

Uni Lis : Pengusaha Nasi Kapau Kuliner Legendaris Tahun 1950-2007

Rahayu Sonnevil^{1(*)}, Siti Fatimah²

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

(*)rahayusonnevil@gmail.com

ABSTRACT

This research is a historical study of the story of the journey from the success of a Minangkabau female entrepreneur in the field of culinary specialties of her own region to become a famous and popular culinary, namely Kapau Uni Lis rice in 1950 – 2007. The purpose of this study is (1) to discuss the life journey of one of the female entrepreneurs in the field of Kapau rice culinary, namely Uni Lis, (2) describe Uni Lis's career journey in pioneering and establishing a Kapau Rice business, (3) to see the efforts of Uni Lis's success in running a Kapau Rice business. Nasi kapau is a creative industry played by women, we can see from the naming of businesses, everything starts with Union, one of which is Nasi Kapau Uni Lis. The biography and journey in developing his business to popularity is worth exploring. The method in this study uses a thematic biographical method about a person's life history at a certain time limit and a certain theme of his life journey. The result of this study is to describe the curriculum vitae or life journey where Uni Lis is a woman who was born from a simple family and did not finish school, but she managed to establish and develop a famous and popular culinary business.

Keywords : *Biography, Nasi Kapau, Uni Lis, Los lambuang*

ABSTRAK

Penelitian ini adalah sebuah kajian sejarah tentang kisah perjalanan dari suksesnya seorang pengusaha perempuan Minangkabau dibidang kuliner khas daerahnya sendiri hingga menjadi kuliner terkenal dan populer yaitu nasi Kapau Uni Lis tahun 1950 – 2007. Tujuan dari penelitian ini adalah (1) membahas perjalanan hidup salah satu tokoh pengusaha perempuan dibidang kuliner nasi Kapau yaitu Uni Lis, (2) mendeskripsikan perjalanan karir Uni Lis dalam merintis dan mendirikan usaha Nasi Kapau, (3) melihat Upaya dari keberhasilan Uni Lis dalam menjalankan usaha Nasi Kapau. Nasi kapau merupakan industri kreatif yang dimainkan oleh perempuan, bisa kita lihat dari pemberian nama usaha semuanya diawali dengan Uni salah satunya yaitu Nasi Kapau Uni Lis. Riwayat hidup serta perjalanan dalam mengembangkan usahanya hingga populer ini patut ditelusuri. Metode dalam penelitian ini menggunakan metode biografi tematis tentang riwayat hidup seseorang pada batas waktu tertentu dan tema tertentu dari perjalanan hidupnya. Hasil dari penelitian ini adalah mendeskripsikan Riwayat hidup atau perjalanan hidup dimana Uni Lis adalah seorang perempuan yang terlahir dari keluarga sederhana dan tidak tamat sekolah, tetapi ia berhasil mendirikan dan mengembangkan sebuah usaha kuliner hingga terkenal dan populer.

Kata Kunci : *Biografi, Nasi Kapau, Uni Lis, Los lambuang*

PENDAHULUAN

Di Minangkabau terdapat salah satu kuliner yang sangat terkenal yaitu nasi Kapau yang berasal dari Nagari Kapau. Nagari Kapau dengan luas wilayah sekitar 524 Ha adalah yang nagari terkecil dari tiga nagari di Kecamatan Tilatang Kamang Kabupaten Agam. Nagari Kapau merupakan sebuah desa yang terkenal dengan keahlian masyarakatnya dalam memasak. Dengan keahlian tersebut desa kapau dikenal dengan makanannya yang sangat lezat . Bahkan tidak hanya itu, proses pengolahan makanan di desa Kapau sangat unik dan memiliki citarasa tersendiri. Nasi Kapau merupakan industri kreatif yang dijalankan secara turun temurun dan merupakan warisan dari generasi ke generasi yang dimainkan oleh perempuan (Susi Novianis, 2006) . Bisa dilihat dari pemberian nama usahaya, mulai dari nasi Kapau Uni Lis, nasi Kapau Roza, nasi Kapau Evi, dan nasi Kapau Leti. Kemudian dalam hal mengolah, memasak, menyajikan dan kasirnya pun perempuan. Ranah Minang merupakan daerah yang cukup banyak mencetak wirausahawan di Indonesia, mulai dari usaha skala kecil hingga besar. Karakteristik jiwa kewirausahaan yang inovatif, sudah mendarah daging dalam diri setiap orang Minangkabau. Hal ini hendaknya bisa menjadi contoh bagi pengusaha dalam negeri, terutama dari sisi strategi, kreativitas, dan pola pikir masyarakat Minangkabau dalam menjalankan aktivitas bisnisnya(Sandra, 2015). Maka dari itu perlu ditulis sebuah biografi dari seorang pengusaha perempuan, dimana pengusaha biasanya identik laki-laki. Namun di Minangkabau banyak bermunculan pengusaha perempuan terutama di bidang kuliner yang bisa dijadikan teladan oleh para pembacanya. Salah seorang yang berhasil dalam bidang kuliner yaitu Yulismar yang akrab disapa Uni Lis.

Biografi merupakan kisah atau riwayat hidup dari seseorang. Menulis biografi seringkali harus menonjolkan peranan pribadi dari sosok seorang tokoh tersebut. Penulis, sebagai orang yang menulis biografi harus bertanggung jawab terhadap karyanya. Penulisan biografi memang benar – benar seorang tokoh yang berpengaruh dan berjasa dalam kehidupan dan dikenal oleh masyarakat banyak atau seorang sosok yang sangat berpengaruh(Zulfikar, 2008). Biografi harus memiliki karakteristik, artinya suatu penulisan biografi tidak hanya sekedar pencatatan hidup seseorang melainkan harus mengandung suatu unsur yang bersifat edukatif dan inovatif bagi pembacanya. Penyusunan biografi dengan karakteristik yang baru harus mampu menghidupkan lagi seorang tokoh dengan cara menciptakan kepribadiannya, kehidupannya, percakapannya, dan pencapaiannya yang patut diteladani. Nasi Kapau Uni Lis yang berdiri sejak tahun 1970 dan sampai sekarang. Kedai nasi Kapau Uni Lis ini terletak di Pasar Atas Bukittinggi lebih kurang 15 meter dari puncak Janjang 40 yang terpisah dari lokasi kuliner Pasar Lambuang. Nasi Kapau Uni Lis ini termasuk salah satu pelopor nasi Kapau generasi awal. Setiap wisatawan yang berkunjung ke Bukittinggi mereka selalu mampir untuk menyantap kuliner nasi Kapau Uni Lis ini. Karena jenis lauk pauk dan cita rasa yang menonjol membuat nasi Kapau Uni Lis ini banyak digemari oleh wisatawan baik dari kalangan bawah sampai kalangan atas (abdul, 2022).

Dalam menjalankan dan mengembangkan sebuah usaha tentu saja tidak mudah, begitu juga halnya dengan Uni Lis yang berperan sebagai pengusaha nasi Kapau. Uni Lis ini memulai usaha nasi Kapau pada tahun 1970. Usahanya ini masih ada dan berkembang sampai sekarang dan sudah berlangsung selama 53 tahun. Perjuangan Uni Lis dimulai dari hanya seorang tukang cuci piring dan membantu mertua berjualan hingga bisa mendirikan sebuah usaha Nasi Kapau (Lis, 2022). Semakin berkembangnya usaha nasi Kapau Uni Lis tidak terlepas dari karakternya yang gigih dan pantang menyerah dalam menjalankan usahanya. Dia juga dikenal dengan seseorang yang mempunyai kepribadian yang baik, sopan, ramah dan dermawan baik kepada tetangga, pengunjung dan semua karyawan yang bekerja dengannya, sehingga membuat beliau menjadi Pengusaha perempuan yang sukses di bidang kuliner. Berdasarkan alasan diatas, penulis tertarik membuat sebuah biografi tematis tentang perjalanan hidup Uni Lis yang sukses dalam mendirikan dan mengembangkan usaha kulinernya menjadi sebuah tulisan atau karya ilmiah dengan judul Uni Lis : Pengusaha Nasi Kapau Legendaris Tahun 1950-2007.

METODE PENELITIAN

Dalam penelitian ini menggunakan metode penelitian sejarah, lebih khusus metode biografi. Kajian ini termasuk dalam biografi tematik yang mendeskripsikan riwayat hidup seseorang pada batas waktu tertentu dan tema tertentu dari perjalanan hidupnya. Adapun beberapa tahap dalam penulisan sejarah yaitu heuristik, verifikasi, interpretasi, dan historiografi (Louis Gottchalk, 1995). Tahap pertama yaitu *Heuristik* yaitu mencari dan mengumpulkan data serta sumber-sumber yang dianggap relevan dan berhubungan dengan usaha Nasi Kapau dan data tentang Uni Lis. Langkah awal yang dilakukan adalah mengumpulkan sumber primer dan sumber sekunder yang berkaitan dengan masalah yang diteliti. Pada Sumber Primer, pertama kali peneliti melakukan kegiatan observasi untuk melihat kondisi langsung di lapangan. Selanjutnya peneliti berusaha mencari sumber lisan dengan mewawancarai langsung pemilik usaha Nasi Kapau Uni Lis, serta beberapa pengunjung yang dapat memaparkan informasi terkait Nasi Kapau Uni Lis. Sumber primer merupakan sumber asli karena kesaksiannya tidak bersumber dari sumber lain, tetapi dari tangan pertama Untuk sumber sekunder/pendukung didapatkan dari beberapa arsip pembukuan Uni Lis, foto – foto pengunjung dari berbagai kalangan, dokumen surat izin usaha, surat kabar, buku dan artikel berdasarkan bahasan yang ditulis. Tahap kedua yaitu *kritik sumber (verifikasi)*. Dalam dunia penelitian disebut juga dengan Pengelolaan dan analisis data. Kritik sumber ini dapat dibedakan dalam dua tingkat pengelolaan data dengan melakukan pengujian terhadap keaslian atau kesahihan data dan sumber yang ditemukan melalui kritik eksternal dan kritik internal. Kritik eksternal adalah melakukan pengujian otensitas (keaslian) dan kritik internal adalah mengidentifikasi bahan-bahan yang ada dengan cara menguji sumber yang terdapat pada dokumen yang sesuai dengan topik yang diteliti. Tahap ketiga yaitu *Interpretasi* dengan cara menghimpun data yang terkumpul kemudian memilih dengan menyeleksi data yang dianggap relevan dengan kajian penelitian, sehingga data atau fakta tersebut dapat disusun sebagai suatu kisah sejarah. Untuk tahap ini penulis banyak menghubungkan data yang diperoleh dari studi Pustaka, studi arsip dan data

– data yang didapat sehingga menjadi suatu kesatuan yang selaras. Langkah terakhir adalah penulisan sejarah (Historiografi), merupakan tahap akhir dalam sebuah penelitian sejarah dimana data yang telah melalui tiga tahap sebelumnya, kemudian dipaparkan dalam bentuk tulisan secara sistematis menjadi sebuah karya yang berbentuk skripsi (Mestika Zed, 2003)

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Kuliner Nasi Kapau

Kapau merupakan sebuah kenagarian yang memiliki luas wilayah sekitar 524 Ha yang merupakan nagari terkecil dari tiga nagari di Kecamatan Tilatang Kamang Kabupaten Agam yang membujur dari arah lintang utara dengan ketinggian 900 diatas permukaan laut dengan curah hujan rata-rata/tahun H 123,4 Mm dan keadaan suhu rata-rata 210 – 250 OC (*Profil Nagari Kapau*, 2019) . Untuk menuju nagari ini mudah sekali, dari kota Bukittinggi tinggal mencari Jalan Soekarno-Hatta yang menuju ke arah Payakumbuh. Saat bertemu perempatan Tanjung Alam, beloklah ke kiri menuju persis ke Nagari Kapau. Nagari Kapau merupakan sebuah desa yang terkenal dengan keahlian masyarakatnya dalam memasak. Bahkan tidak hanya itu, proses pengolahan makanan di desa Kapau sangat unik dan memiliki citarasa tersendiri. Semua masakan di desa ini harus diolah dengan cara tradisional dan harus menggunakan bahan baku tradisional dan alami, berbeda dengan masakan lain yang sudah lebih modern karena sudah banyak menggunakan bumbu dan bahan baku instan, makanan ini dikenal dengan nasi Kapau (Afni, 2023) . Nasi Kapau merupakan sebuah usaha keluarga yang dijalankan secara turun temurun dan merupakan warisan dari generasi ke generasi yang dijalankan oleh perempuan terutama perempuan di Nagari Kapau, Kecamatan Tilatang Kamang, Kabupaten Agam, Sumatera Barat (Susi Novianis, 2006) . Nasi Kapau sendiri memiliki bumbu, rempah-rempah dan cara memasak masakan yang berbeda dengan masakan-masakan asli Sumatera Barat lainnya. Misalnya, bahan-bahan gulai Kapau tidak ditumis terlebih dahulu sehingga tidak terlalu berlemak. Jika di daerah-daerah lain di Sumatera Barat, rendang dimasak bersama kentang, di masakan Kapau dimasak bersama ubi goreng. Dalam hal penyajian nasi dan lauk pauknya langsung dihidangkan ke dalam satu piring makan yang diberikan kepada konsumen. Cara penyajian dan pelayanan ini hanya dapat kita temui pada setiap kedai nasi Kapau (Media Putra Ismar, 2019).

Awalnya nasi Kapau menjadi sector perdagangan bagi masyarakat Nagari Kapau yang berawal pada masa revolusi fisik sekitar tahun 1945 – 1949 dikarenakan pada masa itu Kapau ikut serta sebagai penyedia makanan bagi tantara republic Indonesia. Setiap tantara yang datang ke Bukittinggi disambut dengan nasi bungkuh dan juga untuk persediaan makanan mereka (Susi Novianis, 2006) . Seiring dengan perkembangannya nasi Kapau menjadi usaha bagi masyarakat nagari kapau itu sendiri terutama perempuan, sehingga pada umumnya usaha – usaha nasi Kapau dimiliki oleh kaum perempuan. Nasi Kapau hadir dalam bentuk penyajiannya yang paling orisinal. Wadah-wadah berisi makanan ditata bertingkat-tingkat layaknya piramida segi empat. Konsumen duduk di bagian bawah menghadap ke makanan seperti di warung Tegal (Warteg), sementara si penjual duduk di puncak, mengambilkan makanan-makanan pilihan konsumen dengan sendok yang

panjangnya satu meter (Lis, 2022) . Setiap lauk atau gulai Kapau disajikan secara menarik dan unik yaitu dengan cara ditempatkan dalam panci besar tersusun yang diletakkan di antara bangku tempat para pembeli makan. Si penjual yang sekaligus adalah pelayan akan menyendokkan gulai sesuai dengan permintaan konsumen. Untuk menyendok gulai digunakan sendok dari batok kelapa bertangkai panjang, karena di antara susunan panci-panci gulai itu ada yang jauh untuk dijangkau tangan, sehingga konsumen tidak dapat mengambil sendiri makanan sesuai dengan jumlah yang mereka inginkan.

Gambar 1. Penyajian Nasi Kapau



Sumber : Dokumentasi Pribadi

Dalam perkembangannya usaha nasi Kapau sebagai salah satu sektor perekonomian masyarakat terutama para perempuan di Nagari Kapau yang berkembang sekitar tahun 1950-an. Pada saat itu masyarakat Nagari Kapau berdagang dengan cara *bajojo*, yaitu dengan berjalan kaki sambil menggendong atau menjujung dagangan diatas kepalanya ke pasar – pasar tradisional di kawasan sekitar pasar di kota Bukittinggi dan Kabupaten Agam (Lis, 2023) . Seiring perkembangan waktu para pedagang nasi Kapau ini berdagang di sekitaran kawasan pasar Bukittinggi dengan petaki yang menggunakan meja sebagai tempat sambal dan juga payung besar. Semenjak zaman kolonial, orang-orang sudah mengetahui masakan Kapau, sehingga dengan mudah kuliner nasi Kapau ini menyebar ke seluruh daerah di sekeliling Bukittinggi, bahkan kemudian ke seluruh Indonesia (Susi Novianis, 2006).

Pada perkembangan selanjutnya, semakin terlihat jelas setelah adanya kebakaran Pasar Atas tahun 1972, dimana akibat kebakaran tersebut, pemerintah daerah kota Bukittinggi melakukan penataan ulang terhadap pasar dan juga hal tersebut berlaku juga bagi pedagang. Dengan adanya kebijakan dari pemerintahan, maka pemerintahan tersebut mengelompokan pedagang sesuai dengan jenis dagangannya tidak terkecuali bagi pedagang nasi Kapau. Kebijakan tersebut terjadi pada masa pemerintahan walikota Bukittinggi yaitu pada masa Drs. Oemar Ghafar, dan para pedagang mulai menempati Los sekitar tahun 1987 yang bertepatan dengan setelah diterapkannya kota Bukittinggi sebagai kota wisata tahun 1984 (Susi Novianis, 2006) . Los Lambuang atau harfiahnya berarti Los Perut terletak di antara Pasar Ateh dan Pasar Bawah Bukittinggi sehingga disebut pula sebagai Pasar Lereng. Ada puluhan kedai nasi di pasar ini, yang rata-rata didominasi warga Kapau. Disini kita akan menemukan bermacam ragam Nasi Kapau dan juga Katupek Kapau. Pada awal penempatan tahun 1987, jumlah pedagang nasi Kapau yang menempati Los Lambuang

pada awalnya sekitar 7 orang pedagang nasi Kapau antara lain ; Tek Kiyah, Tek Sam, H.Ana, Uni Mes, Uni Er, Uni I, dan Uni Lis. Masing – masing pedagang menempati tempat seluas 3m x 3m bagi setiap pedagang pada setiap usaha mereka. Para pedagang yang awalnya berjualan secara terpisah pada tahun 1987 kemudian dikumpulkan di sebuah kawasan yang dinamakan Los Lambuang Bukittinggi (Lis, 2023).

2. Riwayat Hidup Uni Lis

Pada tahun 1950 lahir seorang putri dari pasangan suami istri yang bernama Jama dan Radisah, yang diberi nama Yulismar atau akrab disapa dengan Uni Lis. Dia dilahirkan di sebuah desa yang bernama Koto Panjang, Kenagarian Kapau, Kecamatan Tilatang Kamang. Yulismar merupakan anak ketiga dari empat orang bersudara. Kedua orang tuanya adalah asli keturunan Nagari Kapau. Ayah Yulismar ini bernama Jama, beliau hidup dari keluarga yang sederhana juga termasuk orang yang ulet, rajin berusaha dan pantang menyerah. Sehingga ini menularkan kepada anaknya yaitu Yulismar beliau merupakan sosok yang patuh, rajin, pekerja keras dan pantang menyerah. Sedangkan ibunya bernama Radisah. Ibunya ini adalah orang yang selalu patuh kepada suaminya. Dalam kehidupan sehari – hari selain memasak dan mengurus rumah tangga ibunya juga ikut membantu sang suami berjualan ikan dari pakan ke pakan. Mereka merupakan sosok orang tua yang pekerja keras, mereka berjualan dari pagi sebelum mata hari terbit hingga sore hari tanpa kenal lelah demi menghidupi keluarga kecilnya. Kehidupan dari sepasang suami istri ini sangat sederhana, mereka tinggal di sebuah rumah kecil yang terbuat dari kayu, di sebuah desa Kapau Kecamatan Tilatang Kamang. Kehidupan di Kapau diawali dengan ayah Uni Lis yang bekerja sebagai penjual ikan dari pasar ke pasar dan di bantu oleh istri tercintanya. Pekerjaan kedua orangtua Uni Lis yang seperti inilah sebagai sumber ekonomi untuk memenuhi kebutuhan hidup mereka.

Setelah melalui masa balitanya bersama kedua orang tuanya. Kemudian pada saat usianya memasuki umur 7 tahun, sudah waktunya Yulismar untuk mulai sekolah. Untuk tahap pertama, Yulismar bersekolah di Sekolah Dasar (SD). Pada tahun 1957 didaftarkan oleh orangtuanya di sebuah Sekolah Dasar Negeri 01 yang berlokasi di dekat Pasar Kapau. Akses Yulismar ke sekolah hanya dengan berjalan kaki karena jarak dari sekolah ke rumah yang begitu dekat. Pada tahun 1956 Uni Lis menamatkan Sekolah Dasar. Setelah itu Yulismar tidak lagi melanjutkan pendidikannya dikarenakan faktor ekonomi. Karena sudah tidak bersekolah lagi, Uni Lis menghabiskan waktu gadisnya hanya di rumah saja, Ia membantu pekerjaan ibunya termasuk memasak. Terlahir sebagai perempuan di Nagari Kapau, tentunya Uni Lis memiliki bakat dalam memasak makanan khas daerah kelahirannya yang telah diajarkan ibunya sejak remaja. Pada suatu hari saat Yulismar ikut membantu orang tuanya berjualan di sebuah pasar, disana lah Yulismar bertemu dengan Tamrin seorang pemuda yang merupakan pembeli ikan dagangan orangtua Yulismar yang kelak menjadi pendamping hidupnya. Tamrin pada saat itu membeli ikan dagangan orang tua Yulismar karena orang tuanya yang merupakan seorang penjual nasi kapau. Yulismar yang seorang penjual dan Tamrin seorang pembeli membuat mereka sering bertemu dan semakin akrab. Hal itulah yang membuat mereka saling tertarik sehingga timbullah

perasaan cinta dalam hati mereka masing – masing dan menjalin hubungan. Dan pada akhirnya di tahun 1970 Uni Lis melangsungkan pernikahannya dengan Tamrin yang merupakan seorang pemuda Kapau juga. Setelah menikah Uni Lis membuka usaha nasi Kapau bersama suami. Dalam pernikahannya Uni Lis dikaruniai 5 orang anak (Lis, 2023)

3. Keberhasilan Nasi Kapau Uni Lis

Yulismar atau yang kerap disapa Uni Lis ini memulai usaha nasi Kapau pada tahun 1970 ketika beliau masih berumur 20 tahun pada saat itu ia baru saja selesai melangsungkan pernikahannya. Perjuangan beliau dimulai dari hanya seorang tukang cuci piring dan membantu mertua berjualan hingga bisa mendirikan usaha Nasi Kapau ini tidaklah mudah. Suami tercinta beliau yakni Tamrin ikut andil dalam merintis usaha Nasi Kapau ini. Ide mendirikan usaha ini muncul karena pada saat itu orang tua dari Tamrin yang merupakan mertua dari Uni Lis ini usianya sudah mulai senja dan tidak sanggup lagi untuk berjualan nasi kapau, maka ia ingin mewariskan usahanya ini kepada Uni Lis karena beliau tidak mempunyai anak perempuan. Awal perjalanan karier Uni Lis dan suami benar – benar dimulai dengan sangat sederhana, bahkan modal awal saja masih dibantu oleh orangtua Tamrin. Yulismar atau yang akrab disapa Uni Lis ini sudah berusia senja ini dan bersuami Tamrin dengan lima anak yang semuanya sudah dewasa itu termasuk generasi awal yang mendirikan warung Nasi Kapau di Bukittinggi. Dia berjualan menggunakan tempat yang sederhana yaitu dibawah tenda payung. Untuk membawa masakan yang akan dijual ia membawanya dengan sebuah gerobak. Tapi hal ini tidak pernah membuat Uni Lis patah semangat, ia selalu berusaha agar usahanya ini semakin berkembang. Terjadinya kebakaran pada tahun 1972 di Pasa Ateh yang mengakibatkan hilangnya tempat berjualan para pedagang termasuk pedagang nasi Kapau. Oleh karena itu pemerintah kota Bukittinggi menyediakan tempat untuk berjualan khus penjual nasi makanan di Los Lambuang.

Pada tahun 1986 para penjual nasi kapau ini menempati Los Lambuang untuk berjualan. Berbeda halnya dengan Uni Lis yang tetap memilih untuk menyewa sebuah ruko di Pasa Ateh sebagai tempat mengembangkan usahanya. Nasi Kapau Uni Lis yang didirikan oleh Yulismar dan Tamrin suaminya semakin hari terus mengalami perkembangan dan kemajuan. Pada tahun 1986, Nasi Kapau Uni Lis ini pindah ke Pasa Ateh, lebih kurang 15 meter dari puncak Janjang 40 yang sudah berupa bangunan. Kedai nasi kapau Uni Lis bangunanya sudah permanen, berukuran sekitar 6 x 12 meter. Sebelumnya penampilannya sangat sederhana, pakai payung. Kedai itu bisa menmpung tamu hingga 40 orang. Inilah alasan dari Uni Lis yang lebih memilih berjualan di kedai permanen dari pada di Los Lambuang. Secara perlahan warung Nasi Kapau Uni Lis terus mengalami perkembangan. Hal ini dapat dilihat dari para pembelinya yang setiap hari kian ramai berdatangan hingga harus mengantri dulu untuk mendapatkan satu piring nasi. Melihat hal ini, Yulismar selalu berupaya untuk menjaga dan mempertahankan mutu masakannya serta pelayanan yang diberikan kepada konsumen. Semua ini dimaksudkan agar konsumen atau para pelanggan tidak lari ke warung Nasi Kapau lain dan tetap makan diwarung Nasi Kapau miliknya. Walaupun pedagang – pedagang nasi Kapau semakin banyak bahkan ada yang memakai label yang sama, tetapi usaha Uni Lis tidak pernah surut.

Berkat usahanya ini Uni Lis yang awalnya hanya berjualan dengan modal gerobak dan tenda payung hingga bisa membeli mobil, tanah dan membuat sebuah rumah di daerah Bukittinggi dimana tempat itu tidak terlalu jauh dari tempat beliau berjualan, kemudian ia juga membuka Home stay di samping rumah (Lis, 2023). Keberhasilan usaha nasi Kapau Uni Lis ini tidak terlepas dari karakternya yang giat, pantang menyerah dan pekerja keras. Bayangkan saja pada saat ia dalam kondisi hamil besar masih aktif berjualan ke pasar dan itu tidak membuat ia patah semangat dalam mencari rejeki. Kemudian ia memiliki watak yang keras, disiplin dan tepat waktu. Kebiasaan ini selalu ia terapkan kepada anak – anak dan karyawannya, apabila ada saja anak maupun karyawannya yang tidak disiplin atau tidak tepat waktu maka ia akan marah (Soni, 2023). Dalam proses memasaknya mulai dari mengolah bumbu – bumbu mentah hingga masakan siap untuk disantap Uni Lis melakukan sendiri dengan menggunakan resep yang telah diturunkan oleh Sabidah yang merupakan mertuanya. Tamrin sang suami turut membantu mengangkut piring, panci, nasi, dan sambal yang sudah dimasak kedalam gerobak. Karena pada saat itu sebelum diresmikannya Los Lambuang para pedagang nasi Kapau generasi awal ini termasuk Uni Lis, mereka berdagang secara tradisional dengan menggunakan gerobak dengan cara bajojo (Lis, 2023). Setelah semuanya beres, Uni Lis dan Tamrin mendorong gerobak tersebut menuju pasa ateh. Lokasi inilah yang dijadikan Uni Lis sebagai tempat awal dimulainya berjualan Nasi kapau. Disana mereka berjualan di bawah payung besar yang masih sangat sederhana sekali. Didukung dengan keberanian dan kegigihan yang ada dalam dirinya, hal ini tentusaja tidak membuat Uni Lis putus asa dan patah semangat.

Semakin berkembangnya usaha nasi Kapau Uni Lis membuat fasilitas dan tempat tidak lagi memadai mengimbangi banyaknya para pembeli yang berdatangan membeli. Pada akhirnya Uni Lis dan suami memutuskan menyewa sebuah bangunan sebagai tempat berjualan berupa bangunan tetap yang berlokasi di Pasa Ateh arah jalan masuk ke Pasa Putiah. Disana mereka mulai melanjutkan usaha yang sebelumnya. Selain dukungan keluarga, keadaan geografis juga berpengaruh terhadap keberhasilan usaha nasi Kapau Uni Lis ini. Bagaimana tidak, kota Bukittinggi merupakan kota yang aktif dalam perdagangan dan pariwisata yang banyak dikunjungi oleh wisatawan domestik maupun mancan Negara. Maka dari itu kota ini merupakan pilihan yang tepat untuk dijadikan tempat membuka usaha. Pada tahun 1999 perkembangan Nasi Kapau Uni Lis terus mengalami peningkatan hingga terkenal ke luar kota. Bahkan yang mampir kesana bukan hanya rakyat kalangan biasa, tetapi para pejabat, bahkan artist. Dapat kita lihat pada foto – foto yang terpajang didinding kedai tersebut seperti foto Bj.Habibi mantan presiden Indonesia. Selanjutnya keberhasilan usaha nasi Kapau Uni Lis ini juga tidak terlepas dari bakat memasak yang dimiliki oleh perempuan nagari Kapau yang diperoleh secara turun temurun. Proses pengolahan makanan dari Uni Lis ini sangat unik dan memiliki citarasa tersendiri. Uni Lis selalu mempertahankan kualitas dan citarasa dari masakannya. Mulai dari besar porsi Nasi Kapau yang dijuanya yaitu lebih besar dari porsi penjual Nasi Kapau lainnya. Uniknya porsi Nasi kapau ini kalau dibungkus atau dibawa pulang jumlah porsinya jauh lebih banyak, bisa dimakan berdua bahkan bertiga dengan harga yang sama, kemudian potongan

lauknya yang besar. Karena menurut Uni Lis kepuasan konsumen adalah hal yang paling penting. Hal yang membuat citarasa Nasi Kapau Uni Lis berbeda dengan Nasi Kapau lainnya adalah cara pengolahan dan proses memasaknya. Uni Lis memiliki teknik tersendiri dalam mengolah masakannya. Contohnya dalam hal memasak gulai kuning kapau itu tidak ditumis agar tidak cepat basi. Kemudian dimasak dengan waktu yang cukup lama menggunakan bara supaya minyaknya keluar. Inilah yang membuat nasi Kapau Uni Lis banyak digemari wisatawan.

Uni Lis dan Tamrin memberikan motto kepada pelanggannya yang berbunyi “Tamu adalah seorang Raja”. Setiap pelanggan yang datang waktu itu selalu mendapatkan sambutan yang hangat (Lis, 2023) . Maka tak heran banyak para pengunjung yang mau berulang kali datang untuk mencicipi nasi Kapau Uni Lis ini. Kemudian dalam hal mengelola usahanya Uni Lis selalu bertanggung jawab terhadap semua resiko yang akan terjadi menyangkut usaha nasi Kapau yang dimilikinya. Sebaliknya anak – anak dan juga karyawan melakukan pekerjaannya yang menjadi tanggung jawab dari masing – masing mereka. Didalam usaha nasi Kapau ini, ia selalu bersifat terbuka dan apa adanya terhadap anak maupun karyawan yang bekerja dengan beliau. Semua anak dan juga karyawan mengetahui bagaimana bumbu – bumbu atau resep setiap masakan, kemudian proses pengolahan mulai dari awal sampai akhir, itu semua juga dianjurkan kepada anak – anak dan karyawan agar selalu bersifat jujur baik dalam pekerjaan maupun kehidupan sehari – hari. Sikap Uni Lis juga baik kepada semua karyawan membuat mereka menjadi betah bekerja dengan beliau. Mereka merasa senang bekerja dengan Uni Lis karena sikap baik, sopan dan ramah yang ditunjukkan kepada para karyawan dalam melaksanakan usaha nasi Kapau yang dipimpin oleh Uni Lis, begitu juga di tengah – tengah keluarganya, beliau selalu berusaha tegar dan berusaha untuk keluar dari kesulitan yang dialami (Asni, 2023) . Hal inilah yang membuat usaha nasi Kapau Uni Lis bisa sukses dan terkenal.

KESIMPULAN

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan oleh peneliti dapat disimpulkan bahwa Uni Lis yang mempunyai nama asli Yulismar lahir tahun 1950 dari pasangan suami istri yang bernama Jama dan Radisah. Dia dilahirkan di sebuah desa yang bernama Koto Panjang, Kenagarian Kapau, Kecamatan Tilatang Kamang. Yulismar merupakan anak ketiga dari empat orang bersudara. Kedua orang tuanya adalah asli keturunan Nagari Kapau. Ia merupakan seorang pengusaha perempuan Minangkabau yang sukses dan terkenal dalam bidang kuliner. Uni Lis mulai membuka usaha nasi Kapau sejak tahun 1970 ketika ia masih berumur 20 tahun bersama suami yang bernama Tamrin. Pada awalnya ia hanya seorang tukang cuci piring dan membantu mertua berjualan hingga bisa mendirikan usaha nasi Kapau. Ide mendirikan nasi Kapau ini merupakan warisan dari sang mertua karena ia tidak memiliki anak perempuan. Awal perjalanan karir Uni Lis benar – benar dimulai dengan sangat sederhana. Beliau berjualan dengan tempat yang sederhana yaitu dibawah tenda payung. Tapi hal ini tidak pernah membuat Uni Lis patah semangat, ia selalu berusaha agar usahanya ini semakin berkembang. Berkat usahanya ini Uni Lis bisa membeli tanah dan membuat sebuah rumah di daerah Bukittinggi dimana tempat itu tidak terlalu jauh dari

tempat beliau berjualan, kemudian ia juga membuka Home stay di samping rumah. Ada beberapa faktor yang mempengaruhi keberhasilan usaha nasi Kapau Uni Lis ini .Yang pertama keberhasilan usaha Uni Lis ini tidak terlepas dari dari karakternya yang giat, pantang menyerah dan pekerja keras. Tidak hanya itu dalam menjalankan usahanya ia selalu memberikan pelayanan yang maksimal kepada pelanggan sehingga para pengunjung betah mampir berulang kali. Selain itu ia juga menjaga hubungan baik dengan para karyawannya. Beliau selalu bertanggung jawab terhadap semua resiko yang akan terjadi menyangkut usaha nasi Kapau yang dimilikinya. Kemudian selain dukungan keluarga, usaha nasi Kapau Uni Lis ini juga tidak terlepas dari bakat memasak yang dimiliki oleh perempuan nagari Kapau yang diperoleh secara turun temurun. Bahkan tidak hanya itu, proses pengolahan makanan dari Uni Lis ini sangat unik dan memiliki citarasa tersendiri. Uni Lis selalu mempertahankan kualitas dan citarasa dari masakannya. Mulai dari besar porsi Nasi Kapau yang dijuanya yaitu lebih besar dari porsi penjual Nasi Kapau lainnya. Selanjutnya kondisi geografis kota Bukittinggi yang merupakan kota yang aktif dalam perdagangan dan pariwisata yang banyak dikunjungi oleh wisatawan domestik maupun mancan Negara. Maka dari itu kota ini merupakan pilihan yang tepat untuk dijadikan tempat membuka usaha kuliner.

DAFTAR PUSTAKA

- Eri Basra. 2012. Potensi Wisata Kuliner Dalam Mendukung Pariwisata di Kota Padang. Jurnal Riset Akuntansi dan Bisnis Vol 12 No.1
- Fadel,R,F.Skripsi.Kehidupan Los Lambuang Pasar Kuraitaji,Desa Balai, Kecamatan Pariaman Selatan, Kota Pariaman Tahun 1994-2016. (UNAND,2006)
- Fadly.2016.Budaya Kuliner Di Indonesia Masa Kolonial 1870-1942. Jakara : PT Gramedia Pustaka Utama
- Louis Gottchalk. 1995. Mengerti Sejarah. Jakarta :Universitas Indonesia
- Media Putra Ismar.2019. Rumah makan padang sebuah narasi pertunjukan budaya. Jurnal urban vol ,No.1
- Mestika Zed. 2003. Metode Penelitian Sejarah. Padang : UNP
- Novianis, Susi. 2006.Perempuan Nagari Kapau Dalam Usaha Warung Nasi di Los Lambuang Pasar Atas Bukittinggi 1987-2003. Program Sarjana
- Rian, Gusni.2012.Biografi Hj.Mahyareti : Seorang Pengusaha Sulaman di Naras Hilir 1981-2011. Program Sarjana Pendidikan Sejarah STKIP PGRI : Skripsi Tidak Diterbitkan
- Rony, Aswil. 2001. Aneka Ragam Makanan Tradisional Minangkabau. Padang : Departemen Pendidikan Nasional Direktorat Jendral Kebudayaan

- Sepno Efendi Solin. 2008. Makanan Tradisional Masyarakat Sumatera Utara
- Ulfa Atika. 2014. Fatimah : Biografi Pengusaha Rumah Makan Sederhana Padang 1940-2007. Program Sarjana Pendidikan Sejarah STKIP PGRI : Skripsi Tidak Diterbitkan
- Tania Yovani.2009. Lamang Tapai : Makanan Melayu kuno di Tradisi Minangkabau. Jurnal Of Etnic Foods Vol 6 No.22
- Wawancara dengan Abdul, Wawancara Dengan Abdul Pengunjung Nasi Kapau Uni Lis Di Pasa Ateh Bukittinggi, (Bukittinggi 2023)
- Wawancara dengan Asni, Wawancara Dengan Asni Karyawan Nasi Kapau Uni Lis Di Pasa Ateh Bukittinggi, (Bukittinggi 2023)
- Wawancara dengan Marni, Wawancara Dengan Marni Warga Kapau Di Kapau,(Kapau 2023)
- Wawancara dengan Nur Afni, Wawancara Dengan Nur Afni Salah satu Anak dari Uni Lis, Di Pasa Ateh Bukittinggi, (Bukittinggi 2023)
- Wawancara dengan Soni, Wawancara Dengan Soni Salah Satu Anak dari Uni Lis, Di Pasa Ateh Bukittinggi, (Bukittinggi 2020)
- Wawancara dengan Yulismar, Wawancara Dengan Yulismar Pemilik Usaha Nasi Kapau Uni Lis, Di Pasa Ateh Bukittinggi, (Bukittinggi 2022)
- Yulinda, safitri. 2011. Usaha Kopi Bubuk Cap Kuda Terbang di Kelurahan Sawahan Timur Kecamatan Padang Timur 1984-2013. Program Sarjana Pendidikan Sejarah STKIP PGRI : Skripsi Tidak Diterbitkan
- Yuni, Edwar. 2011. Biografi Haji Rasyidin profil Pengusaha di Kota Padang Panjang 1973-2008. Program Sarjana Pendidikan Sejarah. UNP : Skripsi Tidak Diterbitkan