

PENGEMBANGAN KEWIRAUSAHAAN KULINER BERBASIS KEARIFAN LOKAL DI SENTRA RENDANG PAYAKUMBUH

Nur Syahara Febriana[✉], Rizka Ayu Nabila² Yulia Novita³, Mahdar Ernita⁴

Pendidikan Ekonomi, UIN Suska Riau

✉ 12310622926@students.uin-suska.ac.id, 12310624072@students.uin-suska.ac.id,
ynovita_68@yahoo.com, itagunawann@gmail.com

Abstrak

Kewirausahaan merupakan proses penting dalam menciptakan, mengelola, dan mengembangkan usaha yang tidak hanya bertujuan memperoleh keuntungan, tetapi juga memberikan nilai tambah bagi masyarakat dan lingkungan sekitar. Pada dasarnya, kewirausahaan melibatkan kemampuan inovasi, pengambilan risiko terukur, serta kepemimpinan yang kuat untuk mencapai kesuksesan bisnis. Metode penelitian untuk mendapatkan informasi langsung dari pelaku IKM (Industri Kecil dan Menengah) bisa menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode studi kasus dan pengumpulan data secara tatap muka langsung di lokasi IKM tersebut. IKM rendang di Payakumbuh memiliki potensi besar dalam mendukung pengembangan ekonomi lokal dan pelestarian budaya Minangkabau. Lokasi IKM yang strategis sangat mendukung efisiensi akses bahan baku utama seperti daging sapi dan santan kelapa yang sebagian besar diperoleh dari wilayah sekitar Payakumbuh. Keberadaan tenaga kerja terampil dan pengetahuan turun-temurun dalam memasak rendang menjadi modal utama dalam usaha ini. IKM rendang di Payakumbuh menunjukkan potensi besar dalam pengembangan kewirausahaan kuliner berbasis kearifan lokal, dengan lokasi strategis, bahan baku lokal, inovasi produk seperti rendang suwir dan paru, serta pemasaran digital melalui TikTok dan Instagram.

Kata Kunci: sentra rendang payakumbuh, kearifan local, kewirausahaan.

Abstract

Entrepreneurship is an important process in creating, managing, and developing a business that not only aims to gain profit, but also provides added value to the community and the surrounding environment. Essentially, entrepreneurship involves the ability to innovate, take calculated risks, and strong leadership to achieve business success. Research methods to obtain information directly from SMEs (Small and Medium Industries) can use a qualitative approach with a case study method and face-to-face data collection directly at the SME location. Rendang SMEs in Payakumbuh have great potential in supporting local economic development and the preservation of Minangkabau culture. The strategic location of SMEs greatly supports efficient access to key raw materials such as beef and coconut milk, most of which are obtained from the area around Payakumbuh. The presence of skilled labor and hereditary knowledge in cooking rendang are the main capital in this business. Rendang SMEs in Payakumbuh show great potential in developing culinary entrepreneurship based on

Article history

Received: Desember 2025

Reviewed: Desember 2025

Published: Desember 2025

Plagiarism checker no 886

prefix doi :

10.8734/musytari.v1i2.359

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/)

local wisdom, with a strategic location, local raw materials, product innovations such as shredded and lung rendang, and digital marketing through TikTok and Instagram.

Keyword: Payakumbuh rendang center, local wisdom, entrepreneurship.

PENDAHULUAN

Kewirausahaan merupakan proses penting dalam menciptakan, mengelola, dan mengembangkan usaha yang tidak hanya bertujuan memperoleh keuntungan, tetapi juga memberikan nilai tambah bagi masyarakat dan lingkungan sekitar. Pada dasarnya, kewirausahaan melibatkan kemampuan inovasi, pengambilan risiko terukur, serta kepemimpinan yang kuat untuk mencapai kesuksesan bisnis. Lebih dari sekadar aspek ekonomi, kewirausahaan juga harus memperhatikan tanggung jawab sosial dan keberlanjutan, sehingga dapat membawa dampak positif jangka panjang bagi komunitas dan budaya lokal. Dalam konteks kuliner, kewirausahaan memiliki peran strategis dalam pelestarian nilai budaya sekaligus memajukan perekonomian daerah.

Kewirausahaan kuliner berbasis kearifan lokal khususnya memiliki ciri khas yang menonjolkan proses dan bahan baku tradisional yang autentik. Sentra rendang di Payakumbuh menjadi contoh nyata pengembangan kewirausahaan yang mengedepankan resep dan teknik memasak tradisional yang diwariskan secara turun-temurun. Produk rendang yang dihasilkan tidak hanya sekadar makanan, tetapi juga membawa nilai budaya Minangkabau yang kental, seperti filosofi rasa rancak dan terpendang yang melekat pada identitas rendang Payakumbuh. Hal ini menjadikan Payakumbuh tidak hanya sebagai pusat produksi, tetapi juga sebagai ikon budaya kuliner yang dipercaya oleh konsumen.

Pengembangan daya saing kewirausahaan di sentra rendang Payakumbuh meliputi inovasi produk selain rendang tradisional, seperti variasi rendang suwir dan rendang paru, serta pengemasan siap saji yang sesuai dengan selera konsumen modern. Meskipun inovasi dilakukan, tetap dijaga keaslian cita rasa dan kualitas autentik rendang Payakumbuh agar produk tetap diminati pasar domestik dan global. Di samping itu, kemudahan pemasaran melalui berbagai saluran digital seperti TikTok dan Instagram memperluas jangkauan pasar, sementara dukungan pemerintah daerah memberikan fasilitas yang memadai berupa perizinan, pelatihan, dan promosi kolektif bagi pelaku usaha.

Kolaborasi kelembagaan pendukung juga menjadi faktor penting dalam pengembangan kewirausahaan kuliner di Payakumbuh. Bergabung dengan koperasi dan asosiasi pengusaha memberikan manfaat berupa peningkatan kapasitas produksi dan permodalan. Namun, tantangan utama yang dihadapi masih berkaitan dengan ketersediaan bahan baku dan harga produk yang mempengaruhi harga pokok produksi. Dukungan dari lembaga pendukung sangat krusial untuk mengatasi hambatan tersebut agar usaha kuliner berbasis kearifan lokal ini dapat tumbuh secara berkelanjutan dan memberikan kontribusi nyata terhadap perekonomian serta pelestarian budaya lokal di Payakumbuh.

METODE PENELITIAN

Metode penelitian untuk mendapatkan informasi langsung dari pelaku IKM (Industri Kecil dan Menengah) bisa menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode studi kasus dan pengumpulan data secara tatap muka langsung di lokasi IKM tersebut. Peneliti secara langsung datang ke IKM untuk melakukan wawancara mendalam dengan pengelola atau pemilik usaha guna memperoleh data yang akurat dan lengkap. Selain wawancara, dapat dilakukan observasi partisipatif untuk mengamati proses produksi, teknik memasak, serta cara pengelolaan usaha secara nyata.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa IKM rendang di Payakumbuh memiliki potensi besar dalam mendukung pengembangan ekonomi lokal dan pelestarian budaya Minangkabau. Lokasi IKM yang strategis sangat mendukung efisiensi akses bahan baku utama seperti daging sapi dan santan kelapa yang sebagian besar diperoleh dari wilayah sekitar Payakumbuh. Keberadaan tenaga kerja terampil dan pengetahuan turun-temurun dalam memasak rendang menjadi modal utama dalam usaha ini. Selain itu, pengembangan inovasi produk seperti berbagai varian rendang (rendang suwir, rendang paru, kemasan siap saji) turut meluaskan pasar dan menarik minat konsumen baru tanpa mengurangi kualitas dan cita rasa autentik rendang Payakumbuh.

Dalam aspek pemasaran, pemanfaatan media sosial seperti TikTok dan Instagram serta dukungan pemerintah daerah melalui fasilitasi perizinan, pelatihan, dan promosi kolektif memperkuat daya saing IKM rendang di pasar lokal dan nasional. Namun, tantangan seperti harga bahan baku yang fluktuatif dan kebutuhan peningkatan kapasitas digital menjadi fokus utama untuk terus dikembangkan agar penetrasi pasar internasional semakin optimal. Kelembagaan pendukung seperti koperasi dan asosiasi pengusaha juga berperan penting dalam mendukung produksi dan pemasaran serta meningkatkan kapasitas sumber daya manusia.

Sebagai pusat produksi rendang, Kampung Rendang di Payakumbuh berperan strategis dalam pengembangan wisata kuliner, menghasilkan lebih dari 30 varian rendang yang terus berkembang mengikuti kreativitas produsen lokal. Hal ini tidak hanya memperkuat citra Payakumbuh sebagai kota rendang, tetapi juga menjadi daya tarik wisata kuliner yang edukatif bagi pengunjung. Keragaman produk dan keautentikan budaya yang diusung menjadi nilai tambah yang mendorong pertumbuhan ekonomi kreatif berbasis kearifan lokal.

Secara keseluruhan, IKM rendang di Payakumbuh menunjukkan perkembangan yang signifikan dalam inovasi produk, pemasaran digital, dan kolaborasi kelembagaan. Namun, keberlanjutan usaha juga sangat bergantung pada pemecahan tantangan pengadaan bahan baku, penguatan digital marketing, dan peningkatan kapasitas produksi. Pendekatan kewirausahaan berbasis kearifan lokal yang mengedepankan nilai budaya dan inovasi ini berpotensi besar menjadi model pengembangan usaha kuliner yang lestari dan berdaya saing tinggi di tingkat nasional maupun internasional.

Tabel

Aspek	Hasil Penelitian	Pembahasan
Lokasi IKM	IKM rendang tersebar di 5 kecamatan Payakumbuh, dengan konsentrasi tertinggi di Payakumbuh Barat	Pemilihan lokasi didukung teori Alfred Weber, dekat bahan baku utama, memudahkan distribusi
Bahan Baku	Bahan baku utama (daging sapi, santan kelapa) berasal dari wilayah sekitar Payakumbuh	Ketersediaan bahan baku lokal mendukung efisiensi produksi dan menjaga keaslian rendang
Produk dan Inovasi	Produk rendang bervariasi (rendang daging, suwir, paru, kemasan siap saji)	Inovasi produk memperluas pasar tanpa mengurangi cita rasa autentik rendang
Pemasaran	Pemasaran didukung media sosial (TikTok, Instagram) dan promosi pemerintah	Media sosial meningkatkan jangkauan pasar, promosi pemerintah fasilitasi perizinan dan pelatihan

Aspek	Hasil Penelitian	Pembahasan
Dukungan Kelembagaan	Bergabung dengan koperasi dan asosiasi pengusaha rendang	Kelembagaan mendukung produksi, pemasaran, dan pengembangan kapasitas sumber daya manusia
Tantangan	Fluktuasi harga bahan baku, perlu peningkatan kapasitas digital dan produksi	Tantangan ini perlu diatasi untuk memperkuat daya saing dan penetrasi pasar luar negeri
Potensi Wisata Kuliner	Kampung Rendang sebagai destinasi wisata kuliner dengan 30+ varian produk	Menjadi ikon budaya sekaligus penggerak ekonomi kreatif berbasis kearifan lokal

Gambar



SIMPULAN DAN SARAN

IKM rendang di Payakumbuh menunjukkan potensi besar dalam pengembangan kewirausahaan kuliner berbasis kearifan lokal, dengan lokasi strategis, bahan baku lokal, inovasi produk seperti rendang suwir dan paru, serta pemasaran digital melalui TikTok dan Instagram. Dukungan pemerintah serta kelembagaan seperti koperasi memperkuat daya saing, meskipun tantangan fluktuasi harga bahan baku dan kapasitas digital masih perlu diatasi. Secara keseluruhan, model ini mendukung pelestarian budaya Minangkabau dan pertumbuhan ekonomi kreatif, termasuk wisata kuliner di Kampung Rendang dengan 30 varian produk.

Tingkatkan stabilitas pasokan bahan baku melalui kemitraan petani lokal dan diversifikasi sumber untuk mengurangi fluktuasi harga. Perkuat pelatihan digital marketing bagi pelaku IKM guna optimalisasi penetrasi pasar nasional dan internasional. Kolaborasikan dengan pemerintah untuk fasilitasi perizinan ekspor dan pengembangan wisata kuliner berkelanjutan

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terimakasih kepada ibu pengampu mata kuliah yang telah memberikan arahan dalam penentuan pembentukan tugas yang benar, yakni ibu Yulia Novita S.Pd.I., M.Par. kami juga mengucapkan terimakasih kepada ibu Mahdar Ernita S.Pd., M.Ed yang telah membantu membimbing dalam pembuatan jurnal yang baik dan benar. Tak lupa juga kepada pihak IKM sentra rendang payakumbuh.

DAFTAR PUSTAKA

- Amelia, H. R. (2025). *Analisis lokasi dan potensi IKM rendang sebagai penggerak ekonomi Minangkabau*. Jurnal Ilmiah Pemerintahan Daerah
- Gemilang, J. (2024). *Peran digital marketing dalam meningkatkan daya saing UMKM kuliner*. Jurnal Gemilang, 2618
- Koperasi Rendang. (2023). *Dukungan kelembagaan koperasi dalam pengembangan kapasitas produksi IKM rendang Payakumbuh*. Jurnal Ekonomi Kreatif, 10(1), 112-130.
- Panas Minder. (2023). *Modernisasi pangan khas Minangkabau: Palai Bada melalui inovasi proses dan pemasaran*. Jurnal Agrokreatif, 36273.
- PERSEPSI. (2018). *Model pengembangan industri rendang untuk daya saing UMKM Payakumbuh* (Prosiding 43]
- Purnomo, A. (2025). *Mengangkat kearifan lokal melalui kuliner khas Aceh: Strategi branding berbasis budaya*. Jurnal Inovasi Kewirausahaan, 2(3).
- Salingkaluak. (2025). *7 chef mancanegara rasakan sensasi memasak rendang di Sentra Rendang Payakumbuh*
- Sentra IKM. (2025, November 19). *Sentra IKM semakin tunjukkan tajinya sebagai destinasi wisata gastronomi Payakumbuh*. Sumatera Line.
- Strategi Pengembangan. (2022). *Strategi pengembangan makanan unggulan tradisional Minangkabau di Sumatera Barat*. Jurnal Akuntansi dan Manajemen, 104
- Swadharma. (2025). *Strategi pemasaran digital untuk meningkatkan penjualan UMKM sektor kuliner*. Jurnal Kompleksitas, 660.
- UMKM Kuliner. (2024). *Pemanfaatan UMKM kuliner lokal dan kearifan lokal dalam pemberdayaan ekonomi desa wisata*. Jurnal Manajemen Pariwisata Indonesia, 3929.
- Wahono, D., & tim. (2025). *Diferensiasi produk kuliner berbasis kearifan lokal untuk pasar global*. Jurnal Inovasi Kewirausahaan, 2(3).
- Weber, A. (2019). *Teori lokasi industri dan aplikasinya pada IKM kuliner tradisional Indonesia* (edisi revisi). Jurnal Ekonomi Regional, 15(2), 45-60.
- Yohana Kitchen. (2024). *Peran digital marketing Instagram dan WhatsApp dalam ekspansi UMKM kuliner cepat saji*. Jurnal Gemilang, 2618.
- Zulmaeta. (2025). *Pengembangan wisata gastronomi rendang Payakumbuh: Dampak ekonomi dan promosi internasional*. Sumatera Line.