

Perkembangan Industri Pangan Kue Kering dan Keripik Balado Iim di Nagari Simabur Tahun 2005-2023

Rezki Zaref^{1*}, Azmi Fitriisia²

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

[*rezki.zaref@gmail.com](mailto:rezki.zaref@gmail.com)

ABSTRACT

This study aims to explore the emergence of the Iim Cake and Chips Industry, its development, and the social and economic impacts of its growth. The research follows a historical method including: heuristics, source criticism, interpretation, and historiography. The results indicate that the economy of Nagari Simabur primarily revolves around trade, agriculture, and food industries, including the Iim Cake and Chips Industry, established in 2005. This food processing industry was pioneered by Mrs. Irma Jetria and Mr. Budi Indra. In 2010, Mrs. Irma introduced a new product, Balado Chips, and officially branded the business. Since the introduction of the Balado Chips and branding, the business has seen an increase in revenue and expanded to employ 28 workers. This food industry has positively impacted both the social and economic lives of its owners and workers.

Keyword : Development, Industry, Food, Nagari Simabur

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui munculnya Industri Kue Kering dan Keripik Iim, mengetahui perkembangan Industri Kue Kering dan Keripik Balado Iim, dan mengetahui dampak perkembangan Industri Kue Kering dan Keripik Balado Iim terhadap sosial dan ekonomi. Penelitian ini menggunakan metode sejarah dengan metode penelitiannya sebagai berikut : Heuristik, Kritik sumber, Interpretasi dan Historiografi. Hasil penelitian dapat diketahui bahwa Perekonomian di Nagari Simabur pada umumnya adalah dibidang perdagangan, pertanian, dan termasuk industri pangan, Industri Kue. Keripik Balado Iim yang berdiri sejak tahun 2005 merupakan Industri pangan yang terdapat di Nagari Simabur yang dimana industri ini bergerak pada bidang pengolahan bahan baku makanan yang dirintis oleh Buk Irma Jetria dan Pak Budi Indra. Tahun 2010 Buk Irma menambahkan produk baru yaitu Keripik Balado dan pemberian merek usaha. Semenjak adanya Keripik Balado dan merek usaha inilah penjualan produk usaha Buk Irma mengalami peningkatan pendapatan dan penambahan karyawan dengan jumlah 28 orang. Dengan adanya industri pangan ini memiliki dampak terhadap kehidupan sosial dan ekonomi bagi pemilik maupun para pekerja industri pangan.

Kata Kunci : Perkembangan, Industri, Pangan, Nagari Simabur

PENDAHULUAN

Pengertian industri menurut UU RI No. 5 Tahun 1984 tentang perindustrian adalah kegiatan ekonomi yang mengelola bahan mentah, bahan baku, barang setengah jadi, dan atau barang jadi menjadi barang dengan nilai yang lebih tinggi untuk penggunaannya termasuk kegiatan rancangan bangun dan perkerjasama industri (Suhardjono, n.d.).

Pengelompokan industri berdasarkan jumlah tenaga kerja menurut BPS dibagi menjadi: (1) Industri besar (≥ 100 pekerja), (2) Industri sedang (20-99 pekerja), (3) Industri kecil (5-19 pekerja), dan (4) Industri rumah tangga (< 3 pekerja, termasuk yang tidak dibayar) (Lincol Arsyad, 1999). Sedangkan industri yang berada di Nagari Simabur, Kabupaten Tanah Datar termasuk dalam jenis industri sedang/menengah, dikarenakan jumlah tenaga kerjanya rata-rata kisaran 20-99 orang.

Industri pangan termasuk industri sedang yang diminati untuk produksi dan konsumsi. Menurut UU No. 18 Tahun 2012, pangan adalah segala produk hayati, baik yang diolah maupun tidak, dari pertanian, perikanan, peternakan, dan lainnya, yang diperuntukkan bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan dan bahan baku pangan (*UU No.18 Tahun 2012 Pasal 1*, n.d.). Keripik adalah sejenis makanan ringan berupa irisan tipis dari umbi-umbian, buah-buahan, atau sayuran yang digoreng di dalam minyak nabati. Untuk menghasilkan rasa yang gurih dan renyah biasanya dicampur dengan adonan tepung yang diberi bumbu rempah tertentu. Secara umum keripik dibuat melalui tahap penggorengan, tetapi ada pula dengan hanya melalui penjemuran, atau pengeringan. Keripik dapat berasa dominan asin, pedas, manis, asam, gurih, atau paduan dari kesemuanya.

Nagari Simabur adalah salah satu nagari yang ada di Kecamatan Pariangan, Kabupaten Tanah Datar. Nagari Simabur memiliki 3 (tiga) Jorong yaitu, Jorong Simabur, Jorong Tanjung Limau, dan Jorong Koto Tuo. Secara geografis Nagari Simabur pada dasarnya sangat potensial untuk dikembangkan sebagai daerah industri pangan, transit, pariwisata, dan pertanian karena posisi yang sangat strategis. Secara topografi Nagari Simabur berbukit-bukit dan bergelombang, beriklim tropis dan tidak memiliki Kawasan hutan. Bila dilihat dari komposisi penggunaannya, lahan di Nagari Simabur lebih banyak diperuntukkan untuk sektor pertanian seperti sawah dan ladang, sebagaimana terlihat pada tabel dibawah ini (*RPJM Nagari Simabur Periode 2017 s/d 2023*, n.d.):

Tabel 1. Luas Penggunaan Lahan di Nagari Simabur

No.	Penggunaan Lahan	Luas (Ha)	Persentase (%)
1	Pemukiman	398	42,5
2	Sawah	249	26,3
3	Perikanan	7	0,7
4	Kebun Campuran/Sejenis	291	30,8
Jumlah		945	100

(Sumber : *RPJM Nagari Simabur*)

Nagari Simabur terkenal dengan makanan khasnya yaitu Dakak-dakak Simabua. Di Nagari Simabur banyak terdapat usaha industri rumahan olahan pangan sehingga Nagari Simabur juga disebut sebagai Kampung Dakak-dakak. Dakak-dakak adalah sejenis panganan ringan khas Pariangan yang terbuat dari tepung beras. Dari salah satu industri olahan pangan tersebut terdapat industri rumah tangga yaitu Industri Kue Kering, Dakak-

dakak dan Keripik Balado Iim milik Irma Jetria yang sudah ada sejak tahun 2005. Irma Jetria, seorang lulusan Sekolah Menengah Atas (SMA), lahir di Padang pada tanggal 27 Oktober 1979, muncul sebagai salah satu wanita yang sukses dalam industri Keripik Balado dan Dakak-dakak di Nagari Simabur. Awalnya, Irma hanya fokus menjual dakak-dakak, namun kemudian ia mendapatkan saran dari salah satu kenalannya yang merupakan pemasok ubi untuk mencoba membuat keripik balado.

Sejak tahun 2015, penjualan usaha Irma mengalami peningkatan signifikan melalui pesanan-pesanan yang terus mengalir. Namun, pada tahun 2019, situasi berubah drastis akibat pandemi Covid-19 yang tidak hanya menghantam Indonesia tetapi juga seluruh dunia. Wabah ini menyebabkan banyak orang mengalami pemutusan hubungan kerja (PHK). Irma tidak hanya fokus pada penjualan keripik balado, melainkan juga menghadirkan dakak-dakak sebagai usaha pertamanya, maka Irma memutuskan untuk memberi nama usahanya "Usaha Kue Kering dan Keripik Balado Iim" Sejak saat itu, Irma lebih dikenal dengan sebutan "Buk Iim." Dengan diversifikasi produk ini, Irma berhasil membangun reputasi yang kuat di pasaran. Menurut Ismanthono, diversifikasi produk adalah upaya perusahaan untuk meningkatkan penjualan melalui penganekaragaman produk, baik lewat pengembangan produk baru atau mengembangkan produk yang sudah ada (Ismanthono dan W Hendricus, 2006).

Rata-rata total pendapatan terendah perbulan industri Keripik Balado dan aneka keripik Iim kisaran \pm Rp60.000.000/bulan. Buk Irma dan suaminya Budi Indra berupaya untuk mendapatkan perizinan dari Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM), namun hingga tahun 2021, upaya tersebut masih terkendala dan belum membuahkan hasil positif. Buk Irma juga berkontribusi pada perekonomian lokal dengan membeli singkong dari petani di daerah Simabur. Upaya ini tidak hanya menggerakkan perekonomian lokal tetapi juga memberikan kesempatan kerja kepada masyarakat. Selain merekrut karyawan tetap, Buk Irma juga memberikan kesempatan kepada mahasiswa atau pelajar untuk bekerja, khususnya pada saat libur sekolah. Langkah ini tidak hanya membantu mereka secara finansial, tetapi juga memberikan pengalaman kerja yang berharga. Dengan demikian, usaha Buk Irma tidak hanya memberikan dampak ekonomi, tetapi juga berperan dalam memberdayakan masyarakat setempat (Irma Jetria dan Budi Indra, personal communication, January 29, 2024).

Oleh karena itu, Penulis tertarik untuk mempelajari Perkembangan Industri Keripik Balado dan Aneka keripik lainnya sebagai pengenalan yang memiliki arti penting terhadap lingkungan di sekitarnya dengan mempertimbangkan, Tahap Pertama Buk Irma Jetria memulai usahanya dari berdagang kecil-kecilan. Berkat ketekunan dan keahlian membuat dakak-dakak yang diajarkan dari orang tuanya dan juga membuat keripik balado secara otodidak. Tahap Kedua, tantangan dan hambatan yang dialami Buk Irma Jetria dalam awal memulai usaha. Tahap Ketiga, dengan kerja kerasnya Buk Irma Jetria ini mampu mengembangkan usahanya dari kecil hingga memproduksi aneka jenis kue kering dan Keripik Balado yang memproduksi hingga 1 ton per minggu di Nagari Simabur. Tahap keempat, meskipun Buk Irma Jetria tidak melanjutkan pendidikan keperguruan tinggi,

tetapi beliau mampu belajar secara mandiri potensinya dalam berwirausaha (Irma Jetria dan Budi Indra, personal communication, January 29, 2024).

Adapun penelitian terdahulu yang penulis gunakan sebagai acuan yaitu, Skripsi Shalina dengan judul “Achmad Gusnur: Seorang Wirausaha Kerupuk Jangek Di Nagari Muaro Paneh Tahun 2006-2022”. Persamaan penelitian ini dengan penelitian yang dilakukan ialah sama-sama meneliti perkembangan industri, namun penelitian ini hanya berfokus ke biografi pengusaha dan objek penelitian dan jangka waktu yang berbeda (Shalina, 2023). Cica Zulfani menulis skripsi dengan judul “Usaha Bintang Jaya Keripik Balado 4x7 di Kota Padang tahun 1970-2020: Studi Sejarah Ekonomi”. Penelitian ini memiliki kesamaan dengan penelitian yang dilakukan yaitu sama-sama meneliti tentang perkembangan usaha. Perbedaan penelitian ini dengan penelitian yang sedang dilakukan adalah objek dan waktu penelitian yang beda (Cica Zulfani, 2023). Skripsi oleh Nike Livia berjudul "Perkembangan Industri Olahan Pangan Kue Basah dan Kue Kering Usaha Roti Rita di Desa Cempaka Kecamatan Hampan Rawang Kota Sungai Penuh (1985 – 2021)" (Nike Livia, 2023). Artikel yang ditulis Wanofika Pisuria yang berjudul “Perkembangan Industri Bubuk Kopi Cap Timbangan Gantung Di Kecamatan Kubung Kabupaten Solok (1970-2020)” (Wanofika Pisuria dan Etmi Hardi, n.d.).

METODE

Penelitian mengenai Perkembangan Industri Pangan Kue Kering dan Keripik Balado Iim di Nagari Simabur Tahun 2005-2023 ini penulis menggunakan metode sejarah (*historical method*) yang melalui empat tahapan yaitu: pengumpulan data atau heuristik, kritik, interpretasi dan penulisan (Louis Gottschalk, 1986). Untuk mendapatkan data yang relevan dengan permasalahan penelitian maka penulis menerapkan teknik-teknik penelitian yang sesuai dengan kaidah-kaidah yang berlaku yang terdiri dari beberapa tahapan yaitu: Pertama, Heuristik, pada tahapan ini dilakukannya suatu kegiatan untuk menemukan dan menghimpun sumber, informasi, dan jejak masa lampau. Penulis melakukan kunjungan dan mencari data yang menunjang penelitian ini, berupa skripsi, arsip, buku, jurnal, artikel dan lain-lain. Kedua, Kritik sumber, dalam hal ini penulis perlu mengkaji ulang keabsahan sumber sejarah yang ditemukan. Ketiga, Interpretasi, disebut juga analisis sejarah. Analisis sejarah disini maksudnya adalah menguraikan fakta-fakta dari sumber sejarah yang kemudian disusun kedalam interpretasi yang menyeluruh. Keempat, Historiografi yaitu menyajikan hasil penelitian yang telah melalui tahap penyeleksian sumber, data, serta bukti yang disusun sesuai dengan kaidah penulisan yang sistematis dengan memperhatikan tingkat kesederhanaan bahasa agar dapat dipahami tentang objek penelitian, kemudian di tata dengan rapi dalam bentuk skripsi.

PEMBAHASAN

Awal Berdirinya Industri Kue Kering dan Keripik Balado Iim (2005-2010)

Sebelum membuka usaha Keripik Balado Buk Irma pernah bekerja diberbagai tempat diantaranya, perusahaan pembuatan sol sepatu, pedagang kaki lima dan berjualan

emas. Namun seiring berjalannya waktu, penjualan emas Buk Irma mengalami penurunan. Sehingga Buk Irma dan suaminya memutuskan untuk kembali ke kampung halamannya di Nagari Simabur Kabupaten Tanah Datar. Dikampung halamannya ia membuka usaha dibidang olahan makanan baik pengolahan bahan mentah maupun bahan setengah jadi untuk diolah kembali menjadi Industri pangan Kue Kering dan Keripik Balado. Usaha tersebut didirikan pada tahun 2005 bersama dengan suaminya, dengan jumlah karyawan sebanyak 4 orang yang ia ajak dari tetangga sekitarnya. Berbekal pengetahuannya di waktu kecil yang diajarkan orang tua Buk Irma dalam pembuatan dakak-dakak dan aneka kue kue kering maupun keripik.

Namun dalam menjalankan usahanya Buk Irma dan suami banyak mendapat kendala seperti, kekurangan modal. Untuk mengatasi hal tersebut Buk Irma terpaksa berhutang beras dan minyak sebagai bahan baku makanan kepada tetangganya. Selain itu ia juga dibantu oleh masyarakat sekitar dalam penyediaan bahan baku untuk produksi kue kering dan keripik. Pada tahun 2009 Buk Irma dan suaminya mengalami kerugian, dikarenakan kamar yang kebetulan dekat dengan tempat usahanya terjadi kebakaran yang disebabkan oleh korsleting listrik.

Perkembangan Industri Kue Kering dan Keripik Baldo Iim tahun 2005-2010

Pada tahun 2005, Buk Irma bersama suaminya Pak Budi Indra mendirikan usaha yang kecil dengan produk awal adalah Dakak-dakak yang merupakan ciri khas makanan tradisional khas daerah Nagari Simabur dan Kue Bungo Durian. Pada awal produksinya, masih menggunakan peralatan dan juga proses pengolahan yang sederhana seperti penggunaan tungku yang ada sebanyak 2 unit. Penjualan produk tersebut ia lakukan dengan cara menitipkan produk-produknya ke toko-toko orang lain.

Gambar 1. Dakak-dakak dan Kue Bunga Durian



Pada tahun 2008, Buk Irma memiliki inovasi baru yakni dengan cara menambahkan berbagai jenis varian produk makan tradisional seperti Kue Karambia (Kelapa), Kue Bawang, Kue Kacang Selimut, Jagung Tojin, dan Sanjai Tawar. Tahun 2010 Buk Irma menambahkan produk baru yaitu Keripik Balado. Semenjak adanya Keripik Balado inilah penjualan produk usaha Buk Irma mengalami peningkatan.

Gambar 2. Keripik



Tabel 3.1. Daftar Harga Produk Tahun 2005-2010

No.	Nama Produk	Harga Tahun 2005-2007 (Dalam Rupiah/Kemasan)	Harga Tahun 2008-2010 (Dalam Rupiah/Kemasan)
1	Dakak-dakak	8.000	9.000
2	Kue Bungo Durian	8.000	9.000
3	Kue Karambia (Kelapa)	8.000	9.000
4	Kue Bawang	7.000	8.000
5	Kue Kacang Selimut	-	9.000
6	Jagung Tojin	-	7.000
7	Sanjai Tawar	-	8.000
8	Keripik Balado	-	9.000

(Sumber : Wawancara Ririn sebagai penjaga outlet Kue Kering dan Keripik Balado Iim Kota Padang, pada 02 Oktober 2024)

Dari paparan di atas menunjukkan perubahan harga beberapa produk makanan Industri makanan milik Buk Irma selama dua periode waktu, yaitu tahun 2005 sampai tahun 2007 dan tahun 2008 sampai tahun 2010. Secara umum, terjadi kenaikan harga pada semua produk yang memiliki data harga untuk kedua periode tersebut. Misalnya, harga Dakak-dakak, Kue Bungo Durian, dan Kue Karambia (Kelapa) mengalami kenaikan sebesar Rp 1.000, dari Rp 8.000 per kemasan pada periode 2005-2007 menjadi Rp 9.000 per kemasan pada periode 2008-2010. Demikian pula, harga Kue Bawang meningkat dari Rp 7.000 menjadi Rp 8.000 per kemasan.

Beberapa produk baru tercatat harganya pada periode 2008-2010, seperti Kue Kacang Selimut dengan harga Rp 9.000 per kemasan, Jagung Tojin seharga Rp 7.000, Sanjai Tawar seharga Rp 8.000, dan Keripik Balado seharga Rp 9.000. Produk-produk ini tidak ada dalam daftar harga pada periode tahun 2005-2007, dikarenakan Usaha Kue

Kering dan Keripik Balado Iim belum memproduksi produk tersebut. Pada tahun 2009 terjadi kebakaran karena korsleting listrik meskipun kebakaran kecil yang terbakar bagian kamar milik Buk Irma yang dekat dengan Industri Kue Kering dan Keripik Balado Iim. Berdasarkan dari hasil wawancara dengan Buk Irma pada tanggal 20 Juli 2024, dimana ia menjelaskan bahwa kerugian yang ia alami sekitar ±Rp10.000.000.

Kebakaran ini diketahui oleh berbagai pihak seperti pejabat Sekretaris Dewan (Sekwan) DPRD Kabupaten Tanah Datar. Pejabat Sekwan tersebut datang ke tempat usaha Buk Irma untuk memantau keadaan dan juga memberikan saran kepada Buk Irma untuk memberikan merek usaha agar usaha Buk Irma lebih dikenal masyarakat banyak. Buk Irma menyetujui saran tersebut dan segera mengurus untuk pendirian merek usaha Buk Irma dengan nama usaha “Kue Kering dan Keripik Balado Iim”.¹

Perkembangan Industri Kue Kering dan Keripik Baldo Iim tahun 2011-2015

Pada tahun 2011 usaha yang dimiliki oleh buk Irma dan suami, mengalami perkembangan yang semakin pesat. Hal tersebut ditandai dengan meningkatnya jumlah karyawan yang semula hanya berjumlah 3-4 orang menjadi 15 orang. Kelima belas orang tersebut ditempatkan sesuai dengan keahliannya masing-masing seperti, penggorengan, pembuat adonan, pengaduk bahan makanan, hingga perbumbuan (Irma Jetria dan Budi Indra, personal communication, January 29, 2024).

Pada tahun yang sama Buk Irma kembali menambahkan produk baru yaitu, berupa Keripik Talas Balado, Pisang Sale, Keripik Bumbu, Talas Bumbu, Kipang Kacang, Pias Kacang, Keripik Ubi Balado Kering, Keripik Malaysia. Fasilitas yang digunakan juga diperbaharui dengan menambahkan 8 buah mesin Sealer untuk penyegelan produk dalam plastik dan 1 mesin ketam ubi. Untuk meningkatkan hasil produksi yang awalnya memproduksi produk keseluruhan sebanyak ±100 kg perbulan dengan jumlah pendapatan ±6.000.000/bulan, menjadi ±500 kg perbulan dengan pendapatan ±Rp30.000.000/bulan.

Tabel 3.2. Daftar Harga Produk Tahun 2011-2015

No.	Nama Produk	Harga Tahun 2011-2013	Harga Tahun 2014-2015
1	Keripik Talas Balado	9.000	10.000
2	Pisang Sale	9.000	10.000
3	Keripik Bumbu	9.000	10.000
4	Talas Bumbu	9.000	10.000
5	Kipang Kacang	10.000	12.000
6	Pias Kacang	9.000	10.000
7	Keripik Ubi Balado Kering	9.000	9.000
8	Keripik Malaysia	10.000	10.000

(Sumber : Wawancara Ririn sebagai penjaga outlet Kue Kering dan Keripik Balado Iim Kota Padang, pada 02 Oktober 2024)

Tabel di atas menunjukkan perubahan harga beberapa produk makanan Usaha Kue Kering dan Keripik Balado Iim selama dua periode, yaitu tahun 2011-2013 dan tahun 2014-2015. Secara umum, sebagian besar produk yang ditambahkan mengalami kenaikan harga, sementara beberapa produk tetap stabil. Sebagian besar produk, seperti Keripik Talas Balado, Pisang Sale, Keripik Bumbu, Talas Bumbu, dan Pias Kacang, mengalami kenaikan sebesar Rp 1.000 per kemasan antara periode 2011-2013 dan 2014-2015. Kenaikan ini menunjukkan adanya penyesuaian harga, ini disebabkan oleh meningkatnya biaya produksi dan distribusi. Produk Kipang Kacang tercatat mengalami kenaikan harga yang lebih besar, yaitu sebesar Rp 2.000 per kemasan, dari Rp 10.000 menjadi Rp 12.000. Kenaikan yang lebih tinggi ini disebabkan oleh bahan baku atau biaya pembuatan produk yang lebih mahal dibandingkan produk lain.

Keripik Ubi Balado Kering dan Keripik Malaysia tidak mengalami perubahan harga. Harga kedua produk ini tetap sama pada kedua periode, yaitu Rp 9.000 dan Rp 10.000 per kemasan, masing-masing. Stabilitas harga ini menunjukkan bahwa keseimbangan antara permintaan dan penawaran untuk produk-produk ini, atau efisiensi dalam biaya produksi dan distribusi dengan harga tetap. Pada tahun 2013 Buk Irma dan suami membuka outlet di wilayah Lubuk Buaya, Kecamatan Koto Tengah, Kota Padang. Dimana outlet tersebut dikelola oleh Algumeri yang merupakan sepupu dari Buk Irma (Wawancara Irma Jetria Wawancara Irma Jetria selaku pemilik Industri Kue Kering dan Keripik Balado Iim pada 29 Januari 2024 di Nagari Simabur). Sedangkan pada tahun 2015 tempat produksi yang awal mulanya tanah tersebut disewa oleh Buk Irma dari Pak Asral yang merupakan tetangga Buk Irma, namun akhirnya tanah tersebut berhasil dibeli oleh Buk Irma berkat kegigihan Buk Irma dalam menjalankan industri ini dan juga dibantu oleh suaminya Pak Budi Indra (Wawancara Ririn sebagai penjaga outlet Kue Kering dan Keripik Balado Iim Kota Padang, pada 02 Oktober 2024.).

Perkembangan Industri Kue Kering dan Keripik Baldo Iim tahun 2016-2020

Dengan produksi yang terus meningkat, pada tahun 2016 Buk Irma kembali menambahkan jenis-jenis produk usahanya seperti, Opak Jengkol, Karak Kaliang Balado, Emping Balado, Keripik Balado Hijau, Serundeng Kentang, Serundeng Ubi Jalar, Rendang Telur, Dakak-dakak Ungu, Keripik Pisang, Arai Pinang, Ubi Jalar Saka, Keripik Ubi Ungu, Stik Kentang, Keripik Kentang, dan Keripik Jagung Manis.

Tabel 2. Daftar Harga Produk Tahun 2016-2020

No.	Nama Produk	Harga Tahun 2016-2018 (Rupiah/Kemasan)	Harga Tahun 2019-2020 (Dalam Rupiah/Kemasan)
1	Opak Jengkol	14.000	15.000
2	Karak Kaliang Balado	14.000	15.000
3	Emping Balado	18.000	21.000
4	Keripik Balado Hijau	14.000	15.000
5	Serundeng Kentang	30.000	35.000

6	Serundeng Ubi Jalar	12.000	15.000
7	Rendang Telur	14.000	17.000
8	Dakak-dakak Ungu	11.000	12.000
9	Keripik Pisang	12.000	15.000
10	Arai Pinang	11.000	12.000
11	Ubi Jalar Saka	10.000	12.000
12	Keripik Ubi Ungu	10.000	12.000
13	Stik Kentang	15.000	15.000
14	Keripik Kentang	30.000	35.000
15	Keripik Jagung Manis	12.000	12.000

(Sumber : Wawancara Ririn sebagai penjaga outlet Kue Kering dan Keripik Balado Iim Kota Padang, pada 02 Oktober 2024)

Data di atas menunjukkan perubahan harga beberapa produk makanan Usaha Kue Kering dan Keripik Balado Iim antara periode 2016-2018 dan 2019-2020. Secara umum, sebagian besar produk mengalami kenaikan harga, sementara beberapa produk tetap stabil. Banyak produk mengalami peningkatan harga, termasuk Opak Jengkol, Karak Kaliang Balado, dan Keripik Balado Hijau, yang naik dari Rp 14.000 menjadi Rp 15.000 per kemasan, menunjukkan kenaikan sebesar Rp 1.000. Kenaikan ini dapat dihubungkan dengan peningkatan biaya bahan baku dan distribusi.

Emping Balado menunjukkan kenaikan yang lebih signifikan, dari Rp 18.000 menjadi Rp 21.000, meningkat Rp 3.000 per kemasan. Kenaikan harga yang lebih besar juga terlihat pada Serundeng Kentang dan Keripik Kentang, yang masing-masing naik dari Rp 30.000 menjadi Rp 35.000, menjadikan kenaikan sebesar Rp 5.000. Hal ini menunjukkan bahwa produk-produk ini menghadapi tekanan biaya yang lebih besar dibandingkan produk lainnya. Produk lain, seperti Serundeng Ubi Jalar, Rendang Telur, dan Keripik Pisang, juga mengalami kenaikan harga antara Rp 2.000 hingga Rp 3.000 per kemasan.

Dua produk, yaitu Stik Kentang dan Keripik Jagung Manis, tidak mengalami perubahan harga dan tetap di Rp 15.000 dan Rp 12.000 per kemasan, masing-masing. Stabilitas harga ini mungkin menunjukkan adanya keseimbangan antara penawaran dan permintaan atau efisiensi dalam produksi yang membuat biaya tetap terjaga. Secara keseluruhan, kenaikan harga pada sebagian besar produk menunjukkan adanya tekanan ekonomi yang dapat diakibatkan perubahan dalam biaya produksi. Namun, produk yang stabil menunjukkan bahwa tidak semua kategori makanan terpengaruh secara sama, dan ada beberapa yang tetap dapat mempertahankan harga meskipun ada perubahan harga.

Pada tahun 2018 Buk Irma kembali menambahkan karyawannya yang awalnya berjumlah 15 orang menjadi 20 orang. Dimana karyawan tersebut merupakan warga sekitar Nagari Simabur dan rata-rata pekerjaannya sebagai ibu rumah tangga, mahasiswi dan 2 orang laki-laki. Buk Irma kembali menambahkan alat produksi berupa mesin aduk adonan sebanyak 4 buah, mesin aduk cabai sebanyak 1 buah, mesin penggiling adonan

sebanyak 2 buah, timbangan digital sebanyak 5 buah, dan tungku sebanyak 4 buah.

Pada tahun 2020 usaha Buk Irma dan suaminya terus mengalami peningkatan dalam penjualan usaha produksi keripik balado. Sedangkan pada tahun tersebut banyak usaha-usaha yang berada disekitar Nagari Simabur mengalami kerugian dan mereka terpaksa menutup usahanya untuk sementara waktu, yang disebabkan adanya pandemi Covid-19. Namun tidak dengan Industri Kue Kering dan Keripik Balado Iim milik Buk Irma. Industri ini tetap menjalankan usaha produksinya sesuai dengan ketentuan protokol kesehatan pada saat itu dan juga minat masyarakat terhadap makanan camilan semakin meningkat. Hal ini yang membuat Buk Irma tidak menghentikan usahanya dalam produksi olahan pangan.

Perkembangan Industri Kue Kering dan Keripik Balado Iim tahun 2021-2023

Seiring berjalannya waktu, di tahun 2021 dengan permintaan masyarakat atau konsumen yang semakin meningkat dan masyarakat yang bervariasi dalam memilih makanan. Buk Irma membuat inovasi makanan yang beragam sesuai perkembangan zaman. Buk Irma menciptakan produk lainnya seperti Pisang Coklat, Pisang Balado, Kacang Balado, Opak Serundeng, Kembang Loyang, Rakik Maco, dan Rakik Kacang. Buk Irma kembali menambahkan 3 jenis alat produksi industri ini berupa mesin pengaduk bumbu serundeng sebanyak 2 buah, mesin strapping kardus 3 buah dan 1 oven besar.

Tabel 3. Daftar Harga Produk Tahun 2021-2023

No.	Nama Produk	Harga Tahun 2021-2023 (Rp/Kemasan)
1	Pisang Coklat	15.000
2	Pisang Balado	15.000
3	Kacang Balado	35.000
4	Kembang Loyang	15.000
5	Opak Serundeng	15.000
6	Rakik Maco	10.000
7	Rakik Kacang	20.000

(Sumber : Wawancara Ririn sebagai penjaga outlet Kue Kering dan Keripik Balado Iim Kota Padang, pada 02 Oktober 2024)

Pada data di atas dipaparkan harga beberapa produk Usaha Kue Kering dan Keripik Balado Iim dalam periode tahun 2021-2023. Semua produk dalam tabel ini menunjukkan harga yang stabil antara tahun 2021 hingga 2023. Misalnya, Pisang Coklat, Pisang Balado, Kembang Loyang, dan Opak Serundeng dipasarkan dengan harga Rp 15.000 per kemasan, sementara Rakik Maco dan Rakik Kacang masing-masing dijual dengan harga Rp 10.000 dan Rp 20.000. Stabilitas harga ini menunjukkan bahwa faktor-faktor ekonomi seperti biaya produksi, distribusi, dan permintaan pasar relatif konstan selama periode tersebut. Selain itu, hal ini juga dapat menandakan adanya efisiensi dalam rantai pasokan dan kemampuan produsen dalam menjaga biaya tetap terkendali.

Kacang Balado adalah produk dengan harga tertinggi di antara semua produk dalam tabel, dijual seharga Rp 35.000 per kemasan. Hal ini menandakan bahan baku yang lebih mahal atau proses produksi yang lebih rumit dibandingkan produk lain. Produk-produk lain seperti Rakik Maco dan Rakik Kacang memiliki harga yang lebih rendah, Rp 10.000 dan Rp 20.000 per kemasan, yang disebabkan oleh bahan baku yang lebih murah atau proses produksi yang lebih sederhana. Secara keseluruhan, tabel ini menjelaskan adanya stabilitas dalam harga produk makanan dalam Usaha Kue Kering dan Keripik Balado Im selama periode 2021-2023, dengan variasi harga yang kemungkinan besar memperlihatkan perbedaan biaya bahan baku dan proses pembuatan. Stabilitas ini penting untuk menjaga daya beli konsumen serta mempertahankan daya saing di pasar.

Penambahan karyawan juga dilakukan pada tahun ini yaitu dengan jumlah keseluruhan 28 orang, yang terdiri 24 orang perempuan dan 4 orang laki-laki yang masing-masing mempunyai posisinya dalam kegiatan produksi dan distribusi produk. Dengan berbagai macam jenis produk yang dihasilkan hingga tahun 2023 industri Kue Kering dan Keripik Balado Im memiliki 28 orang karyawan dengan jam kerja mulai pukul 08.00 sampai 17.00 setiap hari Selasa sampai Minggu. Hari Senin libur dikarenakan di Nagari Simabur hari Senin merupakan hari balai (hari pasar). Akan tetapi industri milik Buk Irma tetap buka hari Senin karena semangat kerja karyawan yang tinggi dan karyawan kerja usaha Buk Irma sudah seperti keluarga. Produksi dari keseluruhan makanan dalam 1 bulan mampu memproduksi ± 1 ton dan total pendapatan minimal \pm Rp60.000.000/bulan (Wawancara Irma Jetria dan Budi Indra pada 29 Januari 2024). Pembagian gaji karyawan biasanya dilakukan per minggu, namun ada juga yang per hari dengan gaji \pm Rp70.000/hari. Jika di jumlahkan mingguan menjadi \pm 490.000/minggu dan perbulan menjadi Rp2.100.000/bulan setiap karyawan Wawancara Sari sebagai salah satu karyawan Industri Kue Kering dan Keripik Balado Im, 28 Agustus 2024.

Tabel 4. Jenis Produksi Industri Kue Kering dan Keripik Balado Im dan Fasilitas Produksi dari Tahun ke Tahun.

No.	Tahun	Jenis Produk	Fasilitas Produksi
1	2005-2010	Dakak-dakak, Keripik Balado, Kue Bungo Durian, Kue Karambia (Kelapa), Kue Bawang, Kue Kacang Selimut, Jagung Tojin, dan Sanjai Tawar.	Timbangan, Tungku Dakak-dakak, Kompor Minyak.
2	2011-2015	Talas Balado, Pisang Sale, Keripik Bumbu, Talas Bumbu, Kipang Kacang, Pias Kacang, Keripik Ubi Balado Kering, Keripik Malaysia.	Mesin Sealer dan Mesin Ketam Ubi.
3	2016-2020	Opak Jengkol, Karak Kaliang Balado, Emping Balado, Keripik Balado Hijau, Serundeng Kentang, Serundeng Ubi Jalar, Rendang Telur, Dakak-dakak	Mesin Aduk Adonan, Mesin Aduk Cabai, Mesin Penggiling Adonan, Timbangan

		Ungu, Keripik Pisang, Arai Pinang, Ubi Jalar Saka, Keripik Ubi Ungu, Stik Kentang, Keripik Kentang, dan Keripik Jagung Manis.	Digital, dan Mesin Pengemasan Produk.
4	2021-2023	Pisang Coklat, Pisang Balado, Kacang Balado, Opak Serundeng, Kembang Loyang, Rakik Maco, dan Rakik Kacang.	Mesin Pengaduk Bumbu Serundeng dan Oven Besar.

Tabel 5. Daftar Nama Karyawan

No.	Nama Karyawan	Lama Bekerja	Posisi
1	Marni	18 Tahun	Penggorengan
2	Eli	18 Tahun	Penggorengan
3	Linda	18 Tahun	Penggorengan
4	Bet	17 Tahun	Penggorengan
5	Lita	17 Tahun	Penggorengan
6	Nepi	12 Tahun	Penggorengan
7	Ria	12 Tahun	Pengadonan
8	Nanda	10 Tahun	Pengadukan
9	Mbak	10 Tahun	Pengaduk Rendang
10	Angku	10 Tahun	Pengaduk Rendang
11	Mur	10 Tahun	Perbumbuan
12	Dahlia	10 Tahun	Pengadonan
13	Des	8 Tahun	Pengadonan
14	Rita	8 Tahun	Pengadonan
15	Mus	8 Tahun	Pengadonan
16	Fatmi	7 Tahun	Pengemasan
17	Fivi	7 Tahun	Pengemasan
18	Kiki	7 Tahun	Pengupas Ubi
19	Des	7 Tahun	Pengupas Ubi
20	Fatiya	7 Tahun	Pengupas Ubi
21	Sari	6 Tahun	Kasir
22	Nel	6 Tahun	Pengupas Ubi
23	Yel	6 Tahun	Penggorengan
24	Wil	6 Tahun	Penggorengan
25	Roby	5 Tahun	Sopir
26	Al	5 Tahun	Sopir
27	Intan	2 Tahun	Pengemasan
28	Suci	2 Tahun	Pengemasan

(Sumber : Wawancara Sari sebagai salah satu karyawan Industri Kue Kering dan Keripik Balado Iim, 28 Agustus 2024)

Dampak Perkembangan Industri Kue Kering dan Keripik Balado Iim Dampak Terhadap Kehidupan Sosial Masyarakat

Kehidupan sosial melibatkan interaksi antarindividu atau kelompok yang mencakup komunikasi, kerjasama, dan hubungan yang saling mempengaruhi, membentuk pola hubungan dan struktur masyarakat. Menurut KBBI, interaksi berarti aksi timbal balik, sedangkan sosial berkaitan dengan masyarakat yang memerlukan komunikasi. Soerjono Soekanto mendefinisikan interaksi sosial sebagai proses hubungan antarindividu dan kelompok yang menentukan sistem sosial. Lingkungan kerja yang baik juga berdampak positif pada kinerja karyawan, seperti yang diungkapkan oleh Josephine Harjanti (2017), bahwa lingkungan kerja mempengaruhi kinerja karyawan melalui motivasi kerja. Lingkungan kerja yang nyaman meningkatkan konsentrasi dan produktivitas karyawan. Dalam konteks industri Kue Kering dan Keripik Balado Iim, interaksi sosial antar karyawan membentuk kelompok yang mendukung komunikasi, kerjasama, dan rasa saling percaya, yang berperan penting dalam membangun hubungan sosial di lingkungan kerja.

Dampak Terhadap Kehidupan Ekonomi Masyarakat.

Dalam mendirikan usaha Kue Kering dan Keripik Balado Iim yang didirikan oleh Buk Irma Jetria dan Pak Budi Indra, usaha ini mampu membawa 28 orang masyarakat sekitar Nagari Simabur untuk bekerja dengan Buk Irma. Pada awal membuka usaha ini Buk Irma Jetria hanya mengandalkan kemampuan dirinya dan 4 orang kenalannya. Sebagian besar karyawan atau pekerja di usaha ini merupakan ibu rumah tangga yang sekaligus tulang punggung keluarga, sebagiannya lagi terdiri dari mahasiswa yang kerja sambil disela waktu luang dan Masyarakat yang membutuhkan pekerjaan. Dengan adanya usaha ini dapat membantu perekonomian keluarga Masyarakat sekitar Nagari Simabur.

KESIMPULAN

Nagari Simabur, yang terletak di Kecamatan Pariangan, Kabupaten Tanah Datar, dikenal dengan perekonomian berbasis perdagangan dan pertanian. Namun, pada tahun 2005, Irma Jetria mendirikan Industri Kue Kering dan Keripik Balado Iim yang awalnya hanya memproduksi camilan khas lokal seperti Dakak-dakak dan Kue Bungo Durian dengan 3-4 karyawan. Seiring waktu, industri ini berkembang pesat, menambah varian produk dan jumlah karyawan hingga 28 orang. Pada tahun 2011-2015, pendapatan meningkat hingga ±Rp30.000.000/bulan dan produksi mencapai ±500 kg/bulan. Pada periode 2016-2023, produksi naik menjadi ±1 ton/bulan dengan pendapatan minimal ±Rp60.000.000/bulan. Perkembangan ini didukung oleh fasilitas produksi yang lebih modern dan produk baru seperti Opak Jengkol, Serundeng Kentang, dan Keripik Ubi Ungu. Industri ini membawa dampak sosial dan ekonomi positif bagi masyarakat sekitar, menciptakan interaksi sosial yang erat di antara karyawan serta meningkatkan perekonomian keluarga melalui upah yang mereka terima.

DAFTAR PUSTAKA

- Adiwarman A. Karim. 2011. *Ekonomi Mikro Islam Edisi Keempat*, Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada. Hlm. 106.
- Audre Josephine dan Dhyah Harjanti. 2017. *Pengaruh Lingkungan Kerja Terhadap Kinerja Karyawan Pada Bagian Produksi Melalui Motivasi Kerja Sebagai Variabel Intervening Pada PT. Trio Corporate Platic (Tricopla)*. Agora, Vol 4 No 1.
- Basrowi. (2018). *Infrastruktur pendidikan dan kesejahteraan masyarakat desa: Studi kasus di Jawa Timur*. Jurnal Sosial dan Ekonomi Pedesaan, Vol. 14(2), hlm. 112-120.
- Cica Zulfani. (2023). *Usaha Bintang Jaya Keripik Balado 4x7 di Kota Padang tahun 1970-2020: Studi Sejarah Ekonomi*. Departemen Sejarah, Fakultas Ilmu Sosial, Universitas Negeri Padang.
- Irma Jetria dan Budi Indra. (2024, January 29). *Wawancara* (Nagari Simabur) [Personal communication].
- Ismanthono, dan W Hendricus. (2006). *Kamus Istilah Ekonomi Populer*. Buku Kompas.
- Kamus Besar Bahasa Indonesia, Pusat Penelitian Bahasa Departemen Pendidikan Nasional (Jakarta: 2008) Hlm. 594.
- Kodoatie, Robert. 2005. *Pengantar Manajemen Infrastruktur*. (Yogyakarta: Pustaka Belajar). Hlm. 9
- Lincol Arsyad. (1999). *Ekonomi Pembangunan* (4th ed.). Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi YKPN.
- Louis Gottschalk. (1986). *Mengerti Sejarah*, (terj. Nugroho Notosusanto). UI Press.
- Ma Yudha Pratama Yudha dan Azmi Fitrissia, “*Perkembangan Sosial Ekonomi Masyarakat Pengolah Kerupuk Jengkol di Kampung Jambak Nagari Kasang Tahun 1978-1998*,” *Jurnal Kronologi* 3, no. 4 (17 Desember 2021): 372–86, <https://doi.org/10.24036/jk.v3i4.230>.
- Mestika Zed dan Emizal Amri. (1994). *Sejarah Sosial dan Ekonomi Kompilasi Jilid 1*. Padang : Jurusan Sejarah, FPIPS, IKIP.
- Noviani Nurkolis, “*Dampak Keberadaan Industri Terhadap Kondisi Sosial Ekonomi Masyarakat Serta Lingkungan Sekitar Industri*”, diakses dari

https://www.academia.edu/6741131/DAMPAK_KEBERADAAN_INDUSTRI_TERHADAP_KONDISI_SOSIAL_EKONOMI_MASYARAKAT_SERTA_LINGKUNGAN_SEKITAR_INDUSTRI

Nike Livia. (2023). *Perkembangan Industri Olahan Pangan Kue Basah dan Kue Kering Usaha Roti Rita di Desa Cempaka Kecamatan Hamparan Rawang Kota Sungai Penuh (1985 – 2021)*. Departemen Sejarah, Fakultas Ilmu Sosial, Universitas Negeri Padang.

Rosyidi, Suherman. *Pengantar Teori Ekonomi: Pendekatan Kepada Teori Ekonomi Mikro dan Makro (Edisi Revisi)*. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta. 2004, hlm. 163.

RPJM Nagari Simabur Periode 2017 s/d 2023. (n.d.).

RPJM Nagari Simabur Periode 2023 s/d 2029

Shalina. (2023). *Achmad Gusnur: Seorang Wirausaha Kerupuk Jangek Di Nagari Muaro Paneh Tahun 2006-2022*. Departemen Sejarah, Fakultas Ilmu Sosial, Universitas Negeri Padang.

Sisri Wahyuni dan Azmi Fitriasia, “*Industri Mebel : Perkembangan Ekonomi Pengrajin Mebel di Nagari Muara Panas, Kab. Solok (1988-2021)*” 5, no. 1 (2023).

Soekanto, Soerjono 1990. *Sosiologi : Suatu Pengantar*. Jakarta: Raja Grafindo Persada. Hlm 78.

Sonny Harry B.Harmadi, *Analisis Data Demografi (Tangerang Selatan : Universitas Terbuka)*. 2016.

Suhardjono. (n.d.). *Manajemen Perkreditan Usaha Kecil dan Menengah*. Unit Penerbit dan Percetakan AMP YKPN.

Todaro, M. P., & Smith, S. C. (2015). *Economic Development and the Role of Education in Rural Areas*. New York: Pearson.

UU No.18 tahun 2012 Pasal 1. (n.d.).

Wanofika Pisuria dan Etmi Hardi. (n.d.). *Perkembangan Industri Bubuk Kopi Cap Timbangan Gantung Di Kecamatan Kubung Kabupaten Solok (1970-2020)*. *Jurnal Kronologi*, 4(2), 372–386. <https://doi.org/10.24036/jk.v4i2.377>

Zulfani, Cica (2023). *Usaha Bintang Jaya Keripik Balado 4x7 di Kota Padang tahun 1970-2020: Studi Sejarah Ekonomi*. Skripsi Departemen Sejarah, Fakultas Ilmu Sosial, Universitas Negeri Padang.