

## **BAB IV**

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

#### **4.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian**

##### **4.1.1 Persatuan Keluarga Daerah Pariaman (PKDP)**

PKDP adalah sebuah organisasi yang menjadi tempat bagi para perantau etnis Minangkabau, khususnya yang berasal dari daerah Padang Pariaman, Sumatera Barat. PKDP didirikan dan diresmikan pada tanggal 29 April 1984 di Pariaman Sumatera barat, kemudian menyebar ke beberapa wilayah salah satunya di kota Medan. Organisasi ini muncul dari para masyarakat Minangkabau yang menyadari bahwa pentingnya menjaga silaturahmi serta identitas sebagai orang Minangkabau di perantauan. PKDP memiliki peran yang sangat penting dalam masyarakat khususnya bagi para perantau kaum laki-laki maupun perempuan etnis Minangkabau. Organisasi ini sebagai tempat berkeluh kesah, saling membantu, dan mendapatkan dukungan untuk menjadi pribadi yang lebih baik di perantauan.

PKDP memiliki hubungan yang erat dengan dunia kuliner, salah satunya pada rumah makan Padang. Jaringan kekerabatan yang dimiliki oleh PKDP memungkinkan para anggotanya menjadi pemilik usaha rumah makan. Perantau etnis Minangkabau memiliki keahlian memasak yang diturunkan secara turun-temurun dan bekal itulah yang menjadi modal utama dalam bisnis kuliner mereka. PKDP ini juga memfasilitasi terhadap bahan baku yang berkualitas dari daerah asal, sehingga rasa yang dihasilkan lebih khas dan masakan Padang lebih terjaga. PKDP tidak hanya sebagai tempat bersilaturahmi saja, melainkan memainkan peran penting dalam pengembangan usaha bisnis di bidang kuliner.

Berdasarkan hal tersebut, penulis memilih rumah makan Padang Pariaman di kota Medan sebagai sampel untuk keperluan data skripsi, penulis memilih tiga (3) rumah makan Padang Pariaman kota Medan. Rumah makan yang dipilih yaitu rumah makan Family Kita yang berada di jalan Arief Rahman Hakim, kemudian penulis juga memilih rumah makan Ampera yang berada di jalan Bromo, dan yang terakhir penulis memilih rumah makan Ranah Minang yang berada di jalan I.r Juanda. Masing-masing pemilik rumah makan ini merupakan perantau Minangkabau dan sebagai anggota PKDP.



Gambar 4.1 Struktur Organisasi PKDP  
Sumber. Dokumentasi Penulis 2024

#### 4.1.2 Perbedaan Rumah Makan Padang Dengan Rumah Makan Padang Pariaman

Rumah makan Padang dan rumah makan Padang Pariaman sama-sama berasal dari Sumatera Barat dan menyajikan masakan khas Minangkabau. Namun,

ada beberapa perbedaan yang mencolok antara keduanya, baik dari segi rasa, penyajian, maupun menu yang dihidangkan (Wulandari 2019). Pada table tersebut akan dipaparkan perbedaan antara rumah makan Padang dengan rumah makan Padang Pariaman sesuai dengan informasi informan, diantaranya sebagai berikut :

Tabel 4.1 Perbedaan Rumah Makan

No.	Bentuk Perbedaan	Rumah Makan Padang	Rumah Makan Padang Pariaman
1.	Cita rasa dan bumbu	Menyajikan masakan dengan rasa yang kuat, gurih dan pedas. Memiliki cita rasa dengan rempah-rempah yang sangat dominan, seperti pada hidangan rendang, gulai ayam atau dendeng balado.	Cenderung menggunakan rempah yang lebih ringan Biasanya masakannya lebih terasa pedas dari masakan Padang umumnya. Menggunakan cabai segar dan asam jawa dapat memberikan rasa asam pedas yang lebih khas. Salah satu ciri khasnya adalah hidangan gulai nangka yang cenderung lebih segar dan berkuah daripada gulai biasanya.
2.	Metode Penyajian	Menggunakan metode “hidang”. Biasanya disajikan dengan menggunakan piring kecil yang berisi berbagai macam lauk-pauk secara langsung diatas meja. Selanjutnya pelanggan dapat memilih makanan yang di inginkan	Menggunakan metode “prasmanan”. Dimana pelanggan dapat memilih makanan secara langsung dari etalase atau steling. Hal ini memungkinkan pelanggan untuk lebih leluasa memilih dan mengkombinasikan lauk sesuai selera.
3.	Penggunaan Bahan Lokal	Bahan yang digunakan biasanya dapat mudah ditemui seperti daging untuk rendang, ayam untuk gulai, bakar, sambal dll	Sementara bahan yang digunakan berasal dari laut. seperti ikan kakap, manyung dan tenggiri dll. Namun, Hal ini yang menjadikan hidangan mereka lebih bervariasi dengan memanfaatkan kekayaan alam.
4.	Filosofi dan Tradisi Kuliner	Secara umum rumah makan Padang memiliki filosofi “makan basamo” (makan bersama) yang mencerminkan kekompakan dan kebersamaan gotong royong dalam mengelola rumah makan	Pada rumah makan Padang Pariaman juga memiliki filosofi yang sama yaitu kebersamaan gotong royong. Namun, mereka lebih mengedepankan tradisi “maota” (bercakap-cakap) dan “martarok” (berbagi cerita). Rumah makan ini sebagai tempat berkumpul para perantau ataupun masyarakat lokal, sebagai tempat interaksi sosial dan pertukaran informasi maupun pengalaman.

### 4.1.3 Sejarah Rumah Makan Padang Pariaman

#### 4.1.3.1 Asal Usul Rumah Makan Family Kita.

Rumah makan Family Kita didirikan pada tahun 2008 oleh bapak Ridwan yang dulunya penjual emas di Sumatera Barat dan beralih berdagang dibidang kuliner. Hal ini terjadi karena bapak ridwan merupakan perantau Minangkabau dan berhasil membuka usaha rumah makan Padang pertama kali di jalan Arif Rahman Hakim kota Medan. Rumah makan ini hanya memiliki 1 karyawan perempuan sebagai juru masak dikarenakan bapak ridwan tidak ingin membuat orang lain susah disaat ekonomi sulit namun pengunjung ramai.

Sebelum berani membuka usaha rumah makan, bapak Ridwan ikut bekerja dirumah makan Family sampai beberapa bulan dan ketika sudah merasa yakin dengan kemampuannya, akhirnya bapak Ridwan menjual sebagian dari emas yang masih tersisa untuk modal awal membuka usaha rumah makan. Dengan berbekal resep tradisional dan rasa yang khas serta pengalaman yang ada, membuat beliau untuk turun langsung di bagian memasak dan pelayanan, sementara kerabat lain yang membantu beliau fokus untuk mengelola keuangan.



Gambar 4.2 Rumah Makan Family Kita  
*Sumber : Dokumentasi Penulis 2024*

Rumah makan ini identik dengan masakan Padang yang pedas dan gurih. Masakan yang paling digemari masyarakat di rumah makan ini ialah soup daging, gulai ikan, dan tentunya juga rendang. Seiring berjalannya waktu dan permintaan konsumen semakin banyak, bapak Ridwan mulai menerima karyawan yang berasal dari perantauan kota Padang juga. Hal ini merupakan salah satu bentuk kekeluargaan etnis Minangkabau dalam mengelola usaha ataupun bekerja.

#### **4.1.3.2 Asal Usul Rumah Makan Ampera Murni**

Rumah makan Ampera Murni sudah berdiri sejak tahun 2013 yang didirikan oleh bapak Gusti. Beliau merupakan perantau laki-laki yang berhasil membuka usaha rumah makan di jalan Bromo kota Medan. Rumah makan ini memiliki ciri khas yang unik karena dikelola oleh keluarga inti dan kerabat yang tidak memiliki pekerjaan sebelumnya. Rumah makan ini dikelola dengan penuh rasa kepercayaan terhadap masing-masing pekerja di rumah makan. Rumah makan ini bukan hanya sekedar tempat makan, melainkan sebuah simbol kebersamaan, kerja keras dan kehangatan keluarga yang tidak pudar. Rumah makan ini berawal dari sebuah usaha kecil yang pembelinya belum terlalu ramai, Namun seiring berjalannya waktu menjadikan rumah makan ini dikenal sebagai salah satu rumah makan yang paling digemari di jalan Bromo kota Medan karena memiliki rasa masakan yang otentik dan pelayanannya yang ramah. Bapak Gusti memulai usaha dengan modal yang seadanya namun memiliki tekad yang kuat.

Rumah makan Ampera murni melibatkan seluruh anggota keluarga termasuk kerabat dekat untuk bersama-sama mengelola rumah makan ini, setiap orang memiliki masing-masing peran dan membuat roda usaha mereka terus

berputar lancar. Setiap hari di rumah makan Ampera Murni berkolaborasi antara tangan-tangan anggota keluarga dan kerabat yang saling bahu-membahu. Pagi-pagi sekali mereka berkumpul untuk mempersiapkan semuanya, mulai dari berbelanja ke pasar, memasak di dapur, hingga membersihkan meja dan menyambut pelanggan. Saat waktu makan siang, seluruh pekerja dengan keahlian yang harmonis, bapak Gusti mengurus bagian pelanggan dan mengelola keuangan, sementara ibu Dewi dan ibu Desi mengurus bagian dapur. Meskipun setiap orang memiliki peran yang berbeda, kekeluargaan dan semangat gotong royong menjadi landasan utama dirumah makan ini. Mereka tidak pernah merasa bahwa pekerjaan yang dilakukan adalah beban, melainkan sebagai wujud cinta mereka terhadap usaha keluarga.



Gambar 4.3 Rumah Makan Ampera Murni  
*Sumber : Dokumentasi Penulis 2024*

Rumah makan Ampera Murni memiliki 2 karyawan dan merupakan kerabat sendiri. Rumah makan ini merupakan salah satu contoh usaha yang berkembang dengan kuat ketika dikelola dengan hati dan semangat kekeluargaan. Keluarga dan kerabat yang terlibat dalam mengelola usaha ini menciptakan sebuah tempat dimana makanan enak bukan satu-satunya yang ditawarkan, tetapi kenangan indah dan pengalaman yang berkesan. Seringkali, ditengah kesibukan mereka masih

sempat bercanda dan tertawa bersama sehingga menciptakan suasana yang hangat dan penuh rasa keakraban. Setiap pelanggan yang datang membuat mereka merasa dilayani oleh keluarga sendiri, karena masakan yang disajikan bukan hanya sekedar makanan tetapi bentuk cerita tentang kerja keras dan kebersamaan yang dilakukan

#### **4.1.3.3 Asal Usul Rumah Makan Ranah Minang**

Rumah makan Ranah Minang merupakan sebuah usaha kuliner yang sudah berdiri dari tahun 2003 di jalan Ir. H. Juanda kota Medan oleh bapak H. Taufik bersama dengan istrinya. Rumah makan ini berkembang dari usaha kecil seorang perantau laki-laki yang sederhana namun menjadi salah satu tempat makan legendaris ditengah kota medan. Seiring berjalannya waktu, bapak Taufik menyadari bahwa usia dan kondisi kesehatannya tidak lagi memungkinkan untuk mengelola rumah makan sebagaimana yang ia lakukan dulu. Menyadari hal tersebut, beliau memutuskan untuk mewariskan usaha keluarga ini ke anak sulungnya. Keputusan ini diambil dengan penuh pertimbangan dan keyakinan bahwa anaknya memiliki kemampuan dan kelayakan untuk menjaga bisnis usaha ini.

Suatu hari, bapak Taufik mengumpulkan semua anaknya dalam suasana yang hangat, beliau menyampaikan bahwa rumah makan ini bukan hanya sekedar tempat usaha melainkan representasi dari kerja keras, dedikasi serta rasa cinta yang telah dibangun selama bertahun-tahun. Beliau percaya bahwa Rahmat anak sulungnya dapat melanjutkan apa yang telah dimulai dengan menjaga nilai-nilai yang sudah tertanam dalam setiap piring yang disajikan agar tetap hidup. Bapak rahmat yang sejak muda sudah terlibat dalam mengelola rumah makan ini menerima dan bersyukur atas kepercayaan yang diberikan oleh kedua orangtuanya

untuk melanjutkan usaha ini. Beliau juga menjaga cita rasa masakan yang menjadi ciri khas di rumah makan Ranah Minang ini.



Gambar 4.4 Rumah Makan Ranah Minang  
Sumber : Dokumentasi Penulis 2024

Dengan mewariskan rumah makan Ranah Minang kepada generasi berikutnya, diharapkan bahwa rumah makan dapat menjadi simbol kelezatan dan kehangatan keluarga, serta terus memberikan kontribusi positif, kenikmatan bagi pengunjung. Rumah makan yang dijadikan warisan bukan hanya sekedar tentang pengelolaan bisnis tetapi juga tentang menjaga nilai-nilai kebersamaan, kerja keras, cita rasa dan komitmen terhadap kualitas rumah makan.

#### **4.1.4 Jenis dan Menu Makanan Di Setiap Rumah Makan**

Jenis makanan yang ditawarkan di setiap rumah makan tentunya berbeda, ada berbagai menu yang menjadi andalan di setiap rumah makan. Makanan yang ditawarkan dan disajikan tentunya memiliki rasa dan keunikan sendiri sesuai dengan kecocokan pelanggan. Berikut adalah beberapa menu andalan di setiap rumah makan diantaranya sebagai berikut :

Tabel 4.1 Menu Favorit Rumah Makan

No.	Rumah Makan	Menu Andalan
1.	Rumah Makan Family Kita	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Soup Daging</li> <li>2. Rendang</li> <li>3. Gulai Tunjang</li> <li>4. Udang Goreng</li> </ol>
2.	Rumah Makan Ampera Murni	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Telur Dadar</li> <li>2. Ayam Bakar</li> <li>3. Gulai Sayur Nangka</li> <li>4. Sambal Cumi Balado</li> </ol>
3.	Rumah Makan Ranah Minang	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rendang</li> <li>2. Gulai Kepala Ikan</li> <li>3. Ikan Bakar</li> </ol>

#### 4.1.5 Sistem Operasional Rumah Makan

Sistem operasional pada rumah makan merupakan suatu proses yang melibatkan dalam menjalankan rumah makan sehari-hari. Sistem operasional dimulai dari persiapan bahan hingga pelayanan terhadap pelanggan. Pengelolaan sistem operasional sebagai salah satu hal yang penting untuk menjaga kualitas, kelancaran, dan kepuasan pelanggan. Sistem operasional biasanya dimulai dari jam buka rumah makan sampai jam tutup rumah makan, kemudian adanya sistem pemesanan, sistem layanan pelanggan, manajemen bahan baku, persiapan dalam mengolah makanan, mengatur keuangan dan metode pembayaran.

#### 4.2 Latar Belakang Kaum Laki-laki dan perempuan Etnis Minangkabau Yang Memilih Bekerja Dirumah Makan Padang.

Pada dasarnya etnis Minangkabau memiliki tradisi yang kuat, yaitu tradisi merantau yang merupakan bagian penting dari identitas mereka. Pada etnis Minangkabau yang menganut garis matrilineal bahwa harta dan tanah hanya

diwariskan ke pihak perempuan sehingga laki-laki didorong untuk mencari kehidupan diluar kampung halaman. Merantau dianggap sebagai bentuk pengembangan diri dan kontribusi terhadap keluarga besar. Salah satu bidang yang menjadi pilihan para perantau Minangkabau adalah sektor kuliner khususnya bekerja dirumah makan Padang.

Rumah makan Padang bukan hanya sekedar tempat mencari nafkah, tetapi juga sebagai sarana bagi mereka untuk menjaga dan memperkenalkan budaya Minangkabau melalui rasa makanan khasnya. Bekerja dirumah makan Padang memiliki daya tarik tersendiri bagi laki-laki Minangkabau. Selain memberikan kesempatan ekonomi yang relative stabil serta memberikan keterampilan dalam mengembangkan usaha, industri ini juga memberikan kontribusi untuk beradaptasi dan mengatur waktu ketika bekerja. Bekerja dirumah makan Padang memungkinkan para perantau untuk tetap terhubung dengan komunitas dan budaya asal. Adanya faktor ekonomi, sosial, dan budaya yang saling berhubungan pada keputusan laki-laki Minangkabau untuk terus bekerja dirumah makan Padang.

Bekerja dirumah makan bukan hanya berperan sebagai pekerja, melainkan dapat dianggap sebagai duta budaya yang memperkenalkan warisan kuliner Minangkabau kepada masyarakat luas. Dengan demikian, rumah makan Padang sebagai tempat untuk bertahan hidup, berbagi cerita dan pengalaman, mempertahankan tradisi, identitas, serta memperbaiki ekonomi bagi para perantau Minangkabau. Menurut mereka, bekerja dirumah makan Padang dapat memperbaiki taraf hidup serta ada unsur kebanggaan dalam melestarikan budaya kuliner Minangkabau ditempat perantauan

#### 4.2.1 Budaya Merantau Etnis Minangkabau

Pada etnis Minangkabau, merantau secara tradisional lebih mendominasi kaum laki-laki dikarenakan sebagai cara untuk mencari kehidupan serta pengalaman diluar kampung halaman. Kaum laki-laki etnis Minangkabau didorong agar menjadi mandiri di perantauan. Kebanyakan kaum laki-laki bekerja dirumah makan Padang sebagai sektor yang paling diminati dan memiliki keterampilan memasak yang sudah dipelajari baik dalam lingkungan keluarga maupun komunitas. Tradisi merantau pada etnis Minangkabau bukan hanya sebagai simbol kesuksesan, melainkan sebagai wujud bentuk dalam mempertahankan nilai nilai budaya yang sudah diterapkan sebelumnya.

Berdasarkan hasil wawancara yang telah diperoleh penulis bersama informan yang merupakan perantau laki-laki yang sudah berhasil membuka usaha rumah makan Padang, bernama Ridwan (50 tahun) mengenai alasan merantau mengatakan bahwa :

“Bapak pergi merantau kemedan sendirian dan saat berusia 16 tahun karena ada paksaan dari ibu dan dengan modal uang seadanya. Untungnya, sebelum berangkat, ibunya memberitahukan bahwa ada kerabat mereka di perantauan yang memiliki usaha rumah makan. Hal ini memberikan bapak sedikit pegangan dan peluang bekerja ketika tiba di kota Medan.” (Wawancara dilakukan pada tanggal 12 Agustus 2024).

Berdasarkan hasil wawancara dengan informan penelitian bapak Ridwan (50 tahun) bahwa merantau yang dilakukan oleh informan mencerminkan tradisi dan tanggung jawab sosial yang berlaku pada etnis Minangkabau. Hal ini menunjukkan bahwa adanya harapan untuk anak laki-laki agar lebih mandiri dan sebagai proses

pendewasaan ketika mencari pengalaman diluar daerah. Adanya informasi yang diberikan oleh orangtua tentang kerabat yang memiliki usaha rumah makan di perantauan menunjukkan pentingnya jaringan sosial dan keluarga dalam membantu individu untuk beradaptasi serta mencari peluang kerja dikota. Hal ini merupakan faktor penting dalam proses merantau pada masyarakat Minangkabau. Wawancara ini sejalan dengan penelitian (Kurnia, 2016) yang menyatakan bahwa jaringan sosial berasal dari kerabat dapat membantu perantau muda untuk mendapatkan pekerjaan lebih awal dan mengenal lingkungan baru, dengan adanya jaringan ini dapat mengurangi tekanan sosial yang terjadi pada individu. Selanjutnya ibu Wati (34 tahun) sebagai juru masak dirumah makan Family Kita juga merupakan seorang perantau, beliau mengatakan :

” Kalau ibu sendiri ya mulai merantau setelah lulus SMA. Di kampung halaman, kesempatan kerja terbatas, jadi ibu memutuskan untuk merantau ke kota. Banyak orang Minang yang merantau, dan kebanyakan memang bekerja di rumah makan. Awalnya ibu bekerja di rumah makan Padang milik kerabat, di sana ibu belajar banyak hal mulai dari cara memasak sampai melayani pelanggan.”  
(Wawancara dilakukan pada tanggal 12 Agustus 2024).

Berdasarkan wawancara yang telah dilakukan dengan ibu Wati (34 tahun) dapat dinyatakan bahwa keputusan untuk merantau dan bekerja di rumah makan didasari oleh keterbatasan lapangan kerja di kampung halaman. Pengalamannya bekerja di rumah makan Padang menjadi cara untuk mengasah keterampilan memasak, sekaligus sebagai upaya mandiri dan beradaptasi di lingkungan baru. Keputusan ini juga menjadi sarana untuk melestarikan tradisi kuliner Minang dan memperkuat identitas budaya. Kemudian bapak Gusti (39 tahun) mengatakan juga alasan merantau. Bapak Gusti mengatakan bahwa :

“Alasan abang merantau karena di kampung halaman sulit untuk menemukan pekerjaan yang sesuai dengan keahlian abang. Selain itu, abang ingin dapat kesempatan lebih banyak di kota besar. Merantau itu adalah meninggalkan kampung halaman untuk mencari kehidupan yang lebih baik, baik itu dari segi ekonomi, pengalaman, maupun pendidikan. Abang merantau umur 20 tahun, dan abang merantau karena kemauan sendiri. Awalnya, hidup di rantau cukup berat terus abang tidak punya banyak kenalan, dan abang harus mencari pekerjaan sambil beradaptasi dengan kehidupan di kota, lama kelamaan abang mulai nyaman dengan situasi di kota medan ini.” (Wawancara dilakukan pada tanggal 22 Agustus 2024).

Berdasarkan hasil wawancara dengan informan penelitian bapak Gusti (39 tahun) mengatakan bahwa merantau pada etnis Minangkabau dilakukan atas kemauan sendiri dengan tujuan untuk mencari pekerjaan yang lebih baik dari kampung halaman. Meskipun hidup di perantauan cukup berat awalnya bukan berarti perantau Minangkabau tidak bisa beradaptasi dengan kehidupan di kota yang cukup berat dan keras. Selain itu, ibu desi (50 tahun) dan ibu dewi (34 tahun) sebagai juru masak juga memaparkan tentang merantau, ibu Desi (50 tahun) mengatakan :

” Kalau saya merantau dari kecil dari umur 10 tahun kalo ga salah ya, lupa saya. Merantau adalah tradisi dalam keluarga kami. Bapak dan ibu saya mendukung saya untuk pergi, karena di kampung susah cari uang. Di rumah makan, saya bisa belajar memasak masakan Minang yang otentik, dan ini juga membantu memenuhi kebutuhan keluarga”. (Wawancara dilakukan pada tanggal 22 Agustus 2024)

Berdasarkan wawancara yang telah dilakukan dengan informan penelitian ibu Desi (50 tahun) yang memaparkan bahwa merantau dengan dukungan keluarga, melihat pekerjaan di rumah makan sebagai kesempatan untuk mempertahankan keterampilan memasak otentik Minang. Bekerja di rumah makan bukan hanya soal mencari nafkah, tetapi juga cara untuk merasa dekat dengan kampung halaman, meski berada di kota yang jauh. Keputusan ini didorong oleh keinginan untuk tetap

terhubung dengan tradisi dan memenuhi kebutuhan keluarga. Kemudian wawancara dilanjut oleh ibu Dewi (34 tahun) memaparkan :

“Saya juga begitu, menurut saya merantau adalah bagian dari budaya kami. Merantau dianggap cara untuk mandiri dan memperluas pengetahuan meskipun yang diwajibkan merantau itu anak laki-laki aja. Tapi karena kondisi keuangan keluarga jadi sudah banyak juga anak perempuan yang merantau walaupun engga semuanya. Nah memang bekerja di rumah makan itu pilihan yang tepat sih kalau menurut saya ya, karena saya merasa bangga bisa mempromosikan masakan Minang dan membangun kepercayaan diri saya”.  
(Wawancara dilakukan pada tanggal 22 Agustus 2024)

Berdasarkan hasil wawancara yang telah dilakukan dengan ibu Dewi (34 tahun) dapat ditarik kesimpulan bahwa merantau adalah bagian integral dari budaya Minangkabau, meskipun secara tradisi lebih diwajibkan kepada anak laki-laki. Namun, karena tuntutan ekonomi, banyak perempuan juga ikut merantau, meskipun tidak semuanya. Bekerja di rumah makan dipandang sebagai pilihan yang tepat, karena memberikan kesempatan untuk mempromosikan masakan Minang sekaligus membangun kepercayaan diri. Selain membantu kondisi keuangan keluarga, keputusan merantau ini memberinya rasa bangga akan identitas budaya, sekaligus kemampuan untuk mandiri dan mengembangkan diri. Wawancara ini sejalan dengan penelitian (Yusmarni & Sari, 2019) yang menyatakan bahwa perempuan Minangkabau memiliki peran penting dalam mempertahankan tradisi merantau, khususnya melalui keterlibatan mereka di rumah makan Padang di berbagai perantauan. Bekerja di rumah makan bukan hanya sebagai sarana ekonomi bagi perempuan Minang, tetapi juga berfungsi sebagai media untuk melestarikan dan mempromosikan budaya serta kuliner Minangkabau. Selanjutnya informan bapak

Taufik (60 tahun) juga mengatakan tentang tradisi merantau. Bapak Taufik (60 tahun) mengatakan :

“Budaya merantau, terutama bagi orang Minangkabau, dianggap sebagai suatu kewajiban tidak tertulis. Sejak dulu, kami diajarkan untuk pergi mencari ilmu, rezeki, dan pengalaman di luar kampung halaman. Menurut Bapak, merantau bukan hanya sekedar mencari pekerjaan, tetapi juga membawa nama baik keluarga dan kampung halaman. Dari sini dapat kami jadi tahu kalau ada tanggung jawab moral yang melekat pada orang yang merantau, di mana mereka diharapkan untuk menjaga nama keluarganya di perantauan.”  
(Wawancara dilakukan pada tanggal 02 September 2024).

Berdasarkan hasil wawancara dengan informan penelitian bapak Taufik (60 tahun) dapat digaris bawahi tentang budaya merantau dalam masyarakat Minangkabau sebagai suatu kewajiban yang tidak tertulis. Merantau dianggap sebagai cara untuk mencari ilmu, rezeki, pengalaman diluar kampung. Wawancara ini sejalan dengan penelitian (Erianjoni 2022) bahwa merantau dianggap sebagai bentuk dimensi sosial yang signifikan, dimana individu diharapkan tidak hanya mencari keuntungan pribadi melainkan dapat menjaga serta meningkatkan derajat keluarga di kampung. Adanya tanggung jawab moral menandakan bahwa harapan masyarakat dan keluarga membawa nama baik dan kontribusi positif untuk komunitas maupun lingkungan. Selanjutnya informan penelitian juga memberikan pendapat tentang tradisi merantau yaitu bapak Rahmat (43 tahun) mengatakan tradisi merantau ialah :

“Bapak dari umur 14 tahun sudah merantau nak. Di keluarga bapak, merantau tu sudah biasa. Ayah bapak juga merantau, jadi dari kecil bapak sudah diajari kalau merantau itu agar bisa mandiri. Dalam budaya Minangkabau, merantau tu dipandang penting karena kami menganut sistem matrilineal, di mana harta warisan diturunkan ke perempuan. Jadi, biasanya laki-laki minang tu cari penghidupan di

luar kampung begitu nak.” (Wawancara dilakukan pada tanggal 02 September 2024).

Berdasarkan hasil wawancara dengan informan penelitian bapak Rahmat (43 tahun) memaparkan bahwa diusia belasan tahun sudah bisa merantau dan mengikuti jejak orangtua yang sebelumnya juga merantau. Pada etnis Minangkabau merantau itu merupakan suatu hal penting. Tradisi ini diperkuat oleh sistem matrilineal yang dianut, yang dimana harta warisan hanya diturunkan kepada perempuan saja. Hal ini menyebabkan laki-laki Minangkabau harus mencari kehidupan diluar kampung halaman untuk memperbaiki hidupnya. Dengan demikian, merantau tidak hanya berfungsi sebagai cara untuk memperoleh pengalaman dan rezeki, tetapi juga sebagai respon terhadap struktur sosial dan budaya yang ada karena adanya harapan laki-laki untuk bisa berkontribusi dalam bentuk ekonomi. Kemudian informan penelitian yang lain juga mengatakan tentang budaya merantau yaitu bapak Ridho (34 tahun) memaparkan :

“Abang sebenarnya kurang paham tentang merantau ini, setau abang merantau itu ya untuk mencari pekerjaan yang lebih baik dari sebelumnya sih, karena memang kerja di kampung itu tidak sesuai sama yang kita mau. Biasanya kan merantau ini sebagai bentuk pengembangan diri dalam hal bekerja atau berpendidikan, tapi kalo abang sendiri memilih merantau karena emang mau bekerja dek, capek rasanya kerja di kampung tapi hasilnya tidak dilihat apalagi anak laki-laki di etnis Minangkabau ini. Abang merantau dari umur 18 tahun karena udah merasa kesal oleh keluarga, lingkungan dan tradisi di Minang ini dek.” (Wawancara dilakukan pada tanggal 02 September 2024).

Berdasarkan wawancara dengan informan penelitian bapak Ridho (34 tahun) dapat diambil kesimpulan bahwa merantau merupakan langkah untuk mencari pekerjaan yang lebih baik daripada dikampung. Merantau sering dianggap sebagai pola pengembangan diri. Namun, banyak sebagian orang yang merantau

karena pendidikan tetapi ada juga yang merantau karena memfokuskan ke pekerjaan. Merantau pada anak usia belasan tahun bisa mengakibatkan frustrasi oleh keluarga, lingkungan dan tradisi karena adanya tuntutan di etnis Minangkabau. Hal ini terjadi karena ingin mencari kebebasan dan memenuhi tuntutan serta harapan di masing-masing keluarga etnis Minangkabau. Selanjutnya informan lain juga mengatakan tentang tradisi merantau yaitu bapak sultan admiral (50 tahun) memaparkan bahwa

“Kalau menurut bapak sebagai sekretaris PKDP, budaya merantau tu ado kewajiban nan harus dilakukan, tanpa alasan apapun. Karano di etnis Minangkabau ado pepatah nan selalu kami dengar: *"Karatau madang di hulu, babuah babungo balun. Marantau bujang dahulu, di rumah paguno balun."* Jadi, sebenarnya, merantau tu indak cuma tradisi sajo, tapi juo sebagai bentuk apresiasi diri, sehingga bisa mencari banyak cerita, pengalaman, bantu-membantu satu samo lain, dan memberikan dukungan bagi sesama perantau.” (Wawancara dilakukan pada tanggal 08 September 2024).

Artinya :

“Menurut Bapak sebagai Sekretaris PKDP, budaya merantau adalah kewajiban yang harus dilakukan tanpa alasan apapun. Di etnis Minangkabau, ada pepatah yang selalu kami dengar: *"Karatau madang di hulu, babuah babungo balun* (setiap usaha yang dilakukan diawal akan menghasilkan hasil yang baik). *Marantau bujang dahulu, di rumah paguno balun* (seorang laki-laki sebaiknya merantau dan mencari pengalaman serta penghidupan di luar kampung sebelum membangun kehidupan di rumah).” Jadi, sebenarnya merantau bukan hanya sekadar tradisi, tetapi juga sebagai bentuk penghargaan terhadap diri sendiri. Dengan merantau, seseorang bisa mendapatkan banyak cerita, pengalaman, saling membantu satu sama lain, dan memberikan dukungan bagi sesama perantau.”

Berdasarkan hasil wawancara dengan informan penelitian bapak Sultan Admiral (50 tahun) sebagai sekretaris Persatuan Keluarga Daerah Keluarga Pariaman menekankan bahwasanya menekankan bahwa merantau bukan sekadar

tradisi dalam budaya Minangkabau, melainkan suatu kewajiban yang harus dilakukan oleh anak muda tanpa alasan apapun. Adanya pepatah yang mendorong anak muda untuk merantau, memperkaya pengalaman, sebelum kembali untuk memberikan manfaat di kampung halaman. Merantau tidak hanya dilihat sebagai kewajiban budaya, tetapi juga sebagai bentuk apresiasi diri, di mana perantau dapat memperluas wawasan, mengumpulkan berbagai cerita dan pengalaman, serta saling membantu dan mendukung sesama perantau. Wawancara ini sejalan dengan penelitian (Pelly 1994) bahwa dengan merantau, seseorang bisa tumbuh menjadi pribadi yang mandiri, memiliki jaringan sosial yang kuat, dan pada akhirnya bisa kembali dengan kontribusi yang berarti bagi keluarga dan masyarakat di kampung.

Tradisi merantau bagi masyarakat Minangkabau menjadi bagian yang tidak terpisahkan dari kehidupan mereka. Berdasarkan hasil wawancara dengan 9 informan mengungkapkan bahwa merantau merupakan dorongan dari keluarga, terutama ibu, untuk anak laki-laki agar menjadi pribadi yang berguna dan tidak diremehkan. Merantau biasanya dimulai saat usia remaja dengan modal yang seadanya, mengandalkan dukungan kerabat di perantauan. Hal ini mencerminkan bahwa dorongan keluarga, khususnya peran ibu, memiliki pengaruh besar dalam mempersiapkan anak laki-laki Minang untuk mandiri dan bertahan di lingkungan baru.

Merantau tidak hanya dipandang sebagai cara untuk mencari nafkah, tetapi juga sebagai kesempatan untuk memperbaiki kehidupan. Beberapa informan menjelaskan bahwa merantau adalah pilihan pribadi untuk mengeksplorasi peluang

ekonomi dan pendidikan yang lebih baik di kota besar. Meskipun awalnya sulit, lambat laun perantau Minang dapat beradaptasi dengan kehidupan yang lebih dinamis dan menantang di perantauan. Merantau, bagi mereka adalah proses bertahan dan beradaptasi untuk mencapai kehidupan yang lebih baik.

Etnis Minangkabau menganggap merantau pada laki-laki merupakan sebuah visi masa depan bagi generasi muda. Budaya merantau mengharuskan anak-anak muda Minangkabau untuk mengasah ilmu dan mencari pengalaman serta berhasil dulu di rantau baru bisa menjadi orang yang berguna bagi diri sendiri, keluarga, dan masyarakat. (Iskandar, 2020). Selain untuk mencari penghidupan, tradisi merantau juga membawa tanggung jawab moral yang besar bagi perantau Minangkabau. Salah satu informan mengungkapkan bahwa merantau merupakan kewajiban yang tak tertulis, di mana anak laki-laki tidak hanya dituntut untuk sukses secara materi, tetapi juga menjaga nama baik keluarga dan kampung halaman. Tanggung jawab moral ini meliputi pencarian ilmu, pengalaman, serta kontribusi balik kepada kampung saat kembali dari perantauan. Merantau dianggap sebagai perjalanan hidup yang penuh pembelajaran dan ujian kemandirian.

#### **4.2.2 Keterampilan Memasak Yang Diturunkan**

Etnis minangkabau memiliki keterampilan memasak yang diturunkan dari generasi ke generasi dan dapat menjadi sebuah warisan keluarga, kemudian bisa juga menjadi modal berharga untuk bekerja di rumah makan. Adanya resep-resep tradisional yang diwariskan sering kali memiliki cita rasa khas dan autentik yang dapat menjadi daya tarik tersendiri bagi para pelanggan. Selain itu, adanya teknik memasak yang telah diasah selama bertahun-tahun seperti cara mengolah bumbu,

memilih bahan berkualitas, serta efisiensi dalam memasak dan dapat diaplikasikan pada dapur profesional. Bagi etnis Minangkabau yang memiliki keterampilan ini, bekerja di rumah makan bukan hanya sekedar pekerjaan tetapi sebagai cara untuk menjaga dan menyebarkan warisan kuliner keluarga kepada orang lain.

Berdasarkan hasil wawancara dengan informan yang memiliki keahlian memasak di rumah makan bapak Ridwan (50 tahun) mengenai keahlian memasak yang sudah diturunkan mengatakan :

“Kalau Bapak dulu mulai belajar masak, Bapak sering membantu Ayah di dapur. Dulu Ayah juga punya rumah makan Padang kecil di kampung kami di Bukittinggi. Yang pertama kali Bapak pelajari adalah cara membuat rendang, karena itu memang menu utama di Minangkabau. Dari situ, Bapak mulai belajar bumbu-bumbu dasar yang dipakai dalam masakan Padang. Sampai kini, Bapak masih menggunakan resep keluarga itu di Rumah Makan Family Kita.” (Wawancara dilakukan pada tanggal 12 Agustus 2024).

Berdasarkan hasil pemaparan dari bapak Ridwan (50 tahun) tentang keahlian memasak ini dapat ditarik kesimpulan bahwasannya proses belajar memasak informan dimulai dari pengalaman membantu ayahnya di dapur rumah makan keluarga di Bukit Tinggi. Pengalaman ini menunjukkan adanya transfer pengetahuan lintas generasi dalam konteks kuliner tradisional Minangkabau. Rendang, sebagai menu utama dan ikonik dalam budaya masakan Padang, menjadi fokus pertama yang dipelajari oleh informan. Hal ini mencerminkan pentingnya pemahaman tentang hidangan tradisional dalam melestarikan warisan budaya lokal. Selain itu, informan mempelajari teknik dan penggunaan bumbu-bumbu dasar yang menjadi fondasi bagi masakan Padang secara keseluruhan. Hingga saat ini, informan terus mempertahankan dan mengaplikasikan resep keluarga tersebut di

rumah makan yang dikelolanya. Selain itu ibu Wati (34 tahun) yang merupakan juru masak di rumah makan Family Kita juga mengatakan tentang keahlian memasak yang diturunkan bahwa :

“Saya mulai kerja sebagai juru masak sekitar 10 tahun lalu, belajar dari ibu yang punya warung makan kecil di kampung. Dari situ, saya tertarik untuk mendalami dunia kuliner dan bekerja di rumah makan yang lebih besar untuk mengasah kemampuan. Di Rumah Makan Family Kita, kami masak dalam jumlah banyak, jadi saya belajar mengatur waktu, menjaga kualitas rasa, dan memastikan semuanya siap tepat waktu. Kunci di sini adalah bumbu. Kami punya resep bumbu yang terukur, sehingga tetap konsisten meskipun masak dalam skala besar. Semua proses, dari memilih bahan hingga memasak, dilakukan secara disiplin.” (Wawancara dilakukan pada tanggal 12 Agustus 2024).

Dari hasil wawancara dengan juru masak di rumah makan ibu Wati (34 tahun), dapat disimpulkan bahwa keahlian memasak tidak hanya bergantung pada keterampilan teknis, tetapi juga pada manajemen dapur, kerjasama tim, serta pemahaman mendalam tentang resep dan proses memasak. Keterampilan memasak sering kali diperoleh dari pengalaman pribadi atau diwariskan dari keluarga, yang kemudian diaplikasikan dalam konteks komersial. Wawancara ini sejalan dengan penelitian (kharisma 2018) bahwa poin pentingnya di rumah makan adalah konsistensi rasa dan kualitas dalam jumlah masakan yang besar. Juru masak menggunakan teknik dan resep yang terukur serta sistematis dalam menjaga standar makanan. Ini menunjukkan adanya keterkaitan antara warisan budaya kuliner dengan inovasi operasional di dapur profesional.

Kerjasama tim di dapur juga sangat penting dalam menjamin efisiensi dan kelancaran proses memasak, terutama dalam kondisi jam sibuk di rumah makan.

Pembagian tugas yang jelas, pemahaman peran, serta disiplin dalam menjalankan proses memasak menjadi faktor kunci dalam kesuksesan operasional dapur. Secara keseluruhan, hal ini menunjukkan serta menegaskan bahwa keahlian memasak bukan hanya tentang menghasilkan rasa yang lezat, tetapi juga melibatkan pemahaman mendalam tentang manajemen dapur, adaptasi skala produksi, dan komunikasi tim yang baik untuk menciptakan pengalaman kuliner yang berkualitas bagi pelanggan dan kebanggaan bagi warisan budaya.

Selanjutnya informan bapak Gusti (39 tahun) juga memberikan pendapat mengenai keahlian memasak yang diturunkan ini, beliau mengatakan :

“Awalnya, abang sering diajak mamak ke dapur untuk lihat dia masak. Abang tidak terlalu tertarik karena mengira masak itu pekerjaan perempuan. Tapi lama-lama, abang jadi penasaran dan mulai bantu mamak. Dari situ, mamak mengenalkan abang dengan berbagai bumbu, cara masak, dan resep andalan keluarga. Akhirnya, abang belajar masak dan membuka usaha Rumah Makan Ampera Murni. Sebelum buka, abang kasih tester ke keluarga dulu, dan setelah dapat respon positif, baru abang buka rumah makan ini. Salah satu resep dari mamak adalah gulai sayur nangka, yang jadi menu utama di rumah makan. Semakin sering abang masak, semakin banyak juga resep yang dipelajari, karena di rumah makan tidak bisa cuma ada tiga menu, jadi harus ada banyak variasi.”  
(Wawancara dilakukan pada tanggal 22 Agustus 2024)

Berdasarkan hasil wawancara dengan bapak Gusti (39 tahun) memaparkan bahwasanya hal ini menyoroti pentingnya proses pewarisan keterampilan memasak dalam konteks keluarga, yang berperan sebagai modal utama dalam pembukaan usaha kuliner, khususnya rumah makan. hal ini menunjukkan bahwa ketertarikannya terhadap dunia memasak muncul setelah sering diajak oleh ibu ke dapur. Meskipun awalnya memasak dianggap sebagai pekerjaan yang bersifat

gender (perempuan), rasa penasaran dan keterlibatan langsung dalam proses memasak akhirnya membuka kesempatan baginya untuk belajar tentang berbagai bumbu, teknik memasak, serta resep-resep andalan keluarga. Wawancara ini sejalan dengan penelitian (Muhammad, 2020) yang menyatakan bahwa merantau disebabkan karena ada garis matrilineal dan menyebabkan individu untuk mandiri khususnya bagian dapur dan tidak melibatkan kesetaraan gender sebab laki-laki juga diperbolehkan untuk memasak.

Pewarisan resep pada umumnya tidak hanya berfungsi sebagai aset kuliner keluarga, tetapi juga sebagai modal utama yang digunakan untuk memulai usaha rumah makan. Melalui pendekatan bertahap, di mana masakan diuji kepada keluarga dan kerabat terlebih dahulu sebelum dibuka untuk umum, proses ini menunjukkan pentingnya validasi sosial dalam kuliner sebagai bentuk kesuksesan awal sebuah usaha. Pengalaman yang semakin intens di dapur juga mengasah keterampilan dan memperkaya pengetahuan tentang berbagai menu lain, dan menjadi suatu hal yang penting untuk keberagaman menu dalam bisnis kuliner.

Selanjutnya informan ibu Desi (50 tahun) dan ibu Dewi (34 tahun) masing-masing memaparkan tentang keahlian memasak yang diturunkan sehingga dapat menjadi juru masak di rumah makan Ampera Murni dan mengatakan bahwa :

“Saya belajar memasak itu dari masih kecil diajari oleh ibu saya yang juga merupakan seorang juru masak di kampung. Dikeluarga kami, masak memasak itu adalah tradisi. Awalnya saya hanya membantu seperti mencuci sayur dan memotong bahan-bahan karena saya belum tertarik dengan memasak. Tetapi lama kelamaan saya bantu ibu saya mulai diajari cara memasak yang enak,lezat terutama pada resep tradisional. Kunci dari memasak ini ialah

sabar nak, nah setelah ngerasa mahir dengan keahlian yang sudah diturunkan ibu maka dari situ juga saya memutuskan untuk bekerja dirumah makan, yah untungnya ada kerabat yang punya usaha rumah makan, jadi tidak perlu terlalu khawatir jika tidak diterima bekerja disini.” (Wawancara dilakukan pada tanggal 22 Agustus 2024).

Selanjutnya wawancara disambung oleh ibu Dewi (34 tahun) yang mengatakan bahwa :

“Betul dek, saya setuju dengan ibu desi porses dari memasak itu ialah kesabaran, dan juga tergantung suasana hati. (Kalau hati tidak enak masakan pun jadi tidak enak hehe). Jadi kalau saya sebenarnya awalnya cuma bantu-bantu masak di rumah. Saya tidak pernah membayangkan akan bekerja di dapur rumah makan. Tapi karena saya suka mencoba berbagai resep masakan, saya sering diminta saudara dan teman-teman untuk masak di acara-acara mereka. Dari situ, saya merasa bahwa saya punya bakat memasak. Akhirnya, saya memutuskan untuk mencari pengalaman lebih di rumah makan ini, dan alhamdulillah, saya sudah bekerja di sini kurang lebih 4 tahun.” (Wawancara dilakukan pada tanggal 22 Agustus 2024)

Berdasarkan hasil wawancara dengan informan penelitian yaitu ibu Dewi (50 tahun) dan ibu Desi (34 tahun) dapat ditarik kesimpulan bahwasannya Wawancara dengan Ibu Desi dan Ibu Dewi memberikan gambaran tentang bagaimana keahlian memasak yang diturunkan secara turun-temurun memainkan peran penting dalam membentuk karier mereka sebagai juru masak. Kedua informan menyampaikan bahwa proses belajar memasak dimulai sejak usia muda melalui pengalaman membantu ibu dan keluarga di dapur. Masakan tradisional menjadi inti dari pembelajaran ini, dengan penekanan pada kesabaran dan dedikasi dalam setiap proses memasak.

Ibu Desi menyampaikan bahwa keterampilan memasak yang ia pelajari dari ibunya, yang juga seorang juru masak, menjadi modal utama untuk bekerja di rumah makan. Pengalaman memasak di rumah dengan keluarga membangun

fondasi keahliannya, yang kemudian ia gunakan dalam karier profesionalnya. Hubungan keluarga juga mempengaruhi jalur kariernya, di mana ia mendapat kesempatan bekerja di rumah makan milik kerabat, menunjukkan pentingnya jejaring keluarga dalam mendukung mobilitas ekonomi.

Sementara itu, Ibu Dewi menjelaskan bahwa meskipun awalnya memasak hanyalah kegiatan bantu-bantu di rumah, kecintaannya terhadap eksplorasi resep masakan akhirnya membuatnya menyadari bakatnya dalam memasak. Permintaan dari teman dan keluarga untuk memasak di acara-acara menambah kepercayaan dirinya untuk melanjutkan karier sebagai juru masak. Faktor suasana hati dan kesabaran juga ditekankan sebagai kunci dalam menghasilkan masakan yang enak, mencerminkan bahwa memasak tidak hanya melibatkan keterampilan teknis tetapi juga aspek emosional.

Istilah kuliner sering kali didefinisikan sebagai sesuatu yang berkaitan dengan memasak. Memasak mengubah makanan dari alam menjadi budaya. Memasak merupakan sebagai bentuk kehidupan, memasak melambangkan kehidupan sosial bagi sekelompok orang karena terjalannya komunikasi yang baik antar sesama manusia. Dalam hal ini keahlian memasak diakui sebagai suatu sumber kekuatan yang relevan dan juga sebagai bentuk penandaan dari komunikasi yang efektif dari suatu budaya. (Utami, 2018).



Gambar 4. 5 Memasak Menu Rumah Makan

*Sumber : Dokumentasi Penulis 2024*

Keahlian memasak yang diturunkan dari generasi ke generasi merupakan salah satu bentuk warisan budaya yang sangat berharga, setiap keluarga tentunya memiliki resep yang khas serta teknik memasak yang tidak tertulis namun diajarkan secara lisan dan praktek. Berdasarkan hasil wawancara dengan 5 informan dari 9 informan dapat ditarik kesimpulan bahwa keahlian memasak yang dianggap sebagai warisan budaya ini bukan hanya sekedar untuk mempertahankan tradisi kuliner, tetapi juga sebagai alat untuk menjaga ikatan emosional antar anggota keluarga. Pada sebagian budaya, proses memasak bersama sebagai bentuk momen penting yang dimana ada nilai-nilai keluarga, cerita masa lalu dan identitas kultural.

Berdasarkan Hasil wawancara dengan informan penulis menemukan beberapa aspek penting pada keahlian memasak yang diturunkan ini diantaranya ialah :

Tabel 4.1 Keahlian Memasak yang Diturunkan

No.	Aspek Penting Tentang Keahlian Memasak Yang Diturunkan
1.	Anggota keluarga biasanya terlibat langsung dalam mengelola rumah makan. seperti melayani pengunjung, memasak dan manajemen keuangan
2.	Rumah makan dianggap sebagai tempat berbagi cerita sesama perantau ataupun keluarga. Rumah makan juga dianggap sebagai salah satu bentuk ekonomi dan identitas budaya di perantauan.
3.	Keahlian memasak menjadi salah satu keterampilan utama yang mendukung perantau Minangkabau dalam membuka usaha rumah makan di perantauan.
4.	Transfer pengetahuan diberikan dan diajarkan sejak usia dini, seperti memperkenalkan bumbu-bumbu masakan, biasanya masakan yang diwariskan dimulai dari rendang dan gulai
5.	Keterampilan memasak tidak hanya diwariskan secara praktis, tetapi juga sering menjadi bagian dari nilai-nilai budaya yang lebih luas, seperti ketekunan, kerja keras, dan kecintaan pada tradisi.
6.	Modernisasi dan persaingan usaha yang ketat di perantauan menjadi tantangan tersendiri bagi kelangsungan usaha berbasis keahlian memasak tradisional.
7.	Potensi konflik internal dalam keluarga terkait pembagian tugas, manajemen usaha, atau ketergantungan berlebih pada dukungan keluarga, yang dapat menghambat perkembangan usaha.

Dalam beberapa kasus, keahlian memasak yang diturunkan melibatkan penggunaan bahan-bahan khusus yang mungkin sulit ditemukan atau memerlukan teknik pengolahan tertentu. Misalnya, dalam budaya Minangkabau, membuat rendang yang sempurna memerlukan pemahaman mendalam tentang bumbu-bumbu dan cara memasaknya dengan api yang tepat. Generasi yang lebih tua sering kali memiliki pengetahuan ini secara mendalam, dan mereka mengajarkannya kepada anak. Tradisi merantau dan keahlian memasak yang diturunkan pada etnis Minangkabau menunjukkan bahwa kedua elemen ini saling terkait dalam membentuk identitas dan keberhasilan ekonomi komunitas Minangkabau, baik di

perantauan maupun di kampung halaman. (Azizah, N., & Rahman, M. 2020). Tradisi merantau merupakan bagian integral dari budaya Minangkabau, yang mendorong mobilitas sosial dan ekonomi melalui pencarian peluang di luar wilayah asal. Perantau Minangkabau sering kali menggunakan jaringan kekerabatan sebagai modal sosial dalam merintis kehidupan baru, terutama dalam bidang usaha kuliner.



Gambar 4.6 Nasi Padang  
*Sumber : Dokumentasi Penulis 2024*

Keahlian memasak yang diturunkan secara turun-temurun, seperti dalam pembuatan rendang dan gulai, menjadi salah satu modal keterampilan penting bagi perantau. Keterampilan ini tidak hanya mendukung ekonomi keluarga, tetapi juga menjadi cara untuk menjaga dan menyebarkan budaya Minangkabau di daerah perantauan. Rumah makan Minang, yang tersebar di seluruh Indonesia dan dunia, menjadi simbol keberhasilan perpaduan antara tradisi merantau dan warisan keahlian memasak. (Rahman, 2020)

Dengan demikian, tradisi merantau dan warisan kuliner Minangkabau berfungsi sebagai mekanisme adaptasi yang efektif dalam menghadapi dinamika ekonomi dan sosial di perantauan, sekaligus mempertahankan identitas budaya.

Transfer pengetahuan kuliner dalam jaringan keluarga memastikan keberlanjutan usaha di perantauan, dan memperkuat peran budaya Minangkabau dalam ruang sosial yang lebih luas.

#### **4.3 Jaringan Kekerabatan Yang Terbangun Pada Pekerja Etnis Minangkabau Ketika Memilih Bekerja Di Rumah Makan**

Jaringan kekerabatan memiliki peran penting dalam kehidupan sosial dan ekonomi dalam masyarakat. Etnis Minangkabau memiliki nilai-nilai kekeluargaan dan semangat gotong royong dalam kehidupan sehari-hari mereka. Hal ini sebagai landasan kuat dalam membangun solidaritas antara individu maupun komunitas. Pada perantau Minangkabau, mereka melakukan proses adaptasi dengan mencari dukungan dari keluarga atau kerabat yang sudah lebih dulu merantau agar lebih mudah dan cepat ketika ingin mencari pekerjaan.

Jaringan kekerabatan pada Persatuan Keluarga Daerah Pariaman (PKDP) memainkan peran sentral dalam memperkuat ikatan sosial di antara anggota komunitas perantau Pariaman. PKDP berfungsi sebagai wadah bagi perantau asal Pariaman untuk tetap menjaga hubungan kekeluargaan, mendukung satu sama lain, serta memfasilitasi berbagai kegiatan sosial dan ekonomi di perantauan. Melalui jaringan ini, anggota mendapatkan akses pada dukungan moral, finansial, dan peluang usaha, yang sangat membantu dalam menghadapi tantangan di perantauan. Selain itu, PKDP juga menjaga dan melestarikan nilai-nilai budaya serta adat Pariaman di lingkungan perantauan, sehingga identitas kultural tetap hidup dan diwariskan ke generasi berikutnya. Peran jaringan kekerabatan di PKDP tidak

hanya terbatas pada hubungan personal, tetapi juga memperluas cakupannya ke kerja sama kolektif untuk kesejahteraan bersama di komunitas.



Gambar 4.7 Komunitas PKDP  
Sumber : Dokumentasi Penulis 2024

Di rumah makan sendiri, karyawan rumah makan bukan hanya melakukan tugas-tugas mereka secara operasional, tetapi berinteraksi dengan sesama pekerja lainnya yang terhubung dalam jaringan kekerabatan. Fenomena ini menciptakan suasana kerja yang akrab, nyaman, aman, dan percaya diri, yang dimana setiap individu akan merasa memiliki tanggung jawab antara satu dengan yang lainnya. Dengan adanya ikatan keluarga para pekerja merasa lebih termotivasi untuk bekerja dengan baik demi menjaga nama baik keluarga.

Jaringan kekerabatan yang terbangun di rumah makan juga memberikan manfaat bagi para pekerja. Pekerja rumah makan dapat memberikan pengalaman, menyelesaikan masalah serta memberikan dukungan moral yang sangat dibutuhkan. Adanya rasa saling percaya yang terjalin dalam jaringan kekerabatan ini dapat memungkinkan mereka untuk bekerja lebih efisien dan profesional. Selain itu, jaringan kekerabatan di rumah makan juga sebagai fondasi untuk membantu

anggota keluarga atau kerabat yang baru tiba diperantauan dan yang tidak memiliki pekerjaan. (Supriyadi, 2015).

Keberadaan jaringan kekerabatan dirumah makan ini menciptakan salah satu bentuk yang saling menguntungkan, baik secara sosial maupun ekonomi. Dengan demikian, saling mendukung dan berbagi pengalaman menjadikan para pekerja dapat meningkatkan kualitas layanan produk yang ditawarkan untuk meningkatkan kepuasan pelanggan. Selain itu, kesuksesan individu dalam usaha mengembangkan usaha rumah makan dapat membawa dapat positif bagi para pekerja secara keseluruhan. Hal ini dikarenakan mereka yang sukses cenderung akan mengajak kerabat dan teman untuk bekerja bersama, sehingga dapat memperluas jaringan kekerabatan dan meningkatkan perekonomian sesama kerabat atau sesama perantau Etnis Minangkabau.

Adapun beberapa informan yang memberikan pendapatnya tentang bekerja bersama kerabat sendiri diantara nya ibu Wati (34 tahun) mengatakan

“Saya bekerja dengan kerabat saya di sini, dan pengalaman ini cukup positif. Kami bisa saling mendukung, terutama dalam mengatur pekerjaan yang kadang-kadang cukup sibuk. Kalau saya kesulitan, kerabat saya bisa bantu dan begitu juga sebaliknya. Tapi ada juga tantangannya kek menjaga profesionalisme gitu. Nah Kadang-kadang, karena sudah merasa terlalu nyaman, ada perasaan untuk menganggap remeh tanggung jawab. Jadi, penting bagi kami untuk tetap membedakan antara hubungan kerja dan keluarga gitu sih.” (Wawancara dilakukan pada tanggal 12 Agustus 2024)

Berdasarkan hasil wawancara dengan informan penelitian yaitu ibu Wati (34 tahun) memaparkan bahwa bekerja dengan kerabat membawa manfaat besar ketika mengelola rumah makan. Salah satu keuntungan bekerja dengan kerabat sendiri

ialah dapat saling memberi dukungan dan semangat ketika pelanggan ramai. Namun, bekerja bersama kerabat juga menyebabkan kecenderungan yang lebih nyaman sehingga mengakibatkan ketidakseriusan dalam menjalankan tanggung jawab. Oleh karena itu, penting untuk memisahkan antara hubungan keluarga dengan pekerjaan agar tetap produktif dan professional. Selanjutnya wawancara yang dilakukan dengan informan penelitian ibu Desi (50 tahun) juga mengatakan bahwa :

“Bekerja bersama keluarga itu ada sisi baik buruknya nak, karena kita sudah saling percaya. Ini memudahkan dalam bekerja, terutama saat membagi tugas. Karena engga ada itu yang namanya perasaan khawatir akan dikhianati atau dimanfaatkan. Kalau sisi buruknya itu ya namanya kerja sama saudara kan kadang digaji kadang engga, tapi kalau kita complain, itu akan jadi masalah nak karena dianggap gak bersyukur karena udah dibantu itu. Hal sepele kek gitu nak yang kadang jadi masalah besar dalam keluarga nak, jadi mau gamau ya dikerjain aja nak meskipun ga mencukupi yakan. Ibaratnya kerja sama saudara ini hanya untuk senang-senang aja nak.” (Wawancara dilakukan pada tanggal 22 Agustus 2024)

Berdasarkan hasil wawancara dengan ibu Desi (50 tahun) yang memaparkan bahwa bekerja bersama keluarga memiliki sisi baik dan buruk. Sisi baiknya yaitu, kepercayaan di antara anggota keluarga memudahkan dalam pembagian tugas dan menghilangkan kekhawatiran tentang dikhianati atau dimanfaatkan. Namun, sisi buruknya adalah masalah terkait kompensasi. Disisi lain, kerja dengan keluarga tidak mendapatkan bayaran yang jelas, dan jika seseorang mengeluhkan hal ini, bisa dianggap tidak bersyukur. Hal-hal kecil seperti ini sering menjadi masalah besar dalam hubungan keluarga, sehingga meskipun kurang memadai, pekerjaannya tetap dilakukan. Sejalan dengan penelitian (Alfida 2017) bahwa bekerja dengan keluarga lebih dipandang sebagai kegiatan yang mengutamakan kebersamaan dan

kesenangan. Selanjutnya ibu dewi (34 tahun) juga memberikan pendapat tentang bekerja bersama kerabat, beliau mengatakan :

“ Kalo Menurut ibuk nih, kerja bareng keluarga itu ada plus minusnya. Di satu sisi, kita udah saling kenal, jadi lebih gampang mau ngomong apa aja gitu, karena udah deket dari dulu. Tapi dek, ada batasan antara kerjaan sama hubungan keluarga bisa gak jelas yakan. Misalnya, kalau ada salah paham di kerjaan, bisa kebawa ke urusan keluarga juga. Jadi ya harus hati-hati sih kalau kerja bareng kerabat ini.” (Wawancara dilakukan pada tanggal 22 Agustus 2024)

Berdasarkan hasil wawancara dengan informan penelitian yaitu ibu Dewi (34 tahun) memaparkan tentang bahwa bekerja bersama kerabat memiliki kelebihan dan kekurangan. Kelebihannya, karena sudah saling mengenal sejak lama, komunikasi menjadi lebih mudah dan terbuka. Jika muncul masalah, tidak ada rasa sungkan untuk membicarakannya. Namun, kekurangannya adalah batas antara pekerjaan dan hubungan keluarga kadang tidak sesuai, sehingga muncul kesalahpahaman di tempat kerja yang bisa berdampak pada hubungan keluarga. Oleh karena itu, perlu berhati-hati dalam menjaga keseimbangan antara pekerjaan dan hubungan pribadi.

Selain itu, informan penelitian yang lain juga memaparkan bekerja bersama

kerabat yaitu bapak Rahmat (43 tahun) yang mengatakan bahwa :

“Menurut abang, Kerja bareng keluarga itu lebih banyak untungnya sih. Awalnya abang sering bantuin ayah di sini, jadi kita bisa saling bantu. Terus udah terbiasa juga kerja bareng dari kecil, jadi gampang aja bagi-bagi tugasnya. Walaupun sesekali ada ribut kecil, misalnya kalau salah satu ngerasa tugasnya kebanyakan, kita langsung bantuin. Untungnya, karena kita keluarga, masalah kayak gitu cepat siapnya tanpa ada perasaan gak enak.” (Wawancara dilakukan pada tanggal 02 September 2024).

Berdasarkan hasil wawancara dengan bapak Rahmat (43 tahun) memaparkan bahwa bekerja dalam lingkungan keluarga memiliki lebih banyak keuntungan. Kebiasaan bekerja bersama sejak kecil mempermudah pembagian tugas dan meningkatkan kerjasama. Meskipun terkadang muncul konflik kecil, seperti ketidakseimbangan beban kerja, masalah tersebut dapat cepat diselesaikan dengan saling membantu. Wawancara ini sejalan dengan penelitian (Arumi, 2020) bahwa arumiKeakraban dan ikatan keluarga membantu menyelesaikan konflik tanpa menimbulkan perasaan tidak nyaman, dan menjadikan kerjasama keluarga lebih efektif dan harmonis. Selanjutnya wawancara disambung oleh bapak Ridho (34 tahun) juga ingin memberikan pendapatnya tentang bekerja bersama kerabat yang mengatakan :

“ Jaringan kekerabatan ini betul-betul ngebantu kali. Abang diajakin kerja di sini sama sepupu, pas sampai di Medan, langsung diterima kerja gara-gara ada keluarga. Kita juga tinggal bareng, jadi suasana kerjanya lebih enak. Kalau ada masalah, bisa saling bantu. Kerja jadi lebih nyaman juga karena udah saling percaya. Intinya, jaringan keluarga tuh pentinglah karena bikin kita ngerasa gak sendirian gitu si dek.” (Wawancara dilakukan pada tanggal 02 September 2024).

Berdasarkan hasil wawancara dengan bapak Ridho (34 tahun) yang memaparkan bahwa jaringan kekerabatan memainkan peran penting dalam mendukung karier dan kehidupan kerja. Koneksi keluarga dapat mempermudah akses ke peluang kerja, seperti yang terlihat dalam kasus penerimaan kerja melalui rekomendasi sepupu. Tinggal bersama dan bekerja dalam lingkup kekerabatan menciptakan suasana kerja yang lebih nyaman dan mendukung, dengan adanya saling membantu dan kepercayaan yang kuat. Wawancara ini sejalan dengan penelitian (Azhari F, 2017) bahwa jaringan kekerabatan dapat meningkatkan peluang usaha kecil

menengah (UKM) serta memiliki rasa kebersamaan, sehingga individu tidak merasa bekerja sendirian dan berkontribusi pada peningkatan produktivitas dan kesejahteraan kerja.

Berdasarkan hasil wawancara dengan 5 informan dari 9 informan yang bekerja dirumah makan melalui jaringan kekerabatan dapat ditarik kesimpulan menyeluruh dimana sistem kekerabatan merupakan bagian yang sangat penting pada struktur sosial, yang dimana terbentuknya sebuah jaringan yang kompleks berdasarkan hubungan darah atau perkawinan (Meizalani, 2020). Seseorang dikatakan kerabat apabila memiliki pertalian atau ikatan darah dengan orang lain. Selain itu, kekerabatan juga dapat dilihat dari sisi informal seperti hubungan dengan teman, tetangga dan kelompok lainnya.

Hal ini sejalan dengan teori Claude Levi-Strauss tentang sistem kekerabatan, dimana jaringan kekerabatan dan hubungan keluarga menjadi suatu bagian yang penting dalam mendukung ekonomi perantau. Levis Strauss menganggap bahwa kekerabatan sebagai struktur sosial yang membantu individu untuk bisa bertahan di lingkungan yang baru. (Munir, 2015).



Gambar 4.8 Kerabat Yang Ikut Bekerja  
*Sumber : Dokumentasi Penulis 2024*

Etnis Minangkabau memiliki jaringan kekerabatan yang kuat yang dimana dapat menghubungkan individu satu dengan lainnya melalui ikatan keluarga seperti pernikahan ataupun hubungan sosial yang lebih luas. Pada etnis Minangkabau, jaringan kekerabatan berfungsi sebagai fondasi bagi kehidupan dan bermasyarakat. Jaringan kekerabatan dapat memberikan dukungan sosial dan ekonomi serta rasa emosional setiap individu, jaringan kekerabatan meliputi keluarga inti seperti orang tua dan anak, namun tidak menutup kemungkinan mencakup keluarga besar seperti saudara, paman, bibi, kakek-nenek.

Keberadaan jaringan kekerabatan ini seringkali menentukan peran sosial individu dalam masyarakat, seperti memberikan akses pada sumber daya serta membentuk identitas budaya berdasarkan nilai-nilai yang diwariskan dari generasi ke generasi. Selain berperan dalam aspek sosial, jaringan kekerabatan juga memiliki peran penting dalam aspek ekonomi. Pada banyak komunitas, tradisional kekerabatan digunakan sebagai alat untuk memastikan kesejahteraan bersama baik berupa lahan maupun tenaga kerja. Jaringan kekerabatan dikelola secara kolektif oleh kelompok komunitas maupun keluarga. Dalam hal ini jaringan kekerabatan yang terbangun pada perantau etnis Minangkabau sebagai bentuk kerja sama untuk mengelola suatu usaha. (Suryani, 2018).

Berdasarkan hasil wawancara dengan informan, penulis mendapatkan beberapa fungsi penting tentang jaringan kekerabatan yang terbangun dirumah makan diantaranya sebagai berikut :

Tabel 4.1 Fungsi Jaringan Kekerabatan

Fungsi Jaringan Kekerabatan	Penjelasan
Defenisi	Jaringan kekerabatan merupakan suatu sistem sosial yang terjalin karena adanya ikatan darah atau keluarga.
Fungsi Sosial	Dengan adanya jaringan kekerabatan dapat mengatur interaksi sosial, menjaga hubungan satu sama lain, memperkuat solidaritas, serta membantu dalam pengambilan keputusan baik dalam keluarga maupun komunitas.
Fungsi Ekonomi	Jaringan kekerabatan sebagai bantuan dalam bentuk tenaga kerja, modal ataupun sumber daya lainnya yang dikelola secara bersama untuk kesejahteraan bersama pula.
Fungsi Budaya	Jaringan kekerabatan dapat mempertahankan serta mewariskan nilai-nilai tradisi, adat dan norma sosial antar generasi melalui hubungan keluarga
Fungsi Solidaritas	Jaringan kekerabatan memberikan dukungan moral dan praktis dalam menghadapi berbagai rintangan, seperti adaptasi dengan lingkungan baru.

Secara keseluruhan, jaringan kekerabatan pada rumah makan Minangkabau di perantauan bukan hanya mencerminkan strategi ekonomi, tetapi juga berfungsi sebagai mekanisme sosial yang mendukung identitas dan budaya komunitas Minang. Keberadaan rumah makan sebagai usaha keluarga menunjukkan bahwa meskipun jauh dari kampung halaman, orang Minangkabau tetap mempertahankan nilai-nilai kebersamaan, gotong royong, dan kekeluargaan yang kuat. Jaringan ini tidak hanya memperkuat usaha di bidang ekonomi, tetapi juga menjaga kelangsungan hubungan sosial dan budaya di antara perantau Minangkabau.

Jaringan kekerabatan perantau etnis Minangkabau di rumah makan memainkan peran penting dalam mendukung keberlangsungan usaha serta memperkuat ikatan sosial di perantauan. Sebagai salah satu suku bangsa yang dikenal dengan budaya merantauanya, orang Minangkabau sering memanfaatkan rumah makan sebagai salah satu usaha ekonomi di daerah perantauan. Dalam menjalankan usaha ini, jaringan kekerabatan menjadi faktor penting karena sering kali rumah makan tersebut dikelola oleh anggota keluarga atau kerabat dekat. Jaringan kekerabatan ini mempermudah kerja sama dan pembagian tugas dalam operasional rumah makan, yang pada gilirannya membantu menjaga kelangsungan usaha secara lebih efisien dan solid.

#### **4.4 Hambatan Pekerja Etnis Minangkabau Ketika Bekerja Di Rumah Makan.**

Hambatan yang dihadapi oleh pekerja etnis Minangkabau ketika bekerja di rumah makan mencakup berbagai aspek, baik dari sisi budaya, manajemen, hingga persepsi sosial. Pertama, perbedaan budaya dan bahasa menjadi kendala utama ketika pekerja harus melayani pelanggan dari latar belakang yang berbeda, terutama di daerah urban atau multikultural. Kesulitan dalam memahami selera pelanggan non-Minangkabau serta adaptasi terhadap menu dan pola kerja yang berbeda dari rumah makan tradisional menjadi tantangan tersendiri. Selain itu, sistem manajemen rumah makan di luar budaya Minangkabau cenderung lebih formal dan perfeksionis, yang sering kali memerlukan penyesuaian signifikan bagi pekerja yang terbiasa dengan manajemen yang lebih fleksibel di kampung halaman mereka.

Selain itu, ada stereotip sosial yang dapat membatasi kesempatan karier, di mana pekerja Minangkabau seringkali diasosiasikan hanya dengan rumah makan Padang, membatasi ruang untuk berkembang di bidang lain. Tekanan sosial dari ekspektasi keluarga atau masyarakat, terutama terkait dengan tradisi merantau, yang dapat mempengaruhi beban psikologis jika pekerjaan yang dijalani tidak memberikan hasil yang diharapkan. Kesulitan ini semakin diperburuk oleh gaji yang tidak sesuai dan terbatasnya peluang untuk peningkatan karier dalam industri rumah makan, sehingga menciptakan hambatan struktural yang menghalangi pekerja etnis Minangkabau mencapai kestabilan ekonomi dan profesional di lingkungan tersebut. (Nasir, 2016).

Dengan demikian informan penelitian akan memberikan pendapatnya tentang hambatan mereka ketika bekerja di rumah makan, informan bapak Ridwan (50 tahun) mengatakan :

“ Hmmm, kalau soal hambatan di rumah makan tu, banyak bana. Mulai dari ngatur uang, jaga rasa masakan, perhatikan pelanggan tetap, sampai biaya gaji anak-anak. Tapi yang paling berat tu, harapan dari keluarga di kampung. Mereka pikir awak bakalan sukses di siko jo mambuko rumah makan. Padahal, kadang rumah makan tu sepi, saingan banyak, ado nan jual lamo jo harga lebih murah. Harga bahan-bahan juo naik terus, jadi sering bana bikin kepikiran.” (Wawancara dilakukan pada tanggal 12 Agustus 2024).

Berdasarkan hasil wawancara dengan informan penelitian bapak Ridwan (50 tahun) memaparkan bahwasannya hambatan utama yang dihadapi oleh pemilik rumah makan Minangkabau di perantauan ini mencakup aspek manajemen keuangan, kualitas produk, pelayanan pelanggan, serta pengelolaan karyawan. Namun, faktor yang paling memberikan tekanan emosional adalah harapan besar dari keluarga di

kampung halaman. Harapan akan kesuksesan sering kali tidak sejalan dengan kenyataan di lapangan, di mana rumah makan menghadapi persaingan yang ketat, ketidakstabilan jumlah pelanggan, dan kenaikan harga bahan baku yang terus meningkat. Tantangan ini memperlihatkan kompleksitas dalam menjalankan usaha di sektor kuliner, yang dimana tidak hanya melibatkan aspek bisnis tetapi juga tekanan sosial dari lingkungan keluarga. Selanjutnya wawancara disambung oleh ibu wati 34 (tahun) sebagai juru masak, dan beliau juga memberikan pendapatnya tentang hambatan yang dirasakan selama bekerja di rumah makan. ibu Wati mengatakan :

“ Eee, kalau menurut ibu ya, karena sekarang persaingannya kuat kali, dek. Apalagi sekarang rumah makan makin banyak yang buka. Kalo dulu, rumah makan Family Kita ini yang paling dicari orang. Kalau tutup sehari aja, udah banyak yang nanya. Tapi karena ibu di sini juru masak, ibu ngerasain kali la hambatannya tuh lebih ke beban kerja. Kayak ngurusin bahan dapur, bersih-bersih, kadang juga ngurus pesanan kalau lagi rame. Kerjanya seharian, jadi nggak cuma masak aja. Ya, kalau menurut ibu sih, lebih ke kurang istirahat aja, dek.” (Wawancara dilakukan pada tanggal 12 Agustus 2024).

Berdasarkan hasil wawancara dengan ibu Wati (34 tahun) bahwa hambatan utama yang dialami seorang juru masak di rumah makan tidak hanya berasal dari aspek persaingan bisnis yang semakin ketat, tetapi juga dari beban kerja yang berlebihan. Tugas juru masak meliputi berbagai pekerjaan tambahan seperti mengurus bahan dapur, membersihkan area, hingga menangani pesanan ketika rumah makan ramai. Hal ini menunjukkan adanya multitasking yang signifikan, di mana juru masak harus menangani berbagai peran di luar keahlian utamanya, yaitu memasak. Akibatnya, kurangnya waktu istirahat menjadi salah satu hambatan fisik yang berdampak pada kesejahteraan tenaga kerja, serta dapat memengaruhi efisiensi dan

kualitas pekerjaan dalam jangka panjang. Selanjutnya wawancara dengan informan penelitian bapak Gusti (39 tahun) mengatakan :

“ Hmm hambatan ya, kalau di abang sendiri hambatannya itu banyak, kek belanja, terus kadang masak, terus ngelayanin pelanggan, ngatur keuangan biar tetap stabil juga itu juga hambatan bagi saya. Kadang saya mau nambah karyawan agar bisa pegang kewajiban masing-masing gitu, tapi kalau dipikir lagi khawatir ga bisa menggajinya gitu. Ya paling hambatannya gitu-gitu ajasi dek. Tapi kalo hambatan yang berkaitan sama budaya kita ya kita harus menyesuaikan masakan dengan mengikuti selera orang sini dek tanpa menghilangkan rasa khas di Minang itu gitu.” (Wawancara dilakukan pada tanggal 22 Agustus 2024).

Berdasarkan wawancara di atas dengan bapak Gusti (39 tahun), yang memaparkan bahwa sebagai pemilik rumah makan menghadapi berbagai hambatan yang kompleks dalam operasional sehari-hari. Hambatan tersebut mencakup aspek praktis seperti pengelolaan belanja bahan baku, proses memasak, pelayanan pelanggan, dan pengaturan keuangan untuk menjaga stabilitas usaha. Selain itu, ada keinginan untuk menambah karyawan agar tugas dapat dibagi dengan lebih efektif; namun, kekhawatiran mengenai kemampuan untuk menggaji karyawan baru menjadi kendala yang signifikan. Dari perspektif budaya, pemilik rumah makan juga menghadapi tantangan dalam menyesuaikan masakan agar sesuai dengan selera lokal, sambil tetap mempertahankan cita rasa khas masakan Minangkabau. Kesimpulan ini menunjukkan pentingnya strategi manajerial yang baik dan pemahaman terhadap dinamika lokal untuk memastikan keberlanjutan dan keberhasilan usaha rumah makan.

Selanjutnya wawancara dilakukan dengan ibu Desi 50 tahun dan ibu dewi (34 tahun) yang sama-sama bekerja sebagai juru masak. Mereka juga ingin

menyampaikan pendapatnya tentang bekerja di rumah makan sebagai juru masak di rumah makan ini, mereka mengatakan :

“ Kalau ibu sebagai juru masak ini tantangan nya ya di makanan nya lah, kunci nya itu ya di rasa masakan ini gitu, kek ada satu lauk aja yang berubah sedikit aja rasanya pasti pembeli langsung marah terus kecewa juga, gitu sih satu sisi kami harus mempertahankan rasa khas Minang, satu sisi lagi kami harus dengar juga saran-saran pembeli, jadi kami harus pintar-pintar lah menyesuaikan kedua hal ini. Tantangan yang lainnya ya kalau lagi rame kami harus kerja lebih cepat gitu, gak ada waktu buat istirahat, kadang sampai malam tapi digaji ga seberapa.” (Wawancara dilakukan pada tanggal 22 Agustus 2024).

Berdasarkan wawancara dengan juru masak ibu Desi (50 tahun), dapat disimpulkan bahwa tantangan utama yang dihadapi dalam pekerjaan ini berkaitan erat dengan kualitas rasa masakan. Rasa masakan dianggap sebagai kunci keberhasilan dalam menarik dan mempertahankan pelanggan, sehingga setiap perubahan, sekecil apa pun, dapat mempengaruhi kepuasan pelanggan. Juru masak harus cermat dalam mempertahankan cita rasa khas Minangkabau sambil tetap responsif terhadap saran dan preferensi pelanggan. Selain itu, ada juga tantangan terkait dengan beban kerja saat rumah makan ramai, di mana waktu istirahat sering kali terpaksa diabaikan. Kondisi ini diperburuk oleh imbalance finansial yang dianggap tidak sebanding dengan kerja keras yang dilakukan, menyoroti pentingnya pengelolaan sumber daya manusia dan kesejahteraan karyawan dalam industri kuliner. Kesimpulan ini menggarisbawahi perlunya keseimbangan antara menjaga otentisitas kuliner dan adaptasi terhadap kebutuhan pasar, serta perhatian terhadap kesejahteraan juru masak sebagai elemen kunci dalam operasional rumah makan. Selanjutnya wawancara disambung oleh ibu Dewi (34 tahun) yang mengatakan :

“ Kalau saya hambatan nya itu untuk mengelola rumah makan, seperti mengatur keuangan dan, itu sulit. Saya tidak punya keterampilan manajerial yang cukup. Karena saya cuman fokus ke masak aja, sama hambatan nya ya mempertahankan rasa aja masakan aja terus harus selesai sebelum rumah makan buka, paling kalau belum siap seenggaknya menu utama itu uda siap kek gulai sayur nangka, ayam dan ikan. Bagi saya hambatan kerja dirumah makan itu kejar kejaran sama waktu aja untuk belanja dan masak, selain dari itu mungkin uda dijelasi sama ibu dewi dan bapak gusti juga.” (Wawancara dilakukan pada tanggal 22 Agustus 2024).

Berdasarkan wawancara diatas dengan ibu dewi 34 (tahun), memaparkan bahwa pengelolaan rumah makan menghadapi berbagai hambatan yang signifikan. Salah satu tantangan utama adalah mengatur keuangan, di mana sebagai juru masak merasa kekurangan keterampilan manajerial yang memadai, sehingga fokus lebih tertuju pada aspek memasak. Hal ini mengidentifikasikan bahwa juru masak juga perlu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam manajemen bisnis untuk mendukung operasional rumah makan secara keseluruhan. Selain itu, tantangan dalam mempertahankan rasa masakan juga menjadi perhatian utama, terutama untuk memastikan bahwa menu utama seperti gulai sayur nangka, ayam, dan ikan siap disajikan sebelum rumah makan buka. Waktu menjadi hambatan kritis dalam menjalankan tugas, di mana juru masak merasa tertekan untuk menyelesaikan belanja dan memasak tepat waktu. Selanjutnya wawancara dengan bapak Taufik (60 tahun) sebagai pemilik rumah makan dan mempekerjakan anaknya sendiri, beliau mengatakan :

“ Hambatan yang bapak rasain tu ya soal keuangan sama manajemen karyawan. Soalnya, ngurus bahan dapur tu tugas istri, dan masaknya pun kami di rumah, bukan di rumah makan ini, karena tempatnya kecil. Nah, biaya gak terduga itu selalu ada, terus harga bahan juga naik. Jadi, kami indak bisa jual nasi Padang lebih mahal, jadi keuntungan jadi lebih dikit gitu. Belum lagi karyawan yang bantu itu anak saya sendiri, kan jadi agak susah memisahkan hubungan

keluarga. Kadang bapak juga khawatir anak tu terbebani kerja di sini, apalagi kalau bapak kasih arahan yang tegas, bisa-bisa jadi rebut kemana-mana itu nanti. Itu aja dek, hambatan yang bapak rasakan sebagai pemilik rumah makan.” (Wawancara dilakukan pada tanggal 02 September 2024).

Dari wawancara dengan bapak Taufik (60 tahun), dapat disimpulkan bahwa pemilik rumah makan menghadapi beberapa hambatan yang signifikan terkait pengelolaan keuangan dan manajemen karyawan. Tugas pengelolaan bahan dapur yang ditangani oleh istri serta keterbatasan ruang, sehingga memasak di rumah menjadi tantangan tersendiri dalam menjalankan usaha. Kenaikan biaya operasional dan harga bahan baku membuat pemilik tidak dapat menaikkan harga jual nasi Padang, sehingga keuntungan yang diperoleh menjadi terbatas. Selain itu, adanya hubungan keluarga dalam struktur karyawan, khususnya anak sendiri, menciptakan kesulitan dalam memisahkan antara hubungan pribadi dan profesional. Selanjutnya wawancara dengan bapak Rahmat (43 tahun) sebagai anak pemilik rumah makan yang ikut bekerja juga mengatakan :

“ Kalau abang, hambatannya itu susah ngebedain antara hubungan keluarga sama kerjaan, soalnya saya kan anak pemilik rumah makan juga. Saya ngerasa ada harapan besar dari keluarga supaya saya bisa lebih baik dan kerja keras dibanding karyawan lain. Kadang, saya juga dibutuhkan di mana-mana, kayak masak, belanja, dan melayani pembeli. Jadi, saya jadi ngerasa susah buat terima kritikan dari orang lain. Apalagi, kalau mau ngeluh capek gitu, takut sama orang tua, takutnya dianggap melawan. Jadi, yaudah, saya cuma bisa diam dan memendam emosi sesaat. Kalau ada kesalahan, ya langsung saya perbaiki. Ya, itu aja sih hambatan yang saya rasakan, karena demi jaga hubungan keluarga juga, mau nggak mau ya harus diimbangi lah.” (Wawancara dilakukan pada tanggal 02 September 2024)

Dari hasil wawancara dengan bapak Rahmat (43 tahun) sebagai anak pemilik rumah makan menghadapi tantangan signifikan dalam memisahkan hubungan antara

keluarga dan pekerjaan. Harapan yang besar dari keluarga untuk mencapai kinerja yang lebih baik daripada karyawan lain menciptakan tekanan yang cukup besar. Keterlibatan dalam berbagai aspek operasional, termasuk memasak, belanja, dan pelayanan pelanggan, menambah beban tanggung jawab yang harus diselesaikan. Kesulitan dalam menerima kritik dari pihak lain serta kekhawatiran untuk mengeluh tentang kelelahan menunjukkan adanya ketidaknyamanan dalam mengungkapkan perasaan dan emosi. Selain itu, hubungan emosional yang kuat dengan orang tua menciptakan rasa takut untuk berbicara tentang tantangan yang dihadapi, yang dapat berdampak pada kesehatan mental. Wawancara selanjutnya oleh bapak Ridho (34 tahun) yang merupakan kerabat yang ikut bekerja mengatakan

“ Kalau abang kan dek hambatan nya itu bukan memasak atau melayani pelanggan, tetapi lebih ke perasaan yang ga enak aja gitu, ada rasa kecemburuan gitulah, saya kan disini bekerja sama anak pemilik rumah makan ya, jadi otomatis kek ada perbedaan gitu antara anak pemilik dengan karyawan biasa kek saya ini. Kalau menurut saya bekerja bersama dengan kerabat apalagi dengan anaknya itu jadi hambatan buat saya agar lebih sabar menghadapinya, karena ya namanya anak pemilik pasti dia punya kekuasaan lebih gitu, contohnya kayak bisa datang lebih lama tapi pulang lebih awal, beda dengan saya yang harus tepat waktu sesuai jam buka tutup rumah makan ini, gitu sih dek.” (Wawancara dilakukan pada tanggal 02 September 2024)

Berdasarkan hasil wawancara dengan bapak Ridho (34 tahun) memaparkan bahwa hambatan yang dihadapi oleh karyawan rumah makan bukan hanya terkait dengan aspek operasional seperti memasak atau melayani pelanggan, tetapi lebih kepada dinamika emosional dan perasaan yang muncul dari perbedaan status antara karyawan dan anak pemilik. Rasa kecemburuan dan ketidaknyamanan muncul akibat perbedaan perlakuan yang diterima, di mana anak pemilik rumah makan

cenderung memiliki fleksibilitas dalam jam kerja, seperti datang lebih lama dan pulang lebih awal, sedangkan karyawan biasa harus mengikuti jam kerja yang ketat. Hal ini menciptakan tantangan bagi karyawan untuk tetap sabar dan beradaptasi dengan situasi yang ada. Kesimpulan ini menunjukkan pentingnya pemahaman tentang hubungan kerja dalam konteks keluarga dan dampaknya terhadap kesejahteraan psikologis karyawan, serta perlunya pengelolaan yang baik untuk menjaga suasana kerja yang harmonis.

Berdasarkan wawancara dengan berbagai informan dari rumah makan Minangkabau, ditemukan sejumlah hambatan yang signifikan terkait operasional bisnis, manajemen keuangan, serta pembagian tugas. Hambatan utama yang dihadapi pemilik rumah makan adalah kenaikan harga bahan baku dan biaya operasional yang terus meningkat, dan mempersempit keuntungan. Di sisi lain, juru masak tidak hanya bertanggung jawab pada urusan dapur, tetapi juga menangani belanja bahan baku, pembersihan, dan terkadang pelayanan pelanggan. Beban kerja yang berlebihan ini menyebabkan kurangnya waktu istirahat, yang berdampak negatif pada kesejahteraan fisik dan mental para pekerja. Kurangnya keterampilan manajerial di kalangan juru masak juga menjadi kendala dalam mengelola keuangan dan operasional rumah makan secara efektif.

Di samping tantangan itu, ada juga faktor sosial dan psikologis juga menjadi hambatan yang cukup signifikan. Tekanan dari ekspektasi keluarga dan masyarakat Minangkabau yang kuat untuk mencapai kesuksesan di perantauan menambah beban emosional bagi pemilik dan pekerja rumah makan. (Tamba f, 2023). Pemilik merasa tertekan oleh harapan keluarga di kampung halaman yang sering kali tidak

sejalan dengan realitas bisnis yang dihadapi, seperti persaingan yang ketat dan jumlah pelanggan. Karyawan, terutama yang memiliki hubungan keluarga dengan pemilik, juga merasakan beban yang besar untuk memenuhi ekspektasi ini. Mereka sering kesulitan membedakan antara hubungan keluarga dan profesional, yang menyebabkan ketegangan dan kekhawatiran, terutama dalam hal menerima kritik atau menyampaikan keluhan.



Gambar 4.9 Melayani Pelanggan  
*Sumber : Dokumentasi Penulis 2024*

Selanjutnya ada dinamika hubungan kerja dalam konteks keluarga juga menciptakan hambatan psikologis dan emosional bagi karyawan. Perbedaan perlakuan terhadap anak pemilik rumah makan, seperti fleksibilitas dalam jam kerja, menimbulkan rasa kecemburuan dan ketidakadilan di kalangan karyawan lainnya. Hal ini menambah tekanan emosional, di mana karyawan harus tetap bersabar dan menjaga hubungan baik dengan keluarga pemilik. Dalam menghadapi tantangan ini, penting bagi pemilik dan manajemen rumah makan untuk menerapkan strategi manajemen yang lebih baik, dengan fokus pada keseimbangan antara kebutuhan operasional, manajerial, dan kesejahteraan psikologis para pekerja. Langkah-

langkah ini dapat membantu menciptakan lingkungan kerja yang lebih harmonis dan mendukung keberhasilan bisnis rumah makan secara berkelanjutan.

Tabel 4.1 Hambatan Bekerja Di Rumah makan

Kategori Hambatan		Penejelasan
1. Sosial Dan Budaya	Tekanan Terhadap Harapan Keluarga	Pekerja Minangkabau diharapkan sukses oleh keluarga dan komunitas di kampung halaman. Tekanan ini menciptakan beban mental dan emosional, terutama jika usaha gagal.
	Menjaga Identitas Budaya	Pekerja harus menjaga otentisitas masakan Minang, namun sering kali menghadapi tantangan saat menyesuaikan masakan dengan selera lokal tanpa menghilangkan rasa aslinya.
2. Persaingan Dan Dinamika Pasar	Persaingan Yang Ketat	Banyaknya rumah makan Minangkabau serupa menciptakan persaingan yang sangat ketat, terutama di lokasi yang sudah ramai dengan bisnis sejenis, sulit menarik pelanggan.
	Ketidakpastian Ekonomi	Faktor ekonomi, penurunan daya beli masyarakat, dan perubahan tren makanan memengaruhi pendapatan rumah makan, yang berdampak pada kesejahteraan pekerja.
3. Keterampilan Dan Manajemen	Keterbatasan Keterampilan Manajerial	Pekerja memiliki keterampilan memasak, tetapi keterampilan manajerial seperti pengelolaan keuangan, pemasaran, dan sumber daya manusia masih kurang.
	Multitasking Dan Beban Kerja	Pekerja sering kali harus melakukan berbagai tugas secara bersamaan, mulai dari memasak hingga melayani tamu, yang menyebabkan kelelahan fisik dan mental.
4. Keuangan	Keterbatasan Modal	Modal yang terbatas menghambat pengembangan usaha, inovasi, dan peningkatan fasilitas, sehingga sulit untuk memperluas atau mempertahankan operasional bisnis.
	Pendapatan Tidak Stabil	Pendapatan rumah makan yang berfluktuasi tergantung pada musim, lokasi, atau persaingan, menyebabkan ketidakpastian finansial bagi para pekerja yang bergantung pada rumah makan tempat bekerja.

Secara umum, hambatan utama terletak pada memisahkan hubungan pribadi dari hubungan profesional. Dalam konteks usaha keluarga, batas-batas antara peran karyawan dan anggota keluarga sering kali menjadi kabur, yang dapat menimbulkan perasaan tidak adil di kalangan karyawan non-keluarga maupun keluarga sendiri. Anggota keluarga yang terlibat dalam bisnis sering kali dihadapkan pada ekspektasi yang lebih besar dari kerabat lainnya untuk bekerja lebih keras, lebih lama, atau lebih baik daripada karyawan biasa. Hal ini menciptakan tekanan psikologis, terutama ketika peran mereka di tempat kerja tidak terdefiniskan dengan jelas atau tanggung jawabnya bertumpang tindih.

Kondisi ini menyebabkan mereka merasa terbebani oleh harapan yang tinggi dan sulit menerima kritik tanpa merasa disalahpahami secara personal. Selain itu, adanya hubungan emosional yang kuat antara anggota keluarga sering kali membuat komunikasi di tempat kerja menjadi lebih rumit. Karyawan, khususnya yang memiliki ikatan darah dengan pemilik usaha, sering kali enggan untuk menyampaikan keluhan atau merasa tidak nyaman menerima instruksi, terutama jika perintah yang diberikan bersifat tegas. Kekhawatiran akan menimbulkan konflik di dalam keluarga atau dianggap kurang menghormati orang tua membuat mereka memilih untuk memendam emosi dan tidak mengungkapkan tantangan yang dihadapi.

Dengan demikian, hal ini dapat menimbulkan akumulasi stres dan ketidakpuasan yang berdampak negatif pada kinerja serta kesejahteraan mental karyawan. Sementara itu, bagi karyawan non-keluarga, bekerja bersama kerabat

pemilik sering kali menciptakan rasa kecemburuan, terutama ketika mereka melihat perlakuan yang berbeda terhadap anggota keluarga, misalnya dalam hal fleksibilitas waktu kerja atau pembagian tugas. Ketidakadilan ini dapat memperburuk dinamika hubungan antar karyawan, menyebabkan kurangnya motivasi dan bahkan potensi konflik internal. (Social Science Journal. 2024).

Dari segi manajerial, hambatan dalam pengelolaan usaha rumah makan oleh keluarga sering kali disebabkan oleh kurangnya pemahaman atau keterampilan dalam manajemen bisnis. Anggota keluarga yang lebih fokus pada operasional, seperti memasak atau melayani pelanggan, mungkin tidak memiliki kemampuan dalam pengelolaan keuangan, manajemen stok, atau pembagian tugas yang efektif. Ketidakmampuan untuk menjalankan bisnis dengan pendekatan yang lebih profesional dapat menghambat pertumbuhan usaha, mengurangi efisiensi, dan mempersulit rumah makan untuk bersaing di industri yang semakin kompetitif. Selain itu, penggabungan antara tanggung jawab keluarga dan bisnis dapat mengganggu hubungan interpersonal dan memperburuk iklim kerja. Oleh karena itu, penting bagi rumah makan keluarga untuk menetapkan batas yang jelas antara hubungan pribadi dan profesional, serta mengembangkan struktur manajerial yang lebih terorganisir.

#### **4.5 Pembahasan Teori**

Teori Levi-Strauss tentang struktur dasar kekerabatan memberikan kerangka kerja yang menarik untuk memahami fenomena rumah makan Padang. Levi-Strauss berpendapat bahwa sistem kekerabatan merupakan sebuah sistem komunikasi yang kompleks, di mana hubungan antara individu dan kelompok dibangun melalui

pertukaran. Menurut levis strauss hubungan kekerabatan dengan rumah makan padang memiliki kaitan yang sangat erat, diantaranya sebagai berikut :

### **1. Jaringan Kekerabatan sebagai Fondasi Bisnis :**

- Warisan Keluarga: Banyak rumah makan Padang yang merupakan usaha keluarga turun-temurun. Keahlian memasak, resep rahasia, dan jaringan pelanggan sering kali diturunkan dari generasi ke generasi.
- Saling Bantu: Anggota keluarga besar sering terlibat dalam pengelolaan rumah makan, mulai dari memasak, melayani pelanggan, hingga mengelola keuangan. Jaringan kekerabatan yang kuat ini menciptakan rasa solidaritas dan saling membantu.
- Modal Sosial: Jaringan kekerabatan yang luas memberikan akses terhadap modal sosial, seperti informasi pasar, sumber daya, dan dukungan dari komunitas.

### **2. Pertukaran Simbolik Melalui Makanan :**

- Bahasa Kuliner: Makanan, khususnya masakan Padang, memiliki makna simbolik yang kuat. Melalui makanan, nilai-nilai budaya, identitas kelompok, dan hubungan sosial dapat dikomunikasikan.
- Pertukaran Keramahtamahan: Menjamu tamu dengan hidangan khas Padang adalah bentuk pertukaran keramahtamahan yang mencerminkan nilai-nilai gotong royong dan hospitality dalam budaya Minangkabau.

### 3. Struktur Sosial dalam Rumah Makan :

- Hierarki: Dalam rumah makan keluarga, seringkali terdapat hierarki yang jelas berdasarkan usia dan peran dalam keluarga. Ini mencerminkan struktur sosial dalam masyarakat Minangkabau secara umum.
- Pembagian Tugas: Tugas-tugas di rumah makan seringkali dibagi berdasarkan gender dan usia, yang merupakan refleksi dari pembagian peran dalam keluarga tradisional.

### 4. Rumah Makan sebagai Simbol Identitas :

- Identitas Kuliner: Rumah makan Padang menjadi simbol identitas bagi masyarakat Minangkabau. Melalui makanan, mereka dapat mengekspresikan jati diri dan asal-usul mereka.
- Jaringan Diaspora: Rumah makan Padang di berbagai daerah menjadi tempat berkumpul bagi perantau Minang, memperkuat ikatan sosial dan budaya mereka.

### Contoh Penerapan Teori Levi-Strauss :

- Pertukaran Resep : Pertukaran resep antar anggota keluarga besar merupakan bentuk pertukaran simbolik yang memperkuat ikatan kekerabatan.
- Pernikahan dan Warisan Bisnis: Pernikahan seringkali menjadi momen penting dalam transfer kepemimpinan rumah makan dari generasi ke generasi.