

**PECEL LELE AYO MAMPIR ABU THALIB**

**DI KOTA JAMBI 1999 – 2024**



**Skripsi**

**Diajukan Untuk Memenuhi Persyaratan Memperoleh Gelar  
Sarjana Pendidikan Pada Program Studi Pendidikan Sejarah**

**Oleh :**

**Dini Tria Berliani**

**NPM : 2000887201002**

**FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN**

**UNIVERSITAS BATANGHARI**

**JAMBI**

**2025**

## LEMBAR PERSETUJUAN

**Judul Skripsi :** Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib di Kota Jambi  
1999 - 2024

**Nama :** Dini Tria Berliani

**NPM :** 2000887201002

**Prodi :** Pendidikan Sejarah

**Jenjang :** S1



**Pembimbing I**

**Siti Heidi Karmela, SS., MA**

**Pembimbing II**

**Ulul Azmi, S.Pd., M.Hum**

**KA Prodi Pendidikan Sejarah**

**Siti Heidi Karmela, SS., MA**

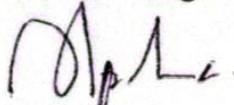
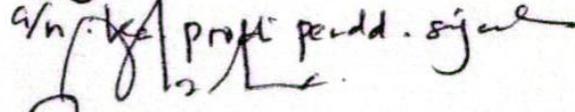
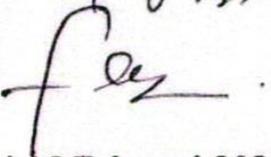
## LEMBAR PENGESAHAN

Skripsi ini telah diterima dan disetujui oleh Panitia Penguji Skripsi Program Studi Pendidikan Sejarah Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Batanghari pada :

Hari : Sabtu  
Tanggal : 15 Februari 2025  
Jam :  
Tempat : Ruang FKIP 1  
Judul : Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib di Kota

Jambi 1999 - 2024

### TIM PENGUJI SKRIPSI

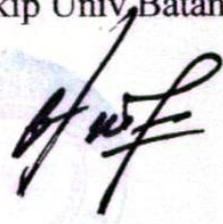
| Jabatan       | Nama                           | Tanda Tangan  |
|---------------|--------------------------------|---|
| Ketua Penguji | Siti Heidi Karmela, SS., MA    |                                |
| Sekretaris    | Ulul Azmi, S.Pd., M. Hum       |                                |
| Penguji Utama | Nur Agustiningih, S.Pd., M. Pd | <br>G/n. ke prodi peudd. sjarah |
| Penguji       | Ferry Yanto, S.Pd., M.Hum      |                                 |

Jambi, 15 Februari 2025

DI SAHKAN OLEH :

Dekan Fkip Univ. Batanghari

Ka. Prodi Pendidikan Sejarah

  
Dr. H. Abdoel Gafar, S.Pd., M.Pd

  
Siti Heidi Karmela, SS., MA

## SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Dini Tria Berliani

Tempat / Tanggal Lahir : 01 April 2000

NIM : 2000887201002

Alamat : Kuala Tungkal

Judul Skripsi : Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib di Kota  
Jambi 1999 - 2024

Menyatakan bahwa skripsi ini saya buat sendiri bukan merupakan hasil karya orang lain ataupun plagiat

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya dan dapat dipertanggungjawabkan kebenarannya

Jambi, 15 Februari 2025

itaan  
10000  
D2AMX256928611  
Dini Tria Berliani

## **MOTTO**

" Tiada suatu pemberian yang lebih utama dari orang tua  
kepada anaknya selain pendidikan yang baik "

**(HR. Al-Hakim : 7679)**

" Tidak ada hal yang sia-sia dalam belajar karena ilmu  
akan bermanfaat pada waktunya "



## INTISARI

Prodi Pendidikan Sejarah  
FKIP Unbari Jambi  
Skripsi, 15 Februari

2025

Dini Tria Berliani, 2000887201002, Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib 1999 -  
2024

Penelitian ini merupakan penelitian sejarah yang bertemakan sejarah ekonomi dengan objek penelitiannya adalah Pecel Lele Ayo Mampir Milik Abu Thalib di Kota Jambi. Tujuan penelitiannya untuk menjelaskan proses dirintisnya Usaha Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib di Kota Jambi dan perkembangannya serta memaparkan kondisi ekonomi pemilik sekaligus pedagang pecel lele dan karyawan termasuk pihak yang menjadi agennya serta kontribusinya bagi pemenuhan kebutuhan konsumen sebagai pembeli dan pelanggan.

Metode yang digunakan adalah metode sejarah mulai dari tahapan heuristik, kritik, interpretasi, dan historiografi. Beberapa teori yang cocok dengan penelitian ini antara lain Teori Schumpeter tentang entrepreneur yang mengaitkan hubungan aspek-aspek perekonomian. Selain itu juga Teori Suryana, entrepreneurship merupakan suatu proses penerapan kreativitas dan inovasi untuk memecahkan dan mencari peluang dari masalah yang dihadapi oleh setiap orang dalam kehidupan sehari-hari.

Pada akhirnya hasil temuan yang didapat setelah melakukan penelitian lapangan adalah Usaha Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib memperlihatkan perkembangan dengan kondisi yang fluktuatif sejak dirintis, hal ini dikarenakan banyak faktor yang menyebabkannya mulai dari faktor yang berskala lokal hingga nasional.

**Kata Kunci : Pecel Lele, Ayo Mampir, Abu Thalib, Kota Jambi, Fluktuatif**

## HALAMAN PERSEMBAHAN

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul "Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib di Kota Jambi 1999-2024" .

Penulisan skripsi ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Pendidikan Strata Satu Program Studi Pendidikan Sejarah di Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan (FKIP) Universitas Batanghari Jambi.

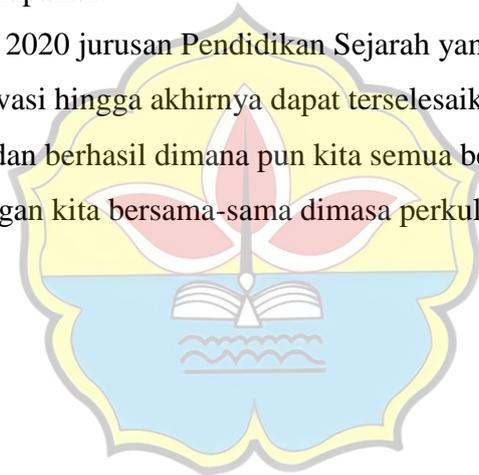
Penulis menyadari bahwa tanpa bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak, dari masa perkuliahan sampai pada penyusunan skripsi ini, sangatlah sulit bagi penulis untuk menyelesaikannya. Oleh karena itu penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Cinta pertama Ayahanda A. Hamid dan Pintu surgaku Ibunda Muslimah yang telah memberikan dukungan moril ataupun materi serta doa yang tiada henti untuk kesuksesan penulis, karena tiada kata yang seindah lantunan doa dan tiada doa yang paling khusuk selain doa yang terucap dari orang tua. Ucapan terima kasih saja takkan pernah cukup untuk membalas kebaikan orang tua, Karena itu terimalah persembahan bakti dan cintaku untuk kalian Ayah dan Ibu.
2. Dosen pembimbing I Ibu Siti Heidi Karmela, SS.,MA dan pembimbing II Bapak Ulul Azmi, S.Pd., M.Hum. Terima kasih atas waktu, pengertian, motivasi, kesabaran, serta bimbingan yang telah diberikan selama masa perkuliahan maupun dalam penulisan skripsi ini dan selalu memaklumi kekurangan penulis. Tak terkecuali semua dosen-dosen yang telah memberikan ilmu kepada penulis selama perkuliahan Nur Agustiningih, S.Pd., M.Pd dan Ferry Yanto, S.Pd., M.Hum.
3. Saudara kandung (Abang, Kakak dan Adik-adik) yang senantiasa memberikan dukungan, semangat dan doanya untuk keberhasilan ini.
4. Kepada seseorang yang telah menemaniku dan membangun keluarga bersama ku, Suamiku tercinta Age Novriyanto dan Anakku tersayang Raihana Athalia Putri. Semoga keberhasilan mama dalam belajar ini akan menjadi contoh untuk Thalia semangat mengejar pendidikan yang tinggi.

5. Para informan yang diwawancara Pak H.Abu Thalib, Ibu Uhti Shofiatun Naharin sebagai pemilik usaha pecel lele ayo mampir, serta kepada karyawan dan pembeli. Terima kasih telah meluangkan waktu dan memberikan arahan kepada penulis, Semoga usahanya terus berjalan dengan lancar dan semakin ramai pembelinya.

6. Sahabatku (Geng litong squad) Ratih, Lope, Eka dan Meisya yang telah sangat rela di susahin tiap malam buat menemani penulis mewawancarai informan dan siap menjadi baby sister dadakan ketika penulis dalam kewalahan. Tidak lupa juga sahabatku Eca, Liza dan Irma yang telah memberikan dukungan, motivasi dan doa kepada penulis. Ketulusan dan support kalian semua selama penulisan skripsi ini tak akan pernah terlupakan.

7. Teman angkatan 2020 jurusan Pendidikan Sejarah yang telah memberikan semangat dan motivasi hingga akhirnya dapat terselesaikan skripsi ini. Semoga kita semua sukses dan berhasil dimana pun kita semua berada serta tidak melupakan perjuangan kita bersama-sama dimasa perkuliahan ini.



Jambi, 14 Februari 2025

Penulis

## DAFTAR SINGKATAN

|        |                          |
|--------|--------------------------|
| PKL    | : Pedagang Kaki Lima     |
| Ruko   | : Rumah Toko             |
| Sekoja | : Seberang Kota Jambi    |
| SMA    | : Sekolah Menengah Atas  |
| THR    | : Tunjangan Hari Raya    |
| TPI    | : Tempat Pelelangan Ikan |



## GLOSARIUM

*Chef* : Tukang Masak  
*Seafood* : Makanan Laut  
*Sido* : Sudi / Bersedia



## DAFTAR ISI

|                                       |  |           |
|---------------------------------------|--|-----------|
| <b>Halaman Judul.....</b>             | <b>i</b>   |           |
| <b>Lembar Persetujuan.....</b>        | <b>ii</b>  |           |
| <b>Lembar Pengesahan.....</b>         | <b>iii</b>   |           |
| <b>Surat Pernyataan Keaslian.....</b> | <b>iv</b>  |           |
| <b>Intisari.....</b>                  | <b>v</b>   |           |
| <b>Halaman Persembahan.....</b>       | <b>vii</b>   |           |
| <b>Daftar Singkatan.....</b>          | <b>viii</b>  |           |
| <b>Glosarium.....</b>                 | <b>ix</b>  |           |
| <b>Daftar Isi.....</b>                | <b>x</b>   |           |
| <b>Daftar Tabel.....</b>              | <b>xi</b>  |           |
| <b>Daftar Bagan.....</b>              | <b>xii</b>   |           |
| <b>Daftar Lampiran.....</b>           | <b>xiii</b>  |           |
| <br>                                  |  |           |
| <b>BAB I</b>                          | <b>PENDAHULUAN</b>   | <b>1</b>  |
|                                       | A. Latar Belakang Masalah                                    | 1         |
|                                       | B. Permasalahan dan Ruang Lingkup                            | 3         |
|                                       | C. Arti Penting dan Tujuan                                   | 4         |
|                                       | D. Kerangka Konseptual                                       | 5         |
|                                       | E. Metode Penelitian   | 7         |
|                                       | F. Tinjauan Pustaka  | 11        |
|                                       | G. Sistematika Penulisan                                     | 12        |
| <br>                                  |  |           |
| <b>BAB II</b>                         | <b>KAWASAN KOTA JAMBI</b>                                    | <b>13</b> |
|                                       | A. Latar Historis dan Administratif Wilayah                  | 13        |
|                                       | B. Penduduk Dalam Kehidupan Sosial                           | 17        |
| <br>                                  |  |           |
| <b>BAB III</b>                        | <b>PECEL LELE AYO MAMPIR ABU THALIB</b>                      | <b>22</b> |
|                                       | A. Kemunculan Usaha Pecel Lele                               | 22        |
|                                       | B. Perkembangan Usaha Pecel Lele                             | 25        |
|                                       | C. Kendala dan Upaya Usaha Pecel Lele                        | 43        |
| <br>                                  |  |           |
| <b>BAB IV</b>                         | <b>KONTRIBUSI USAHA PECEL LELE<br/>AYO MAMPIR ABU THALIB</b> | <b>45</b> |
|                                       | A. Peningkatan Kesejahteraan Pemilik                         | 45        |

|              |  |    |
|--------------|--|----|
|              | dan Karyawan   |    |
|              | B. Pemenuhan Kebutuhan Pembeli dan Pelanggan           | 48 |
|              | C. Menyediakan Lapangan Pekerjaan di Sektor Non Formal | 49 |
| <b>BAB V</b> | <b>KESIMPULAN</b>                                      | 51 |
|              | Daftar Pustaka   | 53 |
|              | Daftar Informan  | 54 |
|              | Lampiran   | 56 |



## DAFTAR TABEL

- Tabel 3.1. : Menu Makanan dan Minuman Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib 1999 – 2000 (hlm. 27)
- Tabel 3.2. : Varian Menu Makanan Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib 2000 – 2024 (hlm. 27)
- Tabel 3.3. : Varian Minuman Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib 2000 – 2024 (hlm. 27)
- Tabel 3.4. : Daftar Harga Menu Makanan dan Minuman Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib 1999 – 2024 (hlm. 29)
- Tabel 3.5. : Daftar Harga Menu Makanan Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib Tahun 2024 (hlm. 29 – 30)
- Tabel 3.6. : Daftar Harga Menu Minuman Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib Tahun 2024 (hlm. 31)
- Tabel 3.7. : Karyawan Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib 1999-2024 (hlm. 32)
- Tabel 3.8. : Karyawan Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib Berdasarkan Umur 1999-2024 (hlm. 33)
- Tabel 3.9. : Karyawan Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib Berdasarkan Masa Kerja 1999-2024 (hlm. 34)
- Tabel 3.10. : Karyawan Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib Berdasarkan Daerah Asal 1999-2024 (hlm. 34 - 35)
- Tabel 3.11. : Karyawan Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib Berdasarkan Spesifikasi Pekerjaan 1999 – 2024 (hlm. 35)
- Tabel 3.12. : Peralatan Usaha Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib 1999 – 2024 (hlm. 38)
- Tabel 3.13. : Perlengkapan Usaha Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib 1999-2024 (hlm. 39)
- Tabel 3.14. : Kelompok Pembeli dan Pelanggan Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib 1999 – 2024 (hlm. 41)

## DAFTAR BAGAN

- Bagan 3.1. : Sistem Pemesanan Langsung Pecel Lele Ayo Mampir  
Abu Thalib 1999 – 2016  
(hlm. 42)
- Bagan 3.2. : Sistem Pemesanan Tidak Langsung Pecel Lele Ayo  
Mampir Abu Thalib 2017 – 2024  
(hlm. 42)



## DAFTAR LAMPIRAN

|            |  |            |
|------------|--|------------|
| Lampiran 1 | : Peta Kota Jambi  | (hlm. 56 ) |
| Lampiran 2 | : Perintis Pecel Lele Ayo Mampir                               | (hlm. 57 ) |
| Lampiran 3 | : Ruko Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib                        | (hlm. 58 ) |
| Lampiran 4 | : Menu Makanan dan Minuman Pecel Lele<br>Ayo Mampir Abu Thalib | (hlm. 59 ) |
| Lampiran 5 | : Media Sosial Promosi Pecel Lele Ayo Mampir<br>Abu Thalib     | (hlm. 60)  |



# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Aktivitas ekonomi ditingkat mikro umumnya menjadi pilihan bagi masyarakat kelas menengah ke bawah karena tidak terlalu membutuhkan modal besar dan terjangkau, salah satunya bergerak dibidang kuliner seperti Pecel Lele. Usaha ini dinilai lebih “merakyat” karena cenderung diminati dari segi rasa dan dengan harga pasaran relatif “cocok di kantong” bagi pembeli dan pelanggan. Usaha Pecel Lele menjadi usaha ekonomi yang saling menguntungkan antara pedagang sekaligus pemilik dengan pembeli dan pelanggannya. Pemilik usaha mendapat keuntungan dari penjualan pecel lele, sedangkan pembeli akan dapat memenuhi kebutuhan primer mereka dalam hal ini adalah makanan. Selain itu usaha ini dirasakan anti krisis, artinya tetap dapat bertahan meski terjadi krisis ekonomi secara global (di tingkat lokal hingga nasional).

Begitu juga halnya dengan usaha pecel lele di Kota Jambi yang menjadi bisnis menjanjikan secara ekonomi bagi pelakunya, diawali dengan dibukanya warung – warung tenda oleh pedagang umumnya pendatang dari Jawa (Jawa Timur / Lamongan dan Jawa Tengah), serta Yogyakarta. Didukung dengan jiwa dan semangat untuk berwirausaha, juga mendorong perkembangan usaha pecel lele mereka. Lokasi yang dipilih juga strategis letaknya mulai dari kawasan pasar, pertokoan modern (mall), perkantoran, rumah sakit, dan sekitar kampus.

Jenis usaha pecel lele ini dapat dengan mudah dijumpai dengan berbagai macam keunikan, bentuk dan jenis bangunan mulai dari berbentuk tenda (tidak permanen), bangunan semi permanen, hingga ruko (permanen). Banyaknya usaha pecel lele di Jambi dan tempat usaha yang terkadang pindah maupun tutup terutama pada usaha dengan jenis bangunan semi permanen dan juga tidak permanen membuat data pasti jumlah usaha pecel lele di Kota Jambi tidak didapat. Akan tetapi, peneliti mendapati beberapa usaha pecel lele di Kota Jambi usaha pecel lele yang sudah lama berdiri dan ada sampai saat ini di Kota Jambi.

Usaha pecel lele di Kota Jambi ini makin ramai pembeli juga karena pedagangnya berhasil melakukan inovasi produk dengan menambah berbagai jenis menu mulai dari nasi, hewani, sayuran, dan minuman. Akibatnya usaha ini tentu akan berdampak secara ekonomis bagi pedagang dan pemiliknya karena keuntungan dari penjualan bisa didapat setiap hari yang dapat dialokasikan untuk pemenuhan kebutuhan hidup keluarga, tabungan pribadi, hingga untuk perputaran modal usaha membeli peralatan dan perlengkapan.

Salah satu usaha pecel lele yang dikenal di Kota Jambi adalah Pecel Lele yang sudah berdiri sejak 1999 oleh Abu Thalib seorang pendatang dari Lamongan Jawa Timur yang sukses menjadi *pioneer* membuka Usaha Pecel Lele dengan *brand* Ayo Mampir hingga tahun 2024. Hal ini menandakan bahwa usahanya ini tergolong puluhan tahun beroperasi, terutama setelah terjadinya krisis ekonomi / krisis moneter yang melanda daerah-daerah di Indonesia tahun 1998 dan tetap bertahan meski terjadi Pandemi Covid-19 tahun 2020.

Usaha Pecel Lele Ayo Mampir menggunakan prinsip manajemen keluarga / paguyuban juga menjadi salah satu kunci sukses karena sebenarnya masing-masing pemilik adalah keluarga besar Abu Thalib mulai dari anak, saudara kandung, menantu, sepupu, paman, bibi, keponakan. Mereka tetap konsisten memajukan Ayo Mampir demi kesejahteraan bersama. Meskipun berlatar belakang keluarga, namun tetap profesional menjalankan usaha masing-masing. Hak paten Ayo Mampir ini sendiri di berlaku kan pada 14 Mei 2012. Oleh karenanya ketertarikan dan keunikan dari usaha pecel lele ini yang menjadi alasan penulisan untuk meneliti dan menuliskannya menjadi skripsi sejarah dengan judul **“Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib di Kota Jambi 1999-2024”**.

## **B. Permasalahan dan Ruang Lingkup**

Permasalahan pokok dalam penelitian ini yaitu usaha kuliner Pecel Lele Abu Thalib di Kota Jambi periode 1999 – 2024, dengan dua rumusan masalah yang diajukan ; Mengapa Usaha Pecel Lele Ayo Mampir di Kota Jambi menjadi pilihan usaha kuliner yang dirintis oleh Abu Thalib dan bagaimana perkembangan Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib tersebut sehingga dapat bersaing dengan usaha sejenis lain dan kontribusinya bagi pelaku yang terlibat didalamnya.

Penelitian ini memiliki lingkup spasial dan lingkup temporal yang menjadi batasan agar lebih terarah. Adapun lingkup spasialnya di Kota Jambi dengan beberapa kelurahan dan kecamatan yang menjadi lokasi Pecel Lele Ayo Mampir. Untuk lingkup temporalnya dimulai tahun 1999 karena ditahun tersebut

usaha ini mulai dirintis, seiring dengan setelah terjadinya krisis moneter di Indonesia secara nasional termasuk di Kota Jambi. Sebaliknya batasan akhirnya adalah tahun 2024 karena Usaha Pecel Lele Ayo Mampir makin bertambah jumlahnya menjadi 26 baik yang masih berbentuk warung tenda dan bangunan permanen (ruko). Hal ini juga menandakan bahwa terjadi peningkatan jumlah pekerja / karyawan di semua Pecel Lele Ayo Mampir, meskipun dimasa sebelumnya juga terkena dampak Pandemi Covid – 19 tahun 2020.

### **C. Arti Penting dan Tujuan**

Skripsi ini dimaksudkan memiliki arti penting dalam penulisan sejarah khususnya sejarah ekonomi untuk memperkaya khasanah keilmuan kesejarahan ditambah lagi dapat menjadi sumber sejarah dalam bentuk tertulis yang menjadi literatur atau sumber bacaan bagi siapa saja yang akan melakukan penelitian sejenis dengan periode dan tema yang berbeda tergantung dari ketertarikan penulis lainnya.

Tujuan penelitian ini merupakan jawaban dari rumusan masalah yang telah diajukan, yaitu menjelaskan proses dirintisnya Usaha Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib di Kota Jambi dan perkembangannya serta memaparkan kondisi ekonomi pemilik sekaligus pedagang pecel lele dan karyawan termasuk pihak yang menjadi agennya serta kontribusinya bagi pemenuhan kebutuhan konsumen sebagai pembeli dan pelanggan.

#### **D. Metode Penelitian**

Penelitian tentang usaha Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib ini merupakan penelitian historis yang menggunakan metode sejarah untuk merekonstruksi ulang peristiwa atau fenomena kesejarahan yang terjadi di kelampauan dan berkesinambungan atau berkelanjutan hingga masa kini, didasarkan pada atas sumber-sumber yang ada untuk melihat fakta agar dapat diambil kesimpulan dan disusun secara kronologis. Dalam hal ini dalam metode sejarah tersebut meliputi beberapa tahapan mulai dari heuristik, kritik, interpretasi, dan historiografi.<sup>1</sup>

Dalam hal ini langkah pertama yang di lakukan peneliti yaitu melakukan pengumpulan sumber (heuristik). Di dalam penelitian sejarah, peneliti dapat mencari dan mengumpulkan sumber-sumber mulai dari sumber tertulis, sumber lisan, dan sumber benda (artefak) tergantung pada kebutuhan peneliti sesuai dengan tema penulis sejarahnya.

Untuk penelitian ini sumber utama yang menjadi sumber primernya yaitu sumber lisan, dalam hal ini akan dicirikan dan ditentukan siapa saja yang menjadi informan untuk mengetahui cerita dan kisah sejarah dari Usaha Pecel Lele Ayo Mampir di Kota Jambi yang ditekuni. Oleh karena itu informan yang dimaksud dimulai dari pemilik sekaligus pedagang Pecel Lele Ayo Mampir, pembeli / pelanggan, agen/distributor/penjual bahan baku (ikan, ayam, dan lain-lain), dan karyawan / pekerja. Selanjutnya sumber tertulis berupa arsip atau dokumen

---

<sup>1</sup>Kuntowijoyo, 1995, Pengantarr Ilmu Sejarah, Yogyakarta : Bentang Budaya, hlm. 60 - 61.

pribadi pemilik dan pedagang Pecel Lele Ayo Mampir antara lain pembukuan penjualan/keuntungan/kerugian/daftar menu/daftar harga/ foto-foto yang berhubungan dengan Usaha Pecel Lele mereka.

Setelah semua sumber terkumpul, maka hal selanjutnya yang dilakukan adalah kritik. Setelah pengumpulan sumber penulis akan melakukan kritik sumber terhadap sumber yang di dapatkan baik secara tertulis contohnya seperti arsip maupun lisan contohnya seperti wawancara dengan informan, mencatat dan melakukan rekaman serta menyusun hasil wawancara berupa transkripsi. Dalam melakukan kritik sumber terbagi menjadi dua yaitu kritik ekstern (keaslian) dengan mengidentifikasi sumber dari bentuk/tampilan fisik contohnya seperti dokumen sementara itu kritik intern (kredibilitas) membaca kembali untuk mengetahui keaslian dari informasi yang terkandung didalamnya agar sesuai dengan penelitian yang dilakukan, contohnya seperti memeriksa apakah pernyataan yang tercantum di dalam dokumen isinya sesuai dengan realita sejarah atau tidak. Maka dari itu penulis dapat membedakan sumber-sumber yang di dapat.

Selanjutnya akan dilakukan tahap Interpretasi, hal yang dilakukan peneliti adalah dengan memberikan penafsiran, penilaian pribadi, atau pendapat mengenai sumber yang telah dikumpul pada tahap heuristik. Tahap terakhir yang dilakukan yaitu historiografi yaitu menulis hasil penelitian secara berurutan dan kronologis terhadap peristiwa –peristiwa yang terjadi agar tidak menimbulkan keraguan bagi pihak yang membacanya dalam bentuk karya sejarah, dalam hal ini skripsi sejarah yang berjudul “Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib di Kota Jambi

1999 - 2024”.

### **E. Landasan Teoritis dan Pendekatan**

Penelitian ini bertemakan sejarah ekonomi, sebagaimana yang dijelaskan Kuntowijoyo bahwa sejarah ekonomi adalah sejarah yang melihat manusia dalam memenuhi kebutuhan barang dan jasa, institusi dan hubungan yang muncul dari perubahan teknik dan pandangan yang berkaitan dengan usaha ekonominya, serta akibat maupun kegagalan yang harus dialami dari usahanya.<sup>2</sup> Sejarah ekonomi juga dapat dipahami sebagai suatu studi yang mengenai individu dan masyarakat membuat pilihan atau tanpa mengeluarkan uang dengan menggunakan sumber-sumber daya untuk menghasilkan berbagai jenis barang dan jasa dan mendistribusikannya untuk konsumsi sekarang dan masa datang kepada berbagai individu dan golongan masyarakat.<sup>3</sup>

Dalam sejarah ekonomi tergambar kegiatan ekonomi masyarakat baik itu di tingkat makro hingga mikro untuk memperoleh barang atau jasa. Permasalahan yang bisa dibahas dalam sejarah ekonomi adalah ekonomi ditingkat makro dan tingkat mikro, namun menjadi menarik jika kajiannya lebih kepada ekonomi mikro yang langsung melihat dan menyentuh “orang-orang kecil” yang turut menggerakkan perekonomian lokal, bahkan secara tidak langsung juga berdampak pada ekonomi makro ditingkat nasional. Salah satunya adalah penelitian tentang Usaha Pecel Lele Ayo Mampir di Kota Jambi 1999 - 2024.

Dalam usaha pecel lele biasanya membutuhkan orang yang menekuninya, bisa disebut pedagang. menurut KBBI pedagang adalah seseorang

---

<sup>2</sup>Kuntowijoyo, 2003, *Metodologi Sejarah*, Yogyakarta : Tiara Wacana, hlm.71

<sup>3</sup>Hasibuan, 1987 *Ekonomi Industri*, Jakarta : LP3ES, hlm. 12.

yang pekerjaannya sebagai pedagang,<sup>4</sup> sedangkan menurut kamus ekonomi pedagang adalah seseorang yang membeli dan menjual barang kembali tanpa mengubah bentuk dan tanggung jawab sendiri dengan tujuan untuk mendapatkan keuntungan. Beberapa istilah yang melekat dengan kata pedagang :

#### 1. Pedagang musiman

Orang yang melakukan transaksi jual beli atau pertukaran baik berupa barang dan jasa yang dilakukan pada waktu dan tempat tertentu.<sup>5</sup>

#### 2. Pedagang eceran

Pengusaha yang dalam kegiatan usaha atau pekerjaannya melakukan penyerahan barang dan jasa dengan melalui suatu tempat, dilakukan langsung kepada konsumen, dilakukan secara tunai pedagang dan pembeli langsung menyerahkan atau membawa barang yang dibelinya.<sup>6</sup>

#### 3. Pedagang Asongan

Menurut KBBI pedagang yang menjajakan buah-buahan dan sebagainya (dalam kendaraan umum, perempatan jalan). Secara umum mereka ini merupakan pedagang yang menjual barang dagangan dengan cara menawarkan (mengasongkan) dagangannya secara langsung kepada konsumen dan tempat untuk jualannya tidak tetap alias berpindah-pindah (angkutan umum, bis, terminal).<sup>7</sup>

---

<sup>4</sup>Ahmad A.K. Muda, 2006, *Kamus Lengkap Bahasa Indonesia* (Surabaya : Reality Publisher), hlm. 167.

<sup>5</sup>Aji Efendi, 2009, Perilaku Ekonomi Pedagang Musiman Dalam Upaya Meningkatkan Pendapatan Studi Kasus Pada Penjual Durian di Kelurahan Patemon Kecamatan Gunung Pati Kota Semarang, *Skripsi*, Jurusan Sosiologi dan Antropologi, Semarang, UNNES, hlm.8.

<sup>6</sup>Pedagang Eceran, <https://pajak.go.id>

<sup>7</sup>Andhika Perdana Nugraha, 2017, Analisis Gender Terhadap Perempuan Pedagang Terhadap Peremouan Pedagang Asongan di Kota Medan, *Skripsi*, Departemen Antropologi Sosial Fisipol, USU Medan, hlm.14.

#### 4. Pedagang keliling

Pemahamannya sama dengan pedagang asongan

#### 5. Pedagang Kaki Lima

Disingkat PKL adalah istilah untuk menyebut penaja dagangan yang menggunakan gerobak. Istilah itu sering ditafsirkan demikian karena jumlah kaki pedagangnya ada lima.

Pecel lele merupakan asal dari Lamongan, Jawa Timur dan sebenarnya menggunakan kata "pecek" atau sebuah penyajian lauk dan sayur yang diberi sambal di sampingnya. Namun seiring berjalannya waktu, karena harus bersaing dengan makanan khas kota lain yang memiliki nama hampir sama dengan pecek, banyak orang pun lebih mengenalnya dengan nama pecel. Khas spanduk pecel lele lamongan yaitu makanan dari hewan, maupun hewan laut yang menggambarkan Lamongan memang kota pantai Utara Jawa, dari spanduk Pecel Lele Lamongan yang hampir di seluruh Indonesia mempunyai spanduk yang sama untuk memberitahukan bahwa spanduk pecel lele lamongan itu identitas orang asli berasal dari Lamongan, pantai utara jawa dengan gaya khas dari kampung halaman.

Pendekatan multidisipliner tentu digunakan dalam skripsi ini, karena penelitian historis juga membutuhkan ilmu sosial lainnya untuk memperkuat analisis masalah. Hal ini dilakukan dengan cara meminjam konsep / istilah dan teori ekonomi, yang cocok dengan penelitian ini adalah Teori Schumpeter tentang entrepreneur yang mengaitkan hubungan aspek-aspek perekonomian. Dalam literatur-literatur kewirausahaan, entrepreneurship diartikan berbeda-beda oleh

para ahli. Menurut Suryana, entrepreneurship merupakan suatu proses penerapan kreativitas dan inovasi untuk memecahkan dan mencari peluang dari masalah yang dihadapi oleh setiap orang dalam kehidupan sehari-hari.<sup>8</sup>

Berdasarkan definisi ini, inti dari entrepreneurship adalah kreativitas dan inovasi. Kreativitas adalah kemampuan untuk membuat ide baru dengan mengkombinasikan, mengubah, atau merekonstruksi ide-ide lama. Sedangkan inovasi merupakan penerapan dari penemuan suatu proses produksi baru atau pengenalan akan suatu produk baru.<sup>9</sup> Dalam bahasa Indonesia, istilah entrepreneurship diartikan kewirausahaan yang memiliki pengertian sedikit berbeda oleh para ahli.

Meskipun demikian, masing-masing pendapat memiliki inti dari entrepreneurship, yaitu tentang kreativitas atau inovasi. Secara umum pengertian *entrepreneurship* (Kewirausahaan) adalah proses kegiatan kreativitas dan inovasi menciptakan perubahan dengan memanfaatkan peluang dan sumber-sumber yang ada untuk menghasilkan nilai tambah bagi diri sendiri dan orang lain serta memenangkan persaingan. *Entrepreneur* juga merupakan segala hal yang berkaitan dengan sikap, tindakan, dan proses yang dilakukan oleh para entrepreneur dalam merintis, menjalankan dan mengembangkan usaha mereka.

Pendekatan ilmu ekonomi juga dapat membantu untuk mengetahui aspek-aspek tertentu dalam sebuah usaha / bisnis mulai dari modal, keuntungan, kerugian, upah. Tidak hanya pendekatan ekonomi, kajian sosiologi juga dapat digunakan untuk melihat interaksi sosial antara sesama pedagang dan pemilik

---

<sup>8</sup>Abu Marlo, 2013, *Entrepreneurship Hukum Langit*, Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, hlm.. 5.

<sup>9</sup>*Ibid.*, hlm. 82.

usaha pecel lele, pedagang pecel lele dengan pembeli dan pelanggan, pedagang pecel lele dengan produsen, penjual, dan agen pemasok bahan baku pembuatan pecel lele.

## F. Tinjauan Pustaka

Dalam penulisan skripsi ini peneliti menggali informasi dari beberapa sumber penelitian sebelumnya sebagai bahan perbandingan dari skripsi dan jurnal. *pertama*, Skripsi Dio Febrian Pratama dengan judul Identifikasi Peluang Pengembangan Usaha Pecel Lele di Bandar Lampung.<sup>10</sup> Skripsi ini membahas faktor – faktor lingkungan internal dan eksternal pecel lele di Bandar Lampung dengan menggunakan analisi SWOT. *Kedua* artikel di jurnal yang ditulis Iklima Raudatul Jannah yaitu Analisis Sosial Ekonomi Usaha Dagang Kecil Pecel Lele di Kecamatan Telanaipura Kota Jambi.<sup>11</sup> Artikel ini hanya terbatas pada kawasan satu kecamatan saja, sedangkan skripsi yang akan ditulis meliputi semua kecamatan di Kota Jambi dan terfokus pada tema sejarah ekonomi saja.

---

<sup>10</sup>Dio Febrian Pratama, 2022, Identifikasi Peluang Pengembangan Usaha Pecel Lele di Bandar Lampung, *Skripsi*, Lampung : Fisipol Universitas Lampung

<sup>11</sup>Iklima Raudatul Jannah, dkk, 2019, Analisis Sosial Ekonomi Usaha Dagang Kecil Pecel Lele di Kecamatan Telanaipura Kota Jambi, *e-journal perdagangan industri dan moneter*, Januari-April, 7(1).

## **G. Sistematika Penulisan**

Sistematika pembahasan merupakan urutan penyajian dari masing-masing bab secara terperinci, singkat dan jelas. Sistematika pembahasan bertujuan untuk menggambarkan mengenai susunan isi proposal / skripsi secara teratur. Penulisan ini disusun dalam lima bab yang masing-masing terdiri dari sub bab sebagai acuan berpikir secara sistematis.

Bab I berisi tentang latar belakang masalah, permasalahan dan ruang lingkup, arti penting dan tujuan, metode penelitian, landasan teoritis dan pendekatan, tinjauan pustaka, dan sistematika penulisan, Bab II membahas tentang wilayah Kota Jambi secara administratif wilayah sebagai tempat atau lokasi Usaha Pecel Lele Ayo Mampir. Untuk Bab III menguraikan tentang awal dan perkembangan usaha pecel lele mulai dari alasan ditekuni, faktor pendukung, faktor pendorong, jenis pedagang dan pemilik usaha, keuntungan, penjualan / pemasaran, pembeli / pelanggan, kendala yang ditemui hingga upaya yang dilakukan untuk mengatasinya.

Bab IV berisi tentang dampak atau akibat dari Usaha Pecel Lele Ayo Mampir bagi pedagang dan pemilik serta karyawan / pekerja terutama bagi kehidupan ekonomi mereka, dalam artian untuk mengetahui tingkat kesejahteraan dari penghasilan atau pemasukan hasil penjualan pecel lele. Ditambah lagi dengan alokasi atau pemanfaatan penghasilan tersebut bagi pedagang dan pemilik usaha Pecel Lele Ayo Mampir. Bab terakhir adalah Bab V yang menjadi kesimpulan dan berisikan hasil temuan selama penelitian.

## BAB II

### KAWASAN KOTA JAMBI DAN PENDUDUK

#### A. Wilayah Kota Jambi

##### Kondisi Geografis

Berdasarkan kondisi geografisnya Kota Jambi memiliki bentangan alam yang berbeda terutama karena adanya Sungai Batanghari yang menyebabkan wilayahnya menjadi Jambi kota dan Jambi seberang (ket : sekoja / jambi kota seberang). Keberadaan Sungai Batanghari menyebabkan Kota Jambi menjadi kawasan maritim / pesisir di Pantai Timur Sumatra. Kawasan pesisir adalah berawa dan umumnya memiliki sungai yang besar, panjang, deras, dalam serta bisa dilayari jauh ke pedalaman.<sup>1</sup> Sama seperti kota-kota pesisir lainnya mulai dari Palembang, Indragiri, Asahan, kawasan pantai timur Jambi disebut *the favoured commercial coast*.<sup>2</sup>

Kawasan Jambi seberang lebih rawan banjir karena sebagian besar merupakan endapa sungai dan rawa – rawa, sebaliknya kawasan Jambi kota / ibukota terdiri atas dataran rendah, perbukitan, hutan, tanah kosong, dan hanya sebagian kecil yang berawa-rawa.<sup>3</sup> Kawasan Jambi kota seberang tidak memungkinkan dijadikan pusat pemerintahan dan daerah ibukota karena rawan banjir dan susah dilakukan pembangunan infrastruktur sebagaimana kota - kota lainnya mulai dari infrastruktur

---

<sup>1</sup>Anan, Gusti. (2020). *Jalur Perdagangan di Pantai Timur Sumatera*, repo.unand.ac.id, Kep. Riau : BPNP, .2.

<sup>2</sup>Lapian, A.B. (1992). *Jambi Dalam Jaringan Pelayaran Dan Perdagangan Masa Awal*. makalah Seminar Sejarah Melayu Kuno, Jambi. 1 ; lihat juga Wolters, O.W.(1967) *Early Indonesia Commerce: A Study Of The Origin Of Sriwijaya*, Ithaca, N.Y.: Cornell University Press, bab. 13.

<sup>3</sup>Tim Penyusun. (1995), *Monografi Kawasan Seberang Kota Jambi*, Biro Pusat Statistik Kota Jambi.

politik, ekonomi, sosial, dan infrastruktur pendukung lainnya. Kondisi geografis seperti ini yang menyebabkan hingga kini tidak ada bangunan-bangunan tinggi seperti mall atau pusat pertokoan modern maupun gedung-gedung pencakar langit sebagaimana yang ada di kawasan Jambi kota / ibukota. Namun kondisi alam yang seperti ini sebenarnya secara tidak langsung tetap memelihara dan menjaga keaslian kawasan Jambi kota seberang sebagai pusat kebudayaan Melayu Jambi.<sup>4</sup> Sebaliknya kawasan Jambi kota / ibukota lebih memungkinkan dijadikan pusat pemerintahan dan pusat perekonomian, sejak Kolonial Belanda telah dibangun fasilitas atau sarana prasarana perkotaan.

Letak strategis Kota Jambi (ket: khususnya daerah ibukota di Jambi kota) di antara kota-kota lain di Pulau Sumatera, yaitu Riau, Padang, Palembang, dan berhadapan langsung dengan Laut Cina Selatan yang memungkinkan berkembangnya perdagangan lokal. Selain itu, Kota Jambi juga dimungkinkan menjadi simpul perdagangan regional antara Batam, Singapura, dan Johor. Bahkan dimasa depan, Kota Jambi sangat berperan dalam kerjasama ekonomi regional Indonesia, Malaysia dan Singapura Growth Triangle (IMS-GT).<sup>5</sup>

Kota Jambi memiliki luas 205, 38 km<sup>2</sup> dan dikelilingi Kabupaten Muaro Jambi dengan batas wilayah :

Sebelah Utara berbatasan dengan Kecamatan Sekernan Kabupaten Muaro Jambi

Sebelah Selatan berbatasan dengan Kecamatan Mestong Kabupaten Muaro Jambi

---

<sup>4</sup>Marlinda Mawadha, Nining. (2023). *Pakaian Melayu Perempuan Di Jambi Kota Seberang Periode Kesultanan Hingga Kemerdekaan* (skripsi sarjana, Pendidikan Sejarah FKIP Unbari Jambi), 11.

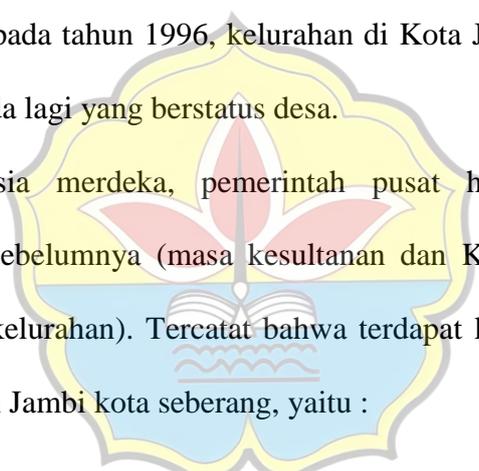
<sup>5</sup>Heidi Karmela, Siti. (2014).. *Kehidupan Ekonomi Penduduk dalam Setiap Periodisasi Sejarah Jambi*, Jurnal Ilmiah Dikdaya, (2)2.

Sebelah Barat berbatasan dengan Kecamatan Jambi Luar Kota Kabupaten Muaro Jambi  
 Sebelah Timur berbatasan dengan Kecamatan Kumpeh Ulu Kabupaten Muaro Jambi.

### **Administratif Pemerintahan**

Kota Jambi sendiri dibentuk berdasarkan Undang-Undang No.7 Tahun 1956 jo Undang-Undang No.58 Tahun 1958, dengan 6 daerah kecamatan. Selanjutnya berdasarkan Peraturan Pemerintah No.6 Tahun 1986 dibentuk lagi 2 kecamatan baru. Oleh karena itu, Kota Jambi secara administratif terdiri atas 8 kecamatan, 53 kelurahan, dan 2 desa. Selanjutnya pada tahun 1996, kelurahan di Kota Jambi bertambah menjadi 62 kelurahan dan tidak ada lagi yang berstatus desa.

Setelah Indonesia merdeka, pemerintah pusat hanya mengganti istilah kampung yang dimasa sebelumnya (masa kesultanan dan Kolonial Belanda) diganti menjadi kabupaten dan kelurahan). Tercatat bahwa terdapat kecamatan dan kelurahan yang letaknya di kawasan Jambi kota seberang, yaitu :



Tabel 2.1.  
 Kecamatan dan Kelurahan di Kawasan Jambi kota seberang

| No | Kecamatan   | Kelurahan   |
|----|-------------|---|
| 1  | Danau Teluk | Pasir Panjang, Tanjung Raden, Tanjung Pasir, Olak Kemang, Pasir Panjang |
| 2  | Pelayangan  | Tengah, Jelmu, Mudung Laut, Arab Melayu, Tahtul Yaman, Tanjung Johor    |

Sumber : Arsip Kecamatan Danau Teluk dan Pelayangan

Sebaliknya kecamatan dan kelurahan yang terletak di kawasan Jambi kota / ibukota yaitu :

Tabel 2.2.  
Kecamatan dan Kelurahan di Kawasan Jambi kota / Ibukota

| No | Kecamatan     | Kelurahan  |
|----|---------------|--|
| 1  | Jambi Pasar   | Beringin, Sungai Asam, Orang Kayo Hitam, Pasar Jambi   |
| 2  | Jambi Timur   | Sulanjana, Budiman, Talang Banjar, Payo Selincah, Tanjung Sari, Tanjung Pinang, Rajawali, Kasang Jaya, Kasang, Sijenjang                           |
| 3  | Jambi Selatan | Paal Merah, Talang Bakung, Pasir Putih, Wijaya Pura, Pakuan Baru, Tambak Sari, Thehok, Lingkar Selatan, Eka Jaya                                   |
| 4  | Telanaipura   | Penyengat Rendah, Simpang IV Sipin, Telanaipura, Selamat, Sungai Putri, Solok Sipin, Murni, Legok, Buluran, Teluk Kenali, Pematang Sulur           |
| 5  | Kota Baru     | Kenali Besar, Rawa Sari, Simpang III Sipin, Suka Karya, Kenali Asam Atas, Kenali Asam Bawah, Paal Lima, Bagan Pete, Beliung Patah, Mayang Mengurai |
| 6  | Jelutung      | Kebun Handil, Jelutung, Payo Lebar, Lebak Bandung, Cempaka Putih, Talang Jauh, Handil Jaya   |

Sumber : *Refleksi 50 Tahun Pembangunan Provinsi Jambi* Jambi: Bappeda Provinsi Jambi bekerjasama dengan Provinsi Jambi, 2007.

Pembagian wilayah kecamatan dan kelurahan ini mengalami penambahan setelah diberlakukannya Peraturan Menteri Dalam Negeri No.137 Tahun 2017 Tentang Kode dan Data Wilayah Administrasi Pemerintahan, yaitu 2 (dua) kecamatan baru yaitu Alam Barajo dan Paal Merah dengan masing-masing 5 (lima) kelurahan. Sejak saat itu jumlah kecamatan di Kota Jambi adalah 11 dan 63 kelurahan.<sup>6</sup>

Aspek pemerintahan menjadikan seorang kepala daerah mulai dari walikota (Kota Jambi), camat (kecamatan), lurah (kelurahan) yang resmi memimpin suatu wilayah administratif. Meskipun begitu, Kota Jambi menjadi ibukota provinsi dengan Gubernur sebagai kepala daerahnya.

<sup>6</sup>Permendagri No.137 Tahun 2017 Tentang Kode dan Data Wilayah Administrasi Pemerintahan

Tabel 2.3.  
Daftar Walikota Jambi 1960 – 2010  
(berdasarkan periode penelitian)

| No | Nama                 | Masa Pemerintahan |
|----|----------------------|-------------------|
| 1  | Hasan Basri Durin    | 1966 - 1968       |
| 2  | Mochtar Daeng Maguna | 1968- 1972        |
| 3  | Zainir Haviz         | 1972- 1983        |
| 4  | Ashari DS            | 1983 – 1993       |
| 5  | M. Sabki             | 1993 – 1998       |
| 6  | Arifin Manap         | 1998 – 2008       |
| 7  | Bambang Priyanto     | 2008 – 2013       |

Sumber : *pemkot jambikota.go.id*

Tabel 2.4.  
Daftar Gubernur Jambi 1960 – 2010  
(berdasarkan periode penelitian)

| No | Nama                 | Masa Pemerintahan          |
|----|----------------------|----------------------------|
| 1  | Noer Achmad Dibrata  | 1968 – 1974                |
| 2  | Djamaluddin Tambunan | 1974 – 1979                |
| 3  | Maschun Sofwan       | 1979 – 1984<br>1984 – 1989 |
| 2  | Abdurrahman Syoeti   | 1989 – 1994<br>1994 – 1999 |
| 3  | Zulkifli Nurdin      | 1999 – 2004<br>2005 – 2010 |

Sumber : *pemprov jambikota.go.id*

## B. Aspek Demografis

Ciri heterogen terdapat pada penduduk di Kota Jambi karena tidak hanya penduduk asli yang hidup tinggal menetap melainkan juga ada pendatang yang menyatu dalam waktu lama (ket : mengikuti periodisasi Sejarah Jambi). Penduduk asli merupakan Ras Melayu dan disebut Melayu Jambi.<sup>7</sup> Mereka berasal dari daerah (kabupaten) di Provinsi Jambi, sebagaimana motto yang tertera dalam logo Jambi yaitu Sepucuk Jambi Sembilan Lurah (ket : *lurah/* sungai) di sepanjang Daerah Aliran Sungai Batanghari (DAS) mulai dari Sungai Batang Asai, Sungai Batang Merangin, Sungai

<sup>7</sup>Ras Melayu Jambi terbagi atas *proto melayu* dan *deutro melayu*, istilah *proto melayu* untuk melayu tua dan *deutro melayu* adalah melayu muda. Penduduk lain yang juga ras Melayu adalah Riau, Sumatera Barat dan Palembang yang memiliki afinitas erat dengan orang Melayu Sumatra bagian timur, Lampung, Kalimantan Barat dan Malaysia ; dalam Jacob, Teuku. (1992), *Manusia Melayu Kuno*, makalah, Seminar Sejarah Melayu Kuno, Jambi, 7-8 Desember. 156.

Batang Masurai, Sungai Batang Tabir, Sungai Abang, Sungai Batang Musang, Sungai Rumbai, Sungai Batang Bungo, Sungai Batang Tebo.<sup>8</sup> Sementara itu pendatang berasal dari daerah di luar Provinsi Jambi dengan berbagai suku / etnis, dan pendatang berupa warga keturunan asing.

Tabel 2.5.  
Penduduk Pendatang Berdasarkan Daerah Asal dan Suku / Etnis  
Di Kota Jambi

| No | Etnis / Suku                         | Asal Daerah  |
|----|--------------------------------------|--|
| 1  | Minangkabau                          | Sumatera Barat Padang<br>(Agam, Dharmasraya, Tanah Datar /<br>Pagaruyung, Lima Puluh Kota, Bukittinggi)              |
| 2  | Jawa                                 | Jawa Tengah, Jawa Timur, Yogyakarta)   |
| 3  | Sunda                                | Jawa Barat<br>(Bandung, Cirebon, Indramayu, Purwakarta)  |
| 4  | Bugis                                | Sulawesi Selatan<br>(Bone, Wajo, Soppeng)  |
| 5  | Banjar                               | Kalimantan Selatan<br>(Banjar Kuala, Banjar Banyu, Banjar Pahuluan)  |
| 6  | Melayu Riau                          | Kepri, Dumai, Pekan Baru, Indragiri Hulu dan<br>Hilir, Pelalawan   |
| 7  | Melayu Palembang /<br>Suku Palembang | Sumatera Selatan<br>(Lubuk Linggau, Banyuasin, Musi Rawas,<br>Kuala Rupit, Pagar Alam, Prabumulih, Ogan<br>Komerling |
| 8  | Suku Batak                           | Sumatera Utara<br>(Medan, Deli Serdang, Karo, Langkat, Tapsel,<br>Nias, Toba, Binjai, Tebing Tinggi                  |

Sumber : *penelitian lapangan*

Tabel 2.6.  
Pendatang Warga Keturunan Asing  
Di Kota Jambi

| No | Etnis / Suku Bangsa | Negara Asal   |
|----|---------------------|---|
| 1  | Arab                | Kawasan Asia Barat dan Afrika Utara<br>(Yaman, Arab Saudi, Mesir) |
| 2  | India               | Gujarat, Punjab, Delhi  |
| 3  | Cina                | Yunan, Beijing, Yunnan  |

Sumber : *penelitian lapangan*

<sup>8</sup><https://jambiprov.go.id/profil-lambang-daerah.html>

Mengenai jumlah penduduk di Kota Jambi dibagi dalam kecamatan berdasarkan hasil perhitungan statistik :

Tabel 2.7  
Jumlah Penduduk Kota Jambi  
Menurut Kecamatan Tahun 1986, 1996, 2002, 2005

| No | Kecamatan     | Jumlah Penduduk |         |
|----|---------------|-----------------|---------|
|    |               | 2002            | 2005    |
| 1  | Jambi Selatan | 85.308          | 97.516  |
| 2  | Kota Baru     | 82.421          | 96835   |
| 3  | Jambi Timur   | 74.877          | 77.756  |
| 4  | Telanaipura   | 80.622          | 75.889  |
| 5  | Jelutung      | 56.745          | 60.381  |
| 6  | Pasar Jambi   | 14.000          | 14.204  |
| 7  | Pelayangan    | 11.878          | 12.396  |
| 8  | Danau Teluk   | 11.452          | 12.079  |
|    | Total         | 417.303         | 447.056 |

Sumber : Kantor Statistik Kota Jambi Tahun 2002, 2005

Berdasarkan kedua tabel di atas, terlihat bahwa penduduk lebih terpusat Jambi kota mulai dari Kecamatan Jambi Selatan, Kota Baru, Jambi Timur, Telanaipura, Jelutung dan Jambi Pasar. Hal ini dikarenakan Jambi kota memiliki daya tarik tersendiri baik sebagai pusat pemerintahan maupun pusat perekonomian.

Penduduk Kota Jambi tinggal menyebar di dua kawasan baik secara geografis maupun secara administratif pemerintahan. Ada yang tinggal di Kawasan Jambi kota seberang dengan pola sungai. Pemukiman di Jambi kota seberang dibangun memanjang atau berderet mengikuti pola aliran air sungai dan hampir tanpa jarak membentuk kampung-kampung. Setiap kelurahan terdiri atas satu atau beberapa baris rumah yang terletak di tepi jalan, di sekitarnya terdapat sawah, ladang dan kebun, serta hutan yang hampir mengelilingi kampung.<sup>9</sup> Bangunan tempat tinggal berbentuk rumah panggung atau rumah bertiang, tiap tiang rumah terbuat dari kayu ukuran besar seperti kayu bulian

<sup>9</sup>Heidi Karmela, Siti. (2011), *Sejarah Industri Batik di Kota Jambi 1980 – 2001* (Tesis : Program Pascasarjana FIB UGM), 37.

(ket: disebut juga kayu Kalimantan) yang tahan air dalam waktu lama. Untuk atap, lantai dan dinding rumah terbuat khusus dari bambu, sedangkan bilik-bilik rumah berdinding kulit kayu.

Hanya sedikit saja rumah yang berdinding dengan konstruksi papan. Umumnya rumah penduduk terbagi atas dua bagian yaitu bagian depan (untuk tempat tinggal) dan bagian belakang (pintu dapur). Tiap bagian rumah memiliki dua buah tangga dan tidak memiliki kunci. Orang kaya di kampung, ada yang mereka membuat kamar tidur sendiri di bagian depan rumah. Kolong rumah dijadikan tempat untuk menambatkan perahu dan kandang ternak, serta parit kecil atau saluran air sebagai tempat pembuangan sampah dapur yang mengalir ke Sungai Batanghari. Kebiasaan seperti ini masih dilakukan penduduk Jambi kota seberang sampai sekarang. Sebaliknya pemukiman penduduk di kawasan Jambi kota menggunakan pola darat (mengembang) dan pola sungai. Pola darat dapat dilihat dari letak Keraton Jambi yang dibangun di atas dataran tinggi (ket : daerah perbukitan) tanpa mengikuti pola aliran sungai.

Kehidupan sosial penduduk di Kota Jambi secara umum berjalan cukup harmonis meskipun dengan keberagaman etnis di dalamnya. Keharmonisan tersebut dikarenakan adanya kesepakatan antara penduduk asli dan pendatang untuk sama-sama menjunjung dan patuh pada Adat Melayu Jambi; “Di mana bumi di pijak, di sana langit di junjung”. Setiap etnis diharuskan untuk saling menghormati karena mereka berada dalam pengayoman yang sama oleh Adat Melayu Jambi.

## BAB III

### PECEL LELE AYO MAMPIR ABU THALIB

#### A. Kemunculan Usaha Pecel Lele Ayo Mampir

Perintis awal Usaha Pecel Lele Ayo Mampir di Kota Jambi adalah Abu Thalib, pendatang dari Lamongan Jawa Timur sejak tahun 1999. Diketahui bahwa faktor ekonomi menjadi alasan utama dirinya membuka usaha pecel lele, sebagaimana yang dituturkan :

“sayo ni bukan asli Jambi tapi dari Lamongan Jawa Timur, sudah tinggal di Jambi dari tahun 1999. Sayo dan keluarga bukan orang berado bukan orang kayo sekolah pun dak tinggi, makanyo untuk bertahan hidup sayo jualan pecel lele awalnyo ni dibantu istri dan satu orang Adi namanyo tapi bukan keluargo.”<sup>1</sup>

Ditambahkan juga olehnya bahwa jiwa dagang juga menjadi alasan untuk jualan pecel lele, karena sejak di kampung sudah ikut ibunya membantu jualan, sehingga secara otodidak belajar tentang hal-hal yang berhubungan dengan dunia dagang dan jual menjual termasuk makanan. Selain itu pilihan untuk menjual lele goreng dikarenakan harga ikan lele yang lebih murah dibandingkan dengan jenis ikan lainnya saat itu, ditambah dengan pengolahannya yang mudah dimasak. Lokasi yang dipilih untuk menjual dagangannya adalah di Kawasan Simpang Pulai Kota Jambi yang dekat dengan tempat tinggal di Lorong Anyar.

Alasan lain yang diungkapkan Pak Abu adalah karena melanjutkan usaha pecel lele saat masih tinggal di Palembang, nama usahanya tetap Ayo Mampir tapi saat itu belum mendapat hak paten seperti di Jambi. Dirinya bahkan juga pernah

---

<sup>1</sup>Wawancara Abu Thalib, Perintis dan Pemilik Pecel Lele Ayo Mampir, Jambi, 10 Juli 2024.

menekuni usaha jual beli hasil laut dengan membeli ikan laut di TPI dan menjualnya di pasar – pasar tradisional di Palembang. Saat di Palembang sebenarnya juga sudah ada kerabatnya yang juga orang Lamongan membuka pecel lele tapi menyertakan kata Lamongan dibelakangnya.

Pecel Lele Ayo Mampir yang dikelolanya di Palembang bertahan sampai 11 tahun, namun karena merasa situasi dan kondisi kehidupan di Palembang yang dirasa kurang kondusif membuat dirinya memutuskan untuk ke Jambi membawa istri dan anak-anaknya. Kehidupan yang keras, kurang nyaman, dan terlalu banyak persaingan dalam usaha serupa telah membuat Pak Abu berinisiatif pindah ke Jambi.

Mengenai kondisi awal saat mulai merintis usaha ini sangat sederhana dan terbatas pada modal sehingga peralatan dan perlengkapan yang digunakan juga minim fasilitas, seperti yang dikatakan oleh Uhti Shofiatun Naharin :

“saya dengan bapak menjual pecel lele ni waktu awal masih pake gerobak yang didorong bolak balik dari rumah setiap hari mulai buka jam 16.30 sore sampe jam 03.00 pagi. Kami dibantu Yudi untuk bongkar pasang tenda dan mendorong gerobak karena saya harus menggendong anak masih kecil saat itu. Untuk pembeli yang makan di tempat cuma duduk di lantai dengan gelaran tikar dan meja panjang saja. Bahan baku saya beli tiap hari di Pasar Angso Duo tergantung dari duit yang dapat tiap malamnyo karno untung jualan masih kecil.”<sup>2</sup>

Ditambahkan juga olehnya bahwa mereka menjual pecel lele juga karena tidak membutuhkan keterampilan khusus dalam bidang masakan / kuliner, sama seperti memasak untuk sehari – hari. Bahkan dengan berjualan pecel lele bisa

---

<sup>2</sup>Wawancara Uhti Shofiatun Naharin, Istri Abu Thalib, Perintis dan Pemilik Pecel Lele Ayo Mampir, Jambi, 10 Juli 2024.

sekaligus untuk makan setiap harinya, tidak perlu lagi mengeluarkan uang belanja sehingga bisa menghemat, ibaratnya seperti tidak lagi khawatir tidak bisa makan.<sup>3</sup>

Selain itu juga dikatakan oleh Yudi bahwa dirinya juga membantu Pak Abu mencuci piring dan gelas, menyajikan pesanan makanan ke pembeli, karena istri Pak Abu lebih pada bagian masak memasak. Ikut kerja dengan Pak Abu membantu dirinya untuk mendapat penghasilan / upah dan bisa ikut menikmati pecel lele saat sedang bekerja.<sup>4</sup>

Mengenai nama Ayo Mampir memang ide dari Pak Abu, yang memadukan bahasa Indonesia dan bahasa Jawa (ket : *sido mampir*), yang bermakna mengajak orang lain untuk singgah dan datang makan di warung miliknya. Jadi seperti tawaran membeli pecel lele dengan bahasa sopan tidak memaksa, menawarkan menu masakan yang dijual. Kata Ayo Mampir sama dengan istilah *sido / sudi* yang menggambarkan kemauan sendiri pembeli / pelanggan.<sup>5</sup>

Di awal membuka usaha pecel lele ini, Pak Abu menemui kendala mulai dari modal yang minim, pembeli masih sepi dan belum ada langganan tetap, terbatasnya menu masakan, hingga minimnya peralatan dan perlengkapan usaha. Namun jiwa dagangnya tetap menjadi semangat bertahan untuk menghidupi keluarga dari hasil jualan. Meski dirasa untung masih bersifat harian dan hanya bisa buat makan harian, tetap berjualan setiap hari karena memang tidak ada pekerjaan lain.

Keterbatasan modal usaha juga menyebabkan menu makanan belum beragam, hanya terbatas pada lele dan ayam goreng, ditambah sambal dan lalapan

---

<sup>3</sup>*ibid.*

<sup>4</sup>Wawancara Yudi, karyawan Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib, Jambi, 10 Juli 2024

<sup>5</sup>Wawancara Abu Thalib, *op.cit.*,

timun dan kol, sedangkan minuman hanya ada es teh. Semua bahan baku dibeli dan diolah sendiri oleh Pak Abu dan istrinya di rumah dan dibawa ke warung tendanya untuk digoreng saja. Begitu juga dengan es teh yang sudah dibuat tinggal ditambah es batu. Sementara itu untuk peralatan dan perlengkapan juga masih seadanya saja, mulai dari gerobak jualan, tenda lipat kecil, tikar, beberapa alat makan, dan alat masak.

## **B. Perkembangan Usaha Pecel Lele Ayo Mampir**

### **Perluasan dan Penambahan Lokasi / Tempat Usaha**

Di awal membuka usahanya, Pak Abu hanya membuka Pecel Lele Ayo Mampir dengan mendirikan warung tenda dilengkapi dengan gerobak. Namun sejak tahun 2000, dirinya memberanikan diri menyewa ruko satu pintu yang dekat dengan usahanya yaitu di Kawasan Simpang Pulai tepatnya di Jalan Sultan Agung Lebak Bandung Kecamatan Jelutung Kota Jambi 36124. Alasan sewa ruko lebih dikarenakan ingin terus mengembangkan usaha pecel lelenya dan lebih nyaman ketika pembeli dan pelanggan datang. Pemilihan ruko juga disesuaikan dengan *budget* yang ada saat itu, sehingga hanya mampu menyewa ruko dengan ukuran kecil saja.

Bertahan kurang lebih 5 (lima) tahun di ruko tersebut, Pak Abu kembali menyewa ruko kedua tahun 2006 yang lokasi tepat di seberang ruko pertama. Ruko kedua ini memang lebih besar dan bertingkat 3 (tiga). Beberapa alasan menyewa ruko ini karena dekat dengan ruko pertama sehingga gampang untuk sekaligus mengawasi dan juga untuk memberikan tempat tinggal gratis kepada

karyawannya. Pak Abu menempatkan lantai pertama untuk usahanya, lantai kedua khusus untuk karyawan yang sudah berkeluarga dan beberapa karyawan perempuan dengan kamar-kamar, sedangkan lantai ke tiga untuk karyawan laki-laki. Adapun ruko kedua ini pada akhirnya dibeli oleh Pak Abu, dan hingga kini telah menjadi aset usaha keluarganya.

### **Varian Menu Makanan dan Minuman**

Selang setahun membuka warung tenda pecel lelenya, Pak Abu menyewa ruko kecil satu pintu (ket ; lebih seperti kios) di lokasi yang dekat dengan tempat jualannya di Kawasan Simpang Pulai tahun 2000. Selanjutnya bertahan hingga tahun 2006, dirinya kembali menyewa ruko lain di Kawasan Hotel Aston masih di kawasan yang sama dengan ruko pertama.

Usaha Pecel Lele Ayo Mampir milik Pak Abu mengalami perkembangan mulai dari bertambahnya jumlah ruko, menu makanan dan minuman, peralatan dan perlengkapan usaha, jumlah karyawan / pekerja, penjualan dan pemasaran, pembeli dan pelanggan, hingga ekspansi usaha (ket : penggunaan brand Ayo Mampir) oleh pemilik lain. Semua berjalan hingga puluhan tahun tepatnya mencapai 25 tahun.

Untuk menu masakan telah bervariasi sejak mulai dibuka tahun 1999 hingga kini, tidak lagi hanya lele dan ayam goreng, melainkan sudah ditambah dengan varian *seafood* (masakan laut), minuman, dan menu lain seperti yang terlihat pada tabel berikut :

Tabel 3.1.  
Menu Makanan dan Minuman Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib  
1999 - 2000

| No | Varian Menu Makanan dan | Olahan Menu |
|----|-------------------------|-------------|
|----|-------------------------|-------------|

|   | Minuman           |                     |
|---|-------------------|---------------------|
| 1 | Ikan Lele         | Goreng, bakar       |
| 2 | Ayam              | Goreng, bakar       |
| 3 | Es The            | -                   |
| 4 | Sayuran / Lalapam | Kol, Timun, Kemangi |

Sumber : wawancara Abu Thalib, Pemilik Pecel Lele Ayo Mampir

Tabel 3.2.  
Varian Menu Makanan Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib  
2000 – 2024

| No | Varian Menu Makanan | Olahan Menu                                       |
|----|---------------------|---|
| 1  | Ikan Lele           | Goreng, bakar, asam manis, kecap, mentega, tepung |
| 2  | Ikan Bawal          | Goreng, bakar, asam manis, kecap, mentega, tepung |
| 3  | Ikan Nila           | Goreng, bakar, asam manis, kecap, mentega, tepung |
| 4  | Ikan Gurami         | Goreng, bakar, asam manis, kecap, mentega, tepung |
| 5  | Ayam Kampung        | Goreng, bakar, asam manis, kecap, mentega, tepung |
| 6  | Ayam Kota           | Goreng, bakar, asam manis, kecap, mentega, tepung |
| 7  | Bebek               | Goreng, bakar, asam manis, mentega, kecap         |
| 8  | Kerang              | Asam Manis, kecap, mentega, rebus                 |
| 9  | Udang               | Asam Manis, kecap, mentega, rebus                 |
| 10 | Kepiting            | Asam Manis, kecap, mentega, rebus                 |
| 11 | Cumi                | Asam Manis, kecap, mentega, rebus                 |
| 12 | Nasi                | Nasi Goreng, Nasi Uduk, Nasi Putih                |
| 13 | Tempe               | Goreng  |
| 14 | Ati                 | Goreng  |
| 15 | Petai               | -   |
| 16 | Sayuran             | Cah Kangkung, Cap Cay, Tauge                      |

Sumber : Arsip Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib

Tabel 3.3.  
Varian Minuman Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib  
2000 – 2024

| No | Varian Minuman | Olahan Minuman   |
|----|----------------|--|
| 1  | Teh            | Panas, dingin (es)   |
| 2  | Susu           | Panas, dingin (es)   |
| 3  | Teh Susu       | Panas, dingin (es)   |
| 4  | Jeruk          | Panas, dingin (es)   |
| 5  | Kopi           | Panas, dingin (es)   |
| 6  | Es Dogan       | -  |
| 7  | Aneka Jus      | Alpoket, tomat, timun, jambu, sirsak, mengga, melon, apel, wortel, buah naga |
| 8  | Coca Cola      | -  |

Sumber : Arsip Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib

Mengenai makin beragamnya varian menu makanan dan minuman di usahanya, Pak Abu menjelaskan karena mengikuti selera pembeli dan pelanggan, agar lebih bervariasi, dan keuntungan penjualan makin meningkat sehingga bisa

lebih banyak menambah menu jualannya. Di samping itu juga karena dirinya memiliki karyawan yang memang ahli dan mumpuni untuk mengolah dan memasak semua menu yang ada.<sup>6</sup> Untuk menu makanan terdapat 16 macam dan menu minuman 8 macam lengkap dengan beragam olahan tergantung selera pembeli dan pelanggan.

Mengenai resep masakan tidak ada koki / *cheef* khusus karena semuanya berawal dari kepiawaian istrinya Pak Abu yang memang hobi memasak, seperti pernyataannya berikut :

“dari awal buka ayo mampir, sayolah yang dapat tugas masak karno bapak khusus untuk belanjo ke pasar. Kalo dibilang ahli kayak koki yo ndak tapi kito perempuan ni kan memang haruslah padek masak, cubo-cubo resep baru bekali-kali baru sesuai rasonyo. Khusus masakan laut yo paling yang dipikir nian tu kayakmano ngilangin bau amis bae dan ngurangi raso asinnyo, sedang olahan ayam dengan ikan lah sering dibuat. Caro masak yang sayo tau ni lah yang sayo ajarin ke karyawan bagian dapur masak.”<sup>7</sup>

Mengenai harga menu makanan dan minuman juga mengalami perkembangan, di awal buka tahun 1999 harga lele goreng yaitu Rp. 5000,- dan ayam goreng Rp. 6000,- untuk satu porsi sudah lengkap dengan nasi dan sayurannya, jika ingin memesan minuman dingin (es teh) pembeli hanya menambah Rp. 1.500,-. Hal ini tentu saja disesuaikan dengan harga pasar saat itu terutama harga jual bahan baku. Berikut daftar harga menu makanan dan minuman Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib di awal merintis usaha :

Tabel 3.4.  
Daftar Harga Menu Makanan dan Minuman  
Pecel lele Ayo Mampir Abu Thalib  
1999 - 2000

---

<sup>6</sup>Wawancara Abu Thalib, Perintis dan Pemilik Pecel Lele Ayo Mampir, Jambi, 11 Juli 2024

<sup>7</sup>Wawancara Uhti Shofiatun Naharin, *op.cit*

| No | Menu Makanan / Minuman | Harga       |
|----|------------------------|-------------|
| 1  | Lele Goreng            | Rp. 5000,-  |
| 2  | Ayam Goreng            | Rp. 6.000,- |
| 3  | Es The                 | Rp. 1.500,- |

Sumber : Wawancara Abu Thalib

Harga terus mengalami perubahan tergantung pada jenis makanan dan minuman yang dipesan, hingga tahun 2024 harga dimulai dari Rp. 20.000, – Rp. 140.000 (item makanan), dan kisaran Rp. 10.000 (item sayuran), serta Rp. 6.000, - Rp. 9.000,- (menu tambahan), untuk aneka minuman dari Rp. 5.000, - Rp. 20.000, sedangkan aneka jus Rp. 15.000,-. Untuk lengkap harga makanan dan minuman lengkap tabel berikut :

Tabel 3.5.  
Daftar Harga Menu Makanan Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib  
Tahun 2024

| No | Menu Makanan / Minuman   | Harga (Rp)   |
|----|--|--|
| 1  | Ikan Lele<br>a. Goreng<br>b. Bakar<br>c. Asam Manis<br>d. Mentega<br>e. Kecap    | 20.000,-<br>25.000,-<br>22.000,-<br>22.000,-<br>22.000,- |
| 2  | Ikan Gurami<br>a. Goreng<br>b. Bakar<br>c. Asam Manis<br>d. Mentega<br>e. Kecap  | 90.000,-<br>90.000,-<br>90.000,-<br>90.000,-<br>90.000,- |
| 3  | Ikan Bawal<br>a. Goreng<br>b. Bakar<br>c. Asam Manis<br>d. Mentega<br>e. Kecap   | 55.000,-<br>60.000,-<br>60.000,-<br>60.000,-<br>60.000,- |
| 4  | Ikan Nila<br>a. Goreng<br>b. Bakar<br>c. Asam Manis<br>d. Mentega<br>e. Kecap    | 40.000,-<br>40.000,-<br>40.000,-<br>40.000,-<br>40.000,- |
| 5  | Ayam Kampung<br>a. Goreng<br>b. Bakar<br>c. Asam Manis<br>d. Mentega<br>e. Kecap | 30.000,-<br>32.000,-<br>32.000,-<br>32.000,-<br>32.000,- |

|    |   |  |
|----|---|--|
| 6  | Ayam Kota<br>a. Goreng<br>b. Bakar<br>c. Asam Manis<br>d. Mentega<br>e. Kecap | 20.000,-<br>25.000,-<br>25.000,-<br>25.000,-<br>25.000,- |
| 7  | Bebek<br>a. Goreng<br>b. Bakar<br>c. Asam Manis<br>d. Mentega<br>e. Kecap     | 50.000,-<br>52.000,-<br>52.000,-<br>52.000,-<br>52.000,- |
| 8  | Kerang<br>a. Asam Manis<br>b. Kecap<br>c. Mentega<br>d. Rebus                 | 40.000,-<br>40.000,-<br>40.000,-<br>40.000,-             |
| 9  | Udang<br>a. Asam Manis<br>b. Kecap<br>c. Mentega<br>d. Rebus                  | 30.000,-<br>30.000,-<br>30.000,-<br>30.000,-             |
| 10 | Kepiting<br>a. Asam Manis<br>b. Kecap<br>c. Mentega<br>d. Rebus               | 140.000,-<br>140.000,-<br>140.000,-<br>140.000,-         |
| 11 | Cumi<br>a. Asam Manis<br>b. Kecap<br>c. Mentega<br>d. Rebus                   | 30.000,-<br>30.000,-<br>30.000,-<br>30.000,-             |
| 12 | Nasi<br>a. Goreng<br>b. Uduk<br>c. Biasa / Putih                              | 20.000,-<br>5.000,-<br>5.000,-                           |
| 13 | Sayuran<br>a. Cah Kangkung<br>b. Cap Cay<br>c. Tauge                          | 10.000,-<br>10.000,-<br>10.000,-                         |
| 14 | Tahu Tempe  | 6.000,-  |
| 15 | Ati Ampela  | 9.000,-  |
| 16 | Petai   | 7.000,-  |

Sumber : Arsip Daftar Menu Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib

Tabel 3.6.  
Daftar Harga Menu Minuman Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib  
Tahun 2024

| No | Menu Makanan / Minuman               | Harga (Rp)                    |
|----|--------------------------------------|-------------------------------|
| 1  | Teh<br>a. Es<br>b. Panas<br>c. Tawar | 6.000,-<br>5.000,-<br>3.000,- |
| 2  | Susu<br>a. Es<br>b. Panas            | 8.000,-<br>8.000,-            |

|   |   |  |
|---|---|--|
| 3 | Teh Susu<br>a. Es<br>b. Panas   | 8.000,-<br>8.000,-   |
| 4 | Jeruk<br>a. Es<br>b. Panas  | 8.000,-<br>8.000,-   |
| 5 | Es Dogan  | 15.000,-   |
| 6 | Coca Cola   | 10.000,-   |
| 7 | Aneka Jus Buah<br>a. Alpokat<br>b. Tomat<br>c. Timun<br>d. Sirsak<br>e. Jambu<br>f. Sirsak<br>g. Mangga<br>h. Melon<br>i. Apel<br>j. Wortel<br>k. Buah Naga | 15.000,-<br>15.000,-<br>15.000,-<br>15.000,-<br>15.000,-<br>15.000,-<br>15.000,-<br>15.000,-<br>15.000,-<br>15.000,-<br>15.000,- |

Sumber : Arsip Daftar Menu Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib

### **Peningkatan Jumlah Karyawan / Pekerja**

Jika di awal merintis Pecel Lele Ayo Mampir, Pak Abu hanya memiliki 1 (satu) orang yang membantunya maka sejak usahanya pindah ke ruko pertama dan kedua mulai menerima karyawan. Diketahui bahwa Pak Abu menerima karyawan mulai dari pembukaan ruko pertama sebanyak 4 (empat) orang, selanjutnya ketika mulai jualan di ruko ke dua menerima karyawan 6 (enam) orang. Jumlah karyawan terus berlanjut sampai tahun 2024 dengan total berjumlah 19 orang baik laki-laki dan perempuan dengan berbagai asal daerah, lama masa kerja, umur, dan spesialisasi keahlian.

Sebagai pemilik Pecel Lele Ayo Mampir, Abu Thalib menyebutkan bahwa latar belakang pendidikan bukan hal yang utama karena usahanya ini bukanlah profesi di sektor formal. Oleh karena hal yang dilihat saat menerima karyawan lebih kepada karakter orangnya, seperti berikut :

“Untuk penerimaan karyawan kita harus tau domisilinya lengkap sudah itu berpenampilan sopan, ramah dan yang paling penting itu kejujuran karna di ayo mampir kami ini mereka kerja itu tanpa pengawasan saya langsung jadi kejujuran, kesopanan itulah yang paling utama. Untuk masuk pertama tempat kami tidak membutuhkan keterampilan yang penting itu kesopanan kejujuran itu aja paling untuk memasak bisa sekalian diajarin saat bekerja”.<sup>8</sup>

Pada intinya Pak Abu mengutamakan kepercayaan pada semua karyawannya, dan rata-rata merupakan keluarga, kerabat, teman, tetangga. Bahkan dirinya mempercayakan karyawan yang telah lama bekerja (senior) di Ayo Mampir untuk mencari karyawan baru jika memang diperlukan dengan alasan supaya memiliki karakter yang sama sehingga gampang cocok dan akurat untuk menghindari persaingan ketika bekerja.

Tabel 3.7.  
Karyawan Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib  
Berdasarkan Jenis Kelamin 1999 – 2024

| No | Nama Karyawan | Jenis Kelamin |
|----|---------------|---------------|
| 1  | Jejen         | Laki – Laki   |
| 2  | Yudi          | Laki – Laki   |
| 3  | Rohadi        | Laki – Laki   |
| 4  | Edo           | Laki – Laki   |
| 5  | Redo          | Laki – Laki   |
| 6  | Danda         | Laki – Laki   |
| 7  | Dedi          | Laki – Laki   |
| 8  | Adi           | Laki – Laki   |
| 9  | Ari           | Laki – Laki   |
| 10 | Adiyani       | Laki – Laki   |
| 11 | Riki          | Laki – Laki   |
| 12 | Ayu           | Perempuan     |
| 13 | Pipit         | Perempuan     |
| 14 | Lidia         | Perempuan     |
| 15 | Rama          | Perempuan     |
| 16 | Eriana        | Perempuan     |
| 17 | Tari          | Perempuan     |
| 18 | Ela           | Perempuan     |
| 19 | lin           | Perempuan     |

Sumber : Arsip Data Karyawan Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib

Jika dilihat dari perbedaan gender / jenis kelamin, memang karyawan yang ada lebih banyak laki-laki. Namun sebenarnya tidak ada kesengajaan Pak Abu untuk lebih memperbanyak karyawan laki-lakinya. Hal ini bisa jadi karena memang yang berminat bekerja di Pecel Lele Ayo Mampir milik Pak Abu lebih

<sup>8</sup>Wawancara Abu Thalib, *op.cit.*

banyak laki-laki daripada perempuan. Yang terpenting mereka memenuhi kriteria yang ditetapkan Pak Abu saat menjadi karyawan di sana.

Tabel 3.8.  
Karyawan Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib  
Berdasarkan Umur 1999 – 2024

| No | Nama Karyawan | Umur (Tahun) |
|----|---------------|--------------|
| 1  | Jejen         | 32           |
| 2  | Yudi          | 36           |
| 3  | Rohadi        | 33           |
| 4  | Edo           | 19           |
| 5  | Redo          | 21           |
| 6  | Danda         | 21           |
| 7  | Dedi          | 33           |
| 8  | Adi           | 32           |
| 9  | Ari           | 24           |
| 10 | Adiyani       | 34           |
| 11 | Riki          | 34           |
| 12 | Ayu           | 26           |
| 13 | Pipit         | 24           |
| 14 | Lidia         | 32           |
| 15 | Rama          | 29           |
| 16 | Eriana        | 29           |
| 17 | Tari          | 27           |
| 18 | Ela           | 21           |
| 19 | Iin           | 29           |

Sumber : Arsip Data Karyawan Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib

Untuk umur karyawan berada di kisaran belasan (19 tahun) hingga tiga puluh (36 tahun), terlihat bahwa semuanya masih di usia produktif yang secara fisik sangat memungkinkan menjadi pekerja yang rajin, aktif, dan kreatif termasuk semangat kerja yang tinggi. Kisaran umur karyawan ini secara tidak langsung juga menggambarkan latar belakang pendidikan Pecel Lele Ayo Mampir rata-rata lulusan SMA.

Tabel 3.9.  
Karyawan Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib  
Berdasarkan Masa Kerja 1999 – 2024

| No | Nama Karyawan | Masa Kerja (Tahun) |
|----|---------------|--------------------|
| 1  | Jejen         | 13                 |

|    |         |    |
|----|---------|----|
| 2  | Yudi    | 18 |
| 3  | Rohadi  | 15 |
| 4  | Edo     | 3  |
| 5  | Redo    | 4  |
| 6  | Danda   | 2  |
| 7  | Dedi    | 12 |
| 8  | Adi     | 4  |
| 9  | Ari     | 6  |
| 10 | Adiyani | 17 |
| 11 | Riki    | 6  |
| 12 | Ayu     | 3  |
| 13 | Pipit   | 3  |
| 14 | Lidia   | 11 |
| 15 | Rama    | 12 |
| 16 | Eriana  | 17 |
| 17 | Tari    | 6  |
| 18 | Ela     | 2  |
| 19 | Iin     | 17 |

Sumber : Arsip Data Karyawan Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib

Jika dilihat dari masa kerja karyawannya tampak bahwa ada yang sudah hitungan tahun hingga belasan tahun. Khusus yang sudah bekerja selama lebih dari 10 tahun menandakan bahwa Usaha Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib ini sudah sangat stabil dan mapan karena bertahan hingga 25 tahun. Tercatat hingga tahun 2024, karyawan yang sudah bekerja dari 2 tahun hingga 18 tahun. Hal ini menandakan Pak Abu berhasil membina karyawannya dengan sistem kekeluargaan namun tetap profesional (manajemen usaha).

Tabel 3.10.  
Karyawan Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib  
Berdasarkan Daerah Asal 1999 – 2024

| No | Nama Karyawan | Daerah Asal |
|----|---------------|-------------|
| 1  | Jejen         | Lampung     |
| 2  | Yudi          | Palembang   |
| 3  | Rohadi        | Palembang   |
| 4  | Edo           | Palembang   |
| 5  | Redo          | Palembang   |
| 6  | Danda         | Palembang   |
| 7  | Dedi          | Jawa Timur  |
| 8  | Adi           | Palembang   |
| 9  | Ari           | Lampung     |
| 10 | Adiyani       | Palembang   |
| 11 | Riki          | Palembang   |
| 12 | Ayu           | Palembang   |

|    |        |           |
|----|--------|-----------|
| 13 | Pipit  | Palembang |
| 14 | Lidia  | Palembang |
| 15 | Rama   | Linggau   |
| 16 | Eriana | Palembang |
| 17 | Tari   | Palembang |
| 18 | Ela    | Jambi     |
| 19 | Iin    | Palembang |

Sumber : Arsip Data Karyawan Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib

Karyawan Pecel Lele Ayo Mampir Pak Abu juga dapat dikategorikan berdasarkan daerah asal. Berdasarkan tabel di atas ternyata hanya 1 (satu) orang yang penduduk asli (Jambi) sedangkan selebihnya adalah penduduk pendatang dari Palembang, Lampung, Jawa Timur. Hal ini berarti Pak Abu tidak menjadikan daerah asal saat menerima karyawan, semua diberi kesempatan yang sama untuk bekerja di pecel lele miliknya.

Tabel 3.11.  
Karyawan Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib  
Berdasarkan Spesifikasi Pekerjaan 1999 – 2024

| No | Nama Karyawan | Spesifikasi Pekerjaan /<br>Job description                              |
|----|---------------|---|
| 1  | Jejen         | Chef  |
| 2  | Yudi          | Dapur / Tukang Masak  |
| 3  | Rohadi        | Chef  |
| 4  | Edo           | Cuci Piring   |
| 5  | Redo          | Cuci Piring   |
| 6  | Danda         | Minuman   |
| 7  | Dedi          | Bungkus Makanan   |
| 8  | Adi           | Chef  |
| 9  | Ari           | Minuman   |
| 10 | Adiyani       | Merangkap semua pekerjaan kecuali bagian dapur (khusus di Ruko Pertama) |
| 11 | Riki          | Sopir dan ke pasar  |
| 12 | Ayu           | Kasir   |
| 13 | Pipit         | Menu  |
| 14 | Lidia         | Penghidang  |
| 15 | Rama          | Penyaji   |
| 16 | Eriana        | Penyaji   |
| 17 | Tari          | Perlengkapan  |
| 18 | Ela           | Penghidang  |
| 19 | Iin           | Merangkap semua pekerjaan kecuali bagian dapur (khusus di Ruko Pertama) |

Sumber : Arsip Data Karyawan Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib

Untuk menjamin lancarnya usaha pecel lelenya, Pak Abu juga menentukan pembagian kerja kepada karyawan yang akan menjadi tanggungjawab mereka

masing-masing. Spesifikasi kerja tersebut meliputi bagian dapur (ket ; memasak nasi, membuat sambal, mengolah dan memasak menu makanan), chef (khusus yang memasak di bagian depan ruko sesuai pesanan varian menu yang dipesan), mencuci piring gelas, menu (mencatatat pesanan), penghidang, penyaji, kasir, perlengkapan, hingga sopir yang juga merangkap belanja ke pasar.

Setiap karyawan tentu memiliki alasan untuk bekerja di Pecel Lele Ayo Mampir milik Pak Abu, salah satunya yang dikatakan Yudi karyawan pertama kali yang sudah lama ikut kerja :

“sayo lah lamo nian ikut Pak Abu kerjo bantu-bantu sejak masih jualan pake gerobak, waktu itu sayo mikir daripada nganggur mending ikut orang jualan. Sejak 1999 tu lah sampe kini sayo bertahan, tapi karno karakter Pak Abu yang kebapakkan dan selalu mau ngajarin kito dagang / jualan yang buat sayo betah”.<sup>9</sup>

Berikutnya ada juga karyawan lain seperti Eriana yang menambahkan alasan dirinya menjadi karyawan Pak Abu :

“sayo lah 17 tahun ikut pak haji karno kebutuhan hidup yang harus dipenuhi, apolagi sayo ni cuma tamatan SMA susah cari kerjo di kantoran paling jadi pelayan. Awalnya memang upah dak seberapa tapi lamo-lamo cukup jugolah untuk bantu-bantu keluarga, ditambah lagi nyaman gawe disini karno kawan-kawan lain jugo kurang lebih baek saling bantu dan dak pernah ribut-ribut”.<sup>10</sup>

Mengenai penghasilan yang diterima juga menjadi alasan Lidia untuk tetap bertahan lebih dari 10 (sepuluh) tahun di Pecel Lele Ayo Mampir Pak Abu. Hal ini dikarenakan selain upah karyawan juga mendapat THR saat lebaran, bonus jika omset penjualan berlipat-lipat nominalnya saat moment-moment penting

---

<sup>9</sup>Wawancara Yudi, Karyawan Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib, Jambi, 11 Juli 2024

<sup>10</sup>Wawancara Eriana, Karyawan Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib, Jambi, 11 Juli 2024

seperti tahun baru, malam minggu, libur sekolah, dan bulan puasa karena biasanya pembeli dan pelanggan lebih ramai daripada hari biasa.<sup>11</sup>

Senada dengan karyawan lain yaitu Rohadi yang menuturkan bahwa Pak Abu dan istrinya adalah orang baik, pengertian, mengayomi karyawan. Bahkan dirinya yang menjadi *chef* sejak awal kerja selalu diajarkan banyak hal tentang masak terutama oleh istri Pak Abu. Jika ada yang salah atau kurang enak masakannya maka mereka berdua akan memaklumi karena dianggap harus terus belajar.<sup>12</sup>

Alasan yang berkaitan dengan hubungan kerja yang harmonis di antara sesama karyawan juga disebutkan oleh Ela yang baru bekerja selama 2 (dua) tahun. Dirinya merasa tidak pernah dibedakan oleh Pak Abu dan istri, bahkan tidak ada istilah “karyawan senior” karena yang terpenting adalah sama-sama menghargai saja. Karyawan yang lebih duluan kerja bahkan juga mengajak yang “junior” untuk tetap bekerjasama.<sup>13</sup>

### **Penambahan Peralatan dan Perlengkapan Usaha Pecel Lele**

Perkembangan usaha pecel lele milik Pak Abu juga dapat dilihat dari makin bertambahnya peralatan dan perlengkapan yang ada di kedua rukonya sejak tahun 2000 dan tahun 2006 mulai dari untuk memasak, membuat minuman, hingga pelayanan kepada pembeli dan konsumen. Penambahan tersebut mulai dari jenisnya hingga jumlah peralatan dan perlengkapan.

---

<sup>11</sup>Wawancara Lidia, Karyawan Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib, Jambi, 17 Juli 2024

<sup>12</sup>Wawancara Rohadi, Karyawan Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib, Jambi, 17 Juli 2024

<sup>13</sup>Wawancara Ela, Karyawan Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib, Jambi, 20 Juli 2024.

Tabel 3.12.  
Peralatan Usaha Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib  
1999 – 2024

| No | Nama Peralatan                | Jumlah (Satuan) | Fungsi   |
|----|-------------------------------|-----------------|--|
| 1  | Kuali                         | 5 buah          | Memasak seafood dan sayuran  |
| 2  | Wajan                         | 3 buah          | Menggoreng makanan   |
| 3  | Dandang                       | 2 buah          | Memasak nasi   |
| 4  | Termos                        | 4 buah          | Tempat nasi yang telah masak   |
| 5  | Gelas                         | 12 lusin        | Tempat minuman dan jus   |
| 6  | Sendok Garpu                  | 12 lusin        | Alat makan   |
| 7  | Teko                          | 3 buah          | Tempat air panas (teh dan jeruk)   |
| 8  | Blender                       | 4 buah          | Alat membuat buah untuk juice dan menghaluskan bumbu masakan   |
| 9  | Dispenser                     | 2 buah          | Tempat minum air putih   |
| 10 | Keranjang                     | 8 buah          | Wadah tempat ayam saat diolah  |
| 11 | Mesin cup es                  | 1 buah          | Penutup gelas plastic untuk juice buah   |
| 12 | Kipas Angin                   | 10 buah         | Mendinginkan ruangan dan membantu nyala api ketika membakar makanan (ayam, ikan, bebek, udang, kepiting, cumi) |
| 13 | Alat Pemaanggang              | 2 buah          | Membakar makanan   |
| 14 | Kompur Gas dan Tabung Gas     | 2 buah          | Alat masak   |
| 15 | Serok Penyaring               | 4 buah          | Meniriskan makanan yang sudah digoreng   |
| 16 | Spatula                       | 5 buah          | Mengaduk dan meratakan makanan   |
| 17 | Wijikan                       | 4 lusin         | Tempat cuci tangan   |
| 18 | Piring Besar dan Piring Kecil | 5 lusin         | Tempat menyajikan nasi, sambal, sayur, lalapan, lauk pauk  |
| 19 | Rice Cooker                   | 3 buah          | Memasak nasi   |

Sumber : Data Peralatan Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib

Tabel 3.13.  
Perlengkapan Usaha Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib  
1999 – 2024

| No | Nama Perlengkapan | Jumlah (Satuan) | Fungsi   |
|----|-------------------|-----------------|--|
| 1  | Meja              | 30 buah         | Tempat kasir, menu makanan dan minuman         |
| 2  | Kursi             | 120 buah        | Tempat duduk kasir dan pembeli serta pelanggan |
| 3  | Televisi          | 2 buah          | Siaran acara                                   |

|    |                     |          |  |
|----|---------------------|----------|--|
| 4  | Salon Musik         | 1 set    | Siaran musik                           |
| 5  | Kertas nasi         | 3 bal    | Bungkus nasi                           |
| 6  | Pipet               | 10 bal   | Untuk minum                            |
| 7  | Kantong Plastik     | 3 bal    | Bungkus makanan                        |
| 8  | Cup Plastik Seafood | 2 lusin  | Bungkus makanan seafood                |
| 9  | Lemari Pendingin    | 2 buah   | Mendinginkan minuman                   |
| 10 | Lampu               | 18 buah  | Penerang ruangan ruko                  |
| 11 | Botol Galon         | 10 botol | Mengisi air putih                      |
| 12 | Botol Kecap         | 16 botol | Tempat kecap manis dan kecap asin      |
| 13 | Wadah Sendok        | 30 buah  | Tempat sendok garpu                    |
| 14 | Tempat Tisu         | 30 buah  | Tempat tisu tangan                     |
| 15 | Plastik Bening      | 2 lusin  | Pembungkus sayuran dan makanan seafood |
| 16 | Nampan              | 25 buah  | Tempat menghidangkan makanan minuman   |
| 17 | Etalase             | 2 buah   | Meletakkan makanan dan buah-buahan     |
| 18 | Spanduk             | 2 lembar | Promosi usaha pecel lele ayo mampir    |

Sumber : Data Perlengkapan Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib

### **Perkembangan Kelompok Pembeli dan Pelanggan**

Diawal merintis Pecel Lele Ayo Mampir miliknya, Pak Abu mengakui bahwa pembeli masih sangat sedikit hanya beberapa orang saja karena memang dibutuhkan waktu agar usahanya dikenal orang. Bahkan saat itu belum ada pembeli yang akhirnya menjadi pelanggan. Namun secara perlahan pembeli dan pelanggan mulai bertambah bahkan sudah berasal dari berbagai kalangan baik pribadi/personal maupun kolektif. Berikut beberapa alasan yang dijelaskan pembeli dan pelanggan Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib :

“saya sudah lamo dan sering makan di warung Pak Abu ni meski banyak warung pecel lele lain di Jambi, sayo meraso rasanyo cocok di lidah dan harga jugo cocok di kantong terjangkau untuk semuo orang. Tapi sebenarnya balik ke selero masing-masing orang karno menyangkut raso makanan yang mau kito makan.”<sup>14</sup>

<sup>14</sup>Wawancara Erika Pembeli dan Pelanggan Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib, Jambi, 25 Juli 2024.

Tidak hanya masalah rasa dan harga, pembeli lain mengatakan bahwa pelayanan yang baik dari karyawan di Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib menjadi alasan selalu membeli makanan dan minuman yang diinginkan, ditambah lagi karena tidak perlu menunggu lama hidangan yang dipesan seperti yang dituturkan berikut ini :

“disini ndak cuma raso enak bae tapi jugo layanannyo yang cepat, karyawannyo jugo ramah baik dan sabar ngelayani pembeli. Menu yang dipesan jugo dak lamo datangnya sehingga sayo biso langsung makan karno sayo tengok karyawan di sini lah dibagi-bagi gawe tugas bagian masing-masing jadi praktis efektif.”<sup>15</sup>

Alasan lain yang dikemukakan pembeli dan pelanggan Ayo Mampir Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib adalah dikarenakan dapat menjadi tempat berkumpul dengan keluarga dan rekan sejawat saat moment – moment tertentu seperti saat berbuka puasa di Bulan Ramadhan, libur sekolah, libur hari raya, hingga konser musik. Pembeli dan pelanggan datang dan makan dalam jumlah banyak / kolektif.

“Sayo dan anak-anak jugo keluarga lain biasonyo selalu menyempatkan diri saat lebaran hari ke tigo, karno bosan jugo makan lauk di rumah lontong rendang opor ayam. Selain itu jugo untuk kumpul dengan keluarga mumpung hari raya dan masih libur / cuti bersama, sekalian silaturahmi keluarga lah sambil cerito-cerito ringan.”<sup>16</sup>

Hal senada juga dikatakan pelanggan lain yang menjadikan moment puasa Ramadhan untuk kumpul bersama kolega dan teman-teman kerja di Warung Pak Abu saat berbuka puasa, seperti yang dijelaskan Dika :

“kami selalu meluangkan waktu untuk buko bersamo di Pecel Lele Ayo Mampir kayak lah jadi langganan tiap tahun dan memang Pak Abu pun lah

---

<sup>15</sup>Wawancara Agus Pembeli dan Pelanggan Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib, Jambi, 25 Juli 2024.

<sup>16</sup>Wawancara Deri dan Salwa, Pembeli dan Pelanggan Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib, Jambi, 5 Agustus 2024.

hafal dengan rombongan kami. Waktu buko pun kami jugo dibolehkan bawa anak suami atau istri, kalo masalah bayar yo kami iuran jadi samo rato dan boleh pesan menu sesuai selero kito dewek. Intinyo sesekali rehat dari aktivitas kerjo dan jalin hubungan baik dengan kawan-kawan lah tujuannyo, apolagi momentnyo kan waktu puas pulo hari baik bulan baik.<sup>17</sup>

Berdasarkan informasi yang ada maka diketahui bahwa pembeli dan pelanggan Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib dapat dikelompokkan menjadi beberapa yaitu :

Tabel 3.14.  
Kelompok Pembeli dan Pelanggan  
Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib  
1999 – 2024

| No | Kelompok Pembeli dan Pelanggan              | Jumlah             |
|----|---|--------------------|
| 1  | Pelajar / Mahasiswa                         | Pribadi / Kelompok |
| 2  | Pekerja Kantoran<br>(Karyawan Swasta / PNS) | Kelompok           |
| 3  | Ibu Rumah Tangga                            | Kelompok           |
| 4  | Pejabat Daerah                              | Kelompok           |
| 5  | Wisatawan lokal dan Nasional                | Pribadi / Kelompok |

Sumber : Wawancara Karyawan Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib

### **Perluasan dan Perkembangan Sistem Pemesanan / Order**

Sistem pemesanan / order di Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib juga mengalami perkembangan yang diawali dengan sistem langsung dengan cara membeli langsung oleh pembeli dan pelanggan, berubah menjadi sistem tidak langsung dengan menggunakan pemesanan online, misal melalui aplikasi Gojek, Grab Food, dan maxim. PT. Go-jek Indonesia diketahui mulai beroperasi di Kota Jambi sejak 31 Maret 2017, dengan salah satu pelayanan jasanya adalah Go-

<sup>17</sup>Wawancara Dika, Pembeli dan Pelanggan Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib, Jambi, 10 Agustus 2024.

Food.<sup>18</sup> Hal ini dikarenakan mengikuti perkembangan dan kemajuan teknologi agar tidak kalah dengan usaha sejenis lainnya.

Bagan 3.1.  
Sistem Pemesanan Langsung Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib  
1999 - 2016



Sumber : wawancara karyawan Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib

Bagan 3.2.  
Sistem Pemasaran Tidak Langsung Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib  
2017 - 2024



Sumber : wawancara karyawan Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib

Kemajuan teknologi juga membantu Abu Thalib mempromosikan usaha pecel lelenya, salah satunya adalah dengan menggunakan aplikasi Tik Tok dengan akun *ayo mampir h. abu*. Hal ini tentu juga berdampak pada makin bertambahnya jumlah pembeli dan pelanggan dari berbagai tempat, tidak hanya di Kota Jambi melainkan sudah meliputi kabupaten – kabupaten di Provinsi Jambi bahkan tak jarang juga di luar Jambi yang datang pada moment – moment penting.

### C. Kendala Usaha Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib dan Upaya Mengatasi

---

<sup>18</sup>Iwen Suseno, Siti Heidi Karmela, Ferry Yanto, Kehidupan Ekonomi Driver Gojek di Kota Jambi 2017 – 2022, *Istoria Jurnal Pendidikan Sejarah Universitas Batanghari*, April, 8 (1), 8.

Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib sudah beroperasi hingga 15 tahun, suatu usaha yang bisa disebut sudah mapan meski mengalami jatuh bangun karena ditemui kendala-kendala didalamnya. Sebagaimana yang dijelaskan Pak Abu bahwa di awal merintis tentu masalah modal menjadi kendala utama, mulai dari minimnya uang, peralatan dan perlengkapan, hingga sedikitnya pembeli bahkan belum ada langganan.

Diketahui bahwa modal dalam bentuk uang hanya bisa digunakan untuk membeli bahan-bahan masakan setiap hari dari hasil penjualan semalam yang didapat, sehingga menu yang disajikan juga sedikit jumlahnya. Begitu juga peralatan dan perlengkapan juga seadanya saja dan jumlah masing-masing hanya satu saja. Begitu juga pembeli yang awalnya hanya yang tinggal disekitar lokasi pecel lele dan tidak ada menjadi pelanggan.

Semua kendala tersebut mulai teratasi sejak pindah ke bangunan permanen mulai dari ruko pertama hingga ruko ke dua, hal ini tampak dari makin membaik dan bertambahnya modal dalam bentuk uang yang terkumpul dari hasil penjualan berbagai macam varian menu yang juga makin beragam. Begitu pula dengan peralatan dan perlengkapan usaha yang terus dibeli sesuai kebutuhan.

Setelah berjalan sekian tahun, kendala berikutnya yang ditemui adalah susahnya mendapatkan atau membeli bahan baku makanan seafood karena tergantung dari agen yang mengantarnya. Namun bahan baku seperti ikan lele, ayam, dan bebek mudah didapat dan bisa langsung dibeli di pasar-pasar tradisional yang ada di Kota Jambi.

Selanjutnya kendala yang ada adalah masalah lingkungan dan keamanan, caranya dengan melakukan pendekatan dengan masyarakat sekitar ruko. Terakhir kendala yang dirasakan adalah saat terjadi Covid-19 yang mengakibatkan penurunan pemasukan karena waktu penjualan juga dibatasi pemerintah hanya dari jam 18.00 – 20.00 WIB. Upaya yang dilakukan tetap menerima pesanan dari pelanggan dengan sistem online.



## BAB IV

### KONTRIBUSI USAHA PECEL LELE AYO MAMPIR ABU THALIB

#### A. Peningkatan Kesejahteraan Pemilik dan Karyawan

Selama membuka usaha Pecel Lele Ayo Mampir, Pak abu tentu berhasil meningkatkan kesejahteraan keluarganya. Meskipun tidak mau menyebutkan keuntungan, dirinya mengaku bahwa untung yang didapat tentu pertama untuk memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari dirinya dan keluarga.

“samolah dengan keluarga lainnya, saya jugo belanja rumah tiap bulan beli sembako dan lain-lain untuk makan kami sekeluarga. Bapak sudah memisahkan mano untung jualan yang memang untuk belanja rumah”.<sup>1</sup>

Tidak hanya untuk kebutuhan sehari-hari saja, untung dari jualan juga dimanfaatkan untuk biaya pendidikan anak-anak. Pak Abu menyatakan bahwa saat ini anaknya ada yang sedang kuliah (S1) dan sekolah (SMA), dirinya ingin semua anaknya mendapatkan pendidikan yang lebih baik dari dirinya agar bisa mendapat pekerjaan khususnya di sektor formal.

Selanjutnya ditambahkan oleh Pak Abu bahwa untung jualan juga diperuntukkan untuk beberapa pengeluaran lain mulai dari pemberian upah harian karyawan, lembur, bonus, dan THR. Tak hanya itu saja, dirinya harus pandai memutar modal yang ada juga untuk membeli peralatan dan perlengkapan usaha yang kurang atau yang sudah rusak. Bahkan kini sudah bisa membeli salah satu

---

<sup>1</sup>Wawancara Uhti Shofiatun Naharin, Istri dan Pemilik Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib, Jambi, 5 September 2024.

ruko tempat usahanya. Tak hanya ruko saja, dirinya saat ini sudah memiliki rumah sendiri, selanjutnya yang terakhir juga disisihkan untuk tabungan masa depan.<sup>2</sup>

Kesejahteraan karyawan Pak Abu tentu ditentukan oleh besaran upah, THR, dan bonus yang diterima. Mengenai upah dikatakan Pak Abu sebelum Covid-19 terjadi dirinya memberi upah karyawan dengan sistem bulanan, namun setelah itu diberikan harian. Perubahan sistem upah ini dirasakan sangat membantu karyawan terutama yang sudah memiliki anak, sebagian menyebutkan bahwa upah harian lebih diutamakan untuk kebutuhan sekolah anak-anak terutama uang jajan. Selain itu juga untuk kebutuhan hidup sehari-hari dan untuk kebutuhan pendidikan anak.<sup>3</sup>

Upah yang didapat karyawan juga digunakan untuk ditabung dengan alasan demi masa depan, seperti yang disebutkan Rido :<sup>4</sup>

“sayo ni cuma kerjo dengan Pak Abu ni lah dak ado kerjo di tempat lain, meski belum berkeluargo upah yang ado sayo sisihkan jugo untuk ditabung takutnyo ado kebutuhan mendadak,antisipasi misal waktu sakit atau ado barang yang harus dibeli karena butuh”

Ada juga karyawan yang menyisihkan upah tiap hari dan akan dikirim ke orang tua di kampung tiap bulan, meski jumlahnya tidak banyak. Hal ini dimaksudkan untuk sekedar membantu keuangan orang tua terutama untuk

---

<sup>2</sup>Wawancara Abu Thalib, Perintis dan Pemilik Pecel Lele Ayo Mampir H. Abu, Jamb, 5 September 2024.

<sup>3</sup>Wawancara Jejen dan Tari, Karyawan Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib, Jambi, 5 September 2024.

<sup>4</sup>Wawancara Rido, Karyawan Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib, Jambi, 10 September 2024.

kebutuhan sehari-hari.<sup>5</sup> Namun upah harian tidak akan diterima karyawan jika memang tidak sedang bekerja, umumnya saat sakit dan pulang kampung.

Mengenai besaran upah harian dikatakan Pak Abu bahwa hanya karyawan yang bagian dapur / tukang masak saja yang diberikan Rp. 100.000/ hari, sedangkan yang lain sama yaitu Rp.75.000/hari. Bagi pak Abu karyawan yang lebih besar upahnya karena memang kerjanya lebih berat dan membutuhkan keahlian khusus saat mengolah, meramu, dan memasak Tidak ada perbedaan antara karyawan lama dan karyawan baru dalam hal upah karena yang membedakan hanya spesifikasi kerjanya saja.<sup>6</sup> Sebelum terjadi Covid-19, karyawan menerima gaji bulanan sebesar Rp. 1.500.000 untuk bagian dapur dan bagian lain Rp. 1.300.000,-.

Tidak hanya upah harian, karyawan juga akan mendapat uang lembur secara bergantian setiap harinya sebesar Rp. 15.000,- membantu menurunkan belanja bahan-bahan yang dibeli dari pasar setiap pagi hingga membersihkannya (ikan lele, ayam, dan aneka seafood) selama setengah jam. Meskipun jumlah sedikit setidaknya karyawan juga mendapat tambahan serempak dengan upah hariannya.<sup>7</sup>

Ada lagi uang tambahan yang disebut bonus, bisa didapat karyawan setiap malam sabtu dan malam minggu karena merupakan hari libur umumnya pembeli dan pelanggan lebih ramai dari hari biasa sehingga omset malam tersebut juga lebih banyak, seperti yang diperoleh oleh Rohadi

---

<sup>5</sup>Wawancara Rohadi dan Rama, Karyawan Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib, Jambi, 11 September 2024.

<sup>6</sup>Wawancara Abu Thalib, Perintis dan Pemilik Pecel Lele Ayo Mampir H. Abu, Jambi, 11 September 2024

<sup>7</sup>Wawancara Adi dan Ari Karyawan Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib, Jambi, 18 September 2024.

“saya yang bagian dapur kadang biso dapat tambahan 150.000 dalam semalam, kalo kawan yang kasir, cheef, dan yang lain kurang lebih 100.000. duo malam tu memang kami tunggu karna beda dengan hari lain, biasonyo orang yang kerjo kantor dengan yang ssekolah atau kuliah makan di sini karna kan libur”.<sup>8</sup>

Kesejahteraan karyawan Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib ini juga dapat diukur dari THR saat Hari Raya Idul Fitri, mereka mendapat kisaran mulai dari Rp. 1.500.000,- s/d Rp. 2.500.000,- tergantung lama masa kerja. THR diberikan di malam takbiran karena mereka tidak semuanya pulang kampung. Bagi yang akan pulang kampung, THR akan diberikan lebih duluan.<sup>9</sup>

## **B. Pemenuhan Kebutuhan Pembeli dan Pelanggan**

Kebutuhan akan makan dan minum merupakan kebutuhan primer yang harus dikonsumsi setiap hari termasuk pembeli dan pelanggan Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib. Berbagai alasan pembeli maupun pelanggan menuturkan bahwa pecel lele Pak Abu menjadi alternatif pilihan karena menu yang tersedia memang diperuntukkan pada jenis “makanan berat” berupa nasi, lauk pauk, dan sayuran, ditambah sambal sehingga bisa dikonsumsi secara langsung.<sup>10</sup>

Seorang pembeli menyatakan bahwa jika sedang tidak ada makanan yang sudah dimasak di rumah, maka dirinya akan membeli menu sesuai selera di Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib mulai dari makan ditempat hingga dibawa pulang. Begitu juga karena kecanggihan teknologi, pelanggan bisa membeli secara online

---

<sup>8</sup>Wawancara Yudi, Karyawan Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib, Jambi, 18 September 2024.

<sup>9</sup> Wawancara Eriana, Karyawan Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib, Jambi, 22 September 2024.

<sup>10</sup>Wawancara Lidia, Karyawan Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib, Jambi, 2 Oktober 2024.

mealuli aplikasi makanan dan minuman di Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib secara cepat dan diantar langsung ke rumah sehingga efektif dan efisien.<sup>11</sup>

Varian menu yang beragam juga menjadi hal penting bagi pembeli dan pelanggan untuk menjadikan Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib sebagai tempat makan yang buka setiap hari, bisa untuk makan sebelum dan saat malam. Letak ruko di pinggir jalan lebih mudah dijangkau dan lokasi strategis serta tempat parkir yang relatif luas juga menjadikan tempat ini sebagai tempat makan yang ramai dikunjungi.

Bahkan pembeli maupun pelanggan yang membutuhkan jumlah makanan dan minuman dalam jumlah besar pada acara tertentu, akan terbantu karena tinggal memesan saja untuk dijemput sesuai waktu yang dtentukan atau diantar ke tujuan.<sup>12</sup> Berbagai kemudahan dan fasilitas yang disediakan Pak Abu ditujukan untuk memberi pelayanan, kenyamanan, dan kepuasan pembeli dan pelanggan menjadi faktor makin bertambahnya konsumen yang membutuhkan olahan masakan di warung pecel lele miliknya.

### **C. Menyediakan Lapangan Pekerjaan di Sektor Non Formal**

Usaha Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib merupakan salah satu sektor ekonomi non formal di Kota Jambi, secara tidak langsung dapat menyerap tenaga kerja yang tidak mendapat tempat di sektor formal. Hal ini tentu dikarenakan tenaga kerja yang bekerja tidak harus memiliki latar belakang pendidikan tinggi

---

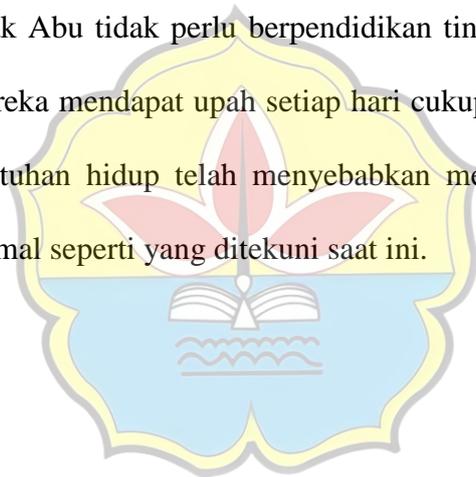
<sup>11</sup>Wawancara Ayu, Karyawan Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib, Jambi, 5 Oktober 2024,

<sup>12</sup>Wawancara Dedi, Karyawan Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib, Jambi, 15 November 2024.

(S1) yang menjadi standar dan ukuran bekerja di perkantoran (sektor formal). Mereka juga tidak digaji dengan nominal yang besar karena dianggap sebagai tenaga kerja kasar

Meskipun begitu, pecel lele milik Pak Abu tetap telah berhasil menciptakan kesempatan kerja untuk karyawannya. Begitu pula dengan pemilik usaha sejenis yang menggunakan *brand* Ayo Mampir juga memiliki karyawan masing-masing. Setidaknya mereka yang bekerja dengan Pak Abu memiliki pekerjaan ketimbang menjadi pengangguran.

Karyawan Pak Abu tidak perlu berpendidikan tinggi / sarjana karena yang terpenting bagi mereka mendapat upah setiap hari cukup untuk kebutuhan jangka pendek saja. Kebutuhan hidup telah menyebabkan mereka memilih bekerja di sektor ekonomi formal seperti yang ditekuni saat ini.



## BAB V

### KESIMPULAN

Sektor ekonomi non formal di Kota Jambi mengalami pertumbuhan dan perkembangan yang pesat, hal ini terlihat dari maraknya usaha yang bergerak dibidang kuliner yang memang dibutuhkan sebagai upaya pemenuhan kebutuhan akan makanan. Salah satunya adalah usaha milik Abu Thalib yang memiliki *brand* Ayo Mampir, khusus menjual berbagai varian olahan masakan yang berbahan baku ikan, ayam, bebek, serta aneka *seafood* seperti cumi, udang, kepiting, dan kerang serta dilengkapi juga dengan aneka minuman dan makanan tambahan lainnya.

Abu Thalib sendiri dapat dikatakan sebagai *pioneer* dalam usaha Pecel Lele ini, merintis dan mengelola usahanya selama 25 tahun menjadi bukti bahwa dirinya memiliki jiwa dan semangat *entrepreneurship* karena mampu bertahan dalam kondisi apapun. Keberhasilannya telah mendorong orang lain untuk bergerak di sektor yang sama dengan memakai *brand* Ayo Mampir Abu Thalib.

Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib sejak dirintis sebenarnya memperlihatkan progress yang terus berkembang, baik dari varian menu, jumlah karyawan, peralatan dan perlengkapan, pembeli dan pelanggan, dan sistem penjualan. Namun ketika terjadi Covid-19 yang melanda secara nasional, usaha Abu Thalib juga mendapat imbas negatifnya. Hal ini tampak dari menurunnya omset penjualan, bahkan ada beberapa warung pecel lele Ayo Mampir yang lain tutup karena gulung tikar.

Kondisi mulai membaik setelah Covid-19 secara resmi dinyatakan berakhir oleh pemerintah pusat, dimana pecel lele milik Abu Thalib kembali beroperasi secara normal. Hal ini dapat disimpulkan bahwa Usaha Pecel Lele Ayo Mampir Abu Thalib berada pada kondisi yang fluktuatif (turun naik) tergantung pada multi faktot yang mempengaruhinya.



## DAFTAR PUSTAKA

- A.B., Lopian. (1992). *Jambi Dalam Jaringan Pelayaran Dan Perdagangan Masa Awal*. makalah Seminar Sejarah Melayu Kuno, Jambi. 1 ; lihat juga Wolters, O.W.(1967) *Early Indonesia Commerce: A Study Of The Origin Of Sriwijaya*, Ithaca, N.Y.: Cornell University Press.
- Efendi, Aji, 2009, Perilaku Ekonomi Pedagang Musiman Dalam Upaya Meningkatkan Pendapatan Studi Kasus Pada Penjual Durian di Kelurahan Patemon Kecamatan Gunung Pati Kota Semarang, *Skripsi*, Jurusan Sosiologi dan Antropologi, Semarang, UNNES.
- Febrian Pratama, Dio, 2022, Identifikasi Peluang Pengembangan Usaha Pecel Lele di Bandar Lampung, *Skripsi*, Lampung : Fisipol Universitas Lampung.
- Gusti, Asnan. (2020). Jalur Perdagangan di Pantai Timur Sumatera, *repo.unand.ac.id*, Kep. Riau : BPNP
- Hasibuan, 1987 *Ekonomi Industri*, Jakarta : LP3ES.
- Heidi Karmela, Siti. (2011), *Sejarah Industri Batik di Kota Jambi 1980 – 2001* (Tesis : Program Pascasarjana FIB UGM).
- \_\_\_\_\_. (2014).. *Kehidupan Ekonomi Penduduk dalam Setiap Periodisasi Sejarah Jambi*, Jurnal Ilmiah Dikdaya, (2)2.  
<https://jambiprov.go.id/profil-lambang-daerah.html>
- Jacob, Teuku. (1992), *Manusia Melayu Kuno*, makalah, Seminar Sejarah Melayu Kuno, Jambi, 7-8 Desember.
- Kuntowijoyo, 1995, *Pengantar Ilmu Sejarah*, Yogyakarta : Bentang Budaya.
- \_\_\_\_\_, 2003, *Metodologi Sejarah*, Yogyakarta : Tiara Wacana, hlm.71.
- Marlinda Mawadha, Nining. (2023). *Pakaian Melayu Perempuan di Jambi Kota Seberang Periode Kesultanan Hingga Kemerdekaan* (Skripsi Sarjana, Pendidikan Sejarah FKIP Unbari Jambi).
- Marlo, Abu, 2013, *Entrepreneurship Hukum Langit*, Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Perdana Nugraha, Andika, 2017, Analisis Gender Terhadap Perempuan Pedagang Terhadap Perempuan Pedagang Asongan di Kota Medan, *Skripsi*, Departemen Antropologi Sosial Fisipol, Medan : USU.
- Pedagang Eceran, <https://pajak.go.id>
- Permendagri No.137 Tahun 2017 Tentang Kode dan Data Wilayah Administrasi Pemerintahan
- Raudatul Jannah, Iklima, dkk, 2019, Analisis Sosial Ekonomi Usaha Dagang Kecil Pecel Lele di Kecamatan Telanaipura Kota Jambi, *e-journal perdagangan industri dan moneter*, Januari-April, 7(1).
- Tim Penyusun. (1995), *Monografi Kawasan Seberang Kota Jambi*, Biro Pusat Statistik Kota Jambi.

## DAFTAR INFORMAN

| No | Nama                   | Jenis Kelamin | Keterangan                                    |
|----|------------------------|---------------|---|
| 1  | Abu Thalib             | Laki - Laki   | Perintis dan Pemilik Pecel Lele<br>Ayo Mampir |
| 2  | Uhti Shofiatun Naharin | Perempuan     | Perintis dan Pemilik Pecel Lele<br>Ayo Mampir |
| 3  | Jejen                  | Laki - Laki   | Karyawan Pecel Lele Ayo<br>Mampir Abu Thalib  |
| 4  | Yudi                   | Laki - Laki   | Karyawan Pecel Lele Ayo<br>Mampir Abu Thalib  |
| 5  | Eriana                 | Perempuan     | Karyawan Pecel Lele Ayo<br>Mampir Abu Thalib  |
| 6  | Lidia                  | Perempuan     | Karyawan Pecel Lele Ayo<br>Mampir Abu Thalib  |
| 7  | Rohadi                 | Laki - Laki   | Karyawan Pecel Lele Ayo<br>Mampir Abu Thalib  |
| 8  | Ela                    | Perempuan     | Karyawan Pecel Lele Ayo<br>Mampir Abu Thalib  |
| 9  | Ayu                    | Perempuan     | Karyawan Pecel Lele Ayo<br>Mampir Abu Thalib  |

|    |       |             |   |
|----|-------|-------------|---|
| 10 | Dedi  | Laki – Laki | Karyawan Pecel Lele Ayo<br>Mampir Abu Thalib              |
| 11 | Tari  | Perempuan   | Karyawan Pecel Lele Ayo<br>Mampir Abu Thalib              |
| 12 | Rido  | Laki-Laki   | Karyawan Pecel Lele Ayo<br>Mampir Abu Thalib              |
| 13 | Rama  | Laki-Laki   | Karyawan Pecel Lele Ayo<br>Mampir Abu Thalib              |
| 14 | Adi   | Laki-Laki   | Karyawan Pecel Lele Ayo<br>Mampir Abu Thalib              |
| 15 | Ari   | Laki – Laki | Karyawan Pecel Lele Ayo<br>Mampir Abu Thalib              |
| 16 | Deri  | Laki - Laki | Pembeli dan Pelanggan Pecel<br>Lele Ayo Mampir Abu Thalib |
| 17 | Salwa | Perempuan   | Pembeli dan Pelanggan Pecel<br>Lele Ayo Mampir Abu Thalib |
| 18 | Agus  | Laki - Laki | Pembeli dan Pelanggan Pecel<br>Lele Ayo Mampir Abu Thalib |
| 19 | Erika | Perempuan   | Pembeli dan Pelanggan Pecel<br>Lele Ayo Mampir Abu Thalib |
| 20 | Dika  | Laki-laki   | Pembeli dan Pelanggan Pecel<br>Lele Ayo Mampir Abu Thalib |



## LAMPIRAN II

### PERINTIS PECEL LELE AYO MAMPIR ABU THALIB



Sumber : Dokumentasi Penulis

### LAMPIRAN III

#### RUKO PECEL LELE AYO MAMPIR ABU THALIB



Sumber : Dokumentasi Penulis

## LAMPIRAN IV

### MENU MAKANAN DAN MINUMAN

#### PECEL LELE AYO MAMPIR ABU THALIB



Sumber : Dokumentasi Penulis

## LAMPIRAN V

### MEDIA SOSIAL PROMOSI PECEL LELE AYO MAMPIR ABU THALIB

