BIOGRAFI MARTIN : PENGUSAHA KOPI CAP MATAHARI (2001-2023)

Illi Yani¹, Meri Erawati², Felia Siska³, Refni Yulia⁴
Program Studi Pendidikan Sejarah, Fakultas Ilmu Sosial dan Humaniora,
Universitas PGRI Sumatera Barat, Padang, Indonesia¹²³⁴

IlliYani395@gmail.com¹, mry.merierawati@gmail.com², feliasiska17@gmail.com³,
refniyulia17@gmail.com⁴

Accepted: Jan, 12nd 2024 Published: Jan, 31st 2025

Abstract

Penelitian ini mengkaji tentang Biografi Martin Pengusaha Kopi Cap Matahari pada tahun 2001-2023, yang merupakan permasalahan dalam skripsi ini adalah : Latar belakang kehidupan sosial dan ekonomi keluarga Martin. Adapun tujuan penelitian ini yaitu mengetahui bagaimana latar belakang kehidupan sosial dan ekonomi keluarga Martin, mengetahui bagaimana usaha Martin dalam melanjutkan usaha Kopi Cap Matahari yang dirintis keluarganya. Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode Sejarah yang tersusun dalam empat tahap yaitu : heuristik atau pengumpulan data, kritik sumber, interpretasi, dan historiografi. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa. Martin merupakan generasi kedua yang mewarisi usaha Bubuk Kopi Cap Matahari ini yang berkembang hingga saat ini, alasan kenapa Martin yang meneruskan usaha bubuk kopi ini karena saudara Martin tidak ada yang bersedia menerima tawaran dari orang tua yaitu Rusli karena menurut Martin lebih pantas saudaranya yang lain usaha bubuk kopi ini. Tetapi pemahaman yang disampaikan oleh Rusli bahwa ini pesan turun temurun dari kakeknya untuk meneruskan usaha ini dan jangan sampai meninggalkan usaha bubuk kopi ini. dan juga dilatarbelakangi oleh pendidikan yang ditempuh Martin yang lulusan DIII dari Teknik Industri Universitas Negeri Padang (UNP), jadi sedikit banyaknya ilmu yang didapat bisa dipergunakan untuk perkembangan usaha bubuk kopi ini. Martin mengembangkan pola pemasaran yang berbeda dari ayahnya, yakni melalui media *online* seperti *Shopee* dan Tokopedia, sehingga produksi Kopi Martin banyak dikenal banyak masyarakat luas. Sejalan itu, permintaan terhadap kopinya semakin meningkat sehingga Martin merekrut banyak karyawan. Sehingga tahun 2014 Martin berhasil mendapatkan juara satu pada event UKM AWARD tahunan yang diselenggarakan oleh Dinas Pangan Provinsi Sumatra Barat, Bubuk Kopi Matahari ini sudah mendapatkan penghargaan sebagai industri pangan terbaik. Di bawah kepemimpinannya, usaha bubuk kopi Cap Matahari telah menjangkau pasar luar Sumatera Barat seperti Riau dan Sumatera Utara.

Kata kunci: Biografi; Martin; Pengusaha Kopi.

How to cite: Yani, I., Erawati, M., Siska, F., Yulia, R (2025) Biografi Martin: Pengusaha Kopi Cap Matahari (2001-2023).. Puteri Hijau: Jurnal Pendidikan Sejarah (155-162)

INTRODUCTION

Kopi merupakan komoditas perkebunan yang memiliki 6 kontribusi terhadap pertumbuhan ekonomi nasional Indonesia, yakni: sebagai sumber devisa negara, pendapatan petani, penciptaan lapangan kerja pembangunan wilayah, pendorong agribisnis dan agroindustri serta, pendukung konservasi lingkungan (Gumulya & Helmi, 2017; Crawford, 2025; Irwan et al., 2023). Pada umumnya perekonomian di Sumatera Barat didominasi oleh sektor pertanian dan perkebunan, salah satu produk perkebunan ialah kopi. Tanaman kopi sudah lama dikenal oleh masyarakat Minangkabau, terutama ketika adanya kebijakan sistem tanam paksa kopi di Sumatera Barat (Mestika Zed, 2002; Oktasari, 2014).

Salah satu daerah di Sumatera Barat yang merupakan penghasil kopi adalah Kabupaten Pasaman. Perkembangan komoditas kopi tersebut cukup pesat, hal ini dipengaruhi oleh berbagai hal salah satunya keadaan iklim dan tingkat kesuburan tanah yang cocok untuk tanaman kopi (Nasution 2016). Pasaman merupakan kabupaten di Provinsi Sumatera Barat yang mempunyai tingkat kesuburan tanah yang bagus untuk perkebunan kopi. Mayoritas kopi yang ditanam di Kabupaten Pasaman ialah kopi jenis Robusta, karena keadaan topografinya yang terdapat di Pasaman cocok dengan tanaman kopi jenis robusta (Gusmarini & Fitriasia, 2022 ; Kuntowijoyo, 2003).

Umumnya kopi dimanfaatkan sebagai bahan olahan minuman menjadi bubuk kopi. Sumatera Barat banyak terdapat industri pengolahan bubuk kopi, yang familier di masyarakat adalah Bubuk Kopi Cap Kuda Terbang, Bubuk Kopi Cap Putra Sicincin, Kopi Cap Gunung Tiga Baru, Bubuk Kopi Das, Bubuk Kopi Cap Teko Silungkang, dan Bubuk Kopi Sederhana. Kabupaten Pasaman terdapat beberapa industri yang mengolah bubuk kopi, diantaranya Bubuk Kopi Cap Matahari, Bubuk Kopi Gunpas, Cubadak Pasaman *Coffee*, Bubuk Kopi Bundo Kandung, Kopi Talu (Cap Tiga Benua dan Salingka Kopi Roastery), Kopi Legendaris Mariana Gunuang, Kopi Talu Pak Sangkot. Usaha bubuk kopi Cap Matahari sudah ada sejak tahun 1978 yang didirikan oleh Rusli. (Gusmarini & Fitriasia, 2022 ; Mestika Zed, 2002).

Biografi seseorang telah banyak ditulis, baik oleh penulis akademis maupun penulis non akademis. Setiap penulis mempunyai

cara yang berbeda-beda terhadap tokoh yang dituliskannya, biografi atau otobiografi sangat banyak ditulis dan diterbitkan. Berbagai macam tujuan dalam penulisan tersebut, mulai dari politik, tokoh Pendidikan, tokoh agama, pengusaha dan sebagainya (Regita Farantika, Meri Erawati, 2024 ; Syopiarni, 2021). Salah satu tokoh pengusaha yang berada di Pasaman adalah Martin (Gusmarini & Fitriasia, 2022; Nadila Esa Putri, 2023).

Rusli pendiri industri Bubuk Kopi Cap Matahari adalah sosok yang tekun, ambisius, dan pekerja keras. Industri bubuk kopi cap matahari adalah salah satu industri bubuk kopi yang berada di Kabupaten Pasaman. Industri ini didirikan tahun 1978 oleh Rusli dengan satu orang temannya. Yang mana usaha ini awalnya mengolah roti *bakery* dengan saudaranya ditahun 1978, tetapi karena beberapa kendala yang dihadapi usaha pembuatan roti tersebut beralih ke pembuatan bubuk kopi dengan mengandalkan keterampilan yang didapat dari orang tuanya. Asal mula nama dari usaha bubuk kopi cap matahari ini tidak diketahui dari mana idenya, tapi ini diambil dari nama bubuk kopi yang telah didirikan oleh orangtuanya yang berada di Paraman Ampalu.

Usaha ini awalnya hanya menggunakan alat yang sederhana: dengan perendangan yang terbuat dari tong besi, kemudian penggilingan yang dilakukan oleh tenaga manusia, kemudian disaring dan pembungkusan dengan krisik (daun pisang kering). Kemudian pemasarannya juga ada 2 cara, yang pertama dengan cara berjalan kaki, yang mana kopi yang sudah siap dipasarkan diletakkan diatas bakidan ditawarkan kesetiap rumah warga yang dekat dengan pabrik kopi. Cara yang kedua, dengan menggunakan sepeda, cara ini dilakukan ke tempat - tempat yang lebih jauh dari tempat pabrik, sampai ke daerah tpus yang sekarang terletak di Kecamatan Padang Gelugur (Gusmarini & Fitriasia, 2022; Syopiarni, 2021).

Tahun 2001 Rusli mewariskan usaha bubuk kopi ini kepada anaknya yang bernama Martin, Martin merupakan anak ke-2 dari 7 bersaudara. Martin merupakan generasi kedua yang mewarisi usaha bubuk kopi ini yang berkembang hingga saat ini, (Wawancara dengan Bapak Apis, Adik kandung Bapak Martin, di Jl kuburan nan duo Panti Kabupaten Pasaman, 31 Agustus 2024). alasan kenapa Martin yang meneruskan usaha bubuk kopi ini karena saudara Martin tidak ada yang bersedia menerima tawaran dari orang tua

mereka dan juga dilatarbelakangi oleh pendidikan yang ditempuh Martin yang lulusan dari Teknik Industri Universitas Negeri Padang (UNP), jadi sedikit banyaknya ilmu yang didapat bisa dipergunakan untuk perkembangan usaha bubuk kopi. (Wawancara dengan Bapak Martin, Pemilik Perusahaan Bubuk Kopi Cap Matahari, di Jl kuburan nan duo Panti Kabupaten Pasaman, 31 Agustus 2024).

Sementara itu untuk lebih mengembangkan usaha bubuk kopinya, Martin mengembangkan pola pemasaran yang berbeda dari ayahnya, yakni melalui media *online* seperti *Shopee* dan Tokopedia, sehingga produksi Kopi Martin banyak dikenal banyak masyarakat luas. (M. Yusuf A. Samad, Otong Karyono, 2019) Sejalan itu, permintaan terhadap kopinya semakin meningkat sehingga Martin merekrut banyak karyawan. Pada awal dia memimpin industri kopi, karyawannya hanya 6 orang, kemudian meningkat menjadi 62 orang pada tahun 2014 dan sedangkan pada tahun 2022 karyawannya meningkat sebanyak 72 orang. Bubuk kopi Cap Matahari bisa menghasilkan 1 ton perhari sejak tahun 2014. (Wawancara dengan Bapak Martin, Pemilik Perusahaan Bubuk Kopi Cap Matahari, di Jl kuburan nan duo Panti Kabupaten Pasaman, 31 Agustus 2024).

Berdasarkan latar belakang masalah diatas maka tujuan penelitian ini adalah mengetahui bagaimana latar belakang kehidupan sosial dan ekonomi keluarga Martin, dan mengetahui bagaimana usaha Martin dalam melanjutkan usaha Kopi Cap Matahari yang dirintis keluarganya.

METHODOLOGY

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode penelitian sejarah (Historiografi). Tahapan dalam penelitian menggunakan metode historiografi yaitu : Tahap pertama adalah pengumpulan data (Heuristik), adalah proses kegiatan mencari dan menemukan sumber yang diperlukan. Berdasarkan bentuk penyajiannya, sumber-sumber sejarah terdiri dari sumber primer dan sekunder. Tahap kedua yaitu Kritik Sumber atau pengelolaan data. Setelah primer dan sekunder di dapat, langkah selanjutnya adalah untuk sumber yaitu melakukan pengujian sumber yang didapat melalui kritik ekstern dan kritik intern. Tahap keempat Historiografi adalah menulis dalam bentuk karya ilmiah setelah didapati data fakta yang benar-benar

akurat dan valid, barulah ditulis bentuk skripsi.

RESULT AND DISCUSSION

1. Latar belakang kehidupan sosial dan ekonomi keluarga Martin

H.Rusli pendiri Bubuk Kopi Cap Matahari adalah sosok yang pekerja keras. Rusli lahir dan di besarkan di Paraman Ampalu, Pasaman Barat, Sumatera Barat. Pola didikan orang tua yang tegas, disiplin dan pekerja keras sangat mempengaruhi pembentukan pola pikir kepribadian Rusli dan saudara-saudaranya. Ayah Rusli bekerja membuka industri rumah tangga dalam pembuatan kopi dan ibunya membantu dalam memasarkannya. Karena untuk mencari pengalaman atau kebiasaan yang terjadi dimasyarakat khususnya anak laki-laki untuk merantau ketempat lain, Rusli dan saudaranya merantau ke Pasaman yaitu didaerah Panti tepatnya tahun 1975. (Wawancara dengan Bapak Martin, Pemilik Perusahaan Bubuk Kopi Cap Matahari, di Jl kuburan nan duo Panti Kabupaten Pasaman, 31 Agustus 2024).

Tahun 1975 Rusli ikut dengan saudaranya membuka usaha rumah tangga pembuatan roti *bakery*. Usaha roti ini bertahan dalam waktu 3 tahun tepatnya sampai tahun 1978, usaha ini awalnya berjalan dengan cukup lancar di awal tahun dan dapat memenuhi kebutuhan keluarga, tetapi lama kelamaan pendapatan yang diperoleh tidak stabil, karena pemasaran roti inidi titipkan kewarung-warung setempat dan bahan roti sendiri tidak dapat tahan untuk jangka waktu yang cukup lama roti ini hanya bertahan dalam jangka waktu kurang lebih 3 tahun saja, jadi banyak roti yang dikembalikan. Menimbang resiko yang ditanggung untuk waktu kedepannya, maka dari itu usaha roti tersebut berhenti sejalan kembalinya saudara Rusli kekampung halaman yaitu di Paraman Ampalu, Pasaman Barat. (Gusmarini and Fitriisa 2022).

Usaha ini awalnya hanya menggunakan alat-alat yang sederhana, yaitu : perendangan sederhana yang terbuat dari tong besi, kemudian penggilingan yang dilakukan sendiri, kemudian disaring dan dibungkus dengan krisik (daun pisang kering). Kopi yang telah dikemas akan dipasarkan, cara yang pertama dengan cara berjalan kaki, yang mana diletakkan di baki dan ditawarkan kesetiap rumah-rumah warga yang dekat dengan pabrik kopi. Cara yang kedua, dengan

menggunakan sepeda, cara ini dilakukan untuk pergi ketempat yang lebih jauh dari pabrik, sampai ke Tapus yang mana sekarang terletak di Kecamatan Padang Gelugur.

Tahun 2001 terjadi pergantian pemimpin dalam mengelola usaha bubuk kopi ini, yang mana biasanya dipegang oleh Rusli, kemudian dipercayakan kepada anaknya yaitu Martin, yang mana awalnya Rusli meminta salah satu dari ke tujuh anaknya untuk meneruskan usaha bubuk kopi ini dan yang terpilih adalah Martin. Alasan kenapa usaha bubuk kopi ini dipercayakan pada Martin, itu dikarenakan saudaranya tidak ada yang menerima tawaran dari Rusli dan juga dilatarbelakangi oleh pendidikan yang ditempuh oleh Martin yang lulusan dari Teknik Industri (UNP) sedikit banyak nyadapat dipergunakan untuk perkembangan usaha bubuk kopi ini. (Wawancara dengan Bapak Martin, Pemilik Perusahaan Bubuk Kopi Cap Matahari, di Jl kuburan nan duo Panti Kabupaten Pasaman, 31 Agustus 2024).

Awalnya Martin tidak mau menerima tawaran yang diberikan oleh orang tuanya, karena menurutnya lebih pantas saudaranya yang lain untuk melanjutkan usaha tersebut. Tetapi dengan pemahaman yang disampaikan orang tuanya yang mengatakan bahwa ini pesan turun temurun dari kakeknya untuk meneruskan usaha ini. Maka dari itu, Martin menerima untuk meneruskan usaha ini dan mengembangkannya sampai dengan sekarang.

Masa kepemimpinan Martin adalah masa dimana usaha bubuk kopi ini dikatakan memiliki kemajuan hingga sampai sekarang, karena beberapa hal antara lain : Martin memiliki gagasan ide-ide yang bisa mengarahkan usaha ini kearah yang lebih baik lagidan juga menjalin kerjasama dengan organisasi atau kemitraan yang lain untuk memperluas jaringan usaha. Tujuan dari membangun jaringan usaha adalah membentuk hubungan yang saling menguntungkan dan jaringan bisnis ini merupakan wadah dalam pertukaran informasi bisnis, ide dan dukungan.

2. Usaha Martin dalam melanjutkan usaha Kopi Cap Matahari

Langkah awal yang di lakukan Martin untuk mengembangkan usaha Bubuk Kopi

Cap Matahari adalah dengan memperbaiki dan membentuk administrasi tempat usaha secara sistematis. Langkah pertama yang Martin ambil adalah melakukan audit terhadap semua proses administrasi yang ada. Martin memastikan setiap dokumen, mulai dari surat izin usaha, hingga laporan internal perusahaan, terorganisir dengan rapi dan sesuai dengan peraturan yang berlaku. Hal ini penting untuk memastikan bahwa operasional perusahaan berjalan dengan lancar dan meminimalisir risiko kesalahan atau masalah hukum di masa depan. Dengan administrasi yang terstruktur dengan baik, Martin berharap perusahaan dapat lebih mudah memantau dan mengontrol segala aspek operasional.

Setelah administrasi tempat usaha terkelola dengan baik, langkah berikutnya yaitu merapikan pembukuan perusahaan. Pembukuan yang teratur sangat penting untuk menjaga transparansi keuangan dan mempermudah dalam proses pengambilan keputusan. Martin melakukan pencatatan secara rinci mengenai pemasukan dan pengeluaran, serta memastikan bahwa setiap transaksi tercatat dengan akurat. Martin juga mulai menggunakan sistem pembukuan digital yang lebih efisien, sehingga memudahkan dalam memonitor arus kas dan laporan keuangan perusahaan, dengan pembukuan yang rapi, Martin yakin perusahaan dapat mengetahui kondisi keuangan secara jelas dan dapat merencanakan langkah-langkah strategis ke depannya dengan lebih baik.

Langkah berikutnya yang Martin terapkan adalah mengencangkan penjualan produk. Untuk mencapai hal ini, Martin fokus pada peningkatan kualitas pelayanan kepada pelanggan dan penguatan hubungan dengan konsumen yang sudah ada. Martin mengembangkan pola pemasaran yang berbeda dari ayahnya, yakni melalui media *online* seperti *Shopee* dan Tokopedia, dengan memanfaatkan media sosial penyebaran akan lebih cepat dan jangkauannya akan lebih luas. (Silalahi et al. 2022) sehingga produksi Kopi Martin banyak dikenal banyak masyarakat luas. Sejalan itu, permintaan terhadap kopinya semakin meningkat. Sehingga tahun 2014 Martin berhasil mendapatkan juara satu pada event UKM AWARD tahunan yang diselenggarakan oleh Dinas Pangan Provinsi Sumatra Barat, Bubuk

Kopi Matahari ini sudah mendapatkan penghargaan sebagai industri pangan terbaik. (Wawancara dengan Bapak Martin, Pemilik Perusahaan Bubuk Kopi Cap Matahari, di Jl kuburan nan duo Panti Kabupaten Pasaman, 31 Agustus 2024 ; Hanim & MS. Noorman, 2018).

Selain meningkatkan penjualan, Martin juga berfokus pada perluasan wilayah pemasaran. Martin melakukan riset pasar untuk menentukan daerah-daerah potensial yang bisa dijangkau dengan produknya. (Fadilah, 2021 ; Sartono Kartodirdjo, 1992) Hal ini dilakukan dengan menganalisis data demografis, perilaku konsumen, serta persaingan di setiap wilayah yang ingin dimasuki. Setelah itu, Martin menyesuaikan strategi pemasaran dengan karakteristik pasar lokal di setiap wilayah tersebut. Perluasan pasar yang terencana ini bertujuan agar perusahaan dapat menjangkau lebih banyak konsumen dan meningkatkan pasar secara signifikan. Dalam jangka panjang, perluasan wilayah pemasaran akan menjadi salah satu kunci utama dalam pertumbuhan bisnis, di bawah kepemimpinannya, usaha bubuk kopi Cap Matahari telah menjangkau pasar luar Sumatera Barat seperti Riau dan Sumatera Utara.

1) Aspek Sumber Daya Manusia (SDM)

Tahun 2022-an tenaga kerja di usaha Bubuk Kopi Cap Matahari ini sudah merekrut karyawan perempuan, yang di tempatkan di bagian pembungkusan, dan pemasaran, dengan jumlah seluruh karyawan pada saat itu sudah 22 orang karyawan (Ilham Adelino and Nurasyiah 2021). Kemudian meningkat menjadi 62 orang pada tahun 2014, dan sedangkan pada tahun 2022an karyawannya meningkat lagi sebanyak 72 orang, yang mana jumlah karyawan perempuan sebanyak 25 orang dan jumlah karyawan laki-lakinya sebanyak 47 orang. (Wawancara dengan Bapak Martin, Pemilik Perusahaan Bubuk Kopi Cap Matahari, di Jl kuburan nan duo Panti Kabupaten Pasaman, 31 Agustus 2024; Usin et al., 2023).

2) Aspek Produksi

Produksi adalah segala kegiatan yang bertujuan untuk meningkatkan atau

menambah guna atas suatu benda atau segala kegiatan yang ditujukan untuk memuaskan orang lain melalui pertukaran dalam mencakup setiap usaha manusia dan kemampuan untuk menambah faedah atau manfaat dalam memenuhi kebutuhan manusia. (Duwila, 2015 ; AGUSNI, 2020) Dalam produksi bubuk kopi dilakukan 6 hari dalam seminggu dan sistem produksinya menggunakan sistem produksi mulai selesai ditandai dengan proses produksi bubuk kopi dimulai dari pukul 08.00 WIB s/d pukul 16:00 WIB. Hal ini dilakukan setiap hari kecuali hari Kamis, karena pada hari ini merupakan hari libur semua karyawan, namun tetap melakukan penjualan di pasar mingguan yang ada di daerah Panti. (Wawancara dengan Abdul Azis, karyawan Bubuk Kopi Cap Matahari, di Jl kuburan nan duo Panti Kabupaten Pasaman, 2 September 2024).

Dalam Proses pengolahan Bubuk Kopi Cap Matahari, melalui beberapa proses di antaranya :

- a) Tahap sortasi, yang mana ditahap ini bertujuan untuk memisahkan biji kopi dengan kulitnya dan memisahkan dengan kopi yang kurang berkualitas.
- b) Roasting atau perendangan dan disebut juga dengan penyaringan yang bertujuan untuk mengeluarkan aroma biji kopi yang berlangsung sekitar 50 menit lebih.
- c) Pendinginan, setelah kopi disangrai ditempat perendangan, selanjutnya pendinginan kopi untuk mempermudah proses penggilingan.
- d) Penggilingan, jika biji kopi tersebut sudah dingin maka tahap selanjutnya ialah penggilingan biji kopi yang mana bertujuan untuk menghaluskan biji kopi.
- e) Penyimpanan, tempat bubuk kopi yang telah dihaluskan disimpan setelah penggilingan sebelum tahap terakhir yaitu tahap pembungkusan.
- f) Pembungkusan, proses pembungkusan kopi yang telah dihaluskan. Yang mana kopi yang telah dihaluskan tersebut dimasukkan kedalam kemasan dengan berbagai ukuran masing-masing.
- g) Gudang penyimpanan, yaitu bagian akhir dari proses ini yaitu tempat penyimpanan bubuk kopi yang telah

dibungkus dan telah siap untuk dipasarkan.

Teknologi yang digunakan dalam melakukan proses produksi menggunakan alat sederhana dan sebagian juga sudah menggunakan mesin. Berikut perlengkapan dan alat yang dimiliki oleh usaha bubuk kopi cap matahari

Tabel 1. Peralatan bubuk kopi cap matahari

No	Nama Peralatan	Harga Beli (Rp)	Umur Ekonomis	Jumlah
1	Mesin Penggilingan	7.500.000	5 Tahun	4
2	Mesin Penggilingan	15.000.000	5 Tahun	1
3	Mesin Pengaduk	1.500.000	5 Tahun	1
4	Mesin Packing 170	53.000.000	5 Tahun	1
5	Mesin Packing 110	45.000.000	5 Tahun	1
6	Mesin Giling emecah P	1.500.000	5 Tahun	1
7	Mesin Ayakan phase 3	19.000.000	5 Tahun	1

Sumber : Arsip Dokumen Bubuk Kopi Cap Matahari Tahun 2021

3) Aspek pemasaran

Usaha Bubuk Kopi Cap Matahari dalam memasarkan produknya diawal berdirinya usaha Bubuk Kopi ini masih sederhana, yang mana masih berjalan kaki dan memasarkannya kerumah-rumah dengan menggunakan sepeda dan menawarkan ke warung-warung yang mana daerahnya terbatas.

Sekarang strategi pemasarannya sudah cukup canggih dengan menggunakan teknologi yang sekarang, walaupun masih langsung ke tempat distribusinya, tetapi sudah menggunakan alat transportasi yang layak, sehingga perjalanan yang di tempuh tidak terlalu lama. Strategi pemasarannya juga menggunakan media sosial, yang mana konsumen yang memesan dari media sosial tersebut dikirim melalui jasa penguriman.

CONCLUSION

Martin merupakan anak ke-2 dari 7 bersaudara. Martin merupakan generasi kedua yang mewarisi usaha Bubuk Kopi Cap Matahari ini yang berkembang hingga saat ini, alasan kenapa Martin yang meneruskan usaha bubuk kopi ini karena saudara Martin tidak ada yang bersedia menerima tawaran dari orang tua yaitu Rusli karena menurut Martin lebih pantas saudaranya yang lain usaha bubuk kopi ini. Tetapi pemahaman yang disampaikan oleh Rusli bahwa ini pesan turun temurun dari kakeknya untuk meneruskan usaha ini dan jangan sampai meninggalkan usaha bubuk kopi ini. dan juga dilatarbelakangi oleh pendidikan yang ditempuh Martin yang lulusan DIII dari Teknik Industri Universitas Negeri Padang (UNP), jadi sedikit banyaknya ilmu yang didapat bisa dipergunakan untuk perkembangan usaha bubuk kopi ini. Martin mengembangkan pola pemasaran yang berbeda dari ayahnya, yakni melalui media *online* seperti *Shopee* dan Tokopedia, sehingga produksi Kopi Martin banyak dikenal banyak masyarakat luas. Sejalan itu, permintaan terhadap kopinya semakin meningkat sehingga Martin merekrut banyak karyawan. Sehingga tahun 2014 Martin berhasil mendapatkan juara satu pada event UKM AWARD tahunan yang diselenggarakan oleh Dinas Pangan Provinsi Sumatra Barat, Bubuk Kopi Matahari ini sudah mendapatkan penghargaan sebagai industri pangan terbaik. Di bawah kepemimpinannya, usaha bubuk kopi Cap Matahari telah menjangkau pasar luar Sumatera Barat seperti Riau dan Sumatera Utara.

Maka penulis mengemukakan saran agar pengusaha atau pemilik Bubuk Kopi Cap Matahari Nagari panti mempertahankan kualitas perusahaan bubuk kopi cap matahari, baik dari hasil produknya, kemasan produk, sehingga mampu bersaing dengan produk kopi lain, mampu menembus pasar-pasar dalam dan luar negeri.

REFERENCES

- Agusni, Popi. 2020. "Biografi Hj. Okraini : Pendiri Usaha Galamai Erina Kota Payakumbuh (1980-2016)." Universitas Andalas.
- Crawford, John. 2025. "History Of Coffee." *Journal of the Statistical Society of London* 15(1):50-58.
- Duwila, Ummi. 2015. "Pengaruh Produksi Padi

- Terhadap Tingkat Kesejahteraan Masyarakat Kecamatan Waeapo Kabupaten Buru." *Cita Ekonomika Jurnal Ekonomi* IX(2):149–58.
- Fadilah, Akmal, Alma nur'azmi Syahidah, Aris Risqiana, Ayu sofa Nurmaulida, Dewi Dara Masfupah, and Cucu Arumsari. 2021. "Pengembangan Usaha Mikro, Kecil, Dan Menengah Melalui Fasilitasi Pihak Eksternal Dan Potensi Internal." *BERNAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 2(4):892–96. doi: 10.31949/jb.v2i4.1525.
- Gumulya, Devanny, and Ivana Stacia Helmi. 2017. "Kajian Budaya Minum Kopi Indonesia." *Jurnal Dimensi Seni Rupa Dan Desain* 13(2):153–72. doi: 10.25105/dim.v13i2.1785.
- Gusmarini, Nuri, and Azmi Fitriisia. 2022. "Industri Bubuk Kopi Cap Matahari Di Panti Kecamatan Panti Kabupaten Pasaman (1978 - 2021)." *Jurnal Kronologi* 4(1):88–97. doi: 10.24036/jk.v4i1.382.
- Hanim, Lathifah, and MS. Noorman. 2018. *UMKM (Usaha Mikro, Kecil, & Menengah) & BENTUK-BENTUK USAHA*.
- Ilham Adelino, Muhammad, and Nurasyiah Nurasyiah. 2021. "Analisis Risiko Beban Kerja Pekerja Usaha Bubuk Kopi Cap Matahari." *Jurnal Teknologi Dan Sistem Informasi Bisnis* 3(1):218–22. doi: 10.47233/jteksis.v3i1.217.
- Irwan, O. A. P. Irwan, Zusmelia Zusmelia, Felia Siska, Oktia Aninia Pitri, Cici Yulia Pitri, Fauzia Faita, and Amirullah Amirullah. 2023. "Analisis Ketahanan Pedagang Ikan Tradisional Di Pasar Ulak Karang Di Kota Padang." *Jurnal Sosialisasi Analisis* 10:16–22.
- Kuntowijoyo. 2003. *Metodologi Sejarah*. Yogyakarta: Tiara Wacana.
- M. Yusuf A. Samad, . Otong Karyono. 2019. *ENTREPRENEURSHIP Pengetahuan, Perspektif Ilmu Agama, Empiris Pengetahuan, Perspektif Ilmu Agama, Empiris*. edited by Andriyanto. Jawa Tengah: Lakeisha.
- Mestika Zed. 2002. "Dilemma Ekonomi Melayu: Melayu, Dari Daun, Kopi Kapitalisme, Hingga." *Jurnal Tingkap* 6(2):24–25.
- Nadila Esa Putri. 2023. "Biografi Khalid Arafah : Pengusaha Kadai Tangkelek Di Sumatera Barat 2009-2019." Universitas PGRI Sumatera Barat Padang.
- Nasution, Lisni Julina. 2016. "Analisis Usaha Kopi Bubuk Cap Matahari Di Kecamatan Panti Kabupaten Pasaman." Universitas Andalas.
- Oktasari, Indah Ningtyas. 2014. "Perkebunan Kopi Rakyat Di Jawa Timur 1920-1942." 2(1):122–29.
- Regita Farantika, Meri Erawati, Refni Yulia. 2024. "WANITA INSPIRATIF : BIOGRAFI SUMIYATI KHILYATUN HASANAH 1997-2023 Regita." *Jurnal Ilmiah Pendidikan Dasar* 9(3):72–86. doi: 10.25130/sc.24.1.6.
- Sartono Kartodirdjo. 1992. *Manusia Dalam Kemelut Sejarah*. Jakarts: PT Gramedia.
- Silalahi, Purnama Ramadani, Ibnu Habib Wahyudi, Muhammad Taufiq, Nurul, Annisa, and Zikri Rahman. 2022. "Peran E-Commerce Dalam Menopang Keberhasilan Terhadap Perkembangan UMKM Di Indonesia." *Jurnal Masharif Al-Syariah: Jurnal Ekonomi Dan Perbankan Syariah* 7(4):1343–55.
- Syopiarni, Nova Selvia. 2021. "Biografi Zuraini: Pengusaha Makanan Ringan Ladu Arai Pinang 'Rumah Tabuik' Kelurahan Kampung Perak, Kecamatan Pariaman Tengah Kota Pariaman 1992-2018." Universitas ANDALAS.
- Usin, Amar, Lisna Khairani Nasution, Maryam Latifah Harahap, Mahasiswa Program, Studi Kesehatan, Masyarakat Program, Sarjana Stikes, Darmais Padangsidimpuan, Program Studi, Kesehatan Masyarakat, Program Sarjana, and Stikes Darmaispadangsidimpuan. 2023. "Hubungan Stres Kerja Terhadap Kinerja Pekerja Pada Pabrik Kopi Bubuk Cap Matahari." *Jurnal Kesehatan Masyarakat Darmais (JKMD)* 2(2):1–6.