

## PENGARUH ANALIS LINGKUNGAN TERHADAP PERKEMBANGAN USAHA GALAMAI TEK TAM DI KOTA PAYAKUMBUH

**Lucky Mahesa Yahya**

[luckymahesayahya@eb.unand.ac.id](mailto:luckymahesayahya@eb.unand.ac.id)

**Salsabilla Puti Maharani**

[asasalsabilla28@gmail.com](mailto:asasalsabilla28@gmail.com)

**Suci Rahmadani**

[suci31468@gmail.com](mailto:suci31468@gmail.com)

**Faizatul Husna**

[smarafaizatul@gmail.com](mailto:smarafaizatul@gmail.com)

### **Abstrak**

Penelitian ini memiliki tujuan yaitu untuk melihat perkembangan salah satu UMKM makanan tradisional yaitu gelamai (makanan khas daerah Darek atau Payakumbuh) dari awal berdiri sampai saat ini. Usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) merupakan usaha ekonomi yang berpotensi membuka lapangan kerja dan menawarkan layanan ekonomi yang luas kepada masyarakat. UMKM berkontribusi dalam mempromosikan kesetaraan, meningkatkan pendapatan individu, mendorong pertumbuhan ekonomi, dan berkontribusi pada stabilitas nasional. Penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif dengan pendekatan kualitatif dengan menggunakan wawancara dan observasi langsung terhadap pemilik usaha. Metode penelitian kualitatif adalah metode penelitian yang didasarkan pada filosofi postpositivisme, yang digunakan untuk penelitian dalam kondisi ilmiah dimana peneliti sendiri sebagai instrumen, teknik pengumpulan data dan analisis kualitatif menekankan makna. (Sugiyono: 2018) Salah satu UMKM yang terkenal di daerah Payakumbuh adalah usaha Galamai, alasan beberapa orang memilih usaha gelamai yaitu sebagai wujud lingkungan usaha untuk melestarikan kebudayaan sendiri khususnya makanan tradisional khas Payakumbuh.

**Kata Kunci:** Galamai, Lingkungan Usaha, Perkembangan.

### **Abstract**

*This research aims to see the development of one of the traditional food MSMEs, namely gelamai (a typical food from the Darek or Payakumbuh area) from its inception until today. Micro, small and medium enterprises (MSMEs) are economic enterprises that have the potential to create employment opportunities and offer broad economic services to the community. MSMEs contribute to promoting equality, increasing individual incomes, encouraging economic growth, and contributing to national stability. The research used in this research is descriptive with a qualitative approach using interviews and direct surveys of business owners. Qualitative research methods are research methods based on the philosophy of postpositivism, which are used for research in scientific conditions where the researcher himself is the instrument, data collection techniques and qualitative analysis emphasize meaning. (Sugiyono: 2018) One of the well-known MSMEs in the Payakumbuh area is the Galamai business. The reason some people choose the Gelamai business is as a form of business environment to preserve their own culture, especially traditional Payakumbuh food.*

**Keyword:** Galamai, Business Environment, Development.

## **PENDAHULUAN**

Dalam rangka mencapai pertumbuhan ekonomi yang stabil dan berkelanjutan, perlu di dukung kokohnya stabilitas makroekonomi dan sistem keuangan. Untuk mendukung upaya tersebut di perlukan pemberdayaan sektor riil khususnya pengembangan Usaha Mikro Kecil, dan Menengah (UMKM) yang berkontribusi besar dalam pertumbuhan ekonomi di Indonesia. Untuk menghadapi persaingan pasar global saat ini tidaklah mudah, karena produk UMKM akan bersaing dengan produk negara lain. Peningkatan akses dan jangkauan akses UMKM terhadap jasa keuangan sangat dibutuhkan untuk menghadapi persaingan tersebut. Sehingga pengembangan UMKM tidak luput dari kontribusi pembiayaan dari perbankan dan lembaga keuangan lainnya yang masih memiliki keterbatasan informasi mengenai UMKM potensial lengkap dengan kelayakan usahanya. Selanjutnya, agar terdapat peningkatan penyaluran kredit UMKM, diperlukan informasi laporan keuangan yang memadai dari UMKM baik yang telah atau belum terhubung dengan perbankan atau lembaga keuangan lainnya.

Payakumbuh dikenal sebagai “Kota Gelamai” karena industri gelamainya dapat mendominasi pemasaran untuk daerah Provinsi Sumatera Barat. Awalnya kuliner gelamai ini hanya diproduksi untuk keperluan upacara adat, hari-hari besar Islam, dan acara resmi tertentu. Pada 1990 gelamai mulai dikonsumsi secara harian sehingga mulai bermunculan industri yang memproduksi gelamai di Payakumbuh. Dalam perkembangannya Industri Gelamai ini mengalami perkembangan yang cukup baik, sehingga keuntungan yang didapatkan mencapai ratusan juta rupiah. Beberapa industri gelamai yang telah lama dirintis dan masih bertahan sampai sekarang yaitu Galami Tek Tam (1950an). Rintisan usaha gelamai ini bertujuan untuk memenuhi pesanan konsumen.

Gelamai Tek Tam berdiri pada tahun 1950-an dengan perintis usaha home industri ini yaitu almh Ibu Zainal yang akrab di panggil Tek Tam dan sekarang diteruskan oleh Ibu Husniati yakni penerus ke-4. Tek Tam (alm.) menyampaikan alasan memilih usaha gelamai yaitu sebagai wujud lingkungan usaha untuk melestarikan kebudayaan sendiri khususnya makanan tradisional khas dari Kota Payakumbuh serta keluarganya juga mahir dalam pembuatan gelamai. Gelamai Tek Tam ini berjarak hanya sekitar 500meter dari pusat Pasar Kota Payakumbuh. Lingkungan usaha Gelamai Tek Tam ini memiliki konsumen yang berasal dari berbagai daerah di Indonesia bahkan juga dari mancanegara seperti Malaysia dan Singapura. Gelamai Tek Tam menggunakan media sosial seperti Instagram dan WhatsApp untuk menjangkau pelanggannya. Selain mempromosikan melalui sosial media, ia juga mengemas produk dengan kemasan yang menarik dengan tulisan yang menarik juga serta mudah diingat konsumen sebagai ciri khas produknya. Selain itu teknik penempatan lokasinya juga strategis dan mudah dijangkau direnakan terletak di pusat kota dan dekat Pasar Payakumbuh.

Usaha gelamai Tek Tam yang sangat terkenal di Kota Payakumbuh ini, berlokasi di Jl. Latsitarda, Parik Rantang, Kec. Payakumbuh Barat, Kota Payakumbuh, Sumatra Barat. Cara lain dalam mempromosikan gelamai ini yaitu harga yang ditetapkan kepada pelanggan tidak mengundang kontra karena ramah di kantong agar konsumen tidak bosan dengan gelamai, Gelamai Tek Tam ini juga menyediakan produk lain seperti kue bawang, keripik rasa jagung, kripik cincang, sanjai stik, beras rendang dan masih banyak lainnya. Ternyata faktor yang membuat usaha beliau dibawa sampai ke luar negri adalah karena hubungan atau relasi. Usaha gelamai Tek Tam ternyata bukan hanya dijadikan oleh-oleh Kota Payakumbuh dan hanya terkenal di Payakumbuh saja, ternyata usaha gelamai ini sudah mendapatkan banyak penghargaan dari berbagai festival-festival kuliner diseluruh Indonesia bahkan pernah ditayangkan di program tv nasional yaitu pada siaran TV Trans7.

## **METODOLOGI**

Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis lingkungan usaha galamai tek tam di Kota Payakumbuh. Analisis lingkungan ini meliputi lingkungan internal dan lingkungan eksternal, Lokasi penelitian ini berada di Jalan Latsitarda, Parik Rantang, Kec. Payakumbuh Barat, Kota Payakumbuh, Sumatera Barat. Kota Payakumbuh merupakan salah satu kota yang terkenal dengan kuliner khasnya, salah satunya adalah galamai.

Penelitian ini menggunakan metode penelitian Kualitatif Deskriptif. Penelitian ini menggunakan teknik pengumpulan data dengan melakukan wawancara, observasi langsung dan dokumentasi agar dapat diperoleh data serta wawancara yang digunakan sebagai instrument utama. Pendekatan metode penelitian yang digunakan pada filosofi postpositivisme, yang bertujuan untuk penelitian dalam kondisi ilmiah dimana peneliti sendiri sebagai instrumen, teknik pengumpulan data dan analisis kualitatif yang lebih berfokus pada pemahaman makna yang terkait (Sugiyono: 2018).

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan diperoleh hasil sebagai berikut:

### **Lingkungan Internal**

- Struktur Organisasi: Galamai Tek Tam Di Kota Payakumbuh pada umumnya sederhana, hanya terdiri dari pemilik dan beberapa pegawai. Pemilik berperan sebagai manajer, dan karyawan bertanggung jawab melaksanakan produksi dan pemasaran.
- Sumber Daya Manusia: Kualitas sumber daya manusia (SDM) pada perusahaan manajemen teknik dan teknologi di Kota Payakumbuh secara umum sangat baik. Pemilik dan karyawan biasanya memiliki pengetahuan dan keterampilan yang cukup di bidang produksi Galamai.
- Teknologi: Teknologi yang digunakan pada toko Galamai Tek Tam Kota Payakumbuh pada umumnya masih sederhana. Artinya, penggunaan peralatan tradisional. Namun, beberapa perusahaan mulai memperkenalkan teknologi baru seperti penggiling tepung dan mesin penggorengan.
- Keuangan: Keadaan keuangan toko Galamai Tek Tam di Kota Payakumbuh secara umum sangat stabil. Pemilik usaha biasanya mempunyai modal yang cukup untuk menjalankan usahanya.
- Pemasaran: Pemasaran perusahaan Galamai Tek Tam Di Kota Payakumbuh pada umumnya dilakukan secara tradisional yaitu melalui penjualan langsung di pasar dan toko. Namun, beberapa bisnis sudah mulai memasarkannya melalui metode modern seperti media sosial dan toko online.

### **Lingkungan Eksternal**

- Lingkungan Demografi: Kota Payakumbuh merupakan kota dengan jumlah penduduk yang cukup beragam yang terdiri dari berbagai suku, agama, dan budaya. Hal ini menjadi peluang bagi usaha galamai Tek Tam untuk memasuki pasar yang lebih besar.
- Lingkungan Perekonomian: Kota Payakumbuh merupakan kota yang mengalami pertumbuhan ekonomi yang cukup pesat. Ini menjadi peluang bagi usaha galamai Tek Tam untuk meningkatkan penjualan.
- Lingkungan Politik : Kota Payakumbuh merupakan kota dengan pemerintahan yang stabil. Hal ini menjadi faktor yang mendukung berkembangnya bisnis usaha galamai tek tam.
- Lingkungan Sosial Budaya: Galamai merupakan makanan khas kota Payakumbuh yang sudah dikenal masyarakat luas. Hal ini menjadi daya tarik bagi wisatawan yang berkunjung ke kota Payakumbuh dan ingin mencicipi Galamai.
- Lingkungan Teknologi : Perkembangan teknologi yang semakin maju memberikan peluang bagi perusahaan teknologi untuk menggunakan teknologi modern dalam proses produksi dan pemasarannya.

Analisis swot yang melibatkan pengguna biasanya adalah :

#### **1. Strengths**

- Memiliki produk yang unik dan khas yang terbuat dari tepung ketan hitam
- Memiliki cita rasa yang khas
- Memiliki kemasan yang menarik
- Memiliki harga yang terjangkau

#### **2. Weaknesses**

- Masih belum memiliki jaringan distribusi yang luas
- Masih belum memiliki brand awareness yang kuat
- Masih belum memiliki produk yang beragam

### 3. Opportunities

- Pasar gelamai masih memiliki potensi yang besar untuk dikembangkan
- Permintaan gelamai terus meningkat terutama di kalangan wisatawan
- Adanya peluang untuk memasarkan gelamai secara online

### 4. Threats

- Adanya pesaing yang ketak dari produk gelamai lainnya
- Adanya perubahan tren din kalangan konsumen
- Adanya kenaikan harga bahan

### **Pembahasan**

Analisis lingkungan memberikan gambaran menyeluruh mengenai faktor-faktor yang mempengaruhi perkembangan suatu perusahaan. Faktor tersebut bisa berasal dari lingkungan internal maupun eksternal. Dalam penelitian ini faktor-faktor yang mempengaruhi perkembangan usaha Galamai Tek Tam di Kota Payakumbuh dapat dibedakan menjadi dua kelompok, yaitu faktor yang berasal dari lingkungan internal dan faktor yang berasal dari lingkungan eksternal.

- Faktor yang dihasilkan dari lingkungan internal: Aspek lain seperti struktur organisasi, sumber daya manusia, teknologi, keuangan, pemasaran, dll dapat dikendalikan oleh pemilik bisnis. Faktor-faktor tersebut harus dikelola dengan baik untuk mendukung perkembangan usaha.
- Faktor-faktor yang disebabkan oleh lingkungan eksternal, seperti: Beberapa faktor seperti lingkungan demografi, lingkungan ekonomi, lingkungan politik, lingkungan sosial budaya, dan lingkungan teknologi berada di luar kendali manajemen.
- Namun faktor-faktor tersebut harus tetap diwaspadai dan diantisipasi agar tidak menjadi penghambat perkembangan usaha.
- Galamai memiliki target pasar yang luas dimana gelamai dapat dikonsumsi oleh semua kalangan, mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. Dikarenakan gelamai makanan yang enak dan menyehatkan sehingga membuat permintaan terhadap gelamai semakin meningkat dan menguntungkan bagi usaha gelamai. Sehingga sampai saat ini membuat gelamai menjadi salah satu makanan tradisional yang digemari oleh masyarakat Indonesia.

### **KESIMPULAN**

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa analisis lingkungan mempunyai pengaruh yang signifikan terhadap perkembangan usaha rekayasa dan teknologi di Kota Payakumbuh. Pengusaha yang berhasil melakukan analisis lingkungan dapat lebih memahami faktor-faktor yang mempengaruhi bisnisnya. Hal ini membantu pemilik bisnis mengambil keputusan yang tepat untuk pengembangan bisnisnya.

### **DAFTAR PUSTAKA**

- Afdhal Maryadi, Z. A. (2021). Perkembangan Industri Gelamai Utama Kota Payakumbuh Tahun 1994-2020. Kronologi.
- Bank Indonesia. (2023, Desember). Retrieved Desember 2023, from Bank Indonesia ID: <https://www.bi.go.id/id/umkm/default.aspx>
- Hidayat, R. (2022, Oktober 11). Galamai, Makanan Khas Payakumbuh. Retrieved Desember 19, 2023, from Benteng Sumbar: <https://www.bentengsumbar.com/2022/10/gelamai-makanan-khas-payakumbuh.html>
- Mawarni, Z., Megasari, D., & Sari, D. P. (2021). Pengaruh Analisis Lingkungan terhadap Perkembangan Usaha. *jurnal pendidikan tambusai*, 3203-3209.
- Rahma Dani . (2022, 10 09). Retrieved Desember 19, 2023, from Pasbana: <https://www.pasbana.com/2022/10/strategi-pemasaran-gelamai-tek-tam-payakumbuh.html>
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.