

Syafriadi Tando: Pemilik Usaha Kerupuk Kulit di Tandikek Barat Kecamatan Patamuan Kabupaten Padang Pariaman 1996-2023

Febi Gustia^{1*}, Rusdi²

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

*feb gustia0@gmail.com

ABSTRACT

This study examines the entrepreneurial journey of Syafriadi Tando, the founder of a kerupuk kulit (crackers made from cowhide) business in Nagari Tandikek Barat, Padang Pariaman Regency, during the period 1996–2023. The research aims to describe how Syafriadi Tando's family background and economic conditions shaped his character and trading skills, the process of rebuilding the kerupuk kulit business after it stopped operating in the 1980s, as well as the strategies and challenges faced in developing the business into a sustainable household industry amid limited capital and market competition. This study employs the historical method consisting of four stages: heuristics, source criticism, interpretation, and historiography. Data were collected through oral interviews with Syafriadi Tando and his family members, supported by personal documentation, archives, and secondary sources such as books, journals, and articles related to traditional entrepreneurship. The findings show that the kerupuk kulit business, initially founded by Syafriadi's father in 1967, ceased operations in 1980 due to illness, increasing competition, and limited production tools. It was later revived in 1996 with a modest capital of IDR 500,000. Through hard work, innovation, and family support, the business expanded from local markets to regional reach. Although it experienced a decline between 2017 and 2018, Syafriadi successfully revitalized and strengthened the enterprise during 2020–2023. This story illustrates that perseverance, innovation, and a willingness to learn are key elements in sustaining a small business despite resource limitations.

Keywords: *Biografi, Cracker Business, Local Entrepreneurship, Syafri Tando*

ABSTRAK

Penelitian ini mengkaji perjalanan usaha kerupuk kulit yang dirintis oleh Syafriadi Tando di Nagari Tandikek Barat, Kabupaten Padang Pariaman, pada periode 1996–2023. Penelitian ini bertujuan untuk menguraikan bagaimana latar belakang keluarga dan kondisi ekonomi Syafriadi Tando membentuk karakter dan keterampilannya dalam berdagang, proses pembangunan kembali usaha kerupuk kulit setelah terhenti sejak tahun 1980, serta strategi pengembangan dan tantangan yang dihadapi hingga menjadi salah satu usaha rumah tangga yang mampu bertahan di tengah keterbatasan modal dan persaingan pasar. Penelitian ini menggunakan metode sejarah dengan empat tahapan, yaitu heuristik, kritik sumber, interpretasi, dan historiografi. Data dikumpulkan melalui wawancara lisan dengan Syafriadi Tando dan anggota keluarganya, serta didukung oleh dokumentasi pribadi, arsip, dan sumber sekunder seperti buku, jurnal, dan artikel terkait kewirausahaan tradisional. Hasil penelitian menunjukkan bahwa usaha kerupuk kulit yang awalnya dirintis oleh ayah Syafriadi pada tahun 1967 sempat terhenti lebih dari satu dekade yaitu pada tahun 1980 dikarenakan ayahnya jatuh sakit, banyaknya pesaing dan terbatasnya alat-alat produksi yang dimiliki, kemudian dibangun kembali pada tahun 1996 dengan modal terbatas sebesar Rp500.000. Melalui kerja keras, inovasi, dan dukungan keluarga, usaha ini berkembang dari pasar lokal hingga menjangkau luar daerah. Meskipun sempat mengalami penurunan pada 2017–2018, Syafriadi

berhasil memulihkan dan meningkatkan usahanya pada 2020–2023. Kisah ini menunjukkan bahwa ketekunan, inovasi, dan semangat belajar menjadi kunci dalam membangun usaha berkelanjutan di tengah keterbatasan sumber daya.

Kata Kunci: Biografi, Usaha Kerupuk Kulit, Kewirausahaan Lokal, Syafri Tando

PENDAHULUAN

Biografi merupakan riwayat hidup seseorang yang ditulis oleh orang lain, baik ketika tokoh tersebut masih hidup maupun setelah meninggal dunia. Penulisan biografi tidak hanya memuat pengalaman hidup, tetapi juga menggambarkan setiap proses perjalanan kehidupan tokoh, mulai dari masa kecil, riwayat pendidikan, kehidupan keluarga, hingga karya dan kontribusi yang dihasilkan. Menurut Asrul Sani, biografi seharusnya tidak hanya ditulis tentang orang-orang besar, melainkan juga tentang mereka yang hidup sederhana namun memiliki makna penting bagi lingkungannya. Dengan demikian, biografi dapat memberikan penghayatan terhadap kehidupan suatu zaman dan menginspirasi pembaca melalui kisah kegigihan, kegagalan, hingga keberhasilan tokoh (Daud, 2017). Biografi tidak selalu harus menyoroti tokoh besar, melainkan juga sosok-sosok sederhana yang mampu memberi arti bagi lingkungannya. Sebagaimana disampaikan budayawan Asrul Sani, biografi seharusnya menggambarkan penghayatan kehidupan suatu zaman, bukan sekadar pameran keberhasilan. Dari kisah hidup orang-orang kecil, kita dapat belajar tentang perjuangan, kegigihan, hingga cara mereka mengatasi berbagai tantangan dalam usaha (Kurniawan, 2021).

Salah satu sosok yang menarik untuk ditulis biografinya adalah Syafriadi Tando, seorang pengusaha kerupuk kulit asal Tandikek Barat, Kecamatan Patamuan, Kabupaten Padang Pariaman menjadi contoh nyata bagaimana usaha kecil dapat tumbuh dan memberi dampak sosial-ekonomi yang luas bagi masyarakat sekitar. Usaha yang ia rintis sejak tahun 1996 berawal dari modal kecil sebesar Rp. 500.000 dan kemudian berkembang menjadi usaha rumahan (home industry) yang mampu menjangkau pasar lokal, nasional, bahkan internasional. Keberhasilan ini tidak terlepas dari kreativitas dan inovasi dalam mengelola usaha turun-temurun keluarganya, serta semangat pantang menyerah meskipun memiliki keterbatasan pendidikan formal. Syafriadi Tando lahir pada 29 Maret 1967 dari keluarga sederhana dan hanya mengenyam pendidikan sampai kelas 2 SD karena keterbatasan ekonomi. Sejak kecil ia sudah membantu orang tuanya berdagang, hingga akhirnya pada tahun 1996 dengan modal awal Rp 500.000 ia bertekad mengembangkan kembali usaha kerupuk kulit keluarganya yang sempat terhenti. Dengan peralatan sederhana, kegigihan, dan inovasi, usaha tersebut berkembang dari lingkup lokal hingga menembus pasar nasional bahkan internasional. Puncaknya, pada tahun 2015 pemasaran kerupuk kulit Tando telah menjangkau Palembang, Bandung, Jakarta, Papua, bahkan Malaysia (Wawancara dengan Syafriadi Tando di Tandikek Barat, 30 Maret 2024).

Keberhasilan ini tidak hanya mengangkat perekonomian keluarganya, tetapi juga memberi dampak signifikan bagi masyarakat sekitar. Usaha Syafriadi Tando membuka lapangan kerja, memberikan pelatihan kepada pemuda, dan membantu meningkatkan kesejahteraan warga Tandikek Barat. Selain itu, kisah hidupnya menunjukkan bahwa

keterbatasan pendidikan bukanlah penghalang untuk menjadi seorang wirausaha sukses. Oleh karena itu, biografi Syafriadi Tando penting ditulis bukan hanya sebagai dokumentasi sejarah lokal, tetapi juga sebagai inspirasi bagi generasi berikutnya dalam membangun kemandirian ekonomi melalui usaha kecil (Febrianti, 2025).

Penelitian sebelumnya mengenai biografi pengusaha di tingkat lokal, khususnya pada usaha kerupuk kulit di Sumatera Barat, masih sangat terbatas. Hal ini menunjukkan adanya kesenjangan penelitian terkait peran pengusaha kecil yang mampu mengembangkan usaha lokal menjadi lebih maju, sekaligus memberikan kontribusi sosial berupa penciptaan lapangan kerja dan peningkatan kesejahteraan masyarakat sekitar. Oleh karena itu, kajian biografi ini penting dilakukan, tidak hanya sebagai bentuk apresiasi terhadap Syafriadi Tando, tetapi juga sebagai inspirasi dan pembelajaran tentang strategi kewirausahaan dari pengusaha kecil di daerah. Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini bertujuan untuk menguraikan perjalanan hidup dan usaha Syafriadi Tando sebagai pemilik usaha kerupuk kulit di Tandikek Barat pada periode 1996–2023, termasuk proses pengembangan usaha, strategi pemasaran, inovasi yang dilakukan, serta dampaknya terhadap perekonomian keluarga dan masyarakat setempat. Kajian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam pengembangan literatur mengenai kewirausahaan lokal dan memperkaya studi biografi pengusaha di Sumatera Barat (Nurlaila et al., 2022).

METODE

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode sejarah yang bersifat deskriptif. Metode sejarah merupakan proses dalam mengkaji, menguji, dan menganalisis secara kritis suatu peristiwa masalampau (Sjamsudin, 2012). Metode sejarah terdiri dari empat tahapan yakni heuristik, kritik sumber, interpretasi, dan historiografi (Kartodirdjo, 1993). Tahapan yang pertama yaitu heuristik yaitu mengumpulkan sumber –sumber yang berkaitan dengan topik penelitian. Sumber primer dalam penelitian ini berupa arsip usaha kerupuk kulit milik Syafriadi Tando seperti sertifikat izin usaha, surat izin perdagangan, sertifikat keamanan pangan, arsip kartu keluarga Syafriadi Tando. sumber sekunder dalam penelitian ini yaitu wawancara dengan Syafriadi Tando, istri dan anak Syafriadi Tando, teman, tetangga, serta karyawan Syafriadi Tando. Tahap selanjutnya adalah tahap Kritik sumber yaitu melakukan penyeleksian dari sumber yang telah didapat dilapangan (Daliman, 2012). Penelitian ini banyak menggunakan sumber Studi Kepustakaan dan wawancara secara langsung dengan Syafriadi Tando dan orang-orang yang berkaitan dengan Syafriadi Tando. Karena penelitian ini banyak menggunakan sumber wawancara maka sangat diperlukan penyeleksian dari sumber-sumber wawancara yang telah didapatkan karena sumber wawancara biasanya merupakan pendapatan pribadi seseorang atau bersifat subjektif sehingga perlu adanya penyeleksian dari hasil yang telah didapatkan.

Tahap selanjutnya yaitu interpretasi, dalam melakukan interpretasi bisa menggunakan pendekatan interdisipliner dengan bantuan dari disiplin ilmu sosial lainnya sehingga pengungkapan fakta-fakta sejarah terkait dengan topik penelitian yang dibahas dapat lebih mudah dilakukan (Abdurrahman, 2007). Dalam penelitian ini penulis menggunakan bantuan

ilmu sosiologi. Pendekatan sosiologi akan membantu dalam menjelaskan segi sosial dari tokoh yang dibahas dalam penelitian mulai dari awal kehidupan tokoh, peran tokoh dalam masyarakat, hubungan sosial serta dampak tokoh dalam masyarakat. Selain itu penelitian ini juga menggunakan bantuan ilmu ekonomi untuk menjelaskan kondisi ekonomi tokoh terutama dalam hal perkembangan usaha yang dilakukan tokoh. Terakhir yaitu Historiografi yang merupakan langkah akhir dalam penelitian sejarah. Pada tahap ini penulis melakukan penulisan sejarah tentang topic penelitian yang dikaji dalam bentuk narasi yang kronologis dan analisis.

PEMBAHASAN

Lika-liku Kehidupan Syafriadi Tando Menjadi Pengusaha Kerupuk Kulit

Syafriadi Tando merupakan anak kelima dari tujuh bersaudara yakni Rami, Kadai, Zulkifli, Ramilis, Syafriadi Tando, Joni, dan Deswita. Syafriadi Tando lahir di Kampung Lambah pada 29 maret 1967 (Arsip Kartu Keluarga Bapak Jali (Ayah Syafriadi Tando) Ia dibesarkan dilingkungan keluarga yang sederhana dimana ayahnya pada awalnya bekerja dikebun milik keluarga sedangkan ibunya hanya ibu rumah tangga biasa. Kedua orang tua Syafriadi Tando yakni bapak Jali dan ibu Asam merupakan pekerja keras dalam memenuhi kehidupan keluarga mereka. Pada tahun 1967 bapak Jali ayah dari Syafriadi Tando mencoba membuka usaha kerupuk kulit untuk meningkatkan pendapatan keluarga. Dari usaha ayahnya inilah awal mula terbentuknya usaha kerupuk kulit meskipun belum memiliki pasar yang luas. Usaha kerupuk kulit milik ayah Syafriadi Tando diolah dengan cara yang masih tradisional dengan menggunakan tungku kayu dan menggunakan proses manual dalam pengolahan kulit sapi. Distribusi masih sangat terbatas hanya dari warung ke warung yang ada disekitar rumah saja yakni di Tandikek Barat. Namun usaha kerupuk kulit milik ayah Syafriadi Tando yang telah berjalan kurang lebih 13 tahun mulai dari tahun 1967-1980 harus terhenti dikarenakan ayahnya jatuh sakit, banyaknya pesaing dan terbatasnya alat-alat produksi yang dimiliki (Wawancara dengan Syafriadi Tando,2024).

Syafriadi Tando hanya menempuh pendidikan dasar yakni hanya sampai kelas 2 SD dikarenakan kondisi ekonomi yang tidak mendukung. Meskipun tidak sekolah tinggi tidak membuat Syafriadi Tando patah semangat dalam membantu ekonomi keluarga. Ia memiliki sifat pekerja keras, tekun, rajin. Sejak kecil ia belajar tentang dunia dagang dari ayah dan pamannya. Ia sering membantu ayahnya dalam usaha kerupuk kulit sehingga banyak sedikit ia juga mengetahui tentang dunia bisnis mulai dari membantu menjemur kerupuk, menimbang bahan. Selain ikut dengan ayahnya, Syafriadi Tando juga sering ikut dengan pamannya kebalai pamannya adalah seorang pedagang daging di pasar, ia juga sering ikut dengan pamannya dalam jualan daging. Semenjak ayahnya jatuh sakit dan usaha kerupuk kulit milik ayahnya juga tidak berjalan lagi membuat Syafriadi Tando harus membantu keuangan keluarga. Sejak saat itu sekitar tahun 1980 ia mulai bekerja dengan pamannya jualan daging di pasar dimana pamannya hanya berjualan tiga kali dalam seminggu yakni Rabu di pasar Sungai Sariak, Sabtu di pasar Ampalu, dan Minggu di pasar Tandikek. Sebelum

bekerja dengan pamannya, ia juga pernah bekerja sebagai buruh ditoko barang harian setiap hari minggu di pasar Tandikek. Pada tahun 1989 Syafriadi bertemu dengan teman masa kecilnya yang masih tinggal satu kampung dengannya yang bernama Nursyamsi Durniati. Nursyamsi lahir pada 5 juli 1970 di Geloro. Nursyamsi menghabiskan masa remajanya di Bukittinggi bersama neneknya dan ia bekerja membantu neneknya dalam menjahit. Setelah kembali ke Tandikek Barat, Nursyamsi bertemu dengan Syafriadi Tando dan mereka memutuskan untuk menikah pada tahun 1989. Pada awal kehidupan berumah tangga, Syafriadi Tando dan Istrinya ibu Nur tinggal dirumah orang tua Syafriadi. Syafriadi Tando masih bekerja dengan pamannya jualan daging dipasar sedangkan ibu Nur turut membantu ekonomi keluarga dengan membuka usaha jahit rumahan. Dalam pernikahannya dengan ibu Nur mereka dikarunia tujuh orang anak yakni lima orang laki-laki dan dua orang perempuan. Syafriadi Tando bertekad agar anak-anaknya mendapatkan kehidupan dan pendidikan yang lebih baik sehingga ia selalu bekerja keras dan mulai membuka kembali usaha kerupuk kulit milik ayahnya yang sempat terhenti pada tahun 1980. Syafriadi Tando sejak kecil memang telah banyak belajar dari ayahnya tentang dunia dagang sehingga pada tahun 1996 ia mulai mengembangkan kembali usaha kerupuk kulit tersebut dengan modal awal hanya Rp. 500.000,- dengan peralatan yang masih sederhana dan mengambil kulit sapi dari pamannya serta proses produksi hanya dibantu oleh keluarganya (Wawancara dengan Syafriadi Tando, 2024).

Menapakkan Ketokohan Syafriadi Tando Dalam Membangun Usaha Kerupuk Kulit

Nilai-nilai kehidupan yang telah diajarkan oleh orang tuanya mulai dari kerja keras, disiplin, rajin memberikan pengaruh yang cukup signifikan bagi Syafriadi Tando. Kehidupan ekonomi yang termasuk kategori rendah membuat semangat juang Syafriadi Tando semakin tinggi dalam upaya untuk mengubah keuangan keluarga, belum lagi ketika ia telah memiliki istri dan anak serta orang tua Syafriadi Tando yang tinggal bersamanya tentu membuat Syafriadi Tando harus bekerja lebih giat lagi dalam memenuhi kebutuhan keluarga. Semenjak ayahnya sakit, Syafriadi Tando lah yang mengurus kedua orang tuanya karena memang kondisi mereka yang semakin tua sehingga tidak memungkinkan untuk ditinggalkan. Untuk meningkatkan pendapatan keluarga, tentu tidak cukup dengan Syafriadi Tando yang hanya bekerja dengan pamannya dalam jualan daging saja belum lagi kegiatan jualan daging hanya dilakukan 3 kali dalam seminggu. Oleh karena itu, Syafriadi Tando mulai terpikirkan untuk membuka kembali usaha kerupuk kulit milik ayahnya pada tahun 1996. Awal mendirikan usaha kerupuk kulit Syafriadi Tando memulainya dengan sederhana dengan modal seadanya yakni sekitar Rp. 500.000,- yang merupakan uang tabungannya ketika ia bekerja jualan daging dengan pamannya. Dengan modal yang terbatas, Syafriadi Tando juga meminta bantuan kepada pamannya terkhususnya dalam hal persediaan kulit sapi, sehingga dengan membeli kulit sapi dari pamannya dapat membantu mengurangi pengeluaran dalam memulai usaha. “ketika awal memulai usaha, saya mengambil kulit sapi dari paman saya karena memang sebelumnya saya ikut bekerja dengan beliau jualan daging dipasar (Wawancara dengan Syafriadi Tando, 2024).

Usaha kerupuk kulit yang dirintis oleh Syafridi Tando diberi nama dengan kerupuk kulit Tando dimana nama Tando diambil dari nama ia sendiri. Syafridi Tando berharap usaha kerupuk kulit yang dikelolanya dapat berjalan dengan baik dan berkembang luas. Ketika awal memulai usaha, Syafridi Tando masih banyak belajar tentang bagaimana membuat olehan kerupuk kulit yang memiliki ciri khas dan diminati oleh masyarakat. Syafridi Tando memang sejak kecil telah banyak mengetahui dan melihat ayahnya dalam usaha kerupuk kulit namun ketika membuka kembali usaha kerupuk kulit Tando ia belajar lagi tentang dunia bisnis, Syafridi Tando belajar tentang resep kerupuk kulit dari ayahnya, ia juga banyak melakukan survey tentang rasa kerupuk kulit olahan lainnya yang ada di daerah Sumatra Barat seperti kerupuk kulit yang ada di daerah Batu Sangkar (Wawancara dengan Syafridi Tando, 2024).

Syafridi Tando memulai usaha kerupuk kulit Tando di rumah miliknya yang berada di Tandikek Barat Padang Pariaman. Dalam membuka usaha, ibu Nur istri Syafridi Tando memberikan dukungan penuh ibu Nur juga ikut membantu Syafridi Tando dalam memulai usahanya. Pada tahun pertama memulai usaha, kerupuk kulit Tando belum memiliki pasar yang cukup banyak hanya dijual disekitar warung-warung yang ada di Kecamatan Patamuan. Dengan modal yang terbatas, Syafridi Tando tidak patah semangat ia tetap melanjutkan usaha kerupuk kulit. Tantangan ditahun pertama memulai usaha adalah memperkenalkan produk kepada kalangan masyarakat dan mencari pasar karena pasar yang ada rata-rata juga telah memiliki tempat mengambil kerupuk kulit dari usaha lainnya. Semangat juang usaha memang telah tertanam dalam diri Syafridi Tando karena memang dari kecil ia telah melihat ayahnya dalam merintis usaha (Wawancara dengan Nursyamsi Durniati, 2024).

Pada awal merintis usaha Syafridi Tando belum memiliki karyawan hanya dibantu oleh keluarga saja yakni istri dan adik Syafridi Tando. Tahun pertama sampai tahun ketiga membuka usaha kerupuk kulit belum membawa usaha kerupuk kulit Tando begitu berkembang, kegiatan produksi tidak dilakukan setiap hari hanya 3 kali dalam seminggu dan distribusi masih sebatas warung-warung yang ada di sekitar Tandikek Barat Kecamatan Patamuan. Syafridi Tando pernah mencari pasar diluar daerah Kecamatan Patamuan namun belum ada yang menerima orderan dari kerupuk kulit Tando. Syafridi Tando tetap tekun dan kerja keras dalam mengembangkan usaha berbagai upaya dilakukan oleh Syafridi Tando mulai dari mendalami kembali resep keluarga, belajar dari kegiatan seminar tentang bisnis, hingga mencari tau sendiri cara dalam mengelola usaha. Berkat kesabaran, keuletan, dan kerja keras ternyata mampu membawa usaha kerupuk kulit Tando mengalami perkembangan. Syafridi Tando yang banyak belajar tentang dunia usaha dan juga mencari tau agar kerupuk kulit miliknya memiliki rasa yang khas dan diminati oleh masyarakat sehingga pada tahun 2005 kerupuk kulit Tando mulai dikenal luas oleh masyarakat yang semula pemasarannya hanya sebatas di Kecamatan Patamuan saja kini sudah mulai dipasarkan ke daerah Sungai Geringging, Padang, Lubuk Alung, Sungai Sariak. Dengan semakin banyaknya permintaan pasar membuat jumlah produksi kerupuk kulit juga bertambah sehingga pada tahun 2005 Syafridi Tando mulai merekrut karyawan untuk membantu dalam proses produksi kerupuk kulit dimana jumlah karyawan pada tahun ini yakni sebanyak 2 orang (Wawancara dengan

Syafriadi Tando, 2024).

Dari tahun ke tahun usaha kerupuk kulit Tando terus diminati oleh masyarakat permintaan pasar semakin meningkat bahkan ada yang datang langsung kerumah Syafriadi Tando untuk membeli kerupuk kulit. Semakin banyaknya permintaan pasar membuat Syafriadi Tando menjaga semaksimal mungkin kepercayaan pelanggannya dengan tetap mempertahankan cita rasa kerupuk kulit selain 2 memiliki 2 orang karyawan tetap usaha kerupuk kulit Tando juga memiliki karyawan tidak tetap sebanyak 5 orang tergantung banyaknya permintaan pasar semakin banyak permintaan maka pekerja yang dibutuhkan juga banyak agar proses pengolahan kerupuk kulit cepat selesai. Berkat ketekunan dan kegigihan Syafriadi Tando membuat usaha kerupuk kulit bisa memiliki pasar hingga ke luar kota seperti ke Jakarta, Bandung bahkan ke Malaysia (Arsip Penjualan Usaha Kerupuk Kulit Tando, 2024).

Berkat kegigihan, kerja keras membawa usaha yang dirintis Syafriadi Tando dapat berkembang luas yang semula hanya dikenal disekitar kampungnya saja kin telah memiliki pasar hingga keluar negeri sebagai generasi muda kita dapat belajar dari Syafriadi Tando terutama dalam membangun usaha kita dapat melihat bagaimana perjuangan dan kesabaran Syafriadi Tando bahkan ia juga tidak segan-segan berbagi ilmu kepada sesama yang mau belajar (Wawancara dengan Sahrul, 2024).

Perkembangan Usaha Kerupuk Kulit Tando

Usaha kerupuk kulit Tando yang dijalankan oleh Syafriadi Tando bukanlah usaha yang langsung berkembang banyak hambatan yang dilalui oleh Syafriadi Tando dalam membangun usahanya sehingga dapat berkembang dengan baik. usaha kerupuk kulit yang sebelumnya pernah dikelola oleh ayahnya mengalami kemunduran sehingga harus tutup, dari usaha kerupuk kulit milik ayahnya ini Syafriadi Tando mengenal dan mengetahui tentang kerupuk kulit karena sejak Syafriadi Tando kecil ia telah melihat bahkan ikut serta dengan ayahnya dalam pengolahan kerupuk kulit karena mulai menurunnya permintaan dan juga ayahnya sakit sehingga kerupuk kulit milik ayahnya harus tutup. Sejak ayahnya jatuh sakit Syafriadi Tando harus turut membantu dalam keuangan keluarga, Syafriadi Tando yang hanya menempuh jenjang pendidikan sampai kelas 2 SD tentu cukup sulit baginya untuk mencari pekerjaan. Namun ia tidak patah semangat dalam membantu ekonomi keluarga, Syafriadi Tando pernah bekerja dikebun kecil belakang rumah milik ayahnya dimana ia menanam pisang juga ada kelapa namun karena ukuran kebunnya kecil sehingga tidak dapat memberikan keuntungan yang cukup. Syafriadi Tando juga pernah bekerja ditoko barang harian namun hanya setiap hari minggu saja. Pada umur 13 tahun yakni sekitar tahun 1980 Syafriadi Tando mulai ikut dengan pamannya pergi jualan daging dipasar, kegiatan jualan daging dengan pamannya ia lakukan hingga ia menikah pada umur 22 tahun (Wawancara dengan Sahrul, 2024).

Pada tahun 1996 Syafriadi Tando mulai membuka usaha kerupuk kulit dimana usaha ini pernah dilakukan oleh ayahnya. Dengan modal yang terbatas Syafriadi Tando berani untuk memulai usaha. Modal awal ketika Syafriadi Tando membuka usaha kerupuk kulit berasal dari tabungan yang ia miliki dari hasil kerja jualan daging dengan pamannya. Dengan modal

awal sebesar Rp. 500.000,- serta dengan menggunakan alat dan bahan yang sederhana seperti pisau, wajan, panci, garam, minyak goreng, plastik dan kulit sapi yang dibeli dengan harga murah dari pamannya Syafriadi Tando memulai usaha kerupuk kulit Tando. Pada tahun pertama memulai usaha kerupuk kulit Tando hanya memiliki pasar sekitar warung-warung dekat tempat ia tinggal yakni Tandikek Barat. Pada tahun 1997-1998 usaha kerupuk kulit Tando juga belum mengalami perkembangan yang pesat, jangkauan pasar masih terbatas sekitar rumah namun sedikit meningkat ke tingkat Kecamatan Patamuan. Tiga tahun pertama merintis usaha memang terasa cukup berat bagi Syafriadi Tando (Wawancara dengan Syafriadi Tando, 2024).

Pada tahun 2005 usaha kerupuk kulit Tando mulai mengalami perkembangan dimana tidak hanya dijual disekitar rumah dan Kecamatan Patamuan namun juga telah dijual keluar daerah seperti Sungai Sariak, Sungai Geringging bahkan ke Lubuk Alung. Pada tahun 2005 hingga 2010 usaha kerupuk kulit Tando tetap berjalan dengan baik dengan pelanggan setia yang selalu membeli kerupuk kulit Tando meskipun dalam rentan tahun tersebut tentu terdapat pasang surut omset namun tidak begitu berpengaruh. Pada tahun 2012 ada salah seorang yang datang belajar tentang pengolahan kerupuk kulit yakni Dewi Shafia dimana ia belajar cukup lama sekitar 4 bulan tentang pembuat kerupuk kulit dan saat ini ia telah sukses membuka usaha kerupuk kulit di Brunei Darussalam yang diberi nama usaha keropok Rambak (Wawancara dengan Syafriadi Tando, 2024).

Syafriadi Tando terus berupaya mengembangkan usahanya sehingga pada tahun 2015 pemasaran kerupuk kulit Tando telah berhasil dijual hingga keluar kota yakni ke Palembang, Bandung, Garut, Jakarta bahkan ke Malaysia, luasnya jangkauan pemasaran kerupuk kulit Tando berkat kerja keras, ketekunan, kesabaran Syafriadi Tando dalam mengembangkan bisnisnya. Pada tahun 2017 hingga awal 2018 usaha kerupuk kulit Tando mengalami penurunan penjualan dikarenakan beberapa faktor diantaranya munculnya persaingan pasar dimana mulai muncul usaha kerupuk kulit lainnya dipasaran sehingga daya beli masyarakat juga akan terbagi, ada beberapa distributor yang mengambil langsung kerupuk kulit ke rumah Syafriadi Tando yang tidak membayar uang pembelian dengan konsisten sehingga berpengaruh terhadap modal usaha. Meskipun sedang mengalami permasalahan dalam usahanya tidak membuat Syafriadi Tando menyerah beliau berupaya untuk mencari solusi dari permasalahan yang ada mulai dari memperbaiki kualitas produk agar mampu bersaing dengan usaha kerupuk kulit lainnya dipasar hingga perbaiki sistem distribusi kerupuk kulit beliau juga terus belajar tentang dunia bisnis baik belajar dari buku, bertanya kepada teman sehingga pada pertengahan tahun 2018 usaha kerupuk kulit Tando secara perlahan mampu bangkit lagi (Wawancara dengan Syafriadi Tando, 2024).

Pada masa covid usaha kerupuk kulit Tando kembali mengalami penurunan penjualan akibat berkurangnya daya beli masyarakat. Syafriadi Tando juga dengan cepat mencari solusi untuk permasalahan ini, karena pada masa pandemi banyak kegiatan yang dialihkan secara online maka Syafriadi Tando juga memiliki strategi untuk menjual produknya secara online yakni melalui WhatsApp. Penjualan online yang dilakukan Syafriadi Tando dibantu oleh anaknya yakni Iqbal meskipun pendapatan penjualan online tidak sebanyak penjualan

biasanya namun masih bisa membuat usaha kerupuk kulit Tando tetap bertahan. Syafriadi Tando terus berupaya meningkatkan penjualan usahanya untuk meningkatkan kepercayaan pembeli atas produk kerupuk kulit Tando maka pada Juli 2019 Syafriadi Tando mulai mengurus surat-surat yang berkaitan dengan usahanya mulai dari surat izin usaha perdagangan dengan nomor surat 115/SIUP-PK/VII-2019 hingga sertifikat produksi industri rumah tangga dengan P-IRT No:2.01.13.06.001.034-24 (Wawancara dengan Syafriadi Tando, 2024).

Pada tahun 2020 kerupuk kulit Tando tidak hanya dijual melalui WhatsApp namun juga dijual melalui media sosial lainnya seperti instagram sehingga kerupuk kulit Tando kembali populer dan diminati oleh banyak masyarakat dengan dijual melalui instagram semua kalangan dapat membeli dan mengetahui kerupuk kulit Tando. Pada tahun 2021 Syafriadi Tando juga meningkatkan kualitas produknya dengan menciptakan berbagai varian rasa pada kerupuk kulit tidak hanya original namun juga telah ada rasa balado, pedas manis, pedas daun jeruk. Selain adanya varian rasa, kerupuk kulit Tando juga ada yang dijual dalam bentuk yang belum digoreng (Wawancara dengan Nursyamsi Durniati, 2024).

Gambar 5. Kerupuk Kulit Yang Belum Digoreng



Sumber : Dokumentasi penulis 27 Februari 2025

Sampai dengan tahun 2023 usaha kerupuk kulit Tando terus mengalami peningkatan dan dijual ke berbagai daerah yang ada di Indonesia, kini usaha kerupuk kulit Tando juga telah dijual di super market, Swalayan, toko oleh-oleh dan juga dapat dipesan melalui online. Berkembangnya usaha kerupuk kulit Tando tidak lepas dari ketekunan, kesabaran, kerja keras yang dilakukan oleh Syafriadi Tando meskipun usaha yang dibangunnya mengalami dinamika usaha namun Syafriadi Tando tidak pernah menyerah untuk tetap mempertahankan usahanya. Untuk lebih jelas tentang perkembangan usaha kerupuk kulit Tando dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 1. Perkembangan usaha kerupuk kulit Tando 1996-2023

Tahun	Modal	Jumlah produksi	Pemasaran	Harga jual/kg	Omset	Jumlah karyawan
1996-1999	Rp.500.000-1.000.000	240 kg	Warung-warung rumahan sekitar Tandikek Barat	Rp.21.000	Rp. 5.040.000	Belum memiliki karyawan
2000-2004	Rp.1.000.000-2.500.000	384 kg	Warung-warung rumahan sekitar Kecamatan Patamuan	Rp. 43.000	Rp. 16.512.000	Belum memiliki karyawan
2005-2009	Rp. 2.500.000-5.000.000	480 kg	Sungai Sariak, Sungai Geringging, Lubuk Alung, Padang	Rp. 67.000	Rp. 32.160.000	Belum memiliki karyawan
2010-2014	Rp. 5.000.000-10.000.000	960 kg	Kecamatan Patamuan, Sungai Sariak, Sungai Geringging, Padang, Lubuk Alung	Rp.97.000	Rp. 93.120.000	2 orang
2015-2019	Rp. 10.000.000-20.000.000	1.440 kg	Dalam kota dan luar kota (Palembang, Jakarta, Bandung)	Rp. 128.000	Rp. 184.320.000	2 orang
2020-2023	Rp. 15.000.000-30.000.000	1.800 kg	Dalam kota dan luar kota (Palembang, Jakarta, Bandung) secara offline dan online	Rp. 145.000	Rp. 261.000.000	7 orang

Sumber: Diolah dari hasil wawancara dengan Syafriadi Tando 28 November 2024

Syafriadi Tando Di Mata Masyarakat

Syafriadi Tando merupakan sosok yang dikenal memiliki sifat yang ramah dan peduli terhadap sesama sifat tersebut telah diajarkan oleh orang tuanya sejak ia kecil. Sejak kecil Syafriadi Tando telah dikenal sebagai anak yang ramah kepada para tetangganya. Ketika Syafriadi Tando telah menjadi pengusaha sukses sifatnya tidak pernah berubah ia selalu aktif dalam setiap kegiatan yang ada dilingkungan masyarakat “suami saya selalu ikut serta dalam setiap kegiatan yang ada dimasyarakat beliau juga sering memberikan bantuan jika ada kegiatan yang dilakukan didaerah ini” sejak merintis usaha kerupuk kulit Tando Syafriadi Tando juga banyak membantu masyarakat yang membutuhkan terutama bagi mereka yang tidak memiliki pekerjaan Syafriadi Tando mampu membawa masyarakat untuk bekerja ditempat usahanya dimana pada awal merintis usaha memang belum ada karyawan hanya dibantu oleh keluarganya saja namun beberapa tahun kemudian Syafriadi Tando mempekerjakan 2 orang karyawan tetap diusaha kerupuk kulit Tando setelah usahanya cukup berkembang Syafriadi Tando juga mempekerjakan sekitar 5 orang karyawan tidak tetap namun jika permintaan pasar banyak maka jumlah karyawan juga akan meningkat, para karyawan yang bekerja ditempat Syafriadi Tando adalah penduduk asli Tandikek Barat terutama para masyarakat yang ada ditempat ia tinggal. Berdasarkan wawancara dengan salah satu masyarakat yang pernah bekerja sebagai karyawan tidak tetap ditempat Syafriadi Tando mengatakan “saya pernah beberapa kali bekerja ditempat Syafriadi Tando, sekedar membantu

dalam proses pengikisan dan penjemuran kulit sapi saja karena memang saya biasanya bekerja sebagai petani namun jika musim kemarau maka kegiatan panen dikebun juga sulit maka untuk mencari tambahan pendapatan saya bekerja ditempat Syafradi Tando beliau selalu mau menerima jika ada warga sekitar yang mau bekerja beliau tidak pernah menolak (Wawancara dengan Djamal, 2025).

Syafradi Tando juga dikenal sebagai figur yang bersahaja dan dapat dijadikan contoh oleh masyarakat setempat, Syafradi Tando tidak hanya membangun usaha untuk kepentingan sendiri namun ia juga turut serta membantu masyarakat ditempat ia tinggal bahkan jika ada yang ingin belajar tentang pembuatan kerupuk kulit Syafradi Tando sangat terbuka untuk mengajarkan ia selalu mendukung bagi siapa saja yang ingin belajar dan membuka usaha kerupuk kulit. Syafradi Tando juga pengusaha yang berupaya menjaga kualitas produknya hal ini dapat terlihat dari rasa kerupuk kulit yang khas sehingga digemari oleh masyarakat. Keberhasilan Syafradi Tando dalam membangun usaha kerupuk kulit tentu berkat kerja kerasnya sehingga hal ini juga dapat dijadikan contoh terutama bagi generasi muda dan yang paling penting Syafradi Tando tidak pernah berubah ia selalu ramah dan juga dermawan sehingga hal ini juga yang membuat usaha kerupuk kulit Tando banyak dibeli oleh masyarakat (Wawancara dengan Sapriadi, 2025)

KESIMPULAN

Latar belakang kehidupan Syafradi Tando sebagai pemilik usaha kerupuk kulit di Tandikek Barat, Kecamatan Patamuan, Kabupaten Padang Pariaman, sangat dipengaruhi oleh kondisi ekonomi keluarganya yang sederhana. Sejak kecil, Syafradi telah terbiasa bekerja membantu ayahnya mengolah kerupuk kulit dan ikut berdagang bersama pamannya di pasar. Pengalaman masa kecil tersebut menjadi fondasi awal bagi Syafradi dalam mengenal dunia usaha, khususnya usaha kuliner tradisional seperti kerupuk kulit. Syafradi Tando menghadapi berbagai tantangan, mulai dari keterbatasan modal, kurangnya pangsa pasar di awal usaha. Namun, tantangan tersebut tidak membuatnya menyerah. Ia terus mencari solusi, baik dengan mempelajari kembali resep warisan ayahnya, melakukan survei rasa terhadap produk sejenis di pasaran, serta melakukan inovasi rasa agar produknya memiliki ciri khas.

Strategi pengembangan usaha yang dilakukan Syafradi Tando antara lain adalah dengan memperluas jaringan pemasaran, menjaga kualitas rasa dan bahan baku, serta memanfaatkan peluang promosi dari mulut ke mulut dan pasar lokal. Usaha yang dimulai dari warung-warung di Kecamatan Patamuan, perlahan mulai dikenal lebih luas hingga ke luar kota. Puncak perkembangan terjadi pada tahun 2020 hingga 2023, di mana kerupuk kulit Tando tidak hanya bertahan, tetapi juga berkembang menjadi salah satu produk unggulan yang dikenal masyarakat. Ketekunan, semangat pantang menyerah, dan kemauan untuk terus belajar menjadikan Syafradi Tando sebagai sosok pengusaha lokal yang inspiratif.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdurrahman, D. (2007). *Metode Penelitian Sejarah*. Logo Wacana Ilmu.
- Daliman, A. (2012). *Metode Penelitian Sejarah*. Penerbit Ombak.
- Daud, S. (2017). Antara Biografi dan Historiografi (Studi 36 Buku Biografi di Indonesia).
Analisis: Jurnal Studi Keislaman, 13(1), 243–270.
<https://doi.org/10.24042/ajsk.v13i1.688>
- Febrianti, F. (2025). Peran Usaha Mikro, Kecil, Dan Menengah (UMKM) Dalam Menurunkan Pengangguran Dan Membuka Lapangan Kerja Di Kota Mataram.
Journal of Economics Development Research, 1(2), 61–67.
<https://doi.org/10.71094/joeder.v1i2.98>
- Kartodirdjo, S. (1993). *Pendekatan Ilmu Sosial dalam Metodologi Sejarah*. Gramedia.
- Kurniawan, H. (2021). Paradigma Baru Pendidikan dan Pembelajaran Sejarah dalam Merdeka Belajar – Kampus Merdeka. *Jurnal Pendidikan Sejarah Indonesia*, 4(2), 128. <https://doi.org/10.17977/um0330v4i2p128-142>
- Nurlaila, N., Juliati Nasution, Y. S., Hermain, H., & Silalahi, P. R. (2022). Pengembangan UMKM Kuliner Berbasis Syariah : Studi Kasus di Sumatera Barat. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, 8(3), 3793. <https://doi.org/10.29040/jiei.v8i3.6822>
- Sjamsudin, H. (2012). *Metodologi Sejarah*. Ombak.
- Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan Nomor : 030/Peny/SDK/Dinkes/V/2019.
- Sertifikat Produksi Industri Rumah Tangga Nomor : 30 / SPIRT/ DPMPTP / VII-2019.
- Shalina. 2023. Achmad Gusnur : Seorang Wirausaha Kerupuk Kulit Jangek Di Nagari Muaro Paneh Tahun 2006-2022. Skripsi. Padang: UNP.
- Siska Novianti. 2021. H. Ramli: Dari Pedagang Asongan Menjadi Pengusaha Optik Tahun 1952-2008. Skripsi. Padang: UNP.
- Surat Izin Usaha Industri 9120209842106, Surat Nomor Induk Berusaha (NIB) 912020984206 yaitu bukti Pendaftaran Penanaman Modal/Berusaha yang sekaligus merupakan pengesahan Tanda Daftar Perusahaan.
- Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP) Kecil NOMOR : 115/SIUP-PK/VII-2019.
- Surat Izin Usaha Perdagangan 9120209842106.
- Sutrisno Koswara dkk. 2017. Produksi Pangan Untuk Industri Rumah Tangga Kerupuk Kulit. Jakarta: Badan POM.

Taufik Abdullah. 1983. Sebuah Pengantar, Manusia Dalam Kemelut Sejarah. Jakarta: LP3S.

The King Eduka.2022. Bestie Book Sejarah SMA/MA Kelas X, XI, & XII Volume 1.
Cmedia.

Wawancara dengan Bapak Syafriadi Tando. Di Tandikek Barat. 30 Maret 2024

Wawancara dengan Djamal. Di Tandikek Barat. 27 Februari 2025

Wawancara dengan Ali Munar. Di Tandikek Barat. 5 Juni 2024

Wawancara dengan Hermanto. Di Tandikek Barat. 27 Februari 2025

Wawancara dengan ibu Nursyamsi Durniati. Di Tandikek Barat. 28 November 2024

Wawancara Dengan Muhammad Iqbal (Anak Syafriadi Tando) Pada Tanggal 28 November
2024.

Wawancara Dengan Nursyamsi Durniati (Istri Syafriadi Tando) Pada Tanggal 28 November
2024.

Wawancara Dengan Sahrul (Karyawan Syafriadi Tando) Pada Tanggal 5 Juni 2024.

Wawancara Dengan Zulbaidar (Mayarakat Disekitar) Pada Tanggal 5 Juni 2024.

Yuni Edwar. 2011. Biografi Haji Rasyidin: Profil Pengusaha Di Kota Padang Panjang
1973-2008. Skripsi. Padang: UNP.

Zulhitria, Rani. 2023. Skripsi : Lusi Ardila : Dari Seorang Karyawan Menjadi Pengusaha
Home Industri Dan Industri Kreatif Bordir Di Ganting Tengah Padang Kecamatan
Ulakan Tapakis Tahun 2016-2022. Padang: UNP.