Kronologi

ISSN 1411-1764
e-ISSN 2722-3515
Vol. 5 No. 1 Tahun 2023

Kehidupan Sosial Ekonomi Pedagang Nasi Kapau Di Los Lambuang Bukittinggi (1987-2020)

Fadel Marta AlAmien[1(*)], Najmi Najmi[2]
[1,2]Departemen Sejarah, Fakultas Ilmu Sosial, Universitas Negeri Padang
[*]Fadelmarta09@gmail.com

ABSTRACT

This research discusses the socioeconomic life of Kapau rice traders in Los Lambuang Bukittinggi (1987-2020). As for the background of traders' nasi kapau who initially traded bajojo and did not have an area to trade generally traded in the upper market area of Bukittinggi city. The purpose of this research is as follows: 1) Explain the background of traders starting to trade in Los Lambuang Bukittinggi from the year (1987-2020)2) Describe the socio-economic living conditions traders of nasi kapau in Los Lambuang Bukittinggi from the year (1987-2020). The method used in this research is to use historical research method consisting of four stages, namely Heuristics, Source Criticism, Interpretation, and Historiography. The results of this study revealed that the background of traders trading in the Los Lambuang area began where initially kapau rice traders who initially traded bajojo in 1987 traders began to move to Los Lambuang and began to occupy Los Lambuang around 1987. In this early year, kapau rice traders who occupied Los Lambuang there were about 8 traders followed by several other culinary vendors such as Katupek Pical and Cindua Langkok. Along with its development, there has been a change in the socio-economic life of traders in view of some of their socioeconomic indicators, especially for traders who are able to open their branches of business, where the changes that have occurred in the socio-economic life of Kapau rice traders are much better than before.

Keywords: Nasi Kapau, Los Lambuang, Socio-Economic

ABSTRAK

Penelitian ini membahas tentang kehidupan sosial ekonomi pedagang nasi Kapau di Los Lambuang Bukittinggi (1987-2020). Adapun latar belakang pedagang nasi Kapau yang pada awalnya berdagang secara *bajojo* dan tidak memiliki kawasan untuk berdagang sehingga para pedagang pada umumnya berdagang di kawasan pasar Atas kota Bukittinggi. Adapun tujuan dari penelitian ini yaitu sebagai berikut:1) Menjelaskan latar belakang pedagang mulai berdagang di Los Lambuang Bukittinggi dari tahun (1987-2020)2) Mendeskripsikan kondisi kehidupan sosial ekonomi pedagang nasi Kapau di Los Lambuang Bukittinggi dari tahun (1987-2020). Metode yang digunakan pada penelitian ini yaitu menggunakan metode penelitian sejarah yang terdiri dari empat tahapan yaitu Heuristik, Kritik Sumber, Interpretasi, dan Historiografi. Hasil penelitian ini mengungkapkan bahwa Adapun latar belakang pedagang berdagang di kawasan Los Lambuang bermula dimana pada awalnya pedagang nasi Kapau yang pada awalnya berdagang secara *bajojo* sehingga pada tahun 1987 para pedagang mulai berpindah ke Los Lambuang dan mulai menempati Los Lambuang sekitar tahun 1987. Pada tahun awal ini pedagang nasi Kapau yang menempati Los Lambuang ada sekitar 8 orang pedagang dengan diikuti beberapa poedagang kuliner lainnya seperti Katupek Pical dan Cindua Langkok. Seiring pada perkembangannya telah terjadi perubahan dalam kehidupan sosial ekonomi

ISSN 1411-1764
e-ISSN 2722-3515
Vol. 5 No. 1 Tahun 2023

para pedagang dilihat dari beberapa indikator sosial ekonomi mereka, terutama bagi pedagang yang mampu membuka cabang usaha mereka mereka, dimana perubahan yang terjadi dalam kehidupan sosial ekonomi pedagang nasi Kapau jauh lebih baik dari sebelumnya.

Kata kunci: Nasi Kapau, Los Lambuang, Sosial Ekonomi

PENDAHULUAN

Berdasarkan letak geografisnya Kota Bukittinggi terletak antara 100°20'-100°25' BT dan 00°16'-00°20' LS. Kota Bukittinggi sendiri berada di ketinggian sekitar 780 – 950 Meter diatas permukaan laut. Sementara itu iklim Kota Bukittinggi memiliki temperatur udara yang berkisar minimal 16,1℃ dan maksimal berada diangka 24,9℃. Untuk kelembaban udara berada diangka minimal 82,0% dan maksimal berada diangka 90,8%. Sementara itu tekanan udara Kota Bukittinggi berkisar antara 22, C-25. C. Kota Bukittinggi sendiri memiliki luas lebih kurang 25,239 Km², luas tersebut merupakan 0,06 persen dari luas Provinsi Sumatera Barat. Bukittinggi terdiri dari 3 kecamatan dan memiliki 24 kelurahan. Kota Bukittinggi merupakan kota wisata dan salah satu kota yang menjadi pusat perekonomian di daerah Sumatera Barat. Kota Bukittinggi yang banyak dikunjungi oleh wisatawan domestik maupun mancanegara. Kenyataan itulah yang menjadikan kawasan Kota Bukittinggi menjadi kawasan salah satu sentral perekonomian di Provinsi Sumatera Barat. Hal ini membuat masyarakat berlomba-lomba membangun perekonomian mereka dengan memulai usaha-usaha mereka. Oleh karena itu kota Bukittinggi menjadi salah satu kota terbesar di Provinsi Sumatera Barat. Dalam hal fungsi sebagai kota perdagangan dan jasa sudah melekat pada Kota Bukittinggi, apalagi dengan didukung 4 pusat pasar induk: Pasar Atas, Pasar Bawah, Pasar Simpang Aur, Pasar Banto dan pasar lainya, yang dimana setiap pasar memiliki fungsinya masing-masing sebagai perkembangan perekonomian kota Bukittinggi dan juga sebagai lahan atau kawasan bagi pedagang untuk memulai usaha mereka.

Kegiatan jual beli dalam perihal produk kuliner tidak hanya menjadi kegiatan ekonomi dalam memenuhi kebutuhan pokok. Dalam kegiatan transaksi jual beli terutama dalam hal kuliner, setiap individu baik penjual maupun pembeli akan melakukan hubungan sosial yang dipengaruhi oleh konteks sosial ekonomi yang berkembang dalam kehidupan bermasyarat (Assauri, 1999). *Los Lambuang* berasal dari kata “Los” yang berarti ruangan besar terbuka dan semi permanen yang khusus dibuat untuk menjual barang-barang sejenis sedangkan “Lambuang” berarti lambung dalam bahasa Minang. *Los Lambuang* yaitu sebutan untuk tempat yang hanya khusus menjual aneka kuliner atau makanan di daerah Sumatera Barat. Salah satunya berada di kawasan pasar Atas dan pasar Lereng kota Bukittinggi atau lebih tepatnya terletak di Jl. Pemuda No.33, Aur Tajungkang Tengah Sawah, Kec. Guguk Panjang, Kota Bukittinggi, Sumatera Barat (Dinas Koperasi Bukittinggi, 2022). Kuliner yang menjadi andalan di *Los Lambuang* Bukittinggi yaitu *nasi Kapau.* Hampir semua pedagang kuliner yang berada di *Los Lambuang* Bukittinggi menjual kuliner nasi Kapau, akan tetapi menu kuliner seperti *Katupek Pical Kapau* dan

ISSN 1411-1764
e-ISSN 2722-3515
Vol. 5 No. 1 Tahun 2023

Cindua Langkok juga tidak kalah menarik bagi pengunjung (Afrilian et al., 2021) . Nasi Kapau dan Los Lambuang sangatlah erat kaitannya diantara keduanya dikarenakan Los Lambuang merupakan jendela awal bagi para pedagang nasi Kapau untuk mengembangkan usaha kuliner ini. Adapun latar belakang pedagang nasi Kapau yang pada awalnya berdagang secara *bajojo* dan tidak memiliki kawasan untuk berdagang sehingga para pedagang pada umumnya berdagang di kawasan pasar kota Bukittinggi, sehingga pada tahun 1987 para pedagang mulai berpindah ke Los Lambuang dan mulai menempati Los Lambuang (Brata, 2016).

Pada perkembangannya banyaknya usaha nasi Kapau yang ada di kota Bukittinggi berkembang dengan pesat seiring kebutuhan hidup masyarakat serta aktivitas perekonomian dan juga kehidupan sosial ekonomi masyarakat yang berubah berdampak terhadap adanya beberapa pedagang yang awalnya berada di Los Lambuang mereka membuka cabang diluar kawasan Los Lambuang dengan tujuan untuk meningkatkan pendapatan mereka sehingga meningkatnya perekonomian mereka (Novianis, 2006) . Penelitian ini di harapkan dapat menambah pengetahuan, informasi dan menjadi bahan referensi bagi pembaca baik itu dari kalangan umum, maupun mahasiswa/mahasiswi yang ingin mengetahui kehidupan sosial ekonomi pedagang nasi Kapau serta perkembangan perekonomian pedagang nasi Kapau di Los Lambuang Kota Bukittinggi dari tahun 1987-2020. Adapun alasan pengambilan batasan awal tahun 1987 dimana pada tahun ini para pedagang mulai berpindah tempat dan mulai berdagang di Los Lambuang dikarenakan adanya penempatan pedagang nasi Kapau di Los Lambuang kota Bukittinggi oleh pemerintah kota Bukittinggi. Sementara peneliti mengambil batasan tahun 2020 dikarenakan tahun terakhir pedagang nasi Kapau yang pada awalnya memulai usaha di Los Lambuang Bukittinggi membuka cabang usahanya diluar kawasan Los Lambuang kota Bukittinggi. Penelitian bertujuan untuk mengetahui perkembangan Los Lambuang dari tahun ke tahun serta dampak dan perubahan kondisi kehidupan sosial ekonomi bagi pedagang di Los Lambuang Bukittinggi. Adapun studi yang relevan dengan penelitian ini yaitu Jurnal Istoria Pendidikan Sejarah FKIP Universitas Batanghari Jambi dengan judul "Pasar Mayang Sari Kota Jambi (1985-2013)" oleh Eka Novita Sari dan Ferry Yanto (2022) yang membahas tentang Pasar Mayang Sari yang merupakan salah satu pasar kuliner primadona di kota Jambi dari segi sejarahnya yaitu dari latar belakang berdirinya dalam rentang tahun 1985-2013 pasar dan juga kehidupan sosial pedagang kuliner di Pasar tersebut.

Adapun selanjutnya Skripsi yang ditulis oleh Fadel Ridho Afrizal (2017) yang berjudul *"Kehidupan pedagang Los Lambuang Pasar Kuraitaji, Desa Balai, Kecamatan Pariaman Selatan, Kota Pariaman Tahun 1994-2018"*. Skripsi ini menjelaskan tentang kehidupan pedagang yang ada di *Los Lambuang* Pasar Kuraitaji dari sudut pandang permasalahan sosial dan ekonomi. Didalam skripsi ini juga membahas tentang bagaimana strategi bertahan pedagang pedagang yang berada di *Los Lambuang* Pasar serta perkembangan kehidupan sosial ekonomi yang terjadi dalam usaha keluarga pedagang antar generasi dikarenakan usaha kuliner di *Los Lambuang* Kuraitaji juga termasuk usaha

ISSN 1411-1764
e-ISSN 2722-3515
Vol. 5 No. 1 Tahun 2023

keluarga yang turun-temurun. Selanjutnya yaitu Skripsi yang ditulis oleh Susi Novianis (2006) yang berjudul "*Perempuan Nagari Kapau Dalam Usaha Warung Nasi di Los Lambuang Pasar Atas Bukittinggi 1987-2003".* Skripsi ini memberikan gambaran kegiatan perdagangan yang dijalankan oleh kaum perempuan sebagai pengusaha warung nasi Kapau. Dan yang terakhir buku Diana Listiani yang berjudul "Tumbuh Dan Berkembangnya Sebuah Pasar Kota" yang membahas tentang letak strategis pada sebuah pasar kota agar menjadikannya sebagai pusat perekonomian di suatu daerah tertentu. Buku ini bertujuan untuk mendiskripsikan tentang letak suatu pasar yang stategis pada suatu daerah sehingga dapat dijadikan sebagai pusat perekonomian. Usaha- usaha kuliner di *Los Lambuang* Bukittinggi merupakan kelompok-kelompok pedagang yang turun temurun dari generasi ke generasi terutama usaha nasi Kapau. Hampir semua pedagang terutama pedagang nasi Kapau di Los Lambuang sekarang hanya melanjutkan usaha dari orang tua atau nenek mereka dikarenakan usaha ini merupakan usaha warisan keluarga secara turun temurun dari generasi ke generasi sehingga beberapa dari pedagang ada yang masih memakai nama orang tua atau nenek mereka dan ada juga yang mengganti nama usaha mereka dengan nama mereka. Penelitian ini menarik dikarenakan yang pertama belum adanya penelitian tentang kehidupan sosial ekonomi pedagang nasi Kapau yang berada di kawasan Los Lambuang, yang kedua Los Lambuang merupakan jendela awal para pedagang nasi Kapau untuk memperkenalkan kuliner khas kota Bukittinggi dan Kabupaten Agam yaitu nasi Kapau kepada masyarakat terutama pengunjung dan wisatawan sehingga pada perkembangannya beberapa pedagang kuliner nasi Kapau membuka cabang diluar kawasan Los Lambuang itu sendiri

METODE PENELITIAN

Dalam penulisan penelitian ini, agar dapat dikaji secara mendalam dan dianalisis maka digunakan metode sejarah kritis. Metode penelitian sejarah itu sendiri Menurut Kuntowijoyo sejarah mempunyai lima tahap, yaitu: (1) Pemilihan Topik, (2) Pengumpulan Sumber, (3) Verifikasi (Kritik Sejarah, Keabsahan Sumber), (4) Interpretasi: Analisis dan Sintesis, dan (5) Penulisan (Kuntowijoyo, 1994) . Tahapan pertama, Heuristik yang mana mencari data dari sumber. Heuristik merupakan pengumpulan data yang berhubungan dengan objek penelitian. Dalam melakukan penelitian mengenai Kehidupan Sosial Ekonomi Pedagang *Los Lambuang* Bukittinggi (1987-2020) digunakan dua jenis data yaitu data primer dan data sekunder. Untuk melengkapi data yang diperlukan pada penelitian ini. Selain itu juga melaksanakan pengamatan (observasi) terhadap objek penelitian. Dalam hal ini untuk memperoleh data adanya observasi langsung ke *Los Lambuang* Bukittinggi itu sendiri serta wawancara langsung terhadap pedagang nasi Kapau di Los Lambuang sebagai informan penelitian seperti wawancara dengan pedagang nasi Kapau dan juga pedagang selain nasi Kapau yang ada di Los Lambuang kota Bukittinggi. Untuk lebih mempertajam penganalisaan kajian ini dilakukan penelitian kepustakaan seperti data memperoleh data dari Dinas Ukm dan Koperasi kota Bukittinggi dan data dari BPS kota Bukittinggi. Dalam penelitian kepustakaan juga digunakan beberapa literatur yang relevan seperti arsip dan buku-buku. Adapun model wawancara yang akan dilakukan yaitu model wawancara

ISSN 1411-1764
e-ISSN 2722-3515
Vol. 5 No. 1 Tahun 2023

berstruktur dengan menyiapkan pertanyaan-pertanyaan sesuai dengan masalah penelitian dan juga wawancara tidak berstruktur, yaitu pertanyaannya tidak dipersiapkan terlebih dahulu, ini dilakukan untuk melengkapi data-data yang akan diperlukan nanti (Sugiyono, 2009).

Tahap kedua, kritik sumber yaitu melakukan pengujian terhadap keaslian (otentitas) dan kesahihan (reliabilitas) data dan sumber yang didapat setelah melakukan wawancara dengan pedagang terutama pedagang nasi Kapau yang ada di Los Lambuang dan data yang diperoleh dari Dinas Ukm dan Koperasi kota Bukittinggi dan data dari BPS kota Bukittinggi serta dalam penelitian kepustakaan juga digunakan beberapa literatur yang relevan seperti arsip dan buku-buku. Kemudian dilakukan kritik internal yaitu apakah sumber tersebut memberikan informasi yang dibutuhkan dengan cara penilaian dalam unsur instrinsik dari sumber-sumber dan membandingkan dengan kesaksian dari berbagai sumber. Tahap ketiga yaitu analisis dan interpretasi terhadap data yang terkumpul. Interpretasi data yaitu data-data yang diperoleh di lapangan, baik melalui studi kepustakaan maupun wawancara, dianalisa dan dirangkaikan berdasarkan sebab akibat serta dikelompokkan sesuai dengan pengelompokkan sumber berdasarkan objek yang diteliti. Terakhir, tahap keempat adalah historiografi, penulisan sejarah menggambarkan dengan jelas mengenai kronologi suatu perisitiwa sejarah dengan menggunakan tahapan-tahapan metode penelitian yang ilmiah. Hasil akhir yang didapat adalah hasil dari penalaran yang menentukan dari spesialis yang diperoleh oleh penyediaan sumber-sumber. Sama halnya dengan mengumpulkan fakta-fakta yang ada kemudian dituangkan dalam bentuk tulisan atau cerita.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdirinya los lambuang tidak terlepas dari perkembangan pasar di kota Bukittinggi yang semakin terlihat setelah terjadinya kebakaran pasar atas tahun 1972 dimana pemerintah melakukan penataan ulang terhadap pedagang yang berdagang di kota Bukittinggi. Pemerintah mengelompokkan pedagang sesuai dengan jenis dagangannya, begitu juga halnya dengan pasar. Hal ini juga berlaku bagi pedagang nasi Kapau yang pada awalnya berdagang secara *bajojo* dari pasar ke pasar ataupun disekitaran kawasan Pasar Atas dan Pasar Lereng kota Bukittinggi. Setelah adanya penataan ulang sekitar tahun 1972 pedagang ditempatkan ditempat khusus menjual makanan yang kita kenal sekarang dengan nama Los Lambuang. Los Lambuang pada awalnya merupakan tempat bagi pedagang daging dan ikan berjualan. Akibat penataan ulang pasar dan pedagang, maka pedagang daging dan ikan dipindahkan ke Pasar Bawah dan kemudian los tersebut ditempatkan bagi pedagang nasi Kapau. Adanya penempatan ini atau berdirinya Los Lambuang sendiri bertepatan dengan ditetapkannya kota Bukittinggi sebagai sebagai kota wisata yaitu pada tanggal 11 Maret 1984 semasa kepemimpinan walikota Bukttinggi Drs. Oemar Ghafar. Para pedagang mulai berpindah ke Los Lambuang dan mulai menempati Los Lambuang sekitar tahun 1987. Pembangunan los-los disesuaikan dengan situasi dan kondisi pasar pada saat itu sebab setiap waktu kota Bukittinggi mengalami perkembangan dari tahun ke tahun hingga sampai saat sekarang ini. Oleh karena itu pada tahun 1987 para pedagang nasi

ISSN 1411-1764
e-ISSN 2722-3515
Vol. 5 No. 1 Tahun 2023

Kapau menempati dan memulai usaha mereka di Los Lambuang Bukittinggi (Pak De Misdi, 2022).

A. Dinamika Pedagang Nasi Kapau di Los Lambuang Bukittinggi

1. Periode 1987-1995

Pada dasarnya usaha nasi Kapau merupakan usaha keluarga yang dijalankan secara turun temurun dan merupakan warisan dari generasi ke generasi yang dijalankan oleh perempuan terutama perempuan masyarakat Nagari Kapau Kecamatan Tilatang Kamang Kabupaten Agam Sumatera Barat. Usaha nasi Kapau ini masih eksis dan dalam dunia usaha kuliner di kota Bukittinggi sehingga dikenal adanya tempat yang khusus untuk berdagang kuliner terutama nasi Kapau yang disediakan oleh pemerintah kota Bukittinggi yang dinamakan Los Lambuang yang terletak di kawasan pasar Atas dan Pasar Lereng kota Bukittinggi atau lebih tepatnya berada di di Jl. Pemuda No.33, Aur Tajungkang Tengah Sawah, Kec. Guguk Panjang, Kota Bukittinggi, Sumatera Barat. Para pedagang mulai berpindah ke Los Lambuang dan mulai menempati Los Lambuang sekitar tahun 1987 setelah diselesaikannya pembangunan Los Lambuang kota Bukittinggi. Pembangunan los-los disesuaikan dengan situasi dan kondisi pasar pada saat itu sebab setiap waktu kota Bukittinggi mengalami perkembangan dari tahun ke tahun hingga sampai saat sekarang ini. Oleh karena itu seiring dengan perkembangannya nasi Kapau menjadi usaha bagi masyarakat nagari Kapau itu sendiri terutama wanita. Sehingga pada umumnya usaha-usaha nasi Kapau yang berada di Los Lambuang kota Bukittinggi dimiliki oleh kaum perempuan sebagai pemilik usaha-usaha yang ada (Novianis, 2006).

Pada perkembangannya usaha nasi Kapau sebagai salah satu sektor perekonomian masyarakat terutama wanita di Nagari Kapau berkembang setelah tahun 1950-an, sekitar tahun 1950-an masyarakat Nagari Kapau terutama kaum perempuan banyak berdagang dengan cara *bajojo*, dengan berjalan kaki sambil menggendong atau menjujung dagangan dikepalanya ke pasar-pasar tradisional di kawasan sekitaran pasar di kota Bukittinggi dan Kabupaten Agam. Oleh karena itu para pedagang nasi Kapau mereka berdagang dengan membawa dagangannya secara tradisional dari pasar ke pasar (Fitri Aini, 2022). Sebelum memasuki tahun 1987 atau sebelum adanya Los Lambuang Bukittinggi, para pedagang awalnya berdagang dengan cara bajojo dan pada perkembangannya para pedagang nasi Kapau dan juga pedagang kuliner lainnya di kota Bukittinggi memiliki latar belakang yang berbeda-beda salah satunya seperti nasi Kapau Tek Sam atau sekarang berganti nama menjadi nasi Kapau Hj. Sam. Tek Sam atau yang dikenal dengan Samsinar, Samsinar sendiri sudah berdagang dengan cara Bajojo sejak tahun 1950an dikarenakan harus membantu orang tuanya untuk berdagang nasi Kapau dari pasar ke pasar. Berbekal pengalaman dari orang tua maka sekitar tahun 1960an Samsinar selaku pedagang generasi pertama mulai membangun usahanya sendiri dan membuka usaha dengan memakai nama atau *trade mark* nya sendiri yaitu nasi Kapau Tek Sam dan seiring perkembangannya mulai berganti nama menjadi nasi Kapau Hj. Sam (Petriarti, 2022). Begitu juga pada umumnya pedagang nasi Kapau lain yang dimana usaha nasi Kapau sendiri merupakan usaha yang turun temurun dari generasi ke generasi.

ISSN 1411-1764
e-ISSN 2722-3515
Vol. 5 No. 1 Tahun 2023

Seiring perkembangan zaman maka pedagang mulai membawa barang dagangan mereka dengan gerobak dan memakai kendaraan sehingga pada perkembangannya para pedagang berdagang di sekitaran kawasan pasar Bukittinggi dengan petak yang menggunakan meja sebagai tempat sambal dan juga payung besar. Pada awal pedagang memasuki kawasan Los Lambuang tahun 1987, jumlah pedagang nasi Kapau yang menempati Los Lambuang pada awalnya sekitar delapan orang pedagang nasi Kapau antara lain; H. Ana, Tek Kiyah, Tek Sam, Uni Mes, Uni I, Uni Lis dan Uni Er. Masing-masing pedagang menempati menempati petak seluas 3m x 3m bagi setiap pedagang pada setiap usaha mereka. Para pedagang yang awalnya berdagang secara terpisah pada tahun 1987 ditempatkan menjadi sebuah kawasan yang dinamakan Los Lambuang Bukittinggi yang sebelumnya tempat bagi pedagang daging dan ikan berjualan. Akibat penataan ulang pasar dan pedagang, maka pedagang daging dan ikan dipindahkan ke Pasar Bawah dan kemudian los tersebut ditempatkan bagi pedagang nasi Kapau. Pada tahun 1995 adanya beberapa perkembangan dari sarana dan prasarana dengan adanya perubahan yang pada 1987 meja tempat sambal hanya dialasi dengan koran dan bangku-bangku tempat duduk belum dicat.

Pada tahun 1995 meja sudah diganti dengan memakai mika dan bangku-bangku pun sudah dicat serta dialasi sehingga terlihat rapi dan bersih. Ditambah juga sudah adanya tempat khusus untuk mencuci piring, saluran air bersih, dan perbaikan terhadap saluran air kotor. Hal ini tentu berdampak pada kepuasan pengunjung yang datang ke Los Lambuang dikarenakan adanya perkembangan terhadap kawasan Los Lambuang itu sendiri. Pada tahun 1987 sampai 1995 los semakin ramai ditempati para pedagang, sebelumnya los hanya ditempati 15 petak, kemudian memasuki tahun 1995 los semakin ramai ditempati oleh pedagang-pedagang makanan lain selain nasi kapau dan katupek pical. Adanya penambahan pedagang kuliner seperti pedagang soto, yaitu soto Pak De Misdi, kedai minuman dan bakso Bunga Tanjung membuat los lambuang tidak hanya didominasi oleh pedagang nasi kapau dan katupek serta adanya penambahan petak oleh pedagang ketupat Uni Tina membuat kuliner di los lambuang semakin bervariasi dan membuat pedagang kuliner menjadi terorganisir. Akan tetapi Los Lambuang masih terkenal dengan nasi Kapau-nya dikarenakan Los Lambuang merupakan jendela awal atau media promosi bagi pedagang nasi Kapau untuk mengembangkan dan memperkenalkan usaha kuliner mereka. (Pak De Misdi, 2022).

2. Periode 1996-2003

Dilihat dari segi perkembangan itu sendiri yang dimana pada tahun 1995 itu sendiri adanya perkembangan pada sarana dan prasarana di Los Lambuang pastinya memberikan dampak positif yang sangat baik bagi pengunjung yang berdatangan ke Los Lambuang. Terjadinya krisis ekonomi pada tahun 1997 yang melanda dunia termasuk Indonesia dikarenakan merosotnya nilai mata uang dan meningkatnya kebutuhan sangat berdampak pada perekonomian masyarakat lapisan bawah. Akan tetapi hal ini tidak berpengaruh besar kepada para pedagang nasi Kapau di Los Lambuang Bukittinggi dikarenakan mereka mampu menyeimbangkan antara harga penjualan dan harga pembelian terhadap bahan baku pada saat itu sehingga para pedagang sedikit banyaknya mampu

ISSN 1411-1764
e-ISSN 2722-3515
Vol. 5 No. 1 Tahun 2023

bertahan dan menyesuaikan diri terhadap hal tersebut. Pada tahun 1997 adanya pergantian pedagang juga terjadi yaitu petak dari Nasi Kapau Tek Kiyah digantikan oleh Linda yang sebelumnya telah berdagang di Pasar Baso dan Padang Luar. Linda sendiri menambah cabangnya di Los Lambuang dan bergantian dengan kakaknya menjalankan usaha mereka. Begitu juga halnya dengan petak dari Uni Lis yang pada tahun tersebut dihuni oleh Ni Mur dan adanya pertambahan pedagang lagi yaitu Nasi Kapau Tek Soda. Jadi pada saat itu usaha nasi Kapau yang ada di Los Lambuang bertambah sehingga menjadi 11 orang pedagang. Akan tetapi memasuki tahun 2003, terjadinya pengurangan jumlah pedagang sehingga pedagang pada tahun ini berjumlah sembilan orang dimana Nasi Kapau Uni Mur dan Tek Soda tidak lagi berdagang. Penyebab dua pedagang ini tidak berdagang dikarenakan kedua pedagang ini merupakan pedagang baru dan kurang memiliki pelanggan.

Pada tahun ini petak yang sebelumnya ditempati Uni Mur yang sebelumnya milik Uni Lis diambil kembali oleh Uni Lis yang dikelola oleh adiknya (Wawancara Zarniati, 2022) . Adanya keterkaitan antara pedagang dengan pembeli menimbulkan iklim yang mengesankan sehingga pelanggan berubah menjadi pelanggan tetap. Adanya keterkaitan ini menimbulkan interaksi diantara keduanya sehingga memberikan keuntungan terhadap pedagang itu sendiri. Interaksi yang baik akan memberikan kenutungan terhadap pedagang itu sendiri sehingga menyangkut hubungan sosial yang dinamis menyangkut perorangan, kelompok dan perorangan dengan kelompok.

3. Periode 2004-2020

Adanya penurunan pada jumlah pedagang dikarenakan beberapa pedagang gulung tikar usaha nasi Kapau mereka yang berada di Los Lambuang pada tahun 2003 tidak menghentikan perkembangan usaha nasi Kapau yang berada di Los Lambuang. Nasi Kapau sudah menjadi ikon dari Los Lambuang Bukittinggi. Adapun pedagang yang masih berdagang hingga tahun 2020 yaitu berdasarkan data yang terdaftar pada Dinas Koperasi, UKM, dan Perdagangan kota Bukittinggi.

Tabel Dinas Koperasi, UKM dan Perdagangan Kota Bukitinggi

No	Nama Pemilik	Nama Usaha
1	Namris	Nasi Kapau Hj Ana
2	Fitri Aini	Nasi kapau Ni Lis 1 dan 2
3	Zarniati	Nasi Kapau Uni Lis
4	M. Ramli	Katupek Pical Tek Apuak
5	Arwita	Kedai Rika, Kedai Uni Emi
6	Fitria	Nasi Kapau Ni Pit
7	Petriati/ Hasniarti Hasma	Nasi Kapau Hj Sam
8	Tri Widodo	Bakso Urat Bunga Tanjung
9	Asnelli	Cindua Langkok Uncu Nelli
10	Widya	Katupek Pical Ni Tina
11	Miswardi	Soto Pakde Misdi
12	Mesra	Nasi Kapau Hj Mes
13	Usman	Warkop Pak Man
14	Lindawati	Nasi Kapau Linda

Kronologi
ISSN 1411-1764
e-ISSN 2722-3515
Vol. 5 No. 1 Tahun 2023

15	Janewar/Kamas	Katupek Ni Newan
16	Syafriza	Nasi Kapau Uni I
17	Ernida	Nasi Kapau Ni Er

Sumber: Data dari Dinas Koperasi, UKM dan Perdagangan kota Bukittinggi

Berdasarkan data yang didapatkan dari Dinas tersebut, adapun beberapa pedagang yang membuka cabang usaha yang pada awalnya menggantungkan pendapatan mereka di Los Lambuang Bukittinggi hing ga membuka cabang usaha mereka sebagai bentuk untuk meningkatkan usaha mereka. Beberapa pedagang yang membuka cabang usahanya berdasarkan hasil identifikasi data yang didapat oleh peneliti yaitu ; Nasi Kapau Hj. Ana, Nasi Kapau Linda, Nasi Kapau Ni Lis, Nasi Kapau Hj. Sam. Ada beberapa alasan pedagang dan tujuan pedagang untuk membuka usaha mereka seperti, menambah pendapatan, mengurangi persaingan antar pedagang, mencari lokasi yang strategis merupakan hal yang penting untuk meningkatkan penghasilan mereka sehingga dapat meningkatkan kondisi pereknomian pemilik usaha maupun anak buah atau karyawan mereka

B. Kehidupan Sosial Ekonomi Pedagang Nasi Kapau di Los Lambuang Bukittinggi Tahun 1987-2020

1. Pendapatan Pedagang

Pada umumnya pedagang nasi Kapau yang berdagang di los Lambuang merupakan seorang wanita. Dikarenakan faktor psikologis terutama desakan keadaan perekonomian mempengaruhi pola pikir kaum perempuan terhadap aktifitasnya. Bekerjanya perempuan sebagai pedagang untuk mencari nafkah ternyata memberikan dampak dan perubahan dalam kehidupan sosial ekonominya. Dalam menjalankan usaha para pedagang dibantu oleh anggota keluarga dan beberapa tenaga pembantu (anak buah) Melihat aktifitas yang dilakukan pedagang nasi Kapau tersebut mampu memenuhi kebutuhan mereka, bahkan lebih dari cukup bahkan menjadi kontribusi utama keluarga.

Tabel 1. Modal Dan Penghasilan Pedagang Nasi Kapau Tahun 1987 Dan 2020

Nama	Jenis Usaha	Modal (Perhari)		Penghasilan (Perhari)	
		1987	2020	1987	2020
Namris	Nasi Kapau Hj Ana	Rp 40.000	Rp 1.650.000	Rp 60.000	Rp 2.450.000
Fitri Aini	Nasi Kapau Ni Lis 1 dan 2	Rp 40.000	Rp 1.800.000	Rp 80.000	Rp 2.400.000
Zarniati	Nasi Kapau Uni Lis	Rp 40.000	Rp 1.450.000	Rp 60.000	Rp 2.250.000
Fitria	Nasi Kapau Ni Pit	Rp 40.000	Rp 1.500.000	Rp 60.000	Rp 2.000.000
Petriati/ Hasniarti Hasma	Nasi Kapau Hj Sam	Rp 40.000	Rp 2.000.000	Rp 60.000	Rp 2.000.000
Mesra	Nasi Kapau Hj Mes	Rp 40.000	Rp 1.500.000	Rp 60.000	Rp 2.000.000
Lindawati	Nasi Kapau Linda	Rp 40.000	Rp 2.500.000	Rp 80.000	Rp 2.500.000

ISSN 1411-1764
e-ISSN 2722-3515
Vol. 5 No. 1 Tahun 2023

Syafriza	Nasi Kapau Uni I	Rp 40.000	Rp 1.550.000	Rp 60.000	Rp 2.000.000
Ernida	Nasi Kapau Ni Er	Rp 40.000	Rp 1.400.000	Rp 60.000	Rp 2.000.000

Sumber: Penelitian 30 September 2022, Penelitian dilakukan berdasarkan wawancara dengan beberapa pedagang

Berdasarkan tabel data diatas, bagi pedagang yang memiliki cabang usaha (tabel 8), pada umumnya memiliki pendapatan dan omset yang lebih besar daripada yang tidak memiliki cabang usaha. Pendapatan atau omset Nasi Kapau tidak menentu tergantung pengunjung yang datang, tiap-tiap usaha nasi Kapau memliki omset dan pendapatan yang berbeda perharinya serta omset juga dibedakan berdasarkan hari biasa dan hari libur, biasanya pendapatan tergantung pengunjung yang datang di Los Lambuang Bukittinggi. Rata-rata penjualan nasi kapau di *los lambuang* bisa mencapai 50 bungkus/piring perhari. Pedagang rata-rata bisa mendapatkan sekitar: +/- Rp 1.250.000, - perharinya. Siklus perdagangan akan semakin meningkat pada hari libur sekolah dan hari raya idul Fitri, penjualan akan meningkat hingga 100 sampai 200 bungkus/piring. Pedagang bisa mendapatkan pendapatan sekitar: +/- Rp 2.500.000-, perharinya. Bagi pedagang yang membuka cabang usaha mereka seperti nasi Kapau Linda, Linda rata-rata penjualan di hari biasa 50 hingga 100 bungkus/ piring perhari, dan akan meningkat pada hari libur sekolah dan hari raya idul Fitri penjualan nasi kapau Linda meningkat hingga bahkan hingga 200 bungkus/piring perhari. Jadi pedagang rata-rata mendapatkan pendapatan sekitar: +/- Rp. 2.000.000 Perharinya bahkan omset mencapai 3.000.000-, lebih perharinya jika dibulan Ramadhan dan libur sekolah (Wawancara dengan Linda, Fitri Aini, Ernida, Zaniarti, Fitrisia, Petriati, Mesra, dan Lindawati, Numaris, Syarfiza, 2022).

Berdasarkan pendapatan rata-rata pedagang telah dikeluarkan untuk menggaji anak buah, membayar retribusi tempat, modal usaha dan sebagainya. Terjadinya perubahan siklus perdagangan nasi Kapau dari tahun ke tahun bisa dikatakan pendapatan pedagang atau pemilik usaha nasi Kapau sangat memuaskan bahkan lebih dari cukup sehingga bisa dikatakan kondisi perekonomian para pedagang atau pemilik usaha sangatlah makmur. Usaha nasi Kapau merupakan usaha kuliner yang turun temurun dari generasi ke generasi. Adapun latar belakang pedagang berdagang di kawasan Los Lambuang bermula dimana pada awalnya pedagang nasi Kapau yang pada awalnya berdagang secara *bajojo* sehingga pada tahun 1987 para pedagang mulai berpindah ke Los Lambuang dan mulai menempati Los Lambuang sekitar tahun 1987. Pada tahun awal ini pedagang nasi Kapau yang menempati Los Lambuang ada sekitar 8 orang pedagang dengan diikuti beberapa pedagang kuliner lainnya seperti Katupek Pical dan Cindua Langkok. Dari awal penempatan pedagang tahun 1987 harga penjualan sepiring/sebungkus nasi Kapau berkisar antara Rp. 1500,- sampai 2000,- perporsi. Hal ini disesuaikan dengan keadaan perekonomian dan nilai mata uang pada saat itu. Pada perkembangannya los lambuang itu sendiri pada tahun 1995 adanya beberapa perkembangan dari sarana dan prasarana sehingga berdampak pada penambahan beberapa pedagang selain kuliner nasi Kapau. Menjelang tahun 1997 adanya penambahan beberapa pedagang nasi Kapau di Los Lambuang dan memasuki tahun 2003

ISSN 1411-1764
e-ISSN 2722-3515
Vol. 5 No. 1 Tahun 2023

menyebabkan adanya beberapa pedagang tidak berdagang lagi (gulung tikar) dikarenakan berkurangnya minat pelanggan terhadap nasi Kapau mereka. Hingga pada tahun 2020 usaha nasi Kapau yang ada di Bukittinggi berkembang dengan pesat seiring kebutuhan hidup masyarakat sehingga banyak muncul jenis usaha yang sama dengan berbagai macam nama usaha nasi Kapau di Kota Bukittinggi. Adanya beberapa pedagang yang berada di Los Lambuang mereka membuka cabang diluar kawasan Los Lambuang dengan tujuan untuk meningkatkan pendapatan mereka sehingga meningkatnya perekonomian mereka.

Dilihat dari beberapa pedagang nasi Kapau yang mampu membuka cabang usaha mereka hingga berada diluar kawasan Los Lambuang bisa dikatakan memiliki kehidupan sosial ekonomi mereka yang baikDengan demikian telah terjadi perubahan dalam kehidupan sosial ekonomi terutama bagi pedagang yang mampu membuka cabang usaha mereka mereka, dimana perubahan yang terjadi dalam kehidupan sosial ekonomi pedagang nasi Kapau jauh lebih baik dari sebelumnya. Dilihat dari perubahan pendapatan pedagang, dalam hal pendapatan atau omset Nasi Kapau tidak menentu tergantung pengunjung yang datang, tiap-tiap usaha nasi Kapau memliki omset dan pendapatan yang berbeda perharinya serta omset juga dibedakan berdasarkan hari biasa dan hari libur, biasanya pendapatan tergantung pengunjung yang datang di Los Lambuang Bukittinggi. Pendapatan pedagang tidak menentu jika dilihat perharinya, akan tetapi rata-rata penjualan nasi kapau di *los lambuang* bisa mencapai 50 bungkus/piring perhari. Pedagang rata-rata bisa mendapatkan sekitar: +/- Rp 1.250.000, - sehingga siklus perdagangan akan semakin meningkat pada hari libur sekolah dan hari raya idul Fitri, penjualan akan meningkat hingga 100 sampai 200 bungkus/piring. Pedagang bisa mendapatkan pendapatan sekitar: +/- Rp 2.500.000. Sedangkan untuk pedagang yang membuka cabang usaha mereka pedagang rata-rata mendapatkan pendapatan sekitar: +/- Rp. 2.000.000-, Perharinya bahkan omset mencapai 5.000.000-, lebih perharinya jika dibulan Ramadhan dan libur sekolah. Dengan demikian, bisa dikatakan pendapatan yang di peroleh oleh pedagang sudah lebih dari cukup untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari bahkan lebih atau bisa dikatakan makmur.

2. Kepemilikan Harta

Pada umumnya para pedagang sudah memiliki rumah permanen, seperti halnya pemilik nasi Kapau Tek Sam yang sekarang dikelola oleh Petriarti dan Hasniarti Hasma. Sejak dari orang tua mereka berdagang, mereka telah membangun rumah permanen dan sebelumnya beliau mampu mengembangkan usahanya sampai ke Baso setiap hari Senin dan sekarang beliau memiliki cabang usaha di daerah Piladang Kabupaten Lima Puluh Kota. Beliau memiliki rumah yang merupakan rumah keluarga, rumah rumah tersebut berada di tepi jalan raya dan bertingkat, memiliki taman bunga, serta mempunyai garasi mobil dan dikelilingi tembok yang tinggi. Rumah tersebut sekaligus menjadi tempat untuk memasak lauk pauk nasi Kapau untuk dibawa ke Los Lambuang Bukittinggi (Petriarti, 2022) . Berbeda halnya dengan nasi Kapau Ni Lis yang memiliki dua petak kios di Los Lambuang yang dipegang oleh Fitri Aini yang merupakan masih keluarga dari Lisdar, nasi Kapau Ni Lis sendiri memiliki dua petak kios di Los Lambuang yaitu nasi Kapau Ni Lis 1 dan nasi Kapau Ni Lis 2, ditambah lagi beliau memiliki kedai sendiri yang berada di nagari Kapau

ISSN 1411-1764
e-ISSN 2722-3515
Vol. 5 No. 1 Tahun 2023

dengan nasi Kapau Ni Lis cabang dari Los Lambuang. Dilihat dari segi harta beliau memiliki rumah permanen dengan usaha kedai nasi Kapau rumah beliau. Lisdar sendiri selaku perintis usaha ini beliau sekarang hanya beristirahat dirumah dan usaha dilanjutkan oleh keluarga dan anak buah beliau. Sebelum beliau berdagang di Los Lambuang pada tahun 1966 beliau telah mampu membeli mobil Kijang Pick Up dan Kijang Commando untuk membawa dagangan ke pasar (Wawancara dengan Lisdar, 2022) . Hal tersebut menandakan bahwa pedagang-pedagang nasi Kapau di Los Lambuang pada umumnya pedagang yang sukses dan makmur.

Pada tahun 2020 pada umumnya para pedagang mencoba beradaptasi dengan Virus Covid 19 yang telah melanda, pada tahun ini nasi Kapau Linda berhasil membuka cabang usaha beliau yang sebelumnya beliau berdagang di Los Lambuang Bukittinggi. Dilihat dari segi kepemilikan harta nasi Kapau Linda termasuk salah satu pengusaha nasi Kapau yang sukses dalam berdagang. Dari awal berdagang hingga sekarang beliau berhasil membuka cabang usaha beliau yaitu di Baso, Padang Luar Koto Baru, Pakan Selasa Koto Tuo, Los Lambuang dan di Pendakian Sovia disamping Hotel Indria kota Bukittinggi. Linda sendiri sekarang sudah jarang berdagang di pasar Baso dan lebih berfokus pada cabang yang lainnya. Di Los Lambuang sendiri beliau memiliki dua petak kedai yang bertuliskan Nasi Kapau Linda. Linda sendiri selaku perintis nasi Kapau telah membangun dua rumah permanen dan salah satu rumah dihuni oleh anaknya yang telah berkeluarga. Dilihat dari segi kepemilikan harta Linda telah mempunyai beberapa kendaraan seperti mobil dan juga beberapa kendaraan bermotor yang dimana kendaraan tersebut salah satunya diperuntukkan untuk memfasilitasi anaknya yang berkuliah di Universitas Negeri Padang (Linda, 2022). Dilihat dari segi kepemilikan harta tersebut untuk mengukur tingkat sosial ekonomi seseorang dapat dilihat dari beberapa hal, *Pertama,* Status rumah yang ditempati tersebut jenis rumah sewa, rumah sendiri, rumah dinas atau menumpang dengan saudara atau ikut orang lain. *Kedua,* kondisi fisik bangunan dapat menentukan sosial ekonomi permilik rumah, orang yang memiliki rumah permanen dianggap memiliki sosial ekonomi yang tinggi sedangkan keluarga dengan keadaan sosial ekonorninya menengah dan yang ekonomi rendah merniliki rumah semi-permanen. Setelah dianalisis dari tingkat kepemilikan harta untuk mengukur tingkat sosial ekonomi pedagang maka pada umumnya pedagang atau pemilik usaha nasi Kapau termasuk memiliki kehidupan sosial ekonomi yang tinggi dimana mereka telah membangun rumah permanen bahkan lengkap dengan fasilitas dan kendaraan yang dimilikinya.

3. Pendidikan dan Pengetahuan

Pendidikan dan pengetahuan merupakan suatu hal yang sangat penting bagi kehidupan, dimana pendidikan adalah perubahan sikap secara aktif dalam mengembangkan potensi yang dimiliki para diri manusia Pendidikan adalah usaha sadar dan terencana untuk mewujudkan suasana belajar dan proses pernbelajaran agar peserta didik secara aktif mengembangkan potensi dirinya untuk memiliki kekuatan spiritual keagarnaan, pengendalian diri, kepribadian, kecerdasan, akhlak mulia, serta keterampilan yang diperlukan dirinya, masyarakat, bangsa dan negara. Pendidikan tidak dapat terlepas dari

ISSN 1411-1764
e-ISSN 2722-3515
Vol. 5 No. 1 Tahun 2023

masalah ekonomi, baik secara langsung maupun tidak langsung. Pendidikan memberikan kontribusi secara signifikan terhadap pembangunan ekonorni, dan menjadi kebenaran yang telah diakui keberadaannya. Meskipun usaha nasi Kapau merupakan sebuah usaha keluarga yang turun temurun dari generasi ke generasi, akan tetapi pendidikan merupakan hal yang sangat penting bagi mereka dengan tujuan meraih gelar ataupun mengembangkan pola pikir. Salah satu karyawan dari Katupek Pical Tek Apuak yaitu Tek Yan ingin anaknya tidak seperti beliau dan ingin agar anaknya melebihi orang tuanya, begitu juga halnya dengan Linda yang ingin anaknya agar menempuh pendidikan terlebih dahulu dan mendapatkan gelar sarjana. Dilihat dari pedagang generasi pertama seperti Tek Sam (Samsimar), Ni Lis (Lisdar), Uni I (Syafriza), Linda pada umumya para pedagang generasi pertama hanya menamatkan pendidikan hingga tingkat SD dan SMP/MTSN sehingga para pedagang berkeinginan anaknya tidak ingin seperti mereka. Setelah para pedagang generasi pertama merintis usaha mereka dan meningkatkna kehidupan perekonomian melalui usaha yang mereka, mereka berkeinginan anak mereka untuk meningkatkan tingkat pendidikan anak mereka kejenjang yang lebih tinggi. Beberapa pedagang berhasil membiayai anak mereka ketingkat SMA dan hingga kejenjang perguruan tinggi. Adapun beberpa pedagang yang berhasil memyekolahkan anaknya ke jenjang yang lebih tinggi dan ada juga yang berprofesi setelah mereka menyelasaikan pendidikan berprofesi sesuai bidangnya dan ada juga yang melanjutkan usaha orang tua mereka.

Tabel 10. Tingkat Pendidikan Pedagang dan Anak Pedagang

Nama Pedagang Generasi Pertama	Pendidikan Pedagang	Pedagang Generasi Kedua	Pendidikan Anak
Namris	SD	-	SMA
Lisdar	SD	Fitri Aini	Perguruan Tinggi
Linda	SMP	Aldi	Perguruan Tinggi
Syafriza	MTSN	-	Perguruan Tinggi

Sumber: Penelitian 30 September 2022, Penelitian dilakukan berdasarkan wawancara dengan beberapa pedagang (Bukittinggi, 2022)

Dilihat dari tabel, tingkat pendidikan anak pedagang sangat beragam Dilihat pendidikan dari anak pedagang tingkat pendidikan nya cukup tinggi, ada yang telah sampai pada sarjana dan ada yang masih di bangku sekolah yang orang tuanya hanya berprofesi sebagai pedagang kuliner di Los Lambuang. Terlihat bahwa berprofesi sebagai pedagang kuliner di Los Lambuang dapat memenuhi kebutuhan sehari-hari dan mencukupi pendidikan anak-anaknya ke jenjang yang lebih tinggi. Berdasarkan tabel maka dapat diperhatikan bahwa pedagang sangat memperhatikan tingkat pendidikan anaknya, hal ini juga membuktikan bahwa berkembangnya tingkat pendapatan masyarakat juga membawa pengaruh terhadap pendidikan generasinya. Para pedagang ingin anaknya menempuh pendidikan setinggi mungkin agar tercapai cita-citanya, beberapa pedagang juga mengarapkan agar anaknya tidak ingin seperti mereka bersusah payah membangun usaha dan pahitnya lika-liku dunia

perdagangan. Oleh karena itu pedagang ingin anaknya sukses dan dapat meraih impian mereka.

KESIMPULAN

Nasi Kapau dan Los Lambuang sangatlah erat kaitannya diantara keduanya. Berdirinya los lambuang tidak terlepas dari perkembangan pasar di kota Bukittinggi yang semakin terlihat setelah terjadinya kebakaran pasar atas tahun 1972 dimana pemerintah melakukan penataan ulang terhadap pedagang yang berdagang di kota Bukittinggi. Pemerintah mengelompokkan pedagang sesuai dengan jenis dagangannya, begitu juga halnya dengan pasar. Hal ini juga berlaku bagi pedagang nasi Kapau yang pada awalnya berdagang secara bajojo dari pasar ke pasar ataupun disekitaran kawasan Pasar Atas dan Pasar Lereng kota Bukittinggi. Berdirinya Los Lambuang sendiri bertepatan dengan ditetapkannya kota Bukittinggi sebagai sebagai kota wisata yaitu pada tanggal 11 Maret 1984 semasa kepemimpinan walikota Bukttinggi Drs. Oemar Ghafar. Para pedagang mulai berpindah ke Los Lambuang dan mulai menempati Los Lambuang sekitar tahun 1987. Pembangunan los-los disesuaikan dengan situasi dan kondisi pasar pada saat itu sebab setiap waktu kota Bukittinggi mengalami perkembangan dari tahun ke tahun hingga sampai saat sekarang ini.

Usaha nasi Kapau merupakan usaha kuliner yang turun temurun dari generasi ke generasi. Adapun latar belakang pedagang berdagang di kawasan Los Lambuang bermula dimana pada awalnya pedagang nasi Kapau yang pada awalnya berdagang secara *bajojo* sehingga pada tahun 1987 para pedagang mulai berpindah ke Los Lambuang dan mulai menempati Los Lambuang sekitar tahun 1987. Pada tahun awal ini pedagang nasi Kapau yang menempati Los Lambuang ada sekitar 8 orang pedagang dengan diikuti beberapa pedagang kuliner lainnya seperti Katupek Pical dan Cindua Langkok. Pada perkembangannya los lambuang itu sendiri pada tahun 1995 adanya beberapa perkembangan dari sarana dan prasarana sehingga berdampak pada penambahan beberapa pedagang selain kuliner nasi Kapau. Menjelang tahun 1997 adanya penambahan beberapa pedagang nasi Kapau di Los Lambuang dan memasuki tahun 2003 menyebabkan adanya beberapa pedagang tidak berdagang lagi (gulung tikar) dikarenakan berkurangnya minat pelanggan terhadap nasi Kapau mereka. Hingga pada tahun 2020 usaha nasi Kapau yang ada di Bukittinggi beberapa pedagang yang berada di Los Lambuang mereka membuka cabang diluar kawasan Los Lambuang dengan tujuan untuk meningkatkan pendapatan mereka sehingga meningkatnya perekonomian mereka.

DAFTAR PUSTAKA

Dinas Koperasi Bukittinggi. (2022). Dokumen Dinas Koperasi, UKM dan Perdagangan kota Bukittinggi

Kuntowijoyo. (1994). Metodologi Sejarah. Tiara Wacana

Sugiyono. (2009). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Alfabeta

ISSN 1411-1764
e-ISSN 2722-3515
Vol. 5 No. 1 Tahun 2023

Assauri, S. (1999). Manajemen Pemasaran, Dasar, Konsep, dan Strategi Manajemen. PT. Raja Grafindo Persada

Afrilian, P., Yulianda, H., & Afriani, A. (2021). Strategi Promosi Wisata Kota Bukittinggi Melalui Kuliner Nasi Kapau. Indonesian Journal of Tourism and Leisure, 2(2), 107–117

Afrizal, F. R. (2017). Kehidupan Pedagang Los Lambuang Pasar Kuraitaji, Desa Balai, Kecamatan Pariaman Selatan, Kota Pariaman Tahun 1994-2016 [SKRIPSI]. UNAND

Brata, I. B. (2016). Pasar Tradisional di Tengah Arus Budaya Global. Jurnal Ilmu Manajemen (JUIMA), 6(1)

Novianis, S. (2006). Perempuan Nagari Kapau Dalam Usaha Warung Nasi di Los Lambuang Pasar Atas Bukittinggi 1987-2003 [SKRIPSI]. UNAND

Sari, E. N., & Yanto, F. (2022). PASAR MAYANG SARI KOTA JAMBI (1985-2013). ISTORIA: Jurnal Ilmiah Pendidikan Sejarah Universitas Batanghari, 5(1), 52–64

Fitri Aini. (2022). Wawancara Dengan Fitri Aini Pedagang Nasi Kapau Ni Lis, Di Los Lambuang Bukittinggi

Numaris. (2022). Wawancara dengan Numaris Pedagang Nasi Kapau di Los Lambuang Bukittinggi

Pak De Misdi. (2022). Wawancara dengan Pak De Misdi Pedagang Soto, Tanggal 14 Maret 2022 di Los Lambuang Bukittinggi

Petriarti. (2022). Wawancara Dengan Petriarti Pedagang Nasi Kapau Hj. Sam, Di Los Lambuang Bukittinggi

Linda. (2022). Wawancara Dengan Linda Pedagang Nasi Kapau

Lisdar. (2022). Wawancara dengan Lisdar Pedagang Nasi Kapau

Syarfiza. (2022). Wawancara dengan Syarfiza Pedagang Nasi Kapau

Zarniati. (2022). Wawancara dengan Zarniati Pedagang Nasi Kapau.