

Perkembangan Industri Bubuk Kopi Cap Timbangan Gantung Di Kecamatan Kubung Kabupaten Solok (1970-2020)

Wanofika Pisuria¹(*), Etmi Hardi²

¹,²Jurusan Sejarah, Fakultas Ilmu Sosial,Universitas Negeri Padang *Wanufika24@gmail.com

ABSTRACT

This study discusses the development of the Cap Timbangan Hang coffee powder industry in Kubung District, Solok Regency from 1970-2020. The Cap Timbangan Hang coffee powder industry was initiated in 1970 by Syamsuar as a business owner. The purpose of this research is to find out the history of the emergence of the coffee powder industry, and how the development of the Hang Timbangan Cap coffee powder from 1970-2020 both in terms of capital, labor, production and marketing carried out by the Hang Scales Cap coffee powder industry. This study uses historical research methods using the following steps: (1) Heuristics, (2) Source criticism, (3) Data interpretation or analysis (4) Historiography. From the discussion, it can be seen that, first the emergence of the Cap Timbangan Hang coffee powder industry which was founded by Mr. Syamsuar was motivated by the idea of starting a coffee powder business because of the high price of coffee in 1970 and also economic factors to meet the needs of life. The two developments of the coffee powder industry from 1970 to 2020 experienced ups and downs, ranging from businesses that did not use a trademark, becoming a CV to becoming a company in the form of PT.

Keywords: Development, Industry, Coffee Powder.

ABSTRAK

Penelitian ini membahas tentang perkembangan industri bubuk kopi Cap Timbangan Gantung di Kecamatan Kubung Kabupaten Solok dari tahun 1970-2020. Industri bubuk kopi Cap Timbangan Gantung mulai dirintis pada tahun 1970 oleh Syamsuar sebagai pemilik usaha. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui sejarah munculnya industri bubuk kopi, dan bagaimana perkembangan bubuk kopi Cap Timbangan Gantung dari tahun 1970-2020 baik dari segi modal, tenaga kerja, produksi dan pemasaran yang dilakukan oleh industri bubuk kopi cap timbangan gantung. Penelitian ini mengunakan metode penelitian sejarah dengan mengunakan langkah-langkah sebagai berikut: (1) Heuristik, (2) Kritik sumber, (3) Interpretasi atau analisis data (4) Historiografi. Dari pembahasan dapat diketahui bahwa, pertama munculnya Industri bubuk kopi Cap Timbangan Gantung yang didirikan bapak syamsuar dilatar belakangi oleh adanya ide untuk memulai usaha bubuk kopi karna mahalnya harga kopi pada tahun 1970 dan juga faktor ekonomi untuk memenuhi kebutuhan hidup. Kedua perkembangan industri bubuk kopi dari tahun 1970 sampai 2020 mengalami pasang surut, mulai dari usaha yang belum memakai merek dagang, menjadi CV hingga menjadi perusahaan berbentuk PT.

Kata Kunci: Perkembangan, Industri, Bubuk Kopi.

ISSN 1411-1764 e-ISSN 2722-3515 Vol. 4 No. 2 Tahun 2022



PENDAHULUAN

Kopi merupakan tanaman perkebunan yang sudah lama dibudidayakan. Selain sebagai sumber pengahasilan rakyat, kopi menjadi komoditas andalan ekspor dan sumber pendapatan devisa negara. Terdapat dua jenis kopi yang banyak dibudidayakan di Indonesia, yaitu kopi arabika dan kopi robusta. Ciri-ciri kopi arabika adalah beraroma wangi yang sedap menyerupai roma perpaduan bungga dan buah. Terdapat citra rasa asam yang tidak terdapat pada kopi jenis robusta, terkenal pahit. Jenis kopi robusta kualitas buahnya lebih rendah dari kopi arabika. Mempunyai ciri-ciri memiliki rasa yang lebih menyerupai coklat, aroma yang dihasilkan khas dan manis, warna bijinya bervariasi tergantung dari cara pengolahannya, tekstrurnya lebih kasar dari kopi arabika (Afgani & Husain, 2018) Hal: 24. Kabupaten Solok terletak di Provinsi Sumatra Barat memiliki topografi sangat bervariasi antara dataran, lembah, dan bukit-bukit dengan ketingian 329 m -1.458 meter diatas permukaan laut dan beriklim sejuk. Dengan kondisi iklim seperti itu daerah ini sangat cocok untuk pertanian. Daerah Solok terkenal dengan sentra beras. Selain itu daerah ini juga merupakan sentra tanaman hortikultura, seperti bawang merah, cabai, tomat, kentang, kubis/kol, buncis dan lain-lainnyai. Pada saat ini nama Solok kembali harum lewat tanaman kopi, karena kopi yang berasal dari daerah ini memiliki aroma dan rasa yang khas sehingga dikenal didalam negeri hingga ke luar negeri.

Kopi Arabika sangat cocok ditanam di daerah dengan ketingian 1000-1750 meter di atas permukaan laut. Oleh karena Kabupaten Solok merupakan daerah yang berpotensi mendapatkan investasi dibidang perdagangan dan industri, yang mampu membangkitkan perekonomian. (Badan Pusat Statistik, 2020) Hal 16. Di Kabupaten Solok perusahaan yang bergerak di bidang industri tersebar di berbagi daerah, diantaranya adalah industri pengolahan biji kopi menjadi kopi bubuk. Salah satu perusahaan yang bergerak dibidang industri produsen Bubuk kopi adalah Timbangan Gantung. Perusahaan berbentuk PT ini adalah salah satu perusahaan lokal yang terdapat di Nagari Koto Baru, Sawah Tapi, Kecematan Kubung, Kabupaten Solok. Timbangan Gantung merupakan salah satu industri yang mengolah bahan baku hasil pertanian berupa komoditi biji kopi jenis Arabika menjadi kopi bubuk yang berada di Jalan Sawah tapi Koto Baru, Kecamatan Kubung, Kabupaten Solok. Timbangan Gantung didirikan pada tahun 1970 yang diprakarsai oleh bapak Syamsuar sebagai pemilik usaha. (Koperindag, 2019). Beberapa tulisan mengenai masalah industri telah banyak diteliti, dalam hal ini penulis akan mengambil beberapa studi atau penelitian yang berkaitan atau relevan dengan masalah penulis. Pertama adalah Penelitian yang berjudul "Sentra Industri Kopi Bubuk Di Nagari Koto Tuo Sungai Tarab Kabupaten Tanah Datar Tahun 1986-2016" yang ditulis oleh Moni Afriza mahasiswa jurusan sejarah, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Andalas tahun 2017.

Permasalahan yang dibahas dalam penelitiannya mengungkapkan perkembangan kopi bubuk di Nagari Koto Tuo Sungai Tarab Kabupaten Tanah Datar. *Kedua a*dalah Penelitian yang berjudul "Perkembangan Industri Kopi Bubuk Arabika Dan Kopi Luwak Di Kenagarian Surian Kecamatan Pantai Cermin Kabupaten Solok". Yang ditulis oleh Resi Puspita jurusan Pendidikan sejarah STKIP Sumatra Barat , Padang, 2015. Dan yang *Ketiga*



adalah Penelitian yang berjudul CV.Agro Andalas: perkembangan usaha bisnis keluarga Yoni Efendi di Nagari Tanjung Gadang (2006-2015). Skripsi mahasiswa jurusan sejarah, Universitas Negeri Padang. Penelitian ini membahas tentang sebuah usaha yang memproduksi pupuk dolomit. Awal mula usaha ini hanyalah sebuah usaha keluarga namun kemudian usaha ini berkembang dan menjadi sebuah perusahaan atau firma. Berdasarkan dari pemaparan studi relevan dari penelitian sebelumnya yang membahas tentang keberadaan dan perkembangan industri rumah tangga belum ada penelitian sejarah mengenai usaha bubuk kopi Cap Timbangan Gantung ini, maka dari itu penulis tertarik untuk meneliti tentang usaha ini dari awal mula berdiri hingga sekarang ini.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif menggunakan metode dasar penelitian sejarah yang meliputi empat tahapan, yaitu heuristik, kritik sumber, interpretasi dan historiografi atau penulisan. Heuristik adalah tahap pertama dalam penelitian sejarah, yakni merencanakan, mencari dan mengumpulkan data penelitian yang dianggap relevan dengan masalah penelitian. (Mestika Zed 2000). Hal 5. Pada tahap ini diperoleh sumber lisan maupun sumber tulisan. Sumber lisan diperoleh melalui teknik wawancara dan sumber tulisan diperoleh melalui arsip, jurnal ilmiah dan buku. Wawancara adalah proses tanya jawab dalam penelitian yang berlangsug secara lisan dalam mana dua orang atau lebih bertatap muka mendengarkan secara langsung informasi-informasi atau keteranganketerangan. Wawancara dilakukan dengan beberapa informan diantaranya; (1) Pelaku utama usaha bubuk kopi Cap Timbangan Gantung, pelaku uatama dari usaha bubuk kopi Cap Timbangan Gantung ini adalah pendiri, akan tetapi pendiri usaha bubuk kopi Cap Timbangan Gantug ini sendiri sudah lama wafat,dan dalam hal ini pelaku utamanya adalah pimpinan dan pengelola bubuk Kopi Cap Timbangan Gantung, (2) Keluarga atau saudara dari pimpinan usaha Cap Timbangan Gantung, (3) Pekerja atau karyawan, (4) Distributor atau penyalur produk seperti pemilik warung atau kedai yang menjual bubuk kopi Cap Timbangan Gantung, (5) konsumen atau pembeli, (6) Tetangga dan masyarakat sekitar.

Sebelum melakukan wawancara terlebih dahulu peneliti sudah menyiapkan pokok-pokok pertanyaan yang telah rancang. Selain dari wawancara sebagai sumber lisan dari penelitian ini data lain juga diperoleh dari sumber tulisan yang berupa arsip dan dokumen daru usaha bubuk kopi Cap Timbangan Gantung ini seperti surat izin usaha, nota penjualan, dan juga sumber tulisan berupa literatur seperti buku-buku, jurnal ilmiah, dan skripsi yang akan penulis lihat dibeberapa tempat seperti labor jurusan sejarah, perpustakaan Fakultas Ilmu Sosial UNP, Pustaka pusat UNP, Pustaka UNAND, dan Pustaka daerah Sumatera Barat. Tahap kedua dari penelitian ini adalah kritik sumber yang terdiri dari kritik eksternal dan kritik internal dengan cara melakukan pengujian terhadap keaslian dan kesahihan informasi. Kritik eksternal yaitu melakukan pengujian data dokumen atau arsip tentang catatan kegiatan usaha sedangkan kritik internal adalah menguji kesahihan (realitas) isi informasi, baik sumber dokumen maupun wawancara. Tahap ketiga yaitu menghimpun, memilah, dan menyeleksi informasi, informasi yang diperoleh, dihimpun, diseleksi, yang dianggap relevan, dengan kajian untuk diolah lebih



lanjut, kemudian dilakukan, analisis dan interpretasi (penafsiran kembali) terhadap faktafakta yang ada. Tahap keempat yang penyajian hasil penelitian dalam bentuk penulisan sejarah. Dimana data yang telah teruji kebenarannya itu dirangkai dan dihubungkan dengan konsep dan teori yang dikemukakan. Setelah didapatkan fakta sejarah yang akurat maka dilakukan penulisan sejarah dalam bentuk skripsi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Latar Belakang Munculnya Industry Bubuk Kopi Cap Timbangan Gantung

Industri bubuk kopi Cap Timbangan Gantung beralamat di Sawah Tapi, Kecamatan Kubung, Kabupaten Solok Sumatera barat. Usaha bubuk kopi Cap Timbangan Gantung merupakan usaha keluarga turun temurun. Awal mulanya dirintis oleh Syamsuar yang dimulai pada tahun 1970 yang di bantu oleh istrinya. Adapun alasan Syamsuar memulai usaha bubuk kopi ini karna adanya minat dan keinginan untuk membuka usaha dan juga faktor ekonomi untuk memenuhi kebutuhan hidup pada saat itu. Mahalnya harga kopi pada tahun 1970 ini juga merupakan salah satu faktor Syamsuar mengolah biji kopi menjadi kopi bubuk pada saat itu. Karna pada awalnya di Minangkabau kopi yang diolah dan diperdagangkan adalah dalam bentuk daun kopi bukan buahnya. Mendengar kabar mahalnya harga kopi dipasaran, maka munculah ide Syamsuar untuk mengolah biji kopi pada saat itu, dengan bahan baku yang diambil dari kebunnya sendiri dan dengan modal seadanya Syamsuar mencoba mengolah biji kopi menjadi kopi bubuk. Modal awal usaha Syamsuar berasal dari tabungan sendiri dan pinjaman dari keluarga. Modal yang digunakan oleh Syamsuar dalam mengolah biji kopi berupa modal untuk peralatan dan bahan baku. Pada tahun 1970 an ini pengolahan biji kopi dilakukan dengan cara tradisional, baik dalam peralatan dalam mengolah biji yang masih tradisional. Bahan baku diambil dari kebun atau ladang kopi milik sendiri, kemudian kopi yang diambil dari batangnya lalu dijemur sampai kering dan sampai kulit kopi terkelupas agar mudah untuk memisahkan kulit dari biji kopi.

Kopi direndang dengan mengunakan belango gadang yang terbuat dari tanah liat yang letakkan diatas tunggu batu. Kemudian dikacau dengan mengunakan kayu yang dibuat seperti sendok kayu. Syamsuar merendang kopi dengan mengunakan bahan bakar kayu yang sudah kering. Setelah biji kopi direndang Syamsuar mendiamkan biji kopi yang sudah matang semalaman agar aroma kopi dapat menyerap. Setelah itu digiling dengan mengunakan kincia (kincir). Setelah biji kopi digiling menjadi kopi bubuk maka kopi siap untuk dipasarkan. Bubuk kopi yang diolah bapak syamsuar dikemas dengan mengunakan daun pisang yang sudah kering yaitu karisiak, lalu diikat dengan tali pisang yang sudah kering. (Masrita, 2021): 15. Pada awal mulanya produksi bubuk kopi pada saat itu hanya ketika ada permintaan dari beberapa tetangga terdekat saja. Dan pada saat awal usaha kegiatan produksi bubuk kopi bubuk kopi masih tidak menentu, sehingga jumlah produksi pun masih dalam skala kecil, modal yang diperlukan juga tidak terlalu banyak, dan tenaga kerja yang diperlukan hanya dua orang, tenaga kerja pada saat itu berasal dari keluarga dekat saja tanpa ada upah karna belum cukup modal untuk membayar temaga kerja.



Penjualan kopi pada tahun 1970-an diantarkan lansung oleh Syamsuar dengan mengunakan sepeda ke pasar-pasar tradisional dan warung-warung terdekat.

Pada tahun fase awal industri bubuk kopi Cap Timbangan Gantung ini masih berupa usaha kecil yang belum mengunakan merek dagang Cap Timbangan Gantung seperti saat ini. Adapun nama Cap Timbangan Gantung digunakan yaitu pada tahun 1985. Timbangan gantung memiliki filosofi keseimbangan dan keselarasan. Pemberian nama timbangan gantung ini merupakan saran dari konsumen ketika membeli kopi. Karna konsumen terbiasa dengan cara pengukuran yang dilakukan dengan mengunakan timbangan gantung. Yang saat itu diyakini mempunyai hasil timbangan yang pas dan memuaskan bagi konsumen. Sehingga Syamsuar mengunakan nama dagang bubuk kopi dengan nama "Timbangan Gantung" dengan harapan konsumen merasa puas dengan takaran dan cita rasa kopinya. Usaha bubuk kopi yang dikelola Syamsuar terus mengalami perkembangan, baik dari segi modal, tenaga kerja, maupun jumlah produksi setiap tahunnya. Setelah beberapa tahun Syamsuar tidak mampu lagi untuk mengelola usahanya, kemudian usaha bubuk kopi ini dilanjutkan oleh anaknya bernama Irwanto. Setelah usaha bubuk kopi dikelola oleh anaknya usaha bubuk kopi cap timbangan gantung semakin maju dan berkembang. Dan pada tahun 1990 an Irwanto mengurus surat izin perdangangan, yang akhirnya usaha bubuk kopi Cap Timbangan Gantung terdaftar di perindustrian dan perdangangan Kabupaten No.38/31222/02/IK/VIII/87 dan juga sudah adanya izin dari Departemen kesehatan RI dengan No.SP.19/03.11/1991.

2. Perkembangan industri bubuk kopi Cap Timbangan Gantung (1970-2020) Periode 1970- 2000

a. Modal

Ditahun 1970 Syamsuar memulai usaha bubuk kopi secara kecil-kecilan bersama istrinya Hj. Baiyar. Beliau membuat bubuk kopi secara manual dengan alat-alat sederhana, kemudian menjajakan ke pasar-pasar sekitaran Kabupaten dan Kota Solok. Saat itu pengunaan bungkus kopinya masih berupa plastik yang diikat dengan dengan karet. Beliau hanya membungkus kopi berdsarkan permintaan konsumen, dengan takaran (Timbangan) berdasarkan komunikasi pada saat penjualan saja, karena bubuk kopi dibawa ke pasar dalam dandang kopi. Bahan baku baku bubuk kopi pada waktu itu masih berupa biji kopi yang didapatkan dari masyarakat sekitar. Dengan modal awal sebesar Rp. 500,- Syamsuar bersama istrinya memulai usaha bubuk kopi. (Masrita, 2021): 15. Fase periode 1970 Syamsuar bersama istrinya berdagang bubuk kopi hampir selama 8 tahun tanpa mengunakan merek dagang, namun perubahan kondisi ekonomi yang diharapkan tidak terwujud juga. Beliau merasa tidak puas dengan hasil yang didapat. Kemudian pada tahun 1978 beliau memutuskan untuk berhenti memproduksi bubuk kopi dan kembali menjadi petani, mengolah sawah dan ladangnya.

Untuk beberapa waktu Syamsuar dan keluarga menjalani hidup luntang lantung karena hasil sawah dan lading sering kali di serang oleh hama. Selama memutuskan untuk berhenti memproduksi kopi bubuk, beliau tetap mencoba untuk melakukan perendangan



kopi untuk mendapatkan cita rasa yang lebih baik dengan berbagi komposisi racikan kopi tradisional yang beliau dapat dari teman-teman. Melakukan eksperimen tersebut di uji oleh kerabat dan tetangganya. Setelah menemukan racikan dan rasa yang pas untuk kopi bubuknya, beliau mengutarakan niat untuk kembali berjualan bubuk kopi. Pada tahun 1980 Syamsuar memutusakan kembali kembali memulai aktivitas pengilingan kopi secara konsistan. Dengan bermodal Rp. 1.500, beliau bersama istrinya kembali menjajakan hasil produksi ke pasar-pasar tradisional sekitaran Solok. Dengan giat dan tekun usaha beliau mulai mendapatkan hasil yang cukup mengembirakan.

b. Produksi

Untuk memproduksi bubuk kopi pada tahun 1970 Syamsuar mendapatkan bahan baku dari masyarakat sekitar. Pada tahun 1970-an awalnya beliau hanya merendang 15-20kg perminggu untuk memenuhi permintaan pasar dan kapasitas yang pas untuk mengecer kopi di pasar-pasar tradisional. Proses perendangan dan pengilingan itu pun masih sangup dilakukan oleh Syamsuar.

Tabel 6 Perkembangan Produksi Bubuk Kopi Cap Timbangan Gantung Dari Tahun 1970 – 2000

No	Tahun	Jumlah Produksi Maksimal
1.	1970-1972	10 -15 kg perminggu
2.	1973-1976	15-20 kg perminggu
3.	1978-1980	-
4.	1981-1984	15-20 kg perminggu
5.	1985-1988	20-50 Kg perminggu
6.	1989-1990	50-60 Kg perminggu
7.	19991-1996	60-70 kg perminggu
8.	1997-1998	40-50 kg perminggu
9.	1998-2001	-

Sumber: Wawancara Dengan Ibuk Marsita Salah Satu Pemilik Bubuk Kopi Cap Timbangan Gantung, Pada Tanggal 15 Desember 2021

Pada tahun 1977 sampai 1979 usaha bubuk kopi Syamsuar sempat berhenti memproduksi bubuk kopi dengan alasan karna tidak merasa puas dengan hasil yang didapatkan dan memilih kembali menjadi petani. Kemudian pada tahun 1980 Syamsuar mencoba kembali untuk memproduksi bubuk kopi, beliau terus mencoba menemukan resep dan cita rasa yang khas untuk bubuk kopi yang di produksinya. Akhirnya setelah menemukan rasa yang cukup pas menurut tetangga dan kerabatnya, Syamsuar kembali konsisten untuk memulai lagi usaha bubuk kopi yang telah dirintisnya. Kemudian pada tahun 1984 usaha bubuk kopi Syamsuar mulai mengunakan merk dagang dengan nama "Timbangan Gantung". Setelah memakai merek dagang produksi kopi terus mengalami peningkatan. Bahkan sampai tiga kali lipat dari sebelumnya. Pada tahun 1990 beliau mendaftarkan produknya ke Departemen Kesehatan. Izin tersebut baru selesai pada tahun 1991, dengan dikeluarkannya izin oleh Departemen kesehatan. Izin tersebut kesehatan RI dengan No. SP.19/03.11/1991. Sejak



dikeluarkannya izin tersebut Syamsuar mulai meningkatkan pengunaan alat tradisional dengan digantikann oleh alat-alat modern, dan memebuhi tata letak, urutan produksi, racikan dan pengemasan dengan memperhatikan berbagai aspek kesehatan, izin kesehatan ini, menjadi jaminan bagi konsumen untuk mengkomsumsi kopi bubuk timbangan gantung, dapat berproduksi lebih maksimal dan memenuhi kebutuhan pasar-pasar sekitar Solok, Singkarak, Alahan Panjang dan Surian. (Masrita, 2021).

Di tahun 1994 Syamsuar merasa perlu peningkatan izin usaha dengan mendaftarkan produknya di dinas koperasi dan perdagangan dan mengurus Sertifikat Nasional Indonesia (SNI) No.01-3542-1994. Banyak rencana pengembangan yang akan dilakukan setelah mendapat SNI tersebut, seperti perluasanm produksi, penambahan tenaga kerja, perbajakn pengemasan dan perluasan pasar, pada saat itu rencana nya ke salayo. Namun duka menghampiri pada tahun 1997 Syamsuar meninggal dunia, dengan meningalkan istrinya Hj. Baiyar dan anak-anaknya. Walaupun istrinya tetap melanjutkan usaha produksi bubuk kopi akan tetapi Hj. Baiyar merasa kurang puas dengan rasa bubuk kopi produksinya, karena \terjadi perubahan rasa, keharuman dan kualitas. Hingga akhirnya produksi dan penjualan kopi yang beberapa tahun belakang meningkat pesat, harus beliau hentikan. Hal ini merupakan pilihan tersulit yang harus dijalani Hj. Baiyar. Beliau tidak inggin konsumen merasa kecewa dengan perubahan rasa dari bubuk kopi yang dihasilkan olehnya, setelah ditinggal oleh Syamsuar yang sekaligus merupakan kepala produksi bubuk kopi Timbangan Gantung. Keputusan Hj.Baiyar untuk menghentikan produksi bubuk kopi Timbangan Gantung adalah tindakan paling logis stelah ditinggal suaminya. Dengan menerima tanggung jawab tiga orang anak yang masih beranjak remaja kecil dan masih duduk dibangku sekolah. Hi Baiyar memutuskan untuk berdagang bawang sebagai usaha beliau yang harus menghidupi keluarga. Bergadang bawang ini dipilih oleh Hj. Baiyar karena beliau merasa belum ada penerus bubuk kopi. Pilihan berdagang bawang saat itu adalah solusi dari sanak saudaranya yang prihatin dengan kondisi Hj.Baiyar setelah berhenti memproduksi bubuk kopi.

c. Tenaga Kerja

Pada periode tahun 1970 bubuk kopi Cap Timbangan Gantung belum mempunyai karyawan, semua kegiatan produksi dari merendang, mengiling kopi dan pemasaran dilakukan oleh Syamsuar dan dibantu oleh istrinya Hj. Baiyar. Karna pada saat itu belum terlalu banyak permintaan bubuk kopi, Syamsuar membagi bagaian kerja dengan istrinya, beliau merendang dan mengiling kopi sedangkan istrinya nanti yang akan mengemas bubuk kopi yang sudah jadi. Kemudian beberapa tahun memproduksi bubuk kopi dan mulai banyak permintaan bubuk kopi. Dengan meningkatnya permintaan pasar akan produknya pada tahun 1973 beliau kemudian merekrut 2 orang karyawan untuk membantunya dalam melakukan aktifitas perendangan dan pengilingan kopi dengan upah harian. Karyawan yang direkrut pun berasal dari kerabat dekat. Fase awal selama 6 tahun syamsuar hanya memiliki 2 karyawan, namun pada tahun 1977 sampai 1979 syamsuar sempat berhenti memproduksi bubuk kopi. Pada tahun 1980 syamsuar kembali memulai usaha bubuk kopi dengan mengajak 2 oarang karyawan yang sebelumnya. Dan setelah usaha bubuk kopi syamsuar



memakai merek dagang Cap Timbangan Gantung pada tahun 1984, terjadi volume peningkatan produksi, sehingga Syamsuar kembali merekrut 3 orang karyawan, hingga pada tahun 1996 jumlah karyawan Timbangan Gantung berjumlah 6 orang secara keseluruhan.

d. Pemasaran

Tahun 1970-an awal merintis usaha bubuk kopi Cap Timbangan Gantung Syamsuar melakukan pemasaran produk ke penjual maupun konsumen dengan cara mengantarkan langsung kepada konsumen dengan mengunakan sepeda. Pada tahun awal merintis Syamsyuar sendiri yang memasarkan produk. Awalnya mulai mengenalkan produk bubuk kopi Syamsuar menjual ke tetanga terdekat, ke warung-warung dan juga pasar pasar tradisional. Untuk daerah pemasaran pada tahun 1970 sampai tersebut masih di Pasar tradisioanl yang ada di Koto Baru, Selayo dan juga Kota Solok. (Masrita, 2021). Pada tahun 1984 ketika sudah memakai merek dagang beliau mencoba menjajakan produknya ke daerah Singkarak, Alahan Panjang, dan Surian. Meski mendapatkan saingan dari kopi bubuk local di daerah tersebut, penjualan bubuk kopi Syamsuar tidak berkurang. Tak tanggung tangung, produksi beliau meningkat 3 kali lipat. Aktifitas penjualan yang dilakukan masih berupa penjualan di pasar tradisional. Kemasan yang digunakan memakai merek dagang Timbangan Gantung sebagai merek dagang kopi bubuk hasil racikannya. Pemberian merek ini masih sederhana dengan sablon cetak pada plastik kemasan dan perlahan mengurangi pengunaan kat karet, katena digantikan dengan merekat plastic dengan mengunakan api lilin. Secara sederhana syamsuar sudah membedakan besaran kemasan jualnya berdasarkan berat (ons) dan memberiakan penetapan harga pada produknya.

Periode 2001-2013 (CV)

a. Modal

Pada pertengahan tahun 2000 Dengan bermodalkan Rp. 75.000.000 hasil dari penjualan bawang yang ditekuni ibunya, Irwanto dan Marsita mengajak 1 orang bekas pegawai ayahnya dan 2 orang pegawai baru melakukan produksi bubuk kopi. Dengan mengunakan alat-alat pengolahan kopi yang masih tersisa, Marsita dan Irwanto pelan-pelan merintis produksi dan perdagangan bubuk kopi secara tradisional melalui pasar-pasar di sekitar Kabupaten dan Kota Solok hingga ke Alahan Panjang. Pada awalnya Irwanto mengalami berbagai kesulitan, terutama dibidang pemasaran, karena pasar yang selama ini mereka tinggalkan telah diisi oleh produk kopi bubuk lain di sekitar Kabupaten Solok. Dengan berbagai cara, dari membujuk dan memberikan kepercayaan pada pengecer untuk membayar dibelakang setelah kopi bubuk terjual habis, baru bayaran kopinay diminta, akhirnya keberadaan kopi bubuk Timbangan Gantung kembali mendapat tempat di hati konsumen. Untuk masalah pasokan bahan baku, Irwanto banyak mendapat bimbingan dari Hj. Baiyar, bagaimana cara mendapatkan bahan baku yang bagus, bagaimana cara berhubungan bisnis dengan para tauke di pasar Solok dan lain sebagainya. Pelan pelan Irwanto menjadi ahli di bidang ini dan pemasaran bubuk. Kakak tertua Irwanto Masrita mengantikan peran ayahnya menjadi peracik dan pengawas produksi, walaupun waktunya



tidak semaksimal Irwanto, namun untuk produksi dengan bantuan 3 orang karyawan yang mereka gaji, pelan-pelan produksi bubuk kopi mereka meningkat.

Sementara membenahi produksi dan pemasaran Irwanto dan Masrita masih mengunakan inventaris lama mereka mengunakan lat-alat produksi, dengan melakukan perbaikan-perbaikan kecil, namun kapasitas produksi kopi mereka belum dirasa maksimal. Tepat pada tanggal 1 februari 2002, Irwanto dan Masrita mengurus izin produksi dengan badan usaha berbentuk CV dengan nama resi CV Timbangan gantung. Sejak diperoleh nama CV Timbangan Gantung maka Irwanto menganti merk dagang mereka dengan menambahkan huruf CV pada kemasan dan merek lama. Kemudian desain itu dipakai pada seluruh kemasan yang akan dipasarkan/ dijual. Sejak mengunakan kemasan dan merek dagang CV Timbangan Gantung ini pesanan dari pengecer dan konsumen langsung menjadi meningkat, sehingga kapasitas produksi harus di tingkatkan, namun karena peralatan yang digunakan masih peralatan warisan, yang suadah banyak kerusakannya, maka pada tahun 2004, CV Timbangan Gantung menambah alat perendangan dan penggilingan untuk meningkatkan hasil produksi.

b. Produksi

Pada tahun 2002 total produksi yang dilakukan hanya sebesar 205,321 kg. kemudian volume produksi meningkat secara bertahap sesuai dengan permintaan pengecer dan konsumen langsung maupun permintaan partai besar perseorangan untuk oleh-oleh. Sehingga pada tahun 2005 jumlah produksi sudah mencapai 400.089 kg. Pada periode dari tahun 2002 sampai 2005 capaian produksi dan penjualan yang dilakukan Irwanto, Marsita dan Hj. Baiyar cukup signifikan bahkan melampaui capaian syamsuar saat membangun timbangan gantung. Meningkatkan capaian penjualan menambah semangat Irwanto untuk memajukan timbangan gantung, dari berbagai aspek usaha. Hampir segala tindakan dan inovasi yang dilakukan Irwanto didukung oelh kakaknya, Marsita dan ibundanya Hj. Baiyar. Setelah berhasil dengan Kabupaten Solok Selatan. Maka Irwanto juga menjajaki daerah pemasaran baru yaitu daerah Pasaman dan sekitarnya. Usaha Irwanto ini cukup berhasil, bahkan permintaannnya menyeimbangi permintaan dari Kabupaten Solok Selatan. Karena perluasan wilayah pemasaran, maka produksi kopi bubuk Timbangan Gantung di tingkatkan juga. Sehingga pada tahun 2007 sudah mencapai 558.120 kg pertahunnya. Peningkatan produksi berdampak pada penambahan mesin penggilingan dan mesin perendangan kopi. (Yusmanita, 2021).

Tabel 7 Perkembangan Produksi Bubuk Kopi Timbangan Gantung Dari Tahun 2002-2013

No	Tahun	Jumlah Produksi Maksimal
1.	2002-2005	200-300 Kg Perminggu
2.	2005-2007	300-350 Kg Perminggu
3.	2008-2010	350-400 Kg Perminggu
4.	2011-2013	400-450 Kg Perminggu

Sumber: Wawancara Dengan Ibuk Marsita Salah Satu Pemilik Bubuk Kopi Cap Timbangan Gantung, Pada Tanggal 15 Desember 2021. ISSN 1411-1764 e-ISSN 2722-3515 Vol. 4 No. 2 Tahun 2022



Pada tahun 2009 bubuk kopi Timbangan Gantung menambah satu buah mesin perendangan dan satu buah mesin pengilingan kopi. Dengan bertambahnya alat produksi tersebut , Timbangan Gantung juga memasarkan produksi ke daerah Kerinci dan Muaro Bungo, pemasaran ke Kerinci dan Muaro Bunggo dilakukan beberapa kali namun responnya tidak sebaik Solok Selatan, maka akhirnya pemasaran ke Kerinci dan Muaro Bunggo menjadi pemasaran tidak tetap. Pengiriman hanya dilakuakan jika ada pengecer yang meminta.

c. Tenaga Kerja

Pada tahun 2002-2010 ini terjadi juga pergantian dan penambahan pegawai baru, sehingga pada tahun 2010 jumlah pegawai CV Timbangan Gantung berjumlah 10 orang. Dengan ini bisa dilihat bahwa CV. Timbangan Gantung mengalami perkembangan yang cukup baik. Meski peningkatan tidak begitu signifikan, namun produksi dan penjualan produk CV Timbangan Gantung selalu menanjak dari tahun ke tahun. Pada tahun 2010 peningkatan pemasaran jga dilakukan ke daerah Rengat, Tembilahan dan Teluk Kuantan (Kabupaten Inhu lama di Provinsi Riau) namun responnya tidak sebagus Kabupaten Solok Selatan dan Pasaman. Pada tahun 2010 sampai 2014 karyawan Timbangan gantung bertambah 3 orang menjadi 13 orang. Penambahan karyawan baru ini bertugas membantu proses penjemuran kopi, sehingga CV Timbangan Gantung muali membenahi spesialisasi pekerjaan. Sebenarnya spesialisasi pekerjaan sudah dilakukan sejak tahun 2004 saat perekrutan pegawai/karyawan menjadi 10 orang. Namun masih ada beberapa kelongaran dan pekerjaan serabutan yang dikerjakan oelh pegawai Kepercayaan CV. Timbangan Gantung, Misal Martion posisi kerjanya adalah pada produksi (peracikan, perendangan dan penggilingan), namun jika pekerjaan ini selesai Martion biasanya juag membantu bidang pemasaran. (Chandra, 2021).

Pada tahun 2010-2014 Irwanto dan Marsita telah membangun budaya kerja dan tatanan kerja yang sesuai dengan kebutuhan mereka. Sebagai pemimpin kedua kakak beradik ini memutuskan pegawai yang layak mendapat sanksi, diantaranya adalah pemberhentian kerja. Dalam perjalan Timbangan Gantung ada pegawai yang setia dan berdedikasi tinggi pada peusahaan yang ditunjukkan oleh Martion. Martion mulai bekerja dengan PT Timbangan Gantung dari tahun 1992 sebagai bagian perendangan dan pembumbuan membuat martion paham akan kualitas bubuk kopi Cap Timbangan Gantung. Walaupun produksi bubuk kopi Cap Timbangan Gantung sempat vakum selama beberapa tahun namun Martionlah karyawan pertama yang dipercaya sebagai penangung jawab pada bagian perendangan dan pembumbuan kopi, setelah kepergian ayah Irwanto. Sebagai pekerja yang telah lama bekerja di bubuk kopi Cap Timbangan Martion mendapat hadiah berupa umroh yang semuanya dibiayai oleh perusahaan pada tahun 2013. Ini menunukkan bahwa Timbangan Gantung memberi apresiasi besar kepada karyawan yang mempunyai kejujuran, etos kerja dan disiplin tinggi.



d. Pemasaran

Pada periode 2010-2013 Daereh pemasaran bubuk kopi Timbangan gantung di Kabupaten Solok dan Kota Solok dirasa stagnan, karena ada juga persaingan dengan produksi bubuk kopi lain. Setelah mendapat izin usaha dan meningkatkan kapasitas produksi apalagi setelah membeli alat baru, Irwanto mencoba menjajaki penjualan kopi bubuk Timbangan Gantung ke daerah Sijunjug dan Kota Solok Selatan dengan melakukan kerjasama dengan pengecer kopi local dipasar-pasar tradisional. Dari kedua daerah pemasaran tersebut, ternyata mendapatkan respons positif, sehingga dalam sebulan mereka bias melakukan 2 kali pengiriman untuk memenuhi permintaan konsumen di Solok Selatan dan Sijunjung.

Periode 2014-2020 (PT)

a. Modal

Ditahun 2015 setelah mendapatkan suntikan dana dari bank BRI, Timbangan Gantung menambah fasilitas pengengkutan untuk memaksimalkan proses pemasaran, Irwanto, kemudian memperbiki kemasan kopi bubuk Timbangan Gantung, dengan kemasan dan desain yang baru sehingga dapat dijual di mini market (toko). Kemudian pemasaran bubuk kopi Timbangan Gantung tidak hanya tergantung pada pengecer di pasar-pasar tradisional lagi, karena sudah diberi kemasan yang lebih baik dan dipasarkan juga pada toko kelontong/pengecer kecil dan mini market pada daerah-daerah pemasaran yang sudah dijajaki sebelumnya, yaitu Kabupaten Solok dan sekitarnya (Koto Baru, Singkarak, Selayo, Alahan Panjang dan Surian), Kabupaten Solok Selatan dan Kabupaten Pasaman. Dengan memasuki wilayah pemasaran yang baru dan meingkatnya kapasitas produksi, memaksa Irwanto memutar otak, bagaimana mendaptkan bahan baku yang berkualitas dan jumlah yang sesuai dengan kebutuhannya. Kemudian, diputuskan untuk membeli bahan baku dengan cara campuran, kepada agen kopi dipasar Solok dan membeli langsung pada petani. Bahan baku yang digunakan oleh Timbangan Gantung sebagian besar besar berasal dari Kerinci dan Bangko. Bahan baku yang digunakan pun merupakan bahan baku yang berkualitas tinggi. Pemilihan ini bertujuan untuk tetap menjaga kualitas cita rasa dari bubuk kopi yang dihasilkan. Untuk biji kopi sendiri Timbangan Gantung memakai biji kopi arabika. Biji kopi arabika mempunyai rasa yang manis lembut dan juga tajam.

Tabel 8: Jumlah Dan Harga Aset/Peralatan Bubuk Kopi Cap Timbangan Gantung dari tahun 2015-2020

No	Jenis Peralatan/Mesin	Jumlah Unit	Nilai Investasi
1.	Mesin Rendang	4	Rp.25.000.000 (1 unit)
2.	Mesin Giling	1	Rp.50.000.000
3.	Pompa	2	Rp.2.000.000
4.	Gas 12 kg	25	Rp.175.000.
5.	Timbangan	1	Rp. 2.000.000



6.	Sekop	4	Rp.150.000
7.	Gerobak	2	Rp.500.000
8.	Alat Packing	1	Rp.600.000

Sumber: Wawancara Dengan Ibuk Marsita Salah Satu Pemilik Bubuk Kopi Cap Timbangan Gantung, Pada Tanggal 15 Desember 2021.

b. Tenaga kerja

Pada tahun 2015 jumlah tenaga kerja masih sebanyak 13 orang, Tenaga kerja yang dimiliki oleh industri bubuk kopi cap timbangan gantung pada tahun 2020 secara keseluruhan berjumlah 20 orang, 12 orang bekerja pada bagian pengemasan, 4 orang bagian rendang, 2 orang bagian supir, dan 1 orang sebagai sales. Jumlah ini mengambarkan bahwa industri bubuk kopi cap timbangan gantung masih berupa industry i kecil karena jumlah tenga kerjanya yang relative sedikit.

Tabel 9: Daftar nama-nama seluruh karyawan Bubuk Kopi Cap Timbangan Gantung dari tahun 2015- 2020.

Nama	Umur	Lama Bekerja	Pekerjaan
Yusmanita	53	32 tahun	Pengemasan
Widya sari	47	9 tahun	Pengemasan
Dewinta	45	8 tahun	Pengemasan
Deni	49	8 tahun	Pengemasan
Rita sari	45	8 tahun	Pengemasan
Dewi	43	5 tahun	Pengemasan
Yulia sari	39	5 tahun	Pengemasan
Juia annisa	22	3 tahun	Pengemasan
Deis aulia	22	2 tahun	Pengemasan
Tiara	22	3 tahun	Pengemasan
Masni	23	3 tahun	Pengemasan
Yenti	30	3 tahun	Pengemasan
Fitri	29	5 tahun	Sales
Candra	38	10 tahun	Merendang
Apri	37	3 tahun	Merendang
Fikri	22	2 tahun	Merendang
Herman	40	3 tahun	Merendang
Alisman	40	5 tahun	Sopir

Sumber: Wawancara dengan Fitri Salah satu karyawan bubuk kopi Cap Timbangan Gantung, Pada Tanggal 18 desember 2021, pukul 13.00 wib

c. Produksi

Pada tahun 2014 usaha bubuk kopi Cap Timbangan Gantung terus mengalami peningkatan produksi, karena daerah pemasaran yang semakin luas. Irwanto dan kakanya Marsita terus berinovasi untuk lebih mengembangkan usaha bubuk kopinya. Dan pada



tahun 2018 T Irwanto dan Masrita mengurus izin produksi dengan badan usaha berbentuk PT dengan nama resi PT. Timbangan gantung. Sejak mengunakan kemasan dan merek dagang PT Timbangan Gantung ini pesanan dari pengecer dan konsumen langsung menjadi meningkat, sehingga kapasitas produksi harus di tingkatkan, dan pada tahun 2019 Timbangan Gantung kembali mendapat suntikan dana dan menambah alat perendangan untuk meningkatkan hasil produksi.Untuk memperoleh bahan baku yang berkualitas dengan jumlah yang banyak, selain dari tauke di pasar Solok. Timbangan Gantung juga mendapatkan pemasokan bahan baku yang berkualitas dari daerah Kerinci dan juga Muaro Labuah. Hal ini dilakukan karena terbatasnya pasokan bahan baku di pasar Solok. Dan dari tahun 2018 Kerinci dan Muara Labuah menjadi pemasokan bahan baku tetap bubuk kopi Timbangan Gantung. Semakin berkualitas bahan baku yang di dapatkan maka semakin bagus kualitas bubuk kopi yang dihasilkan. Adapun jumlah perkembangan produksi bubuk kopi Cap Timbangan Gantung dari tahun 2015 sampai 2020 dapat dilihat dari tabel dibawah ini.

Tabel 10: Perkembangan Produksi Industri Bubuk Kopi Cap Timbangan Gantung

No	Tahun	Jumlah Produksi Maksimal
1.	2014	350- 400 Kg / Minggu
2.	2015	350- 500 Kg / Minggu
3.	2016	350-500 Kg / Minggu
4.	2017	450- 550 Kg / Minggu
5.	2018	400- 550 Kg / Minggu
6.	2019	550-650 Kg / Minggu
7.	2020	600-700 Kg / Minggu

Sumber : Wawancara Dengan Salah Satu Pemilik Kopi Bubuk Cap Timbangan Gantung, Pada Tanggal 21 Desember 2021.

Dapat dilihat dari tabel diatas produksi bubuk kopi Cap Timbangan Gantung setiap tahunnya terus mengalami perkembangan dari tahun ke tahun, meningkatnya permintaan bubuk kopi dari pelanggan membuat produksi meningkat setiap tahunnya. Pada tahun 2014 produksi bubuk kopi mencapai 400 kg perminggu, pada tahun 2015 dan 2016 produksi bubuk kopi mencapai 500 kg per minggu, dan pada tahun 2017 dan 2018 mencapai 550 kg perminggu, tahun 2019 produksi mengalami peningkatan lagi sampai 650 kg perminggu, dan pada tahun 2020 produksi bubuk kopi perminggu mencapai 700 kg.

d. Pemasaran

Untuk daerah pemasaran bubuk kopi Cap Timbangan Gantung dari tahun 2015 sampai 2020 Pasaman, Kerinci, Solok Selatan menjadi daerah pemasaran tetap bubuk kopi Cap Timbangan Gantung. Selain daerah tersebut ada juga ke luar daerah Sumatra, seperti Yogyakarta, bandung dan daerah lainnya dipulau jawa, Tetapi apabila ada permintaan saja. Bentuk pemasaran yang lebih megikuti zaman dan teknologi pun pada zaman sekarang ini juga dilakukan oleh industry bubuk kopi Cap Timbangan Gantung, antara lain melalui akun Facebook, Instagram, Shopee untuk memasarkan dan juga forum jual beli online lainnya. Selain memasarkan ke luar daerah dan melalui media online, industry bubuk kopi Cap



Timbangan Gantung lebih banyak dipasarkan ke supermarket, warung, kios, koperasi dan pasar tradisioanal yang ada di Kabupaten solok dan juga Kota solok.

KESIMPULAN

Industri bubuk kopi Cap Timbangan Gantung merupakan industri yang sudah berproduksi sejak tahun 1970. Perusahaan yang didirikan oleh Syamsuar bersama istrinya yang awal mula memulai usaha bubuk kopi dengan modal seadanya. Berawal dari industry rumahan kemudian menjadi usaha kecil menengah. Industri bubuk kopi Cap Timbangan Gantung telah banyak mengalami fase pasang surut dari fase usaha yang belum mempunyai merek dagang kemudian menjadi CV dan sekarang menjadi PT seperti saat ini. PT Timbangan Tantung terus memperlihatkan perkembangannya, baik itu dalam segi produksi, tenaga kerja, peralatan, pemasaran dan juga fasilitas yang berada didalam perusahaan. contoh perkambangannya dari tenaga kerja yang awal mula berjumlah 2 orang, kemudian terus bertambah seiring meningkatnya volume permintaan dari konsumen, adapun jumlah tenaga kerja PT Timbangan gantung hingga tahun 2020 berjumlah sebanyak 20 orang, yang terdiri dari 12 orang bagian pengemasan, 4 orang bagian merendang dan mengiling bubuk kopi, 2 orang sopir, dan 2 orang sales.

DAFTAR PUSTAKA

Abdullah, Taufik. 1985. *Ilmu Sejarah dan Historiografi. Arah dan perspektif.* Jakarta: PT. Gramedia

Afgani, R, & Husain, S.B (2018) Manisnya Kopi Di Era Liberal:Perkebunan Kopi Afdelling Malang 1870-1930. Indonesian Historical Studies, 2(1),24-35.

Badan Pusat Statistik Kecamatan Kubung, Dalam Angka 2020. Kabupaten solok..

Chandra, Wawancara 2021, 20 Desember 2021, Sawah Tapi, Kec. Kubung.

Dinas koperasi, Usaha Kecil Menengah, Perindustrian dan Perdagangan (DPUKKMPP) Kabupaten Solok

Dumairy, Perekonomian Indonesia, Jakarta: Erlangga 1999. Hal 28

Kuntowijoyo, Metodologi Sejarah. Yogyakarta: Tiara Wacana, 1994. Hal 24.

Masrita, Wawancara 2021, 15 Desember 2021, Sawah Tapi Kec. Kubung.

Mestika Zed. Metodologi Sejarah (Padang:UNP,2000). Hal 5

Profil Kecamatan Kubung Kabupaten Solok.

Yusmanita, Wawancara 2021, 17 Desember 2021, Sawah Tapi, Kec Kubung.