

**USAHA PEMPEK ASIONG DI KOTA JAMBI
1974-2007**

*Sapriani, **Siti Heidi Karmela

**Alumni Prodi Pendidikan Sejarah FKIP Universitas Batanghari Jambi
Dosen Prodi Pendidikan Sejarah FKIP Universitas Batanghari Jambi**

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menggambarkan Sejarah dan perkembangan Usaha Pempek Asiong sebagai *pionerr* usaha pembuatan pempek yang ditekuni penduduk pendatang dari Etnis Tionghoa dalam kurun waktu 1974-2007, serta pengaruhnya bagi kehidupan penduduk dan kontribusinya bagi ekonomi Kota Jambi. Metode penelitian yang digunakan adalah metode sejarah, yaitu pengumpulan sumber (Heuristik), kritik, seleksi sumber, interpretasi, dan penulisan. Sumber sejarah yang di gunakan adalah wawancara sebagai sumber utama, Arsip Pempek Asiong, dan literatur. Pendekatan yang digunakan yaitu pendekatan Ekonomi untuk mengetahui keuntungan dari penjualan produk Asiong, mengetahui kondisi ekonomi karyawan dan pemilik berupa peningkatan kesejahteraan dari penghasilan dan keuntungan penjualan serta pemanfaatannya. Pendekatan Sosiologi untuk melihat hubungan sosial antara pengusaha/pemilik dengan karyawan, sesama karyawan, dan karyawan dengan konsumen/ pelanggan/ pembeli. Selanjutnya ada pendekatan prosessual yang melihat proses pendirian, kegiatan, hingga perkembangan Usaha Pempek Asiong. Hasil temuan menunjukkan bahwa Usaha Pempek Asiong di Kota Jambi berada dalam kondisi yang memperlihatkan progresitas dalam usahanya. Indikasinya adalah semakin meluasnya daerah pemasaran dan pelanggan Pempek Asiong yang tersebar ditingkat lokal, nasional hingga Internasional dari tahun ketahun sebagai usaha ekspansi pasar. Ditambah dengan semakin bervariasinya produk-produk Asiong dengan cara melakukan diversifikasi produk, serta kemampuan menyerap tenaga kerja sehingga usaha ini bisa dikategorikan sebagai usaha yang berskala industri menengah.

Kata Kunci : Pempek, Asiong, Ekspansi Pasar, Diversifikasi, Progresitas, Kota Jambi.

Abstract

This study aims to describe the history and development of Pempek Asiong's business as a pioneer in the pempek-making business which was occupied by ethnic Chinese immigrants in the period 1974-2007, as well as its impact on the lives of the population and its contribution to the economy of Jambi City. The research method used is the historical method, namely collection of sources (Heuristics), criticism, source selection, interpretation, and writing. The historical sources used are interviews as the main source, Pempek Asiong Archives, and literature. The approach used is the economic approach to determine the benefits of selling Asiong products, knowing the economic conditions of employees and owners in the form of increased welfare from income and sales profits and their utilization. The sociological approach is to see the social relationships between employers / owners and employees, fellow employees, and employees and consumers / customers / buyers. Furthermore, there is a prosessual approach that looks at the establishment process, activities, and business development of Pempek Asiong. The findings show that the Pempek Asiong business in Jambi City is in a condition that shows progress in its business. The indication is the expanding marketing area and customers of Pempek Asiong which are spread at the local, national to international levels from year to year as an effort to expand the market. Coupled with the increasing variety of Asiong products by diversifying products, as well as the ability to absorb labor, this business can be categorized as a medium-scale industrial business.

Keywords: *Pempek, Asiong, Market Expansion, Diversification, Progress, Jambi City.*

A. PENDAHULUAN

Salah satu kebutuhan hidup manusia adalah tercukupinya kebutuhan akan makanan, termasuk makanan kecil (ket :makanan ringan) untuk mendukung keberlangsungan manusia itu sendiri. Adapun kebutuhan tersebut dapat terpenuhi dengan cara melakukan kegiatan-kegiatan ekonomi tertentu mulai dari menjadi produsen, dalam hal ini pengusaha yang menekuni usaha dibidang kuliner hingga hanya menjadi konsumen yang membeli produk-produk makanan yang dijual oleh pengusaha makanan.

Kegiatan ekonomi dalam suatu masyarakat merupakan salah satu hal pokok yang menentukan maju mundurnya ekonomi masyarakat dalam memenuhi kebutuhan hidup. Begitu juga halnya yang terjadi di Kota Jambi, muncul orang-orang yang bergerak dibidang industri dan bisnis makanan baik itu penduduk asli hingga pendatang yang umumnya memiliki modal dan keahlian tertentu dalam pembuatan makanan ringan, seperti pempek.

Didukung dengan etos kerja, pengusaha pempek di Kota Jambi ikut ambil bagian dalam sektor ekonomi lokal dengan membuat *brand* sendiri dari produk-produk pempek yang diproduksi. Selain dapat memenuhi kebutuhan kuliner konsumen, pengusaha ini mendapatkan keuntungan dari hasil penjualan pempek. Pempek adalah usaha kuliner yang telah lama dikembangkan oleh orang Palembang dan kemudian dilanjutkan oleh Etnis Tionghoa (ket: Orang Cina).

Etnis Tionghoa yang mengembangkan usaha pempek salah satunya adalah Asiong yang dibuka sejak tahun 1974 dan telah mampu

memenuhi selera pangsa pasar, menciptakan kesempatan kerja dengan cara menyerap tenaga kerja dan tetap melestarikan kuliner tradisional diantaranya berbagai macam kuliner modern (ket : bergaya barat) di Kota Jambi. Kehadiran Usaha Pempek Asiong bahkan telah dapat menaikkan perhatian pihak swasta lainnya untuk mendirikan jenis usaha yang sama dengan nama yang berbeda.

Usaha sejenis lainnya seperti Usaha Pempek Asiong di Kota Jambi juga banyak ditekuni penduduk pendatang terutama Etnis Tionghoa, seperti Pempek Selamat, Pempek Terang Bulan, Pempek Acuan, Pempek Sumsel.

Di Kota Jambi tepatnya di Kelurahan Talang Banjar Kecamatan Jambi Timur menjadi tempat atau toko dari Usaha Pempek Asiong. Pada Tahun 1974, pemilik bernama Asiong seorang etnis Tionghoa mulai menekuni pembuatan pempek dan menamakan usahanya tersebut sesuai namanya sendiri, karena ketekunannya pada Tahun 2007 penjualan pempek mengalami lonjakan tertinggi dari tahun-tahun sebelumnya dimana ditandainya dengan produksi pempek yang paling banyak, serta pada tahun tersebut terjadi pergantian kepemimpinan pengelolaan usaha dari Bapak Asiong (sebagai pemilik) ke Bapak Alek (keturunan Bapak Asiong).

Usaha Pempek Asiong dapat dikategorikan dalam sejarah ekonomi yang menitik beratkan pada dua kategori, yaitu pertama keseluruhan pertumbuhan ekonomi sepanjang waktu dan faktor-faktor yang menentukan pertumbuhan itu, kedua distribusi pendapatan dalam ekonomi

tersebut bagi arah pertumbuhan atau kemunduran (Douglas. 1985:171).

Sejarah ekonomi juga dapat didefinisikan sebagai studi tentang usaha manusia dalam memenuhi kebutuhan akan barang dan jasa, institusi dan hubungan yang muncul dari perubahan teknik dan pandangan yang berkaitan dengan usaha ekonominya, serta akibat maupun kegagalan yang harus dialami dari usahanya (Kuntowijoyo. 2003:171).

Dalam sejarah ekonomi tersebut terlihat juga kegiatan-kegiatan ekonomi yang dilakukan manusia yaitu kegiatan produksi, kegiatan distribusi, dan kegiatan konsumsi. Adapun kegiatan produksi adalah suatu pekerjaan atau kegiatan yang menghasilkan produk barang atau jasa. Produksi juga diartikan sebagai usaha aktivitas untuk menciptakan atau mengubah bentuk suatu barang untuk dikonsumsi sebagai alat-alat pemuas kebutuhan baik secara langsung maupun tidak langsung contohnya produksi makanan kecil/kuliner. Selanjutnya adalah kegiatan distribusi yaitu kegiatan menyalurkan barang maupun jasa dari produsen ke konsumen dengan berbagai teknik dan cara. Pihak yang melakukan distribusi disebut distributor (penyalur). Distribusi juga disebut dengan pemasaran yang dimulai dari kegiatan perencanaan, penentuan harga, promosi, dan penyaluran barang dan jasa yang dapat memuaskan kebutuhan konsumen atau pembeli. Pengertian lain dari pemasaran menurut *Kottler* adalah suatu proses sosial manajerial yang didalamnya individu dan kelompok mendapatkan apa yang mereka butuhkan dan inginkan dengan menciptakan, menawarkan, dan

mempertukarkan produk dengan pihak lain (Kottler. 1999:78).

Sementara itu *William J. Stanton* menjelaskan definisi pemasaran adalah suatu sistem keseluruhan dari kegiatan-kegiatan usaha yang ditujukan untuk merencanakan, menentukan harga, mempromosikan, dan mendistribusikan barang dan jasa yang dapat memuaskan kebutuhan baik kepada pembeli yang ada maupun pembeli potensial (Basu dan Hani. 1998:4). Kegiatan lain dalam sebuah usaha ekonomi adalah pekerjaan atau kegiatan yang memakai atau menggunakan suatu produk barang atau jasa yang diproduksi atau dibuat oleh produsen. Seperti makanan, minuman, membeli barang, dan lain-lain.

B. METODE

Metode penelitian yang digunakan dalam penulisan ini adalah metode sejarah, yaitu seperangkat prinsip-prinsip yang sistematis dan aturan-aturan untuk mengumpulkan sumber-sumber sejarah secara efektif, menilainya secara kritis dan menyajikan sistematis dari hasil-hasil yang dicapai dalam bentuk tertulis. Keseluruhan prosedur metode sejarah dapat dicapai melalui beberapa tahapan yaitu heuristik, kritik/verifikasi, interpretasi, dan historiografi (Kuntowijoyo. 1995:92).

Sumber yang digunakan meliputi arsip/dokumen usaha pempek Asiong seperti Izin Dinas Kesehatan kota Jambi, Sertifikat Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM), Izin Mendirikan Bangunan (IMB), Akta Notaris Pendirian Usaha, selain itu juga dilakukan wawancara terhadap informan yang berhubungan dalam penelitian ini yaitu manajer, wakil manajer, dan karyawan mulai bagian

produksi, pemasaran, dan pembukuan, pelayanan, konsumen, dan pembeli. Wawancara perlu dilakukan karena tidak hanya berisikan cerita masa lalu penuturnya saja, melainkan juga mampu mendokumentasikan aspek-aspek tertentu dari pengalaman sejarah yang cenderung hilang dari sumber tertulisnya. (Nordholt. 2008:192). Untuk sumber literatur tertulis didapat dari buku-buku, artikel, makalah, skripsi yang menjadi penunjang informasi khususnya dari masalah sejarah ekonomi, masalah bisnis usaha, usaha kecil, pengusaha, dan kewirausahaan lewat studi kepustakaan di beberapa perpustakaan dan toko-toko buku. Sumber-sumber tersebut jika ditinjau dari derajat kualitasnya dapat dikelompokkan menjadi sumber primer, sumber sekunder, dan sumber tersier. Dalam hal ini secara kuantitatif sumber primer tidak harus banyak tetapi yang penting mengandung permasalahan pokok. Selanjutnya semua fakta sejarah yang telah diperoleh kemudian diberi makna, dirangkai satu sama lain sehingga menjadi jalinan cerita yang sesuai dengan metode sejarah yang baik, yaitu tidak hanya tergantung pada kemampuan meneliti sumber dan memunculkan fakta sejarah, melainkan juga kemampuan imajinasi untuk menguraikan peristiwa sejarah secara terperinci (Purwanto. 1999:7).

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Usaha Pempek Asiong

Usaha Pempek Asiong didirikan oleh seorang Etnis Tionghoa bernama Asiong sejak tahun 1974. Di awal usahanya tersebut, Asiong hanya dibantu oleh anggota keluarganya sendiri (ket: Isteri dan anak-anaknya),

sehingga usahanya saat itu hanya bisa dikatakan usaha rumah tangga. Semua pekerjaan pengolahan pempek dikerjakan secara bersama-sama mulai dari proses produksi hingga penjualannya.

Dalam perjalanan Usaha Pempek Asiong ini, sebagaimana yang dijelaskan oleh Alek yang merupakan anak dan penerus usaha, ada beberapa alasan atau faktor yang menyebabkan Asiong memulai bisnis kuliner pembuatan pempek, yaitu karena adanya keterampilan yang dimilikinya untuk memproduksi pempek dari tetangganya sendiri yang berasal dari Palembang. Namun pada saat itu Asiong lebih dikenal sebagai pedagang rokok linting dari daun nipah dan buah-buahan diwarungnya yang berada di Kelurahan Budiman.

Oleh karena penghasilan yang diperoleh dari penjualan rokok dan buah-buahan tidak menguntungkan bahkan cenderung merugikan, maka Asiong akhirnya menutup usahanya dan beralih menjadi pedagang/penjualan pempek. Alasan lain ketertarikan Asiong pada usaha ini adalah karena dirasakan masih langkanya orang-orang yang membuat dan menjual pempek sehingga dimungkinkan akan memiliki prospek dagang dan pangsa pasar yang bagus dan menjanjikan.

Penamaan Usaha Pempek Asiong diambil dari nama pemiliknya, hal ini dikarenakan Asiong memang orang yang menjadi pencetus idenya, sehingga saat ini nama usaha tersebut tetap sama. Adapun tujuan dibukanya usaha ini adalah untuk memenuhi kebutuhan konsumen khususnya penduduk di Kota Jambi terhadap makanan ringan seperti pempek.

Selain karena alasan-alasan tersebut, Usaha Pempek Asiong juga didukung oleh modal dan dana pribadi, yaitu keuntungan dari penjualan rokok dan buah-buahan sebelumnya. Meskipun tidak terlalu besar, Asiong menjadikannya sebagai modal awal usaha pempeknya. Namun dengan keuletan dan semangat usaha yang tinggi, Asiong tetap dapat bertahan sebagai salah satu pengusaha Pempek di kota Jambi.

Dalam pengembangan usahanya, Asiong bahkan mampu merekrut tenaga kerja diluar keluarganya, membuka toko pempek yang baru di kelurahan Talang Banjar dengan pengelolaan dilanjutkan oleh generasi kedua yang terus memperluas jenis usaha ini menjadi usaha pempek yang maju. Dimasa sekarang, Usaha Pempek Asiong telah berbadan hukum dengan Akta Notaris No. 530.08 tahun 2013 oleh Wijaya Saputra.

Pengelolaan dapat diartikan dengan istilah manajemen yaitu pengaturan atau pengurusan. Pengelolaan diartikan sebagai satu rangkaian pekerjaan atau usaha yang dilakukan oleh sekelompok orang untuk melakukan serangkaian kerja dalam mencapai tujuan tertentu, biasanya tergambar dalam struktur manajemen atau pengelolaan usaha. Struktur pengelolaan diperlukan untuk membedakan batas-batas wewenang dan tanggung jawab secara sistematis yang menunjukkan hubungan/keterkaitan yang telah ditetapkan.

Pimpinan menjadi pembuat dan pengatur organisasi usaha dalam mencapai tujuan usaha yang telah ditetapkan sebelumnya serta mengatur

orang/bawahan lainnya (Arsip). Baru pada tahun 2007, Asiong tidak lagi aktif diusahanya karena kondisi kesehatan yang tidak memungkinkan lagi. Oleh karena itu Asiong akhirnya mengangkat anaknya bernama Alek untuk meneruskan Usahanya. Namun, Alek hanya menjadi Manajer usaha saja bukan pemilik usaha.

Alasan Asiong mengangkat Alek sebagai manajer adalah karena adanya bakat dan minat dagang serta semangat kerja keras yang dimilikinya. Alek sendiri telah ikut membantu Asiong sejak masih sekolah dibagian produksi dan pengolahan hingga ikut berbelanja ke pasar Angso Duo untuk membeli bahan baku pempek. Namun Alek tetap diperlakukan sama dengan karyawan lain yang bukan keluarga Asiong, terutama dalam hal kinerja kerjanya (wawancara. Alex:2014).

Oleh karena usaha pempek Asiong ini adalah usaha keluarga maka wajar jika Alek sebagai anggota keluarga menjadi penerus usaha. Adapun pada suatu usaha yang pengelolaannya dikelola oleh keluarga, biasanya kesempatan kerja tergantung pada keturunan atau kedekatan keluarga. Pendekatan ini menekankan bahwa suatu usaha didirikan utamanya untuk kepentingan keluarga. Bahkan kompensasi seringkali diberikan secara seimbang berdasarkan kedekatan keturunan (*Http://Yusuf Saeful. Mengenai Perusahaan keluarga dan Pengembangannya.com.*). Sementara itu anak Asiong lainnya tidak berdomisili di Jambi dan Membuka Usaha di Jakarta.

Keberhasilan Usaha Asiong juga dikarenakan dapat terpenuhinya kepuasan dan selera konsumen akan

berbagai macam produk pempek yang dibuat. Asiong terus melakukan diversifikasi produk pempek miliknya tanpa mengurangi rasa dan harga tetap terjangkau sesuai dengan harga pasar. Berbagai jenis bentuk dan kemasan pempek telah dibuat ditambah dengan panganan lain sebagai penambah selera konsumen terutama jika membeli dan memakan langsung di toko Pempek Asiong (ket: penjelasan tentang berbagai diversifikasi produk dan makanan tambahan lain lihat sub bab berikutnya).

Begitu juga halnya dengan ekspansi pasar yang dilakukan Asiong dalam mendukung perkembangan usahanya yaitu dengan memperluas daerah pemasaran melalui pemesanan dan pengiriman pempek didaerah-daerah lain mulai lingkup lokal, regional, hingga nasional, meskipun tidak membuka outlet/toko lainnya yang menjadi cabang Usaha Asiong (Wawancara. Alex:2014).

Untuk menciptakan keharmonisan diantara pemilik usaha dengan karyawannya maka perlu diciptakan iklim kerja yang sehat. Hal ini dikarenakan dapat mendorong sikap keterbukaan baik dari pihak karyawan maupun pihak pengusaha sehingga mampu menumbuhkan motivasi kerja yang searah antara karyawan dan pengusaha dalam rangka menciptakan ketentraman kerja dan kelangsungan usaha kearah peningkatan produksi dan produktivitas kerja (Sinunggung. 2000:137-138). Diawal Usaha Asiong hanya merekrut dari anggota keluarganya sendiri, yaitu isteri dan anak-anaknya. Baru pada tahun 1979 mulai direkrut karyawan diluar keluarga karena Asiong sudah merasa mampu

membayar upah karyawan. Seiring perkembangan usahanya, perekrutan karyawan dilakukan secara formal yaitu calon karyawan membawa langsung surat lamaran kerja dan mengikuti wawancara dengan manajer. Mereka yang diterima akan ditempatkan sesuai dengan keahlian masing-masing.

Karyawan Pempek Asiong hingga tahun 2007 berjumlah 27 orang berasal dari berbagai etnis seperti Orang Bugis, Jawa, Palembang, Banjar, Jambi seberang, Bungo, Sarolangun, Orang Cina, rata-rata karyawan berdomisili disekitar toko Pempek Asiong. Semuanya dikategorikan karyawan tetap dengan hak yang sama yaitu gaji, insentif saat lembur kerja, dan THR (Tunjangan Hari Lebaran). Hanya besaran gaji pokok berbeda antara karyawan lama dengan karyawan yang baru bekerja (Wawancara. Alex:2014). Jadwal kerja karyawan Pempek Asiong dilakukan setiap hari dibagi menjadi dua shipp, mulai Senin hingga Minggu jam kerja 08.00 Wib pagi sampai 15.00 Wib sore dan 15.00 sampai 22.00 Wib Jika ada karyawan yang meminta libur atau izin tidak masuk kerja, maka manajer akan mengizinkannya hari Senin karena biasanya pengunjung atau pembeli tidak terlalu ramai. Sebaliknya Toko Pempek Asiong akan sangat ramai pada hari Sabtu, malam Minggu dan Minggu (Wawancara. Rusdi; Pandi; Wati: 2014).

Meskipun pihak Asiong tidak bersedia memberikan laporan keuangan setiap tahunnya, namun keuntungan dari penjualan digunakan untuk beberapa hal antara lain pembelian bahan baku, gaji karyawan, renovasi toko, pembelian peralatan dan perlengkapan pembuatan pempek didapur serta pembelian

kendaraan, dalam hal ini motor untuk kendaraan operasional (wawancara. Alex:2014). Semua produk-produk Asiong telah memiliki konsumen/pembeli/ pelanggan yang membeli sesuai dengan selera, keinginan, dan kebutuhan.

2. Peranan dan Kontribusi Usaha Pempek Asiong

Berdasarkan penuturan dari pemilik dan penerus Usaha Pempek Asiong ini diketahui bahwa keuntungan yang di peroleh dari hasil penjualan dapat meningkatkan kesejahteraan pribadi dan keluarga serta karyawannya. Dalam hal ini Alek memanfaatkannya untuk kebutuhan hidup anak dan istrinya, menyekolahkan anak, dan juga untuk di tabung bagi karyawan, Alek memberikan gaji setiap bulan yang besarnya tergantung pada masa waktu kerja dan jenis pekerjaan masing-masing karyawan. Bahkan Alek pada akhirnya dapat membeli tanah dimana toko Asiong sekarang berada sebagai milik pribadi (Wawancara. Alex;Leni:2014).

Pekerjaan sebagai karyawan di Toko Pempek Asiong ini lebih didominasi karena alasan ekonomi. Rata-rata karyawan menyebutkan gaji yang didapat digunakan untuk memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari, membantu mencukupi kebutuhan keluarga, membeli kendaraan, dan membiayai sekolah anak. Bentuk kesejahteraan lain yang diterima selain gaji adalah pemberian tunjangan seperti THR dan tambahan insentif saat lembur kerja jika banyak pesanan atau orderan (Wawancara. Hengki; Rudi; Nia: 2014). Adapun tujuan pihak Asiong memberikan kesejahteraan pada karyawannya adalah untuk

meningkatkan loyalitas, motivasi, disiplin dan produktifitas kerja, menciptakan lingkungan dan suasana kerja yang harmonis dan nyaman, serta membantu pelaksanaan pekerjaan untuk mencapai tujuan. Pada hakikatnya pemberian kesejahteraan dapat mendorong karyawan untuk bekerja lebih baik dan bersemangat karena semangat kerja erat hubungannya dengan pemenuhan kebutuhan seseorang.

Semangat kerja memang memiliki peranan penting bagi karyawan dalam melaksanakan pekerjaannya dengan adanya semangat kerja yang tinggi akan terciptalah kepuasan diri seseorang atas hasil kerja yang dicapai sehingga pekerjaan tersebut diselesaikan dengan baik dan tepat. Sebaliknya bagi pemilik usaha dapat meningkatkan produktifitas kerja, efisiensi dan efektivitas kerja, serta meningkatkan laba. Program kesejahteraan karyawan sangat penting demi terwujudnya tujuan suatu usaha, namun program kesejahteraan karyawan harus disusun berdasarkan peraturan yang ada, berdasarkan asas keadilan dan kelayakan, serta berpedoman pada kemampuan suatu usaha (Siagian, P Sondang. 2002:55-56).

Alasan ekonomi dan kebutuhan hidup yang terus meningkat memotivasi seseorang untuk bekerja keras mencari jalan keluarnya. Hal demikian tak jarang mendorong seseorang menjadi wirausaha yang bergerak di dunia usaha. Motivasi seseorang wirausaha umumnya berhubungan dengan masalah financial atau keuangan untuk memperoleh keuntungan lebih atau bahkan mencari kekayaan. Begitu juga halnya dengan Asiong yang membuka usaha makanan berupa pempek, dengan

keterampilan dan pengalamannya dibidang pembuatan berbagai macam pempek dan kemudian dilanjutkan hingga generasi kedua di bawah pimpinan anaknya sendiri yaitu Alek.

Motivasi lain yang mendasari seorang individu untuk berwirausaha adalah memenuhi kebutuhan akan prestasi, sebagaimana teori David Mc. Lellan bahwa kebutuhan akan berprestasi (*need for achievement/n. Ach*) merupakan daya penggerak yang memotivasi dan mendorong semangat bekerja seseorang untuk mengembangkan kreativitas dan mengarahkan semua kemampuan serta energy yang dimiliki demi mencapai prestasi kerja yang maksimal. Kebutuhan akan prestasi ini juga di nilai Asiong dan penerusnya Alek terlihat dari usaha mereka menghasilkan produk-produk yang berkualitas tinggi dengan terus berkreasi menciptakan inovasi baru.

Adanya keterlibatan usaha dalam bisnis usaha termasuk dalam usaha makanan dapat membuka lapangan kerja baru. Penciptaan lapangan kerja merupakan upaya penanggulangan kemiskinan yang sangat efektif dan berkelanjutan karena telah mempekerjakan SDM (sumberdaya manusia) dengan usahanya ini memberikan peluang pekerjaan masyarakat sekitar. Adanya lapangan kerja dan meningkatnya pendapatan diharapkan akan membantu mewujudkan masyarakat yang aman dan damai, adil dan demokratis serta sejahtera. Sulit mewujudkan keamanan sejati jika ketimpangan ekonomi dimasyarakat jika tidak seimbang antara penguasaan sumber daya produktif masih nyata.

Usaha Pempek Asiong dalam mempekerjakan karyawannya tidak memandang golongan, status, usia dan pendidikan tetapi masih produktif. Karyawan yang diterima yang memiliki keterampilan dan keahlian khususnya dalam pengolahan dan pembuatan pempek, mempunyai kemampuan dan semangat kerja yang tinggi. Terbukanya peluang kerja baru tersebut setidaknya memberikan kontribusi dalam upaya untuk mencegah atau mengurangi pengangguran, termasuk di Kota Jambi terutama masyarakat sekitar Toko Pempek Asiong. Hal ini di karenakan peluang kerja baru telah membuka lapangan kerja bagi angkatan kerja yang semula tidak memiliki pekerjaan.

Industri merupakan kelompok pelaku kegiatan ekonomi di dalam dunia usaha yang menghasilkan barang dan jasa yang sama, Industri kecil di Indonesia masih tergantung pada pasar yang tidak menentu. Hal ini disebabkan oleh permintaan konsumen yang tidak menentu baik dari kuantitas maupun daerah sasaran. Maka diperlukan segmen dan wilayah konsumen yang jelas, sehingga dalam peningkatan pendapatan mau tidak mau industri kecil harus mempunyai segmen konsumen dan sasaran wilayah pemasaran yang jelas.

Salah satu ciri perkembangan ekonomi suatu kota dapat dilihat dari perkembangan sektor industrinya, pengalaman dari perkembangan ekonomi yang telah berlangsung menunjukkan bahwa perkembangan ekonomi harus dengan perkembangan sektor industri.

Pempek Asiong adalah sebagai pelopor pertama usaha sektor makanan kecil di Kota Jambi, Sejalan dengan itu

pempek Asiong selain mendukung pendapatannya dan karyawan pempek Asiong juga mendukung sektor industri makanan kecil di kota Jambi. Pempek Asiong telah memberikan kontribusi di Kota Jambi dengan adanya usaha ini telah mendorong masyarakat sekitar untuk mengembangkan dan membuka usaha pempek seperti yang telah Bapak Asiong lakukan hal ini buktikan dengan semakin banyaknya pengusaha pempek di Kota Jambi.

Dalam rangka meningkatkan kesejahteraan masyarakat, Industri Kecil memiliki peran yang sangat strategis mengingat berbagai potensi yang dimilikinya. Potensi tersebut antara lain mencakup jumlah dan penyebarannya, penyerapan tenaga kerja, penggunaan bahan baku lokal, keberadaannya di semua sektor ekonomi.

Upaya sebagian kecil perajin industri kecil yang sudah mempromosikan kreativitas mereka lewat jaringan internet perlu diikuti oleh perajin industri kecil yang lain. Dalam hal ini perajin industri kecil dapat bekerja sama dalam paguyuban untuk mengusahakan bantuan dari pemerintah ataupun lembaga-lembaga swasta yang *concern* terhadap perkembangan Industri Kecil agar memberikan dukungan dalam bentuk fasilitas, pelatihan Teknologi Informasi (TI) ataupun pendampingan. Dengan demikian diharapkan cakupan promosi lebih luas dan efektif sehingga usaha para usahawan dapat lebih berkembang.

D. KESIMPULAN

Pada saat ini usaha makanan sedang banyak digemari oleh para usahawan, ada juga yang bermula dari sekedar hobi memasak hingga akhirnya

memutuskan untuk membuka usaha makanan. Bisnis makanan adalah bisnis yang menjanjikan, karena pengusaha makanan dapat bisa meraih keuntungan yang sangat banyak.

Tetapi bisnis makanan termasuk bisnis yang beresiko besar. Karena bisnis makanan beda dengan bisnis-bisnis lain. Kecuali yang kita jual adalah makanan kering, yang bisa bertahan sampai berbulan-bulan. Namun jika anda yakin pangsa pasarnya yang bagus, maka bisnis makanan akan memberi keuntungan yang berlipat ganda.

Berdasarkan penjelasan di atas ada beberapa kesimpulan dari hasil penelitian. Pertama Pempek Asiong adalah suatu usaha yang memelopori awalnya usaha pempek di kota Jambi dan menjadi pioneer bagi usaha-usaha pempek lain yang juga bergerak dibidang yang sama. Kedua kehadiran Pempek Asiong memberikan dampak atau pengaruh positif bagi kehidupan khususnya ekonomi masyarakat sekitarnya, dimana Pempek Asiong telah membuka lapangan pekerjaan dan memberikan peluang masyarakat sekitar untuk mendapatkan pekerjaan. Makanan pempek Khas Palembang ini merupakan makanan yang sangat disukai oleh masyarakat di Kota Jambi dan keberadaannya telah membawa keuntungan sendiri baik bagi pengusahanya, karyawannya maupun penikmatnya di Kota Jambi.

Adapun saran-saran yang dapat penulis sampaikan dalam rangka penulisan skripsi dan sesuai dengan hal-hal yang termuat dalam kesimpulan skripsi, maka saran-saran yang kemungkinan ada gunanya bagi para

pembaca ataupun bagi para pihak yang terkait adalah sebagai berikut :

1. Untuk pihak Pempek Asiong disarankan agar para karyawan tentunya harus dibekali dengan pengetahuan-pengetahuan agar Pempek Asiong memiliki karyawan yang terampil yang dapat meningkatkan kualitas dan mutu produksi sehingga hasil penjualan semakin meningkat.
2. Dengan adanya perluasan lapangan kerja, dimana pihak Pempek Asiong memberikan kesempatan kerja yang seluas-luasnya kepada masyarakat sekitarnya maka disarankan kepada pihak Pempek Asiong menyeleksi tenaga kerja yang akan diterima terutama bagian produksi dan pemasaran hingga kegiatan produksi berjalan dengan lancar sedangkan untuk pemasaran semakin meningkat pemasarannya.
3. Usaha pempek asiong telah berkontribusi terhadap usaha bidang perikanan.
4. Untuk lebih menarik hati pelanggan disarankan kepada pihak Pempek Asiong untuk lebih meningkatkan kualitas rasa dari produk yang dijual dan melakukan promosi usaha makanannya seperti memasang iklan di TV lokal dan di Koran-koran sehingga pelanggan semakin tahu dan tertarik untuk datang membeli.

E. DAFTAR PUSTAKA

Akta Notaris Pendirian Usaha Pempek Asiong.
Arsip Usaha Pempek Asiong Tentang Struktur Pengelolaan
Abdullah, Taufik. 1985. *Ilmu Sejarah dan Historiografi Arah dan Perspektif*. Jakarta : Gramedia.

- Basu dan Hani. 1998. *Analisis Perilaku Konsumen Dalam Manajemen Pemasaran*. Yogyakarta: BPFE UGM.
- Kuntowijoyo. 1995. *Metodologi Sejarah*. Yogyakarta: Tiara Wacana.
- Kottler. 1999. *Keadaan Ekonomi Indonesia*. Jakarta: GPI Pustaka.
- Lelland, Mc David . 1985. *Human Motivation*. Glenview, illinois: Scott, Foresman and company.
- North, C Douglas. 1985. Sejarah Ekonomi “ dalam
- Nordholt, Henk Schulte, Purwanto, Saptari. 2008. *Perspektif Baru Penulisan Sejarah Indonesia*. Jakarta: Yayasan Obor Indonesia, KITLV-Jakarta dan Pustaka Larasan.
- Purwanto, Bambang. 1999. Interpretasi dan Analisa Dalam Sejarah, *Makalah* di sampaikan pada penataran Metodologi Sejarah. Yogyakarta: Lembaga Penelitian IKIP Yogyakarta.
- Siagian, P Sondang P. 2002. *Kiat Meningkatkan Produktivitas Kerja*. Jakarta : Asdi Mahasatya.
- Sinungun, Darsyah. 2000. *Produktivitas Apa dan Bagaimana Dalam Perlunya Motivasi Kerja*. Jakarta: Bumi Aksara.

Wawancara dengan Alek, Manajer Usaha Pempek Asiong, Jambi 8 Mei 2014

Wawancara dengan Rusdi, Pandi, Wati, Karyawan Bagian Produksi, Pemasaran, Pelayanan Usaha Pempek Asiong, Jambi 22 Juni 2014

Wawancara Leni Secilia, wakil Manajer
Usaha Pempek Asiong, Jambi 20
September 2014.

Wawancara dengan Hengki, Rudi, Nia ,
karyawan bagian produksi,
pemasaran, dan pelayanan Usaha
Pempek Asiong, Jambi 20
September 2014.