

## Industri Rumahan Kue Bawang Medan Rizka di Kelurahan Padang Besi Tahun 1999-2019

Nur Aqlia Azizah<sup>1</sup>, Hendra Naldi<sup>2</sup>

<sup>1,2</sup> Universitas Negeri Padang

\* e-mail: [putriapridelmi21@gmail.com](mailto:putriapridelmi21@gmail.com) ; [ismaniar.js.pls@fip.unp.ac.id](mailto:ismaniar.js.pls@fip.unp.ac.id)

### Abstract

*This study aims to see the development of the Onion Cake Home Industry in the Padang Besi area to find out how the form of social economic impact caused by this Medan Rizka onion cake home industry for the community around the Padang Besi area. Even though the Medan Rizka Onion Cake is still fairly traditional and is still marketed in the city of Padang and its surroundings, even though the making of this Rizka onion cake started as a family meal during Eid every year, and starting in 1999, it began to be developed. In this study the method used is the historical method through data collection or heuristics, criticism, interpretation, and writing. In obtaining primary or secondary data, the authors do it in two ways, namely library research and field studies. The result of this research is that the development of the field onion cake home industry is marked by starting to look for their respective market areas to market their field onion cake production. Little by little the rizka field onion cake, Padang Besi Village began to be known in the market because of the delicious taste it offered.*

**Keywords:** *Development of Home Industry of Medan Onion Cake*



Licenses may copy, distribute, display and perform the work and make derivative works and remixes based on it only if they give the author or licensor the credits ([attribution](#)) in the manner specified by these. Licenses may copy, distribute, display, and perform the work and make derivative works and remixes based on it only for [non-commercial](#) purposes.

### Pendahuluan

Peran UKM sungguh besar di beberapa negara seperti di Amerika Serikat, Jepang, Jerman, Italia dan sebagainya karena perannya merupakan pilar utama perekonomian negara. UKM dapat berperan lebih besar karena kebijakan pemerintah negara-negara tersebut berpihak mendukung UKM. Keadaan itu mengondisikan usaha kecil menengah menjadi sehat dan kuat. UKM merupakan salah satu sektor yang hanya sedikit terkena dampak krisis global. Terbukti bahwa UKM dapat meningkatkan kekompetitifan pasar dan stabilisasi sistem ekonomi di Indonesia. Oleh karena itu, hampir semua pejabat pemerintah membicarakan keberdayaan dan peran UKM. Kegiatan bisnis ekonomi yang dilakukan oleh sebagian besar UKM adalah meliputi produksi barang konsumsi dan jasa yang sangat elastis.

Menurut catatan kantor Kementerian Riset dan Teknologi hampir 87% kekuatan ekonomi Indonesia berada di tangan pengusaha kecil dan menengah. Sebagian besar pelaku UKM diyakini belum menggunakan hasil penelitian dan inovasi teknologi yang tepat. Jika para pelaku UKM paham teknologi dan inovasinya dalam operasional bisnis maka kontribusi UKM terhadap kekuatan ekonomi nasional akan semakin besar. Terbukti bahwa UMKM yang ada di Sumbar pada saat ini sangat meningkat tajam pada validitas.

Begitu pula halnya di Kelurahan Padang Besi, Kecamatan Lubuk Kilangan, kegiatan usaha industri memberi kesempatan kerja kepada masyarakat, karena dalam usaha industri Kue Bawang Medan ini tidak menentu pendidikan yang tinggi melainkan kemauan dalam bekerja. Di Kota Padang, tepatnya di Kecamatan Lubuk Kilangan, Kelurahan Padang terdapat satu industri rumah tangga yang bergerak di bidang pengolahan bahan makanan, yakni Industri rumah tangga Kue Bawang Medan.

Industri rumah tangga kue bawang medan di Kelurahan Padang Besi Kecamatan Lubuk Kilangan dapat dikatakan sebagai satu industri rumah tangga yang menarik, yang pertama resep kue bawang medan ini diperoleh dari teman Mertua Pak Thorik yang berteman dengan orang Medan Asli dan mengajarkan beliau Kue Bawang Medan, keunikan lainnya Pak Thorik membuat kue bawang medan ini tidak hanya menggunakan tepung terigu saja, melainkan dicampur dengan tepung tapioka yang menyebabkan kue bawang medan ini kering dari minyak ketika sudah digoreng. Produk kue bawang ini masih dengan cara yang sederhana, yakni menggunakan tungku tanah yang berukuran besar. Jadi cita rasa tradisionalnya masih terjaga. Selain cita rasa yang terjaga, proses pengelolaan industri dan distribusi dikendalikan oleh keluarga dan kerabat dekat.

Studi Relevan dalam penelitian ini yaitu Penelitian yang dilakukan Ratu Kurnia Sari tahun 2016, dengan judul “Dampak Industri Kecil Tahu Tempe Terhadap Masyarakat Di RT 01 RW 10 Kelurahan Pondok Labu Cilandak Jakarta Selatan”. Hasil dari penelitian yang telah dilakukan adalah hadirnya industri kecil tahu memberikan manfaat terhadap masyarakat seperti membuka lapangan pekerjaan, sehingga masyarakat yang belum mempunyai pekerjaan mendapatkan penghidupan yang layak karena bekerja. Setiap pendirian suatu industri kecil pastinya memberikan dampak terhadap lingkungan sekitar baik dampak positif maupun negatif.<sup>70</sup> Persamaan penelitian tersebut dengan penelitian yang dilakukan peneliti sekarang adalah sama-sama meneliti tentang pemberdayaan masyarakat yang dilakukan melalui industri. Sedangkan perbedaannya adalah peneliti tersebut membahasmengenai dampak yang ditimbulkan dari adanya industri terhadap masyarakat, sedangkan yang dilakukan peneliti sekarang membahas mengenai peran produsen tahu tempe dalam pemberdayaan masyarakat.

### **Metode Penelitian**

Penelitian ini menggunakan metode penelitian sejarah, dimana peneliti berusaha untuk mengkronologikan peristiwa sejarah berdasarkan fakta-fakta yang ada sehingga keakuratan data dalam penulisan dapat tercapai. Adapun langkah- langkahnya sebagai berikut. *Pertama*, Heuristik. Peneliti mengumpulkan data dengan menggunakan metode sejarah lisan dan studi kepustakaan. Metode Dalam tahap ini penulis mencari dan menemukan mengenai Perkembangan Industri Rumahan Kue Bawang Medan Rizka dan sumber-sumber lainnya yang terkait dengan penelitian yang akan dilakukan oleh peneliti. Sumber yang peneliti dapatkan bisa berupa wawancara yang dilakukan secara lisan dilakukan dengan teknik wawancara. Peneliti melakukan wawancara langsung dengan Bapak K. Agus. M. Thorik *Kedua*, Tahap Kritik sumber merupakan tahap pengujian terhadap sumber-sumber sejarah yang berhasil ditemukan dari sudut pandang kebenarannya. Kritik sumber adalah suatu kegiatan untuk mendapatkan data yang tingkat kebenarannya atau kredibilitasnya tinggi melalui proses seleksi data. Proses yang dimaksudkan untuk mendapatkan kebenaran dari sumber-sumber yang telah ada sehingga melahirkan suatu fakta. ( Luis Gottschalk, 1985: 20 ). *Ketiga*, Tahap Interpretasi merupakan penafsiran dari suatu peristiwa sejarah. Setelah melalui tahapan kritik, fakta-fakta yang didapatkan kemudian dihubungkan satu dengan yang lainnya sehingga menunjukkan sebuah peristiwa sejarah. Fakta

sejarah dalam proses ini harus dipilih mana yang sesuai atau relevan dan mana yang tidak sesuai atau tidak relevan dengan gambaran cerita sejarah yang akan disusun. Pada tahap ini dilanjutkan dengan penafsiran data yang telah dikumpulkan dan dikritik pada metode sebelumnya. *Keempat*, Tahap Historiografi atau penulisan sejarah merupakan tahapan akhir dari rangkaian bidang penelitian sejarah. Pada tahap ini fakta-fakta yang ditemukan akan dituliskan dalam bentuk penulisan yang sistematis. Didalam penulisan ini akan digambarkan secara jelas mengenai masalah yang diteliti.

## **Hasil Dan Pembahasan**

### **A. Sejarah Berdiri Kue Bawang Medan Rizka**

Sejarah usaha kue bawang medan di Kelurahan Padang Besi, Kecamatan Lubuk Kilangan berawal dari kebutuhan untuk Lebaran untuk di konsumsi sendiri oleh kerabat dan keluarga. Pada saat bersamaan muncul lah ide untuk memasarkan kue bawang medan ini hingga dipasarkan ke Toko- toko dan swalayan. Lambat laun pada tahun 1999 baru memulai usaha tersebut hanya keluarga dan kerabat yang terjun untuk pembuatan kue bawang medan tersebut. Dengan dipasarkannya kue bawang medan tadi di Toko-toko maupun swalayan perlulah kebutuhan merk dagang atau identitas.

Merk kue bawang medan ini asalnya dari Mertua pemilik kue bawang medan ini. Merk tersebut didapatkan karna sang Mertua berteman dengan orang Medan dan belajar untuk membuat kue bawang medan tersebut dari Beliau. Darisanalah muncul nama Kue Bawang Medan itu. Lambat laun mulailah Bapak Torik memasukan produk ini ke Toko oleh-Oleh dan swalayan. Di lain sisi, kue bawang ini memiliki keunikan tersendiri yang dimana orang biasanya hanya memakai tepung terigu, tapi tidak dengan kue bawang medan rizka dia memakai tepung tapioka atau yang kita sebut dengan tepung kanji. Kue bawang medan ini tidak ada minyak yang menempel dan kering, beda dengan kue bawang medan biasa yang hanya menggunakan tepung terigu. Dan Bapak Torik semakin yakin usahanya ini dikembangkan lagi, karna dapat diterima oleh masyarakat banyak dari sanalah berkembangnya tahun 1999 dan pada tahun 2001 lebih di fokuskan lagi pengembangannya yang uniknya para pekerja masih dalam lingkungan keluarga dan hanya mengambil karyawan 2 orang untuk membantu- bantu. Usaha kue bawang medan ini tumbuh secara nyata sebagai sistem mata pencaharian masyarakat sekitaran Padang Besi yang dimulai pada tahun 2001.

Dan sampailah pada puncaknya pada tahun 2009/2010 karyawan usaha kue bawang medan ini mencapai 30 orang pada saat itu, yang dimana produk kue bawang medan ini diterima oleh masyarakat luas dan khalayak ramai. Hingga sampai di tahun 2014, dilihat dari angka grafik menurut beliau senantiasa mengalami pasang surut, baik dibidang produksi maupun pemasaran usaha ini sudah ada sejak tahun 1999. Karna permintaan yang berkurang dan semakin banyaknya kue bawang medan lainnya yang berkembang pada saat itu dan adanya persaingan di pasar dagang dengan kue bawang medan lainnya.

Bapak Torik mengemukakan

” Tapi Alhamdulillah, sampai hari ini kue bawang medan masih tetap eksis”.

### **B. Alat dan Proses Produksi Kue Bawang Medan**

Sebelum melakukan kegiatan produksi perlu adanya perencanaan dan desain. perencanaan yang matang dalam berproduksi. Hal ini dimaksudkan untuk menghindari adanya hambatan-hambatan dalam melakukan kegiatan produksi. Untuk mempercepat proses pembuatan kue bawang medan, para pengrajin besar sudah menggunakan alat-alat modern.tetapi untuk kue bawang medan masih juga menggunakan alat-alat yang sederhana. Walaupun juga sudah menggunakan alat-alat modern tetapi tetap tidak meninggalkan alat-alat tradisional. Adapun alat-alat yang digunakan dalam proses tersebut adalah : Baskom untuk membuat adonan, Pisau untuk memotong, Tungku Api tradisional, Kualii penggorengan, Plastik untuk membungkus, Alat pres plastik.

Sebelum digunakan untuk melakukan proses produksi, alat-alat tersebut telah dibersihkan. Selain untuk menjaga mutu, kualitas dan kebersihan produk yang di hasilkan juga untuk memperlancar proses produksi. Produksi merupakan usaha atau kegiatan yang menyediakan barang dan jasa, yang dibuat untuk memenuhi kebutuhan manusia. Dalam proses produksinya mereka menghasilkan 1 macam produk yaitu : Kue bawang medan siap dimakan. Proses produksi merupakan susunan atau kegiatan merubah bahan mentah menjadi barang jadi. Adapun proses produksi mereka adalah bersifat terus menerus yang artinya adalah proses produksi dimana bahan dasar mengalir secara berurutan melalui tingkat pengerjaan sampai menjadi barang jadi. Jalan proses produksi sebagai berikut :

1) Proses pembuatan adonan kue bawang medan

Proses pembuatan kue bawang medan ini diawali dengan mencampurkan tepung terigu, tepung tapioka, sedikit air, resep rahasia milik keluarga.



2) Pemotongan kue bawang

Setelah adonan dibuat dan didiamkan dengan waktu setengah jam, setelah itu dilanjutkan dengan proses pemotongan dengan menggunakan pisau yang tajam dan dibagi menjadi beberapa potongan kecil-kecil.



3) Penggorengan kue bawang medan

Panaskan minyak goreng sekitar 1-2 Kg kedalam wajan penggorengan, setelah minyak panas kemudian masukan kue bawang medan yang telah di potong dan masukan kedalam wajan pengoreng lalu angkat dari wajan penggorengan ketika sudah berubah warna menjadi kecoklatan.



4) Proses pengeringan

Setelah kue bawang medan ini diangkat dari wajan goreng selanjutnya dilakukan dengan pengeringan.



5) Proses membungkus dan pengepakan

Selanjutnya proses pembungkusan. Pembungkusan menjadi 3 bagian, yang pertama yaitu  $\frac{1}{4}$  Kg,  $\frac{1}{2}$  Kg, dan 1 Kg.



**C. Pengaruh Masyarakat Sekitaran Kue Bawang Medan Rizka Terhadap Sosial Dan Ekonomi**

## 1. Pengaruh Usaha Kue Bawang Medan Terhadap Kehidupan Ekonomi

Berdiri dan berkembangnya usaha kue bawang medan di Padang Besi telah membawa dampak dalam mata pencaharian masyarakat sekitar. Pengaruh yang dirasakan dengan adanya usaha kue bawang medan bagi masyarakat sekitar adalah bertambahnya lapangan pekerjaan yaitu buruh atau pegawai. Dimana daya serap untuk usaha ini berawal dari 2 orang yang direkrut oleh Pak Thorik. Dimana usaha ini terlebih terkurang dapat mengurangi pengangguran sekitaran Rumah Pak Thorik sehingga berpengaruh kepada perubahan mata pencaharian. Perubahan mata pencaharian terjadi karena bekerja sebagai penolong usaha kue bawang medan dapat menjamin kesejahteraan keluarga.

Sistem ekonomi merupakan usaha manusia guna memenuhi kebutuhan baik kebutuhan fisik maupun kebutuhan biologis. Faktor yang sangat berperan penting dalam memenuhi kebutuhan adalah faktor alam. Jika alam sudah tidak mampu lagi memenuhi kebutuhan maka diperlukan adanya kreatifitas untuk mencari usaha lain. Salah satu usaha tersebut adalah pengembangan usaha kerupuk jengkol disuatu daerah akan menyebabkan perubahan sistem ekonomi masyarakat sekitar.

## 2. Pengaruh Usaha Kue Bawang Medan di Kehidupan Sosial

Hubungan yang selalu berubah sangat mempengaruhi kehidupan sosial yang menyangkut hubungan antara orang-orang dengan perorangan, antara kelompok-kelompok manusia atau antara orang perorangan dengan kelompok manusia. Timbulnya suatu usaha disuatu daerah membawa pengaruh bagi masyarakat sekitar. Seperti halnya yang terjadi di Padang Besi setelah berkembangnya usaha kue bawang medan membawa pengaruh sosial dalam daerah tersebut. Pengaruh yang sangat nyata adanya usaha kue bawang medan yaitu timbulnya golongan baru dalam masyarakat sekitaran daerah Padang Besi

## Kesimpulan

Sejarah Usaha Kue Bawang Medan Rizka Padang Besi senantiasa mengalami turun naik atau pasang surut, baik dibidang produksi maupun pemasaran. Tahun 1999 usaha kue bawang medan mulai dirintis dan mulai berkembang pada tahun 2001 dan merekrut 2 karyawan. Pada 2009/2010 terjadi peningkatan penjualan sehingga menimbulkan penambahan karyawan, terlihat dengan banyaknya permintaan warga sekitar untuk membeli kue bawang medan rizka. Tahun 2009- 2014, usaha kue bawang medan ini meningkat pesat atau berada di puncak kejayaannya ketika pemasaran kue bawang medan ini sudah sangat menghasilkan keuntungan yang besar. Ditandai dengan makin banyaknya karyawan yang bekerja di usaha kue bawang medan rizka ini ada sekitar 30 orang yang pernah bekerja pada usaha kue bawang medan rizka ini mulai dari tahun 2009- 2014.

Kue bawang medan ini sudah mulai dipasarkan keluar daerah seperti Sicincin, Kota Pariaman, Lubuk Alung, Bukittinggi dan sekitarnya. Pengaruh Masyarakat Sekitaran Kue Bawang Medan Rizka Terhadap Kehidupan Ekonomi dan Sosial. Kehidupan Ekonomi, Terbukanya lapangan pekerjaan baru bagi masyarakat sekitar, Kesejahteraan masyarakat semakin meningkat, terlihat dari kondisi perumahan dan kepemilikan akan barang-barang mewah semakin marak, Meningkatnya kesejahteraan keluarga, baik di bidang kesehatan, pendidikan maupun pemenuhan kebutuhan sehari-hari. Kehidupan Sosial, Semakin kuatnya ikatan kekerabatan masyarakat diderah sekitaran Padang Besi karena adanya lapangan pekerjaan baru, Terciptanya kelas menengah baru yaitu golongan wiraswasta atau usahawan sekitaran daerah Padang Besi, tidak hanya berbentuk Kue Bawang medan saja. Para usahawan lainnya juga memproduksi Kue-kue tradisional lainnya, seperti Rakik Maco, Kue Arai Pinang, Dakak-dakak dan lainnya

## Daftar Pustaka

- Christian Lempelius, “Industri Kecil dan Kerajinan Rakyat”, ( Jakarta : LP3ES,1997), hlm 18.
- Helius Sjamsuddin, “ *Metodologi Sejarah*”(Yogyakarta : Ombak 2012), hlm 102.
- Kuntowijoyo, “*Metodologi Sejarah*”, (Yogyakarta : Tiara Wacana, 1994).
- Louis Gottschalk, ” *Mengerti Sejarah Terjemahan Nugroho Notosusanto*”,(Jakarta : UI press,1981), hlm 18.
- Maharani Rahman, “industri Keripik Balado Christine Hakim Di Padang Tahun 1990-2007”, Padang. Skripsi, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Andalas 2011.
- Mudrajad Kuncoro,” *Ekonomi Industri Indonesia : Menuju Negara Industri Baru 2030*” (Yogyakarta : Andi Offset, 2007)
- Muhammad Teguh, *Ekonomi Industri*, (Jakarta : PT Rajagrafindo Persada, 2010), h 250
- Nuruh Fadilah, “ *Sejarah Industri Kerupuk Masyarakat Desa Tlasih Kecamatan Tulangan Kabupaten Sidoarjo Tahun 1995-2009*”, Skripsi, Sidoarjo : Pendidikan Sejarah STKIP PGRI Sidorarjo
- Rosyidi, Suherman. 2011. Pengantar Ekonomi. Jakarta: Raja Grafindo Persada
- Suparyanto, “Kewirausahaan Konsep Dan Realita Pada Usaha Kecil”. (Bandung, Alfabeta Bandung, 2013) hlm 32
- Trisna Murni, “*Tinjauan Aspek Pemasaran Home Industri di Sumatera Barat*”, ( Padang : Pusat Penelitian Unand,1992), hlm 5.
- Wie, T. K. (1997). Pengembangan Kemampuan Teknologi Industri Indonesia. Jakarta: Universitas Indonesia.