

## KEWIRAUSAHAAN RENDANG SEBAGAI PENGGERAK EKONOMI DAERAH DI PAYAKUMBUH

Ismilah<sup>1</sup>, Fiola Surya Dwi Fahmi<sup>2</sup>, Yulia Novita<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup>Program Studi Pendidikan Ekonomi, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim  
e-mail: [ismilahh29@gmail.com](mailto:ismilahh29@gmail.com), [fiolalepok@gmail.com](mailto:fiolalepok@gmail.com), [ynovita\\_68@yahoo.com](mailto:ynovita_68@yahoo.com)

### Abstrak

Rendang merupakan produk kuliner tradisional yang memiliki potensi ekonomi tinggi bagi daerah Payakumbuh. Penelitian ini bertujuan menganalisis peran kewirausahaan rendang dalam mendorong ekonomi daerah di Payakumbuh. Metode penelitian menggunakan pendekatan kualitatif dengan teknik pengumpulan data melalui studi dokumentasi dan literatur. Data dianalisis dengan metode analisis deskriptif kualitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kewirausahaan rendang berkontribusi signifikan terhadap perekonomian lokal melalui penciptaan lapangan kerja, peningkatan pendapatan masyarakat, dan pengembangan industri kreatif. Faktor-faktor pendukung meliputi kelestarian warisan budaya, inovasi produk, akses pasar digital, dan dukungan pemerintah daerah. Kesimpulannya, kewirausahaan rendang menjadi penggerak ekonomi daerah yang berkelanjutan dan perlu dikembangkan melalui pembinaan kewirausahaan dan infrastruktur pendukung.

**Kata kunci:** kewirausahaan, rendang, ekonomi daerah, pembangunan lokal, usaha mikro

### Abstract

*Rendang is a traditional culinary product that has high economic potential for the Payakumbuh region. This research aims to analyze the role of rendang entrepreneurship in driving the regional economy in Payakumbuh. The research method used a qualitative approach with data collection techniques through documentation and literature studies. Data were analyzed using qualitative descriptive analysis method. The results showed that rendang entrepreneurship significantly contributed to the local economy through job creation, increased community income, and creative industry development. Supporting factors include preservation of cultural heritage, product innovation, digital market access, and local government support. In conclusion, rendang entrepreneurship serves as a sustainable regional economic driver and needs to be developed through entrepreneurship mentoring and supporting infrastructure.*

**Keywords :** entrepreneurship, rendang, regional economy, local development, micro business

### Article history

Received: Desember 2025  
Reviewed: Desember 2025  
Published: Desember 2025

Plagirism checker no 886  
prefix doi :  
10.8734/musytari.v1i2.35  
9 Copyright : author  
Publish by : musytari



This work is licensed under a [creative commons attribution-noncommercial 4.0 international license](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)

## PENDAHULUAN

Rendang merupakan makanan tradisional Minangkabau yang telah diakui kelezatannya oleh masyarakat global sekaligus menjadi identitas kuliner Indonesia (Permana, 2022). Kota Payakumbuh, yang terletak di Provinsi Sumatera Barat, adalah pusat produksi rendang terbesar

di Indonesia dengan ribuan UMKM yang menghasilkan produk ini (Mawaddah et al., 2023). Sejak pengakuan UNESCO tahun 2017 sebagai salah satu makanan terbaik dunia, permintaan terhadap rendang meningkat drastis, menciptakan peluang ekonomi yang signifikan bagi masyarakat lokal (Ramadhan & Khusairi, 2021).

Kewirausahaan rendang telah menjadi tulang punggung ekonomi daerah Payakumbuh. Menurut data BPS Kota Payakumbuh tahun 2017, kontribusi terbesar dalam perekonomian Kota Payakumbuh adalah perdagangan besar dan eceran yang salah satunya terkait perdagangan bidang pangan dengan produk unggulan berupa rendang (Anna Sintia, 2022).

Namun demikian, perkembangan kewirausahaan rendang masih menghadapi berbagai tantangan salah satunya seperti fluktuasi harga bahan baku, minimnya inovasi dan strategi bisnis, dan belum kuatnya industri pendukung menjadi permasalahan utama yang dihadapi pengusaha rendang (Fitrimawati et al., 2025). Selain itu, kurangnya intervensi pemerintah dari segi kebijakan, regulasi, dukungan promosi, maupun fasilitasi produksi dan perizinan juga membatasi pertumbuhan bisnis ini.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis peran kewirausahaan rendang sebagai penggerak ekonomi daerah di Payakumbuh, mengidentifikasi faktor-faktor pendukung dan penghambat, serta merumuskan rekomendasi strategis untuk pengembangan berkelanjutan. Pemahaman mendalam tentang dinamika kewirausahaan rendang penting untuk menginformasikan kebijakan pembangunan ekonomi lokal yang lebih efektif dan inklusif.

## METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan studi literatur yang menganalisis terkait kewirausahaan rendang di Payakumbuh. Sampel literatur terdiri dari 15 literatur yang dipilih menggunakan purposive sampling dengan kriteria penelitian tidak lebih dari 5 tahun, memiliki data yang sudah diolah terkait pengaruh kewirausahaan rendang di Payakumbuh terhadap pertumbuhan ekonomi lokal.

Pengumpulan data dilakukan melalui: (1) studi literatur dan dokumentasi terhadap data pemerintah daerah, data keuangan UMKM Rendang di Payakumbuh, dan literatur terkait. Analisis data menggunakan kualitatif deskriptif yang mengembangkan tema-tema yang berhubungan dengan kontribusi ekonomi, faktor pendukung, dan tantangan; (2) validasi temuan melalui triangulasi dengan sumber data lain.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### A. Kontribusi Kewirausahaan Rendang terhadap Ekonomi Daerah

Temuan penelitian dari (Oktavia et al., 2025) menunjukkan bahwa kewirausahaan rendang di Kota Payakumbuh sentra utama produksinya terletak di kecamatan Lamposi Tigo Nagari yang dikenal sebagai “Kampung Rendang” dikarenakan lebih dari 40% kewirausahaan rendang kecil dan menengah di Kota Payakumbuh beroperasi disana.

Adapun, penelitian dari (Rizki Amelia, 2025) menyebutkan bahwa kewirausahaan rendang terhadap perekonomian Payakumbuh berkontribusi dalam menciptakan lapangan pekerjaan bagi masyarakat lokal dengan latar belakang pendidikan terbatas, sehingga sektor ini menjadi penyerap tenaga kerja yang sangat penting.

Disisi lain, penelitian dari (Oktavia et al., 2025) menyebutkan bahwa peningkatan pendapatan masyarakat melalui kewirausahaan rendang cukup signifikan. DAN JUGA, Hasil penelitian dari (Hanifa et al., 2025) menyebutkan bahwa kewirausahaan rendang di Payakumbuh berpengaruh dalam meningkatkan tingkat konsumsi masyarakat akan makanan olahan daerah, sehingga perekonomian perputaran ekonomi dari kewirausahaan tersebut tetap berkembang.

Penelitian dari (Efendi et al., 2021) kewirausahaan rendang mendorong pengembangan industri pendukung dan kreatif. Ekosistem bisnis rendang menciptakan demand terhadap industri pengemasan, peralatan produksi, transportasi, dan hospitality. Inovasi produk turunan

seperti rendang daging sapi, ayam, telur, dan rendang ikan memperluas basis ekonomi dan menciptakan diferensiasi pasar.

Selain itu, penelitian dari (Budiman, 2023) menyebutkan bahwa peningkatan investasi dan modal lokal teramati dari perluasan usaha dan pembelian peralatan produksi yang lebih modern. Data penelitian tersebut menunjukkan bahwa lebih nilai investasi lokal di kota Payakumbuh berpengaruh positif dalam meningkatkan kapasitas dan kualitas produksi.

## **B. Faktor-Faktor Pendukung Pengembangan Kewirausahaan Rendang**

Penelitian mengidentifikasi beberapa faktor pendukung yang memfasilitasi perkembangan kewirausahaan rendang. Pertama, kelestarian warisan budaya menjadi fondasi kuat yang memberikan legitimasi dan kebanggaan dalam menjalankan usaha ini. Konsumen lokal maupun internasional tertarik pada nilai autentik dan tradisionalitas produk (Zahara et al., 2022).

Kedua, akses pasar yang luas, terutama melalui platform e-commerce, telah membuka peluang pemasaran baru. Pengusaha lokal yang memproduksi rendang di Payakumbuh Timur menggunakan marketplace digital seperti Tokopedia, Shopee, dan platform lokal untuk menjangkau pasar regional dan nasional. Penetrasi pasar digital ini meningkatkan visibilitas produk dan volume penjualan secara signifikan (Rusdi et al., 2021).

Ketiga, inovasi produk menjadi strategi penting dalam mempertahankan daya saing. Pengusaha rendang terus berinovasi dalam formulasi rasa, varian produk, dan kemasan untuk menarik konsumen baru dan memenuhi ekspektasi pasar yang dinamis (Ari, 2023). Inovasi ini didukung oleh pengetahuan lokal yang turun-temurun dan kreativitas pengusaha muda.

Keempat, dukungan pemerintah daerah melalui berbagai program pemberdayaan UMKM, pelatihan kewirausahaan, dan fasilitasi akses permodalan turut mendorong pengembangan sektor ini (Yunus, 2025). Program-program seperti Standar Nasional Indonesia (SNI) untuk produk rendang dan sertifikasi halal memperkuat kredibilitas produk.

## **C. Tantangan dan Kendala yang Dihadapi**

Meskipun perkembangannya positif, kewirausahaan rendang masih menghadapi beberapa tantangan serius. Pertama, fluktuasi harga bahan baku terutama daging sapi dan santan menjadi permasalahan utama yang mempengaruhi profitabilitas usaha. Harga daging sapi yang volatil menyebabkan ketidakstabilan harga jual produk dan menekan margin keuntungan (Harris, 2024).

Kedua, akses permodalan yang terbatas menjadi hambatan bagi ekspansi usaha, terutama bagi pengusaha skala mikro. Meski tersedia kredit dari perbankan dan koperasi, prosedur yang rumit dan persyaratan yang ketat membuat akses permodalan sulit terjangkau oleh sebagian pengusaha.

Ketiga, persaingan yang ketat di tingkat lokal dan kompetisi dengan produk rendang dari daerah lain mengurangi margin keuntungan. Standarisasi kualitas yang belum optimal pada beberapa pengusaha juga menurunkan reputasi produk rendang Payakumbuh di pasar.

Keempat, keterbatasan sumber daya manusia dalam aspek pengetahuan bisnis, manajemen keuangan, dan pemasaran digital masih menjadi kendala bagi pertumbuhan bisnis yang lebih optimal (Dorris et al., 2025).

## **SIMPULAN**

Penelitian ini membuktikan bahwa kewirausahaan rendang memiliki peran strategis sebagai penggerak ekonomi daerah di Payakumbuh. Kontribusinya mencakup penciptaan lapangan kerja, peningkatan pendapatan masyarakat, pengembangan industri pendukung, dan investasi lokal. Faktor-faktor seperti warisan budaya yang kuat, inovasi produk, akses pasar digital, dan dukungan pemerintah menjadi pendorong utama perkembangan sektor ini. Namun, tantangan seperti fluktuasi harga bahan baku, akses permodalan terbatas, dan persaingan ketat masih memerlukan perhatian serius. Rekomendasi strategis mencakup: (1) pembentukan

koperasi atau asosiasi pengusaha yang lebih kuat untuk *bargaining power* harga bahan baku; (2) pengembangan program pelatihan kewirausahaan dan manajemen keuangan yang berkelanjutan; (3) fasilitasi akses permodalan dengan bunga ringan melalui lembaga keuangan mikro; (4) penguatan branding dan standarisasi kualitas produk; (5) peningkatan adopsi teknologi digital dan e-commerce; serta (6) pengembangan pariwisata kuliner yang terintegrasi dengan produksi rendang untuk meningkatkan nilai tambah. Dengan upaya-upaya tersebut, kewirausahaan rendang dapat menjadi motor pertumbuhan ekonomi Payakumbuh yang berkelanjutan dan inklusif.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terimakasih kepada teman-teman yang telah memberikan kontribusi dalam penelitian ini.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anna Sintia, V. (2022). Interaksi Spasial Perekonomian antar Kota Payakumbuh dan Kabupaten Lima Puluh Kota [Universitas Andalas]. In *Jurnal Ekonomi Pembangunan* (Vol. 9, Issue 2). <https://doi.org/10.23960/JEP.V9I2.101>
- Ari, S. N. (2023). Analysis Of Rendang IKM Center Development In Payakumbuh. *Inovbiz: Jurnal Inovasi Bisnis*, 11(2), 201-208. <https://doi.org/10.35314/INOVBI2.V11I2.3486>
- Budiman, M. A. (2023). ANALISIS PENGARUH JUMLAH UNIT USAHA, TENAGA KERJA, NILAI INVESTASI, DAN NILAI BAHAN BAKU TERHADAP PRODUKSI INDUSTRI KECIL MENENGAH KOTA PAYAKUMBUH. <https://dspace.uui.ac.id/handle/123456789/44600>
- Dorris, Y., Murni, Y., Putri, M., & Hazar, R. (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>
- Fitrimawati, F., Nurhayati, N., & Indrayani, I. (2025). Faktor Penentu Daya Saing Rendang Daging Sapi Berbasis Kearifan Lokal. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*, 27(3), 245-255. <https://doi.org/10.25077/JPI.27.3.245-255.2025>
- Hanifa, P., Ramdhani, P. S., Hartati, T. F., & Novita, Y. (2025). POTENSI USAHA INDUSTRI RENDANG PADA PEREKONOMIAN KOTA PAYAKUMBUH SUMATERA BARAT. *Jurnal Psikososial Dan Pendidikan*, 1(2). <https://publisherqu.com/index.php/psikosospenn/article/view/2525>
- Harris, N. A. (2024). TINJAUAN FIQH MUAMALAH TERHADAP JUAL BELI PAKET OLEH-OLEH SECARA ONLINE DI KAMPUNG RENDANG KOTA PAYAKUMBUH.
- Mawaddah, F., Ibusina, F., Agribisnis, P., Pertanian Negeri Payakumbuh, P., Kota, L., Korespondensi, P., & Jan, D. (2023). 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>
- Oktavia, D., Ramadhani, R., Normulyana, S., Adinda, Y., & Novita, Y. (2025). ANALISIS POLA PERSEBARAN AKTIVITAS EKONOMI TERHADAP PERTUMBUHAN EKONOMI WILAYAH DI KOTA PAYAKUMBUH. *Jurnal Psikososial Dan Pendidikan*, 1(2). <https://publisherqu.com/index.php/psikosospenn/article/view/2510>
- Permana, I. P. A. I. (2022). Rendang: food and wine pairing. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 1(6), 1455-1472. <https://paris.ipb-intl.ac.id/index.php/paris/article/view/94>
- Ramadhan, & Khusairi. (2021). GASTRODIPLOMASI SEBAGAI SEBUAH STRATEGI INDONESIA DALAM MEMPERKENALKAN BUDAYA KULINER DI PERANCIS. *Global and Policy Journal of International Relations*, 9(1). <https://doi.org/10.33005/JGP.V9I1.2345>

- Rizki Amelia, H. (2025). Location and Potential Analysis of Rendang SMEs as a Center for Minangkabau Traditional Food Industry. *Inovasi Pembangunan : Jurnal Kelitbangan*, 13(2). <https://doi.org/10.35450/JIP.V13I2.1163>
- Rusdi, R., Basri, W., Hardi, E., & Alberida, H. (2021). Usaha Rendang Rumahan Untuk Meningkatkan Perekonomian Keluarga di Kelurahan Padang Tengah Payobadar Kecamatan Payakumbuh Timur. *Abdi: Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 3(1), 39-48. <https://doi.org/10.24036/ABDI.V3I1.85>
- Efendi, R., Fortuna Ayu, D., & Nofaren, N. (2021). Pendugaan Umur Simpan Rendang Telur yang Dikemas Plastik High Density Polyetilen (HDPE) dan Aluminium Foil dengan Teknik Pengemasan Berbeda Menggunakan Metode Akselerasi. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 13(1), 1-8. <https://doi.org/10.17969/JTIPI.V13I1.17093>
- Yunus, B. M. (2025). *Faktor penyebab rendahnya pemanfaatan ekonomi kreatif wisata kuliner rendang telur dikampung rendang kota Payakumbuh*. <http://repo.uinmybatusangkar.ac.id/xmlui/handle/123456789/31830>
- Zahara, H., Fatimah, S., Sejarah, J., Sosial, I., & Padang, U. N. (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>