

Analisis Sebaran Lokasi Dan Karakteristik Usaha Katupek Pitalah Di Kabupaten Tanah Datar Berbasis Geografis Informasi Sistem

Ahmad Ridwan¹, Lailatur Rahmi²

¹²Program Studi Pendidikan Geografi, Universitas Negeri Sumatera Utara
e-mail: ridwancuk69@gmail.com

Abstrak

Usaha kuliner adalah daya upaya manusia yang berhubungan dengan penyediaan kesukaan orang lain dalam bidang makanan. Salah satu potensi kuliner lokal yang berkembang di masyarakat Kabupaten Tanah Datar adalah usaha kuliner makanan tradisional Katupek Pitalah yang pada mulanya merupakan usaha yang sudah turun menurun diwariskan dalam keluarga. Makanan tradisional merupakan salah satu asset budaya bangsa yang perlu dilestarikan supaya keberadaannya tetap terjaga dan tidak punah karena peradaban dan kemajuan teknologi yang berkembang pesat. Potensi strategis usaha kuliner Katupek Pitalah di Kabupaten Tanah Datar perlu dilakukan kajian yang lebih mendalam untuk melakukan pengembangan sektor usaha dan pembukaan unit-unit usaha yang dapat meningkatkan perekonomian masyarakat. Perlu dilakukan tinjauan geografi dengan pemetaan distribusi spasial/keruangan dan kewilayahan. Tulisan ini bertujuan untuk mengkaji keberadaan atau pertumbuhan usaha kuliner makanan tradisional Katupek Pitalah.

Kata kunci: *Usaha Kuliner, Katupek Pitalah, Geografi Informasi Sistem*

Abstract

Culinary business is the power of human effort related to providing other people's preferences in the field of food. One of the local culinary potentials that developed in the community of Tanah Datar Regency is the Katupek Pitalah traditional food culinary business, which was originally a business that has been passed down and passed down in the family. Traditional food is one of the nation's cultural assets that needs to be preserved so that its existence is maintained and not extinct due to civilization and technological progress that is growing rapidly. The strategic potential of the Katupek Pitalah culinary business in Tanah Datar Regency needs a more in-depth study to develop the business sector and open business units that can improve the community's economy. It is necessary to conduct a geographical review by mapping the spatial /

spatial distribution and territoriality. This paper aims to examine the existence or growth of the Katupek Pitalah traditional food culinary business.

Keywords : *Culinary business, Katupek Pitalah, Geography Information System*

PENDAHULUAN

Indonesia dengan jumlah penduduk yang besar telah memiliki modal sumber daya. Manusia pembangunan yang produktif, sebagaimana dikehendaki oleh pembangunan Indonesia adalah manusia yang menghargai kerja sebagai suatu sikap pengabdian kepada Tuhan, berbudi luhur, cakap bekerja dan terampil, percaya pada kemampuan diri sendiri, mempunyai semangat kerja yang tinggi dan memandang hari esok dengan gairah dan optimis. Oleh karena itu, salah satu usaha yang konkrit untuk mendorong peningkatan produktivitas tenaga manusia adalah peningkatan pendidikan dan keterampilan agar mampu mengemban tugas dan pekerjaan dengan sebaik mungkin. Pekerjaan yang dilakukan dengan baik dan dengan tingkat pendidikan dan keterampilan yang sesuai dengan isi kerja akan mendorong kemajuan setiap usaha yang pada gilirannya akan juga meningkatkan pendapatan, baik pendapatan perorangan maupun pendapatan nasional (Sinungan, 2018).

Dalam rangka memenuhi kebutuhan hidup agar menjadi lebih baik, masyarakat yang mempunyai kemampuan dan pandai melihat potensi diri serta mampu mengidentifikasi lingkungan, dapat menemukan peluang usaha dan membuka peluang usaha bagi masyarakat di sekitarnya. Dengan adanya peluang usaha tersebut, diharapkan dapat membantu pertumbuhan ekonomi Masyarakat sekitar menjadi lebih baik.

Manusia memiliki kebutuhan yang beraneka ragam, namun ada kebutuhan primer yang harus dipenuhi, seperti pangan, sandang, dan papan. Kebutuhan ini merupakan syarat utama untuk mencari kemakmuran. Usaha kuliner adalah daya upaya manusia yang berhubungan dengan penyediaan kesukaan orang lain dalam bidang makanan. Bentuk-bentuk usaha kuliner banyak sekali macamnya, antara lain: usaha rumah, usaha luar rumah, usaha di dalam kota, usaha di luar kota, usaha makanan atau minuman di tempat rekreasi tertentu dan usaha kuliner di komplek tertentu. Setiap bentuk usaha kuliner tersebut memiliki tingkat kesulitan berbeda-beda dalam mengelolanya. Usaha kuliner merupakan usaha sepanjang masa, karena setiap orang butuh makan dan minum dalam hidupnya, sehingga bisa dipastikan usaha makanan selalu dibutuhkan oleh setiap orang.

Usaha kuliner tetap dapat tumbuh dan berkembang meskipun terjadi krisis global. Menurut Ketua Umum Gabungan Pengusaha Makanan dan Minuman Seluruh Indonesia (GAPMMI), Adhi Lukman mengungkapkan pertumbuhan industri makanan dan minuman bisa menyentuh angka 5 persen di 2023. Di sisi lain banyak orang yang berpikir bahwa melakukan kegiatan atau usaha kuliner merupakan usaha yang mudah, asal bisa memasak dan menyajikan makanan dengan baik maka usaha makanan bisa dibuka dan berjalan dengan mulus. Namun, kenyataannya tidaklah semudah itu.

Dewasa ini, persaingan di usaha kuliner menjadi semakin ketat, sehingga diperlukan berbagai pengetahuan, sikap dan keterampilan sehingga usaha makanan bisa bertahan.

Salah satu jenis usaha yang berkembang dalam masyarakat di Indonesia adalah Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM), dimana merupakan suatu kegiatan bisnis yang bergerak di berbagai bidang usaha tertentu. UMKM dikenal sebagai usaha yang mampu mengatasi pengangguran dan kemiskinan. UMKM juga merupakan suatu kegiatan ekonomi yang banyak dijalankan oleh masyarakat dan terbukti mampu bertahan dalam krisis ekonomi yang pernah terjadi di Indonesia (Syarif, 2014).

Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) memegang peranan yang begitu besar dalam memajukan perekonomian masyarakat. Selain sebagai salah satu alternatif lapangan kerja baru, UMKM juga berperan dalam mendorong laju pertumbuhan ekonomi dan peluang lapangan kerja bagi masyarakat. Seorang pedagang harus mengetahui bagaimana agar usahanya itu berkembang dan sukses sesuai dengan tujuan yang diinginkannya. Salah satunya dengan memahami strategi pengelolaan yang cocok untuk usaha tersebut.

UMKM merupakan salah satu sektor usaha yang dapat meningkatkan pendapatan dari suatu daerah dan membuka lapangan kerja baru khususnya di negara-negara berkembang. Berdasarkan data (Dinas Koperasi, UKM, 2019), tercatat 593.100 UMKM di Sumatera Barat, telah mampu menyerap banyak tenaga kerja dan menjadi dominasi kegiatan perekonomian masyarakat karena pelaku UMKM menyebar hingga ke pelosok pedesaan. Sebagian besar berorientasi pasar dalam negeri, antara lain produk makanan ringan, barang-barang kerajinan, konveksi, sulaman, perbengkelan. Sebagiannya ikut berperan aktif untuk memajukan pariwisata. Salah satunya adalah sektor usaha kuliner.

Salah satu potensi kuliner lokal yang berkembang di masyarakat Kabupaten Tanah Datar adalah usaha kuliner makanan tradisional Katupek Pitalah, yang pada mulanya merupakan usaha yang sudah turun temurun diwariskan dalam keluarga. Makanan tradisional merupakan salah satu aset budaya bangsa yang perlu dilestarikan supaya keberadaannya tetap terjaga dan tidak punah karena peradaban dan kemajuan teknologi yang berkembang pesat. Usaha yang dapat dilakukan untuk mempertahankan makanan tradisional adalah dengan penggalian jenis-jenis makanan tradisional yang ada dan hampir terlupakan, kemudian dilakukan pengembangan variasi dari jenis makanan tersebut agar lebih menarik dan diminati oleh zamannya tanpa mengurangi keaslian dari makanan tradisional tersebut.

Berdasarkan survei awal yang telah dilakukan pada tanggal 19 Mei 2023 diperoleh informasi bahwa usaha kuliner makanan tradisional Katupek Pitalah merupakan usaha turun temurun dalam menopang perekonomian keluarga. Usaha kuliner makanan tradisional ini mampu menjadi daya tarik wisatawan saat berkunjung ke daerah Nagari Bungo Tanjung Kabupaten Tanah Datar, tempat makanan ini diproduksi.

Katupek Pitalah merupakan nama makanan yang khas dari Nagari Bungo

Tanjuang Kabupaten Tanah Datar. Berdasarkan hasil survei yang telah dilakukan, sejarah nama Katupek Pitalah ini berasal dari nama Nagari Pitalah dimana yang membuat makanan khas ini adalah orang dari Nagari Bungo Tanjuang. Hal ini dikarenakan pada dahulunya Pitalah dan Bungo Tanjuang itu bergabung dalam satu nagari dan nama ketupat ini diambil dari awalaan kata Pitalah Bungo Tanjuang yakni Pitalah. Fakta sebenarnya yang membuat makanan ini adalah asli dari orang Bungo Tanjuang dan dilanjutkan secara turun temurun sampai sekarang oleh orang Bungo Tanjuang. Bahan utama Katupek Pitalah yaitu santan kelapa, beras,angka, pucuk kelapa, rebung, sayur lobak. Katupek Pitalah diolah melalui beberapa proses seperti pembuatan ketupat, penyisihan angka dari kulitnya serta membuat bumbu-bumbu pokoknya seperti kunyit, bawang merah, bawang putih, dan lain- lain. Proses memasaknya pun memakai kayu bukan dengan kompor atau alat yang terbaru karena ini adalah tradisi dari turun temurun sehingga ini dipertahankan sampai sekarang dan itulah yang membuat rasa yang khas dan enak.

Berdasarkan hasil temuan di lapangan, terdapat pelaku usaha yang menjual Katupek Pitalah di beberapa pasar yang berada di Kabupaten Tanah Datar yakni terdapat di pasar Pitalah, pasar Simabur, pasar Rambatan, pasar Kubu Karambia, pasar Sungaiyang, pasar Balimbiang, pasar Saruaso, dan pasar Tabek Patah, pasar Sumaniak dan Pasar Batusangkar.

Potensi strategis usaha kuliner Katupek Pitalah di Kabupaten Tanah Datar perlu dilakukan kajian yang lebih mendalam untuk melakukan pengembangan sektor usaha dan pembukaan unit-unit usaha yang dapat meningkatkan perekonomian masyarakat. Perlu dilakukan tinjauan geografi dengan pemetaan distribusi spasial/keruangan dan kewilayahan. Sebaran keruangan usaha kuliner ini merupakan aspek keruangan berupa lokasi persebaran dan perkembangan usaha kuliner baik berupa titik-titik, garis-garis atau areal-areal pada permukaan bumi yang ditunjukkan dalam bentuk peta (Yunus, 2013).

Geografi industri merupakan bagian dari geografi ekonomi antara lain mengkaji tentang lokasi industri, serta karakteristik faktor geografis lokasi ini berkaitan dengan wilayah bahan mentah, sumber daya tenaga meliputi tenaga air atau tenaga listrik sebagai penggerak mesin pabrik, suplai tenaga kerja, suplai air, pasaran dan fasilitas transportasi (Daldjoeni, 2015).

Penentuan lokasi industri mengutamakan aspek geografis yang mempunyai aspek pengaruh besar dalam penentuan lokasi industri, karena berpegang pada aspek kewilayahan dan kelingkungan dalam konteks keruangan yang bertujuan untuk memaksimalkan ongkos penjualan. Penentuan lokasi suatu industri pada dasarnya bertujuan untuk mencari keuntungan maksimum dengan jalan menekan biaya masukan. Biaya masukan ini meliputi bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya transportasi, biaya produksi dan biaya distribusi. Karena itu, perlu adanya pertimbangan dari berbagai faktor orientasi tersebut, apabila seseorang dalam penentuan lokasi salah maka akan menyebabkan kerugian yang berkelanjutan. Umumnya, faktor orientasi mengacu pada bahan baku, tenaga kerja, produksi dan

pasarannya yang merupakan faktor yang paling berpengaruh dalam pemilihan lokasi industri. Dasar orientasi keputusan tersebut terutama ditekankan kepada biaya transportasi yang rendah dan kemudahan memperoleh bahan baku (Sumaatmadja, 2016).

Keberadaan usaha kuliner makanan tradisional Katupek Pitalah selain dapat menunjang perekonomian dan pendapatan asli daerah Kabupaten Tanah Datar serta merupakan sumber mata pencaharian pokok sebagian besar penduduk di Nagari Bungo Tanjung. Oleh karena itu, keberadaan atau pertumbuhan usaha kuliner makanan tradisional Katupek Pitalah tersebut perlu untuk dikaji dan dideskripsikan. Berdasarkan latar belakang tersebut maka penulis tertarik untuk meninjau lebih dalam tentang usaha kuliner tradisional Katupek Pitalah dengan judul “Analisis Sebaran Lokasi dan Karakteristik Usaha Katupek Pitalah di Kabupaten Tanah Datar Berbasis Geografis Informasi Sistem”.

METODE

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif. Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah observasi, wawancara dan dokumentasi. Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah reduksi data, data display dan triangulasi data.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Data yang telah dikumpulkan dari hasil angket melalui kegiatan wawancara yang dilakukan kepada pelaku usaha kuliner Katupek Pitalah kemudian diolah dalam bentuk tabel dengan menggunakan teknik deskripsi persentase. Tujuan pengolahan tersebut agar data yang diperoleh dapat memberikan arti dan penjelasan. Dalam rangka untuk memudahkan menganalisis data hasil penelitian tersebut, maka setiap aspek penelitian dibuat suatu tabulasi yang disesuaikan dengan teknik analisis data, sehingga dapat ditarik kesimpulan dari masalah yang diteliti.

1. Sejarah Usaha Kuliner Makanan Tradisional Katupek Pitalah di Nagari Bungo Tanjung

Makanan tradisional secara sederhana berarti segala sesuatu yang dikonsumsi masyarakat suatu daerah secara turun temurun guna memenuhi kebutuhan nutrisi bagi tubuhnya. Makanan tradisional merupakan salah satu aset budaya bangsa yang perlu dilestarikan supaya keberadaannya tetap terjaga dan tidak punah karena peradaban dan kemajuan teknologi yang berkembang pesat. Salah satu makanan tradisional yang berkembang di masyarakat Tanah Datar khususnya Nagari Bungo Tanjung adalah makanan tradisional Katupek Pitalah.

Usaha kuliner makanan tradisional Katupek Pitalah merupakan usaha turun temurun yang dilakoni beberapa keluarga di Nagari Bungo Tanjung dalam menopang perekonomian keluarga. Usaha kuliner makanan tradisional ini mampu menjadi daya tarik wisatawan saat berkunjung ke daerah Nagari Bungo Tanjung Kabupaten Tanah Datar, tempat makanan ini diproduksi. Sejarah nama Katupek Pitalah berasal dari

nama Nagari Pitalah dimana yang membuat makanan khas ini adalah orang dari Nagari Bungo Tanjung. Hal ini dikarenakan dahulunya Pitalah dan Bungo Tanjung itu bergabung dalam satu nagari dan nama ketupat ini diambil dari awalan kata Pitalah Bungo Tanjung yakni Pitalah. Fakta sebenarnya yang membuat makanan ini adalah asli dari orang Bungo Tanjung dan dilanjutkan secara turun temurun sampai sekarang oleh orang Bungo Tanjung.

Bahan utama Katupek Pitalah yaitu beras dan daun pucuk kelapa untuk membuat ketupat, santan kelapa,angka, rebung, sayur lobak, serta bumbu-bumbu untuk membuat gulainya. Katupek Pitalah diolah melalui beberapa proses seperti pembuatan sarang ketupat, penyisihan angka dari kulitnya, pemerasan santan kelapa, perebusan ketupat, membuat bumbu-bumbu pokoknya seperti kunyit, bawang merah, bawang putih, dan lain- lain. Proses memasaknya pun memakai kayu bakar bukan dengan kompor atau alat terbaru karena ini adalah tradisi dari turun temurun sehingga ini dipertahankan sampai sekarang dan itulah yang membuat rasa yang khas dan enak.

Proses penyimpanan gulai Katupek Pitalah dari dapur hingga dapat dibawa sampai ke pasar pun memiliki ciri khas tersendiri. Gulai katupek dididihkan sampai mendidih kemudian dimasukkan ke dalam belek (tempat penyimpanan gulai) yang telah dilapisi dengan plastik di bagian dalamnya dan diikat. Selanjutnya, belek digulung dengan karung goni dan diikat dengan tali tambang berukuran kecil. Kondisi ini menyebabkan gulai tetap hangat sampai dibuka nanti di pasar.

2. Karakteristik Pelaku Usaha Kuliner Makanan Tradisional Katupek Pitalah di Nagari Bungo Tanjung

Karakteristik pelaku usaha adalah sebagai ciri khas atau bentuk-bentuk watak atau karakter, corak tingkah laku, atau tanda khusus yang melekat pada diri setiap pelaku usaha dalam mengelola usahanya untuk mencapai tujuan yang diharapkan. Sikap atau karakteristik pelaku usaha merupakan bagian penting dalam kewirausahaan, karakteristik pelaku usaha akan menentukan keberhasilan dalam menjalankan dan mengembangkan usaha.

Usaha kuliner makanan tradisional Katupek Pitalah di Nagari Bungo Tanjung dilakoni dan diwariskan secara turun temurun. Usaha ini dirintis para tetua-tetua keluarga yang nantinya akan dilanjutkan pada generasi-generasi selanjutnya. Berdasarkan pada hasil penelitian yang diperoleh lewat penyebaran angket dan wawancara, didapatkan data mengenai jenis kelamin responden dapat dilihat pada Tabel 1 sebagai berikut.

Tabel 1 Jenis Kelamin Responden Pelaku Usaha Katupek Pitalah

No	Jenis Kelamin	Jumlah	Persentase
1.	Laki-laki	1	11%
2.	Perempuan	8	89%
Total		9	100%

Sumber: Data diolah, 2024

Berdasarkan pada Tabel 1 tersebut, pelaku usaha Katupek Pitalah didominasi oleh

perempuan sebanyak 89% responden, sebaliknya pelaku usaha Katupek Pitalah berkelamin laki-laki berjumlah 1 orang (11%).

Berdasarkan pada hasil penelitian yang diperoleh lewat penyebaran angket dan wawancara, didapatkan data mengenai rentang umur responden dapat dilihat pada Tabel 2 sebagai berikut.

Tabel 2 Rentang Umur Responden Pelaku Usaha Katupek Pitalah

No	Umur	Jumlah	Persentase
1.	< 18 Tahun	0	-
2.	18 – 28 Tahun	0	-
3.	29 – 39 Tahun	0	-
4.	40 – 50 Tahun	4	44,4%
5.	> 51 Tahun	5	55,6%
Total		9	100%

Sumber: Data diolah, 2024

Berdasarkan pada Tabel 2 tersebut, dapat dilihat bahwa rentang umur responden pelaku usaha Katupek Pitalah yang sangat dominan merupakan umur tahun dengan jumlah responden sebanyak 4 orang (44,4%), berikutnya umur tahunan berjumlah 5 orang (55,6%).

Berdasarkan pada hasil penelitian yang diperoleh lewat penyebaran angket dan wawancara, didapatkan data mengenai pendidikan terakhir responden dapat dilihat pada Tabel 3 sebagai berikut.

Tabel 3 Pendidikan Terakhir Responden Pelaku Usaha Katupek Pitalah

No	Pendidikan Terakhir	Jumlah	Persentase
1.	Tidak Sekolah	0	0%
2.	SD	1	11,1%
3.	SMP	6	66,7%
4.	SMA	2	22,2%
5.	Diploma	0	0%
6.	Sarjana	0	0%
Total		9	100%

Sumber: Data diolah, 2024

Berdasarkan Tabel 3 tersebut, diperoleh data responden pelaku usaha Katupek Pitalah mengenai pendidikan terakhir. Responden yang berlatar belakang tidak sekolah sebanyak 0 (0%), responden berlatar belakang pendidikan Sekolah Dasar sebanyak 1 orang (11,1%), responden berlatar belakang pendidikan Sekolah Menengah Pertama sebanyak 6 orang (66,6%), selanjutnya responden berlatar belakang pendidikan Sekolah Menengah Atas sebanyak 2 orang (22,2%), selanjutnya sebanyak 0 (0%) berasal dari Pendidikan Diploma dan Sarjana.

Berdasarkan pada hasil penelitian yang diperoleh lewat penyebaran angket dan wawancara, didapatkan data mengenai lama usaha yang telah dijalani responden

dapat dilihat pada Tabel 4 sebagai berikut.

Tabel 4 Lama Usaha yang Dijalani Responden Pelaku Usaha Katupek Pitalah

No	Lama Usaha	Jumlah	Persentase
1.	< 10 Tahun	2	22,2%
2.	25-50 Tahun	4	44,5%
3.	> 50 Tahun	3	33,3%
Total		9	100%

Sumber: Data diolah, 2024

Berdasarkan Tabel 4 tersebut, diperoleh data lama usaha yang telah dijalani oleh responden pelaku usaha Katupek Pitalah. Responden yang menjalani usaha kurang dari 10 tahun sebanyak 2 orang (22,2%), responden yang menjalani usaha antara 25-50 tahun sebanyak 4 orang (44,5%) dan responden yang menjalani usaha lebih dari 50 tahun sebanyak 3 orang (33,3%).

Berdasarkan pada hasil penelitian yang diperoleh lewat penyebaran angket dan wawancara, didapatkan data mengenai penghasilan yang diperoleh responden dapat dilihat pada Tabel 5 sebagai berikut.

Tabel 5 Penghasilan Responden Pelaku Usaha Katupek Pitalah

No	Penghasilan/Bulan	Jumlah	Persentase
1.	< Rp 2.000.000	-	-
2.	Rp 2.000.000 – Rp 5.000.000	4	44,4%
3.	Rp 5.000.000 – Rp 8.000.000	-	-
4.	> Rp 8.000.000	5	55,6%
Total		9	100%

Sumber: Data diolah, 2024

Berdasarkan Tabel 5 tersebut, diperoleh data penghasilan perbulan responden pelaku usaha Katupek Pitalah dibawah Rp 2.000.000 berjumlah 0 orang (0%), responden berpenghasilan berkisar antara Rp 2.000.000 – Rp 5.000.000 berjumlah 4 orang (44,4%), responden berpenghasilan berkisar antara Rp 5.000.000 – Rp 8.000.000 berjumlah 0 orang (0%), dan responden berpenghasilan diatas Rp 8.000.000 berjumlah 5 orang (55,6%).

Berdasarkan hasil tanggapan responden pelaku usaha makanan tradisional Katupek Pitalah diperoleh dari penyebaran angket yang diberikan kepada 9 responden, diperoleh data deskripsi tanggapan responden terhadap karakteristik pelaku usaha untuk semua pernyataan dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6 Tabulasi Data Deskripsi Tanggapan Responden Terhadap Karakteristik Pelaku Usaha Kuliner Makanan Tradisional Katupek Pitalah

No	Pernyataan	Nilai				Jumlah Skor	Persentase	Keterangan
		1	2	3	4			
1	Dalam usaha kuliner makanan tradisional Katupek Pitalah pelaku usaha ramah dan sopan	0	0	0	9	36	100%	Sangat Setuju

No	Pernyataan	Nilai				Jumlah Skor	Persentase	Keterangan
		1	2	3	4			
	saat melakukan interaksi dengan konsumen.							
2	Pelaku usaha kuliner makanan tradisional Katupek Pitalah selalu menjaga komunikasi yang baik dengan konsumen.	0	0	0	9	36	100%	Sangat Setuju
3	Pelaku usaha kuliner makanan tradisional Katupek Pitalah selalu menerima masukan atau saran yang diberikan konsumen.	0	0	0	9	36	100%	Sangat Setuju
4	Usaha kuliner makanan tradisional Katupek Pitalah memberikan harga produk yang sesuai.	0	0	0	9	36	100%	Sangat Setuju
5	Pelaku usaha kuliner makanan tradisional Katupek Pitalah berusaha menjaga kualitas produk dan layanan kepada konsumen.	0	0	0	9	36	100%	Sangat Setuju
Rata-rata						180	100%	Sangat Setuju

Sumber: Data diolah, 2024

Indikator karakteristik pelaku usaha kuliner makanan tradisional Katupek Pitalah di Nagari Bungo Tanjung terdiri dari 5 pernyataan, nilai rata-rata dari masing-masing indikator disajikan dalam Tabel 6. Berdasarkan tabel tersebut dapat disimpulkan bahwa rata-rata tanggapan responden terhadap pernyataan dari indikator karakteristik pelaku usaha kuliner makanan tradisional Katupek Pitalah di Nagari Bungo Tanjung mempunyai rata-rata 180 dalam kategori sangat setuju.

3. Sebaran Lokasi Produsen Makanan Tradisional Katupek Pitalah di Nagari Bungo Tanjung

Berdasarkan hasil wawancara yang telah dilakukan, sebaran lokasi produsen makanan tradisional Katupek Pitalah berada di beberapa wilayah di Nagari Bungo Tanjung. Ada beberapa titik lokasi produsennya yakni di terletak di Koto Jorong Haru, Ateh Guguak Jorong Haru, Belakang Pasar Pitalah Jorong Balai Akad dapat dilihat pada Tabel 7. Rata-rata produksi Katupek Pitalah pada setiap lokasi tersebut adalah 2–3 kali dalam seminggu. Secara umum, sebaran lokasi produsen makanan tradisional di Nagari Bungo Tanjung terletak di Jorong Haru dan Jorong Balai Akad.

Tabel 7 Tabulasi Data Sebaran Lokasi Produsen dan Banyak Produksi Makanan Tradisional Katupek Pitalah di Nagari Bungo Tanjung

No	Nama Produsen	Produksi	Alamat
1.	Nian	4 x seminggu	Koto Jorong Haru
2.	Indrawati	2 x seminggu	Jorong Haru
3.	Suryawardani	3 x seminggu	Balai Akad Jorong Balai Akad
4.	Safrida	2 x seminggu	Ateh Guguak Jorong Haru
5.	Ernawati	2 x seminggu	Ateh Guguak Jorong Haru
6.	Yonnasri	6 x seminggu	Koto Jorong Haru
7.	Maslariani	2 x seminggu	Ateh Guguak Jorong Haru

Sumber: hasil wawancara, 2023

Berdasarkan hasil tanggapan responden pelaku usaha makanan tradisional Katupek Pitalah diperoleh dari penyebaran angket yang diberikan kepada 9 responden, diperoleh data deskripsi tanggapan responden terhadap sebaran lokasi produsen makanan Katupek Pitalah untuk semua pernyataan dapat dilihat pada Tabel 8.

Tabel 8 Tabulasi Data Deskripsi Tanggapan Responden Terhadap Sebaran Lokasi Produsen Usaha Kuliner Makanan Tradisional Katupek Pitalah

No	Pernyataan	Nilai				Jumlah Skor	Persentase	Keterangan
		1	2	3	4			
1	Lokasi usaha kuliner makanan tradisional Katupek Pitalah mudah dijangkau oleh konsumen.	0	0	0	9	36	100%	Sangat Setuju
2	Lokasi produsen usaha kuliner makanan tradisional Katupek Pitalah ini hanya ada di Nagari Bungo Tanjung.	0	0	0	9	36	100%	Sangat Setuju
3	Lokasi produsen usaha kuliner makanan tradisional Katupek Pitalah banyak dijumpai di beberapa wilayah di Kabupaten Tanah Datar.	0	0	9	0	27	75%	Cukup Setuju
4	Lokasi produsen usaha kuliner makanan tradisional Katupek Pitalah memiliki beberapa pesaing usaha di Kabupaten Tanah Datar.	0	0	0	9	36	100%	Sangat Setuju
5	Lokasi sebaran produsen usaha kuliner makanan tradisional Katupek Pitalah akan ada regenerasi di waktu yang akan	0	0	0	9	36	100%	Sangat Setuju

No	Pernyataan	Nilai				Jumlah Skor	Persentase	Keterangan
		1	2	3	4			
	datang.							
	Rata-rata					171	95%	Sangat Setuju

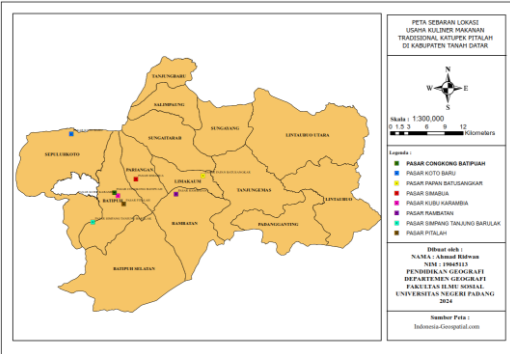
Sumber: Data diolah, 2024

Indikator sebaran lokasi produsen usaha kuliner makanan tradisional Katupek Pitalah di Nagari Bungo Tanjung terdiri dari 5 pernyataan, nilai rata-rata dari masing-masing indikator disajikan dalam Tabel 8. Berdasarkan tabel tersebut dapat disimpulkan bahwa rata-rata tanggapan responden terhadap pernyataan dari indikator sebaran lokasi produsen usaha kuliner makanan tradisional Katupek Pitalah di Nagari Bungo Tanjung mempunyai rata-rata 171 dalam kategori sangat setuju.

4. Sebaran Penjualan Kuliner Makanan Tradisional Katupek Pitalah di Kabupaten Tanah Datar

Berdasarkan hasil wawancara yang telah dilaksanakan, sebaran penjual makanan tradisional Katupek Pitalah di Kabupaten Tanah Datar tersebar di beberapa pasar di antaranya pasar Pitalah di Kecamatan Batipuh, pasar Simabur di Kecamatan Pariangan, pasar Rambatan di Kecamatan Rambatan, pasar Koto Baru di Kecamatan X Koto, pasar Kubu Kerambil di Kecamatan Batipuh, pasar Congkong di Kecamatan Batipuh, pasar Simpang di Kecamatan Batipuh. Para pelaku atau penjual Katupek Pitalah berjualan sesuai hari pasarnya masing-masing. Sebaran penjualan kuliner makanan tradisional Katupek Pitalah di Kabupaten Tanah Datar dapat dilihat pada Gambar 1.

Berdasarkan hasil tanggapan responden pelaku usaha makanan tradisional Katupek Pitalah diperoleh dari penyebaran angket yang diberikan kepada 9 responden, diperoleh data deskripsi tanggapan responden terhadap sebaran penjualan makanan kuliner tradisional Katupek Pitalah untuk semua pernyataan dapat dilihat pada Tabel 9.



Gambar 1. Peta Sebaran Lokasi Usaha Kuliner Makanan Tradisional Katupek Pitalah di Kabupaten Tanah Datar

Tabel 9 Tabulasi Data Deskripsi Tanggapan Responden Terhadap Sebaran Penjualan Makanan Kuliner Tradisional Katupek Pitalah

No	Pernyataan	Nilai				Jumlah Skor	Persentase	Keterangan
		1	2	3	4			
1	Penjualan usaha kuliner makanan tradisional Katupek Pitalah banyak dijumpai di Kabupaten Tanah Datar.	0	0	0	9	36	100%	Sangat Setuju
2	Penjualan usaha kuliner makanan tradisional Katupek Pitalah meningkat di Kabupaten Tanah Datar.	0	9	0	0	18	50%	Kurang Setuju
3	Peningkatan jumlah konsumen terhadap penjualan usaha kuliner makanan tradisional Katupek Pitalah yang tersebar di Kabupaten Tanah Datar.	0	0	9	0	27	75%	Cukup Setuju
4	Adanya pemasaran yang baik bagi penjualan usaha kuliner makanan tradisional Katupek Pitalah di Kabupaten Tanah Datar.	0	9	0	0	18	50%	Kurang Setuju
5	Penyebarluasan di beberapa pasar sebaran usaha kuliner makanan tradisional Katupek Pitalah di Kabupaten Tanah Datar.	0	0	9	0	27	75%	Cukup Setuju
Rata-rata						126	70%	Cukup Setuju

Sumber: Data diolah, 2024

Indikator sebaran penjualan makanan kuliner tradisional Katupek Pitalah di Nagari Bungo Tanjung terdiri dari 5 pernyataan, nilai rata-rata dari masing-masing indikator disajikan dalam Tabel 9. Berdasarkan tabel tersebut dapat disimpulkan bahwa rata-rata tanggapan responden terhadap pernyataan dari indikator sebaran penjualan makanan kuliner tradisional Katupek Pitalah mempunyai rata-rata 126 dalam kategori cukup setuju.

5. Hambatan Usaha Kuliner Makanan Tradisional Katupek Pitalah di Kabupaten Tanah Datar

Melalui wawancara para pelaku usaha makanan tradisional Katupek Pitalah di Kabupaten Tanah Datar ini ada beberapa yang memiliki hambatan dan ada yang tidak ada hambatan. Hambatan yang di jumpai para pelaku usaha Katupek Pitalah ini dari segi harga bahan pokok yang relatif mahal dan tidak stabil. Hambatan lainnya dari segi

fasilitas pasar yang masih kurang memadai contoh lapak pedagang khususnya pelaku usaha Katupek Pitalah masih kurang mendukung.

Berdasarkan hasil tanggapan responden pelaku usaha makanan tradisional Katupek Pitalah diperoleh dari penyebaran angket yang diberikan kepada 9 responden, diperoleh data deskripsi tanggapan responden terhadap hambatan dalam mengembangkan usaha makanan kuliner tradisional Katupek Pitalah untuk semua pernyataan dapat dilihat pada Tabel 10.

Tabel 10 Tabulasi Data Deskripsi Tanggapan Responden Terhadap Hambatan Usaha Kuliner Makanan Tradisional Katupek Pitalah

No	Pernyataan	Nilai				Jumlah Skor	Persentase	Keterangan
		1	2	3	4			
1	Harga bahan baku usaha kuliner makanan tradisional Katupek Pitalah relatif mahal di Kabupaten Tanah Datar.	0	0	1	8	36	97%	Sangat Setuju
2	Dalam usaha kuliner makanan tradisional Katupek Pitalah bersaing harga dengan pelaku usaha makanan tradisional lainnya di Kabuapten Tanh Datar.	0	1	8	0	26	72%	Cukup Setuju
3	Menerapkan sistem operasional terhadap usaha kuliner makanan tradisional Katupek Pitalah di Kabupaten Tanah Datar.	0	8	1	0	19	53%	Kurang Setuju
4	Fasilitas pasar yang tidak memadai untuk berjalannya usaha kuliner makanan tradisional Katupek Pitalah di Kabupaten Tanah Datar.	0	0	9	0	27	75%	Cukup Setuju
5	Tidak ada inovasi baru terhadap usaha kuliner makanan tradisional Katupek Pitalah di Kabupaten Tanah Datar.	0	0	2	7	34	94%	Sangat Setuju
Rata-rata						142	78%	Setuju

Sumber: Data diolah, 2024

Indikator hambatan usaha makanan kuliner tradisional Katupek Pitalah di Nagari Bungo Tanjung terdiri dari 5 pernyataan, nilai rata-rata dari masing-masing indikator disajikan dalam Tabel 10. Berdasarkan tabel tersebut dapat disimpulkan bahwa rata-rata tanggapan responden terhadap pernyataan dari indikator hambatan usaha makanan kuliner tradisional Katupek Pitalah mempunyai rata-rata 142 dalam kategori setuju.

Makanan tradisional merupakan salah satu aset budaya bangsa yang perlu dilestarikan agar keberadaannya tidak punah dan tetap terjaga sampai ke generasi selanjutnya. Salah satu makanan tradisional yang terdapat di Kabupaten Tanah Datar

adalah makanan tradisional Katupek Pitalah. Makanan ini merupakan jenis makanan yang biasanya dinikmati sebagai sarapan pagi oleh penduduk lokal. Makanan ini memiliki ciri khas yang membuatnya menjadi unik. Pertama, ukuran ketupatnya yang besar-besar dan penyajian ketupatnya dibelah secara diagonal, bukan dipotong kecil-kecil. Kedua, ciri khas lain terletak pada proses pembuatan gulai secara tradisional yang masih dipertahankan sampai sekarang secara turun temurun oleh pelaku usaha kuliner ini. Gulai dibuat dengan menggunakan perapian atau tungku kayu. Ketiga, isian gulai yang terdiri dari cempedak muda yang dipotong besar, rebung dan lobak. Keempat, proses penyimpanan gulai dari dapur hingga dapat dibawa sampai ke pasar pun menjadi ciri khas tersendiri dalam kuliner ini. Gulai katupek dididihkan sampai mendidih kemudian dimasukkan ke dalam belek yang telah dilapisi dengan plastik dibagian dalamnya dalam keadaan panas, kemudian belek tersebut digulung dengan karung goni dan diikat dengan tali tambang ukuran kecil. Kondisi ini menyebabkan gulai dalam keadaan hangat dan mengepul saat dituangkan ke balango. Kelima, saat kegiatan dagang berlangsung, gulai diletakkan didalam balango besar dan disajikan menggunakan piring kanso.

Berdasarkan analisis data karakteristik pelaku usaha kuliner makanan tradisional Katupek Pitalah, secara umum dilakoni oleh perempuan. Pelaku usaha kuliner ini didominasi dengan pelaku berusia 40 tahun ke atas. Berdasarkan data tersebut, belum adanya regenerasi usaha kepada kalangan muda. Selain itu, usaha kuliner ini sudah dimulai dari 2 sampai 3 generasi ke atasnya. Hal ini menandakan bahwa usaha ini diturunkan secara turun temurun dalam suatu keluarga besar dan pengembangannya dilakukan oleh keturunan selanjutnya. Secara umum, pendapatan pelaku usaha kuliner ini berkisar antara Rp 2.000.000 sampai Rp 8.000.000 perbulannya. Hal ini menandakan bahwasannya jika usaha ini dikelola dengan baik serta diiringi dengan layanan dan promosi yang baik juga dapat meningkatkan kesejahteraan pelaku usaha serta berkesempatan membuka peluang lapangan kerja baru. Dalam menjalankan usaha kuliner makanan tradisional Katupek Pitalah, pelaku usaha ramah dan sopan saat melakukan interaksi dengan konsumen, selalu menjaga komunikasi yang baik dengan konsumen, selalu menerima masukan atau saran yang diberikan konsumen dan berusaha menjaga kualitas produk dan layanan kepada konsumen.

Berdasarkan analisis data sebaran lokasi produsen makanan tradisional Katupek Pitalah terlihat bahwa produksi terpusat pada 2 Jorong yang ada di Nagari Bungo Tanjung Kecamatan Batipuh yaitu Jorong Haru dan Jorong Balai Akad. Setiap dapur produksi memproduksi Katupek Pitalah sebanyak 2 – 6 kali dalam seminggu. Lokasi produksi Katupek Pitalah secara umum dapat dijangkau oleh konsumen dan hanya ada di Nagari Bungo Tanjung. Dalam pengembangan-nya, lokasi sebaran produsen usaha kuliner makanan Katupek Pitalah aka nada regenerasi di waktu yang akan datang.

Berdasarkan analisis data sebaran penjualan kuliner makanan tradisional Katupek Pitalah di Kabupaten Tanah Datar tersebar di beberapa pasar di antaranya pasar Pitalah di Kecamatan Batipuh, pasar Simabur di Kecamatan Pariangan, pasar

Rambatan di Kecamatan Rambatan, pasar Koto Baru di Kecamatan X Koto, pasar Kubu Kerambil di Kecamatan Batipuh, pasar Congkong di Kecamatan Batipuh, pasar Simpang di Kecamatan Batipuh. Para pelaku atau penjual Katupek Pitalah berjualan sesuai hari pasarnya masing-masing. Banyaknya pelaku usaha Katupek Pitalah pada satu pasar setidaknya ada 2 orang bahkan lebih. Hal ini menandakan bahwa banyaknya peminat atau konsumen kuliner makanan tradisional ini.

Berdasarkan analisis data hambatan dalam pengembangan usaha kuliner makanan tradisional Katupek Pitalah ini yaitu harga bahan baku yang relatif tidak stabil dan sering meningkat. Padahal, harga kuliner ini tidak dapat dinaikkan begitu saja. Kondisi ini sangat menyulitkan bagi pelaku usaha kuliner ini. Selain itu, adanya pesaing-pesaing makanan tradisional ini juga berdampak buruk pada penjualan makanan tradisional ini. Kondisi ini menyebabkan perlunya inovasi baru terhadap usaha kuliner ini. Selain itu, penyebaran lokasi penjualan juga dapat menunjang datangnya konsumen baru makanan tradisional ini.

SIMPULAN

Berdasarkan rumusan masalah dan paparan data pada hasil serta pembahasan, dapat disimpulkan sebagai berikut. Usaha kuliner makanan tradisional Katupek Pitalah merupakan usaha turun temurun yang secara umum dikelola oleh pelaku usaha perempuan berusia 40 tahun ke atas. Sebaran lokasi produksi kuliner makanan tradisional Katupek Pitalah terpusat pada 2 Jorong yang ada di Nagari Bungo Tanjung Kecamatan Batipuh yaitu Jorong Haru dan Jorong Balai Akad. Sebaran lokasi penjualan kuliner makanan tradisional Katupek Pitalah di Kabupaten Tanah Datar tersebar di beberapa pasar di antaranya pasar Pitalah di Kecamatan Batipuh, pasar Simabur di Kecamatan Pariangan, pasar Rambatan di Kecamatan Rambatan, pasar Koto Baru di Kecamatan X Koto, pasar Kubu Kerambil di Kecamatan Batipuh, pasar Congkong di Kecamatan Batipuh, pasar Simpang di Kecamatan Batipuh. Harga bahan baku yang relatif tidak stabil dan sering meningkat menjadi hambatan bagi pelaku usaha kuliner makanan tradisional Katupek Pitalah dalam mengembangkan usahanya.

DAFTAR PUSTAKA

- Daldjoeni, N. 2012. *Geografi Baru: Organisasi Keruangan Dalam Teori Dan Praktek*. Bandung: Alumni.
- Sinungan, Muchdarsyah. 2018. *Produktivitas Apa dan Bagaimana*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Sumaatmadja, N. 2016. *Geografi Pembangunan*. Jakarta: Proyek Pembangunan LPTK.
- Syarif, Teuku. 2008. *Hukum Ekonomi Syariah*. Jakarta: Sinar Grafika.
- Yunus, H. 2013. *Metodologi Penelitian Wilayah Kontemporer*. Yogyakarta: Pustaka Pelejar.