

Rendang Telur: Kuliner Khas Masyarakat Payakumbuh Sebagai Identitas Budaya Lokal Kota Payakumbuh, Sumatera Barat (1998-2018)

Helfira Zahara^{1(*)}, Siti Fatimah²

^{1,2}Jurusan Sejarah, Fakultas Ilmu Sosial, Universitas Negeri Padang

*helfirazahara@gmail.com

ABSTRACT

This article is a historical study that discusses egg rendang as a culinary specialty of the Payakumbuh community which became the local cultural identity of Payakumbuh City, West Sumatra in 1998-2018. This article aims to describe egg rendang as a specialty of the Payakumbuh community that has existed since 1998, explain egg rendang as a cultural identity and local wisdom and describe the prospects of egg rendang as a Payakumbuh specialty until 2018 Payakumbuh becomes Rendang City. This research includes qualitative research using more specifically historical methods that have four steps, heuristics, source criticism, interpretation, and historiography. The results of this study show that rendang has various variants, one of which is egg rendang which is a typical culinary of the Payakumbuh community, with innovations based on local potential and able to take advantage of the egg sales center in Payakumbuh. Rendang egg is a local cultural identity that is usually served during traditional ceremonies and other big days and culinary characteristics of the Payakumbuh area. The existence of rendang culinary progress in Payakumbuh makes rendang eggs as a business opportunity for the community and has an effect on the economic improvement of the community.

Keywords: Egg Rendang, Culinary, Cultural Identity, Payakumbuh

ABSTRAK

Artikel ini merupakan kajian sejarah yang membahas tentang rendang telur sebagai kuliner khas masyarakat Payakumbuh yang menjadi identitas budaya lokal Kota Payakumbuh, Sumatera Barat tahun 1998-2018. Artikel ini bertujuan mendeskripsikan rendang telur sebagai kuliner khas masyarakat Payakumbuh yang telah ada sejak tahun 1998, menjelaskan rendang telur menjadi identitas budaya dan kearifan lokal dan menggambarkan prospek rendang telur sebagai kuliner khas Payakumbuh hingga tahun 2018 Payakumbuh menjadi Kota Rendang. Penelitian ini termasuk penelitian kualitatif dengan menggunakan lebih khusus metode sejarah yang memiliki empat langkah yaitu heuristik, kritik sumber, interpretasi, dan historiografi. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa rendang memiliki berbagai varian, salah satunya adalah rendang telur yang merupakan kuliner khas masyarakat Payakumbuh, dengan inovasi berdasarkan potensi lokal dan mampu memanfaatkan adanya sentra penjualan telur di Payakumbuh. Rendang telur ini menjadi identitas budaya lokal yang biasanya dihidangkan pada saat upacara adat dan hari besar lainnya serta kuliner yang menjadi ciri khas dari daerah Payakumbuh. Adanya kemajuan kuliner rendang di Payakumbuh menjadikan rendang telur sebagai peluang usaha bagi masyarakat dan berpengaruh pada perbaikan ekonomi masyarakat tersebut.

Kata Kunci: Rendang Telur, Kuliner, Identitas Budaya, Payakumbuh

PENDAHULUAN

Rendang merupakan kuliner khas masyarakat Minangkabau yang sering disajikan dalam upacara atau menghormati tamu. Rendang adalah makanan yang begitu terkenal di Indonesia bahkan dunia yang telah dideklarasikan sebagai salah satu dari 50 makanan terlezat didunia dengan nomor 1 di voting berdasarkan versi CNN (Fatimah, 2021). Rendang tidak hanya suatu kuliner yang lezat tetapi memiliki makna sebagai identitas budaya Minangkabau yang telah mendunia. Masakan rendang mengandung bumbu yang khas terdiri dari rempah-rempah dan bahan alami dalam pengolahan rendang (Darmayanti, 2017). Salah satu kota di Sumatera Barat yang terkenal dengan masakan rendangnya adalah Kota Payakumbuh. Masyarakat pada umumnya hanya mengetahui rendang dengan bahan utamanya daging. Namun, sebenarnya rendang mempunyai banyak variasi dan sesuai dengan tipe wilayah dan sumber daya alam tempat tinggal masyarakat tersebut yang ada di provinsi Sumatera Barat. Variasi tersebut seperti adanya rendang lokan, rendang jamur, rendang ayam, rendang suir ayam, rendang suir daging, rendang telur, rendang paru dan lainnya (Novera, 2019). Salah satu variasi masakan rendang yaitu rendang telur merupakan kuliner khas dari daerah Payakumbuh. Variasi rendang dengan membuat rendang telur merupakan kemampuan masyarakat dalam memanfaatkan ketersediaan bahan utamanya yaitu telur.

Payakumbuh sebagai sentra peternakan ayam dan daerah tersebut merupakan daerah dengan penghasil telur ayam paling tinggi di Sumatera Barat (Wulandari, 2010). Dari hal tersebut masyarakat yang tinggal berdekatan dengan tempat penghasil telur memanfaatkannya untuk diolah menjadi rendang dengan variasi berbeda. Rendang telur menjadi kuliner yang memiliki popularitas di Sumatera Barat. Selain menunjukkan makanan khas dari daerah ini, juga menunjukkan kreativitas masyarakat dalam mengolah makanan sebagai kebutuhan dan mengatasi perekonomian masyarakat. Rendang telur merupakan kuliner yang disajikan dalam berbagai upacara adat dan di daerah Payakumbuh ada di adakannya makan *majamba*. Dapat diartikan bahwa makan *Bajamba* merupakan makan bersama yang dilakukan oleh masyarakat di suatu daerah dalam rangka hari besar seperti hari Qurban. Dalam acara tersebut tidak lupa menyediakan makanan khas Sumatera Barat yaitu rendang dan terdapat juga rendang telur. Hal ini menjadi suatu identitas budaya lokal yang perlu terus dijaga. Adanya arus globalisasi yang cenderung dapat membawa pengaruh pada berubahnya kesukaan generasi muda, akibatnya orang Minangkabau dituntut memiliki kreativitas untuk menjaga makanan pusaka agar dapat menopang identitas budaya yang telah ada. Identitas budaya memiliki makna sebagai suatu karakter yang melekat dalam suatu kebudayaan yang dapat menjadi pembeda antara satu kebudayaan dengan kebudayaan lainnya. Identitas budaya merupakan suatu hal yang diciptakan dan dibangun dengan berbagai bentuk yang kemudian dikuatkan oleh tradisi, lembaga dan praksis (Hardiansyah, 2020). Sehingga konsep identitas budaya memiliki keterkaitan dengan kebiasaan masyarakat setempat, begitupun dengan masyarakat Payakumbuh yang tinggal di daerah pegunungan atau perbukitan yang dalam mata pencariannya bergantung pada apa yang dihasilkan oleh wilayahnya, seperti ekonomi yang terkait dalam unsur masakan atau

kulinernya yang menjadi ciri khas dari budaya yaitu kemampuan dalam memasak rendang telur.

Adanya rendang telur sebagai kuliner khas masyarakat memicu masyarakat setempat untuk lebih kreatif dalam memproduksi rendang telur sebagai identitas budaya. Kuliner rendang telur yang ada di Payakumbuh menjadi kearifan lokal tersendiri untuk terus dikembangkan dan perlu dijaga kualitas dari rendang telur tersebut. Dengan rasanya yang enak dan gurih dapat juga dinikmati sebagai makanan sehari-hari dan cemilan. Harga yang diperjual belikan untuk rendang telur pun terbilang murah dan tahan lama. Rendang telur sebagai kuliner masyarakat Payakumbuh membawa kemajuan dan peluang bisnis, sehingga banyak dari pelaku usaha kemudian menjadikan rendang telur ini menjadi usaha yang mereka tekuni (Putri, 2018). Sejak tahun 1998 rendang telur menjadi inovasi baru dalam aneka rendang yang dibuat oleh masyarakat Payakumbuh (Novera, 2019). Selanjutnya pada tahun 1998 tersebut rendang telur mulai dijadikan sebagai produksi usaha sekaligus untuk disebarkan secara luas agar dapat diwarisi oleh generasi muda sebagai identitas budaya lokal. Dalam perkembangannya, pada tahun 2007 telah terdapat beberapa usaha rendang yang memfokuskan usahanya dalam membuat rendang telur. Rendang telur yang menjadi ikon dari rendang yang ada di Payakumbuh semakin diminati oleh masyarakat luas. Rendang yang menjadi ciri khas kuliner Payakumbuh menambah daya tarik wisatawan untuk berkunjung ke kota Payakumbuh.

Pada tahun 2015 telah berdiri puluhan usaha rendang dan terdapat kampung rendang yang memproduksi puluhan jenis rendang dan rendang telur menjadi kuliner yang paling diminati dan laku di pasaran terbukti dengan produksi yang setiap harinya selalu meningkat (Putri, 2018). Ada beberapa kajian mengenai rendang telur yang telah ditulis oleh beberapa peneliti, seperti Oktomen Ferari Djohanes yang menulis tentang strategi pemasaran rendang telur di Payakumbuh (Oktomen, 2010). Selanjutnya karya yang berjudul analisis usaha-usaha pemasaran dalam menghadapi persaingan bisnis usaha kecil menengah, studi kasus bisnis rendang telur di Payakumbuh, juga terdapat karya Hanif Fadhil yang berjudul efisiensi pemasaran produk rendang telur pada usaha dapoer rendang riry. Dalam karya-karya tersebut memfokuskan pada pemasaran yang dilakukan oleh pelaku usaha rendang telur di Payakumbuh. Terdapat juga beberapa kajian lainnya mengenai rendang telur yang telah ditulis oleh beberapa peneliti. Namun hanya membahas pada bidang ekonomi yang berkaitan dengan distribusi dan produksinya. Semua penelitian tersebut sangat penting untuk dasar berpijak pada artikel ini. Oleh karena itu, dalam artikel ini penulis membahas tentang rendang telur sebagai kuliner khas masyarakat Payakumbuh yang menjadi identitas budaya dan perlu untuk dijaga kualitas dan rasanya serta memberikan keuntungan bagi masyarakat secara ekonomi.

METODE PENELITIAN

Dalam penelitian yang dilakukan, penelitian ini termasuk ke dalam bentuk penelitian kualitatif yaitu seperangkat aturan dan prinsip yang sistematis untuk mengumpulkan sumber sejarah serta mencari data yang berkaitan dengan topik penelitian (Nur, 2001). Cara atau pendekatan yang dilakukan yaitu observasi dan wawancara.

Penelitian ini menggunakan metode sejarah yang memiliki empat tahapan yaitu dimulai dari heuristik, kritik, interpretasi, dan historiografi. Pada tahap heuristik, mengumpulkan sumber sejarah yang berkaitan dengan topik penelitian berupa sumber primer dan sekunder. Sumber primer yang dilakukan berupa data hasil wawancara dengan beberapa pelaku usaha yang ada di Payakumbuh dan usaha pertama yang mengolah telur menjadi rendang. Sumber sekunder yang digunakan berupa hasil telaah kepustakaan yang berkenaan dengan kajian tentang rendang telur. Tahap kritik sumber, menguji kevalidan dan keaslian sumber serta dalam kritik sumber membandingkan hasil wawancara yang telah diperoleh. Selanjutnya tahap interpretasi, sebagai tahap penafsiran dan analisis terhadap fakta dan data yang telah terkumpul, yang diperoleh dari arsip, buku-buku, jurnal-jurnal yang relevan yang dilakukan guna menganalisis dan menyatukan data. Tahap historiografi, fase terakhir dalam penelitian sejarah dan dilakukan penulisan sejarah ilmiah berdasarkan fakta-faktanya telah ada dan langkah-langkah dalam penulisan sejarah (Abdurahman, 2007).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Rendang Telur Sebagai Kuliner Khas Masyarakat Payakumbuh

Pada dasarnya hampir di setiap daerah di Indonesia memiliki keunikan tersendiri, terutama dalam hal kuliner yang merupakan makanan khas dari masing-masing daerah. Kuliner khas yang ada merupakan potensi dan identitas budaya bagi masyarakat setempat. Sumatera Barat merupakan provinsi yang menyimpan segudang potensi dan daya tarik untuk dikunjungi. Salah satu hal yang menarik adalah keanekaragaman suku dan budaya. Di Minangkabau terdapat dua ciri khas kebudayaan yang dimiliki yaitu rendang dan merantau (Darmayanti, 2017). Rendang merupakan makanan tradisional Minangkabau yang pada umumnya banyak diketahui orang menggunakan daging dan santan kelapa sebagai bahan utamanya dengan berbagai kandungan rempah-rempah. Pada kenyataannya bahwa rendang yang ada di Sumatera Barat memiliki berbagai variasi sesuai dengan kemampuan masyarakat dan sumber daya alam yang ada di daerah tersebut. Variasi rendang mencerminkan kemampuan masyarakat setempat dalam menghadapi tantangan hidup, menggali kearifan lokal, serta menyesuaikan diri dengan lingkungan sekitar dan sumber daya alam yang tersedia (Fatimah, 2021). Rendang yang sangat terkenal akan kenikmatannya di antaranya adalah rendang telur yang menjadi makanan tradisional dengan menyimpan kelezatannya tersendiri yang diolah dalam bentuk keripik telur yang dicampur dengan bumbu rendang kering, yang pembuatannya membutuhkan waktu yang cukup lama (Sukatno, 2017).

Pertama kali dibuatnya variasi rendang yaitu rendang telur adalah di daerah Payakumbuh tepatnya pada Kecamatan Lampasi Tigo Nagari tahun 1998. Pada tahun tersebut muncul ide untuk membuat tekstur rendang yang gurih seperti keripik yang dibalut dengan bumbu rendang kering menggunakan bahan utamanya telur kemudian berhasil menciptakan rendang telur yang gurih (Novera, 2019). Telur merupakan salah satu produk ternak unggas yang mudah dicerna dan memiliki kandungan gizi yang tinggi, harganya pun relatif terjangkau oleh berbagai kalangan dan juga mudah untuk didapat (Sukatno, 2017). Rendang telur menjadi ciri khas kuliner daerah Payakumbuh yang memiliki cita rasa yang

berbeda dari daging sapi pada umumnya. Telur yang diolah menjadi rendang tersebut merupakan perpaduan dari telur, tepung dan bumbu yang dimasak menjadi rendang telur dengan rasa yang enak (Irham, 2012). Dalam pembuatannya rendang telur diolah dengan menggunakan alat-alat yang tradisional seperti tungku, hal ini dilakukan untuk melestarikan peralatan tradisional dan untuk menciptakan rasa rendang yang lebih lezat. Makanan memiliki peran penting dalam kehidupan masyarakat. Makanan dapat dikatakan sebagai pengikat keterpisahan suatu individu atau satu komunitas yang ada dengan komunitas lainnya. Kuliner merupakan konsep tentang makanan yang merupakan elemen dari kebudayaan, berkaitan dengan histori, mitos, agama, bahkan nilai dalam suatu masyarakat (Utami, 2018). Makanan tradisional masyarakat Payakumbuh yaitu rendang telur dengan kualitas yang nikmat membuat para pencinta kuliner menjadikan rendang telur menjadi salah satu makanan dengan rasa lezat yang tinggi.

Makanan khas masyarakat Sumatera Barat yaitu rendang memiliki daya tahan yang cukup lama di suhu ruangan. Penggunaan bumbu yang alami menjadi salah satu alasan rendang bisa bertahan cukup lama (Mawardi, 2020). Pembuatan rendang khususnya rendang telur membutuhkan waktu yang cukup lama, namun dalam hal tersebut itu merupakan hal biasa dalam membuat rendang di Sumatera Barat. Rasa yang akan dihasilkan juga terbilang sangat lezat.

Gambar 1. Rendang Telur



Sumber: Website Sentra Rendang Kota Payakumbuh

Selain rasa yang gurih, rendang telur juga memiliki harga yang relatif lebih murah dibandingkan rendang daging sapi atau sejenis daging lainnya yang memicu masyarakat menjadikan rendang telur pilihan untuk dikonsumsi dengan begitu masyarakat setempat lebih kreatif dalam memproduksi rendang telur sebagai identitas kuliner. Rendang telur merupakan kuliner khas masyarakat Payakumbuh yang menjadi identitas budaya, dimana bahwa setiap negara bahkan kelompok masyarakat memiliki kuliner sesuai dengan selera dari masing-masing daerahnya yang berkaitan dengan sumber daya alam atau kondisi alam yang ada, maka Payakumbuh dengan memiliki sentra penjualan telur dapat berinovasi

untuk membuat rendang telur sebagai kuliner khas yang dapat dijadikan makanan pada saat acara besar dan makanan sehari-hari serta sebagai buah tangan atau oleh-oleh khas daerah Payakumbuh bahkan Sumatera Barat bagi wisatawan yang berkunjung.

Rendang Telur: Identitas Budaya dan Kearifan Lokal

Rendang menjadi salah satu manifestasi Minangkabau pada identitas budaya masyarakat. Identitas budaya ini merupakan suatu karakter atau penanda yang melekat pada masyarakat tersebut sehingga dapat membedakannya dari suku lain (Hardiansyah, 2020). Begitu juga yang disebut dengan rendang yang merupakan kuliner masyarakat Minangkabau. Rendang merupakan warisan budaya dan menjadi kebanggaan bagi masyarakat Sumatera Barat yang telah diturunkan dari generasi ke generasi. Rendang merupakan makanan tradisional dari Minangkabau yang dalam inovasinya memiliki berbagai macam bentuk rendang. Jika masyarakat luas sering mengenal rendang yang terbuat dari bahan utamanya daging sapi, maka dalam perkembangannya rendang memiliki modifikasi dan terbuat dari berbagai macam bahan tetapi tetap mempertahankan penggunaan rempah-rempah (Sara, 2014). Di daerah Payakumbuh terdapat rendang telur dengan produksi terbesar dan sebagai kuliner khas daerah Payakumbuh yang menjadi identitas budaya. Pada dasarnya dalam berbagai upacara adat atau acara besar yang ada, rendang menjadi hidangan yang tidak lupa untuk disajikan begitupun di daerah Payakumbuh yang juga menyediakan rendang dan kuliner khususnya yaitu salah satunya rendang telur.

Adanya ketersediaan telur yang lebih mudah untuk didapatkan dan biaya lebih murah memicu masyarakat setempat untuk menggunakannya sebagai bahan utama dalam pengolahan rendang (Fadhil, 2018). Walaupun bahan utamanya berbeda dengan rendang pada umumnya, namun kekhasan dari sebuah rendang dengan bumbu rempah-rempahnya menjadi ciri khas dari rendang itu sendiri. Rendang telur merupakan makanan yang khas yang dihidangkan dan dijadikan cemilan untuk makanan sehari-hari, bahkan menjadi rendang yang selalu diproduksi dengan jumlah yang banyak. Hal tersebut menunjukkan betapa masyarakat Minangkabau begitu fleksibel dalam menangani masalah ekonomi dan melakukan modifikasi berdasarkan kebutuhan sehari-hari mereka (Fatimah, 2021). Rendang telur melambangkan sikap orang Minangkabau terkhusus Payakumbuh untuk dapat memanfaatkan ketersediaan telur yang ada dengan kondisi lingkungan lokal masyarakat dan berpegang teguh pada identitas budaya dan menjadikan kearifan lokal bagi mereka. Variasi yang diciptakan disetiap daerah di Sumatera Barat dalam mengelola rendang terjadi karena kreativitas masyarakat setempat dalam memanfaatkan sumber daya alam dan ketersediaan bahan yang ada di daerah tersebut.

Rendang telur yang diciptakan dan diproduksi tersebut didukung oleh tersedianya bahan baku yang cukup, dimana bahwa daerah tersebut dekat dengan tempat penghasil telur terbesar di Payakumbuh (Sara, 2014). Dari hal tersebut muncul ide untuk membuat variasi rendang dengan rasa yang gurih dan dapat disantap sebagai makanan sehari-hari, sehingga rendang telur ini menjadi identitas budaya bagi Payakumbuh. Hal ini memperlihatkan bahwa identitas budaya mengalami modifikasi sejalan dengan perkembangan kreativitas masyarakat sebagai pencipta dan pengguna (Fatimah, 2021). Rendang yang berasal dari

Minangkabau sebagai bagian dari kebudayaan yang merupakan warisan dan identitas budaya suku bangsa Minangkabau yang terus berkembang dan memiliki ciri khas (Indrayuda, 2013). Dalam perkembangan zaman, masyarakat terutama generasi muda mulai mengenal makanan cepat saji dan tidak dapat dipungkiri hal tersebut dapat menghilangkan identitas budaya disetiap daerah terutama yang berkaitan dengan kuliner khas masyarakat yang terjadi karena adanya globalisasi (Adullah, 2008). Maka untuk tetap melestarikan budaya dan mempertahankan kuliner khas daerah terutama rendang dan menjaganya sebagai kearifan lokal tentu diperlukan inovasi dan kreativitas dalam mengolah makanan khas seperti rendang tersebut, sehingga dapat menopang identitas budaya pada setiap generasi.

Upaya untuk tetap mempertahankan nilai-nilai yang ada terutama kualitas rendang telur yaitu membutuhkan kerjasama diberbagai sektor antara pelaku usaha sebagai pembuat rendang, pemerintah, dan masyarakat dengan begitu harapan untuk tetap mempertahankan kearifan lokal dapat tercapai (Mubarat, 2016). Kearifan lokal yang ada bertujuan sebagai peningkatan kesejahteraan dan menciptakan sebuah kedamaian dalam mencerminkan budaya (Sibarani, 2013). Rendang telur dalam perkembangannya telah menjadi identitas budaya yang sering menjadi salah satu hidangan pada acara besar atau upacara adat selain rendang daging yang sudah umum di Minangkabau, rendang telur juga menjadi buah tangan atau oleh-oleh khas dari Payakumbuh bagi wisatawan yang datang karena merupakan ciri khas dari daerah Payakumbuh. Dari hal tersebut perlu dijaga kearifan lokal dan mempertahankan kuliner khas Payakumbuh menjadi kuliner yang terus digemari dan dikenal oleh banyak orang.

Prospek Rendang Telur Sebagai Kuliner Khas Payakumbuh

Rendang telur merupakan sajian populer kuliner khas Minangkabau terutama di daerah Payakumbuh. Cita rasa rendang telur yang enak mampu membuat penikmatnya ketagihan. Pada dasarnya setiap usaha yang di tekuni tentu memiliki peluang kemajuan untuk kedepannya. Dalam membangun usaha tentu harus diiringi dengan sebuah prospek dari apa yang di jalankan. Prospek dapat dikatakan sebagai peluang yang ada dari usaha seseorang untuk mendapatkan keuntungan. Pada awal munculnya pemikiran untuk membuat variasi rendang dengan menggunakan telur serta bumbu rempah-rempah yang kemudian membuahkan hasil dengan munculnya variasi rendang yaitu rendang telur (Novera, 2019). Seperti yang ada dengan rendang pada umumnya yang dapat dijadikan peluang bisnis, sehingga bagi masyarakat Sumatera Barat membuka usaha rendang adalah sebuah ladang untuk meningkatkan perekonomiannya. Rendang telur yang berhasil di sajikan dengan kualitas yang nikmat dan rasa yang gurih, membuat rendang telur ini sebagai peluang bisnis. Dapat dikatakan bahwa usaha rendang telur merupakan peluang bisnis dengan melihat permintaan konsumen atau pembelian yang meningkat, juga dilihat dari peningkatan usaha rendang telur di Payakumbuh.

**Tabel 1.1 Peningkatan Usaha Rendang Telur di Kota Payakumbuh
Tahun 2007-2013**

No	Tahun	Jumlah Usaha	Persentase Peningkatan
1	2007	12	-
2	2008	16	14,63
3	2009	19	18,75
4	2010	21	10,52
5	2011	25	19,04
6	2012	30	20,04
7	2013	32	-

Sumber: Dinas Tenaga Kerja dan Perindustrian Kota Payakumbuh tahun 2015

Dari data yang ada terkait usaha rendang telur yang merupakan kuliner khas Payakumbuh memiliki peluang bisnis atau prospek yang menjanjikan. Rendang kering menjadi rendang yang banyak diproduksi di Kota Payakumbuh, salah satunya adalah rendang telur yang menjadi kuliner khas masyarakat Payakumbuh. Pada dasarnya bahwa usaha kuliner dari waktu ke waktu tidak pernah sepi peminatnya dan bahkan terus mengalami perkembangan mengikuti arus globalisasi. Perkembangan zaman juga memunculkan banyak pelaku bisnis baru di bidang kuliner, salah satunya produsen rendang (Mawardi, 2020).

Pada saat ini rendang dapat dinikmati dengan bermacam-macam inovasi dan variasi diantaranya terdapat rendang telur, suir ayam, suir daging, paru kering, jamur, ubi, lokan dan lain sebagainya. Seperti halnya dengan kuliner rendang yang mengalami perkembangan, salah satu rendang yang populer dan mempunyai peluang atau harapan kemajuan dari variasi rendang adalah rendang telur. Sejak adanya pengelolaan yang dilakukan oleh salah satu pelaku usaha pada tahun 1998 di daerah Lampasi Tigo Nagari Payakumbuh yang membuat rendang dari bahan utamanya telur dan mendapat respons positif dari masyarakat karena rendang telur yang dibuat memiliki kualitas rasa yang nikmat. Maka sejak saat itu rendang telur dapat menjadi peluang bisnis bagi pelaku usaha dan terus berkembang usaha-usaha yang memproduksi rendang telur. Dalam hal ini bahwa diketahui bahwa produk industri rendang mengalami peningkatan dan kemajuan yang begitu pesat. Pada tahun 2000 telah berdiri salah satunya usaha rendang yang bernama rendang Erika. Pada saat itu usaha tersebut masih dirintis secara sederhana. Ada juga usaha rendang lainnya yaitu salah satunya rendang Riry yang berdiri tahun 2002.

Pada tahun tersebut beberapa usaha masih terkendala dimodal dan tempat produksinya. Selanjutnya usaha rendang di Kota Payakumbuh terus mengalami perkembangan. Sejak awal, pemerintah telah melihat bahwa adanya variasi rendang dengan kekhasan kulinernya oleh masyarakat Payakumbuh dapat dijadikan bisnis ekonomi bagi pelaku UMKM untuk kepentingan ke depan, sehingga rendang telur dijadikan objek bisnis ekonomi. Di era modern sekarang pun, menikmati rendang dapat dengan berbagai cara. Selain menikmatinya di restoran, atau di tempat usaha rendang, juga bisa dijual dan dibeli secara online. Hal tersebut menjadi peluang untuk berbisnis rendang terutama rendang telur bagi pelaku usaha. Dalam perkembangannya rendang telur telah menjadi produksi pokok

bagi pelaku usaha yang menekuni secara menyeluruh usahanya tersebut dalam bidang kuliner di Payakumbuh. Dengan didukung ketersediaan produsen telur atau sentra peternakan ayam petelur di beberapa tempat di Payakumbuh dan pengelolannya yang tidak begitu sulit membuat rendang telur ini berkembang dengan pesat di Payakumbuh dengan bukti telah berdiri beberapa usaha rendang telur (Wulandari, 2010).

Pada tahun 2010 telah berdiri 36 unit usaha rendang. Dari setiap usaha rendang yang ada di Payakumbuh, rendang telur menjadi rendang dengan tingkat penikmat terbanyak dan jenis rendang yang paling laris dari segi penjualannya. Setiap tahunnya Payakumbuh selalu mengalami peningkatan UMKM, selama periode 2002-2010 terjadi peningkatan jumlah produk industri yang pesat dengan laju pertumbuhan rata-rata 6,07% pertahun (Zelly, 2017). Begitupun dengan usaha rendang telur yang mengalami peningkatan pertumbuhannya. Pada tahun 2012 telah terdapat 30 pelaku usaha yang mendirikan usaha dengan rendang telur sebagai produksi utamanya dan di daerah Payakumbuh tersebut, usaha rendang banyak berdiri di Kecamatan Lampasi Tigo Nagari yaitu terdapat 12 pelaku usaha rendang (Andriani, 2021). Usaha rendang yang banyak dijalankan oleh pelaku usaha tersebut merupakan usaha rumahan, dengan adanya usaha-usaha itu maka pada tahun 2015 Dinas Perindustrian Kota Payakumbuh menjadikan daerah Lampasi Tigo Nagari sebagai kampung rendang yang memproduksi rendang dengan jumlah yang banyak dan perlu terus dikembangkan produksi dan pemasarannya dengan melihat peluang bisnis yang ada (Andriani, 2021).

Tabel 1.2 Jumlah Usaha Rendang di Kota Payakumbuh

Kecamatan	Jumlah
Payakumbuh Barat	13
Payakumbuh Utara	6
Payakumbuh Selatan	4
Payakumbuh Timur	7
Lampasi Tigo Nagari	15

Sumber : Dinas Tenaga Kerja dan Perindustrian Kota Payakumbuh, 2019

Usaha rendang menjadi usaha yang terus berkembang, begitupun dalam produksi rendang telur sebagai rendang khas dari Payakumbuh. Rendang telur menjadi usaha yang selalu meningkat dalam produksi dan permintaan konsumen. Dalam hal ini rendang telur sebagai kuliner khas masyarakat dapat menjadi ladang perekonomian bagi masyarakat Payakumbuh dan menjadi usaha yang berkembang pesat. Pada tahun 2018, Payakumbuh diresmikan oleh wali kota sebagai “City Of Rendang” karena telah banyak berdiri usaha rendang di Payakumbuh (Novera, 2019). Hal itu membuktikan bahwa rendang menjadi kuliner khas dan rendang telur merupakan ikon rendang yang ada di Payakumbuh yang dapat dijadikan peluang usaha sebagai peningkatan ekonomi masyarakat. Dari hasil temuan yang ada di lapangan, bahwa bagi pelaku usaha yang menekuni usaha dibidang kuliner menjadikan rendang telur sebagai produk andalan karena

mempertimbangkan modal lebih kecil, lebih awet, dan lebih diminati pasar karena sebagai ciri khas dari daerah Payakumbuh, sehingga rendang telur dapat menjadi kuliner paling laris untuk dijadikan oleh-oleh khas Kota Payakumbuh (Putri, 2018). Dilihat dari prospek produksinya, rendang telur yang ada sebagai usaha yang dijalankan mengalami peningkatan yang akan mengalami laju pertumbuhan permintaan pasar bahkan sampai keluar negeri pemesanannya karena setiap usaha yang memproduksi rendang telur melakukan kerjasama dengan beberapa konsumen yang ada di luar negeri dan adanya promosi yang dilakukan oleh pemerintah.

KESIMPULAN

Adanya rendang telur menjadikan Payakumbuh terkenal akan masakan rendangnya dengan variasi yang berbeda yang menjadi kuliner khas masyarakat sebagai identitas budaya. Rendang menjadi kuliner yang dihidangkan dalam upacara besar begitupun dalam acara makan majamba dan upacara adat di Payakumbuh. Rendang telur juga menjadi ciri khas kuliner dari Payakumbuh yang dijadikan sebagai oleh-oleh khas daerah. Adanya rendang telur merupakan bentuk potensi lokal yang perlu terus dijaga dan kualitas rasa serta gurihnya menjadi ciri khas dari rendang tersebut. Hal ini tidak terlepas dari kreativitas masyarakat setempat dan adanya daya dukung bahan yang digunakan dimana bahwa daerah Payakumbuh memiliki sentra peternakan telur ayam yang kemudian diolah menjadi rendang telur, sehingga melahirkan peluang bisnis baru di bidang kuliner. Rendang telur tersebut mulai populer pada tahun 1998, setelah berhasil dijadikan home industri masyarakat. Rendang telur menjadi kuliner khas daerah dengan produksi yang terus meningkat dan pelaku usaha semakin berkembang dengan rendang telur sebagai khas kuliner yang diperjualkan. Setiap tahunnya pelaku usaha yang memproduksi rendang terus meningkat. Rendang telur pada akhirnya dapat dijadikan ladang perekonomian bagi masyarakat setempat. Dalam perkembangannya rendang telur menjadi populer dipasaran dan mudah ditemukan di toko makanan tradisional Minangkabau. Payakumbuh menjadi kota dengan produksi rendang terbesar dan pada tahun 2018 dinobatkan sebagai kota rendang oleh walikota. Hal tersebut membuktikan bahwa rendang terutama rendang telur di Payakumbuh memiliki prospek yang menguntungkan. Dalam produksi dan pemasarannya mendapat kenaikan setiap tahunnya, hal tersebut menjadi bukti bahwa rendang telur dapat bersaing dipasar global.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdurahman, D. 2007. Metodologi Penelitian Sejarah. Ar-Ruz Media
- Adullah, Irwan. 2008. Agama dan Kearifan Lokal dalam Tantangan Global. Yograkarta: Pustaka Pelajar
- Andriani, Suci. 2021. Implementasi Pengembangan Wilayah Sungai Durian Sebagai Kampung Rendang. JOM FISIP, Vol.8, No.1
- Darmayanti, Nani. 2017. Relevansi Masakan Rendang Dengan Filosofi Merantau Orang Minangkabau. Metahumaniora, Vol.7, No.1

- Fatimah, Siti. dkk. 2021. Rendang Lokan: History, Symbol of cultural identity, and food adaptation of Minangkabau tribe in west sumatera, Indonesia. *Journal of Ethnic Foods*, Vol.8, No.12
- Fadhil, Hanif. 2018. Efisiensi Pemasaran Produk Rendang Telur (Studi Kasus: Usaha Dapoer Rendang Riry Kecamatan Lampasi Tigo Nagari). Skripsi, Padang, Peternakan Unversitas Andalas
- Hardiansyah, Muhammad A. 2020. Kajian Identitas Budaya Kuliner Dangke Makanan has Massenrempulu. *Jurnal Lingue*, Vol.2, No.1
- Indrayuda. 2013. Popularitas Tari Piring sebagai Identitas Budaya Minangkabau. *Panggung* Vol.23, No.3
- Irham, A. 2012. Analisis Distribusi Rendang Telur Pada Industri Kecil Erika Di Kota Payakumbuh Sumatera Barat. Skripsi, Manajemen Fakultas Ekonomi dan Ilmu Sosial, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau
- Mubarat, Husni. Seni Kerajinan Lakuer Sebagai Identitas Budaya Lokal Palembang dan Sarana Industri Kreatif Dalam Era Globalisasi. *Jurnal Seni Desain dan Budaya* Vol.1, No.2 September 2016
- Mawardi, Dodi. 2020. Kebanggaan Indonesia: Rendang Makanan Terenak di Dunia. Jakarta: Epigraf Komunikasi Prima
- Novera, Rahmi. 2019. Rendang Yolanda: Duta Besar Rendang Payakumbuh 1998-2018. Skripsi, Padang. Ilmu Sejarah, Universitas Andalas
- Nur, Muhammad. 2001. Metodolohi Dalam Ilmu Sejarah dan Pendekatan Sejarawan. *Historial Jurnal Pendidikan Sejarah*, No.4, No.11
- Oktomen Ferari Djohanes. 2010. Strategi Pemasaran Rendang Telur di Payakumbuh (Studi Kasus: Pada Usaha Rendang Telur Yen di Payakumbuh). Skripsi Fakultas Peternakan, Universitas Andalas. Padang
- Putri, Zeni Eka. 2018. Pemanfaatan Jaringan Sosial dalam Pengembangan Usaha oleh Pelaku UMKM (Studi Kasus : 8 Pelaku UMKM pada sentral makanan rendang di Kelurahan Sungai Durian, Kecamatan Lampasi, Kota Payakumbuh). *Jurnal Sains Sosial dan Humaniora* Vol.2, No.1
- Sukatno. 2017. Penggunaan Tepung Sagu Dalam Pembuatan Rendang Telur dan Pengaruhnya Terhadap Kualitas Kimia. *Jurnal Peternakan*, Vol.14, No.1
- Sara, Nenti Oucis. 2014. Analisis Usaha-Usaha Pemasaran Dalam Menghadapi Persaingan Bisnis Usaha Kecil Menengah (Kasus Bisnis Rendang di Kota Madya Payakumbuh). *Jom FISIP*, Vol.1 No.2

Utamin, S. 2018. Kuliner Sebagai Identitas Budaya: Perspektif Komunikasi Lintas Budaya. *Journal of Strategic Communication*, Vol.8, No.2

Wulandari, Dede Yulia. 2010. Pengaruh Substitusi Telur Ayam Ras dengan Telur Itik Terhadap Nilai Gizi dan Akseptabilitas Rendang Telur. Skripsi, Padang. Fakultas Peternakan, Universitas Andalas

Zelly, Tri Komala, dkk. 2017. Analisis Faktor-faktor Yang Mempengaruhi Produksi Industri Kecil Menengah Makanan Olahan Rendang Telur di Kota Payakumbuh (Studi Kasus: IKM Rendang di Kampung Rendang). *Jurnal Ekonomi*, Vol.25, No.3