

Perkembangan Usaha Bubuk Kopi Yunizar Taratak di Nagari Kubang Kecamatan Guguak Kabupaten Lima Puluh Kota Tahun 2000-2022

Tiara Armelia^{1(*)}, Rusdi²

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

(*)tiaraarmelia17126@gmail.com

ABSTRACT

This study examines the development of Yunizar Taratak's coffee powder business in Nagari Kubang, Guguak District, Lima Puluh Kota Regency from 2000 to 2022. The study aims to discover how Yunizar Taratak's coffee powder business has developed. The method used in this study is the historical method, consisting of four stages: heuristic, source criticism, interpretation, and historiography. The results show that in 1998, after the monetary crisis, Yunizar's coffee powder industry in Taratak Nagari Kubang did not go bankrupt and still survives until now. In 2000, there was unhealthy competition among coffee sellers and other coffee business entrepreneurs. In 2000, Yunizar began packaging his coffee powder under the brand name "Yunizar Taratak Kubang Guguak District Lima Puluh Kota Original Coffee Powder," with the aim of avoiding cheating in business by irresponsible individuals. The development of Yunizar Taratak's coffee powder business started with the period of development from 2000 to 2007, during which there was a monetary crisis and unhealthy competition among coffee businesses. The period from 2007 to 2014 was characterized by expensive and scarce coffee raw materials. The period from 2014 to 2022 was marked by a lack of support from the government, the shift from traditional to modern equipment, and the issuance of a Business Registration Number (NIB) upon the author's recommendation.

Keywords: Development, Business, Coffee Powder, Nagari.

ABSTRAK

Penelitian ini mengkaji tentang perkembangan usaha bubuk kopi Yunizar Taratak di Nagari Kubang, Kecamatan Guguak Kabupaten Lima Puluh Kota tahun 2000-2022. Penelitian bertujuan menemukan bagaimana perkembangan usaha bubuk kopi Yunizar Taratak. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode sejarah dengan empat tahap metode penelitian yaitu heuristik, kritik sumber, interpretasi, dan historiografi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Tahun 1998 setelah krisis moneter, industri bubuk kopi Yunizar di Taratak Nagari Kubang tidak mengalami gulung tikar dan masih bertahan sampai sekarang. Pada tahun 2000 persaingan yang tidak sehat diantara penjual kopi dengan oknum pengusaha kopi lain. Pada tahun 2000 Yunizar mulai mengemas bubuk kopi yang diproduksinya dengan merk atau nama produk bubuk kopi asli Yunizar Taratak Kubang Kecamatan Guguak Kabupaten Lima Puluh Kota hingga sekarang tahun 2022 dengan tujuan menghindari kecurangan dalam usaha yang dilakukan oleh oknum yang tidak bertanggung jawab. Perkembangan usaha bubuk kopi Yunizar Taratak dimulai dengan periode perkembangan Tahun 2000-2007 terjadinya krisis moneter, dan persaingan tidak sehat sesama usaha kopi. Periode Perkembangan 2007-2014 bahan baku kopi cukup mahal dan langka. Periode Perkembangan 2014-2022 tidak adanya dukungan dari pemerintah, bergantinya alat tradisional menjadi modern, dan terbitnya Nomor Induk Berusaha (NIB) atas rekomendasi penulis.

Kata Kunci: Perkembangan, Usaha, Bubuk Kopi, Nagari.

PENDAHULUAN

Kopi merupakan salah satu komoditas perkebunan yang memiliki peran penting dalam penyerapan tenaga kerja dan perdagangan internasional serta memiliki nilai ekonomi yang tinggi. Indonesia merupakan negara penghasil kopi keempat terbesar di dunia setelah Brazil, Vietnam dan Colombia (Pudji Raradjo, 2012). Negara Indonesia, khususnya Provinsi Sumatera Barat termasuk dalam sepuluh besar penghasil kopi terbesar. Di Provinsi Sumatera Barat kopi merupakan salah satu komoditi andalan yang memiliki arti penting bagi masyarakat baik ditinjau dari segi ekonomi maupun segi sosial. Kopi memiliki kontribusi yang cukup besar dan dapat membantu perekonomian daerah melalui industri yang mengolah biji kopi menjadi kopi bubuk di Provinsi Sumatera Barat. Nagari Kubang terletak dalam deretan Bukit Barisan dengan Topografi Dataran, Perumahan, Persawahan, dan Perbukitan dengan ketinggian dari permukaan laut 500 s/d 600 dari permukaan laut yang terdiri dari tujuh Jorong dan salah satunya adalah Jorong Taratak (*Rencana Pembangunan Jangka Menengah Nagari Kubang Tahun 2022-2028*, 2022). Nagari yang sempit umumnya mempunyai spesialis dalam hal industri kecil contohnya saja Taratak Nagari Kubang merupakan salah satau daerah *home industri* yang masih bertahan sampai sekarang. Bernama kopi Yunizar yang terletak di Jorong Taratak Nagari Kubang, awal digagas pada tahun 1968 kemudian mulai didirikan pada tahun 1972 oleh Keluarga Yunizar dengan bahan baku yang dipakai adalah khusus kopi robusta.

Awal dirintis usaha bubuk kopi Yunizar ini adalah dengan diberhentikannya Yunizar sebagai penggiling kopi di koto Kaciak pada tahun 1970. Usaha bubuk kopi di Koto Kaciak tersebut berhenti memproduksi bubuk kopi karena pemilik kopi sudah meninggal dan tidak ada penerus yang meneruskan usaha bubuk kopi Sehingga Yunizar berinisiatif untuk mendirikan usaha bubuk kopi sendiri. Pada tahun 1972 Yunizar mulai mendirikan usaha bubuk kopi yang diproduksi secara tradisional dengan alat produksi tradisional mulai dari merendang dan menumbuk kopi hingga menjadi bubuk kopi. Walaupun harga kopi di Indonesia selama 1997- 2015 mengalami peningkatan dan kopi di Indonesia yang mengalami peningkatan setiap tahunnya dipengaruhi oleh nilai tukar mata uang rupiah dengan mata uang dollar (Carin et al., 2018), Yunizar tetap menggunakan bahan baku murni biji kopi robusta sehingga bubuk kopi milik Yunizar memiliki aroma yang wangi dengan rasa yang enak dan nikmat menjadikan pengusaha kopi lain tidak suka dengan usaha kopi milik Yunizar. Pada tahun 2000 ada seorang oknum yang membeli bubuk kopi milik Yunizar dalam bentuk kiloan hingga 30 kg. Bubuk kopi Yunizar ini dikemas dan dijual kembali menggunakan merek bubuk kopi milik oknum tersebut dan bukan menggunakan merk bubuk kopi Yunizar dan bubuk kopi milik oknum tersebut dijual menggunakan nama Yunizar (Wawancara Dengan Yunizar, 2022). Hal tersebut disebabkan karena Yunizar belum mengemas dan menjual bubuk kopi yang diproduksinya menggunakan nama atau merek dari usaha kopi milik Yunizar tersebut. Karena permasalahan yang dialami oleh Yunizar tersebut, pada tahun 2000 Yunizar mulai mengemas bubuk kopi yang diproduksinya dengan merk atau nama produk bubuk kopi asli

Yunizar Taratak dengan tujuan menghindari kecurangan dalam usaha yang dilakukan oleh oknum yang tidak bertanggung jawab tersebut.

Tahun 2017 sampai sekarang tahun 2022 usaha bubuk kopi Yunizar sudah mulai menggunakan tenaga mesin untuk merendang kopi karena lebih cepat dibandingkan menggunakan metode tradisional. Kelebihan menggunakan tenaga mesin dalam memproduksi bubuk kopi seperti saat proses merendang biji kopi mentah yang biasanya membutuhkan waktu yang cukup lama hingga setengah hari. Namun setelah menggunakan tenaga mesin dalam proses merendang, biji kopi mentah mulai direndang jam 08.00 dan selesai pada jam 12.00. Isi *perondangan* yang digunakan adalah 120 kg-150 kg dalam kondisi biji kopi mentah, namun setelah direndang dan dihaluskan menggunakan mesin penggiling kopi, maka biji kopi mentah awalnya berat 150 kg menjadi 120 kg dalam bentuk bubuk kopi. Mulai dari berdirinya usaha bubuk kopi yang bernama bubuk kopi Yunizar pada tahun 1972 sampai saat ini tahun 2022 tidak ada melakukan kerja sama dengan pemerintah serta tidak ada juga kerja sama dengan UMKM lainnya dan tidak ada bantuan yang didapat dari pemerintah. Walaupun tidak ada kerja sama dengan pemerintah dan UMKM lainnya, usaha bubuk kopi Yunizar tetap disukai oleh masyarakat dan masih tetap berdiri sampai saat sekarang. Hal tersebut menyebabkan Yunizar dalam memproduksi bubuk kopi belum melakukan berbagai inovasi dalam mengemas bubuk kopi untuk menarik pembeli dengan kendala izin usaha untuk bubuk kopi Yunizar Taratak, sehingga penulis memberikan masukan kepada Yunizar untuk mengurus izin usahanya dan membantu dalam mengurus izin usaha.

Terdapat penelitian yang relevan dilakukan oleh (Puspita, 2015) Skripsi. *Perkembangan Industri Kopi Arabika Dan Kopi Luwak Di Kenagarian Surian Kecamatan Pantai Cermin Kabupaten Solok (2003-2014)* menjelaskan bahwa Industri kopi arabika dan kopi luwak di Kenagarian Surian ini merupakan usaha yang dijalankan oleh Edranovid dari tahun 2003. Industri kopi arabika dan kopi luwak di Nagari Surian dari tahun 2003-2014 tetap bertahan ditengah bermunculannya industri kopi lainnya dan dengan adanya permintaan pengeksporasi dari Australia, dengan itu sangat membantu untuk melihat gambaran perkembangan usaha bubuk kopi Yunizar dari tahun ke tahun. Penelitian selanjutnya oleh (Fahri Yasyipin, 2016) Skripsi. *Perkembangan Industri Kopi Aman Kuba di Desa Reje Bukit Kecamatan Bebesen Kabupaten Aceh Tengah Jurusan Pendidikan Sejarah Fakultas Ilmu Sosial Universitas Negeri Medan*. Penelitian tersebut membahas tentang perkembangan industri kopi aman kuba di desa reje bukit kecamatan bebesen kabupaten aceh tengah yang mengalami peninggakatan yang signifikan setiap tahunnya, dengan itu sangat membantu untuk melihat gambaran perkembangan usaha bubuk kopi Yunizar dari tahun ke tahun. Beberapa studi relevan tersebut memiliki relevansi dengan penelitian penulis karena sama-sama mengkaji mengenai perkembangan usaha bubuk kopi maka penulis mengkaji mengenai perkembangan usaha bubuk kopi dengan melihat bagaimana latar belakang dan perkembangan usaha dari bubuk kopi Yunizar tersebut sehingga bisa bertahan sampai sekarang dengan berbagai permasalahan yang dihadapi. Dalam hal ini penulis mengkaji perkembangan usaha bubuk kopi Yunizar Taratak di Nagari

Kubang dimulai bagaimana latar belakang berdirinya usaha bubuk kopi Yunizar Taratak dan melihat bagaimana usaha bubuk kopi Yunizar Taratak berkembang setiap tahunnya. Penelitian mengenai “*Perkembangan Usaha Bubuk Kopi Yunizar Taratak Di Nagari Kubang Kecamatan Guguak Kabupaten Lima Puluh Kota Tahun 2000-2022*” belum pernah diteliti sebelumnya, karena itu penelitian tentang perkembangan usaha bubuk kopi Yunizar taratak ini penting untuk dilakukan. Penelitian ini berfokus pada perkembangan usaha bubuk kopi Yunizar taratak mulai dari latar belakang berdirinya usaha hingga proses produksi dan pemasarannya.

METODE PENELITIAN

Metode yang dipakai dalam penelitian ini adalah metode sejarah (*historical method*). Metode sejarah disebut juga dengan metode kritik sumber atau metode penelitian dokumenter. Metode sejarah terdiri dari serangkaian kerja dan teknik-teknik pengujian otentitas (keaslian) sebuah informasi (Zed, 2000) . Metode yang digunakan dalam penulisan ini adalah metode sejarah yang didalamnya terdapat beberapa langkah yang harus ditempuh yaitu heuristik, kritik sumber, interpretasi, historiografi. Dalam mengumpulkan sumber-sumber sejarah tersebut peneliti menggunakan: Observasi, mengamati secara langsung usaha bubuk kopi Yunizar Taratak di Nagari Kubang Kecamatan Guguak Kabupaten Lima Puluh Kota. Dalam hal ini peneliti melakukan pengamatan langsung dengan mencatat apa saja yang sedang terjadi ketika dilapangan. Melihat fenomena terkait dengan usaha bubuk kopi Yunizar yang ada kemudian mencatat dan mendokumentasikannya sehingga dapat digunakan sebagai sumber penelitian. Wawancara, selain itu peneliti melakukan wawancara sejarah lisan yang dilakukan dengan pemilik usaha bubuk kopi yaitu Yunizar, anak-anak Yunizar, masyarakat yang berada disekitar usaha bubuk kopi Yunizar, dan Kepala Jorong Taratak terkait dengan keberadaan perkembangan usaha bubuk kopi Yunizar Taratak di Nagari Kubang. Sejarah lisan ini mempunyai banyak kegunaan dengan sifatnya yang kontemporer. Sejarah lisan memberikan kemungkinan yang hampir tidak terbatas, untuk menggali sejarah dari pelaku sejarah, dari pelaku-pelaku yang tidak disebutkan dalam dokumen. Selain itu sejarah lisan juga memungkinkan perluasan permasalahan sejarah karena sejarah tidak lagi dibatasi dengan adanya dokumen tertulis (Sartono, 1993). Studi Dokumen, mencari informasi, menelaah dan menghimpun data sejarah yang berupa dokumen-dokumen untuk menjawab pertanyaan yang ada kaitannya perkembangan usaha bubuk kopi Yunizar Taratak di Nagari Kubang Kecamatan Guguak Kabupaten Lima Puluh Kota Tahun 2000-2022 yang diteliti.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Perkembangan Usaha Bubuk Kopi Yunizar Taratak di Nagari Kubang Kecamatan Guguak Kabupaten Lima Puluh Kota Tahun 2000-2022.

1. Profil Yunizar pendiri usaha bubuk kopi Yunizar Taratak

Yunizar lahir pada tanggal 05 Desember 1945, mulai menginjak masa remaja pada tahun 1961 saat usia 16 tahun pasca masa PRRI. Karena pasca masa PRRI tersebut sangat berdampak pada kehidupan sosial dan ekonomi masyarakat yang mengalami pasang surut terutama di Taratak Nagari Kubang, Yunizar mulai bekerja di pabrik kopi yang terletak di

Koto Kaciak sambil menggali ilmu dan belajar serta menguasai bagaimana proses memproduksi bubuk kopi maupun bagaimana system pemasarannya. Awalnya Yunizar adalah seorang anak buah/buruh di pabrik kopi yang terdapat di Koto Kaciak tersebut sebagai penggiling kopi. Namun pada tahun 1968 setelah lama bekerja di industry kopi milik pengusaha lain yang terletak di Koto Kaciak tersebut Yunizar berkeinginan untuk menggagas dan mendirikan usaha bubuk kopi milik sendiri di Taratak Nagari Kubang walaupun saat itu Taratak masih dalam kawasan rimba. Pada tahun 1972 Yunizar mulai mendirikan usaha bubuk kopi yang diproduksi secara tradisional dengan alat produksi tradisional mulai dari merendang dan menumbuk kopi hingga menjadi bubuk kopi. Cara menumbuk atau menghaluskan kopi awalnya masih menggunakan lesung atau *losuang*. Alat merendang yang digunakan oleh usaha bubuk kopi Yunizar bukan kualiti namun menggunakan drum untuk merendang yang diputar secara manual menggunakan tangan yang dinamakan *Parondangan*.

Keunikan dari bubuk kopi milik Yunizar ini adalah bahan baku yang digunakan untuk pembuatan kopi murni dari kopi robusta dan bukan campuran dari bahan lainnya seperti ubi batang atau jagung namun bahan baku yang digunakan murni hanya biji kopi robusta, sehingga bubuk kopi Yunizar tersebut menjadi bubuk kopi favorit bagi masyarakat Nagari Kubang Kecamatan Guguak dan sekitarnya. Usaha bubuk kopi Yunizar Taratak yang dijalankan oleh keluarga Yunizar di Taratak Nagari Kubang tidak mengalami gulung tikar dan masih bertahan sampai sekarang. Di tahun 1998 setelah terjadinya krisis ekonomi global yang berdampak terhadap perekonomian sehingga telah terjadi permasalahan yang dilakukan oleh oknum yang tidak bertanggung jawab yang telah mengemas dan menjual kembali kopi Yunizar mengatasnamakan nama usaha milik oknum tersebut. Selama krisis ekonomi berlangsung prioritas kebijakan lebih besar diarahkan kepada penyelesaian krisis moneter sehingga kebijakan di sektor pertanian relatif kurang, namun demikian sektor pertanian masih tetap menunjukkan pertumbuhan positif dibanding sektor yang lain. Sektor pertanian merupakan sektor riil yang masih menjanjikan dalam upaya peningkatan kesejahteraan masyarakat, terutama para petani (Zainura et al., 2016).

2. Perkembangan Usaha Bubuk Kopi Yunizar Taratak Di Nagari Kubang

a. Periode Perkembangan 2000-2007

Diawal tahun 2000 Bubuk kopi Yunizar diproduksi hanya dalam bentuk biji kering (beras kopi) yang direndang dan yang tidak direndang yang hanya menggunakan modal usaha sendiri. Tenaga kerja yang bekerja di bubuk kopi Yunizar hanya anggota keluarga Yunizar saja. Hal tersebut karena Yunizar tidak memperkerjakan orang lain dalam usahanya ini adalah untuk menghemat pengeluaran dengan modal yang dimilikinya sangat minim, apabila memperkerjakan tenaga kerja orang lain Yunizar harus membayar upah kerja (Wawancara Dengan Yunizar, 2022). Periode perkembangan Tahun 2000-2007 setelah krisis moneter, kehidupan ekonomi masyarakat yang menurun menjadikan banyaknya permasalahan di bidang perekonomian terutama dalam industry dan pasar sehingga berdampak terhadap Persaingan yang tidak sehat diantara penjual kopi yang di alami oleh usaha kopi milik Yunizar dengan oknum pengusaha kopi lain. Bubuk kopi milik

Yunizar memiliki aroma yang wangi dengan rasa yang enak dan nikmat menjadikan pengusaha kopi lain tidak suka dengan usaha kopi milik Yunizar, sehingga pada tahun 2000 ada seorang oknum yang membeli bubuk kopi milik Yunizar dalam bentuk kiloan hingga 30 kg. Bubuk kopi Yunizar ini dikemas dan dijual kembali menggunakan merek bubuk kopi milik oknum tersebut dan bukan menggunakan merek bubuk kopi Yunizar dan bubuk kopi milik oknum tersebut dijual menggunakan nama Yunizar. Hal tersebut disebabkan karena Yunizar belum mengemas dan menjual bubuk kopi yang diproduksinya memakai nama atau merek dari usaha kopi milik Yunizar tersebut. Karena permasalahan yang dialami oleh Yunizar tersebut, pada tahun 2000 Yunizar mulai mengemas bubuk kopi yang diproduksinya dengan merk atau nama produk bubuk kopi asli Yunizar Taratak Kubang Kecamatan Guguk Kabupaten Lima Puluh Kota hingga sekarang tahun 2022 dengan tujuan menghindari kecurangan dalam usaha yang dilakukan oleh oknum yang tidak bertanggung jawab.

Pada tahun 2000 permasalahan yang dialami oleh Yunizar selain modal, dan oknum yang tidak bertanggung jawab juga ada modal dasar yaitu modal yang berbentuk lahan perkebunan kopi dengan luas setengah hektar merupakan perkebunan kopi milik keluarga Yunizar. Perkebunan kopi yang dimiliki merupakan modal dasar untuk membuka usaha industri kopi Robusta. Bahan baku untuk memproduksi biji kopi Yunizar ini diambil dari hasil kebun milik keluarga dan dibeli dari masyarakat sekitar Taratak (Wawancara Dengan Nurhayatunas, 2022). Proses produksi bubuk kopi Yunizar sebelum tahun 2000, pada awalnya hanya menggunakan peralatan yang sederhana, merendang biji kopi dengan menggunakan tungku pembakaran dan drum yang dimodifikasi menjadi alat untuk merendang biji kopi yang diputar secara manual menggunakan tangan atau *Parondangan*. Kemudian mengeringkannya dengan cara menjemur biji kopi di bawah sinar matahari yang membutuhkan waktu dua sampai dengan tiga hari, tergantung keadaan cuaca.

Gambar 1. Parondangan manual milik Yunizar



Sumber: Dokumentasi pribadi

Kesulitan yang dialami dalam proses produksi kopi Robusta ini adalah karena keterbatasan modal yang dimiliki, keterbatasan peralatan atau mesin-mesin untuk produksi, serta pengaruh cuaca karena Yunizar masih menggunakan alat produksi sederhana. Mengenai distribusi Kopi Yunizar dan cara membuka jaringan atau penguasaan terhadap pasar yakni

secara langsung dimana konsumen atau para pelanggan mendatangi usaha bubuk kopi Yunizar Taratak di Nagari Kubang atau sebaliknya pihak Yunizar yang mendatangi para pelanggan dan warung-warung secara langsung. Usaha bubuk kopi Yunizar melakukan pengiriman melalui ekspedisi atau langsung dikirim melalui bus. Pemasaran Kopi Yunizar paling jauh adalah di sekitar Jakarta dengan cara dikirim melalui POS serta dikirimkan juga ke area Pekanbaru melalui POS. Pengemasan saat ini hanya menggunakan satu jenis kemasan dengan berbagai ukuran diantaranya adalah 50 gram harga Rp.3.000, 100 gram harga Rp. 6.000 dan 200 gram harga 12.000. Dapat dilihat dalam tabel di bawah :

Tabel 1. Kemasan, Harga Bubuk Kopi Yunizar Tahun 2000-2022

No	Kemasan	Harga
1	50 gram	Rp.3.000
2	100 gram	Rp. 6.000
3	200 gram	Rp.12.000

Sumber: Wawancara Dengan Yunizar

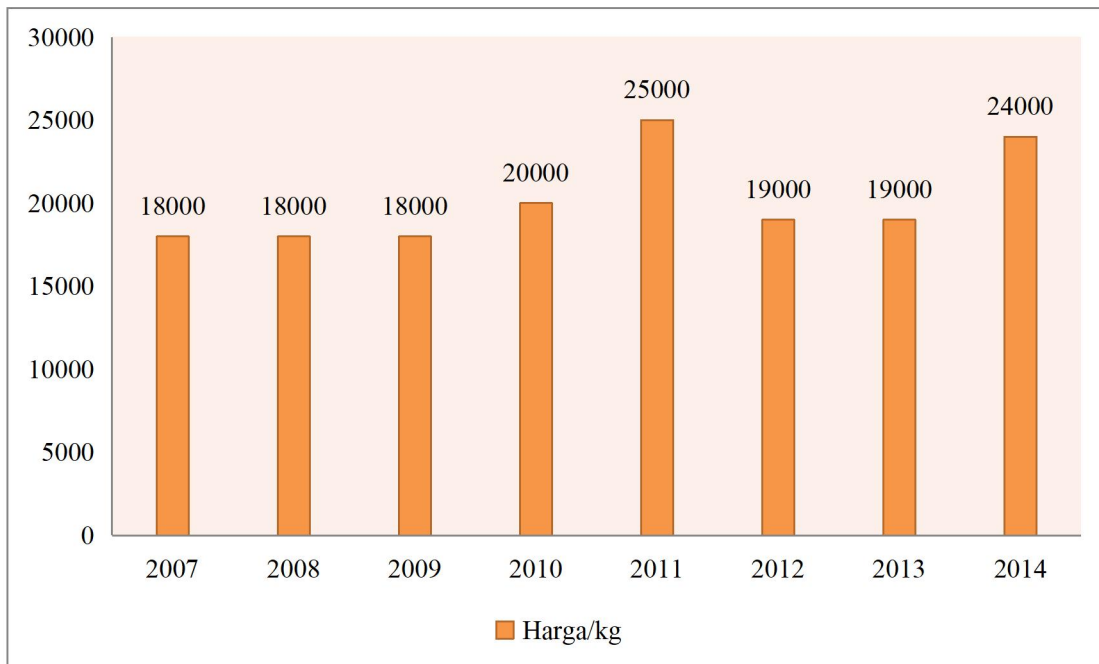
Pengadaan barang (bahan baku) merupakan prioritas utama dan sangat vital bagi suatu industri dalam proses produksinya (Iriani & Herawan, 2012) . Hal ini menjadikan banyak perusahaan melakukan berbagai metode untuk mengelola persediaan. Untuk melaksanakan pengadaan bahan baku yang diperlukan dalam proses produksi, perusahaan perlu mengadakan pembelian bahan baku. Prosedur dan cara pembelian bahan baku yang baik dan sesuai dengan kondisi perusahaan akan sangat menunjang kegiatan produksi (Hari & Taib, 2013). Produksi dalam suatu perusahaan merupakan suatu kegiatan yang cukup penting. Dikatakan bahwa produksi adalah dapurnya perusahaan tersebut. Apabila kegiatan produksi dalam suatu perusahaan tersebut akan ikut terhenti maka kegiatan dalam perusahaan tersebut terhenti pula. Apabila terdapat berbagai macam hambatan yang mengakibatkan tersendatnya kegiatan produksi dalam suatu perusahaan tersebut. Maka kegiatan di dalam perusahaan tersebut akan terganggu pula (Darmawan & Iriani, 2021). Perkembangan usaha bubuk kopi dari awal berdiri pada tahun 1972 sampai saat ini tahun 2022 adalah menggunakan khusus biji kopi robusta saja dan tidak ada campuran dengan bahan lainnya (Wawancara Dengan Yunizar, 2022). Bahan baku didapatkan dari kebun kopi milik sendiri dan dari masyarakat sekitar Jorong Taratak serta dari toke kopi. Biji kopi yang didapat dari masyarakat sekitar Jorong Taratak dan Nagari Kubang dengan diantarkan langsung oleh petani kopi ke tempat usaha bubuk kopi Yunizar Taratak. Pemasaran dilakukan dengan mengantarkan langsung ke warung-warung di sekitar Nagari Kubang dan kecamatan guguk serta lewat via telepon dengan cara memesan sesuai dengan kebutuhan dan permintaan di pasaran.

b. Periode Perkembangan 2007-2014

Semakin banyaknya pembeli atau konsumen, maka juga mempengaruhi modal (Raharjo, 2012). Pada tahun 2007 modal yang didapatkan Yunizar berasal dari tabungannya sebesar 7 juta untuk di jadikan modal untuk membeli bahan pokok kopi (Wawancara Dengan Yunizar, 2022). Teknologi atau peralatan yang digunakan untuk memproduksi

bubuk kopi Yunizar masih menggunakan alat drum yang kecil dengan cara *marondang* (memasak) kopi dengan cara manual di putar dengan tenaga menggunakan tungku kayu. Menggiling biji kopi yang sudah direndang sehingga menjadi bubuk kopi sudah menggunakan mesin penggiling kopi. Kesulitan ekonomi yang dialami oleh Yunizar dalam usaha industri bubuk kopi Taratak yang dijalankan oleh keluarga Yunizar di Taratak Nagari Kubang tidak mengalami gulung tikar dan masih bertahan sampai sekarang. Dalam segi pengolahan usaha bubuk kopi Yunizar tidak ada mempekerjakan karyawan lain, namun dijalankan dan dikerjakan oleh keluarga Yunizar dengan keunggulan dari usaha bubuk kopi Yunizar ini adalah dalam menjaga kerahasiaan resep keluarga (Wawancara Dengan Yendi, 2022). Dilihat dari perkembangannya pada tahun 2007-2014, bahan baku biji kopi Robusta hanya diperoleh dari di ladang-ladang masyarakat dan ladang milik Yunizar sendiri, yang kemudian mereka jual kepada Yunizar dengan harga Rp.20.000/kg. Namun harga tersebut tidak menetap setiap tahunnya bahkan lebih atau harga biji kopi turun tergantung dari ketersediaan biji kopo di masyarakat, jadi harga biji kopi tidak bisa ditentukan berapa harga dalam satu kilogramnya. Paling mahal pada tahun 2007-2014 hanya Rp. 24.000/kg. Lebih jelasnya dapat dilihat dalam diagram di bawah ini:

Diagram 1. Harga Biji Kopi di Taratak Nagari Kubang Pada Tahun 2007-2014



Dimulai pada tahun 2007 bubuk kopi robusta Yunizar distribusi sudah mulai dikirim ke Jakarta dan Pekanbaru, selain pemasaran dari mulut ke mulut dengan cara di testimoni oleh penggemar bubuk kopi yunizar taratak karena banyaknya permintaan sehingga bahan baku yang dihasilkan dari hasil kebun milik keluarga Yunizar tidak mencukupi lagi untuk memenuhi permintaan konsumen, maka pada tahun 2007-2014 membeli kopi kepada petani dengan tujuan agar memenuhi kebutuhan konsumen dengan tambahan biji kopi hasil kebun Yunizar. Naiknya harga biji kopi mentah tentu saja berdampak pada kelangsungan industri

bubuk kopi Yunizar Taratak. Kondisi tentu akan berimbas pada daya beli konsumen di pasaran. Menaikkan harga kopi bukanlah suatu pilihan yang mudah bagi pengusaha. Banyak hal yang harus dipertimbangkan, yaitu kurangnya daya beli konsumen. Pengusaha tetap bertahan dengan harga yang relatif di bawah harga pasaran (Ariana, 2016). Untuk kemasan kopi pada tahun 2007-2014 dengan berbagai ukuran seperti 50 gram harga Rp.3.000, 100 gram harga Rp. 6.000 dan 200 gram harga 12.000 tergantung kebutuhan dari konsumen. Seperti kemasan bubuk kopi yang besar itu untuk kedai minuman dan yang kecil untuk dikonsumsi sehari-hari di rumah. Pada tahun 2007-2014 Yunizar tetap memproduksi bubuk kopi dan tidak pernah berhenti atau gulung tikar sekalipun harga bahan pokok mahal (Wawancara Dengan Yendi, 2022).

Gambar 2. Bubuk Kopi Yunizar Taratak Kemasan 100 gram



Sumber: Dokumentasi pribadi

Pemasaran bubuk kopi Yunizar Taratak selain dijual di luar daerah juga dijual di warung dengan menggunakan kemasan plastik bening biasa. Ukuran plastik ini bervariasi isinya, ada ukuran 50 gram, 100 gram, 200 gram. Pemasaran dengan cara pemesanan dimulai pada tahun 2012, biasanya dilakukan oleh pelanggan yang membeli kopi Yunizar. Pemasaran dengan cara pemesanan ini biasanya banyak berasal daerah Kubang, Guguk, Daguang-Daguang, Sungai Talang, Kuranji, dan Pasar-pasar. Dilihat dari segi konsumennya, penduduk Indonesia pada umumnya sangat gemar minuman kopi (Wachdijono et al., 2019). Minuman ini dapat dinikmati pada pagi hari sewaktu sarapan, sore hari, malam hari, waktu bekerja, pada waktu ada tamu, sambil nonton televisi dan baca (Syabena, 2022). Kopi dapat diminum di rumah, di kantor, di tempat rekreasi, di perjamuan rumah-rumah makan yang besar, di coffe house, warung-warung kopi kecil, dan lain-lain. Kopi tidak hanya minuman orang-orang di kota-kota besar, tapi juga sampai ke kota-kota kecil dan kelurahan atau desa (Herdioko, 2018).

c. Periode Perkembangan 2014-2022

Dalam perkembangannya usaha bubuk kopi Yunizar Taratak belum pernah mendapatkan bantuan dari pemerintah baik fisik seperti alat *parondangan* (memasak) kopi maupun non fisik seperti penyuluhan dari pemerintah (Wawancara Dengan Yendi, 2022). Hal tersebut sangat dibutuhkan oleh masyarakat terutama usaha bubuk kopi Yunizar,

khususnya dalam pembinaan dan pendampingan oleh pemerintah langsung kepada masyarakat agar dapat mengembangkan usahanya menjadi lebih baik kedepannya (*Wawancara Dengan Wali Jorong Taratak, 2022*). *Parondangan* untuk merendam biji kopi pada tahun tahun 2000-2016 menggunakan cara manual atau pakai tangan dengan kapasitas 20 kg dan direndang selama 2 jam dengan berat bersih kopi yang didapatkan nantinya adalah 75% dari kopi yang direndang setelah dibersihkan adalah 15 kg. Semenjak tahun 2017-2022 menggunakan tenaga mesin, *parondangan* mampu menampung kapasitas biji kopi 60 kg dengan waktu parondangan 90 menit dengan berat bersih kopi yang didapatkan nantinya adalah 75% dari kopi yang direndang setelah dibersihkan adalah 45 kg. Merendang kopi dilaksanakan pada hari rabu dan hari sabtu.

Gambar 3. Proses Merendang Kopi menggunakan Parondangan



Sumber : Dokumentasi pribadi

Pada diagram berikut perbandingan produksi bubuk kopi yunizar sebelum dan sesudah menggunakan tenaga mesin tahun 2014-2022, lebih jelasnya dapat dilihat pada diagram di bawah ini:

Diagram 2. Produksi Bubuk Kopi Yunizar Sebelum Menggunakan Mesin

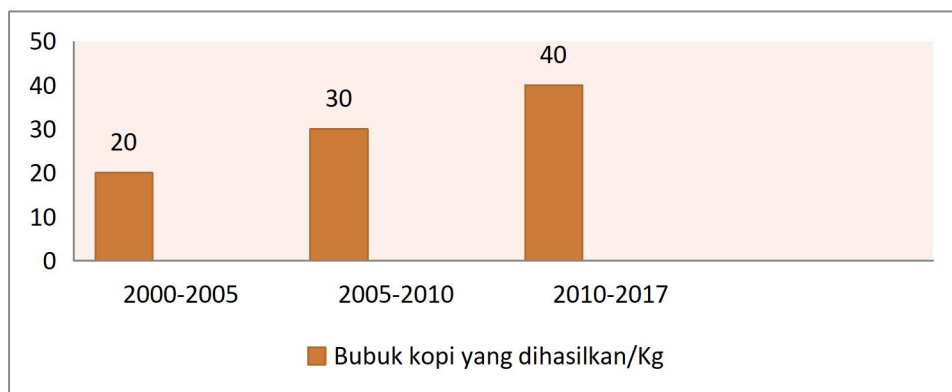
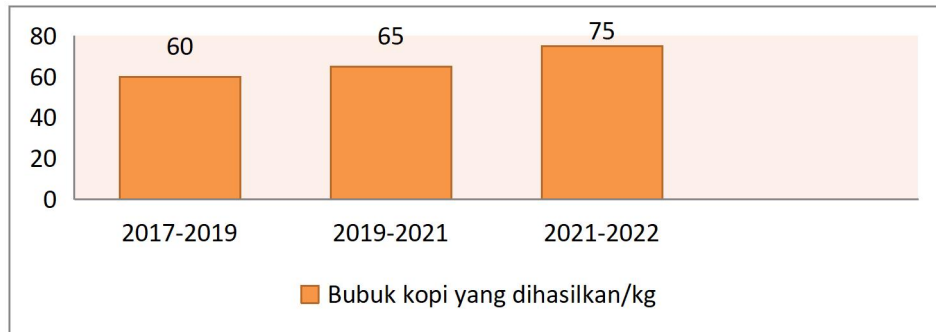
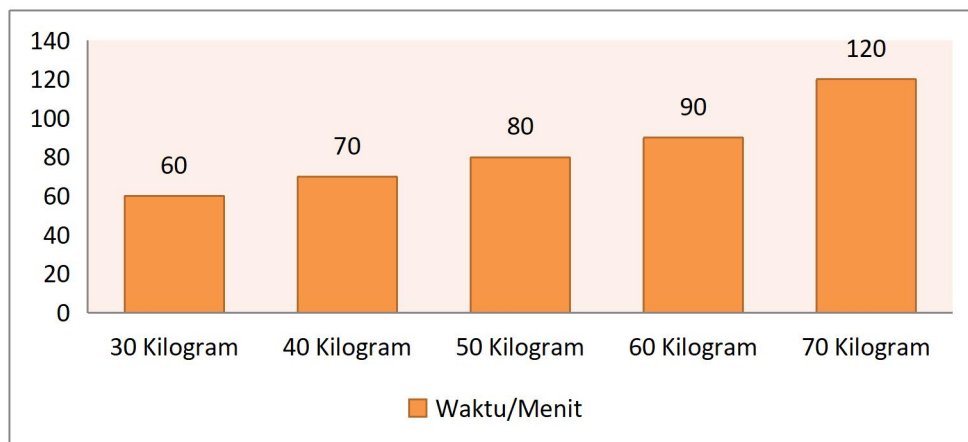


Diagram 3. Produksi Bubuk Kopi Yunizar Setelah Menggunakan Mesin



Semenjak menggunakan tenaga mesin *parondangan* mampu menampung kapasitas biji kopi 60 kg dengan waktu parondangan 90 menit dengan berat bersih kopi yang didapatkan nantinya adalah 75% dari kopi yang direndang setelah dibersihkan adalah 45 kg. Lebih jelasnya dapat dilihat pada diagram di bawah ini:

Diagram 4. Banyak Biji Kopi Dan Waktu Yang Dihabiskan Untuk Marondang Tahun 2017-2022



Berdasarkan diagram di atas, dapat diketahui bahwa pemakaian waktu yang digunakan untuk *merandang* (memasak) biji kopi. Untuk berat biji kopi 30 Kg memakan waktu 60 menit. Sebenarnya pemakaian waktu yang digunakan untuk *marandang* (memasak) biji kopi tergantung dari pengaturan api. Namun untuk mendapatkan hasil yang bagus waktunya terlihat pada diagram di atas. Dari diagram di atas, dapat kita lihat bahwa pada tahun 2017-2022 perkembangan terhadap usaha bubuk kopi Yunizar Taratak di Nagari Kubang sudah cukup baik dibandingkan produksi kopi dengan cara manual.

Gambar 4. Parondangan Yang Menggunakan Tenaga Mesin



Sumber: Dokumentasi Pribadi

Mesin yang digunakan untuk menggiling kopi yang dimiliki oleh Yunizar sudah milik sendiri. Keuntungan yang dimiliki oleh Yunizar dengan menggunakan mesin penggilingan kopi bisa menampung 35 Kg biji kopi yang sudah di *rondang* (masak). Dibanding dengan cara manual atau dengan cara ditumbuk. Hasil dari mesin kopi yang dialami oleh Yunizar bubuknya lebih halus dibandingkan secara manual. Waktu yang dibutuhkan untuk menggiling kopi 35 kg hanya memakan waktu 15 menit untuk menghancurkan. Sehingga biji kopi hancur menjadi bubuk hitam. Setelah itu bubuk kopi siap untuk di kemas.

Pengemasan saat ini hanya menggunakan satu jenis kemasan dengan berbagai ukuran diantaranya adalah 500 gram harga Rp.3.000, 100 gram harga Rp. 6.000 dan 200 gram harga 12.000. Cara pengusaha bubuk kopi Yunizar ini membuka jaringan pemasaran ke Jakarta dan Pekanbaru adalah dengan cara tahu dari perantau yang ke sana dengan memberikan testimoniya kepada perantau dengan cita rasa bubuk kopi Yunizar Taratak yang khas sehingga dapat melakukan pemasaran ke Jakarta yaitu pada tahun 2017 dengan cara pemesanan secara berkelanjutan melalui via telepon dan dikirimkan dengan jasa kirim melalui pos. Pemasaran ke Pekanbaru dimulai sejak tahun 2018 hingga sekarang dengan menggunakan jasa angkutan umum sebanyak bus 10 kg dalam 2 kali pengiriman. Izin usaha yang diajukan oleh usaha bubuk kopi Yunizar Taratak semenjak peneliti melaksanakan penelitian pada tahun 2022 hingga merupakan temuan baru serta manfaat dari pelaksanaan penelitian sehingga usaha bubuk kopi Yunizar sudah memiliki merek dagang resmi dan memiliki izin usaha resmi berupa Nomor Induk Berusaha (NIB) dari Kementerian Dinas Penanaman Modal. Pengusaha bubuk kopi Yunizar Taratak ini sudah berpikir untuk membuat merek dagang dan izin usahanya namun terkendala oleh banyaknya persyaratan serta langkah-langkah yang akan dilaksanakan untuk mendapatkan izin dan membuat merek dagang secara resmi tersebut. Rantai pasok pada pemasaran produk pertanian sangat mempengaruhi tingkat keuntungan yang diperoleh petani sebagai produsen (Munashiroh et al., 2020). Karena itu petani kopi harus mampu menyesuaikan diri, atau mempunyai alternatif lain dalam pemasaran biji kopi yang dihasilkannya (Hari & Taib, 2013). Bubuk kopi Yunizar Taratak ini sudah menjadi pemasok di salah satu *coffee shop* atau cafe di Tanjung Pati yang bernama *Dalgona Coffee* di dekat pos yang terdapat di Tanjung Pati. Tahun 2017 usaha bubuk kopi Yunizar juga menjadi pemasok bubuk kopi di Jakarta yang

terletak di salah satu plaza di Jakarta bernama Dapua Mai hingga sekarang juga menjadi pemasok di restoran Kubang yang terdapat di Jakarta yang bernama restoran Hayuda.

Harapan usaha bubuk kopi Yunizar Taratak ke depannya adalah pemasaran yang lebih luas dan lebih diperhatikan oleh pemerintah baik itu dari pihak Jorong Taratak ataupun Nagari Kubang serta pihak lainnya. Dari awal berdiri usaha bubuk kopi Yunizar ini tidak pernah mendapat bantuan apapun dari pemerintah dan pemerintah tidak pernah melakukan survei dalam bentuk apapun terhadap usaha bubuk kopi Yunizar karena pemerintah dirasa kurang memperhatikan bagaimana industri kecil dari masyarakatnya. Pemerintah Nagari Kubang saat ini hanya memberikan saran kepada pihak usaha bubuk kopi Yunizar untuk mendirikan izin usaha dan BPOM agar usaha bubuk kopi yang didirikan oleh Yunizar dapat berkembang dan di ketahui oleh masyarakat luar. Disamping itu karena kurang perhatian pemerintah Nagari Kubang untuk memfasilitasi administrasi usaha yang dimiliki oleh Yunizar, maka penulis disini berusaha untuk membuat Nomor Induk Berusaha (NIB) yang dikeluarkan langsung oleh kementerian Dinas Penanaman Modal. Adanya persepsi tersebut akan mampu meningkatkan kepercayaan diri petani untuk terus menekuni usaha tani kopi. Hal ini tentunya perlu didukung oleh pemerintah setempat dengan menciptakan iklim yang kondusif bagi keberlangsungan usaha tani kopi (Munashiroh et al., 2020). Semenjak peneliti melakukan penelitian di tahun 2022 di usaha bubuk kopi Yunizar Taratak, serta memberikan saran dan masukan kepada usaha bubuk kopi yang sebelumnya belum terdaftar izin usahanya sehingga semenjak peneliti melakukan penelitian dan memberikan kontribusi usaha bubuk kopi Yunizar sudah didaftarkan dan sudah memiliki merek dagang merupakan salah satu keuntungan dari peneliti yang telah melakukan penelitian di usaha bubuk kopi Yunizar Taratak. Usaha bubuk kopi Yunizar Taratak tidak memiliki pelatihan khusus dalam bentuk apapun namun hanya didapatkan dari turun temurun oleh bapak Yunizar sebagai pemilik usaha bubuk kopi.

KESIMPULAN

Perkembangan usaha bubuk kopi Yunizar Taratak di Nagari Kubang Kecamatan Guguak Kabupaten Lima Puluh Kota Tahun 2000-2022 disimpulkan bahwa: Periode perkembangan Tahun 2000-2007 setelah krisis moneter, kehidupan ekonomi masyarakat yang menurun menjadikan banyaknya permasalahan di bidang perekonomian terutama dalam industry dan pasar sehingga berdampak terhadap persaingan yang tidak sehat diantara penjual kopi yang di alami oleh usaha kopi milik Yunizar dengan oknum pengusaha kopi lain. Bubuk kopi milik Yunizar memiliki aroma yang wangi dengan rasa yang enak dan nikmat menjadikan pengusaha kopi lain tidak suka dengan usaha kopi milik Yunizar, sehingga pada tahun 2000 ada seorang oknum yang membeli bubuk kopi milik Yunizar dalam bentuk kiloan hingga 30 kg. Dalam perkembangannya, usaha bubuk kopi Bapak Yunizar di Taratak Nagari Kubang mengalami pasang surut dalam jangka waktu tahun 2007-2014 yang dialami oleh usaha bubuk kopi Bapak Yunizar karena bahan baku yang digunakan cukup mahal dan langka dan juga pemasarannya yang sulit. Keunikan dari usaha kopi Yunizar ini adalah bahan baku yang digunakan untuk pembuatan kopi murni dari kopi

robusta dan bukan campuran dari bahan lainnya seperti ubi batang atau jagung dan tidak mengalami gulung tikar dan masih bertahan sampai sekarang.

Pada tahun 2014-2022 usaha bubuk kopi Yunizar di Taratak Nagari Kubang belum ada bantuan dan dukungan dari pemerintah. Hal ini dapat dilihat dari kurangnya bantuan terkait bantuan fisik seperti alat *parondangan* (memasak) kopi maupun non fisik. Seperti penyuluhan, padahal itu sangat dibutuhkan khususnya dalam pembinaan dan pendampingan pemerintah langsung kepada Yunizar agar dapat mengembangkan usaha bubuk kopi. *Parondangan* untuk merendang biji kopi pada tahun 2000-2016 menggunakan cara manual atau pakai tangan dengan kapasitas 20 kg dan direndang selama 2 jam dengan berat bersih kopi yang didapatkan nantinya adalah 75% dari kopi yang direndang setelah dibersihkan adalah 15 kg. Semenjak tahun 2017-2022 menggunakan tenaga mesin *parondangan* mampu menampung kapasitas biji kopi 60 kg dengan waktu *parondangan* 90 menit dengan berat bersih kopi yang didapatkan nantinya adalah 75% dari kopi yang direndang setelah dibersihkan adalah 45 kg. Merendang kopi dilaksanakan pada hari Rabu dan Sabtu. Semenjak peneliti melakukan penelitian di tahun 2022 di usaha bubuk kopi Yunizar Taratak, terdaftar izin usahanya sudah didaftarkan dan sudah memiliki merek dagang merupakan salah satu keuntungan dari peneliti yang telah melakukan penelitian di usaha bubuk kopi Yunizar Taratak. Usaha bubuk kopi Yunizar Taratak tidak memiliki pelatihan khusus dalam bentuk apapun namun hanya didapatkan dari turun temurun oleh Yunizar sebagai pemilik usaha bubuk kopi.

DAFTAR PUSTAKA

- Zed, M. (2000). Metodologi Sejarah. Fakultas Ilmu Sosial Universitas Negeri Padang
- Sartono, K. (1993). Pendekatan Ilmu Sosial Dalam Metodologi Sejarah. Gramedia
- Ariana, R. (2016). Analisis daya saing kopi Indonesia. 2, 1–23
- Zainura, U., Kusnadi, N., & Burhanuddin, B. (2016). Perilaku Kewirausahaan Petani Kopi Arabika Gayo di Kabupaten Bener Meriah Provinsi Aceh. *Jurnal Penyuluhan*, 12(2), 126. <https://doi.org/10.25015/penyuluhan.v12i2.11606>
- Carin, A. A., Sund, R. ., & Lahkar, B. K. (2018). Daya Saing Komoditas Kopi (*Coffea Sp.*) Di Indonesia. *Journal of Controlled Release*, 11(2), 430–439
- Darmawan, M. D., & Iriani, S. S. (2021). Pengaruh Celebrity Endorsement dan Citra Merek terhadap Niat Beli Kopi Caffeino melalui Sikap terhadap Merek. *Jurnal Ilmu Manajemen*, 9(2), 373. <https://doi.org/10.26740/jim.v9n2.p373-385>
- Fahri Yasyipin. (2016). Perkembangan Industri Kopi Aman Kuba di Desa Reje Bukit Kecamatan Bebesan Kabupaten Aceh Tengah. Universitas Negeri Medan
- Hari, P. D., & Taib, G. (2013). Analisis Rantai Pasok dan Pemasaran Biji Kopi di Sumatera Barat. *Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas Padang*, 23(1), 111–116

Herdioko, J. (2018). Pengaruh Produk Dan Harga Terhadap Minat Beli Konsumen Dalam Belanja Produk Kopi Secara Daring: Studi Kasus Pada Situs Internet Otten Coffee. *Jurnal Riset Manajemen Dan Bisnis*, 12(2), 129.
<https://doi.org/10.21460/jrmb.2017.122.292>

Iriani, Y., & Herawan, T. (2012). Pemilihan Supplier Bahan Baku Benang Dengan Menggunakan Metode Analytic Network Process (Anp) (Studi Kasus Home Industry Nedy). *Simposium Nasional*, ISSN 1412-9612: 85-90.
https://publikasiilmiah.ums.ac.id/bitstream/handle/11617/3911/I12_TI.pdf;sequence

Munashiroh, A. F., Santoso, B., Perencanaan, D., Teknologi, I., & Nopember, S. (2020). Pengembangan Sektor Unggulan Komoditas Kopi di Kabupaten Malang dengan Konsep Agribisnis. 9(2)

Pudji Raradjo. (2012). Kopi Panduan Budi Daya Dan Pengolahan Kopi Arabika Dan Robusta. Penebar Swadaya

Puspita, R. (2015). Perkembangan Industri Kopi Arabika Dan Kopi Luwak Di Kenagarian Surian Kecamatan Pantai Cermin Kabupaten Solok (2003-2014) (Skripsi). Program Studi Pendidikan Sejarah, STKIP PGRI Sumatera Barat

Rencana pembangnan Jangka Menengah Nagari Kubang Tahun 2022-2028. (2022).

Syabena, M. F. (2022). Strategi Pengembangan Usaha Agroindustri Kopi Bubuk Di Nagari Koto Tuo Kecamatan Sungai Tarab Kabupaten Tanah Datar

Wachdijono, W., Trisnaningsih, U., & Wahyuni, S. (2019). Analisis Preferensi Konsumen Kopi di Lingkungan Akademik Universitas Swadaya Gunung Jati Cirebon Pada Era Revolusi Industri 4.0. *Agriekonomika*, 8(2), 181–193.
<https://doi.org/10.21107/agriekonomika.v8i2.5427>

wawancara dengan Nurhayatunas, (2022)

wawancara dengan wali jorong taratak. (2022)

wawancara dengan Yendi, (2022)

wawancara dengan Yunizar, (2022).