapan yaitu pengumpulan data, kritik sumber, analisa data, dan penulisan sejarah. Pertama pengumpulan data memiliki dua jenis, yaitu pengumpulan data primer yaitu data dari Badan Pusat Statistik Kota Payakumbuh., Dinas Industri dan Perdagangan, Dinas Usaha Mikro Kecil Menengah Kota Payakumbuh, wawancara dengan pemilik Gelamai Utama, wawancara dengan karyawannya, hingga observasi ke tempat usaha. Sedangkan pengumpulan data sekunder dilakukan melalui studi pustaka yaitu skripsi, artikel penelitian gelamai, dan buku terkait dengan perkembangan industri gelamai di kota Payakumbuh.

Kedua yaitu kritik sumber, yaitu melakukan pengujian terhadap keaslian hasil data yang didapatkan. Dari hasil pengujian ini dapat menemukan hasil penelitian yang dilakukan terkait dengan perkembangan Industri Gelamai Utama. Ketiga yaitu interpretasi dimana dilakukan yaitu memilih data yang menjadi pertanyaan penelitian, seperti perkembangan jumlah modal bahan baku hingga wilayah pemasaran gelamai. Terakhir yaitu penulisan dimana data yang telah dikumpul tentang Perkembangan Industri Gelamai Utama ini dijelaskan dalam bentuk penulisan karya ilmiah.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Industri Gelamai di Kota Payakumbuh

Kota Payakumbuh memiliki ciri khas kuliner tradisional, seperti gelamai, batiah dan beras rendang. Tahun 2015 terdapat 10 Industri Gelamai yang masih beroperasi. Pada tahun 2017 mengalami penambahan jumlah industri menjadi 13 unit. Pada tahun 2018 jumlah ini mengalami penurunan karena terdapat industri gelamai yang tidak mampu bertahan, yaitu usaha YOPI. Hal ini terjadi karena tidak dapat bersaing yang akhirnya industri ini beralih menjadi usaha Keripik Ubi dan Kacang Ganepo. Berikut tabel Industri Gelamai tahun 2019 beserta satuan produksinya menurut Dinas Industri dan Perdagangan Kota Payakumbuh:

Tabel 1 : Daftar Usaha Gelamai di Kota Payakumbuh Tahun 2019

No	Nama Usaha	Alamat	Kecamatan
1.	Fino Ms	Padang Sikabu	Lampasi Tigo Nagari
2.	Sabar Menanti	Bulakan Bakai Kandi	Payakumbuh Barat
3.	Utama	Padang Tinggi	Payakumbuh Barat
4.	Erina	Parit Rantang	Payakumbuh Barat
5.	Delima Sy	Parit Rantang	Payakumbuh Barat
6.	Tek-Tam	Parit Rantang	Payakumbuh Barat
7.	Alif	Payolansek	Payakumbuh Barat
8.	Jery	Pakan Sinayan	Payakumbuh Barat
9.	Ayu	Kubu Gadang	Payakumbuh Barat
10.	Tiara	Tanjung Pauh	Payakumbuh Barat
11.	Wajik	Balai Panjang	Payakumbuh Selatan

12.	Putra Tunggal	Kapolo Koto Dibalai	Payakumbuh Utara
-----	---------------	---------------------	------------------

Sumber : Dinas Industri dan Perdagangan Kota Payakumbuh Tahun 2020

Berdasarkan tabel di atas, Sabar Menanti satu-satunya industri gelamai yang memakai satuan jumlah buah dalam produksinya. Ayu dan Putra Tunggal adalah industri gelamai yang memakai satuan produk perbungkus. Sedangkan 10 industri gelamai lainnya memakai satuan produksi Kilogram. Gelamai Utama adalah Industri gelamai yang memakai satuan Kilogram. Selain itu dominasi industri gelamai terdapat di wilayah Kecamatan Payakumbuh Barat, yang membuat tingkat persaingan semakin tinggi. Sedangkan di Kecamatan Lampasi Tigo Nagari, Payakumbuh Selatan, dan Payakumbuh Utara masing-masingnya hanya memiliki satu industri gelamai. Ini membuktikan wilayah Kecamatan Payakumbuh Barat lebih mendominasi produksi gelamai.

B. Perkembangan Industri Gelamai Utama

1. Periode Awal Usaha Tahun 1994

Tahun 1994 merupakan fase awal berdirinya usaha ini dengan modal keseluruhan mencapai 3 juta rupiah, sebesar Rp 300.000 digunakan untuk membeli bahan baku dan membayar upah tenaga kerja. Modal tersebut didapatkan dari pinjaman keluarga dan beberapa uang pribadi Ibu Maymun. Tahun 1994 usaha ini hanya mampu memproduksi 25 Kg gelamai setiap bulan. Untuk wilayah pemasaran hanya terfokus pada Kota Payakumbuh. Tenaga kerja hanya berjumlah tiga orang, dua diantaranya adalah pemilik dan suaminya. Tahun 1994 Gelamai Utama belum memiliki cabang pabrik. Pembungkusan gelamai juga masih menggunakan daun pisang kering (karisiak), bungkus dari daun karisiak ini mampu membuat aroma gelamai bertahan selama 1 minggu. Pada tahun 1994 daun pisang kering (karisiak) menjadi identitas bungkus gelamai dari Kota Payakumbuh.

2. Periode Peningkatan Usaha Tahun 1995-2019

a. Produksi

Tahun 2004 jumlah produksi Gelamai Utama menjadi 75 Kg perminggu. Pada tahun 2012 terjadi peningkatan produksi menjadi 200 Kg setiap minggu. Pemasaran gelamai juga meningkat karena telah melakukan promosi melalui media sosial. Kegiatan distribusi juga menggunakan mobil pribadi, dan harga jual Gelamai adalah Rp 11.000 /kotak. Tahun 2012 Industri Gelamai Utama juga memiliki cabang yang didirikan di rumah pemilik, fungsinya untuk memenuhi permintaan jika produksi di pabrik industri kurang. Produksi gelamai di rumah pemilik ini tidak menetap dan hanya sebagai pelengkap pesanan. Berikut ini tabel Perkembangan Produksi Usaha Gelamai Utama tahun 2012 - 2020 :

Tabel 2 : Perkembangan Jumlah Produksi dan Harga Perkotak Gelamai Utama Tahun 2012-2019

No	Tahun	Jumlah Produksi	Harga perkotak
1.	2012	150 - 200 Kg/minggu	10.000
2.	2013	150 - 200 Kg/minggu	11.000
3.	2014	150 - 200 Kg/minggu	11.500
4.	2015	200 - 200 Kg/minggu	11.500
5.	2016	200 - 250 Kg/minggu	12.000
6.	2017	200 - 250 Kg/minggu	12.000
7.	2018	200 - 250 Kg/minggu	12.000
8.	2019	200 - 250 Kg/minggu	12.000

Sumber : Wawancara dengan Ibu Maymun Pemilik Usaha Gelamai Utama Tanggal 16 Desember 2020

Tahun 2019 harga jual gelamai mencapai Rp 12.000 /kotak. Setiap kotak berisi 18 buah bungkus gelamai kecil, rata-rata jumlahnya mencapai 100 kotak lebih dalam 25 Kg gelamai yang dimasak. Bungkus Gelamai juga berubah pada tahun 2019 menjadi berbahan plastik. Gelamai yang telah dingin dibungkus dengan plastik dan kotak penjualan juga berbahan plastik. Bungkus dari kotak plastik ini menampilkan logo Gelamai Utama untuk menghindari kecurangan penjualan maupun plagiat dari usaha gelamai lain.

b. Modal

Tahun 2013 sejumlah modal untuk bahan baku sebesar Rp 400.000 dan Rp 280.000 digunakan untuk membayar upah tenaga kerja setiap produksi. Tahun 2019 modal bahan baku meningkat menjadi Rp 600.000 dan Rp 400.000 untuk membayar upah atau gaji tenaga kerja untuk setiap produksi. Pada tahun 2019 keuntungan gelamai Utama mencapai Rp 102.000.000. Salah satu keuntungan ini digunakan oleh pemilik untuk membeli mobil, rumah, bahkan membiayai pendidikan anak-anaknya. Modal lain-lain digunakan untuk membeli kayu bakar memasak gelamai dan membeli kemasan plastik. Berikut ini tabel perkembangan modal untuk bahan baku dan upah tenaga kerja Gelamai Utama Tahun 2012 - 2019 :

Tabel 3 : Perkembangan Modal Bahan Baku, Upah Tenaga Kerja dan Modal Lain-lain Gelamai Utama Dalam Setiap Kali Produksi Tahun 2012-2020

No	Tahun	Modal Bahan Baku	Upah Tenaga Kerja	Lain-lain	Jumlah
1.	2012	400.000	280.000	100.000	780.000
2.	2013	400.000	280.000	100.000	780.000
3.	2014	500.000	280.000	200.000	980.000
4.	2015	500.000	280.000	200.000	980.000
5.	2016	500.000	280.000	200.000	980.000
6.	2017	600.000	340.000	200.000	1.140.000

7.	2018	600.000	400.000	400.000	1.400.000
8.	2019	600.000	400.000	400.000	1.400.000

Sumber : Wawancara dengan Ibu Maymun Pemilik Gelamai Utama Tanggal 16 Desember 2020

c. Tenaga Kerja

Jumlah tenaga kerja Gelamai Utama sampai tahun 2019 berjumlah 5 orang, satu orang bagian memasak sedangkan 4 lainnya sebagai karyawan membungkus gelamai. Jumlah jam kerja karyawan berbeda antara bagian memasak gelamai dengan bagian pembungkusan. Karyawan memasak mulai bekerja pukul 07.00 - 11.00 WIB dan karyawan membungkus mulai membungkus gelamai pukul 13.00 - 18.00 WIB. Rata-rata jumlah jam kerja karyawan Gelamai Utama adalah 4-5 jam setiap hari, atau 20-30 jam seminggu. Jam kerja di Industri Gelamai Utama tidak menyalahi aturan dari pemerintah yaitu 7 jam sehari atau 40 jam seminggu.

Karyawan bagian memasak gelamai adalah Bapak Buyuang yang telah bekerja di Gelamai Utama dari awal usaha ini, ia berasal dari wilayah Suliki Kabupaten Lima Puluh Kota. Bapak Buyuang mendapatkan upah/gaji sebesar Rp 100.000 setiap hari, lebih besar dari karyawan membungkus gelamai. Sedangkan untuk bagian membungkus gelamai ada empat orang yaitu Ibu Desmiwati, Ibu Deni, Ibu Yanti, dan Tiara. Ibu Desmiwati bekerja di Gelamai Utama mulai tahun 1998, sedangkan Ibu Yanti dan Ibu Deni mulai bekerja di Gelamai Utama tahun 2012. Pada tahun 2018 Tiara menambah jumlah karyawan membungkus gelamai Utama. Tahun 2019 semua karyawan membungkus gelamai mendapatkan gaji atau upah sebesar Rp 60.000 setiap hari.

d. Pemasaran

Wilayah pemasaran Gelamai Utama pada tahun 2012 mencapai daerah Bukittinggi, Padang Panjang dan Padang. Untuk distribusi ke wilayah ini, beberapa konsumen gelamai menggunakan jasa angkutan umum seperti bus, mobil pengiriman paket, hingga perusahaan travel. Pada tahun 2012 Gelamai Utama juga telah memakai mobil pribadi sebagai kendaraan distribusi, tentunya dengan tambahan biaya untuk setiap pengiriman. Pengemudi mobilnya adalah suami Ibu Maymun, namun tahun 2016 digantikan oleh anaknya yang baru menyelesaikan jenjang pendidikan SMA. Tahun 2019 anak Ibu Maymun tetap menjadi sopir mobil distribusi gelamai. Wilayah pemasaran juga mencapai daerah Bengkulu, Pekanbaru, dan Dhamasraya. Bahkan beberapa pemesanan mencapai daerah pulau Jawa, adanya konsumen di pulau Jawa tidak lepas dari kontribusi promosi yang dilakukan melalui media sosial.

e. Promosi

Tahun 2012 Gelamai Utama telah memiliki media sosial sebagai alat untuk promosi usahanya. Promosi melalui media sosial itu adalah google, google maps, Facebook, dan Banner di depan pabrik. Tahun 2019 Utama telah memiliki media sosial Whats'up (WA), Instagram (Ig), hingga Twitter dengan nama Usaha Gelamai Utama. Promosi tersebut juga mencantumkan nomor handphone pemilik yaitu Ibu Maymun (08126705019) dan suaminya (082392113141). Promosi juga dilakukan dalam kemasan kotak gelamai dengan memakai

logo usaha, logo tersebut terletak di bagian dalam kotak dan kelihatan dari luar kotak. Sehingga konsumen yang baru dapat menghubungi pemilik atau suaminya, jika tidak dapat langsung pergi ke lokasi pabrik.

3. Periode Penurunan Usaha Tahun 2020

Bulan Januari 2020 Gelamai Utama sempat menambah jumlah karyawannya yaitu Ardi yang baru menyelesaikan pendidikan SMA nya. Ia menjadi karyawan Utama karena latar belakang tidak punya pekerjaan setelah lulus dengan mendapatkan upah sebesar Rp 35.000 /hari. Namun kebijakan Pemerintah Daerah untuk membatasi aktivitas masyarakat diluar rumah pada pertengahan bulan April - Mei membuat Industri ini berhenti berproduksi. Pemasaran tidak terpenuhi untuk wilayah Bukittinggi, Padang bahkan untuk Kota Payakumbuh. Berlakunya masa PSBB menjadikan seluruh kegiatan Industri Gelamai di Kota Payakumbuh terhenti. Tidak hanya Industri Gelamai saja, bidang lapangan kerja lain seperti dinas pemerintahan, pendidikan, perdagangan, jasa, transportasi, hingga ibadah pun dilakukan di rumah. Segala bentuk kerumunan dilarang yang mengakibatkan pesanan gelamai juga tidak ada. Penurunan ini pertama terjadi semenjak berdirinya usaha.

KESIMPULAN

Tahun 1994 Industri Gelamai Utama mempunyai uang 300.000 rupiah untuk modal bahan baku serta membayar upah karyawan. Produksi gelamai awalnya hanya 25 Kg setiap bulan, dengan memakai daun pisang kering atau karisiak sebagai pembungkusnya. Karyawan Gelamai Utama tahun 1994 ini berjumlah 3 orang yaitu Bapak Buyuang bagian memasak, Ibu Maymun serta suaminya sebagai karyawan membungkus gelamai. Pemasaran gelamai hanya mencapai daerah Payakumbuh dan Kabupaten Lima Puluh Kota saja.

Pada tahun 2019 Gelamai Utama menggunakan uang sebesar Rp 600.000 untuk membeli bahan baku, Rp 400.000 untuk membayar gaji karyawan, Rp 400.000 membeli bungkusan plastik dan keperluan lain. Tenaga kerja Gelamai Utama tahun 2019 berjumlah 5 orang yaitu Bapak Buyuang sebagai karyawan memasak, dan Ibu Desmiwati, Ibu Deni, Ibu Yanti, dan Tiara merupakan karyawan membungkus gelamai. Jumlah produksi gelamai tahun 2019 adalah 250 Kg setiap minggu, dengan harga jual setiap kota gelamai Rp 12.000. Bungkusan gelamai juga berganti menggunakan plastik termasuk kotak bungkusan. Dalam kotak bungkusan juga terdapat logo Gelamai Utama. Pemasaran gelamai juga telah sampai ke kota Pesisir Selatan, Dhamasraya, Pekanbaru, Bengkulu hingga pulau Jawa. Keuntungan yang didapatkan gelamai Utama sejumlah Rp 102.000.000 di tahun 2019. Pertengahan bulan April sampai Mei tahun 2020 Gelamai Utama mengalami penurunan produksi.

DAFTAR PUSTAKA

- Bappeda Kota Payakumbuh: Profil Kota Payakumbuh Tahun 2019
- Kota Payakumbuh Dalam Angka Tahun 2019 terbitan Badan Pusat Statistik Kota Payakumbuh Tahun 2019
- Badan Pusat Statistik Kota Payakumbuh Tahun 2020
- 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
- Laporan Kinerja Instansi Pemerintahan (LKjLP) Kota Payakumbuh Tahun 2018 terbitan Sekretariat Kota
- Profil Industri Manufaktur Provinsi Sumatera Barat Tahun 2018 Terbitan Badan Pusat Statistika Sumatera Barat Tahun 2019 halm. 34
- Zed, Mestika.2003.*Metode Penelitian Sejarah*. Padang:Percetakan Universitas Negeri Padang
- Gotschalk, Loius.2008. *Mengerti Sejarah*.Jakarta:UI Press
- Yulastri, Asmar.2009.*Peranan Kuliner Dalam Mendukung Percepatan Peranekaragaman Konsumsi Pangan Dan Potensi Wisata Kuliner Sumatera Barat*.Padang:Perpustakaan Universitas Negeri Padang
- Agus Fiyani. 2019.*Dinamika perkembangan Industri Kuliner Lumpia Semarang Tahun 1998 - 2017*. (Skripsi) Jurusan Sejarah Universitas Negeri Semarang.
- Inang Putri “Perkembangan Usaha Kue Hj. Ida di Kecamatan Koto Besar Kabupaten Dhamasraya (1970-2013) Skripsi Jurusan Sejarah Fakultas Ilmu Sosial Universitas Negeri Padang tahun 2016
- Wawancara dengan Ibu Maymun Pemilik Gelamai Utama Tanggal 21 Agustus 2020 Pukul 20.15 WIB
- Wawancara dengan Ibu Maymun Pemilik Gelamai Utama Tanggal 13 September 2020 Pukul 21.00 WIB
- Wawancara dengan Ibu Maymun Pemilik Gelamai Utama Tanggal 16 Desember 2020 Pukul 20.30 WIB
- Wawancara dengan Bapak Buyuang Karyawan Memasak Gelamai Utama Tanggal 11 Desember 2020 Pukul 08.15 WIB

Wawancara dengan Ibu Desmiwati Karyawan Membungkus Gelamai Utama Tanggal 11 Desember 2020 Pukul 10.30WIB

Wawancara dengan Ibu Deni Karyawan Membungkus Gelamai Utama Tanggal 11 Desember 2020 Pukul 11.30 WIB

Wawancara dengan Ibu Yanti Karyawan Membungkus Gelamai Utama Tanggal 11 Desember 2020 Pukul 12.00 WIB

Wawancara dengan Tiara Karyawan Membungkus Gelamai Utama Tanggal 11 Desember 2020 Pukul 12.15 WIB