

## **Usaha Kuliner Tradisional : “Pinukuik” Ibu Enggi di Batang Kapeh (1989-2020)**

**Najmi, S.S, M.Hum<sup>1(\*)</sup>, Vinny Dwi Putri<sup>2</sup>**

<sup>1,2</sup>Jurusan Sejarah, Fakultas Ilmu Sosial, Universitas Negeri Padang

\* najmiunp86@gmail.com

### **ABSTRACT**

*This study discusses the Pinukuik Traditional Culinary Business of Mrs. Enggi in Batang Kapeh in 1989-2020. The problem that the author raises is what lies behind the emergence of Ibu Enggi's Pinukuik Traditional Culinary Business in Batang Kapeh in 1989-2020 and the development of the culinary business and marketing strategy that she did. This research includes qualitative descriptive research using historical methods, namely: (1) heuristics, which is collecting data from oral and written sources. Where this data was obtained through interviews with informants from Pinukuik Enggi business employees in Batang Kapeh and the owners of this Pinukuik business, (2) source criticism, by proving whether the source has been used, (3) interpretation of the data that has been collected, (4) historiography namely writing scientific research in the form of a thesis. From the results of the study, it can be seen that Mrs. Enggi's Pinukuik business developed in 1989-2019 with a sales strategy to tourists who came and survived until 2020 even though it was affected by the pandemic. To minimize losses, Mrs. Enggi reduces the workforce. This is so that the business continues to run well.*

**Keywords: Business, Culinary, Traditional, Pinukuik Enggi**

### **ABSTRAK**

Penelitian ini membahas tentang Usaha Kuliner Tradisional *Pinukuik* Ibu Enggi Di Batang Kapeh Tahun 1989-2020. Permasalahan yang penulis angkat adalah apa yang melatar belakangi munculnya Usaha Kuliner Tradisional *Pinukuik* Ibu Enggi di Batang Kapeh tahun 1989-2020 dan perkembangan usaha kuliner serta strategi pemasaran yang dilakukannya. Penelitian ini termasuk penelitian deskriptif kualitatif menggunakan metode sejarah yaitu: (1) heuristik, ialah mengumpulkan data dari sumber lisan dan tulisan. Dimana data ini diperoleh melalui wawancara dengan informan dari pegawai usaha *Pinukuik* Enggi di Batang Kapeh dan pemilik usaha *pinukuik* ini, (2) kritik sumber, dengan membuktikan apakah sumber tersebut telah dapat digunakan, (3) interpretasi data yang telah dikumpulkan, (4) historiografi yaitu menulis penelitian ilmiah berupa skripsi. Dari hasil penelitian dapat diketahui bahwa usaha *Pinukuik* Ibu Enggi mengalami perkembangan pada tahun 1989-2019 dengan strategi penjualan ke wisatawan yang datang dan bertahan sampai tahun 2020 walaupun terkena dampak dari pandemi. Untuk meminimalisir kerugian Ibu Enggi mengurangi tenaga kerja. Hal ini agar usahanya tetap berjalan dengan baik.

**Kata Kunci : Usaha, Kuliner, Tradisional, Pinukuik Enggi**

## PENDAHULUAN

Jajanan tradisional melambangkan kebudayaan yang berciri khas kedaerahan, spesifik, beraneka macam dan mencerminkan potensi alam daerah masing-masing (Nurhayati *et al.*, 2014). Selain jajanan tradisional mempunyai rasa yang khas dan unik, warna dan penampilannya, tetapi juga karena jajanan tradisional sangat erat dengan simbolisme atau ciri khas dari suatu daerah (Febrianti dan Delia, 2021). Salah satu contoh jajanan tradisional seperti *pinukuik* yang berada di *Batang Kapeh*. Usaha kue *Pinukuik* ini adalah jenis makanan kue basah yang banyak dijual di masyarakat. Karena dalam proses pembuatan *pinukuik* ini tergolong mudah dan bahan-bahannya pun mudah ditemukan. Bahan utama yang digunakan dalam pembuatan *pinukuik* adalah parutan kelapa sedang (bukan kelapa yang tua). Lalu dicampur dengan tepung, tapai, dan juga panili. Ibu Enggi menjelaskan proses pembuatan *Pinukuik* itu bukan diatas api yang sedang menyala, tetapi dari hangatnya bara api yang dihasilkan dari sabuik (kulit kelapa). Oleh karena itu banyak asap yang mengepul dan tidak akan membuat *Pinukuik*nya menjadi bau asap yang merusak cita rasa dari *Pinukuik* itu sendiri.

Usaha kue *Pinukuik* ini didirikan pada tahun 1989 oleh ibu Enggi. Ibu Enggi menjelaskan dahulunya ibu Enggi hanyalah seorang ibu rumah tangga biasa, selain atas dorongan masyarakat sekitar ibu Enggi mendirikan usaha kue *pinukuik* karena ingin memperbaiki perekonomian keluarganya, dan juga ingin membuka lapangan pekerjaan. Oleh karena itulah akhirnya ibu Enggi mendirikan usaha kue basah yang diberi nama *Pinukuik Enggi*. Ibu Enggi menjelaskan pada awal mendirikan usaha kue *Pinukuik* ini tidak banyak pembelinya, karena dulu banyak juga yang berjualan kue *Pinukuik* di Pesisir Selatan (Enggi, 68 Tahun, 12 Mei 2021). Usaha kue *pinukuik* merupakan salah satu ciri khas jajanan tradisional dan terpopuler di *Batang Kapeh*, ada juga kue khas lainnya di *Batang Kapeh* akan tetapi usaha kue tersebut tidak sebesar kue *pinukuik* ibu Enggi, yang mana *pinukuik* ibu Enggi ini menjadi jajanan yang akan dicari apa bila berkunjung ke *Batang Kapeh*. Kue *Pinukuik* Ibu Enggi pemasarannya sudah sampai ke luar daerah. Bahkan dari keterangan seorang pembeli yang saya wawancarai menyampaikan bahwa ia membeli *Pinukuik* Ibu Enggi untuk dijadikan oleh-oleh buat keluarganya yang tinggal di Malaysia (Yonis, 40 Tahun, 12 Mei 2021).

Kajian yang relevan yang digunakan dalam penelitian ini ialah penelitian sejarah yang dilakukan oleh Rahman (2011) yang membahas tentang “*Industri Kripik Balado Christin Hakim di Padang Tahun 1990-2007*”. Hasil penelitian terhadap industri keripik balado Christine Hakim menunjukkan bahwa dalam menjalankan usaha makanan, sangat diperlukan kedisiplinan dalam menjaga kualitas rasa, tidak mengurangi bentuk dan bumbu yang sudah ada, memanjakan konsumen dengan kemasan kardus yang praktis untuk mudah ditenteng. Hal inilah yang membuat industri ini bisa mendapatkan penghargaan atas toko oleh-oleh paling laku dan paling enak. Berdirinya industri ini tidak hanya memperkenalkan makanan kecil khas Sumatera Barat, tetapi juga memperkenalkan Sumatera Barat kepada para wisatawan yang datang. Sedangkan perbedaannya dengan riset yang peneliti berada pada objek yang diteliti dan lokasi penelitiannya (Rahman, 2011).

Kajian yang relevan dalam penelitian ini ialah penelitian yang dilakukan oleh Debyzky (2021) yang membahas tentang “*Usaha Pabrik Roti Indah Di Balai Jariang Kelurahan Balai Tengah Koto Kota Payakumbuh Dari Tahun 1998-2020*”. Penelitian ini menjelaskan bagaimana strategi yang dilakukan pemilik usaha dalam mempertahankan pabrik roti miliknya ditengah banyaknya pemilik usaha yang serupa (Debyzky, 2021). Selanjutnya penelitian ini relevan dengan penelitian yang dilakukan Agus Fiyani (2019) yang membahas tentang “*Dinamika Perkembangan Industri Kuliner Lumpia Semarang Tahun 1998-2017*” penelitian ini mengkaji bagaimana perkembangan kuliner tradisional khas Semarang yaitu Lumpia, karena pada masa sekarang sudah banyak modifikasi terhadap kue Lumpia tersebut menjadi jajanan yang lebih modern (Agus, 2019). Kajian yang relevan berikutnya ialah penelitian yang dilakukan Afdhal (2021) tentang “*Perkembangan Industri Gelamai Utama Kota Payakumbuh Tahun 1994-2020*” penelitian inimenjelaskan tentang perkembangan usaha makanan tradisional Gelamai yang merupakan makanan khas daerah Darek atau Payakumbuh (Afdhal, 2021).

Selanjutnya penelitian yang dilakukan oleh Musdarini (2009) berjudul “*Analisis Usaha Dan Bauran Pemasaran Pinukuik Enggi Di Kecamatan Batang Kapas Kabupaten Pesisir Selatan*”. Dalam penelitian ini dijelaskan hasil analisa usaha dan bauran pemasaran pada industri kecil pinukuik Enggi. Ia menjelaskan bahwa bagi industri kecil dan menengah sangat penting, karena dengan adanya analisa usaha industri bisa mengetahui kondisi usahanya baik dimasa sekarang maupun yang akan datang. Perbedaan penelitian yang peneliti lakukan yaitu dalam penelitian yang peneliti tulis membahas sejarah dari usaha

*pinukuik* Enggi, juga membahas latar belakang dan perkembangan dari usaha kue tradisional *pinukuik* Enggi (Musdarini, 2009). kemudian penelitian yang dilakukan oleh Sariyanti (2015) dengan judul “*Kehidupan Sosial Ekonomi Pedagang Kue Tradisional Di Pasar Toddopuli Makassar.*” Hasil penelitian menunjukkan bahwa upaya yang dilakukan para pedagang kue tradisional dalam mempertahankan usahanya yaitu lebih meningkatkan pelayanan kepada para pembeli dengan semangat dan kerja keras yang tinggi, dan juga menjual kue-kue selain kue tradisional seperti tar, bolu dan brownies. Selain itu, mereka memanfaatkan kemampuannya dalam membuat kue tradisional, dan memanfaatkan rumahnya untuk dijadikan sebagai ladang usaha untuk memperoleh penghasilan. Perbedaan dengan penelitian yang peneliti tulis ialah pada lokasi penelitiannya dan objek yang diteliti (Sariyanti, 2015).

Urgensi penelitian ini terletak pada usaha Kue *Pinukuik* Ibu Enggi yang sampai tahun 2020 terus bertahan dengan adanya dampak dari pandemi Covid-19 dan sudah populer di media tv, surat kabar dan portal berita lainnya. Usaha Kue *Pinukuik* Ibu Enggi terus melangkah lebih baik dari tahun ke tahun. Hal ini dapat dilihat dari segi kemasan, rasa dan kualitasnya yang berbeda dari *Pinukuik* lainnya di Batang Kapeh. Sepengetahuan penulis, penelitian tentang usaha kuliner tradisional *Pinukuik* Enggi di Batang Kapeh belum pernah dilakukan oleh penelitian terdahulu. Oleh sebab itu, penting untuk mengetahui latar belakang berdirinya usaha kuliner tradisional *Pinukuik* Ibu Enggi di Batang Kapeh dan perkembangan serta strategi pemasaran yang dilakukannya. Fokus Penelitian ini yaitu Usaha Kuliner Tradisional *Pinukuik* Enggi di Batang Kapeh yang bertahan dengan adanya pandemi. Manfaat dalam penelitian ini yaitu untuk menambah literatur, kajian dan menambah pengetahuan tentang usaha kuliner tradisional *pinukuik* untuk menuju ke arah yang lebih baik.

## **METODE PENELITIAN**

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode sejarah. Metode sejarah ialah cara menguji dan menelaah secara kritis rekaman dan peninggalan masa lalu manusia agar mendapat kontruksi aktifitas manusia tersebut pada masa lampau. Metode sejarah disebut juga dengan metode ktirik sumber atau metode dokumenter. Metode sejarah terdiri atas serangkaian kerja dan cara pengujian keotentikan (keaslian) sebuah fakta (Mestika Zed, 1999). Pada metode sejarah ini terkandung beberapa tahapan

diantaranya heuristik, kritik sumber, interpretasi dan historiografi atau penulisan (Gottschalk, 1997, hal 32). Langkah pertama ialah heuristik, pada penelitian ini memanfaatkan dua macam data, ialah data Primer dan Sekunder. Cara yang dilakukan untuk mengumpulkan data primer adalah dengan observasi lapangan, kantor BPS dan tempat usaha “pinukuik” ibu Enggi, dan wawancara dengan pekerja di pinukuik Enggi, dan juga beberapa pembeli kue pinukuik tersebut. Sementara itu untuk data sekunder yang penulis pakai ialah penelitian terdahulu dan kepustakaan dengan menginterpretasikan buku-buku, jurnal dan juga skripsi yang berkenaan dengan masalah penelitian. Sumber data sekunder ini diperoleh dari Perpustakaan Negeri Padang, Universitas Andalas dan juga internet (google scholar, ebook dan jurnal terdahulu) juga sumber lainnya ialah literatur perihal Usaha Kuliner Tradisional. Langkah berikutnya ialah kritik sumber. Pada langkah ini melakukan verifikasi atau kritik data yang penulis temukan baik sumber primer ataupun kritik sekunder. Pada hal ini penulis bakal mengecek keotentikan sumber dan validitas sumber yang ditelusuri menggunakan kritik intern. Langkah selanjutnya ialah interpretasi, yang berupa penafsiran. Pada langkah ini penulis melakukan interpretasi atau menjelaskan data-data yang didapat di lapangan. Seterusnya peneliti melakukan sintesis berdasarkan beberapa fakta tersebut pada suatu interpretasi secara utuh. Yang terakhir adalah langkah historiograf, historiografi adalah penulisan mengenai Usaha Kuliner Tradisional: “Pinukuik” Ibu Enggi.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Sebelum menjalankan usaha kue “*pinukuik*”, ibu Enggi hanyalah seorang ibu rumah tangga biasa. Ibu Enggi menjalani kehidupannya dengan menjaga anak-anaknya dan mengurus urusan rumah tangga saja. Di awal mendirikan usaha tentunya tidak begitu berjalan dengan lancar, karena adanya beberapa faktor. Seperti modal, alat produksi dan juga banyaknya pesaing yang juga berjualan kue “*pinukuik*”. Dengan inilah ibu Enggi mulai memikirkan bagaimana cara mengembangkan usahanya (Enggi, 68 Tahun, 26 Agustus 2021). *Pinukuik* ibu Enggi masih dimasak secara tradisional menggunakan cetakan logam yang dipanggang di atas bara api dari tempurung dan sabut kelapa. *Pinukuik* sendiri sudah biasa dan banyak ditemukan di warung-warung tradisional dari zaman dahulu. Akan tetapi, kini sudah tak banyak yang menjualnya (Emi, 50 Tahun, 26 Agustus 2021). Oleh karena itu tak heran jika *pinukuik* ibu Enggi ini cukup terkenal menjadi oleh-oleh khas jajanan

tradisional yang berada di Batang Kapeh. Ibu Enggi yang mendirikan usaha kuliner tradisional yang bernama “*Pinukuik*”.

Pada awal mendirikan usaha ini memang dengan tujuan untuk memenuhi kebutuhan keluarga. Selain karena ingin membantu perekonomian keluarga, ada faktor lain sehingga ibu Enggi mendirikan usaha *pinukuik* tersebut. Seperti dorongan dari keluarga, saudara dan tetangga ibu Enggi. Ibu Enggi memiliki kemauan besar untuk menolong suaminya dalam memenuhi kebutuhan keluarga mereka (Enggi, 68 Tahun, 26 Agustus 2021). Dengan bermodalkan lebih kurang Rp. 250.000 ibu Enggi merintis usaha kue *pinukuik* pada tahun 1989 dengan nama “*pinukuik* Enggi”. Nama tersebut diberikan atas ide dari ibu Enggi sendiri. Karena pada saat itu yang berjualan kue *pinukuik* lumayan banyak, jadi ibu Enggi menggunakan namanya sebagai ciri khas dari *pinukuik* yang dia buat dengan *pinukuik* yang lainnya. Ibu Enggi sadar agar usaha *pinukuik* ini tetap berjalan dibutuhkan modal dan alat produksi yang lebih memadai untuk menunjang usaha kuliner tradisional miliknya. Dari tahun 1989 sampai tahun 1997 memang belum ada peningkatan yang signifikan dari usaha *pinukuik* ini, karena ibu Enggi masih meraba-raba pasar.

Situasi ini biasa terjadi pada usaha yang baru saja di rintis. Pada fase ini omset ibu Enggi masih tergolong rendah, karena masih belum banyak masyarakat yang mengenal *pinukuik* ibu Enggi. Pada fase ini sebagian besar pengusaha belum mendapatkan keuntungan, bahkan tidak jarang dari mereka mengalami kerugian. Untuk menghindari kerugian terlalu lama, maka diperlukannya strategi promosi yang bisa menarik minat pembeli dan meningkatkan kualitas dari produk yang dibuat (Enggi, 68 Tahun, 26 Agustus 2021). Dalam merintis suatu usaha, modal material bukanlah merupakan satu-satunya yang dibutuhkan. Akan tetapi diperlukan juga modal mental dalam menjalankan suatu usaha, agar usaha terus berjalan lancar. Mental entrepreneur pada dasarnya tidak gampang untuk menyerah dan putus asa ketika dihadapkan pada suatu permasalahan dan rintangan. Menurut seorang entrepreneur masalah dan rintangan yang ada bukanlah untuk hindari, tetapi ialah untuk dihadapi. Tidak hanya itu, juga dibutuhkan modal pengetahuan, modal pengalaman dan modal keterampilan (Dewi, 2017).

Modal ialah menjadi salah satu faktor produksi untuk pendirian suatu usaha dan melancarkan jalannya aktifitas usaha tersebut sehingga keberlangsungan usaha yang dilakukan tetap berjalan lancar (widya, 2018). Agar memperoleh modal tidak hanya didapatkan dari modal pribadi atau modal sendiri, pinjaman dari berbagai pihak juga

diperlukan sebagai penunjang lancarnya produktifitas usaha. Faktor-faktor produksi yang paling utama ialah modal, pemasaran dan tenaga kerja (Rossita, 2017). Dapat di lihat sumber modal usaha pinukuik Enggi di bawah ini sebagai berikut:

**Tabel. 1. Sumber Modal Usaha Kuliner Tradisional: “Pinukuik” Ibu Enggi**

No	Sumber Modal	Tahun	Jumlah (Rp)
1.	Modal sendiri	1989	250.000
2.	Modal pinjaman dari saudara	1999	3.000.000
3.	Modal pinjaman Bank BRI	2003	10.000.000
		2005	15.000.000
		2007	25.000.000
		2012	30.000.000

**Sumber: wawancara dengan ibu Enggi pemilik pinukuik Enggi**

Berdasarkan tabel di atas sumber modal untuk membuka usaha pada tahun 1989 dengan modal sendiri sebesar Rp. 250.000. Kemudian tahun 1999 ibu Enggi meminjam modal dari saudaranya sebesar Rp. 3.000.000, untuk menambah bahan-bahan dalam memproduksi kue Pinukuik miliknya. Selanjutnya tahun 2003-2012 ibu Enggi meminjam modal dari BANK BRI sebesar Rp. 80.000.000, untuk memperbesar tempat usaha dan membeli peralatan untuk produksi pinukuik. Pada tahun 2012 ibu Enggi berhenti meminjam modal untuk keperluan usahanya karena ibu Enggi sudah memiliki modal yang cukup dan penghasilannya sudah mencukupi untuk biaya produksi kedepannya (Enggi, 68 Tahun, 26 Agustus 2021).

**Gambar 1. Proses Masak Pinukuik**



**Sumber : dokumentasi peneliti pada 16 februari 2021**

Banyaknya minat masyarakat terhadap kue *pinukuik* ini berdampak baik bagi kehidupan ekonomi ibu Enggi. Pada tahun 2000 an dimana ibu Enggi juga sudah bisa memiliki bangunan khusus sendiri yang tempatnya terpisah dari tempat tinggalnya.

Biasanya proses pembuatan kue *pinukuik* dilakukan di dapur rumah tangga ibu Enggi. Hal ini membuktikan bahwa usaha ibu Enggi mulai melihat peningkatan. Bangunan khusus untuk produksi *pinukuik* ibu Enggi ini tidak begitu jauh dari tempat tinggal ibu Enggi, awalnya kedai *pinukuik* ibu Enggi memiliki ruangan yang tidak terlalu besar. Hal ini tidak tidak buruk diingat pada saat itu usaha *pinukuik* ibu Enggi masih pada tahap awal berkembang. Berikut dijelaskan keuntungan ibu Enggi dalam bentuk tabel:

**Tabel. 2. Keuntungan Dari Hasil Penjualan Pinukuik Ibu Enggi**

<b>Tahun</b>	<b>Hasil Penjualan</b>
2000	Rp. 30.000.000
2005	Rp. 45.000.000
2008	Rp. 85.000.000
2010	Rp. 140.000.000
2017	Rp. 144.000.000

**Sumber: wawancara ibu Enggi selaku pemilik usaha**

Berdasarkan tabel di atas keuntungan penjualan Pinukuik Ibu Enggi pada tahun 2000-2017 memiliki kenaikan omset. Pada tahun 2000 hasil penjualan Rp. 30.000.000 berbeda dengan tahun 2017 yang memiliki lonjakan penjualan sebesar Rp. 144.000.000. ini disebabkan oleh banyaknya minat yang membeli Kue *Pinukuik* Ibu Enggi. karena *Pinukuik* Ibu Enggi ini memiliki cita rasa yang enak, lembut serta memiliki kemasan dengan dipakainya kotak untuk membungkusnya berbeda dari *pinukuik* lainnya yang ada di Batang Kapeh. Untuk menjamin proses produksi berjalan dengan baik, tidak hanya diperlukan kelangsungan dalam pengadaan bahan penunjang. Tetapi diperlukan tenaga kerja yang cukup untuk menjalankan maupun mengkoordinir suatu usaha.

Pada awal mendirikan usahanya ibu Enggi tidak memiliki tenaga kerja dikarenakan modal yang terbatas dan pembeli yang masih belum banyak. Ibu Enggi hanya mengandalkan tenaga kerja dari keluarganya saja, dan mengelola sendiri usaha kue *pinukuik* tersebut. Lalu ibu Enggi memperkerjakan 5 tenaga kerja. Sedangkan untuk mengelolah adonannya tetap dilakukan oleh ibu Enggi. Berikut dijelaskan dalam bentuk tabel jumlah tenaga kerja *pinukuik* ibu Enggi, diantaranya:

**Tabel. 3. Jumlah Tenaga Kerja Pinukuik Enggi**

No	Tahun	Tenaga Kerja
1.	2000-2008	5
2.	2009-2012	7
3.	2013-2018	10
4.	2019-2020	5

**Sumber: wawancara dengan ibu Enggi selaku pemilik usaha**

Jumlah tenaga kerja di pinukuik ibu Enggi mengalami peningkatan pada tahun 2009 dan tahun 2018. Dikarenakan pada tahun tersebut jumlah produksi untuk pinukuik ini meningkat. Berbeda dengan tahun 2019-2020 produksi pinukuik mulai mengalami penurunan dan juga terkena dampak Covid-19, maka dari itu ibu Enggi mengurangi jumlah tenaga kerja dan masih mampu bertahan ditengah dampak dari pandemi ini serta persaingan dengan usaha kue tradisional lainnya. Dalam strategi penjualan yang di pakai ibu enggi untuk memasarkan pinukuik pada tahun 1989 awalnya dari mulut ke mulut lalu melakukan pendekatan dengan supir-supir travel dan bus pariwisata agar penumpang yang dibawanya singgah untuk membeli oleh-oleh pinukuik Ibu Enggi ini. Selanjutnya pada tahun 2000-2020 ibu Enggi memasarkan melalui media sosial dan surat kabar serta mencantumkan alamat lengkap pada kotak kemasan pinukuiknya (Ningsi, 52 Tahun, 26 Agustus 2021).

## **KESIMPULAN**

Usaha kuliner pinukuik Enggi awal mulanya hanyalah usaha kecil-kecilan. Ibu Enggi mendirikan usaha kuliner tradisional yang bernama Pinukuik Enggi bertujuan untuk memenuhi kebutuhan keluarga. Dengan bermodalkan lebih kurang Rp. 250.000 pada tahun 1989 Ibu Enggi merintis usaha pinukuik. Pada periode ini sebagian besar usaha *pinukuik* Ibu Enggi belum mendapatkan keuntungan yang besar. Untuk memperbesar usaha pinukuik ini Ibu Enggi pada tahun 2003 sampai 2012 mulai meminjam modal usaha kepada BANK BRI berkisar kurang lebih Rp. 80.000.000. Usaha pinukuik ibu Enggi mulai mengalami peningkatan dan banyaknya peminat yang membeli kue *pinukuik* ibu Enggi ini. Dengan strategi pemasaran yang digunakan Ibu Enggi yaitu pemasaran dari mulut kemulut dan bus pariwisata serta travel yang melintas di daerah Batang Kapeh. Karena prioritas ibu Enggi merupakan wisatawan, dari sana hasil penjualan meningkat.

## DAFTAR PUSTAKA

- Agus Fiyani. 2019. Dinamika perkembangan Industri Kuliner Lumpia Semarang Tahun 1998 -2017. (Skripsi)Jurusan Sejarah Universitas Negeri Semarang.
- Afdhal, M. 2021. Perkembangan Industri Gelamai Utama Kota Payakumbuh Tahun 1994-2020. ISSN 1411-1764e-ISSN 2722-3515Vol. 3No. 2 Tahun 2021: Jurnal Kronologi
- Debyzky, V. 2021. Usaha Pabrik Roti Indah Di Balai Jariang Kelurahan Balai Tangah Koto Kota Payakumbuh Dari Tahum 1998-2020. Vol 3 No 2 (2021): Jurnal Kronologi.
- Febrianti, N. F dan Delia, I. 2021. Eksplorasi Geometri Pada Jajanan Tradisional Di Lamongan Sebagai Implementasi Etnomatematika Di Sekolah Dasar. JPGSD.Vol 09 (01): 1530-1541
- Nurhayati, Endang, Mulyana, Venny, I. E dan Avi, M. 2014. Inventarisai Makanan Tradisional Jawa Unsur Sesaji Di Pasar-Pasar Tradisional Kabupaten Bantul. Jurnal Penelitian Humaniora 19(2):124-40.
- Mestika zed & Emizal Amri. Apakah Sejarah Sosial Ekonomi. 1999. Padang : Laboratorium Jurusan Sejarah FIP UNP
- Lois Gottschalk. 1997. Mengerti Sejarah. Jakarta: Yayasan Penerbit UI, Hal 32.
- Mestika Zed, Metodologi Sejarah, (Padang: UNP. 2000)
- Dewi, 2017. Mental Dan Karekter Seorang Entrepreneur. <https://bbs.binus.ac.id/business-creation/2017/03/mental-dan-karakter-seorang-entrepreneur/>. Diakses pada 17 Oktober 2021
- Widya, Nayaka, 2018. Pengaruh Modal, Tenaga Kerja Dan Bahan Baku Terhadap Pendapatan Pengusaha Industri Sanggah Di Kecamatan Mengwi. Bali. E-Jurnal Ekonomi dan Bisnis Universitas Udayana 7.8 (2018)
- Rossita, Dewi. 2017. Faktor-faktor Yang Mempengaruhi Produktivitas Usaha Tani Dan Keberhasilan Program Simantri Di Kabupaten Klungkung. Bali. E-Jurnal Ekonomi dan Bisnis Universitas Udayana 6.2 (2017)
- Musdarini, 2009. Analisis Usaha Dan Bauran Pemasaran Pinukuik Enggi Di Kecamatan Batang Kapas Kabupaten Pesisir Selatan.
- Sariyanti, 2015. Kehidupan Sosial Ekonomi Pedagang Kue Tradisional Di Pasar Toddopuli Makassar.
- Maharani, Rahman. 2011. Industri Kripik Balado Christin Hakim di Padang Tahun 1990-2007.

Wawancara dengan ibu Enggi selaku pemilik usaha kue tradisional Pinukuik Enggi, pada tanggal 26 Agustus 2021

Wawancara dengan ibu Emi selaku tenaga kerja di Pinukuik Enggi, pada tanggal 26 Agustus 2021

Wawancara dengan ibu Ningsi selaku tenaga kerja di Pinukuik Enggi, pada tanggal 26 Agustus 2021

Wawancara dengan Yonis selaku pembeli usaha kue tradisional Pinukuik Enggi, pada tanggal 12 Mei 2021  
Nurhayati, Endang, Mulyana, Venny, I. E dan Avi, M. 2014. Inventarisasi Makanan Tradisional Jawa Unsur Sesaji Di Pasar-Pasar Tradisional Kabupaten Bantul. *Jurnal Penelitian Humaniora* 19(2):124–40.  
Febrianti, N. F dan Delia, I. 2021. Eksplorasi Geometri Pada Jajanan Tradisional Di Lamongan Sebagai Implementasi Etnomatematika Di Sekolah Dasar. *JPGSD*. Vol 09 (01): 1530-1541