

## **Perkembangan Industri Keripik Balado Ai-Sya di Kecamatan VII Koto Sungai Sarik Kabupaten Padang Pariaman 2011–2021**

**Norodom Rafi Ali<sup>1(\*)</sup>, Etm Hardi<sup>2</sup>**

<sup>1,2</sup>Departemen Sejarah, Fakultas Ilmu Sosial, Universitas Negeri Padang

<sup>(\*)</sup>[rafialiskb@gmail.com](mailto:rafialiskb@gmail.com)

### **ABSTRACT**

*This research explores the Ai-Sya Balado Chips industry in the VII Koto Sungai Sarik district from 2011 to 2021. The Ai-Sya Balado Chips industry is one of the well known industries in Padang Pariaman Regency, located in the VII Koto Sungai Sarik district, with a history spanning over a decade and experiencing various changes and dynamics throughout time. The primary focus of this research is to examine the economic development within that timeframe. This research employs a qualitative approach with a historical research method. The qualitative method generates descriptive data, while historical research involves four main stages: heuristics (search and data collection), source criticism, interpretation (interpretation of historical facts or evidence), and historiography (writing of history). The data collection methods used in this research include archival studies, literature reviews, and interviews. The research findings indicate that the Ai-Sya Balado Chips industry faced various economic challenges in each period, both from internal and external factors. In its early years, the industry faced sales difficulties due to increased competition. Furthermore, in 2020, the COVID-19 pandemic led to a decline in economic activity, negatively impacting people's purchasing power.*

**Keyword : Industri Keripik, Keripik Balado Ai-Sya, Industri Rumahan**

### **ABSTRAK**

Penelitian ini mengeksplorasi industri Keripik Balado Ai-Sya di Kecamatan VII Koto Sungai Sarik dari tahun 2011 hingga 2021. Industri Keripik Balado Ai-Sya merupakan salah satu yang terkenal di Kabupaten Padang Pariaman yang berlokasi di Kecamatan VII Koto Sungai Sarik, dengan sejarah berdiri selama belasan tahun dan mengalami berbagai perubahan serta dinamika sepanjang waktu. Fokus utama dari penelitian ini adalah untuk mengkaji perkembangan ekonomi dari dalam rentang waktu tersebut. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode penelitian sejarah. Metode kualitatif menghasilkan data deskriptif, sementara penelitian sejarah melibatkan empat tahapan utama: heuristik (pencarian dan pengumpulan data), kritik sumber, interpretasi (penafsiran fakta atau bukti sejarah), dan historiografi (penulisan sejarah). Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini meliputi studi kearsipan, tinjauan literatur, dan wawancara. Temuan penelitian menunjukkan bahwa industri Keripik Balado Ai-Sya menghadapi berbagai tantangan ekonomi di setiap periode, baik dari faktor internal maupun eksternal. Pada tahun-tahun awal berdirinya, industri ini menghadapi kesulitan penjualan karena persaingan yang meningkat. Selain itu, pada tahun 2020, pandemi COVID-19 mengakibatkan penurunan aktivitas ekonomi yang berdampak negatif pada daya beli masyarakat.

**Kata Kunci : Industri Keripik, Keripik Balado Ai-Sya, Industri Rumahan**

## **PENDAHULUAN**

Sumatera Barat memiliki potensi sumber daya alam yang cukup signifikan, mencakup bidang pertanian, perkebunan, pertambangan, perikanan, pariwisata, industri kecil dan menengah, serta jasa dan perdagangan. Sektor pertanian terdiri dari beragam kegiatan, mulai dari budidaya tanaman pangan seperti padi dan jagung, hingga pemeliharaan ternak dan ikan, serta pengelolaan kebun dan tanaman hortikultura (Puspaprawati & Monggesang, 2020). Secara umum, sektor pertanian mendominasi perekonomian Sumatera Barat, menjadi mata pencaharian utama bagi sebagian besar penduduk. Sektor pertanian juga menyediakan bahan baku penting bagi industri. Kerja sama yang efektif antara sektor industri dan pertanian dapat menciptakan keseimbangan, kekuatan sektor pertanian dapat mendukung perkembangan industri secara optimal.

Agribisnis merupakan suatu sistem yang terdiri dari beberapa subsistem yang saling terkait, salah satunya adalah agroindustri. Subsistem-subsistem lain yang turut membentuk agribisnis meliputi penyediaan input (agroindustri hulu), kegiatan usahatani pertanian, pengolahan output (agroindustri hilir), pemasaran, serta berbagai kegiatan penunjang (Mokodongan et al., 2017). Pengembangan agroindustri telah diakui sebagai langkah selanjutnya dalam memajukan sektor pertanian. Hal ini terbukti dari kemampuan agroindustri dalam menciptakan lapangan kerja, meningkatkan pendapatan devisa negara, serta mendorong pertumbuhan industri-industri lainnya. Dalam negara agraris seperti Indonesia, peran agribisnis sangatlah penting dan berpengaruh besar (Rahmayanti & Howara, 2019)

Usaha rumahan dan kecil umumnya terletak di pinggiran kota, sangat terkait dengan sektor pertanian. Peran industri dalam pembangunan adalah untuk menyediakan barang-barang yang diperlukan masyarakat, seperti makanan, minuman, pakaian, dan bahan bangunan untuk perumahan. Industri pangan khususnya memerlukan produk pertanian untuk mendukung operasionalnya. Keripik singkong, sebagai makanan olahan khas Indonesia, digemari oleh banyak orang sebagai camilan dalam berbagai momen perkumpulan. Industri Keripik Balado Ai-Sya sebagai salah satu pelaku industri rumah tangga, berencana untuk memulai usaha keripik singkong ini. Sebelum usaha dimulai, diperlukan analisis dan perhitungan kelayakan usaha untuk memastikan keberlanjutan dan pengembangan potensi bisnis ini (Hutasuhut, 2022). Industri pengolahan makanan yang cukup banyak di Provinsi Sumatera Barat berdampak pada tingginya kebutuhan tenaga kerja. Sebanyak 8.404 pekerja, atau 52,06 persen dari total tenaga kerja di perusahaan industri manufaktur besar dan sedang, dipekerjakan dalam sektor industri pengolahan makanan (Badan Pusat Statistik, 2019)

Hasil pertanian seperti jagung, singkong, ubi jalar, dan kacang-kacangan dimanfaatkan oleh industri pangan untuk memproduksi berbagai jenis makanan. Di Kabupaten Padang Pariaman, terdapat ratusan usaha lokal yang memproduksi makanan ringan khas daerah, seperti keripik, kerupuk, peyek, dan sejenisnya. Salah satu contohnya adalah industri Keripik Balado Ai-Sya. Industri keripik balado Ai-Sya terletak di kecamatan VII Koto Sungai Sarik, bisa kita lihat dari data bps tahun 2021 tentang

lahan pertanian khususnya Ubi di wilayah kecamatan ini dengan luas tanam 60 ha dengan luas panen 74 ha (BADAN PUSAT STATISTIK KABUPATEN PADANG PARIAMAN, 2021)

Penelitian ini bertujuan untuk memahami proses pembangunan dan pengembangan perekonomian industri Keripik Balado Ai-Sya dari awal pendiriannya hingga tahun 2021, ketika pandemi COVID-19 melanda Indonesia. Manfaat dari penelitian ini adalah untuk memperluas pengetahuan tentang industri Keripik Balado Ai-Sya serta memberikan wawasan berharga dalam menghadapi tantangan yang ada saat ini. Dalam penelitian ini, panduan wawancara digunakan sebagai instrumen utama, dengan wawancara dilakukan bersama Owner industri dan beberapa karyawan.

Penelitian ini termasuk dalam kajian sejarah ekonomi, yang mempelajari perubahan fenomena ekonomi dari perspektif sejarah. Analisis sejarah ekonomi menggunakan gabungan metode sejarah, statistik, dan teori ekonomi terapan untuk meneliti peristiwa sejarah. Topik ini mencakup sejarah perusahaan, sejarah keuangan, serta aspek sejarah sosial seperti sejarah populasi dan tenaga kerja. Sejarah ekonomi adalah sebuah fenomena berkesinambungan yang memiliki dampak signifikan terhadap aktivitas ekonomi di masa mendatang. Dalam kehidupan sehari-hari, individu, perusahaan, dan masyarakat secara keseluruhan akan terus-menerus dihadapkan pada berbagai permasalahan ekonomi. Aktivitas ekonomi meliputi kegiatan yang dilakukan oleh individu, perusahaan, atau masyarakat untuk menghasilkan dan mengonsumsi barang serta jasa. Dalam konteks industri Keripik Balado Ai-Sya, kegiatan ekonomi seperti produksi, konsumsi, dan distribusi berlangsung setiap tahun. Periode ini dapat memberikan wawasan terkait kinerja industri setiap tahunnya.

Produksi adalah proses yang dilakukan untuk memenuhi berbagai kebutuhan manusia mencakup segala kegiatan untuk menciptakan atau menambah nilai suatu barang. Barang dan jasa yang dihasilkan kemudian digunakan atau dikonsumsi dalam memenuhi kebutuhan manusia. Untuk dapat dikonsumsi oleh konsumen, barang atau jasa hasil produksi dijual langsung oleh produsen kepada konsumen atau melalui distributor, agen dan lainnya. Konsumen membayar barang dan jasa tersebut sehingga menjadi pendapatan bagi perusahaan. Penjualan merupakan salah satu elemen krusial dalam penyusunan laporan laba rugi suatu perusahaan. Terdapat kebingungan terkait istilah pendapatan, karena pendapatan sering disamakan dengan penjualan, keduanya jeelas memiliki makna berbeda secara teknis dan substansial.

## **METODE PENELITIAN**

Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif. Metode yang digunakan dalam penelitian ini sama dengan metode dasar (*metode dasar*) dalam kajian sejarah; terdiri dari serangkaian langkah dan alur kerja yang dibagi menjadi 4 (empat) tahapan. Pertama, heuristik, pencarian dan pengumpulan data dari sumber lisan (melalui teknik wawancara terstruktur) dan tertulis (melalui arsip dan dokumen). Sumber lisan diperoleh melalui wawancara dengan pemilik usaha dan karyawan. Sedangkan sumber tertulis diperoleh dari arsip dan dokumen yang berkaitan dengan usaha Keripik Balado Ai-Sya. Kedua,

kritik sumber (analisis/review data), penggunaan proses kritik internal dengan memilah data yang layak untuk dimasukkan secara tertulis sebagai sumber primer dan sekunder. Ketiga, analisis-sintesis dan interpretasi, menggabungkan dan menghubungkan sumber data serta menggunakan data yang diperoleh untuk menjelaskan makna dan prediksi perkembangan. Keempat: historiografi, penyajian dalam bentuk historiografi (disertasi) secara keseluruhan, sehingga tercipta gambaran umum hasil penelitian.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Usaha Keripik Balado Ai-Sya adalah sebuah industri keripik yang memiliki sejarah panjang dalam industri makanan di Kabupaten Padang Pariaman. Didirikan pada tahun 2011 dengan model kondep usaha industri rumah tangga, berlokasi di Nagari Bisaki, Kecamatan VII Koto Sungai Sarik, Kabupaten Padang Pariaman, Sumatera Barat. Pendiri utama Keripik Balado Ai-Sya adalah seorang wanita bernama Ernawati yang mendirikan perusahaan ini bersama suaminya Ahmad Zein. Nama Keripik Balado Ai-Sya dipilih sebagai simbol keluarga atas penggabungan nama dari kedua anaknya dan kualitas produk yang dihasilkan, sementara Keripik Balado Ai-Sya mencerminkan komitmen perusahaan dalam menyediakan keripik balado yang lezat dan dapat dinikmati oleh konsumen setiap saat dengan mempertimbangkan kualitas produk dan citarasanya .

Industri pengolahan keripik singkong berbahan dasar ubi semakin berkembang di berbagai wilayah di Sumatera Barat, contohnya adalah Industri Keripik Balado Ai-Sya di Kabupaten Tuban. Industri ini pengolahan keripik ini bias diklasifikasikan sebagai sebuah agroindustri yang fokus pada produksi beragam jenis keripik, terutama keripik singkong(Mu'iz et al., 2023). Pengolahan ubi kayu menjadi keripik singkong memberikan dampak positif bagi perekonomian masyarakat sekitar kecamatan VII Koto Sungai Sarik dengan menerima produk keripik dari masyarakat setempat yang kemudian dikemas untuk meningkatkan nilai jualnya.

Keripik Balado Ai-Sya telah mengembangkan produk-produknya dan melakukan berbagai inovasi. Mereka tidak hanya menawarkan keripik balado dengan rasa tradisional, tetapi juga menciptakan berbagai varian bahan dan rasa untuk memenuhi selera konsumen yang beraga seperti keripik balado singkong bulat, keripik balado singkong panjang, keripik balado jengkol, keripik balado emping melinjo. Adapun varian cabe yang dibikin ada tiga varian yaitu balado merah original, balado hiaju dan balado merah rasa durian. Produk mereka semakin populer, bukan hanya di Kabupaten Padang Pariaman tetapi juga di Kota Pariaman, Kota Solok, dan Kota Pekanbaru. Kesuksesan Keripik Balado Ai-Sya sebagai salah satu produsen keripik balado ternama di Kabupaten Padang Pariaman adalah hasil dari kerja keras, konsistensi dalam menjaga kualitas produk, dan dedikasi terhadap kuliner tradisional Minangkabau. Mereka telah menjadi bagian integral dari sejarah kuliner Kabupaten Padang Pariaman dan diharapkan akan terus menyediakan keripik balado yang lezat untuk generasi mendatang.

Proses produksi keripik mencakup tahapan pengupasan, pencucian, pengirisan, penggorengan, pembumbuan, dan pengemasan. Seluruh tahapan ini dilaksanakan oleh sepuluh orang karyawan di bawah pengawasan pimpinan. Pada industri Keripik Balado

Ai-Sya, proses produksi keripik singkong dilakukan empat kali dalam seminggu, dengan kebutuhan bahan baku sebanyak 80 kg singkong yang diolah menjadi 50 kg keripik singkong. Produk akhir dikemas dalam kemasan berukuran 250 gram dan dijual seharga Rp. 15.000 per bungkus- Rp. 20.000 perbungkus tergantung jenis varian keripik dan rasanya. Menurut Usman karyawan keripik Balado Aisya bagian pengorengan usaha ini menjaga kualitas produk dari semua tahap pembuatan dengan menyiapkan bahan dan peralatan yang lengkap dan higienis demi menjaga kualitas dari keripik itu sendiri. Ditambah oleh keterangan dari bayun karyawan bagian masak cabe dan pengemasan dalam proses produksi dan pengemasan menggunakan alat yang konvensional dan modern dengan memperhatikan tingkat kematangan yang bagus dan perpaduan bumbu hingga pengemasan yang menarik sehingga produk yang dibuat bias berkualitas dan enak rasanya tidak berubah

Biaya produksi adalah semua pengeluaran yang berkaitan dengan proses pembuatan keripik, yang terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap meliputi penyusutan peralatan, upah tenaga kerja, dan pajak, sedangkan biaya variabel mencakup biaya bahan baku, bahan penolong, serta biaya lainnya (Talalo et al., 2024).

Pada awalnya, industri ini hanya bermodalkan satu karung singkong, dan strategi pemasarannya masih bersifat konvensional, yakni melalui metode dari mulut ke mulut. Meskipun sederhana, metode ini terbukti sangat efektif karena masyarakat cenderung lebih mempercayai rekomendasi dari orang-orang terdekat mereka. Hal ini menunjukkan adanya pertumbuhan ekonomi yang positif, tercermin dari peningkatan volume produksi setiap tahunnya. Berdasarkan keterangan dari Firdaus Kepala Desa di Nagari Bisati VII Koto Sungai Sarik ia menyambut positif dengan bagaimana usaha keripik Balado ini yang mengalami peningkatan yang sangat pesat dalam kegiatan produksi sehingga menyerap lapangan pekerjaan dari masyarakat sekitar Nagari Bisati VII Koto Sungai Sarik dan menjadi produk unggulan daerah dan ia berharap adanya dukungan lebih dari stake holder yang terkait dalam hal ini pemerintah daerah agar lebih mempromosikan usaha keripik balado Ai-Sya ini sehingga bias meningkatkan perekonomian daerah kita

Tabel Total Produksi Industri Keripik Balado Ai-Sya 2011-2021

<b>Fase</b>	<b>Tahun</b>	<b>Total Produksi</b>
Membangun	2011	2500 kg
Berkembang	2012	3000 kg
	2013	4500 kg
	2014	8500 kg
Kemajuan	2015	12000 kg
	2016	19000 kg
	2017	23000 kg
	2018	24000 kg
	2019	27000 kg
kemunduran	2020	4000 kg
Kebangkitan	2021	10000 kg

Berdasarkan tabel di atas, terlihat bahwa Industri Keripik Balado Ai-Sya Pada awal berdiri tahun 2011 mampu memproduksi keripik balado sebanyak 2500 kilogram masa ini masa awal merintis owner dalam hal ini masih melakukan pengembangan usaha. Tahun Berikutnya terjadi tren peningkatan produksi yang berkelanjutan setiap tahunnya. Terdapat lonjakan signifikan antara tahun 2012 hingga 2014. Pada tahun 2012 mampu memproduksi 3000 kilogram keripik balado. Selanjutnya tahun 2013 mampu memproduksi 4500 kilogram keripik balado. Selanjutnya tahun 2014 mampu memproduksi 8500 kilogram keripik balado

Industri keripik Balado Ai-Sya ini mengalami peningkatan yang sangat pesat dan signifikan dan cenderung terus membaik dari tahun 2015-2019. Pada tahun 2015 mampu memproduksi 12000 kilogram keripik balado. Selanjutnya Pada tahun 2016 mampu memproduksi 19000 kilogram keripik balado. Selanjutnya pada tahun 2017 mampu memproduksi 23000 kilogram keripik balado. Selanjutnya Pada tahun 2018 mampu memproduksi 24000 kilogram keripik balado. Selanjutnya Pada tahun 2019 mampu memproduksi 27000 kilogram keripik balado

Pandemi Covid 19 yang merebak di berbagai belahan dunia pada tahun 2020 berdampak pada Industri Keripik Balado Ai-Sya ini mengalami kemerosotan yang sangat signifikan. Industri rumahan ini hanya mampu memproduksi produk keripik Balado sebanyak 4000 kilogram. Selanjutnya Pada 2021 karena pandemi covid sudah mulai mereda jadi Industri Keripik Balado Ai-Sya mampu bangkit perlahan dengan memproduksi lebih banyak dari tahun sebelumnya yakni sebanyak 10000 kilogram.

Industri Keripik Balado Ai-Sya telah berhasil mengembangkan produk-produknya dan melakukan berbagai inovasi. Selain menawarkan keripik balado dengan cita rasa tradisional, perusahaan ini juga memperkenalkan beragam varian rasa yang sesuai dengan selera konsumen yang berbeda-beda. Dalam upaya memperluas jangkauan pasar, Ernawati dan suami mulai menjalin kerja sama dengan toko-toko dan minimarket di daerah kabupaten Padang Pariaman dan Kota Pariaman. Dengan mempercayakan penjualan produknya kepada toko-toko tersebut, industri ini semakin dikenal dan disukai oleh banyak orang, yang pada akhirnya berkontribusi pada peningkatan aktivitas ekonomi Industri rumahan. Kesuksesan Keripik Balado Ai-Sya sebagai perusahaan pertama yang menawarkan keripik balado dalam kemasan di Kabupaten padang pariaman memberikan nilai tambah yang signifikan. Hal ini memudahkan konsumen untuk mendapatkan produk dan meningkatkan kenyamanan dalam pembelian, yang menjadi faktor penting dalam meningkatkan popularitas Keripik Balado Ai-Sya.

Kemampuan Ernawati dan suami dalam mengelola industri ini tercermin dari peningkatan volume produksi, yang merupakan hasil dari keputusan-keputusan strategis yang diambilnya. Meskipun masih menerapkan metode pemasaran tradisional seperti yang dikombinasikan dengan metode pemasaran via media radio dan Koran hingga promosi ke media televisi berhasil memperluas pasar hingga ke luar Sumatera Barat. Penguatan merek "*Keripik Balado Ai Sya*" dilakukan melalui berbagai strategi pemasaran yang inovatif dan terfokus. Branding Ai Sya tidak hanya terbatas pada logo atau kemasan, tetapi juga mencerminkan komitmen terhadap kualitas dan keaslian rasa balado

tradisional.

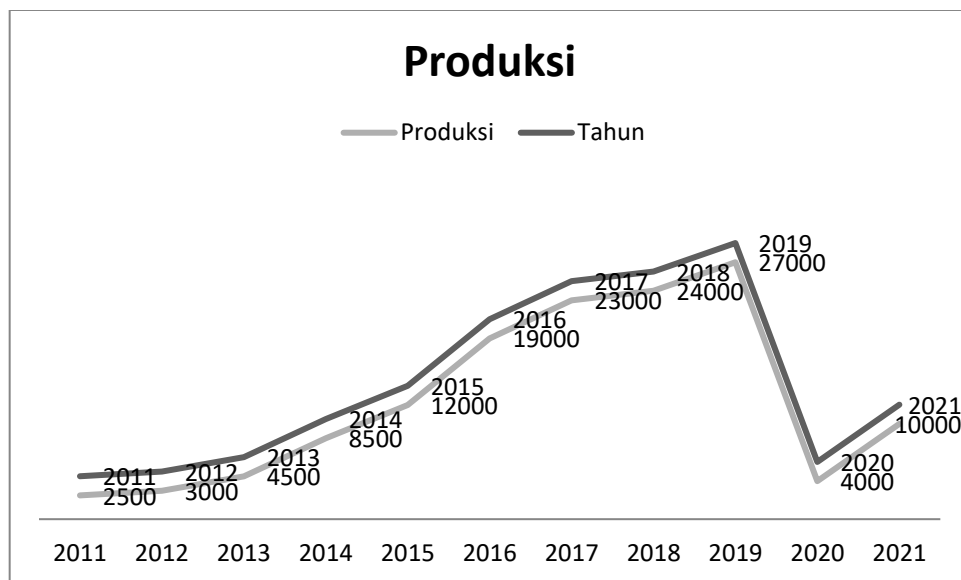
Pengemasan adalah salah rangkaian dari proses produksi yang perlu diperhatikan yang berfungsi untuk menjaga produk agar tetap utuh dan tidak rusak selama proses distribusi dan penyimpanan Selain itu, kemasan juga berperan penting dalam membangun citra merek dan menarik perhatian konsumen. Kemasan yang efektif tidak hanya melindungi produk, tetapi juga berfungsi sebagai identitas produk, meningkatkan daya tarik visual, menyampaikan informasi kepada konsumen, menjadi sarana promosi, dan pada akhirnya memperkuat daya saing produk di pasar (Tamburaka et al., 2022)

Penggunaan media sosial seperti Instagram dan Facebook sebagai platform utama pemasaran digital telah membantu meningkatkan visibilitas merek di kalangan konsumen muda yang menjadi target pasar utama. Ai Sya juga aktif berpartisipasi dalam berbagai pameran kuliner dan festival makanan, yang tidak hanya meningkatkan eksposur merek tetapi juga memungkinkan interaksi langsung dengan konsumen, memperkuat kesan positif terhadap produk. Kolaborasi dengan influencer lokal dan food bloggers juga menjadi bagian dari strategi penguatan branding, yang membantu memperluas jangkauan pemasaran.

Sejak transformasi bisnis hingga ekspansi pasar ke luar wilayah di Sumatera Barat industri Keripik Balado Ai-Sya menunjukkan kinerja yang solid. Meskipun teknik pemasaran awalnya sederhana, seperti penjualan menggunakan metode promosi door to door dan dari mulut ke mulut, selanjutnya iklan mulai dipublikasikan melalui surat kabar. Keputusan ini diambil untuk menjangkau konsumen yang berada di luar jangkauan strategi pemasaran tradisional, Perkembangan positif ini tercermin dari peningkatan volume produksi setiap tahunnya. Untuk melihat perkembangan tersebut,

Dalam menghadapi berbagai tantangan untuk mencapai tujuannya, Industri Keripik Balado Ai-Sya mampu merumuskan strategi pemasaran yang tepat guna memperoleh posisi yang menguntungkan. Untuk menentukan strategi pemasaran yang sesuai, perusahaan perlu mengidentifikasi faktor-faktor internal dan eksternal yang memengaruhinya. Identifikasi faktor internal membantu perusahaan mengenali kekuatan dan kelemahan yang dimiliki, sehingga dapat meningkatkan kemampuan internalnya. Sementara itu, faktor eksternal memungkinkan perusahaan memahami dinamika yang dapat berubah dengan cepat, menciptakan peluang dan ancaman yang berasal dari pesaing atau perubahan kondisi lingkungan (Harahap et al., 2021)

Bagi industri Keripik Balado Ai-Sya, pertumbuhan bisnis ritel ini memberikan peluang besar dalam meningkatkan penjualan. Dengan memanfaatkan kehadiran ritel modern, Ernawati memasarkan produknya melalui jaringan toko-toko tersebut. Dalam interval tertentu, Ernawati akan mengirimkan pasokan keripik dan mengambil kembali sisa keripik yang belum terjual, untuk memastikan produk yang tersedia di pasaran tetap segar.



Berdasarkan grafik di atas, terlihat bahwa garis grafik menunjukkan tren peningkatan yang konsisten. Ini menandakan bahwa produksi di industri Keripik Balado Ai-Sya terus mengalami pertumbuhan setiap tahunnya. Namun, pada tahun 2020, industri ini kembali terdampak oleh krisis yang disebabkan oleh pandemi Covid-19 di Indonesia. Meskipun demikian, industri Keripik Balado Ai-Sya berhasil mempertahankan keberadaannya dan tetap beroperasi hingga saat ini.

## **KESIMPULAN**

Industri Keripik Balado Ai-Sya telah membuktikan selama belasan tahun berdirinya bahwa manajemen yang baik dan tidak ada rasa takut dalam mengambil keputusan dapat mempertahankan apa yang telah kita perjuangkan, industri ini tetap bertahan meski menghadapi berbagai dinamika usaha mulai dari peluang hingga ancaman usaha diperlukan semangat dan sinergi dari semua perangkat usaha. Kondisi perekonomian yang terkadang tidak sesuai ekspektasi tidak menyurutkan semangat Ernawati untuk terus menjalankan usahanya. Strategi bertahan yang efektif untuk usaha keripik balado mencakup inovasi produk, penguatan branding, diversifikasi pasar, dan pengelolaan biaya produksi. Dengan menerapkan strategi-strategi ini, usaha keripik balado dapat meningkatkan daya saing dan memastikan kelangsungan usaha di tengah persaingan pasar yang semakin ketat.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Badan Pusat Statistika. (2019). *Profil Industri Besar dan Menengah di Sumatera Barat tahun 2021*. Badan Pusat Statistik.
- BADAN PUSAT STATISTIK KABUPATEN PADANG PARIAMAN. (2021). *Kabupaten Padang Pariaman dalam Angka 2021*.



- Harahap, S., Saleh, K., & Harahap, G. (2021). Jurnal Ilmiah Pertanian (JIPERTA) Strategi Pemasaran Keripik Singkong Cap Kelinci Industri Rumah Tangga di Tanjung Morawa Kabupaten Deli Serdang. *Jurnal Ilmiah Pertanian (JIPERTA)*, 3(1), 45–55. <http://jurnalmahasiswa.uma.ac.id/index.php/jiperta>
- Hutasuhut, M. R. (2022). Analisis Kelayakan Usaha Kripik Singkong Asoy Untuk Keberlanjutan Bisnis. *SEMINAR NASIONAL & CALL FOR PAPER HUBISINTEK*.
- Mokodongan, W., Mandei, J. R., & Dumais, J. N. K. (2017). NILAI TAMBAH KERIPIK PISANG PADA INDUSTRI RUMAH TANGGA IBU DEWI (Studi Kasus Kecamatan Malalayang). *Agri-Sosio Ekonomi Unsrat*, 13(3A), 27–32.
- Mu'iz, M. A., Hendrarini, H., & Rizkiyah, N. (2023). Analysis of Additional Value of Agroindustry Cassava Chips in Tuban Regency (Case Study at UD. Sumekar Pratiwi Prunggahan Wetan Village, Semanding District, Tuban Regency). *MEDIAGRO*, 19(3), 332–343.
- Puspaprawati, D., & Monggesang, G. C. (2020). Analisis Kelayakan Usaha Keripik Singkong Di CV. Aulia Food Kecamatan Luwuk Kabupaten Banggai. *Celebes Agricultural*, 1(1). <https://ojs-untikaluwuk.ac.id/index.php/faperta>
- Rahmayanti, & Howara, D. (2019). Analysis of Income and Business Feasibility of “Keripiker Pasundan” Cassava Chips Industry in Palu. *J. Agrotekbis*, 7(5), 529–536.
- Talalo, Rauf, & Alamsyar. (2024). Analysis of the Added Value of Cassava into Cassava Chips in the Pasundan Home Industry in Palu City. *Jurnal Pembangunan Agribisnis*, 3(1).
- Tamburaka, I. P., Edwin, R. S., Rumbia, W. A., Fatmawati, F., & Rizal, R. (2022). EDUKASI PENGOLAHAN KERIPIK SINGKONG DENGAN BERBAGAI VARIAN RASA DI PONDOK PESANTREN DARUL MUKHLISIN KOTA KENDARI. *Jurnal Abdi Insani*, 9(2), 366–372. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v9i2.484>
- Ernawati, Owner keripik Balado Ai-Sya , Wawancara di Kecamatan VII Koto Sungai Sarik, 15 Desember 2022
- Bayun, Karyawan keripik Balado Ai-Sya , Wawancara di Kecamatan VII Koto Sungai Sarik, 15 Desember 2022

Usman, Karyawan keripik Balado Ai-Sya , Wawancara di Kecamatan VII Koto Sungai Sarik, 15 Desember 2022

Firadaus, Wali Nagari Bisati Sungai Sarik, Wawancara di kantor Wali Nagari Bisati Sungai Sarik, 19 Desember 2023