

Perkembangan Usaha Dapoer Rendang Riry Kelurahan Sungai Durian Kecamatan Lampasi Tiga Nagari Kota Payakumbuh (2002 -2025)

Berti Herlina^{1*}, Najmi²

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

* bertiherlinaa@gmail.com

ABSTRACT

This Study examines the development of Dapoer Rendang Riry as a traditional culinary enterprise in Sungai Durian, Lampasi Tigo Nagari District, Payakumbuh, from 2002 to 2025. The study was motivated by the transformation of the enterprise from a small household-based business with limited capital and labor into a culinary enterprise with greater production capacity, wider marketing networks, and broader market orientation. It aims to reconstruct the establishment of the business and explain changes in production activities, employment, marketing, and business sustainability. The study employs the historical method consisting of heuristics, source criticism, interpretation, and historiography. Data were obtained through interviews, documents, archives, and documentation related to Dapoer Rendang Riry. The findings indicate that the business developed gradually through product diversification, increased production capacity, local employment, expansion of marketing networks, and the use of digital media. The COVID-19 pandemic became a significant challenge that encouraged the business to adjust its marketing strategies. Following the pandemic, the enterprise increased its production capacity and expanded its distribution network to markets outside the region and abroad. These developments demonstrate the ability of traditional culinary to adapt to changing economic conditions while maintaining business continuity and preserving the characteristic of local culinary products.

Keywords: Dapoer Rendang Riry, business development, rendang, economic history, Payakumbuh.

ABSTRAK

Penelitian ini mengkaji perjalanan perkembangan Dapoer Rendang Riry sebagai salah satu usaha kuliner tradisional di Kelurahan Sungai Durian Kecamatan Lampasi Tigo Nagari Kota Payakumbuh selama 2002 – 2025. Kajian ini dilatarbelakangi oleh perubahan usaha yang semula dikelola dalam skala rumah tangga dengan keterbatasan modal dan tenaga kerja menjadi usaha yang memiliki kapasitas produksi, jaringan pemasaran, serta orientasi pasar yang lebih luas. Penelitian bertujuan merekonstruksi proses berdirinya usaha dan menjelaskan perubahan yang terjadi dalam kegiatan produksi, tenaga kerja, pemasaran serta keberlangsungan usaha. Penelitian menggunakan metode sejarah melalui tahapan heuristik, kritik sumber, interpretasi, dan historiografi. Data diperoleh melalui wawancara, dokumen, arsip, dan dokumentasi yang berkaitan dengan Dapoer Rendang Riry. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perkembangan usaha berlangsung secara bertahap melalui diversifikasi produk, peningkatan kapasitas produksi, penyerapan tenaga kerja lokal, perluasan pemasaran, serta pemanfaatan media digital. Pandemi COVID-19 menjadi salah satu tantangan yang mendorong usaha melakukan penyesuaian strategi pemasaran. Setelah pandemi, usaha kembali meningkatkan produksi dan memperluas jaringan

distribusi hingga pasar luar daerah dan mancanegara. Perkembangan tersebut menunjukkan kemampuan usaha kuliner tradisional beradaptasi sekaligus mempertahankan keberlangsungannya dalam menghadapi perubahan ekonomi.

Kata Kunci: *Dapoer Rendang Riry, perkembangan usaha, rendang, sejarah ekonomi, Payakumbuh.*

PENDAHULUAN

Perkembangan sektor kuliner di Indonesia tidak hanya berkaitan dengan pemenuhan kebutuhan konsumsi, tetapi juga berhubungan dengan identitas budaya dan aktivitas ekonomi masyarakat. Makanan tradisional menjadi salah bentuk kebudayaan yang tetap bertahan di tengah perubahan sosial dan perkembangan ekonomi. Rendang merupakan salah satu makanan khas Minangkabau yang memiliki kedudukan penting dalam kehidupan masyarakat Sumatera Barat (Nurmufida et al., 2017). Selain memiliki nilai budaya, rendang juga mengalami perkembangan menjadi komoditas ekonomi yang diproduksi dan dipasarkan dalam berbagai bentuk (Surya Dwi Fahmi & Novita, 2025). Perkembangan tersebut semakin terlihat di Kota Payakumbuh yang kemudian membangun identitas sebagai “city of Rendang” (Yenny et al., 2023). Kondisi ini mendorong munculnya berbagai usaha pengolahan rendang, mulai dari industri rumah tangga hingga usaha yang memiliki jangkauan pemasaran lebih luas.

Dalam perkembangan industri rendang di Payakumbuh, Dapoer Rendang Riry merupakan salah satu usaha yang menarik untuk dikaji secara historis. Usaha ini berdiri pada tahun 2002 dan awalnya dijalankan dalam skala rumah tangga dengan keterbatasan modal, tenaga kerja, serta peralatan produksi. Perjalanan usaha tersebut kemudian menunjukkan adanya perubahan dalam berbagai aspek, seperti produksi, pemasaran, tenaga kerja, dan pengelolaan usaha. Perubahan itu tidak berlangsung secara tiba – tiba, melainkan melalui proses yang bertahap dan dipengaruhi oleh kondisi ekonomi serta lingkungan usaha. Dengan demikian, perjalanan usaha Dapoer Rendang Riry dapat digunakan untuk melihat bagaimana usaha kuliner tradisional berkembang dari kegiatan ekonomi rumah tangga menjadi salah satu usaha industri kecil dan menengah yang memiliki jangkauan pasar lebih luas. Proposal penelitian menetapkan tahun 2002 sebagai titik awal karena merupakan tahun berdirinya usaha, sedangkan tahun 2025 menjadi batas akhir karena pada periode tersebut pemasaran produk telah menjangkau Malaysia, Hongkong, dan Arab Saudi (Haris Budiman, 2026b).

Sejumlah penelitian terdahulu telah membahas rendang dan Dapoer Rendang Riry dari berbagai perspektif. Penelitian Helfira Zahara dan Siti Fatimah mengenai “Rendang Telur:Kuliner Khas Masyarakat Payakumbuh Sebagai Identitas Budaya Lokal Kota Payakumbuh, Sumatera Barat (1998 – 2018)” menempatkan rendang telur dalam konteks identitas budaya dan perkembangan ekonomi masyarakat Payakumbuh (Zahara & Fatimah, 2022). Penelitian tersebut memberikan gambaran mengenai perkembangan rendang telur secara umum di Kota Payakumbuh, termasuk munculnya kawasan Kampung Rendang. Sementara itu, penelitian mengenai Dapoer Rendang Riry yang dilakukan oleh Irfan Hakim dan Amsah Hendri Doni berfokus pada strategi marketing mix, khususnya strategi pemasaran dan upaya meningkatkan penjualan (Hakim & Doni, 2024). Penelitian lain oleh Syofria Meidona dan kawan – kawan membahas aspek legalitas usaha, sedangkan Dorris Yadaweni dan kawan – kawan mengkaji peningkatan kompetensi sumber daya manusia pada pelaku UMK Dapoer Rendang Riry (Yadewani et al., 2025).

Kajian terdahulu tersebut menunjukkan bahwa Dapoer Rendang Riry telah mendapat perhatian dalam penelitian mengenai perilaku konsumen, pemasaran, legalitas, dan kompetensi sumber daya manusia. Namun, penelitian yang secara khusus merekonstruksi perjalanan Dapoer Rendang Riry sebagai sebuah proses sejarah ekonomi dalam rentang waktu yang panjang masih terbatas. Perbedaan penelitian ini terletak pada sudut pandang historis yang menempatkan perkembangan usaha sebagai sebuah proses perubahan dari waktu ke waktu. Penelitian ini tidak hanya melihat kondisi usaha pada satu periode, tetapi menelusuri perubahan sejak awal berdiri pada 2002 hingga 2025. Dengan demikian, kajian ini berupaya melengkapi penelitian sebelumnya dengan memberikan gambaran mengenai kesinambungan dan perubahan usaha Dapoer Rendang Riry dalam konteks perkembangan industri kuliner tradisional di Payakumbuh.

Secara konseptual, penelitian ini memandang usaha kuliner tradisional sebagai kegiatan ekonomi yang mencakup proses produksi dan pemasaran makanan khas daerah yang memiliki nilai budaya. Dalam konteks rendang, nilai budaya tersebut berjalan bersamaan dengan nilai ekonomi karena rendang dapat diolah menjadi produk yang memiliki nilai jual dan daya saing (Surya Dwi Fahmi & Novita, 2025). Perkembangan usaha kemudian dipahami melalui perubahan dalam modal, produksi, pemasaran, dan tenaga kerja (Mawaddah et al., 2023a). Kerangka tersebut memungkinkan perkembangan

Dapoer Rendang Riry tidak hanya dilihat berdasarkan peningkatan jumlah produksi, diversifikasi produk, perluasan jaringan pemasaran, pemanfaatan tenaga kerja serta kemampuan usaha beradaptasi terhadap perubahan lingkungan ekonomi.

Urgensi penelitian ini terletak pada pentingnya mendokumentasikan sejarah usaha kuliner tradisional di tingkat lokal yang berkembang menjadi kegiatan ekonomi dengan jangkauan pasar yang lebih luas. Perkembangan Dapoer Rendang Riry berlangsung dalam lingkungan sosial ekonomi Kecamatan Lampasi Tiga Nagari yang memiliki keterkaitan dengan ketersediaan bahan baku, tenaga kerja, akses transportasi, serta pertumbuhan usaha rendang (Kelurahan et al., n.d.). Keberadaan usaha tersebut tidak hanya berkaitan dengan pemilik usaha, tetapi juga dengan masyarakat sekitar melalui penyerapan tenaga kerja dan aktivitas ekonomi yang muncul di sekitar proses produksi. Oleh karena itu, sejarah perkembangan Dapoer Rendang Riry dapat memperlihatkan hubungan antara keberlangsungan usaha kuliner tradisional dengan dinamika ekonomi masyarakat lokal (Surya Dwi Fahmi & Novita, 2025).

Penelitian ini berfokus pada perkembangan Dapoer Rendang Riry di Kelurahan Sungai Durian Kecamatan Lampasi Tiga Nagari Kota Payakumbuh dalam periode 2002 – 2025. Fokus tersebut mencakup latar belakang berdirinya usaha serta perubahan yang terjadi dalam perjalanan usaha, terutama pada aspek produksi, pemasaran, tenaga kerja, dan perkembangan usaha. Pembatasan temporal diperlukan agar pembahasan tidak terlalu luas sekaligus memungkinkan penelitian mengikuti tahapan perkembangan usaha secara kronologis. Dengan pendekatan tersebut, penelitian diarahkan untuk menjelaskan bagaimana Dapoer Rendang Riry mengalami perubahan dari usaha rumah tangga menjadi usaha kuliner yang memiliki jangkauan pemasaran hingga luar daerah dan mancanegara.

Penelitian ini diharapkan memberikan manfaat bagi pengembangan kajian sejarah ekonomi, khususnya mengenai perkembangan usaha lokal dan industri kuliner tradisional. Kajian mengenai Dapoer Rendang Riry dapat memperkaya pemahaman mengenai kemampuan usaha kecil untuk bertahan dan berkembang dalam menghadapi perubahan sosial dan ekonomi. Selain itu, penelitian ini dapat menjadi referensi bagi penelitian berikutnya mengenai UMKM, sejarah ekonomi lokal, kewirausahaan, maupun perkembangan industri kuliner tradisional. Secara praktis, hasil penelitian dapat menjadi dokumentasi sejarah bagi Dapoer Rendang Riry sekaligus memberikan gambaran

mengenai pengalaman dan strategi perkembangan usaha yang dapat menjadi bahan evaluasi bagi pengelola usaha maupun pihak yang berkepentingan dengan pengembangan industri rendang di Kota Payakumbuh.

METODE

Penelitian ini menggunakan metode penelitian sejarah dengan pendekatan kualitatif untuk merekonstruksi perkembangan Usaha Dapoer Rendang Riry di Kelurahan Sungai Durian Kecamatan Lampasi Tiga Nagari Kota Payakumbuh selama periode 2002 – 2025. Metode sejarah digunakan karena penelitian ini berusaha mengungkap proses perkembangan suatu usaha berdasarkan perubahan yang terjadi dari waktu ke waktu (Kuntowijoyo, 2018). Proses penelitian dilakukan melalui empat tahapan utama, yaitu heuristik, kritik sumber, interpretasi, dan historiografi.

Tahap pertama adalah heuristik, yaitu kegiatan mencari dan mengumpulkan sumber yang berkaitan dengan sejarah berdiri dan perkembangan Dapoer Rendang Riry. Sumber penelitian terdiri atas sumber primer dan sumber sekunder. Sumber primer diperoleh melalui wawancara dengan pemilik, dan pekerja pada usaha Dapoer Rendang Riry serta melalui dokumen dan arsip usaha, seperti dokumen perizinan, sertifikat, piagam penghargaan, dokumentasi kegiatan, dan data perkembangan usaha. Sementara itu, sumber sekunder diperoleh dari buku, artikel jurnal, skripsi, surat kabar, dan sumber tertulis lainnya yang berkaitan dengan rendang, UMKM, industri kuliner tradisional, serta perkembangan ekonomi lokal di Payakumbuh. Penggunaan sumber tertulis dan sumber lisan dilakukan untuk memperoleh informasi yang lebih lengkap mengenai perkembangan usaha (Kuntowijoyo, 2018).

Tahap kedua adalah kritik sumber yang dilakukan untuk menguji keabsahan dan kredibilitas sumber yang telah dikumpulkan. Kritik sumber dilakukan melalui kritik eksternal dan kritik internal. Kritik eksternal digunakan untuk melihat keaslian sumber, seperti identitas dokumen, waktu pembuatan, pihak yang menerbitkan, serta kondisi fisik dokumen. Sementara itu, kritik internal dilakukan dengan menilai isi informasi yang terdapat dalam sumber dan membandingkan dengan sumber lainnya. Dalam penelitian ini, informasi hasil wawancara mengenai sejarah berdiri, perkembangan produksi, pemasaran, tenaga kerja, dan perubahan usaha dibandingkan dengan dokumen, arsip, maupun sumber tertulis lainnya. Tahap ini dilakukan agar informasi yang digunakan dalam penelitian

memiliki tingkat kredibilitas yang dapat dipertanggungjawabkan secara akademis (Heryati, 2017).

Tahap ketiga adalah interpretasi yaitu proses menafsirkan dan menghubungkan fakta – fakta sejarah yang telah melalui proses kritik. Pada tahap ini, berbagai informasi mengenai Dapoer Rendang Riry disusun secara kronologis untuk memahami perubahan usaha dari tahun 2002 hingga 2025. Fakta mengenai kondisi awal usaha, perkembangan produksi, diversifikasi produk, perubahan tenaga kerja, perluasan pemasaran, pencapaian usaha, serta kemampuan menghadapi perubahan kondisi ekonomi dianalisis untuk melihat pola perkembangan usaha. Interpretasi dilakukan dengan menghubungkan perkembangan internal usaha dengan kondisi sosial dan ekonomi lingkungan sekitarnya sehingga perkembangan Dapoer Rendang Riry tidak dipandang sebagai proses yang berdiri sendiri (Kuntowijoyo, 2018) .

Tahap keempat adalah historiografi, yaitu tahap penulisan hasil penelitian berdasarkan fakta – fakta sejarah yang telah dikumpulkan, diversifikasi, dan diinterpretasikan. Pada tahap ini hasil penelitian disusun secara sistematis dan kronologis sehingga menghasilkan uraian mengenai latar belakang berdirinya Dapoer Rendang Riry serta perkembangannya selama 2002 – 2025. Penulisan diarahkan untuk menjelaskan perubahan Dapoer Rendang Riry dari usaha yang pada awalnya berbasis rumah tangga menuju usaha kuliner dengan kapasitas produksi, tenaga kerja, dan jaringan pemasaran yang lebih luas. Dengan demikian, keseluruhan tahapan metode sejarah digunakan secara berurutan untuk menghasilkan rekonstruksi sejarah perkembangan Dapoer Rendang Riry yang berdasarkan sumber dan dapat dipertanggungjawabkan secara ilmiah (Heryati, 2017; Kuntowijoyo, 2018) .

PEMBAHASAN

Perintisan dan Perkembangan Awal Dapoer Rendang Riry

Dapoer Rendang Riry merupakan usaha kuliner tradisional yang berkembang dari usaha rumah tangga di Kelurahan Sungai Durian Kecamatan Lampasi Tiga Nagari Kota Payakumbuh. Usaha ini didirikan pada tahun 2002 oleh Haris Budiman dan Ratna Juwita sebagai upaya memenuhi kebutuhan ekonomi keluarga setelah usaha perternakan yang sebelumnya dijalankan mengalami kebangkrutan. Kondisi tersebut mendorong keduanya

memanfaatkan keterampilan dalam mengolah makanan sebagai sumber pendapatan alternatif. Pada tahap awal, usaha ini dijalankan dengan modal yang relatif terbatas, tenaga kerja keluarga, serta teknologi produksi yang masih sederhana. Produk yang menjadi pionir adalah rendang telur karena proses produksinya relatif praktis dan memiliki daya simpan yang cukup lama (Haris Budiman, 2026).

Pada periode 2002 – 2005, Dapoer Rendang Riry masih berada pada tahap perintisan. Produksi sekitar 140 kg per tahun dengan omzet sekitar Rp10 juta per tahun. Kegiatan produksi dilakukan oleh pemilik bersama istri tanpa menggunakan tenaga kerja. Pemasaran juga masih terbatas di wilayah Sumatera Barat, antara lain Payakumbuh, Bukittinggi, dan Lubuk Bangku (Ratna Juwita, 2026). Kondisi tersebut menunjukkan bahwa usaha pada awal berdirinya masih bercirikan industri rumah tangga dengan skala produksi dan jaringan pemasaran yang terbatas.

Perkembangan mulai terlihat pada periode 2006 – 2008. Jumlah produksi meningkat menjadi sekitar 200 kg per tahun dan omzet meningkat menjadi sekitar Rp15 juta per tahun. Pada periode tersebut pemasaran mulai diperluas hingga ke luar Sumatera Barat, seperti Bangkinang. Selain rendang telur, produk yang dipasarkan mulai berkembang menjadi rendang daging dan rendang suir sapi (Haris Budiman, 2026). Perubahan ini menunjukkan bahwa peningkatan permintaan mendorong usaha untuk memperluas pasar sekaligus melakukan diversifikasi produk. Meskipun demikian, kegiatan produksi masih dikelola langsung oleh pemilik tanpa karyawan (Mawaddah et al., 2023).

Perubahan yang lebih jelas terjadi pada periode 2009 – 2011. Produksi meningkat menjadi sekitar 300 kg per tahun dengan omzet sekitar Rp30 juta per tahun. Pada saat yang sama, usaha mulai memperkerjakan empat orang tenaga kerja. Pemasaran juga semakin luas hingga mencakup Pekanbaru (Haris Budiman, 2026). Penambahan tenaga kerja menunjukkan bahwa meningkatnya permintaan tidak lagi dapat ditangani sepenuhnya oleh pemilik dan keluarga. Dengan demikian, pada tahap ini Dapoer Rendang Riry mulai mengalami perubahan dari usaha rumah tangga yang dikelola secara sederhana menjadi usaha yang memiliki pembagian kerja dalam kegiatan produksinya (Yadewani et al., 2025).

Ekspansi Usaha, Diversifikasi Produk, dan Perluasan Pasar

Pada periode 2012 – 2021 merupakan fase ekspansi yang paling signifikan dalam perkembangan Dapoer Rendang Riry. Pada periode ini jumlah produksi meningkat hingga

sekitar 2,5 ton, dengan omzet sekitar Rp1,8 miliar per tahun dengan tenaga kerja mencapai sekitar 14 orang. Produk yang dihasilkan juga semakin beragam antara lain rendang telur, rendang suir daging sapi, rendang suir daging ayam, rendang singkong, dan rendang paru (Haris Budiman, 2026). Peningkatan produksi dan diversifikasi produk menunjukkan adanya perubahan skala usaha yang cukup besar dibandingkan dengan periode awal. Perluasan pasar menjadi salah satu faktor penting dalam perkembangan usaha (Mawaddah et al., 2023). Pemasaran yang sebelumnya berpusat di Sumatera Barat berkembang menuju wilayah luar Sumatera Barat, termasuk Bangkinang, Pekanbaru, serta kawasan Jakarta, Bogor, Depok, Tangerang, dan Bekasi. Selain jaringan distribusi, Dapoer Rendang Riry juga memanfaatkan kegiatan pameran sebagai sarana memperkenalkan produk. Pada tahun 2014 usaha ini mengikuti pameran di Hongkong, sedangkan pada tahun 2018 mengikuti kegiatan pameran di Jeddah dan Qatar (Haris Budiman, 2026). Kegiatan tersebut menunjukkan bahwa pemasaran tidak lagi hanya berorientasi pada konsumen lokal, tetapi mulai diarahkan pada pasar yang lebih luas .

Diversifikasi produk juga menjadi strategi penting untuk mempertahankan keberlangsungan usaha. Perubahan dari satu produk utama berupa rendang telur menuju berbagai jenis rendang memperluas pilihan konsumen sekaligus memungkinkan usaha menyesuaikan produk dengan kebutuhan pasar. Diversifikasi tersebut memperlihatkan bahwa perkembangan usaha tidak hanya ditentukan oleh peningkatan jumlah produksi, tetapi juga oleh kemampuan menghasilkan variasi produk yang tetap mempertahankan karakteristik kuliner tradisional (Yenny et al., 2023).

Gambar 1. Rendang Telur



Gambar 2. Rendang Suir Daging Sapi



Sumber: Dokumentasi Penelitian, 2 Mei 2026

Gambar 3. Rendang Paru Basah



Gambar 4. Rendang Paru Kering



Sumber: Dokumentasi Penelitian, 2 Mei 2026

Selain diversifikasi produk, dan pemasaran digital menunjukkan proses modernisasi usaha. Pada sekitar 2018 – 2019, usaha telah menggunakan kemasan produk yang lebih terstandar dan memanfaatkan marketplace seperti Tokopedia, Shopee, dan Instagram. Perubahan tersebut memperlihatkan bahwa usaha tradisional tidak harus meninggalkan karakter lokal ketika memasuki sistem pemasaran modern. Sebaliknya, teknologi digital dapat digunakan sebagai sarana untuk memperluas jangkauan pemasaran dan memperkenalkan produk kepada konsumen di luar daerah (Hakim & Doni, 2024).

Perkembangan Produksi, Omzet dan Tenaga Kerja

Perkembangan Dapoer Rendang Riry dapat dilihat secara lebih jelas melalui perubahan produksi, omzet, dan jumlah tenaga kerja. Data menunjukkan adanya peningkatan yang cukup besar dari periode awal hingga periode ekspansi. Pada awal berdiri, produksi hanya sekitar 140 kg per tahun dengan omzet Rp10 juta dan belum memiliki karyawan. Pada tahun 2009 – 2011, produksi meningkat menjadi 300 kg dengan omzet Rp30 juta dan tenaga kerja bertambah menjadi empat orang. Selanjutnya, pada tahun 2012 – 2021 produksi mencapai sekitar 2,5 ton per tahun, omzet sekitar Rp1,8 miliar dan tenaga kerja sekitar 14 orang (Haris Budiman dan Ratna Juwita, 2026).

Tabel 1. Perkembangan Produksi, Omzet, dan Tenaga Kerja Dapoer Rendang Riry 2002 – 2025.

Periode	Produksi/ Tahun	Tenaga Kerja	Omzet Per Tahun	Perkembangan Utama
2002-2005	140 kg	Tidak ada	Rp10 juta	Keluarga
2006 -2008	200 kg	Tidak ada	Rp15 juta	Pasar mulai meluas ke luar Sumatera Barat
2009 –2011	300kg	4 orang	Rp30 juta	Penambahan tenaga kerja dan diversifikasi
2012 –2021	2,5 ton	14 orang	Rp1,8 miliar	Ekspansi produksi dan pemasaran
2022 –2023	2,5 ton	13 orang	Rp1,2 miliar	Dampak pandemi COVID-19
2024	2,5 ton	8 orang	Rp1,3 miliar	Pemulihan usaha
2025	4 ton	8 orang	Rp1,3 miliar	Peningkatan kapasitas produksi

Sumber: *Wawancara dengan Pemilik, 8 Juli 2026*

Tabel tersebut menunjukkan bahwa perkembangan usaha berlangsung secara bertahap. Perubahan paling besar terjadi antara periode 2009 – 2011 dan 2012 – 2021, ketika produksi meningkat dari sekitar 300 kg menjadi 2,5 ton per tahun. Kenaikan produksi tersebut juga diikuti peningkatan omzet dan jumlah tenaga kerja. Hal ini menunjukkan adanya hubungan antara perluasan pasar, peningkatan permintaan, kapasitas produksi, dan kebutuhan tenaga kerja.

Penghargaan dan Penguatan Posisi Dapoer Rendang Riry

Perkembangan Dapoer Rendang Riry juga ditandai oleh diperolehnya penghargaan One Village One Product (OVOP). Dalam dokumen penelitian tercatat bahwa memperoleh penghargaan OVOP Bintang 4 pada tahun 2015 dan kembali memperoleh penghargaan OVOP Bintang 3 pada tahun 2018. Penghargaan tersebut menjadi salah satu bentuk pengakuan terhadap keberadaan dan perkembangan usaha dalam industri pengolahn rendang.

Gambar 3. Piagam Penghargaan dari OVOP Tahun 2015



Gambar 4. Piagam Penghargaan dari OVOP Tahun 2018



Sumber: Dokumentasi peneliti, 2 Mei 2026

Penghargaan tersebut dapat dipahami sebagai bagian dari proses penguatan posisi Dapoer Rendang Riry dalam industri kuliner lokal (Surya Dwi Fahmi & Novita, 2025). Pengakuan kelembagaan yang diperoleh bersamaan dengan peningkatan produksi, diversifikasi produk, dan perluasan pasar menunjukkan bahwa perkembangan usaha berlangsung tidak hanya dari sisi ekonomi, tetapi juga dari sisi pengakuan terhadap kualitas dan keberadaan produk.

Dampak Pandemi COVID-19 terhadap Keberlangsungan Usaha

Perkembangan usaha mengalami perubahan periode 2022 – 2023 akibat pandemi COVID-19. Pada periode tersebut produksi masih berada pada kisaran 2,5 ton per tahun, tetapi omzet mengalami penurunan menjadi sekitar Rp1,2 miliar per tahun dari sekitar Rp1,8 miliar pada periode sebelumnya. Jumlah tenaga kerja juga mengalami penurunan menjadi sekitar 13 orang (Haris Budiman dan Ratna Juwita, 2026). Kondisi tersebut menunjukkan bahwa pandemi memberikan tekanan terhadap kegiatan ekonomi, mobilitas masyarakat, promosi dan jaringan pemasaran.

Meskipun mengalami penurunan omzet, Dapoer Rendang Riry tetap mempertahankan kegiatan produksinya. Salah satu bentuk adaptasi yang dilakukan adalah memberikan potongan harga serta mengoptimalkan pemasaran melalui e-commerce. Strategi tersebut menunjukkan kemampuan usaha dalam menyesuaikan kegiatan pemasaran dengan perubahan perilaku konsumen selama pandemi (Hakim & Doni, 2024; Mawaddah et al., 2023). Dengan demikian, pandemi tidak menghentikan kegiatan usaha, tetapi menjadi periode yang mendorong terjadinya penyesuaian strategi untuk mempertahankan keberlangsungan usaha.

Pemulihan dan Perkembangan Usaha Tahun 2024 – 2025

Setelah menghadapi tekanan pandemi, Dapoer Rendang Riry kembali mengalami perkembangan pada periode 2024 – 2025. Pada tahun 2024 produksi berada pada kisaran 2,5 ton per tahun dengan omzet sekitar Rp1,3 miliar per tahun. Pada tahun 2025 produksi meningkat menjadi sekitar 4 ton per tahun dengan omzet sekitar Rp1,3 miliar. Jumlah tenaga kerja pada periode tersebut tercatat sekitar delapan orang (Haris Budiman dan Ratna Juwita, 2026). Peningkatan produksi pada tahun 2025 menunjukkan adanya pemulihan kapasitas produksi setelah mengalami tekanan pada masa pandemi.

Perkembangan tahun 2025 juga memperlihatkan bahwa peningkatan produksi tidak selalu disertai dengan peningkatan jumlah tenaga kerja. Kondisi tersebut menunjukkan adanya perubahan dalam pengaturan pekerjaan, efisiensi produksi, dan pembagian tugas. Dengan demikian, perkembangan usaha pada tahap ini tidak hanya mengandalkan penambahan tenaga kerja, tetapi juga peningkatan efisiensi dalam proses produksi (Yadewani et al., 2025).

Pada periode ini, Dapoer Rendang Riry juga terlibat dalam penyediaan makanan untuk program Makan Bergizi Gratis (MBG). Keterlibatan tersebut menunjukkan bahwa produk usaha telah digunakan dalam kebutuhan konsumsi yang lebih luas dan menjadi salah satu bentuk perkembangan pasar pada tahap pemulihan.

Dampak Perkembangan Usaha terhadap Ekonomi Masyarakat

Perkembangan Dapoer Rendang Riry memberikan dampak terhadap lingkungan ekonomi di sekitarnya. Peningkatan produksi membutuhkan bahan baku dalam jumlah lebih besar sehingga menciptakan hubungan ekonomi dengan pemasok dan pedagang. Dengan demikian, manfaat ekonomi usaha tidak hanya diterima oleh pemilik, tetapi juga oleh pihak – pihak yang terlibat dalam rantai produksi (Surya Dwi Fahmi & Novita, 2025). Dampak lainnya terlihat dari penyerapan tenaga kerja. Pada tahap awal, kegiatan produksi hanya dilakukan oleh pemilik dan keluarga. Ketika produksi meningkat, usaha mulai memperkerjakan empat orang pada periode 2009 – 2011 dan sekitar 14 orang pada periode 2012- 2021. Penambahan tenaga kerja tersebut menunjukkan bahwa perkembangan Dapoer Rendang Riry turut menciptakan kesempatan kerja bagi masyarakat sekitar.

Selain memperoleh pendapatan, tenaga kerja mendapatkan pengalaman dan keterampilan dalam pengolahan rendang, persiapan bahan baku, pengemasan, kebersihan, dan kegiatan produksi lainnya. Oleh karena itu, keberadaan Dapoer Rendang Riry dapat dipahami bukan hanya sebagai perkembangan suatu kuliner, tetapi juga sebagai kegiatan ekonomi yang memberikan kesempatan kerja dan manfaat bagi masyarakat yang terlibat di dalamnya (Yadewani et al., 2025).

Dapoer Rendang Riry sebagai Usaha Kuliner Tradisional yang Beradaptasi

Berdasarkan perkembangan selama 2002 – 2025, Dapoer Rendang Riry menunjukkan perubahan dari usaha rumah tangga berskala kecil menjadi usaha kuliner dengan kapasitas produksi dan jaringan pemasaran yang lebih luas. Perubahan tersebut

berlangsung melalui beberapa aspek, yaitu peningkatan produksi, diversifikasi produk, penambahan tenaga kerja, perluasan pemasaran, penggunaan media digital, perolehan penghargaan, serta kemampuan beradaptasi terhadap pandemi (Hakim & Doni, 2024; Yadewani et al., 2025). Perkembangan tersebut memperlihatkan bahwa keberlangsungan usaha kuliner tradisional tidak hanya bergantung pada kemampuan mempertahankan resep dan karakter produk, tetapi juga pada kemampuan menyesuaikan diri dengan perubahan ekonomi dan pasar (Surya Dwi Fahmi & Novita, 2025; Yenny et al., 2023). Rendang yang pada awalnya merupakan produk makanan tradisional berkembang menjadi komoditas ekonomi yang dapat dipasarkan ke berbagai daerah bahkan diperkenalkan melalui kegiatan pameran di luar negeri. Perubahan tersebut memperlihatkan hubungan antara pelestarian kuliner tradisional dengan perkembangan ekonomi lokal .

Dengan demikian, perjalanan Dapoer Rendang Riry selama 2002 – 2025 memperlihatkan adanya proses transformasi usaha yang berlangsung secara bertahap. Usaha yang pada awalnya dibangun sebagai strategi memenuhi peningkatan produksi, diversifikasi produk, perluasan jaringan pemasaran, penyerapan tenaga kerja, dan pemanfaatan teknologi pemasaran. Kemampuan mempertahankan usaha pada masa pandemi dan meningkatkan kembali produksi setelah pandemi menjadi indikator penting bahwa usaha kuliner tradisional dapat bertahan apabila mampu melakukan adaptasi terhadap perubahan kondisi ekonomi dan kebutuhan pasar (Mawaddah et al., 2023a).

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, perkembangan Dapoer Rendang Riry selama 2002 – 2025 menunjukkan proses transformasi dari usaha kuliner rumah tangga menjadi usaha yang memiliki kapasitas produksi, tenaga kerja, dan jaringan pemasaran yang lebih luas. Pada awal berdiri tahun 2002, usaha dikelola oleh pemilik dan keluarga dengan produksi sekitar 140 kg per tahun serta pemasaran yang masih terbatas di Sumatera Barat. Perkembangan mulai terlihat melalui peningkatan produksi, diversifikasi produk, penambahan tenaga kerja, dan perluasan pemasaran ke luar daerah. Periode 2012 – 2021 menjadi fase ekspansi penting dengan produksi sekitar 2,5 ton per tahun, omzet sekitar Rp1,8 miliar, serta tenaga kerja sekitar 14 orang. Perolehan penghargaan OVOP tahun 2015 dan 2018 turut memperkuat posisi usaha sebagai salah satu industri pengolahan

rendang. Pandemi COVID-19 kemudian menyebabkan penurunan omzet pada 2022 – 2023, tetapi usaha tetap bertahan melalui penyesuaian strategi pemasaran. Pada 2025, produksi meningkat menjadi sekitar 4 ton per tahun yang menunjukkan adanya pemulihan dan peningkatan kapasitas usaha. Perkembangan tersebut memperlihatkan bahwa keberlangsungan usaha kuliner tradisional dipengaruhi oleh kemampuan melakukan inovasi, memperluas pasar, dan beradaptasi terhadap perubahan kondisi ekonomi.

Berdasarkan temuan tersebut, Dapoer Rendang Riry disarankan untuk mempertahankan kualitas dan karakter tradisional produk sekaligus meningkatkan inovasi kemasan, pemasaran digital, serta pencatatan produksi dan keuangan secara lebih teratur. Pemerintah daerah diharapkan memberikan pendampingan berkelanjutan berupa pelatihan digital marketing, penguatan legalitas dan standarisasi produk, serta fasilitasi promosi dan pameran untuk memperluas pasar. Bagi masyarakat dan tenaga kerja lokal, perkembangan usaha ini dapat dimanfaatkan sebagai peluang peningkatan keterampilan dan pendapatan. Penelitian selanjutnya disarankan mengkaji lebih mendalam kontribusi Dapoer Rendang Riry terhadap perkembangan ekonomi masyarakat dan industri kuliner tradisional di Kota Payakumbuh.

DAFTAR PUSTAKA

- Hakim, I., & Doni, A. H. (2024). Strategi Marketing Mix pada Usaha Kuliner Dapoer Rendang Telur Riry di Kawasan Destinasi Wisata Kuliner Kota Payakumbuh. *JEBI: Jurnal Ekonomi Dan Bisnis*, 2(11).
- Haris Budiman. (2026a, May 2). *Awal Berdirinya Usaha Dapoer Rendang Riry*.
- Haris Budiman. (2026b, July 8). *Perkembangan Usaha Dapoer Rendang Riry*.
- Haris Budiman dan Ratna Juwita. (2026, July 8). *Perkembangan Usaha Dapoer Rendang Riry*.
- Kuntowijoyo. (2018). *Pengantar Ilmu Sejarah*.
- Mawaddah, F., Ibnuusina, F., & Alfikri, A. (2023a). Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Keberhasilan Usaha Pada Umkm Rendang Di Kota Payakumbuh. *Ekonomipedia: Jurnal Ekonomi Manajemen Dan Bisnis*, 1(1), 17–30.
<https://doi.org/10.55043/ekonomipedia.v1i1.91>
- Nurmufida, M., Wangrimen, G. H., Reinalta, R., & Leonardi, K. (2017). Rendang: The

- treasure of Minangkabau. In *Journal of Ethnic Foods* (Vol. 4, Number 4, pp. 232–235). Elsevier B.V. <https://doi.org/10.1016/j.jef.2017.10.005>
- Heryati. (2017). *PENGANTAR ILMU SEJARAH*.
- Kuntowijoyo. (2018). *Pengantar Ilmu Sejarah (Kuntowijoyo) (z-lib.org)*.
- Putri, Zeni Eka. 2017. “Pemanfaatan Jaringan Sosial dalam Pengembangan Usaha oleh Pelaku Umkm (Studi Kasus: 8 Pelaku UMKM pada Sentra Makanan Rendang di Kelurahan Sungai Durian, Kecamatan Lamposi Tigo Nagari, Kota Payakumbuh).” *JSSH* (Vol. 2, Number 1), Maret 2018, hkm. 1 - 16
- Ratna Juwita. (2026, May 2). *Awal Berdiri Usaha Dapoer Rendang Riry*.
- Surya Dwi Fahmi, F., & Novita, Y. (2025). Kewirausahaan Rendang sebagai Penggerak Ekonomi Daerah di Payakumbuh. *Neraca Manajemen, Ekonomi*, 25. <https://doi.org/10.8734/mnmae.v1i2.359>
- Yadewani, D., Nini, N., Murni, Y., Putri, M., Asrul, A., & Rinaldi, A. H. (2025). Peningkatan Kompetensi SDM Bagi Pelaku UMK Dapoer Rendang Riri. *Jurnal Pustaka Mitra (Pusat Akses Kajian Mengabdikan Terhadap Masyarakat)*, 5(3), 90–94. <https://doi.org/10.55382/jurnalpustakamitra.v5i3.921>
- Yenny, M., Budi Abadi, Y., Valencia, I., & Sahid, P. (2023). Rendang sebagai Ikon Kuliner Lokal di Kota Payakumbuh. *Juni*, 8(2), 112.
- Zahara, H., & Fatimah, S. (2022). Rendang Telur: Kuliner Khas Masyarakat Payakumbuh Sebagai Identitas Budaya Lokal Kota Payakumbuh, Sumatera Barat (1998-2018). *Jurnal Kronologi*, 4(2), 190–201. <https://doi.org/10.24036/jk.v4i2.424>