PERKEMBANGAN USAHA JASA A.A CATERING DI KOTA PADANG 1978-2007

SKRIPSI

Diajukan Kepada Panitia Ujian Sarjana Fakultas Sastra Universitas Andalas Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Meraih Gelar Sarjana Ilmu Sejarah

Oleh:

Rizki Maulida
03 181 051

DEPARTEMEN PENDIDIKAN NASIONAL UNIVERSITAS ANDALAS UPT PERPUSTAKAAN

JURUSAN SEJARAH
FAKULTAS SASTRA
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG

2008

ABSTRAK

Skripsi ini berjudul "Perkembangan Usaha Jasa A.A Catering di Kota Padang Tahun 1978-2007". Sebagai usaha jasa pemesanan makanan dan minuman yang ada di Kota Padang, nama A.A Catering sudah cukup dikenal sebagai salah satu *catering service* modern di antara 43 usaha katering yang telah memiliki izin industri. Di samping itu, A.A Catering yang beralamat di Jl. Pramuka No.20 Ulak Karang, Padang juga merupakan satu-satunya usaha katering di Kota Padang yang telah membuka cabang di Pekanbaru (2003) dan di Bandara Internasional Minangkabau (2006). Tahun 1978 dijadikan sebagai batasan awal, karena pada periode inilah usaha jasa A.A Catering mulai berdiri di Asrama Polisi Jati, Padang. Sedangkan tahun 2007 dijadikan sebagai batasan akhir, untuk melihat perkembangan A.A Catering, khususnya satu tahun setelah pembukaan cabang di Bandara Internasional Minangkabau yang melayani katering untuk penerbangan. Fokus penelitian adalah hal-hal yang menyangkut dengan usaha jasa A.A Catering yang dirintis dan dikelola oleh Suarni Azwar bersama anak-anaknya.

Penelitian ini menggunakan metode penelitian sejarah yang terdiri dari empat tahap yaitu tahap heuristik (pengumpulan data/sumber), kritik, interpretasi dan penulisan. Pengumpulan sumber dilakukan dengan studi pustaka dan studi wawancara. Studi kepustakaan dilakukan untuk mecari sumber tertulis berupa buku-buku dan arsip yang berhubungan dengan industri dan usaha jasa makanan. Sumber lisan diperoleh dari hasil wawancara dengan orang-orang yang berkaitan dengan usaha jasa katering di Kota Padang, dewan direksi dan karyawan serta konsumen pemakai dan penikmat usaha jasa A.A Catering.

Suarni Azwar dengan latar belakang pendidikan sebagai Asisten Apoteker memiliki jiwa *entrepreneur* yang besar, akhirnya meraih kesuksessan dalam mengembangkan satu bisnis makanan, khususnya jasa pemesanan makanan dan minuman (*catering*). Di mulai dari menerima pesanan untuk acara-acara kepolisian tahun 1978 secara sederhana tanpa adanya manajemen, kemudian dalam perkembangan selanjutnya usaha katering ini dilanjutkan oleh anak-anak setelah Suarni Azwar meninggal pada tahun 1999, akhirnya mampu merambah ke dunia usaha yang berskala besar (PT) yang melibatkan tenaga kerja dalam sistem manajemen.

Di antara katering-katering lain yang berkembang sampai saat sekarang, A.A Catering telah memiliki standarisasi masakan dengan menggunakan sistim komputerisasi resep sehingga ketepatan rasa masakan itu akan tetap sama. Sistim standarisasi masakan ini telah dilakukan sejak tahun 2001, dengan adanya standarisasi ini A.A Catering mampu mempertahankan mutu, rasa dan kualitas makanan. Kesuksessan yang diraih oleh A.A Catering dalam melayani pemesanan makanan dan minuman juga tidak terlepas dari lancarnya pasokan bahan baku dari suplayer. Pada akhirnya dengan manajemen dan standarisasi masakan yang ditetapkan, kiprah dan kesuksessan A.A Catering mendapat respon dari berbagai lembaga/pihak terutama para konsumen baik dari kalangan instansi pemerintah, swasta, maupun dari masyarakat umum.

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Berbagai usaha dilakukan oleh masyarakat untuk memenuhi kebutuhan hidup, di antaranya bekerja sesuai dengan bidang keahlian, atau menciptakan lapangan pekerjaan sendiri dengan cara berdagang. Sektor perdagangan menjadi salah satu lahan usaha perekonomian masyarakat, seperti bisnis jasa. Bentuk usaha jasa yang telah banyak berkembang adalah usaha jasa boga (jasa penyedia makanan dan minuman).

Usaha jasa boga berkembang dalam beberapa bentuk, antara lain: restoran, katering, kantin/café,dan *bakery*. Bentuk tata cara pengolahan hidangannya tidak selalu sama, mulai dari yang sederhana sampai yang paling komplit. Jasa boga merupakan suatu usaha atau jasa yang menghasilkan produk nyata yang ditawarkan ke pasar (konsumen) dan sekaligus memberikan peluang bagi mereka yang ingin membuka usaha di bidang makanan. Oleh sebab itu, usaha jasa boga tetap merupakan usaha yang banyak dipilih oleh pengusaha, terlebih bagi mereka yang memiliki keahlian dan keterampilan dalam mengolah makanan. Pada umumnya usaha jasa boga termasuk jenis usaha kecil atau industri rumahtangga dilihat dari sifat dan cara pengelolaannya.

Selain jumlahnya yang terus meningkat dari tahun ke tahun, industri rumahtangga di Sumatera Barat mampu memberikan lapangan pekerjaan dan lapangan usaha secara luas. Tahun 1992 tercatat ada 34.559 unit usaha di daerah Sumatera Barat dan mampu menyerap sekitar 73.739 orang tenaga kerja. Industri rumahtangga yang

bergerak di berbagai cabang usaha pengolahan makanan berjumlah 25 ribu unit usaha,[1] sedangkan di Padang jumlah usahanya sekitar 1. 418 usaha,[2] yang tersebar dalam bentuk restoran dan rumah makan, serta bentuk usaha jasa pemesanan makanan (*catering*).

Usaha jasa katering di Sumatera Barat, khususnya untuk kawasan kota Padang berkembang pesat, mulai dari katering rumahan, katering kantoran, katering penerbangan, katering rumahsakit, sampai kepada katering untuk acara-acara resmi seperti: resepsi pernikahan, seminar-seminar dan acara-acara lainnya. Ada beberapa katering yang sudah cukup dikenal oleh masyarakat Kota Padang seperti: A.A Catering (AAC), Vavi Catering, Idia Aidil Catering, Mutiara Catering, Putri Catering, Riau Catering, Faissa Catering dan lainnya. Pada tahun 2005 baru ada tujuh usaha katering yang memiliki izin industri, tahun 2006 terjadi penambahan 17 usaha katering, dan pada tahun 2007 jumlah katering terus bertambah menjadi 43,[3] selebihnya bersifat rumahan dan menerima katering dalam jumlah sedikit.

Di antara bermacam-macam katering yang berkembang di Kota Padang, A.A Catering adalah satu-satunya unit usaha jasa pemesanan makanan yang berbentuk PT (Perseroan Terbatas), pada tahun 2004 menerima sertifikat halal dengan nomor 014.V.2004 dari Majelis Ulama Indonesia (MUI) Sumatera Barat.[4] Selain itu A.A

---

[1] Mestika Zed, Edy Utama, Hasril Chaniago, *Sumatera Barat di Panggung Sejarah 1945-1995*, (Padang: PD. Grafika, 1995), hal. 386-387.

[2] Sensus Ekonomi 1996, *Profil Perusahaan Berbadan Hukum Sumatera Barat*, BPS Sumatera Barat, hal. 45.

[3] Data dari Dinas Perindustrian, Perdagangan, Pertambangan dan Energi Kota Padang, 1 Agustus 2007 (Hanya memuat yang telah punya izin usaha).

[4] Surat Kabar *Haluan*, Selasa, 22 Juni 2004, dan Sertifikat Halal dari Majelis Ulama Indonesia (MUI) Sumatera Barat.

Catering juga memiliki Sertifikat *Hygiene Sanitasi* Jasa Boga dengan nomor 725/Far-Izin/Yankes DKK/VIII/2006 yang berlaku selama tiga tahun.[5] Ketika terjadinya krisis ekonomi pada tahun 1997, A.A Catering tetap bertahan dan mampu mempertahankan omset.[6] Berdasarkan keunggulan tersebut membuat A.A Catering menjadi menarik untuk diteliti lebih lanjut.

Dalam perkembangannya, usaha jasa katering juga menyediakan jasa penyediaan pelaminan dan dekorasi untuk acara-acara resepsi pernikahan. Para pemilik katering menyadari bahwa konsumen membutuhkan kepraktisan dalam acara-acara resmi. Salah satu di antara katering yang telah menambahkan jenis usaha untuk jasa penyediaan pelaminan dan dekorasi adalah A.A Catering, selain dari itu juga menyediakanan pelayanan katering untuk angkutan udara (*catering inflight*).[7]

A.A Catering pada mulanya dirintis pada tahun 1978 oleh Suarni Azwar dan mendapat dukungan penuh dari suaminya AKBP (Purn) Azwar Aziz yang merupakan mantan Kadispen Mapolda Sumatera Barat. Semenjak mulai membuka usaha tahun 1978 sampai tahun 2002, modal usaha yang digunakan berasal dari modal pribadi. Seiring adanya keinginan untuk memperluas kapasitas produksi, tahun 2002 A.A Catering baru menggunakan tambahan modal dari luar (peminjaman ke Bank). Istilah nama A.A Catering ini diambil dari nama pekerjaan Suarni sebagai Asisten Apoteker, dan secara kebetulan A.A dapat diartikan sebagai singkatan dari nama suaminya Azwar

---

[5] *Wawancara* dengan Ivana, Padang, 20 Agustus 2007, dan Sertifikat *Laik Hygien Sanitasi* Jasa Boga dari Dinas Kesehatan Kota Padang.

[6] *Wawancara* dengan Rinaldi Iswara, Padang, 31 Desember 2007.

[7] *Wawancara* dengan Nofrianto, Padang, 20 November 2006.

Aziz. Maka sebagian orang mengartikan istilah A.A itu sebagai singkatan dari Asisten Apoteker dan Azwar Azis.[8]

Semenjak berdiri 1978 sampai tahun 2007, A.A Catering dikenal luas oleh masyarakat, bahkan menjadi pioner katering modern khususnya di Kota Padang. A.A Catering dikatakan sebagai katering modern karena dalam menjalankan usahanya melengkapi semua peralatannya (perlengkapan menghidang) dengan menggunakan peralatan modern yang sesuai dengan standar peralatan yang digunakan oleh hotel berbintang.

Pada tahun 2004, A.A Catering meningkatkan status perusahaannya dari usaha Perseorangan menjadi Perseroan Terbatas (PT) yang diberi nama PT. Anugerah Agung Citratama (AAC), dan melibatkan semua anggota keluarga Azwar Aziz untuk menjalankan usaha. Walapun telah mengalami perubahan dan telah memiliki badan hukum sendiri, tetapi nama A.A Catering masih tetap dipakai sebagai merek dagang.[9] Seiring perubahan bentuk perusahaan tersebut, maka stuktur manajemen juga berubah.

Menurut data Dinas Perindustrian, Perdagangan, Pertambangan dan Energi Kota Padang, A.A Catering termasuk yang paling tinggi omsetnya (mencapai 10.000 porsi pesanan).[10] Hal ini juga diakui oleh Heri Febrian, pada tahun 2000 sampai 2001 A.A Catering pernah menerima pesanan sampai 10.000 porsi dalam satu hari di 20 tempat di wilayah yang berbeda, akan tetapi untuk menjaga kepuasan pelanggan serta

---

[8] *Wawancara* dengan Heri Febrian, Padang Pariaman, 22 November 2006.

[9] *Wawancara* dengan Rinaldi Iswara, Padang, 15 Agustus 2007. Selanjutnya dijelaskan bahwa tahun 1982 usaha A.A Catering di Padang sempat terhenti, karena Azwar Aziz sempat dipindah tugaskan ke Aceh. Namun setelah kembali ke Padang pada tahun 1988, usaha catering dilanjutkan kembali.

[10] Data dari Dinas Perindustrian, Perdagangan, Pertambangan dan Energi Kota Padang. *op. cit.*

BAB V

KESIMPULAN

Dari uraian bab-bab sebelumnya, terlihat bahwa A.A Catering yang saat ini termasuk salah satu katering terkemuka di Sumatera Barat dan Riau umumnya, khususnya Kota Padang. Eksistensi A.A Catering tersebut, tidaklah merupakan proses yang instan, akan tetapi melalui perjalanan yang cukup panjang.

Jika dilihat sebelum berdirinya A.A Catering, jasa pelayanan makanan itu sudah berkembang cukup lama, namun secara bertahap dari proses yang sederhana ke yang lebih modern. Bagaimanapun, hal ini tidak terlepas dari semakin modern tingkat kehidupan manusia, semakin butuh pelayanan yang praktis. Seiring dengan kebutuhan pelayanan makan itu, sekaligus perkembangan ini menjadi suatu peluang usaha bagi orang-orang yang berjiwa *entrepreneur*.

Suarni Azwar sebagai orang yang berjiwa entrepreneur, melihat celah/peluang untuk berbisnis di samping profesinya sebagai Asisten Apoteker. Selain dari itu dia juga merupakan anggota bhayangkari yang sering mengadakan pertemuan-pertemuan baik di kantor suaminya (Letkol. Purn Drs. Azwar Aziz) maupun di lingkungan asrama polisi Jati, Padang. Kejelian Suarni yang mewarisi kepandaian memasak dari ibunya, melihat aspek bisnis makanan/jasa pelayanan akan menjadi bisnis yang bisa berkembang.

Hal-hal yang diperhatikan oleh Suarni antara lain, lokasi usaha di pusat kota Padang memungkinkan untuk mendapatkan bahan baku dan pemasarannya juga terbuka lebar karena masyarakat kota yang lebih membutuhkan pelayanan dari pada masyarakat

Desa. Di samping itu kecenderungan masyarakat kepada pelayanan yang lebih lengkap dan praktis semakin meningkat, baik di kalangan instansi pemerintah, instansi swasta dan perorangan. Di bandingkan dengan rumah makan dan restoran, pelayanan katering lebih spesifik. Dalam hal ini bisa dilihat cara atau bentuk penyajian makanan antara rumah makan dan katering, kalau rumah makan menyediakan makanan di tempat dengan variasi makanan yang cenderung statis. Lain halnya dengan katering, di mana memberikan pelayanan sesuai dengan permintaan atau pesanan dari konsumen.

A.A Catering yang mulai dirintis oleh Suarni Azwar tahun 1978, merupakan usaha sampingan yang awalnya untuk lingkungan kepolisian. Akan tetapi perkembangan usaha ini cukup bagus dan memperlihatkkan prospek yang lebih cerah, sehingga Suarni semakin serius dalam mengelola usaha. Bahkan sewaktu suaminya dpindahkan ke Aceh, Suarni masih menerima dan melayani pesanan di lingkungan Polda di Banda Aceh.

Setelah suaminya kembali pindah tugas ke Padang Tahun 1988, dan menempati rumah di Jl. Yogyakarta No. 23, Suarni mulai melanjutkan kembali usaha katering seperti yang sudah-sudah. Dalam proses perkembangan selanjutnya, tampak lebih maju disebabkan keterlibatan anak-anaknya (Beni dan Heri) dalam mengelola usaha. Di samping itu Suarni juga memperluas usaha dengan menerima katering untuk umum.

Aspek lain yang cukup membantu/menunjang perkembangan A.A Catering adalah sistem pelayanan dan standarisasi resep (komputerisasi resep). Secara berangsur dari tahun ke tahun, usaha A.A Catering bertambah luas jangkauannya. Ini dapat di lihat dari mulai melayani katering untuk penerbangan pada tahun 2002. Setelah itu, tahun

2003 dibuka cabang di Pekanbaru. Selain dari itu, manajemen yang dijalankan oleh keluarga semakin sempurna setelah A.A Catering merubah status dari usaha keluarga ke Perseroan Terbatas (PT) yang harus mempunya manajemen modern dan terdaftar di Dinas Perindustrian, Perdagangan, Pertambangan dan Energi kota Padang. Selanjutnya pada tahun 2006, sesuai dengan perkembangan permintaan dan kebutuhan pasar, A.A Catering membuka cabang khusus penerbangan di Bandara Internasional Minangkabau.

Dalam perjalanan usaha A.A Catering mempunyai metode khusus dalam melayani konsumen, antara lain: menyesuaikan mutu dan rasa dengan permintaan/pesanan konsumen. Walaupun dalam hal penentuan harga A.A Catering termasuk mempunyai tarif yang relatif lebih tinggi, dibandingkan dengan katering-katering lain. Akan tetapi masyarakat pelanggan baik instansi pemerintah, swasta dan masyarakat umum masih cenderung memesan makanan kepada A.A Catering. Di sinilah tampak bahwa usaha yang dijankan secara profesional, akan dapat bertahan dan bahkan lebih maju. Berbagai tanggapan dan respon dari masyarakat juga memperlihatkan bahwa A.A Catering adalah merupakan salah satu usaha jasa makanan yang cukup dikenal dan diminati hingga saat ini.

DAFTAR PUSTAKA

Agnes Yo, *Cara Pintar dan Kaya Jadi Pengusaha Katering*, Yogyakarta: Indonesia Cerdas, 2007.

Ajeng Dianawati, *20 Usaha Sampingan Paling Menguntungkan*, Tanggerang: Visi Media, 2007.

Ari Fadiati, *Pengelolaan Usaha Boga: Manajemen Catering*, Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, 1988.

Arifidianti Farida, *Peluang Bisnis Katering dan Pengelolaannya*, Jakarta: Golden Terayon Press, 1992.

At-Tubani, Erosi Moralitas di Minangkabau, Padang: Media Explorasi, 2005.

Buchari Alma, *Kewirausahaan*, Bandung: Alfabeta, 2005.

Edillius, dkk. *Pengantar Ekonomi Perusahaan*, Jakarta: Rineke Cipta 1992.

Fandy Tjiptono, *Manajemen Jasa*, Yogyakarta: ANDI, 2000

Frederick, William H., dkk, *Pemahaman Sejarah Indonesia Sebelum dan Sesudah Revolusi*, Jakarta: LP3ES, 1982.

Gottschalk, Louis., *Mengerti Sejarah*, Terj. Nugroho Noto Susanto, Jakarta: Yayasan Universitas Indonesia, 1986.

Hasibuan, Malaya S. P., *"Manajemen" Dasar, Pengertian dan Masalah*, Jakarta: Bumi Aksara, 2003.

Hazwar Muis Dt. Bagindo Sati, *Perempuan Adat Minangkabau Menurut Adat*, Bukittinggi: Krista Multimedia, 2005

Heidjarachman Ranu Pandoyo, ed. Al, *Pengantar Ekonomi Perusahaan Buku II*, Yogyakarta: BPEF, 1982.

_____, *Dasar-Dasar Ekonomi Perusahaan*, Yogyakarta: AMP YKPN, 1990.