

**PERKEMBANGAN USAHA MARTABAK KUBANG
HAYUDA 1971-2006 :**

Dari Pedagang Kaki Lima Menjadi Perusahaan

SKRIPSI

Oleh:

MHD RIZKI FERYAN
BP. 03 181 019



**JURUSAN ILMU SEJARAH
FAKULTAS SASTRA
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2009**

ABSTAK

Pokok pembahasan utama dalam penelitian ini adalah perkembangan usaha martabak Kubang Yusri Darwis dari pedagang kaki lima hingga menjadi perusahaan. Yusri Darwis lahir dan dibesarkan di Desa Kubang, sebuah desa kecil di Kecamatan Guguk Kabupaten Lima Puluh Kota. Bermula sebagai tukang cuci piring di sebuah bofet yang menjual martabak tahun 1960-an dilanjutkan sebagai pedagang kaki lima yang kemudian menjadi pengusaha Martabak Kubang yang sukses. Keberhasilannya menjadi alasan yang sederhana skripsi ini dikemukakan. Masa kecilnya sebagai yatim piatu menjadi bagian yang menarik dari penggalan hidupnya, mengantarkannya sebagai pengusaha dengan prinsip hidup jujur, kerja keras, disiplin dan sederhana.

Dipilihnya Yusri Darwis untuk dituliskan skripsi karena berdasarkan hasil dari sejumlah wawancara dapat diketahui bahwa beliau adalah yang meletakkan dan memberikan nama martabak Mesir menjadi martabak Kubang. Ia orang pertama yang sukses dalam usaha makanan dan mematenkan nama martabak Kubang di Indonesia.

Yusri Darwis dan kedua saudaranya Naziswan dan Syarifah adalah tiga orang yang merupakan karib kerabat, sanak famili dan juga bako. Mereka bertetangga di desa Kubang. Kunjungan Yusri Darwis ke Jakarta sebagai pengurus Taekwondo Sumatera Barat lah yang membuka peluang usaha martabak Kubang Hayuda di Jakarta hingga menjadi perusahaan makanan Martabak Kubang terbesar di Indonesia. Hayuda merupakan singkatan nama dari Haji Yusri Darwis.

Studi ini dilakukan dengan menggunakan metode sejarah. Metode sejarah ada beberapa tahap, yaitu heuristik atau pengumpulan data, kritik, interpretasi dan historiografi atau penulisan sejarah. Data diperoleh melalui wawancara dan studi kepustakaan. Wawancara dilakukan terhadap orang-orang yang pernah dekat dengan yang bersangkutan.

Akhirnya dapat disimpulkan bahwa pengusaha martabak Kubang yang berhasil adalah Yusri Darwis. Ia bersama kedua saudaranya Naziswan dan Syarifah berhasil mengelola dan mengembangkan usaha martabak Kubang Hayuda hingga menjadi PT. Kubang Hayuda Setia. Hal ini disebabkan keteguhannya memegang prinsip hidup jujur, kerja keras, disiplin dan sederhana.

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Daerah Sumatra Barat dikenal dengan masakannya yang khas dan beragam. Masakan-masakan khas Sumatra Barat tidak hanya diminati oleh orang Minangkabau tetapi juga diminati oleh etnis lain yang ada di Nusantara. Masakan khas Sumatra Barat tidak hanya berupa masakan yang biasa digunakan sebagai lauk untuk makan nasi seperti rendang, *dendeng balado*, *gulai cubadak*, *asam padeh* dan lain sebagainya, tetapi juga ada masakan sejenis kue atau makanan ringan untuk cemilan. Salah satu masakan sejenis kue atau makanan ringan yang terkenal dari Sumatera Barat adalah martabak kubang yang juga dikenal sebagai martabak mesir.

Penjualan martabak kubang dirintis oleh Yusri Darwis pada tahun 1969 di Nagari Kubang Kecamatan Guguk Kabupaten Lima Puluh Kota.¹ Awalnya Yusri Darwis menjual martabak manis di Bagan si api-api, kepandaian membuat Martabak Mesir ini diperoleh dari pedagang martabak yang ada di Bagan si api-api Riau pada saat ia merantau pada tahun 1961. Semula ia mempelajarinya secara iseng-iseng, namun ternyata kepandaian itu sangat berharga ketika ia merantau ke Panipahan, daerah Riau Daratan. Martabak kubang pada awalnya berasal dari martabak Keling masakan khas India yang terbuat dari tepung terigu dan telur bebek yang dibikin menjadi kue dadar kemudian diberi kuah yaitu kuah gulai atau

¹ *Koran Radar Tangerang* (Desember 2006), hal. 2.

kari.² Yusri Darwis mengolah martabak itu dengan kreasinya sendiri, adonannya ditambahkan dengan daging dan sayur-sayuran yang dipotong-potong kemudian dibungkus dengan telur. Sayur yang digunakan untuk bahan campuran martabak terdiri dari bawang bombay, seledri, dan daun bawang. Kuahnya dibuat dengan tambahan kari, biasanya kari ayam dan kambing. Olahan yang dilakukan Yusri Darwis telah melahirkan jenis lain dari martabak tersebut agar orang Islam terutama masyarakat Minangkabau mau membelinya maka nama martabak tersebut ditambah dengan Mesir karena Mesir merupakan negara Islam.

Semula Yusri Darwis berjualan martabak manis di Jalan Permindo yaitu di depan Bioskop Rio (Bioskop Mulya sekarang) pada tahun 1970, setelah memiliki modal yang cukup untuk berjualan martabak mesir maka ia pindah ke Simpang Kandang dan menumpang berjualan di Bofet Buya tahun 1971. Di Bofet Buya inilah usahanya berkembang pesat. Tahun 1976 Bofet Buya akan dibongkar dan didirikan Bank yaitu Bank Mandiri sekarang, maka ia menyewa kedai sendiri dan mendirikan Restoran Kubang tepatnya di Jalan M. Yamin tahun 1976.

Usahanya mengalami kemajuan pada tanggal 10 April 1988 bentuk usahanya ditingkatkan dari semula Restoran Kubang menjadi CV Hayuda dan membuka cabang di Jakarta yaitu di Jalan Dr Suharjo No 98 Tebet Jakarta Selatan dan di Jalan Raya Kalimalang No 14B Jakarta Timur. Hayuda merupakan singkatan dari nama Haji Yusri Darwis. Pada tanggal 27 Agustus 1999 Yusri Darwis mendaftarkan nama masakannya dan dipatenkan menjadi Martabak

² Wawancara dengan Yusri Darwis, tanggal 16 April 2007, di Kubang.

BAB V KESIMPULAN

Daerah Sumatra Barat dikenal dengan masakannya yang khas dan beragam. Masakan-masakan khas Sumatra Barat tidak hanya diminati oleh orang Minangkabau tetapi juga diminati oleh etnis lain yang ada di Nusantara. Masakan khas Sumatra Barat tidak hanya berupa masakan yang biasa digunakan sebagai lauk untuk makan nasi seperti rendang, dendeng balado, gulai cubadak, sampadeh dan lain sebagainya tetapi juga ada masakan sejenis kue atau makanan ringan untuk cemilan. Salah satu masakan sejenis kue atau makanan ringan yang terkenal dari Sumatera Barat adalah Martabak Kubang atau Martabak Mesir masakan Yusri Darwis.

Awalnya Yusri Darwis menjual martabak manis di Bagan si api-api, kepandaian membuat Martabak Mesir ini diperoleh dari pedagang martabak yang ada di Bagan si api-api Riau pada saat ia merantau ke sana pada tahun 1961. Semula ia mempelajarinya secara iseng-iseng, namun ternyata kepandaian itu sangat berharga ketika ia merantau ke Panipahan, daerah Riau Daratan. Martabak Kubang pada awalnya berasal dari martabak Keling masakan khas India yang terbuat dari tepung terigu dan telur bebek yang dibikin menjadi kue dadar kemudian diberi kuah yaitu kuah gulai atau kari.

Yusri Darwis mengolah martabak itu dengan kreasinya sendiri, adonannya ditambahkan dengan daging dan sayur-sayuran yang dipotong-potong kemudian dibungkus dengan telur. Sayur yang digunakan untuk bahan campuran martabak terdiri dari bawang Bombay, seledri, dan daun bawang. Kuahnya dibuat dengan

DAFTAR PUSTAKA

Arsip

- Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP) Restoran Kubang tahun 1986.*
- Diperindag Kodya Padang. *Tanda Daftar Perusahaan Perseroan Terbatas* tahun 1991.
- Diperindag Kodya Jakarta Selatan. *Tanda Daftar Perusahaan Perseroan Terbatas* tahun 2005.
- Diperindag Kodya Padang. *Tanda Daftar Perusahaan Perseroan Terbatas* tahun 2005.
- Diperindag Kodya Jakarta Selatan, *Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP)-Kecil* tahun 2005.
- Departemen Kehakiman Republik Indonesia. *Akta Pendirian Perseroan Terbatas PT. Kubang Hayuda Setia.*

Buku dan Jurnal

- Gottchallk, Louis, terj. *Mengerti Sejarah*. Jakarta: UI Press, 1975.
- Heidjachman, et al. *Pengantar Ekonomi Perusahaan*. Yogyakarta: BPFE, 1982.
- Huen, P. Lim Pui, James Morrison, dan Kwa Chong Guan. *Sejarah Lisan di Asia Tenggara. Teori dan Metode*. Jakarta: LP3ES, 2000.
- Kuntowijoyo. *Pengantar Ilmu Sejarah*. Jakarta: Yayasan Benteng Budaya, 1995.
- . *Metodologi Sejarah*. Yogyakarta: PT. Tiara Wacana Yogya, 1994.
- Siswantohadiwiryono, *Manajemen Tenaga Kerja Indonesia, Pendekatan Administratif dan Operasional*. Jakarta: Bumi Aksara, 2002.
- Soekanto, Soejono. *Sosiologi Suatu Pengantar*. Jakarta: PT. Radjagrafindo Perkasa, 1990.
- Sugiarto, Endar. *Pengantar Akomodasi dan Restoran*. Jakarta: Gramedia, 1996.