

**PERKEMBANGAN INDUSTRI “TUNGKU SANJAI AMAK HAJI”
DI KECAMATAN MANDIANGIN KOTA BUKITTINGGI
(1995-2022)**

SKRIPSI



ADITYA WIJAYA

1810712023

DEPARTEMEN ILMU SEJARAH

FAKULTAS ILMU BUDAYA

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG

2023

**PERKEMBANGAN INDUSTRI “TUNGKU SANJAI AMAK HAJI”
DI KECAMATAN MANDIANGIN KOTA BUKITTINGGI
(1995-2022)**

SKRIPSI

Diajukan sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Humaniora
dalam Bidang Sejarah



OLEH:

ADITYA WIJAYA

1810712023

Kepada

**DEPARTEMEN ILMU SEJARAH
FAKULTAS ILMU BUDAYA
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2023**

LEMBAR PERSETUJUAN

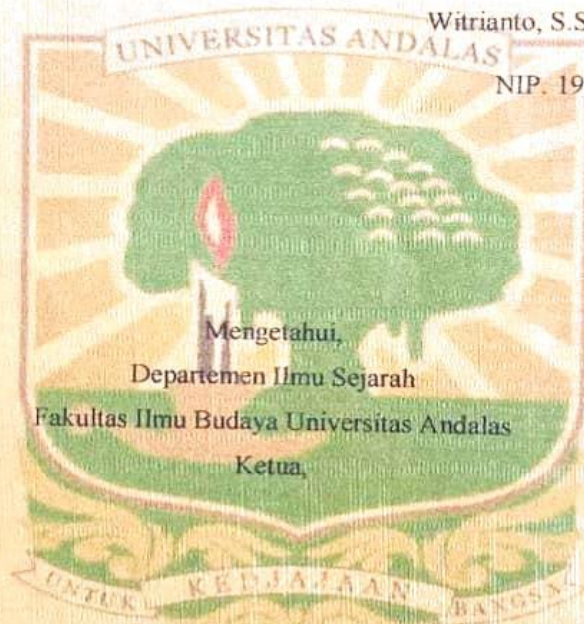
Skripsi ini telah diperbaiki sesuai dengan kritik dan saran Tim Penguji dan telah dikonsultasikan dan disetujui oleh Pembimbing pada 22 September 2023.

Pembimbing



Witrianto, S.S., M.Hum., M.Si.

NIP. 1971090920031001



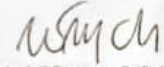
Dr. Zulqayyim, M.Hum.

NIP. 196309111989011002

HALAMAN PENGESAHAN PENGUJI

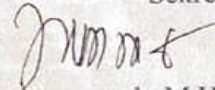
Skripsi ini telah diuji dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji Departemen Ilmu Sejarah Fakultas Ilmu Budaya Universitas Andalas pada hari Rabu, 29 September.

Ketua



Witrianto, S.S., M.Hum., M.Si.
NIP. 1971090920031001

Sekretaris

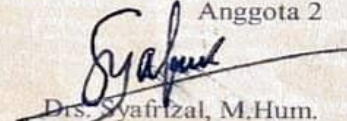


Drs. Armansyah, M.Hum.
NIP. 196111121989011001

Anggota 1

Drs. Zulqayyim, M.Hum.
NIP. 196309111989011002

Anggota 2



Drs. Syafrizal, M.Hum.
NIP. 196301071988111001

Anggota 3

Drs. Purwo Husodo, M.Hum.

NIP. 196106141989011001

Mengetahui:

Dekan Fakultas Ilmu Budaya Universitas Andalas

Dekan,

Prof.Dr. Herwandi, M.Hum.

NIP. 196209131989011001

HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

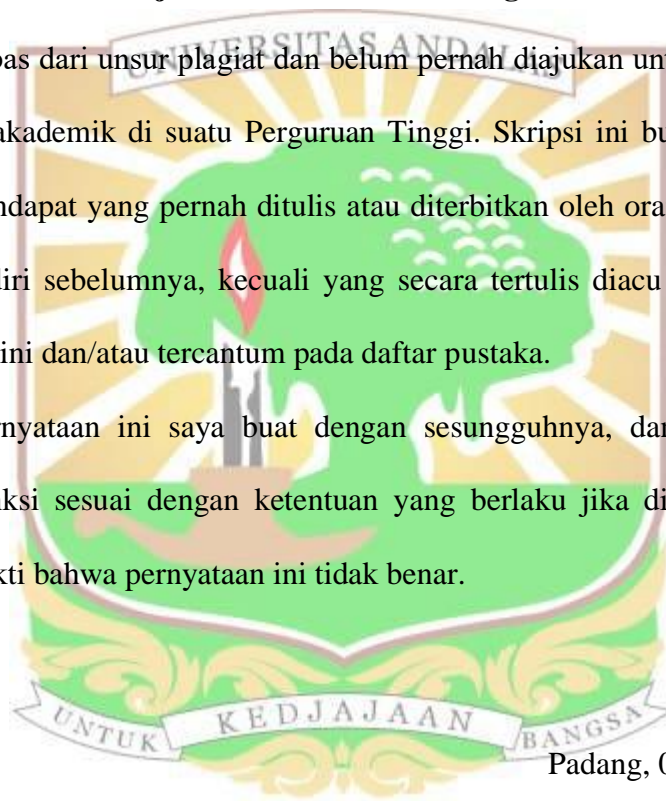
Saya yang bertanda tangan di bawah ini,

Nama : Aditya Wijaya

NIM : 1810712023

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya berjudul “**Perkembangan Industri Tungku Sanjai Amak Haji di Kecamatan Mandiangin Kota Bukittinggi (1995-2022)**” ini bebas dari unsur plagiat dan belum pernah diajukan untuk memperoleh gelar derajat akademik di suatu Perguruan Tinggi. Skripsi ini bukan merupakan karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain dan/atau diri saya sendiri sebelumnya, kecuali yang secara tertulis diacu dan dinyatakan dalam naskah ini dan/atau tercantum pada daftar pustaka.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, dan saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku jika di kemudian hari ditemukan bukti bahwa pernyataan ini tidak benar.



Padang, 01 Oktober 2023

Aditya Wijaya

NIM. 1810712023

HALAMAN MOTTO



Jangan malu dengan kegagalanmu,
belajarlah darinya dan mulai lagi.

HALAMAN PERSEMBAHAN

Teruntuk:
yang tersayang,
mamaku Rosmawati

yang terkasih,
kakak, abang, teman-teman
serta pacar tercinta,

Terimakasih atas dukungan dan semangat kepada penulis
*Namun kembali lagi atas kasih sayang Allah SWT penulis
berhasil lepas dari belenggu yang menghambat.*



KATA PENGANTAR

Assalamualaikum Wr. Wb

Puji Syukur alhamdulillah penulis ucapkan kehadiran Allah SWT, rangkaian doa yang menjadi Syukur kepada-Nya, atas segala kasih sayang dan nikmat yang telah diberikan. Berkat izin dan petunjuk yang dilimpahkan-Nya sehingga tulisan ini dapat di selesaikan dengan judul **PERKEMBANGAN INDUSTRI TUNGKU SANJAI AMAK HAJI DI KECAMATAN MANDIANGIN KOTA BUKITTINGGI TAHUN 1995-2022**. Skripsi ini dibuat untuk memenuhi syarat dalam menyelesaikan studi pada Jurusan Ilmu Sejarah Fakultas Ilmu Budaya Universitas Andalas.

Dalam Upaya menyelesaikan tulisan ini penulis telah banyak mendapatkan bantuan dan dorongan dari berbagai pihak. Untuk itu dalam kesempatan ini penulis mengucapkan banyak terimakasih yang tidak terhingga kepada Bapak Witrianto, S.S., M.Hum., M.Si., selaku dosen pembimbing yang telah memberikan ilmu pengetahuan, bimbingan, serta kesempatan penulis untuk berdiskusi selama proses penulisan skripsi ini. Tanpa beliau mustahil sekali skripsi ini bisa di selesaikan. Ucapan terimakasih juga penulis sampaikan kepada Bapak Dr. Muhammad Nur, M.S. Juga memberikan saran dan masukan selama membuat skripsi ini. Selanjutnya penulis juga mengucapkan terimakasih kepada Bapak Drs, Zulqayyim, M. Hum sebagai Ketua Jurusan Ilmu Sejarah Bapak Witrianto, SS, M.Hum. M.Si sebagai sekretaris Jurusan Ilmu Sejarah, dan penulis juga mengucapkan terima kasih kepada seluruh staf pengajar Jurusan Ilmu Sejarah Prof. Dr. Herwandi, M. Hum, Prof. Dr. Phil. Gusti Asnan, Dr. Zaiyardam Zubir, M. Hum, Dr. Anatona, M. Hum, Dra. Eni may, M. Si, Dra. Iriana, M. Hum, Dr. Lindayanti, M. Hum, Dr. iv Midawati, M. Hum, Drs. Syafrizal, M. Hum, Drs. Sabar, M. Hum, Drs. Purwo Husodo, M. Hum, Dr. Wannofri Samry, M. Hum, Yenny Narny, S.S.,

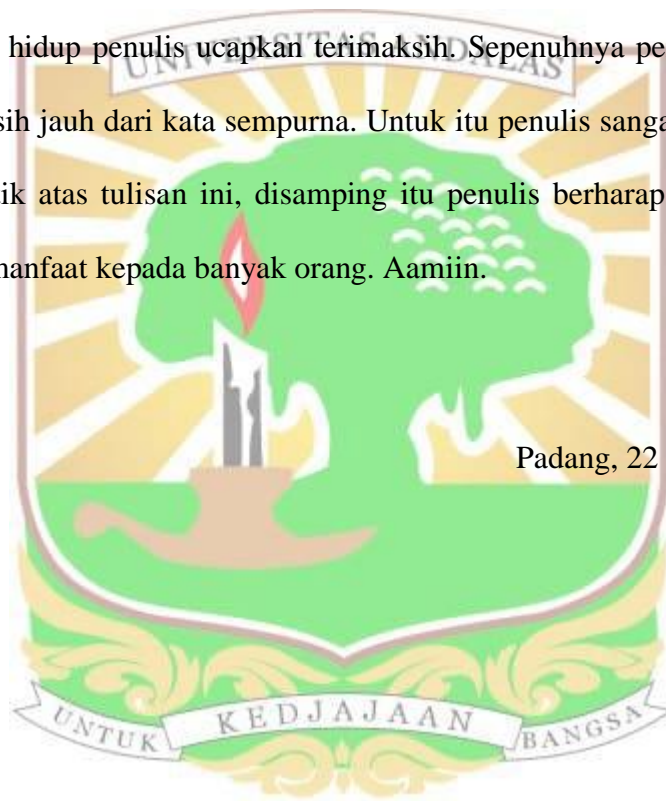
M.A., Ana Fitri Ramadhani S.S., M.A., Israr Iskandar, S.S., M. Si, Yudhi Andoni, S.S., M.A., Selfi Mahat Putri. S.S., M.A yang telah banyak berjasa membagikan ilmu dan pengalaman beliau kepada penulis selama menempuh pendidikan di bangku perkuliahan. Penulis mengucapkan terimakasih kepada Staf Tata Usaha Jurusan Ilmu Sejarah Erlina, A.Ma., Dekan dan Wakil Dekan serta Staf Dekanat Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Andalas.

Terimakasih penulis ucapkan kepada pemilik dan pekerja di Industri Sanjai Amak Haji atas kesediaan dan bantuannya dalam penulisan skripsi ini, dan telah banyak meluangkan waktunya untuk di wawancarai maupun membantu memudahkan dalam mendapatkan sumber-sumber pendukung. Selanjutnya penulis mengucapkan terimakasih kepada seluruh informan-informan yang telah bersedia meluangkan waktunya untuk memberikan informasi sehingga memperlancar penulisan menulis skripsi.

Skripsi ini penulis persembahkan untuk keluarga tercinta yang senantiasa menunggu datangnya hari ini. terimakasih Penulis ucapkan kepada orang tua tercinta, dan mamaku tersayang Rosmawati telah banyak berjasa dalam kehidupan penulis dan selalu memberikan doa, semangat serta dorongan motivasi untuk menyelesaikan pendidikan ini. Semoga kelak ilmu yang didapatkan ini, bisa bermanfaat dan diberkahi Allah SWT. Tidak lupa penulis ucapkan terimakasih kepada Kakak dan Abang, Hengki Sastra Wijaya, Heni Sentia Putri, Nifa Sartika, kepada sahabat-sahabat baik Brew pis, Brew Bill, Ahmad Fkr, Ranti Parewa, Kintan Binga dan Nadira ayu Hazandi, Adit Wibuw, Dit cill dan teman-teman parewa lainnya. yang selalu menemani di saat-saat kritis dan kepada pacar tercinta yang selalu memberikan dukungan dan semangat kepada penulis dan kepada

teman-teman angkatan Marselino, Rahmat Novrialdi, Erfindo Dinato, Dityo Arief, Amidia Amanza, Mhd.Reinaldi. Terimakasih atas dorongan, motivasi yang diberikan kepada penulis untuk segera menyelesaikan skripsi. Penulis sadar dan merasa bersalah atas kelalaian yang dibuat sehingga menyebabkan banyak waktu terbuang. Namun kembali lagi atas kasih sayang Allah SWT penulis berhasil lepas dari belenggu yang menghambat.

Pada akhirnya kepada semua pihak yang berperan dalam penulisan skripsi ini dan dalam hidup penulis ucapkan terimakasih. Sepenuhnya penulis menyadari tulisan ini masih jauh dari kata sempurna. Untuk itu penulis sangat membutuhkan saran dan kritik atas tulisan ini, disamping itu penulis berharap tulisan ini bisa memberikan manfaat kepada banyak orang. Aamiin.



Padang, 22 September 2023

Penulis

Aditya Wijaya

DAFTAR ISI

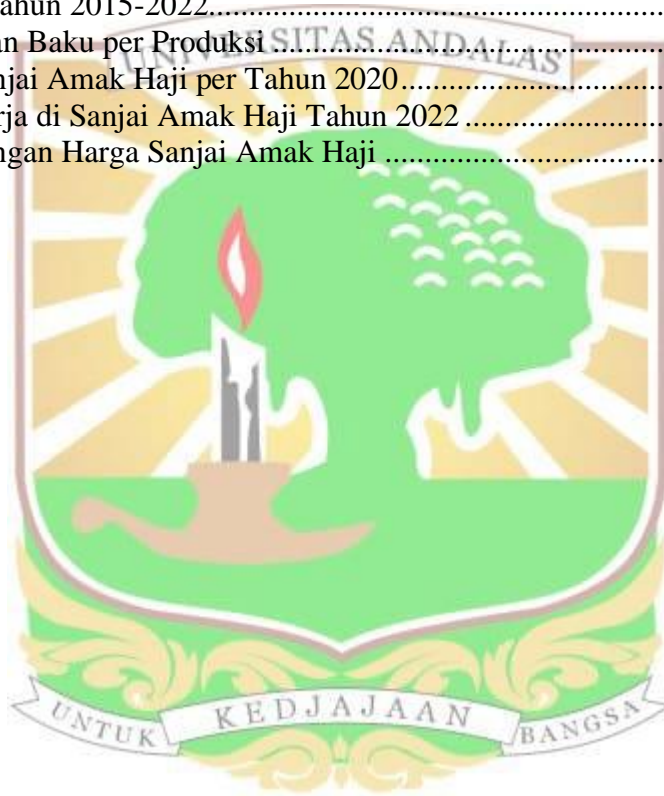
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	i
HALAMAN PENGESAHAN PENGUJI	ii
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI.....	iii
HALAMAN MOTTO	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
GLOSARIUM.....	xiii
DAFTAR SINGKATAN.....	xv
ABSTRAK	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	6
C. Tujuan dan Manfaat Penelitian	7
D. Tinjauan Pustaka	8
E. Kerangka Analisis.....	11
F. Metode Penelitian	14
G. Sistematika Penulisan	15
BAB II GAMBARAN UMUM KECAMATAN MANDIANGIN	16
A. Kondisi Geografis Kecamatan Mandiangin	16
B. Demografi Penduduk Kecamatan Mandiangin	21
C. Kehidupan Sosial-Ekonomi Masyarakat Kecamatan Mandiangin Koto Selayan.....	23

BAB III PERKEMBANGAN INDUSTRI TUNGKU SAN JAI AMAK HAJI DI KECAMATAN MANDIANGIN KOTA BUKITTINGGI TAHUN 1995- 2022.....	24
A. Perkembangan Industri Tungku Sanjai Amak Haji	25
B. Perkembangan Industri Tungku Sanjai Amak Haji Tahun 1995-2022.....	30
C. Faktor-Faktor Produksi Industri Sanjai Amak Haji	34
D. Proses Produksi Sanjai Amak Haji	41
BAB IV PROSES PEMASARAN TUNGKU SANJAI AMAK HAJI.....	50
A. Distribusi dan Manajemen	50
B. Sales	52
C. Kedai/ Toko Harian.....	57
BAB V KESIMPULAN.....	62
DAFTAR PUSTAKA	66
DAFTAR INFORMAN.....	69
DAFTAR LAMPIRAN	71



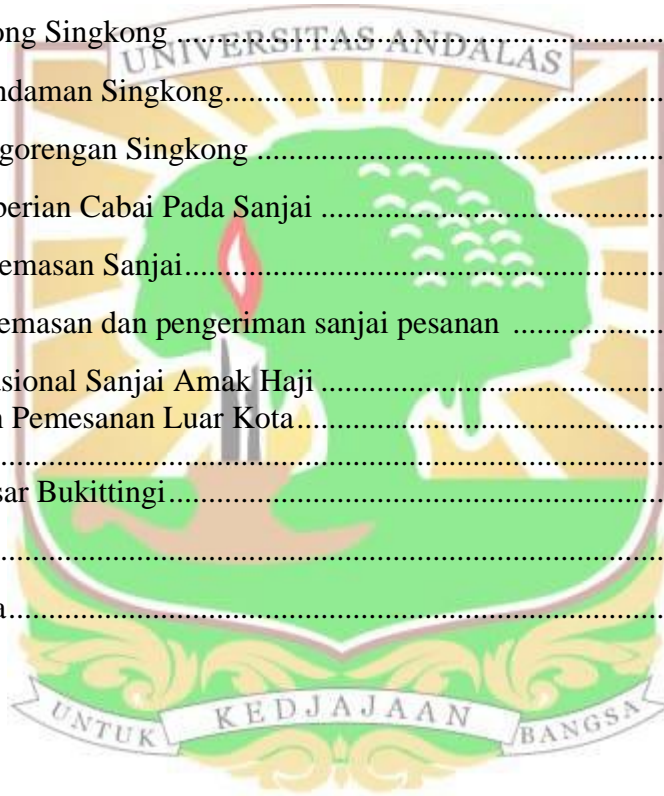
DAFTAR TABEL

1. Luas Wilayah dan Jarak ke Kota per kelurahan di Kecamatan Mandiangin Koto Selayan.....	20
2. Luas wilayah di Kecamatan Mandiangin Koto Selayan Menurut Penggunaannya tahun 2017.....	20
3. Jumlah Penduduk Kecamatan Mandiangin Koto Selayan Tahun 2009-2021	21
4. Jumlah penduduk Kecamatan Mandiangin Koto Selayan Berdasarkan Kelurahan Tahun 2021	22
5. Jumlah Lembaga Pendidikan di Kecamatan Mandiangin Koto Selayan Tahun 2022.....	23
6. Jenis Pekerjaan Masyarakat Kecamatan Mandiangin Koto Selayan Tahun 2015-2022.....	24
7. Biaya Bahan Baku per Produksi	40
8. Pekerja Sanjai Amak Haji per Tahun 2020	44
9. Upah Pekerja di Sanjai Amak Haji Tahun 2022	45
10. Perkembangan Harga Sanjai Amak Haji	60



DAFTAR GAMBAR

1. Peta Wilayah Kota Bukittinggi.....	17
2. Peta Wilayah Kecamatan Mandiangin	19
3. Kerupuk Sanjai Amak Haji	29
4. Inovasi Baru Sanjai Amak Haji.....	30
5. Dapur awal Tungku Sanjai Amak Haji	32
6. Toko Sanjai Amak Haji.....	34
7. Produksi Sanjai Amak Haji	36
8. Produk titipan dari toko lain ke Sanjai Amak Haji.....	38
9. Proses pengupasan Singkong	46
10. Proses Mencuci Singkong	47
11. Alat Pemotong Singkong	48
12. Proses Perendaman Singkong.....	49
13. Proses Penggorengan Singkong	50
14. Proses Pemberian Cabai Pada Sanjai	51
15. Proses Pengemasan Sanjai.....	52
16. Proses pengemasan dan pengiriman sanjai pesanan	55
17. Mobil operasional Sanjai Amak Haji	57
18. Pengemasan Pemesanan Luar Kota.....	59
19. Kedai Nia.....	61
20. Kedai di pasar Bukittinggi.....	62
21. Kedai Rizki.....	63
22. Kedai Dinda.....	65



GLOSARIUM

Sanjai : Cemian kerupuk dari singkong yang diparut tipis lalu digoreng dan diberi garam sebagai penyedapnya.

Balado : Teknik memasak khas Minangkabau dengan cara menumis cabe giling dengan berbagai rempah.

Tungku : Alat atau instalasi yang dirancang sebagai tempat pembakaran sehingga bahan bakar dapat digunakan untuk memanaskan sesuatu.

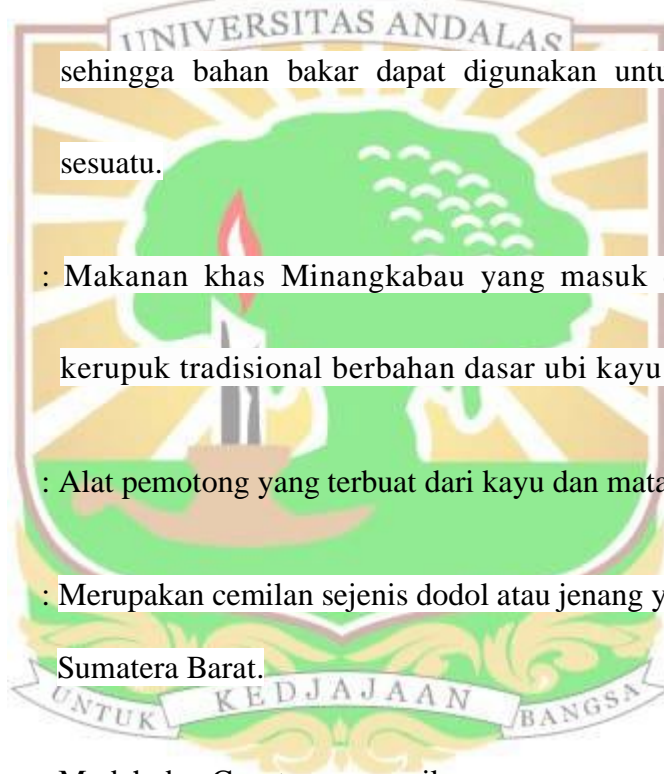
Karak kaliang : Makanan khas Minangkabau yang masuk dalam kategori kerupuk tradisional berbahan dasar ubi kayu.

Katam : Alat pemotong yang terbuat dari kayu dan mata pisau.

Galamai : Merupakan cemilan sejenis dodol atau jenang yang berasal dari Sumatera Barat.

Fleksibel : Mudah dan Cepat menyesuaikan.

Serabutan : Bekerja apa saja yang dapat dikerjakan bukan bekerja karena ketiadaan pekerjaan.



DAFTAR SINGKATAN

BT : Bujur Timur

BPS : Badan Pusat Statistik

Covid-19 : Corona Virus Disease 19

Cm : Centimeter

Dinkes : Dinas Kesehatan

Dkk : Dan Kawan Kawan

Ha : Hektare

Ibid : Ibidem

Kg : Kilogram

Km : Kilometer

Koperindag : Koperasi Perindustrian Perdagangan

LS : Lintang Selatan

PAUD : Pendidikan Anak Usia Dini

SD : Sekolah Dasar

SDM : Sumber Daya Manusia

SMA : Sekolah Menengah Atas



SMP : Sekolah Menengah Pertama

TK : Taman Kanak-Kanak

UKM : Usaha Kecil Menengah

UNP : Universitas Negeri Padang



ABSTRAK

Skripsi ini berjudul “**Perkembangan Industri Tungku Sanjai Amak Haji di Kecamatan Mandiangin Kota Bukittinggi (1995-2022)**”, menggambarkan tentang perkembangan Industri Tungku Sanjai Amak Haji di Kecamatan Mandiangin. Alasan kenapa mengambil Industri Tungku Sanjai Amak Haji sebagai objek penelitian karena Sanjai Amak Haji merupakan salah satu Industri Kecil Menengah yang terletak di Kecamatan Mandiangin Koto Selayan. Penelitian ini dimulai dari tahun 1995 sampai 2022. Pada tahun 1995 diambil batasan awal dikarenakan pada tahun tersebut awal mulai usaha Industri Sanjai Amak Haji di Kecamatan Mandiangin yang di dirikan oleh Januar Sutan Rajo Ameh. Sedangkan tahun 2022 ditetapkan sebagai batasan akhir penelitian ini, karena pada tahun 2022 Industri Sanjai Amak Haji mengalami kenaikan penjualan yang terjadi setelah adanya wabah covid-19.

Industri Sanjai Amak Haji mulai di rintis pada tahun 1995 yang awalnya berbentuk Industri Rumah Tangga yang terletak di Kelurahan Manggis Ganting, Kecamatan Mandiangin Koto Selayan Kota Bukittinggi. Perkembangan Sanjai Amak Haji terjadi tahun 2014 ketika Januar Sutan Rajo Ameh berhasil mendirikan toko yang awalnya hanya dapur rumah saja menjadi toko yang merubah semua rumahnya orang tuanya menjadi toko dan merubah Namanya dari Tungku Sanjai Amak Haji menjadi Sanjai Amak Haji.

Oleh karena itulah mengapa penamaan industrinya menjadi Tungku Sanjai Amak Haji pada awal membuka usahanya ini. Distribusi adalah kegiatan pemasaran yang berusaha untuk mempelancar dan mempermudah penyampaian barang dan jasa dari produsen ke konsumen sehingga penggunaannya sesuai dengan yang diperlukan jenis, jumlah, harga, tempat dan saat dibutuhkan.

Kata Kunci: Tungku, Sanjai, Industri



BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Minangkabau dikenal sebagai salah satu daerah yang kaya akan makanan tradisional.¹ Makanan tradisional dapat berupa makanan khas dalam tradisi upacara kebudayaan masyarakat ataupun dalam bentuk makanan khas wisata kuliner. Setiap daerah di Minangkabau memiliki makanan tradisionalnya masing-masing yang diolah dan diwariskan secara turun temurun. Dengan banyaknya makanan tradisional di Minangkabau, membuat terbukanya lapangan kerja baru bagi masyarakat di bidang industri kuliner tradisional.

Sanjai merupakan makanan cemilan seperti kerupuk yang terbuat dari singkong yang mempunyai cita rasa enak sehingga sanjai merupakan salah satu makanan khas dari Sumatera Barat. Tidak dapat dipungkiri bahwa persaingan dalam dunia bisnis kian ketat, sehingga perusahaan dituntut untuk memasarkan produk dan jasa yang mampu menarik perhatian calon konsumen. Salah satu bisnis usaha yang memiliki persaingan ketat saat ini adalah usaha kecil menengah di bidang oleh-oleh makanan. Oleh-oleh biasanya menjadi suatu keharusan yang dibawa oleh seseorang saat berpergian ke suatu daerah, terlebih lagi Indonesia dikenal dengan beragam budaya yang tentunya mempunyai oleh-oleh atau buah tangan yang berbeda di setiap daerahnya, sehingga membuat persaingan di bidang kuliner

¹ Siti Aisyah, "Tradisional Kuliner Masyarakat Minangkabau: Aneka Makanan Khas Dalam Upacara Adat dan Keagamaan Masyarakat Padang Pariaman", *Majalah Ilmiah Tabuah*, Vol.22, No.2 Tahun 2017, hlm.32.

cemilan menjadi sangat tinggi. Hal ini menuntut pengusaha untuk menentukan perencanaan strategi pemasaran yang digunakan untuk menghadapi persaingan.²

Minangkabau dikenal kaya dengan makanan tradisional, baik dalam bentuk dalam bentuk makanan khas dalam tradisi upacara kebudayaan masyarakat, maupun dalam bentuk makanan khas wisata kulinernya. Selain itu kuliner Minangkabau juga terkenal dengan kelezatan rasanya, hal ini terbukti makanan “rendang” salah satu kuliner yang berasal dari Minangkabau, sampai sekarang tetap menjadi makanan terlezat di dunia. Realita ini menjadi fakta bahwa masyarakat Minangkabau memiliki kemampuan yang luar biasa dalam mengolah makanan. Selain itu kenyataan tersebut juga mencerminkan kepada dunia betapa kayanya kuliner yang terdapat di Minangkabau, baik makanan khas sehari-hari, maupun makan yang disajikan dalam upacara adat dan keagamaan.³

Bukittinggi merupakan kota wisata di Provinsi Sumatera Barat dan juga merupakan tempat keluar masuk bagi wisatawan yang berkunjung ke berbagai daerah di Sumatera Barat. Sumatera Barat mempunyai daerah geografis yang sangat bagus, keindahan alam Sumatera Barat menjadi salah satu daya tarik bagi para wisatawan untuk berkunjung secara langsung. Perjalanan wisata dari suatu daerah ke daerah lain merupakan gejala sosial manusia yang selalu ingin melakukan hubungan interaksi dengan orang lain.⁴

Salah satu industri kecil yang berkembang di Kota Bukittinggi adalah industri kecil keripik singkong atau yang lebih dikenal dengan kerupuk sanjai. Industri kecil

² Afifah, “Tingkat Inovasi Usaha Pengusaha Kerupuk Sanjai Bukittinggi” *Jurnal Politeknik Negri Padang*, Vol. 4, No. 2 Tahun 2012, hlm. 96.

³Waryono, “Tradisi dan Makna Filosofi Kuliner Minangkabau” *Jurnal Pendidikan dan Perhotelan* Vol.1, No.2, Tahun 2021, hlm. 65-74.

⁴ *Ibid*, hlm.2.

ini telah dikenal cukup lama dan dikelola secara turun temurun bagi masyarakat Kota Bukittinggi. Kerupuk sanjai merupakan salah satu oleh - oleh khas masyarakat dari daerah Bukittinggi, karena mempunyai ciri khas tertentu dibandingkan hasil produksi daerah lain.

Makanan khas daerah Sumatera Barat yang memiliki ke khasan, ke daerahan di antaranya adalah kerupuk sanjai, kerupuk balado, pisang sale, kerupuk jangek, galamai. merupakan barang hasil pertanian yang sangat berguna untuk dijadikan usaha makanan. Keripik Sanjai merupakan hasil dari pertanian ubi kayu atau singkong. makanan khas dan paling terkenal di Sumatera Barat yakni keripik Sanjai.⁵

Salah satu usaha sanjai yang ada di Kecamatan Mandiangin Koto Selayan yaitu Usaha Tungku Sanjai Mak Haji yang berada di Jl. Mr. Asa'at No.33, Manggis Ganting, Kec. Mandiangin Koto Selayan, Kota Bukittinggi, Sumatera Barat di dirikan oleh Januar Sutan Rajo Ameh. Usaha ini merupakan salah satu industri sanjai yang sudah cukup lama di Kecamatan Mandiangin Koto Selayan. Pada Awalnya Januar Sutan Rajo Ameh bekerja di salah satu usaha rumahan sanjai sebagai tukang potong dan tukang penggorengan singkong setelah lima tahun bekerja di usaha rumahan tersebut, pada tahun 1995 ia berhenti di tempat tersebut hal ini dikarenakan beliau ingin mempunyai usaha sendiri dan membuka lapangan pekerjaan kepada masyarakat sekitar. Januar Sutan Rajo Ameh mulai mendirikan usaha Sanjai Mak Haji. Usaha *Tungku Sanjai Mak Haji* dimulai pada tahun 1995, pada tahun ini merupakan awal terbentuknya industri rumahan ini yang didirikan karena ia ingin mempunyai usaha sendiri dan ingin membuka lapangan kerja baru

⁵ *Ibid*, hlm.3.

untuk masyarakat sekitar. Sanjai Amak Haji ini dikelola oleh karnelis yang merupakan istri dari Januar Sutan Rajo Ameh.

Pada awalnya ia memproduksi di dapur rumah saja dengan lima orang pekerja di bagian produksi yang merupakan bagian mengupas ubi, memotong ubi, menggoreng ubi, pengemasan, pekerja tersebut awalnya merupakan orang terdekat di rumahnya dan awalnya mereka hanya memproduksi sanjai saja yaitu, sanjai original, sanjai balado dan sanjai lado hijau saja lalu mendistribusikan ke pasar pasar dan ke beberapa toko toko di Kota Bukittinggi. Dengan cara demikian membuat sanjai Januar menjadi dikenal banyak orang di Kecamatan Mandiangin Koto Selayan dan Kota Bukittinggi. Hal ini juga dikarenakan masih sedikitnya persaingan penjualan sanjai di daerah tersebut.

Kerupuk sanjai ini dapat diperoleh di pasar-pasar yang ada di kota Bukittinggi seperti pasar atas, pasar bawah, pasar aur kuning. Selain itu kerupuk sanjai juga dapat diperoleh di tokotoko oleh-oleh kerupuk sanjai yang berada di sepanjang jalan dekat batas kota Bukittinggi atau juga bisa datang langsung ketempat pembuatan kerupuk sanjai yang berada di kampung Sanjai yang terletak di kota Bukittinggi. Kampung Sanjai merupakan daerah pertama penghasil kerupuk sanjai yang saat ini telah menjadi sentra penghasil kerupuk sanjai terbanyak di Sumatera Barat. Teknologi proses produksi yang diterapkan industri kerupuk sanjai ini masih bersifat tradisional, sehingga kadangkalanya terjadi hambatan yang dapat menyebabkan kerusakan atau penyimpangan pada produk yang dihasilkan sehingga produk tidak dapat dijual ke konsumen.

Berdasarkan data dari Dinas Koperasi, Perindustrian, dan Perdagangan (Koperindag) Kota Bukittinggi, pada tahun 2013 tercatat 60 industri sanjai yang

berdiri di Kecamatan Mandiangin Koto Selayan.⁶ Jumlah tersebut diambil dari industri sanjai yang ada di Kecamatan Mandiangin Koto Selayan yang sudah memiliki merek dan yang belum memiliki merek.

UKM dengan berbagai bentuk sentra industri memiliki karakter yang berbeda beda. Meskipun demikian, ada beberapa fakta yang menjadi masalah serius bagi keberlangsungan nya. Beberapa masalah yang menjadi perhatian yang serius yaitu, tata letak, perjanjian dan modal karena hampir kebanyakan UKM yang ada tidak memenuhi syarat peminjaman, ketersediaan SDM ,regenerasi dan sukses untuk terus menjaga keberlangsungan usahanya. kepemimpinan yang cenderung dualistik antara pemilik dan sekaligus menjadi pemimpin, problem serius tentang manajemen - akuntansi yang cenderung tidak kredibel, standar pengupahan, jaminan pasokan bahan baku, produk sampingan, aspek pemasaran dan yang juga penting adalah limbah hasil produksi.⁷

Penelitian tentang industri rumahan sudah banyak dilakukan, Sebagian besar fokus kepada ekonomi. Penelitian ini berfokus pada Sejarah industri rumahan dalam hal ini mencoba menggambarkan proses sejarah wirausaha secara utuh. Penelitian ini menjadi lebih menarik untuk diteliti maka, penulis mengajukan judul ***“Perkembangan Industri “Tungku” Sanjai Amak Haji di Kecamatan Mandiangin Kota Bukittinggi Tahun 1995-2022”***.

B. Batasan dan Rumusan Masalah

Batasan yang digunakan dalam penulisan ini yaitu Batasan temporal dan Batasan spasial. Batasan temporal dari tulisan ini yaitu dari tahun 1995 sampai

⁶ Dinas Koperasi, Perindustrian, dan Perdagangan (Koperindag) Kota Bukittinggi, “ Data IKM Kecamatan Mandiangin Koto Selayan Tahun 2015”

⁷ Fereshti Nurdiana Dihan, dkk. “*Pengaruh Sosial – Ekonomi dari Sentra Industri Kecil: Kasus di Kab. Bantul, Jogjakarta*” (Fakultas Ekonomi, Universitas Muhammadiyah Solo), hlm.7.

tahun 2022. Pemilihan tahun 1995 menjadi batasan awal karena pada tahun ini merupakan berdirinya industri Keripik Sanjai Amak Haji. Pengambilan tahun 2022 sebagai batasan akhir disebabkan pada tahun ini terjadi kenaikan drastis produksi dikarenakan berakhirnya wabah virus Covid-19.

Batasan spasial pada penelitian ini adalah Kec. Mandiangin Koto Selayan, Kota Bukittinggi, karena Keripik Sanjai Amak Haji terletak di kawasan tersebut. Agar penelitian yang dikaji lebih terfokus dalam penulisan ini, maka dirumuskan beberapa pertanyaan sebagai berikut:

1. Bagaimana latar belakang berdirinya usaha industri “Tungku” Sanjai Amak Haji?
2. Bagaimana perkembangan “Tungku” Sanjai Amak Haji dari awal 1995 hingga tahun 2022 serta proses perekrutan tenaga kerja dan proses produksi “Tungku” Sanjai Amak Haji?
3. Bagaimana sistem pemasaran “Tungku” Sanjai Amak Haji?

C. Tujuan dan manfaat Penelitian

Sesuai dengan uraian yang telah dijelaskan di atas, maka tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui bagaimana latar belakang berdirinya “Tungku” Sanjai Amak Haji.
2. Untuk mengetahui bagaimana perkembangan “Tungku” Sanjai Amak Haji dari awal berdiri hingga tahun 2022.
3. Untuk mengetahui bagaimana sistem pemasaran, perekrutan tenaga kerja dan upah pekerja serta proses pembuatan “Tungku” Sanjai Amak Haji.

Adapun manfaat yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

a. Bagi Akademik dan Pemerintah

Penelitian ini diharapkan menambah referensi dalam penelitian selanjutnya yang berkaitan dengan sejarah perusahaan. Sementara itu bagi pemerintah, penelitian ini diharapkan dapat menjadi pertimbangan dan perbandingan untuk lebih memperhatikan lagi industri-industri rumah tangga yang ada di tengah masyarakat.

b. Bagi Peneliti

Penelitian ini dapat menjadikan peneliti menjadi pembelajar sekaligus memperkaya pengetahuan tentang kesejarahan yang di tinjau dari beberapa aspek.

c. Bagi Pembaca

Melalui proses membaca dan menelaah penelitian ini, maka pembaca diharapkan akan dapat menambah pengetahuan tentang bagaimana sejarah Tungku Sanjai Amak Haji dan juga meningkatkan pengetahuan tentang bagaimana cara untuk meneliti, menganalisis, dan menginterpretasikan sebuah karya penulisan sejarah.

D. Tinjauan Pustaka

Untuk memudahkan dalam melaksanakan penelitian ini membutuhkan beberapa tinjauan pustaka yang berupa jurnal, buku, dan skripsi yang berkaitan dengan tema yang akan di teliti yaitu Perkembangan Industri Tungku Sanjai Amak Haji. Adapun karya yang dimaksud diantaranya : Jurnal yang ditulis oleh Waryono

berjudul “Tradisi dan Makna Filosofi Kuliner Minangkabau”. Artikel ini menjelaskan tentang tradisi dan makna filosofis kuliner Minangkabau. Harapannya bermanfaat sebagai referensi bagi generasi muda Minangkabau dalam memilih makanan tradisional untuk disajikan pada upacara adat maupun ritual keagamaan.

Skripsi yang ditulis Fanny Permata Sari berjudul “Perkembangan Industri Kerupuk Bawang di Kecamatan Lubuk Kilangan Kota Padang Tahun 1999-2019”.

Skripsi ini membahas tentang perkembangan usaha industri kerupuk bawang di Kecamatan Lubuk Kilangan yang mengalami perkembangan pesat. Disini ditulis ada banyak usaha usaha kerupuk bawang yang ada di Kecamatan Lubuk Kilangan yang memiliki proses yang dalam perkembangan yang berbeda-beda pada setiap industrinya. Dalam skripsi ini juga membahas bagaimana dampak dari adanya usaha kerupuk bawang bagi masyarkat Kecamatan Lubuk Kilangan yaitu memberikan banyak lapangan pekerjaan sehingga akan meningkatkan kesejahteraan.⁸

Mike Yolanda yang membahas tentang usaha keripik balado “UCI” selama tahun 2006-2010, terlihat aspek permodalan meningkat dengan menambah beberapa peralatan produksi dan tenaga kerja. Pemberian upah pada tenaga kerja melalui dua metode yaitu metode upah langsung dan metode tunjangan tambahan. Pimpinan menetapkan harga pada usaha keripik balado “UCI” menggunakan harga jual sesuai dengan harga pesaing di pasaran dan belum menetapkan potongan pembelian, sedangkan pembayaran yang dilakukan kepada pengecer adalah

⁸ Fanny Permata Sari, “Perkembangan Industri Kerupuk Bawang di Kecamatan Lubuk Kilangan Kota Padang Tahun 1999-2019”, *Skripsi*, (Padang: Universitas Andalas,2018),hlm. 2.

konsinyasi. Pendistribusian yang dilakukan usaha keripik balado “UCI” dengan distribusi langsung dan tidak langsung.⁹

Selanjutnya membahas tentang Kerupuk Bawang Fajar adalah Sari Dewi Nela (2008) Strategi Pemasaran Usaha Kerupuk Bawang Malaysia Fajar Di Kota Padang yang mengkaji tentang terjadinya penurunan penjualan yang menyebabkan terjadinya penurunan produksi. Penelitian ini dilaksanakan pada usaha Fajar yang beralamat di Jalan Raya Indarung No. 37 Kecamatan Lubuk Kilangan Kota Padang. Penelitian dimulai dari bulan September sampai bulan Oktober 2009. Dalam tulisan ini diidentifikasi faktor-faktor lingkungan internal dan eksternal yang menyebabkan penurunan volume penjualan pada usaha Kerupuk Bawang Malaysia Fajar.¹⁰

Kemudian artikel berjudul “Memaknai Kuliner Lokal Sebagai Daya Tarik Wisata Kota Bandung” yang ditulis oleh Didin Syarifuddin, dkk. Artikel ini memiliki fokus penelitian pada bagaimana kuliner local dapat dijadikan sebagai peluang untuk meningkatkan kunjungan wisata di Kota Bandung. Ada berbagai macam makanan tradisional yang akhirnya menjadi wisata kuliner bagi Kota Bandung.¹¹

Selain itu skripsi Erita “Usaha Kerajinan Bordir di Nagari Koto Tuo Kecamatan IV Koto Kapupaten Agam tahun 2000-2009”. Skripsi ini menitik beratkan pembahasan pada perkembangan usaha bordir di Nagari Koto Tuo. Ria Nartilova dengan kajiannya yang berjudul “CV. Inti Karya Swadaya Pariaman

⁹ Mike Yolanda. “Strategi Pemasaran Keripik Balado “UCI” dikota Padang”. Padang : *Skripsi* (Fakultas Pertanian Universitas Andalas, 2011).

¹⁰ Dewi Nela Sari. “Strategi Pemasaran Usaha Kerupuk Bawang Malaysia Fajar Di Kota Padang”. Padang : *Skripsi*, (Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Andalas, 2010).

¹¹ Didin Syarifuddin, “ Memakai Kuliner Lokal Sebagai Daya Tarik Wisata Kota Bandung”, *Jurnal ABDIMAS BSI*, Vol.1, No.1, Tahun 2018, hlm. 58.

1979-2010” yang membahas tentang perkembangan CV. Inti Karya Swadaya dan dampak keberadaannya bagi masyarakat setempat.¹²

Karya tulis yang dimaksud yaitu: Buku yang ditulis oleh Syamsul Rahman yang berjudul “ Pengembangan Industri Kuliner Berbasis Makanan Tradisional Khas Sulawesi ” tahun 2021. Buku ini membahas tentang konsep kuliner dan sejarah perkembangan kuline. Industri kuliner di Indonesia memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi destinasi wisata bagi para wisatawan mancanegara maupun lokal karena keragaman makanan dan minuman khas yang ada di setiap daerah.¹³

Buku yang ditulis oleh Christian Lempelius dengan judul “*Industri Kecil dan Kerajinan Rakyat*”. Buku ini berisi tentang situasi dan perkembangan industri kecil dan kerajinan rakyat di Jawa Tengah yang nantinya dapat membantu penulis melihat bagaimana perkembangan industri Keripik Sanjai Amak Haji.¹⁴

Skripsi yang ditulis tahun 2022 oleh Rika Marnita berjudul “ Industri Kuliner Batiah dan Randang di Kota Payakumbuh (1980-an hingga 2018). Skripsi ini membahas tentang bagaimana awal mula munculnya sebutan Kota Payakumbuh sebagai Kota Batiah dan Randang serta perkembangan yang terjadi sejak tahun 1980-an sampai 2018. Dimulai dari melihat siapa yang mencetus ide penyebutan Kota Payakumbuh sebagai Kota Batiah dan Kota Randang kemudian dilanjutkan

¹² Erita. “Usaha Kerajinan Bordir di Nagari Koto Tuo Kecamatan IV Koto Kabupaten Agam tahun 2000-2009”. Padang: *Skripsi*, Ilmu Sejarah, Fakultas Sastra, Universitas Andalas, 2011, hlm.6.

¹³ Syamsul Rahman, “*Pengembangan Industri Kuliner Berbasis Makanan Tradisional Khas Sulawesi*”,(Sleman: Depublish), 2021, hlm.2-7.

¹⁴ Christian Lempelius, “*Industri Kecil dan Kerajinan Rakyat*”, Jakarta: LP3ES, 1979, hlm.57.

dengan bagaimana kondisi sentra industri dari kedua makanan tersebut hingga sistem pemasaran yang diterapkan.¹⁵

E. Kerangka Analisis

Penelitian ini tentang Perkembangan Industri Tungku Sanjai Amak Haji ini merupakan penelitian sejarah kewirausahaan. Sejarah kewirausahaan adalah suatu kajian yang membahas tentang segala sesuatu yang berkaitan dengan suatu wirausaha meliputi pendiri,pekerja, asal-muasal perusahaan maupun proses perkembangan perusahaan.¹⁶ Kewirausahaan merupakan jalan bagi seseorang untuk bekerja dengan kemungkinan beruntung dan juga kemungkinan akan mengalami kerugian yang tidak terhingga berdasarkan skala seseorang tersebut. Selain itu, kewirausahaan merupakan proses penerapan kreativitas dan inovasi untuk memecahkan masalah yang dihadapi setiap orang dalam kehidupan sehari-hari.¹⁷

Adapun ciri-ciri wirausaha antara lain: mempunyai keberanian untuk mengambil resiko dalam menjalankan tugas dan untuk mengambil keuntungan yang merupakan imbalan karyanya,mempunyai kreasi,imajinasi dan kemampuan yang sangat tinggi, mempunyai semangat dan kemauan untuk menarik bawahan untuk mempunyai kemauan tinggi dan cekatan.¹⁸ Industri adalah usaha yang melakukan kegiatan mengubah bahan dasar atau barang yang kurang nilainya

¹⁵ Rita Marnita, “ Industri Kuliner Batiah dan Randang di Kota Payakumbuh (1980-an Hingga 2018)”, *Skripsi*, (Padang: Universitas Andalas, 2018), hlm.73.

¹⁶ Dinamika.ac.id, “*Sejarah Perusahaan*” diakses dari <https://repository.dinamika.ac.id/> pada tanggal 15 Maret 2023 pukul 22:00 WIB.

¹⁷ Rintan Saragih “Membangun Usaha Kreatif,Inovatif dan Bermanfaat Melalui Penerapan Kewirausahaan Sosial”, *Jurnal Kewirausahaan*”, Vol.3, No. 2, Tahun 2017, hlm. 26.

¹⁸ Ojat Darajat, Sri Sumiyati, “Konsep-Konsep Dasar Kewirausahaan/ Enterpreneurship”, Modul 1 Pendidikan Kewirausahaan, hlm. 116-117.

menjadi barang yang lebih tinggi nilainya.¹⁹ Menurut Kartasapoetra sebagaimana dikutip oleh Ni Luh Putu Erma Mertaningrum, I Wayan Widyantara dan A.A.A Wulandari Sawitri Dielantik dalam jurnal *Agribisnis* mengatakan bahwa industri adalah kegiatan ekonomi yang mengolah bahan mentah, bahan baku, barang setengah jadi atau barang jadi menjadi barang dengan nilai yang lebih tinggi lagi.²⁰

Industri pengolahan adalah suatu kegiatan ekonomi yang mengubah suatu barang dasar mekanis, kimia atau dengan tangan sehingga menjadi sebuah barang setengah jadi. Adapun industri pengolahan dapat dibagi menjadi beberapa bagian yaitu: *pertama*, industri besar yang merupakan memiliki jumlah tenaga kerja 100 orang atau lebih. *Kedua*, industri sedang yang merupakan memiliki tenaga kerja 20-99 orang. Yang *ketiga*, industri kecil yang merupakan industri yang hanya mempunyai 5-19 orang.²¹

Industri rumah tangga adalah sistem produksi yang menghasilkan nilai tambah yang dilakukan di lokasi rumah perorangan, dan bukan di suatu pabrik. Selain itu, industri rumahtangga memiliki keunikan dalam memproses produksi sesuai dengan keinginan dan kearifan lokal daerah tersebut.²² Pemasaran adalah kegiatan manusia yang diarahkan pada usaha untuk memuaskan keinginan dan kebutuhan yang melalui proses pertukaran menurut Kotler dan Amstrong. “

¹⁹ Yeni Nuraeni, “ Dampak Perkembangan Industri Pertambangan Nikel Terhadap Kondisi Sosial, Ekonomi, dan Budaya Masyarakat”, Seminar Nasional Edusaintek: FMIPA UNIMUS Tahun 2018, hlm.13.

²⁰ Ni Luh Putu Erma Mertaningrum, I Wayan Widyantara dan A.A.A Wulandari Sawitri Dielantik, “Profil Industri Kerajinan Dulang dan Sumbangannya terhadap Pendapatan Total Rumah Tangga Petani di Desa Pengotan Kecamatan Bangli Kabupaten Bangli”, *Jurnal Agribisnis dan Agrowisata*, (Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Udayana), Vol. 4, No 5 Tahun 2015, hlm. 328.

²¹ Mubyarto. *Pengantar Ekonomi Pertanian* . Jakarta: LP3ES, 1973, Hal 44-48.

²² Riski Ananda, “Peran Home Industri Dalam Meningkatkan Ekonomi Keluarga (Studi Kasus *Home Industri* Keripik Di Kelurahan Kubu Gabang)”. Riau. *Jurnal JPM FISIP*, Vol 3. No.2. Tahun 2016, hlm. 10.

Marketing as the process by which companies create value from customer and build strong customer relationship in order to capture value from customer in return”.

Artinya menyatakan bahwa pemasaran sebagai proses di mana perusahaan menciptakan nilai bagi pelanggan dan membangun hubungan pelanggan yang kuat untuk menangkap nilai dari pelanggan sebagai imbalan.²³

F. Metode Penelitian dan Bahan Sumber

Metode penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah metode sejarah yang terdiri dari tahap heuristik, kritik, interpretasi dan diakhiri dengan tahap penulisan sejarah atau historiografi. Pada tahap pertama pengumpulan sumber (heuristik), dilakukan dengan dua cara yaitu penelitian ke Tungku Sanjai Amak Haji dan wawancara, dengan pemilik yang bernama Januar Sutan Rajo Ameh, anaknya yang bernama Riski dan beberapa para pekerja di antaranya Rahmat, Agil, dan Joni.

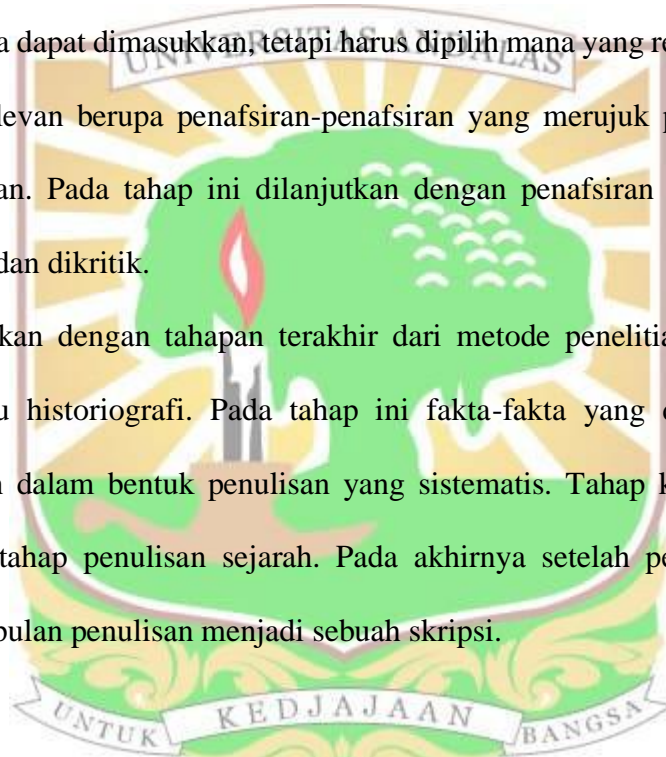
Langkah kedua dari metode sejarah adalah kritik terhadap sumber. Tahap ini adalah tahap pengujian terhadap sumber-sumber sejarah yang berhasil ditemukan dari sudut pandang nilai kebenarannya. Kritik sumber adalah suatu kegiatan untuk mendapatkan data yang tingkat kebenarannya atau kredibilitasnya tinggi melalui proses seleksi data. Proses ini bermaksud untuk mendapatkan kebenaran dari sumber-sumber yang telah ada, sehingga melahirkan suatu fakta. Kritik ini terdiri dari dua bentuk yaitu kritik intern dan kritik ekstern. Kritik ekstern bertujuan untuk

²³ Ambar Lukitaningsih, “ Konsep Pemasaran: Implementasi dan Implikasinya”, *Jurnal Maksipreneur*, Vol.3, No.3 Tahun 2013, hlm. 22-24.

melihat atau meneliti kertasnya, tinta, gaya tulisann, bahasa, kalimat, ungkapan kata-kata, huruf dan semua penampilan luarnya. Sedangkan kritik intern ditujukan untuk melihat kredibilitas dari isi sumber tersebut.

Selanjutnya langkah ketiga yaitu interpretasi. Interpretasi adalah usaha untuk menghubungkan dan mengkaitkan peristiwa atau fakta satu sama lain sedemikian rupa sehingga fakta yang satu dengan yang lainnya terlihat sebagai suatu rangkaian masuk akal yang menunjukkan kecocokan satu sama lain. Fakta sejarah pada proses ini tidak semua dapat dimasukkan, tetapi harus dipilih mana yang relevan dan mana yang tidak relevan berupa penafsiran-penafsiran yang merujuk pada fakta-fakta yang dihasilkan. Pada tahap ini dilanjutkan dengan penafsiran data yang telah dikumpulkan dan dikritik.

Dilanjutkan dengan tahapan terakhir dari metode penelitian sejarah yaitu penulisan atau historiografi. Pada tahap ini fakta-fakta yang ditemukan akan dideskripsikan dalam bentuk penulisan yang sistematis. Tahap keempat adalah historiografi, tahap penulisan sejarah. Pada akhirnya setelah penulisan sejarah nantinya kumpulan penulisan menjadi sebuah skripsi.



G. Sistematika Penulisan

Penulisan yang berjudul “Perkembangan Industri Tungku Sanjai Amak Haji di Kota Bukittinggi Tahun 1995-2020”, ini diuraikan menjadi lima bab. Bab I penulis menjelaskan secara garis besar apa yang menjadi perumusan perancangan yang meliputi, latar belakang, rumusan masalah, tujuan penulisan, tinjauan Pustaka, kerangka analisis, metode penelitian dan bahan sumber, dan sistematika penulisan.

Bab II membahas tentang gambaran umum daerah penelitian yaitu Kecamatan Mandiangin Koto Selayan, Kota Bukittinggi. ini dibagi menjadi beberapa bagian pembahasan yang terdiri pada bagian menjelaskan tentang keadaan geografis daerah tersebut, menjelaskan tentang bagaimana demografi penduduk dan pencaharian masyarakat Kecamatan Mandiangin. Yang terakhir menjelaskan tentang kehidupan sosial-ekonomi Kecamatan Mandiangin Koto Selayan.

Bab III menjelaskan bagaimana perkembangan industri sebelum dan sesudah adanya pabrik, menjelaskan profil pemilik perusahaan, dan tenaga kerja Industri Tungku Sanjai Amak Haji hubungan kerja dan upah karyawan yang bekerja dan proses produksi pada Sanjai Amak Haji.

Bab IV menjelaskan pada bagian pertama tentang sistem pemasaran, kemudian pada bagian kedua menjelaskan tentang sales penjualan pada Industri Sanjai Amak Haji, dan pada bagian terakhir menjelaskan tentang proses penjualan pada industri Sanjai Amak Haji.

Bab V merupakan jawaban dari semua pertanyaan yang terdapat di rumusan masalah dan rangkuman seluruh bab dari bab I sampai bab IV.

BAB II

GAMBARAN UMUM KECAMATAN MANDIANGIN

A. Kondisi Geografis Kecamatan Mandiangin

Kota Bukittinggi adalah kota kedua terbesar di Sumatera Barat, kota ini pernah menjadi ibukota Indonesia pada masa Pemerintahan Darurat Republik Indonesia. Kota ini juga pernah menjadi ibukota Provinsi Sumatera dan Sumatera Tengah.²⁴

Kota Bukittinggi memiliki topografi permukaan bumi tidak rata, bergelombang dan berbukit dan memiliki hawa yang cukup sejuk dengan suhu sekitar 16°C-25°C. Di Kota Bukittinggi terdapat sungai kecil yaitu: Batang Tambuo di sebelah timur dan Batang Sianok mengalir di sebelah barat. Tanah merupakan tuff dari lereng Gunung Merapi, karena itu tanahnya subur.²⁵

Kecamatan Mandiangin merupakan salah satu dari tiga kecamatan di Kota Bukittinggi, kecamatan ini merupakan kecamatan terluas dari dua kecamatan lainnya dengan luas 12,15 km². berbatasan langsung dengan kecamatan-kecamatan di Kabupaten Agam yaitu:

1. Sebelah utara berbatasan dengan Kecamatan Tilatang Kamang
2. Sebelah timur berbatasan dengan Kecamatan Ampek Angkek, Kabupaten Agam.
3. Sebelah Selatan berbatasan dengan Kecamatan Guguk Panjang dan Aur Birugo Tigo Baleh.
4. Sebelah barat berbatasan dengan Ngarai Sianok, Guguk, dan Koto Gadang

²⁴ Badan Pusat Statistik Kota Bukittinggi, “Kecamatan Mandiangin Koto Salayan Dalam Angka Tahun 2022”, hlm. 5.

²⁵ Badan Pusat Statistik Kota Bukittinggi, “Kota Bukittinggi Dalam Angka Tahun 2023”, hlm. 5.

Kecamatan Mandiangin Koto Selayan rata-rata mempunyai suhu antara 18°-19°C. Kecamatan Mandiangin Koto Selayan memiliki jumlah penduduk 55.772 jiwa, dengan penduduk laki-laki 27.976 dan Perempuan 27.796 jiwa.²⁶

Gambar 2. Peta wilayah Kecamatan Mandiangin Koto Selayan

Peta Wilayah Kecamatan Mandiangin Koto Selayan



Sumber: Publikasi Badan Pusat Statistik Kota Bukittinggi

Dari gambar 2 di atas merupakan peta wilayah Kecamatan Mandiangin Koto Selayan. Dapat dilihat bahwa Kecamatan Mandiangin adalah kecamatan yang luas di Kota Bukittinggi dan terdiri atas 9 Kelurahan yaitu:

²⁶ Badan Pusat Statistik Kecamatan Mandiangin Koto Selayan “Kecamatan Mandiangin Dalam Angka 2022”, hlm. 4.

Tabel 1. Luas Wilayah dan Jarak ke Kota per kelurahan di Kecamatan Mandiangin Koto Selayan

No	Kelurahan	Luas (Km ²)	Jarak Ke Pusat Kecamatan (Km)
1	Pulau Anak Air	0,88	2,5
2	Koto Selayan	0,73	3,5
3	Garegeh	0,65	2,5
4	Manggis Ganting	0,65	2,0
5	Campago Ipuh	1,39	1,0
6	Puhun Tembok,	0,71	2,5
7	Puhun Pintu Kabun	3,61	3,0
8	Kubu Gulai Bancah	1,81	1,0
9	Campago Guguk Bulek	1,72	1,0

Adapun jarak tempuh dari kecamatan Mandiangin ke pusat Kota Bukittinggi yaitu sekitar 3Km dengan jarak tempuh 7-10 menit. Alat transportasi yang sering digunakan Masyarakat Kecamatan Mandiangin yaitu kendaraan roda dua dan roda empat. Kendaraan pribadi yang paling dominan digunakan Masyarakat sekitar adalah kendaraan roda dua dan Sebagian menggunakan kendaraan roda empat.

Luas wilayah di Kecamatan Mandiangin Koto Selayan menurut penggunaannya disajikan dalam tabel berikut:

Tabel 2. Luas wilayah di Kecamatan Mandiangin Koto Selayan Menurut Penggunaannya tahun 2017

NO	Penggunaan Lahan	Luas (Ha)
1	Pemukiman	427
2	Sawah	199
3	Kebun/Ladang	518
4	Kolam/Tambak	6
5	Padang Rumput	44
	Jumlah	1.194

Sumber: Badan Pusat Statistik Kecamatan Mandiangin Tahun 2018

Berdasarkan Tabel 2 di atas dapat dilihat bahwa penggunaan lahan yang paling besar di Kecamatan Mandiangin Koto Selayan periode tahun 2018 adalah untuk lahan kebun sekitar 518 ha dari luas wilayah Kecamatan Mandiangin.

Kemudian diikuti oleh penggunaan lahan pada pemukiman yaitu sekitar 427 ha. Penggunaan lahan selanjutnya adalah pada persawahan yaitu sekitar 199 ha.²⁷

B. Demografi Penduduk Kecamatan Mandiangin

Penduduk Kecamatan Mandiangin pada Tahun 2021 terdapat 55.772 jiwa, dengan penduduk laki-laki sebanyak 27.967 jiwa dan penduduk Perempuan sebanyak 27.796 jiwa, dengan jumlah penduduk terbanyak yaitu di Kelurahan Cimpago Ipuh dengan 10.956 jiwa, hal ini dikarenakan kelurahan Cimpago Ipuh merupakan kelurahan yang besar di kecamatan Mandiangin Koto Selayan. Kepadatan penduduk di Kecamatan Mandiangin Koto Selayan adalah 4.590 per km². Kelurahan Puhun Tembok merupakan Kelurahan dengan kepadatan tertinggi yaitu 9.021 per km², dan yang terendah yaitu Kelurahan Puhun Pintu Kabun yaitu 2.135 per km².

Berikut tabel pertambahan penduduk di Kecamatan Mandiangin Koto Selayan dari tahun 2009-2022 sebagai berikut:

Tabel 3. Jumlah Penduduk Kecamatan Mandiangin Koto Selayan Tahun 2009-2022

No	Tahun	Laki-Laki	Perempuan	Jumlah
1	2009	21.522	23.406	44.928
2	2013	23.784	24.677	48.461
3	2014	24.261	25.115	49.376
4	2017	23.651	24.417	48.492
5	2019	24.256	24.970	49.226
6	2022	24.172	22.721	46.893

Sumber: Kecamatan Mandiangin Koto Selayan dalam Angka Tahun 2010-2022

²⁷ Badan Pusat Statistik Kecamatan Mandiangin Tahun 2017

Berdasarkan Tabel 3 di atas dapat dilihat bahwa dari tahun 2009 hingga 2022 pada dasarnya mengalami penambahan jumlah penduduk di Kecamatan Mandiangin Koto Selayan yang terlihat signifikan di setiap tahunnya. Yang sangat signifikan terjadi dari tahun 2013 hingga 2021, walaupun sempat terjadinya penurunan penduduk pada tahun 2017, namun kembali bertambah pada tahun 2019 hingga 2021 yaitu sekitar 6.546 orang.²⁸ Namun pada tahun 2022 terjadi penurunan penduduk dikarenakan banyaknya yang terdampak Covid-19 pada tahun tersebut.

Adapun jika dilihat dari penyebaran penduduk berdasarkan kelurahan masing masing seperti tabel di bawah ini:

Tabel 4. Jumlah penduduk Kecamatan Mandiangin Koto Selayan Berdasarkan Kelurahan Tahun 2020

No	Kelurahan	Laki-Laki	Perempuan	Jumlah
1	Pulai Anak Air	3.144	3.132	6.276
2	Koto Selayan	858	850	1.708
3	Garegeh	1.478	1.450	2.928
4	Manggis Ganting	2.625	2.555	5.180
5	Campago Ipuh	5.546	5.410	10.956
6	Puhun Tembok,	3.186	3.219	6.405
7	Puhun Pintu Kabun	3.816	3.893	7.709
8	Kubu Gulai Bancah	3.272	3.268	6.540
9	Campago Guguk Bulek	4.051	4.019	8.070
Jumlah		27.976	27.796	55.772

Sumber: Badan Pusat Statistik Kecamatan Mandiangin Koto Selayan Tahun 2020

Dari Tabel 4 di atas dapat dilihat bahwa penyebaran penduduk di Kecamatan Mandiangin penyebaran penduduk terbanyak di Kelurahan Campago Ipuh pada tahun tersebut yaitu sekitar 10.956 orang. Selanjutnya diikuti oleh Kelurahan Campago Guguk Bulek yaitu sekitar 8.070 orang.²⁹ Dengan paling sedikitnya di Kelurahan Koto Selayan yaitu sekitar 1.708 orang.

²⁸ Kecamatan Mandiangin Koto Selayan Dalam Angka Tahun 2010-2021, hlm. 39.

²⁹ Badan Pusat Statistik Kecamatan Mandiangin Koto Selayan Tahun 2021, hlm. 41.

C. Kehidupan Sosial-Ekonomi Masyarakat Kecamatan Mandiangin Koto

Selayan

Kehidupan sosial dan ekonomi Masyarakat di Kecamatan Mandiangin Koto Selayan terdapat berbagai macam jenis pekerjaan dan strata sosial yang berbeda-beda dan lebih cenderung kepada sektor industri. Hal ini dikarenakan Kecamatan Mandiangin memiliki industri besar dan kecil yang berjumlah 806 usaha industri. Selain itu juga didorong oleh faktor fasilitas umum yang ada di Kota Bukittinggi seperti pasar membentuk tabel jenis pekerjaan Masyarakat Kecamatan Mandiangin seperti di bawah ini:

Tabel 6. Jenis Pekerjaan Masyarakat Kecamatan Mandiangin Koto Selayan Tahun 2015

No	Jenis Pekerjaan	Jumlah (unit/orang)
1	Pertanian, Peternakan, Perkebunan	578
2	PNS	79
3	Industri Pengolahan (Pabrik, Kerajinan, dll)	3.998
4	Perdagangan (Pasar, Minimarket, Restoran)	1.042
5	Pariwisata	33
6	Perbankan, Koperasi	16

Sumber: Badan Pusat Statistik Kecamatan Mandiangin Koto Selayan tahun 2015-2022

Dari Tabel 6 di atas dapat dilihat bahwa pekerjaan terbesar Masyarakat Kecamatan Mandiangin berasal dari industri dengan jumlah 3998 orang.³⁰ Angka yang sangat jauh dibandingkan pekerjaan lainnya. Angka ini sangat wajar karena melihat bahwa bagaimana banyaknya industri yang terdapat di Kecamatan Mandiangin Koto Selayan. Salah satu Kelurahan di Kecamatan Mandiangin yang sangat dominan dengan per industriian yaitu Kelurahan Manggis Ganting, rata-rata Masyarakat di wilayah ini memiliki usaha industri. Namun, jika dilihat dari usaha

³⁰ Publikasi Badan Pusat Statistik “Kecamatan Mandiangin Koto Selayan dalam Angka tahun 2018”, hlm. 143.

industri ini Masyarakat lebih dominan ke usaha industri sanjai, sehingga Kelurahan Manggis Ganting termasuk daerah yang banyak memproduksi keripik sanjai di Kecamatan Mandiangin Koto Selayan.³¹

Selanjutnya dari sektor perdagangan dan restoran dengan jumlah sekitar 1042 orang. Hal ini perlu di garisbawahi ditopang oleh adanya pasar, mini market dan warung di Kecamatan Mandiangin itu. Di Kecamatan Mandiangin terdapat 11 unit mini market, 686 unit warung/toko kebutuhan sehari-hari, 312 unit warung minuman dan makanan dan 33 unit restoran dan rumah makan sehingga disini dapat dilihat bahwa sektor perdagangan juga termasuk dari penunjang perekonomian di Kecamatan Mandiangin Koto Selayan.³² Dari industri Sanjai yang ada di Kecamatan Mandiangin Koto Selayan terdapat 60 industri yang sudah memiliki merek. Hal ini yang menyebabkan mengapa pada jalur Payakumbuh ke Padang dan Garegeh menjadi pusat perdagangan, karena Kecamatan Mandiangin merupakan jalur lintas kota yang sangat ramai. Kemudian jika dilihat dari sektor perdagangan yang ada di Kecamatan Mandiangin Koto Selayan terdapat 1.042 orang tenaga kerja yang bekerja di sektor perdagangan ini mereka tidak saja fokus di pekerjaan tersebut melainkan beberapanya ada juga bekerja di bidang pertanian, dan beberapanya tidak menjadikan pekerjaan di sektor industri sebagai pekerjaan utama.³³

Sektor Pariwisata juga salah satu pencaharian di Kecamatan Mandiangin Koto Selayan terutama pada sektor penginapan. Di Kecamatan Mandiangin Koto Selayan terdapat 33 penginapan yang di antaranya delapan unit hotel dan 25

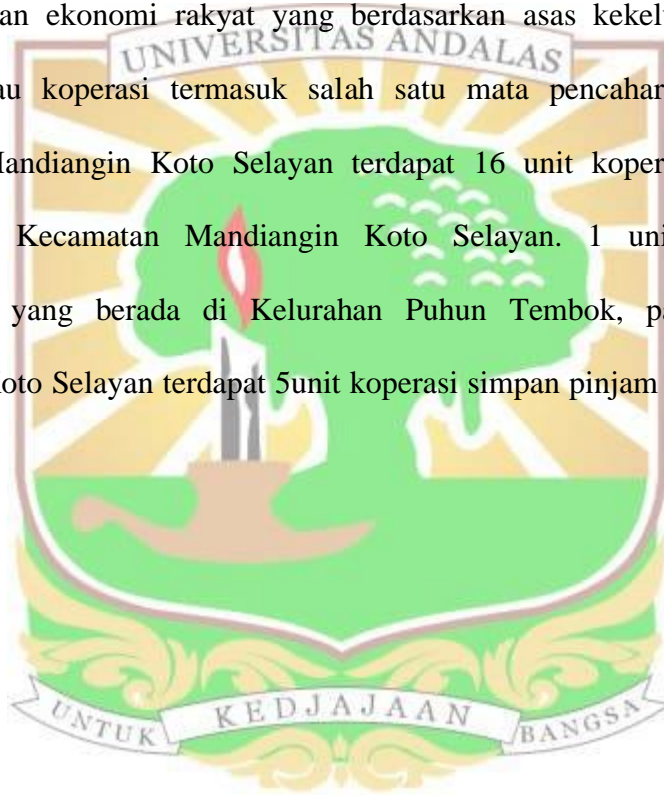
³¹ Data diperoleh dari Dinas Koperasi Perindustrian dan Perdagangan Kota Bukittinggi, *Data IKM di Kecamatan Mandiangin Tahun 2020*.

³² Kecamatan Mandiangin Koto Selayan Dalam Angka 2018, hlm. 149.

³³ *Wawancara* dengan Rizki (Pemilik Sanjai Amak Haji) umur 27 Tahun, Sanjai Amak Haji, 6 Agustus 2023 pukul 14:30 WIB.

penginapan yang tersebar di 9 kelurahan di Kecamatan Mandiangin. Sarana dan Prasarana yang dimiliki di setiap kelurahan di Kecamatan Mandiangin sudah memadai dengan jenis prasarana transportasi darat dan keberadaan angkutan umum dengan trayek tetap di setiap kelurahan.³⁴

Koperasi adalah badan usaha yang beranggotakan orang, seorang atau badan hukum koperasi dengan kegiatannya berdasarkan prinsip koperasi sekaligus sebagai gerakan ekonomi rakyat yang berdasarkan asas kekeluargaan. Sektor perbankan atau koperasi termasuk salah satu mata pencaharian Masyarakat Kecamatan Mandiangin Koto Selayan terdapat 16 unit koperasi di berbagai kelurahan di Kecamatan Mandiangin Koto Selayan. 1 unit bank umum pemerintahan yang berada di Kelurahan Puhun Tembok, pada Kecamatan Mandiangin Koto Selayan terdapat 5 unit koperasi simpan pinjam dan 11 koperasi lainnya.³⁵



³⁴ Kecamatan Mandiangin Koto Selayan dalam Angka Tahun 2022, hlm. 123.

³⁵ Badan Pusat Statistik “*Pendataan Potensi Desa tahun 2021*”

BAB III

PERKEMBANGAN INDUSTRI “TUNGKU” SANJAI AMAK HAJI DI KECAMATAN MANDIANGIN KOTA BUKITTINGGI (1995-2022)

A. Perkembangan Industri Tungku Sanjai Amak Haji

Minangkabau dikenal sebagai salah satu daerah yang kaya akan makanan tradisional. Makanan tradisional dapat berupa makanan khas dalam tradisi upacara kebudayaan masyarakat ataupun dalam bentuk makanan khas wisata kuliner. Setiap daerah di Minangkabau memiliki makanan tradisionalnya masing-masing yang diolah dan diwariskan secara turun temurun. Dengan banyaknya makanan tradisional di Minangkabau, membuat terbukanya lapangan kerja baru bagi masyarakat di bidang industri kuliner tradisional.³⁶

Bidang industri telah menunjukkan peran yang penting bagi perekonomian, baik dalam menambah sumber pendapatan negara maupun memberikan kesejahteraan bagi masyarakat luas. Bidang industri Sumatera Barat memiliki ciri industri kecil, industri rumahan dan industri kerajinan.³⁷ Kerupuk singkong merupakan makanan ringan yang sudah tidak asing lagi bagi sebagian besar penduduk Indonesia, bahkan kerupuk singkong menjadi ikon makanan khas Indonesia yang sangat digemari oleh semua lapisan masyarakat. Hal tersebut ditandai dengan semakin banyaknya usaha kecil menengah yang memproduksi kerupuk singkong.

³⁶ Siti Aisyah, “Tradisional Kuliner Masyarakat Minangkabau: Aneka Makanan Khas Dalam Upacara Adat dan Keagamaan Masyarakat Padang Pariaman”, *Majalah Ilmiah Tabuah*, Vol.22, No.2 Tahun 2017, hlm.32.

³⁷ Maharani Rahman. “Industri Kerupuk Balado Christine Hakim tahun 1990-2007 di Kota Padang”. Padang: *Skripsi*, Ilmu Sejarah, Fakultas Ilmu Budaya, 2004, hlm.1.

Di Sumatera Barat, kerupuk singkok disebut dengan kerupuk sanjai atau kerupuk balado. Penyebutan kerupuk balado lebih umum dijumpai ketika berada di Kota Padang. Istilah kerupuk balado menjadi salah satu alasan mengapa daerah asal kerupuk balado tersamarkan. Berbeda dengan istilah kerupuk balado yang ada di Padang, di Kota Bukittinggi ada sebutan lain terhadap produk yang sama yaitu kerupuk sanjai. Kerupuk sanjai merupakan makanan khas Sumatera Barat yang sudah sejak lama berkembang pesat dengan bentuk industri rumah tangga. Meskipun masyarakat setempat menyebutnya kerupuk, panganan ini sebenarnya berwujud kerupuk berbahan baku singkong.

Di daerah Kecamatan Mandiangin ini terdapat sebuah kampung yang bernama Kampung Sanjai yaitu terletak di Kelurahan Manggis Ganting. Di Kampung Sanjai ini awal mulanya industri rumahan secara turun temurun yang dimulai pada tahun 1970-an.³⁸ Seiring meningkatnya popularitas makanan ini sebagai oleh-oleh khas Bukittinggi menyebabkan munculnya produsen produsen kerupuk sanjai di daerah lain, seperti Padang Luar yang berada pada jalan lintas Kota Bukittinggi dan Kota Padang, ataupun daerah Garegeh dan Tanjung Alam yang berada pada jalan raya penghubung antara Kota Bukittinggi dengan Provinsi Riau.³⁹

³⁸ *Ibid.*

³⁹ Wawancara dengan Rahmat warga sekitar Pada Tanggal 28 Juli 2023 di Kecamatan Mandiangin Koto Selayan.

Gambar 3. Kerupuk Sanjai Amak Haji



Keterangan : Makanan ini merupakan salah satu varian dari keripik sanjai yang terbuat dari bahan baku ubi batang atau singkong yang diakhir prosesnya di beri sambal atau di Sumatera Barat disebut dengan lado.

Sumber: Dokumentasi oleh Aditya Wijaya tanggal 12 Juli 2023

Dari gambar 3 di atas merupakan salah satu produk Sanjai Amak Haji yang di dokumentasikan pada tahun 2020.⁴⁰ Sanjai seperti ini disebut sanjai balado, karena pada dasarnya sanjai original merupakan singkong yang digoreng tanpa campuran apapun, karena pada perkembangannya varian kerupuk sanjai ini juga bertambah dengan warna dan rasa yang baru. Misalnya ada yang memproduksi sanjai dengan varian cabai hijau yang terbuat dari campuran bumbu dan cabe hijau. Ada juga varian sanjai manis yang kalau dilihat dari segi warna dan bentuk sama dengan yang original hanya berbeda di rasa.⁴¹

⁴⁰ Postingan Facebook Sanjai Amak Haji tahun 2020, diakses pada tanggal 7 Agustus 2023 pukul 15.05 WIB.

⁴¹ Wawancara dengan Riski Umur 27 Tahun, Toko Sanjai Amak Haji Kecamatan Mandiangin, 1 Agustus 2023 Pukul 15.30 WIB.

Gambar 4. Inovasi Baru Sanjai Amak Haji



Keterangan : Sanjai lado hijau adalah inovasi baru dari sanjai yang di produksi oleh Sanjai Amak Haji dan ada beberapa inovasi varian yang lain seperti sanjai manis dan asin.
Sumber: Dokumentasi Oleh Aditya Wijaya Tanggal 28 Juli 2023

Dari Gambar 4 di atas dapat dilihat bentuk inovasi rasa dan bentuk dari hasil produksi Kerupuk Sanjai Amak Haji. Terdapat dua inovasi rasa dari sanjai yaitu sanjai dengan varian rasa cabe hijau dan sanjai dengan varian rasa manis. Selain memasarkan sanjai di Kerupuk Sanjai Amak Haji juga memasarkan produk olahan lainnya seperti kelamai, dengan produk lainnya nya yaitu kerupuk sanjai asin, kerupuk sanjai tawar, kerupuk sanjai balado asam durian, kerupuk karak kaliang, dan kerupuk sanjai bumbu jagung.⁴²

Untuk melihat perkembangan industri Tungku Sanjai Amak Haji tahun 1995-2022 dapat dibagi kedalam dua periode sebagai berikut:

1. Perkembangan Industri Tungku Sanjai Amak Haji Tahun 1995-2014

Industri Tungku Sanjai Amak Haji adalah salah satu jenis industri yang bergerak di bidang produksi makanan ringan. Industri ini mulai dirintis pada tahun 1995 yang awalnya terbentuk dari usaha rumahan, pada tahun 1995 itu Januar Sutan

⁴² Wawancara dengan Riski umur 27 Tahun, Kecamatan Mandiangin, 1 Agustus pukul 16:02 WIB.

Rajo Ameh memberi merek industrinya dengan nama Tungku Sanjai Amak Haji. Industri ini didirikannya.⁴³ Beliau merintis bersama dengan yang merintis industri ini bersama istrinya Karnelis.

Pada saat itu ia dibantu oleh istrinya dalam mengelola industri Tungku Sanjai Amak Haji. Penamaan Tungku Sanjai Amak Haji dalam usahanya ini karena pada awal merintis usaha ini ia hanya memproduksi sanjai di dapur rumah orang tuanya, dan hanya menggunakan alat yang sangat sederhana seperti, pengupas kulit singkong manual, pemotong singkong yang menggunakan bahan penggorengan dari kayu.

Pada awalnya Januar Sutan Rajo Ameh bekerja di salah satu rumah produksi sanjai sebagai tukang potong singkong pada tahun 1990 hingga tahun 1995. Setelah kurang lebih lima tahun bekerja, beliau memutuskan untuk berhenti di rumah produksi sanjai tersebut dan mulai mendirikan usaha Sanjai Mak Haji. Usaha Tungku Sanjai Mak Haji dimulai pada tahun 1995, pada tahun ini merupakan awal terbentuknya industri rumahan ini yang didirikan karena ia ingin mempunyai usaha sendiri dan ingin membuka lapangan kerja baru untuk masyarakat sekitar. Oleh karena itulah mengapa penamaan industrinya menjadi Tungku Sanjai Amak Haji pada awal membuka usahanya ini.⁴⁴

Pada awal mengelola industri Sanjai Amak Haji, perkembangan yang terlihat tidak terlalu signifikan. Karena pada tahun 1995 sampai 2014 industri ini masih belum mempunyai toko secara fisik dan tempat produksi masih di dapur rumah.

⁴³ *Wawancara* dengan Januar, Pemilik Sanjai Amak Haji pada Tanggal 1 Agustus 2023 di Kecamatan Mandiangin Koto Selayan pukul 14:00 WIB.

⁴⁴ *Wawancara* dengan Januar, Pemilik Sanjai Amak Haji Pada Tanggal 1 Agustus 2023 di Kecamatan Mandiangin Koto Selayan pukul 14:00 WIB.

Januar Sutan Rajo Ameh menjalankan usahanya dengan memproduksi sanjainya di dapur rumah orang tuanya yang berada di Jl. Mr. Asa'at No.33, Manggis Ganting, Kec. Mandiangin Koto Selayan, Kota Bukittinggi. Januar Sutan Rajo Ameh masih menggunakan sistem pemasaran ke pasar-pasar yang ada di Kota Bukittinggi.

Gambar 5. Dapur awal Tungku Sanjai Amak Haji



Keterangan : Kondisi awal tempat produksi Sanjai Amak Haji yang merupakan dapur rumah orang tua pemilik sanjai.

Sumber: <https://tungku-sanjai-amak-haji.business.site/> Website Sanjai Amak Haji tahun 2013

Dari gambar 5 di atas dapat dilihat bahwa awal Tungku Sanjai Amak Haji, terlihat hanya dapur produksi saja yang merupakan tempat produksi dan pengemasan Tungku Sanjai Amak Haji. Pada tahun 1995 ia mulai memasarkan produknya ke pasar-pasar dan beberapa toko-toko yang ada di Kota Bukittinggi sehingga pada awal 2000an, mulai ada perkembangan dengan meningkatnya penjualan pada saat hari Raya Idul Fitri dan membuat banyaknya memproduksi mencapai 1ton sanjai balado dan 1ton sanjai manis pada tahun tersebut.

Dengan seringnya melakukan pemasaran ke pasar-pasar yang sudah dilakukan semenjak awal membuat Sanjai Amak Haji perlahan mulai dikenal oleh Masyarakat banyak. Sehingga penjualan dalam sanjai semakin meningkat dan membuat perekonomian pemilik dan keluarga mulai membaik. Pada tahun 2013

akhir industri milik Januar Sutan Rajo Ameh mengalami perkembangan yang sangat pesat dan Sehingga industri milik Januar Sutan Rajo Ameh berhasil membangun dapur produksi dan membangun toko yang lebih luas lagi.

2. Perkembangan Industri Sanjai Amak Haji Tahun 2014-2022

Perkembangan selanjutnya pada Sanjai Amak Haji terjadi tahun 2014 ketika Januar Sutan Rajo Ameh berhasil mendirikan toko yang awalnya hanya dapur rumah saja menjadi toko yang merubah semua rumahnya orang tuanya menjadi toko dan merubah Namanya dari Tungku Sanjai Amak Haji menjadi Sanjai Amak Haji.⁴⁵ Meskipun bisa dibilang masih belum terlalu besar, tetapi berhasil memperlihatkan perkembangan yang terjadi pada Sanjai Amak Haji yang sebelumnya hanya dapur rumah saja untuk menjual hasil produksinya. Tetapi sangat disayangkan dokumentasi dari dapur lama dari Sanjai Amak Haji tidak terlalu banyak ditemukan.

Hal ini disebabkan masih kurangnya ketersediaan alat dokumentasi pada saat itu. Pada tahun 2015 Sanjai Amak Haji telah terdaftar di Departemen Kesehatan dengan nomor P-IRT, NO. 2151375010266-24. Hal ini menjadi perkembangan bagi Sanjai Amak Haji dalam bidang kelayakan hasil produksinya. Sehingga semakin menambah kepercayaan konsumen akan produk sanjai yang dijual Januar Sutan Rajo Ameh. Dan ia juga berhasil menjual produknya hingga ke berbagai daerah di Indonesia seperti ke Jakarta, Yogyakarta dan Kalimantan lalu para pembeli dari luar daerah tersebut menjual

⁴⁵ Wawancara dengan Anak Pemilik Sanjai Amak Haji Riski umur 27 Tahun, Kecamatan Mandiangin, 1 Agustus pukul 14:35 WIB.

Kembali sanjai tersebut di daerahnya, hal ini membuat produknya bisa lebih di kenal lagi di berbagai daerah dan membuat semakin naiknya omset di Sanjai Amak Haji.

Perkembangan pada Sanjai Amak Haji semakin terlihat pada tahun 2014, toko Sanjai Amak Haji di renovasi menjadi toko yang lebih besar lagi.

Gambar 6. Toko Sanjai Amak Haji



Sumber: *Dokumentasi Aditya Wijaya Tanggal 2 Agustus 2023*
(Keterangan: Kondisi toko Sanjai Amak Haji pada gambar diatas merupakan kondisi toko yang sudah di renovasi sejak Tahun 2014)

Dari Gambar 6 di atas terlihat kondisi toko Sanjai Amak Haji sesudah di renovasi sepenuhnya. Hal ini dikarenakan Januar Sutan Rajo Ameh sudah melakukan renovasi sepenuhnya pada rumah depan nya, sehingga. Namun letak dari dapur rumah yang lama tidak ada perubahan, tetap di tempat yang lama dan bergabung dengan toko yang baru seperti gambar di atas.

Dalam menjalankan usahanya yang sudah memiliki toko penjualan, Januar Sutan Rajo Ameh dibantu oleh anak pertamanya dan istrinya. Riski

adalah salah seorang anak laki-laki pertama dari Januar yang setiap hari membantu penjualan dari Sanjai Amak Haji. Riski bekerja di bagian kasir di toko Sanjai Amak Haji. Selain itu, Riski juga menjadi saksi perkembangan yang terjadi pada Industri Sanjai Amak Haji. Sedangkan istrinya bertugas sebagai pengawas di toko Karena ia juga membantu penjualan Sanjai Amak Haji sejak lama hingga sekarang.

Gambar 7. Produksi Sanjai Amak Haji



Sumber: Dokumentasi oleh Aditya Wijaya Tanggal 02 Agustus 2023

Gambar 7 di atas memperlihatkan bagaimana kondisi toko tempat Sanjai Amak Haji dijual kepada konsumen. Terlihat pada toko Sanjai Amak Haji terdapat berbagai macam makanan lainnya seperti, kerupuk *balado*, *karak kaliang*, kerupuk *katam*, kerupuk talas, dan oleh-oleh lainnya. Hal ini dilakukan agar toko nya terlihat lebih bervariasi sehingga dapat memudahkan konsumen untuk memilih makanan lainnya dan juga sebagai jualan sampingan bagi pemilik toko. Di Sanjai Amak Haji tidak hanya menjual produk makanan yang hanya di produksi di dapurnya, melainkan

juga menjual produksi dari industri lainnya yang di titipkan ke toko nya seperti *galamai*, rendang telur, rendang beras, kipang kacang dan kacang *balado*.⁴⁶ Adapun jika melihat penjualan dari produksi Sanjai Amak Haji pada tahun 2022 rata-rata mencapai RP. 80.000.000 Juta per bulan.⁴⁷ Angka ini bisa berkurang atau bertambah setiap bulannya tergantung kondisi pemasaran dan wisatawan yang datang dan singgah membeli ke Sanjai Amak Haji di setiap bulan nya.



Gambar 8. Produk titipan dari toko lain ke Sanjai Amak Haji



Sumber: Dokumentasi Pribadi oleh Aditya Wijaya Tanggal 2 Agustus 2023

⁴⁶ Data diolah berdasarkan *wawancara* dengan pemilik Sanjai Amak Haji pada tanggal 5 Agustus 2023, Kecamatan Mandiangin Koto Selayan Pukul 15:07 WIB.

⁴⁷ *Wawancara* dengan Januar Pemilik Sanjai Amak Haji Pada Tanggal 1 Agustus 2023 di Kecamatan Mandiangin Koto Selayan pukul 14:00 WIB.

Dari gambar 8 di atas dapat di lihat bahwa produk yang di jual Sanjai Amak Haji bervariasi, tidak hanya menjual sanjai saja tetapi terdapat produk lainnya seperti *galamai*, rendang beras, kacang balado, dan kipang, yang merupakan produk titipan dari toko yang ada di sekitaran Bukittinggi dan juga ada yang dari Payakumbuh. Hal ini agar membuat konsumen bisa lebih banyak berbelanja di toko nya dan juga bisa memilih variasi produk dari toko ini. Sehingga meningkatkan penjualan dan kesejahteraan bagi industri lain yang menitipkan produksinya.

C. Faktor-Faktor Produksi Industri Sanjai Amak Haji

1. Modal Usaha

Modal usaha merupakan faktor yang sangat penting dalam mendirikan dan menjalankan suatu industri. Sebagaimana yang di paparkan oleh Nugraha (Abu Rizal 2015;2) “Modal usaha adalah uang induk yang digunakan dalam berdagang.”⁴⁸ Jadi bisa dikatakan bahwa modal adalah persiapan awal dalam membangun suatu usaha atau industri baik berupa uang, barang dan sebagainya yang dapat mendukung kegiatan industri.

Pada awal Januar Sutan Rajo Ameh menjadi pendiri Sanjai Amak Haji ini tentunya memerlukan modal awal, karena pada tahun 1995 tersebut sampai 2014 industri ini masih melakukan produksi di rumah sendiri. Yang awalnya mempunyai beberapa pekerja saja yang merupakan orang terdekat nya, dan setelah itu ia mulai mempekerjakan beberapa Masyarakat sekitar. Sehingga Januar membutuhkan beberapa penambahan modal untuk jumlah pekerja dan pemasaran

⁴⁸ Abu Rizal Fatturohman Sukoco, MG.Wi.Endang dan Zahroh Z.A, “Pengelolaan Modal Usaha Mikro Untuk Memperoleh Profitabilitas, Jurnal Administrasi Bisnis, Vol. 22, No.1 Tahun 2015, hlm.2.

produksi. Pada tahun awal industri Sanjai Amak Haji didirikan Januar Sutan Rajo Ameh mengeluarkan modal sekitar Rp. 3.000.000. jika di kalkulasikan dengan nominal saat ini yaitu sekitar Rp. 30.000.000.⁴⁹ Modal ini digunakan untuk meningkatkan hasil produksi dan membeli mobil bekas yang berguna untuk kelancaran distribusi dari hasil produksi Sanjai Amak Haji.

Dalam perkembangannya pada tahun pada tahun 2014 adanya penambahan modal usaha yang dilakukan untuk pembangunan toko untuk tempat penjualan produksi Sanjai Amak Haji. Dalam Pembangunan toko yang bisa dibbilang bangunan permanen ini menghabiskan dana sekitar Rp. 150.000.000. Kemudian pada tahun 2015 melakukan renovasi di samping toko nya ini, dalam renovasi ini menghabiskan dana sekitar Rp. 25.000.000.⁵⁰

2. Bahan dan Alat Produksi

Dalam pembuatan sanjai, bahan utama yang diperlukan adalah singkong atau ubi kayu. Bahan yang digunakan berasal dari ubi kayu pilihan yang dikirim langsung dari Payakumbuh dan Bukittinggi sehingga hal ini secara tak langsung ikut membantu ekonomi para petani singkong di daerah tersebut. Untuk pembelian bahan baku terdiri dari Singkong, Cabai merah, Cabe Merah Cabe hijau Minyak goreng Bawang merah Bawang putih. Untuk melihat rincian pembelian bahan baku untuk setiap produksi terdapat pada tabel sebagai berikut:

⁴⁹ Wawancara dengan Januar Umur 49 Tahun, Rumah Pemilik di Kecamatan Mandiangin, 15 Agustus 2023 pukul 14:20 WIB.

⁵⁰ Wawancara dengan Januar Umur 49 Tahun, Rumah Pemilik di Kecamatan Mandiangin, 15 Agustus 2023 pukul 14:30 WIB.

Tabel 1. Biaya Bahan Baku per Produksi tahun 2020

Bahan	Kwantitas	Harga / kg	Total Biaya
Singkong	1.200 Kg	Rp. 283.000,00	Rp. 3.400.000,00
Cabai Merah	20 Kg	Rp. 28.000,00	Rp. 560.000,00
Cabai Hijau	20 Kg	Rp. 7.000,00	Rp. 140.000,00
Minyak Goreng	180 Kg	Rp. 10.000,00	Rp. 1.800.000,00
Bawang Putih	1½ Kg	Rp. 25.000,00	Rp. 37.500,00
Bawang Merah	1 Kg	Rp. 22.000,00	Rp. 22.000,00
Total Biaya Bahan Baku			Rp. 5.959,500,00

Sumber: *Wawancara* di Toko Sanjai Amak Haji

Dari tabel 1 diatas dapat dilihat rincian dari bahan bahan yang dibutuhkan untuk setiap produksi di Sanjai Amak Haji yang terdiri dari Singkong yang merupakan bahan utama membuat sanjai untuk setiap produksi dibutuhkan 1,2 Ton Singkong, dan mengeluarkan biaya sebesar Rp. 3.400.000,00 ini adalah bahan yang diperlukan untuk semua variasi rasa sanjai di Sanjai Amak Haji. Kemudian ada Cabai Merah yang dibutuhkan untuk setiap produksi yaitu sekitar 20 Kg ini untuk variasi Sanjai Balado Merah dan Cabai Hijau yang membutuhkan 20 Kg untuk variasi Sanjai Balado Hijau dan mengeluarkan dana sebesar Rp. 700.000,00. Setelah itu bahan yang dibutuhkan yaitu minyak goreng untuk menggoreng setiap produksi sanjai dibutuhkan sekitar 180 Kg untuk setiap produksinya dan mengeluarkan dana sebesar Rp. 1.800.000,00. Setelah itu ada bawang merah membutuhkan 1 Kg dan bawang putih 1½ Kg dengan dana sebesar Rp. 59.500,00 untuk setiap produksi sanjai di semua varian.⁵¹

⁵¹ *Wawancara* dengan Riski pada Tanggal 12 Agustus 2023 di Toko Sanjai Amak Haji.

Kemudian alat yang digunakan dalam produksi sanjai ini semakin hari semakin berkembang. Hal ini dikarenakan berkembangnya teknologi sehingga membuat pekerjaan menjadi lebih mudah. Adapun alat-alat yang dibutuhkan dalam pembuatan sanjai yaitu: kayu bakar sebagai bahan bakar untuk penggorengan sanjai, alat pengiris ubi, pisau pengupas kulit ubi, *kuali* besar, alat saringan minyak, wajan, spatula, tumbukan, ember plastik, plastik kemasan.⁵²

Untuk penggunaan alat pemotong singkong otomatis baru digunakan sejak tahun 2015. Sebelumnya untuk memotong dan mengiris singkong para pekerja menggunakan *katam tangan* dengan tenaga sendiri sehingga memerlukan waktu yang cukup lama. Selain itu, penggunaan *Tungku* digunakan di setiap proses penggorengan.⁵³ Penggunaan *tungku* membuat biaya operasional lebih hemat dan bisa menghemat pengeluaran untuk bahan yang lainnya, untuk proses penggorengan pada sanjai produksi Sanjai Amak Haji. Alat ini sudah digunakan dari dahulu hingga sekarang dan tidak pernah di ganti, tetapi ada banyak tambahan tungku pada dapur Sanjai Amak Haji dan tetap menggunakan kayu sebagai bahan bakar. Walaupun saat ini kebanyakan orang menggunakan gas sebagai bahan bakar namun Januar Sutan Rajo Ameh tetap menggunakan kayu untuk bahan bakar sanjai nya. Itulah yang menjadi salah satu khas dari Sanjai Amak Haji.

3. Tenaga Kerja dan Sistem Upah

Adapun dilihat dari jumlah tenaga kerja, industri Sanjai Amak Haji pada tahun 2022 sudah memiliki 15 orang pekerja. Dengan kebanyakan pekerja laki-laki. Para pekerja ini berasal dari pemuda daerah yang ada di Kecamatan

⁵² *Tungku* merupakan sebutan dari tempat masak tradisional orang Minangkabau yang menggunakan kayu sebagai bahan bakar.

⁵³ *Katam* merupakan alat pemotong yang terbuat dari mata pisau yang digabungkan dengan kayu,

Mandiingin dan sekitarnya. Pekerja ini pada dasarnya sudah mengerti cara pada pekerjaannya masing masing sehingga tidak diperlukan pelatihan Ketika akan bekerja di Industri Sanjai Amak Haji.

Dalam proses perekrutan tenaga kerja ada juga yang bekerja sudah dari lama disana secara turun temurun dari orangtua ke anaknya.⁵⁴ Pada industri Sanjai Amak Haji tidak menerapkan sistem kontrak kerja pada setiap pekerjanya. Hal ini membuat para pekerjanya bisa saja berubah di setiap bulan atau tahunnya dikarenakan tidak adanya kontrak dari pemilik Sanjai Amak Haji. Terdapat 7 pekerja tetap yang sudah lama bekerja di industri Sanjai Amak Haji, 4 diantaranya yaitu Rahmat, Indra, Agil dan Ijal mereka sudah lama bekerja di Sanjai Amak Haji dan juga merupakan orang kepercayaan Januar Sutan Rajo Ameh serta merangkap sebagai tim pengemasan dan pelayanan kepada pelanggan.⁵⁵ Kemudian pada bagian penggorengan terdapat 3 orang yaitu Joni, Roni dan Mira 3 orang tersebut juga termasuk sudah lama bekerja di Sanjai Amak Haji dikarenakan mereka merupakan orang terdekat pemilik sanjai.

Dalam proses perekrutan tenaga kerja di Sanjai Amak Haji biasanya tidak terlalu rumit. Dikarenakan sistem kekeluargaan mereka yang bekerja tidak berasal dari daerah yang jauh dari tempat produksi sanjai tersebut.⁵⁶ Pekerja-pekerja yang berhenti selama beberapa bulan bisa kembali bekerja di Sanjai Amak Haji apabila pekerja masi dibutuhkan. Pada industri ini Januar melakukan perekrutan pekerja

⁵⁴ Wawancara dengan Rahmat (pekerja) Umur 27 Tahun, Pengemasan sanjai di Kecamatan Mandiingin, 13 Agustus 2023 Pukul 15:00 WIB.

⁵⁵ Wawancara dengan Agil (pekerja) Umur 25 Tahun, Pengemasan sanjai di Kecamatan Mandiingin, 13 Agustus 2023 Pukul 14:30 WIB.

⁵⁶ Wawancara dengan Riski (anak pemilik) Umur 27 Tahun, Penjaga toko sanjai di Kecamatan Mandiingin, 13 Agustus 2023 Pukul 15:30 WIB.

serabutan untuk bagian pengupasan dan pemotongan singkong yang berjumlah 8 orang dan bisa saja tetap dan berganti di setiap proses produksi sanjai tergantung kebutuhan pekerja. Untuk jam kerja normal pada industri Sanjai Amak Haji ini tidak terlalu berbeda dari jam kerja pada umumnya yaitu dari jam 9:00 – 15:00 WIB. Namun bisa saja berubah ketika adanya permintaan lebih oleh konsumen sehingga bisa saja sampai jam 17:00 WIB.

Tabel 2. Pekerja Sanjai Amak Haji per Tahun 2020

Nama	Pendidikan	Posisi
Rahmat	SMA	Bagian pemasaran dan pengemasan
Agil	SMK	Bagian pemasaran dan pengemasan
Indra	SMA	Bagian pemasaran dan pengemasan
Ijal	SMA	Bagian pemasaran dan pengemasan
Roni	SD	Bagian produksi dan penggorengan
Mira	SMA	Bagian produksi dan penggorengan
Joni	SMP	Bagian produksi dan penggorengan

Dari tabel 2 diatas merupakan daftar para pekerja tetap yang ada di industri Sanjai Amak Haji yang rata-rata pendidikannya pada jenjang SMA. Para pekerja diatas memiliki bidang kerja masing-masing sesuai dengan kemampuan mereka. Namun kebanyakan banyak di tempatkan pada bagian pemasaran dan pengemasan dikarenakan membutuhkan banyak tenaga dalam pengemasan sanjai ini.⁵⁷

⁵⁷ Wawancara dengan Joni (pekerja) Umur 27 Tahun, Penggorengan sanjai di Kecamatan Mandiangin, 13 Agustus 2023 Pukul 16:30 WIB.

Untuk sistem upah pada industri Amak Haji ini berbeda-beda sesuai dengan bidang pekerjaan masing. Adapun untuk lebih rincinya dapat dilihat dari tabel di bawah ini:

Tabel 3. Upah Pekerja di Sanjai Amak Haji Tahun 2022

Bagian	Jumlah pekerja	Upah/produksi	Jumlah hari	Total biaya
Penggorengan	3 orang	Rp. 100.000,00	2	Rp. 600.000,00
Pengupasan dan pemotongan	8 orang	Rp. 70.000,00	2	Rp. 1.120.000,00
Pengemasan	2 orang	Rp. 50.000,00	2	Rp. 200.000,00
Pemasaran	2 orang	Rp. 250.000,00	2	Rp. 500.000,00
Total Upah per Produksi				Rp. 2.420.000

Sumber: Berdasarkan data dari wawancara lapangan

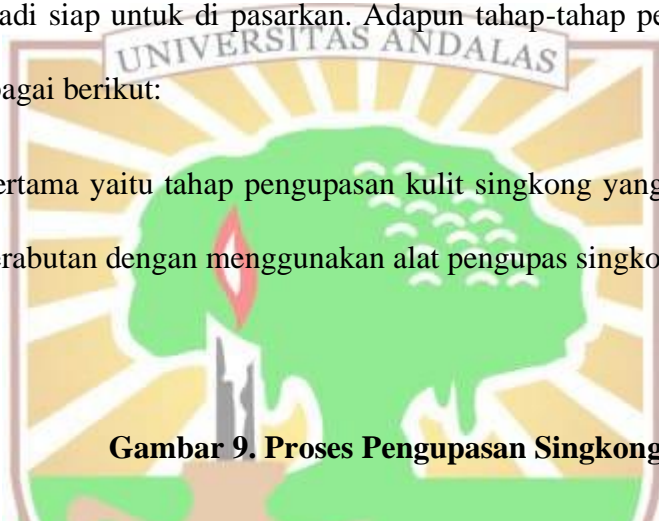
Dari tabel 3 di atas dapat dilihat bahwa biaya untuk sekali produksi pada Sanjai Amak Haji sebesar Rp. 2.420.000,00. Pada setiap 1ton produksi yang dilakukan setiap minggunya atau tergantung berapa banyak pembelian pada setiap minggunya di Sanjai Amak Haji, pada setiap produksi bagian pemasaran mengeluarkan dana sekitar Rp. 1.000.000,00 setiap minggunya dikarenakan pengiriman dilakukan setiap hari ke pasar-pasar terdekat dan upah para pekerja tetap diberikan setiap bulannya dengan biaya Rp. 50.000,00 per harinya. Kemudian para pekerja serabutan tersebut mendapatkan gaji Rp. 70.000,00 pada setiap produksinya dan gajinya diberikan langsung pada hari itu setelah pekerjaannya selesai. Selanjutnya upah para pekerja penggorengan sebesar Rp.60.000,00 pada setiap harinya hal ini dikarenakan para pekerja penggorengan

merupakan pekerja tetap, oleh karena itu mereka menerima upah setiap bulannya. Hal ini bisa saja berubah tergantung omset penjualan di setiap produksi atau disetiap bulannya.⁵⁸

D. Proses Produksi Sanjai Amak Haji

Sanjai Amak Haji memiliki beberapa tahapan dalam proses produksi sehingga menjadi siap untuk di pasarkan. Adapun tahap-tahap pembuatan Sanjai Amak Haji sebagai berikut:

Tahap pertama yaitu tahap pengupasan kulit singkong yang dilakukan oleh para pekerja serabutan dengan menggunakan alat pengupas singkong.



Gambar 9. Proses Pengupasan Singkong



Sumber: *Dokumentasi* Oleh Aditya Wijaya Tanggal 15 Agustus 2023
(Keterangan: Proses Pengupasan pada gambar diatas merupakan kondisi proses sama

dilakukan sejak 2015)

⁵⁸ Data diolah dari hasil *wawancara* dengan pekerja Sanjai Amak Haji yaitu Joni, Rahmat, Agil dan Mira, Kecamatan Mandiangin, 18 Agustus 2023 pukul 14:30.

Gambar 9 di atas merupakan tahapan pertama pada proses produksi sanjai. Proses ini dilakukan dengan menggunakan pisau atau alat pengupas kulit singkong. Singkong yang sudah di beli dari hasil dari kebun petani di Payakumbuh kemudian di kupas hingga bersih dari kulit singkong.⁵⁹

Tahap kedua yaitu proses pencucian singkong yang telah di kupas yang di lakukan di kolam buatan.



Sumber: Dokumentasi oleh Aditya Wijaya Tanggal 13 Juli 2023

Gambar 10 di atas merupakan kondisi proses awal pencucian singkong semua singkong yang telah dikupas. Singkong yang sudah dikupas sebelumnya kemudian di cuci di dalam kolam buatan yang khusus di buat untuk membersihkan semua singkong dari kotoran atau tanah yang melekat pada singkong. Pada proses ini para pekerja harus benar benar membersihkan semua singkong yang sudah di kupas

⁵⁹ Wawancara dengan Joni (pekerja) Umur 27 Tahun, Penggorengan sanjai di Kecamatan Mandiangin, 13 Agustus 2023 Pukul 14:30 WIB.

hingga bersih dan tidak ada lagi getah atau kotoran yang melekat, sehingga untuk memudahkan ke proses berikutnya dan singkong pun aman untuk di konsumsi nantinya.⁶⁰

Tahapan ketiga yaitu proses pemotongan atau pengirisan singkong sebelum di rendam. Dalam memotong singkong industri ini menggunakan dua macam alat pemotong singkong.



Sumber: Dokumentasi oleh Aditya Wijaya Tanggal 13 Juli 2023

Gambar 11 di atas merupakan alat yang digunakan untuk memotong singkong atau bisa disebut juga pencetak singkong. Singkong yang sudah dicuci kemudian di

⁶⁰ Wawancara dengan Agil (pekerja) Umur 25 Tahun, Pengemasan sanjai di Kecamatan Mandiangin, 13 Agustus 2023 Pukul 14:30 WIB.

potong atau di cetak dengan cetakan irisan Panjang yang masih menggunakan alat yang manual atau tenaga manusia dan irisan bulat yang menggunakan alat yang lebih modern lagi yaitu dengan menggunakan.⁶¹

Tahapan keempat yaitu proses perendaman singkong. Pada proses ini perendaman singkong yang telah di potong sesuai bentuk potongan di rendam dengan air yang dicampur dengan sedikit garam selama beberapa menit agar singkong bersih dan menyerap.

Gambar 12. Proses Perendaman Singkong



Sumber: Dokumentasi oleh Aditya Wijaya Tanggal 13 Juli 2023

Gambar 12 di atas merupakan proses perendaman pada singkong yang sudah di iris proses ini merupakan hal penting sebelum proses selanjutnya yaitu proses penggorengan karena, proses ini akan menentukan rasa dan ketahanan sanjai nantinya.⁶²

⁶¹ Wawancara dengan Reni (pekerja serabutan) Umur 35 Tahun, Pengupasan singkong di Kecamatan Mandiangin, 13 Agustus 2023 Pukul 14:30 WIB.

⁶² Wawancara dengan Agil (pekerja) Umur 25 Tahun, Pengemasan sanjai di Kecamatan Mandiangin, 13 Agustus 2023 Pukul 14:30 WIB.

Gambar 13. Proses Penggorengan Singkong



Sumber: Dokumentasi oleh Aditya Wijaya Tanggal 13 Juli 2023

Gambar 13 di atas merupakan proses penggorengan singkong yang akan dibuat menjadi sanjai. Adapun Teknik penggorengan singkong ini dilakukan oleh tenaga kerja laki-laki. Karena pada proses penggorengan ini membutuhkan tenaga yang besar dan resiko yang cukup tinggi, dan dalam proses penggorengan ini dilakukan dengan *tungku* dengan bahan bakar kayu sesuai gambar, selain itu alat lain yang digunakan yaitu wajan besar penggorengan, sendok kayu besar untuk mengaduk singkong dan minyak goreng.⁶³

Tahapan selanjutnya pemberian bumbu cabai untuk varian Sanjai Balado. Proses ini dilakukan oleh satu orang dengan cara mengolesi sanjai yang sudah digoreng dengan cabai merah/hijau, bawang merah, bawang putih, garam dan gula yang sudah diolah menjadi seperti saus.

⁶³ Wawancara dengan Joni (pekerja) Umur 27 Tahun, Pengemasan sanjai di Kecamatan Mandiangin, 13 Agustus 2023 Pukul 14:30 WIB.

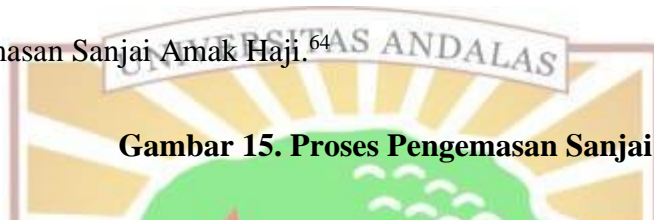
Gambar 14. Proses Pemberian Cabai Pada Sanjai



Sumber: *Dokumentasi* oleh Aditya Wijaya Tanggal 13 Juli 2023

Gambar 14 di atas merupakan proses pemberian saus cabai ke sanjai yang sudah di goreng di Sanjai Amak Haji . dari gambar diatas dapat dilihat bahwa proses ini dilakukan dengan 2 cara manual yaitu dengan mengoleskan saus cabai ke sanjai polosan dengan menggunakan kuas besar dan juga mengaduk langsung sanjai polosan ke dalam wajan besar hal ini sudah dilakukan sejak awal adanya Sanjai Amak Haji.

Tahapan terakhir adalah proses pengemasan. Proses pengemasan dilakukan dengan menggunakan plastik kemasan dengan berbagai ukuran sesuai dengan keinginan dan keinginan pembeli nantinya. Biasanya sanjai yang telah di goreng dan di beri bumbu cabai dimasukan kedalam kantong plastik yang berukuran besar. Kemudian nantinya akan dikemas lagi ke plastik kemasan yang lebih kecil, misalnya ukuran 1kg, 500 gram, dan 250 gram. Setelah itu baru lah diberi label atau merk pada kemasan Sanjai Amak Haji.⁶⁴



Sumber: Dokumentasi oleh Aditya Wijaya Tanggal 13 Juli 2023

Gambar 15 di atas merupakan kondisi pengemasan yang dilakukan di Sanjai Amak Haji yang sudah di bagi ke beberapa ukuran kemasan. Sanjai yang Sanjai

⁶⁴ Wawancara dengan Rahmat (pekerja) Umur 27 Tahun, Pengemasan sanjai di Kecamatan Mandiangin, 13 Agustus 2023 Pukul 14:00 WIB.

yang sudah diberi bumbu cabai di masukan ke dalam kemasan berukuran 250gram dan 500gram dan jika ingin membeli dengan ukuran yang lebih besar lagi sesuai dengan permintaan pembeli, dan sanjai siap untuk di pasarkan dan di perjual belikan.



BAB IV

PROSES PEMASARAN TUNGKU SANJAI AMAK HAJI

A. Distribusi dan Manajemen

Distribusi adalah kegiatan pemasaran yang berusaha untuk mempelancar dan mempermudah penyampaian barang dan jasa dari produsen ke konsumen sehingga penggunaannya sesuai dengan yang diperlukan jenis, jumlah, harga, tempat dan saat dibutuhkan. Saluran distribusi adalah serangkaian organisasi yang saling tergantung dan terlibat dalam proses untuk menjadikan suatu barang atau jasa siap untuk digunakan atau dikonsumsi.

Manajemen pemasaran adalah suatu usaha yang merencanakan, mengimplementasi yang terdiri dari kegiatan mengorganisasi, mengarahkan, mengkoordinir serta mengawasi atau mengendalikan kegiatan pemasaran dalam suatu organisasi agar tercapai tujuan organisasi secara efisien dan efektif. Fungsi manajemen pemasaran ada kegiatan menganalisis yaitu analisis yang dilakukan untuk mengetahui pasar dan lingkungan pemasarannya, sehingga dapat di peroleh seberapa besar peluang untuk merebut pasar dan seberapa besar ancaman yang dihadapi.⁶⁵

Saluran Distribusi pada dasarnya merupakan perantara yang menjembatani antara produsen dan konsumen.⁶⁶ Pemasaran Industri Tungku Sanjai Amak Haji dilakukan oleh Januar Sutan Rajo Ameh dengan cara mengantarkan sanjai ke pasar-pasar tradisional di Kota Bukittinggi seperti pasar atas dan pasar bawah. Proses

⁶⁵ Agustina Shinta. "Manajemen Pemasaran". Hlm. 2.

⁶⁶ Atmi Kurniati. "Strategi Bauran Pemasaran Pada Kelompok Usaha Peningkatan Pendapatan Keluarga Sejahtera Di Kabupaten Kulon Progo Tahun 2011". Hal.37.

pengantaran ini dilakukan oleh pekerja Tungku Sanjai Amak Haji yang bernama Rahmat, Indra, dan Agil.⁶⁷

Gambar 16. Proses pengemasan dan pengiriman sanjai pesanan



Sumber: Dokumentasi oleh Aditya Wijaya di Sanjai Amak Haji

Dari Gambar 16 di atas merupakan proses pengemasan sanjai yang akan di kirimkan ke pasar pasar di Kota Bukittinggi yang di antar langsung oleh pekerja yaitu Aqil dan Indra yang merupakan pekerja dan juga sales untuk pengiriman pada Sanjai Amak Haji. Pada proses ini untuk pengiriman menggunakan mobil operasional toko yang juga digunakan untuk pengiriman ke luar kota lainnya.

Manajemen keuangan dikelola langsung oleh pemilik untuk mengatur modal awal laba yang didapatkan. Serta pembelian alat produksi dan kendaraan pemasaran. Pemasaran yang dilakukan oleh pekerja bagian pemasaran berlangsung sampai 15:00 WIB. Pada tahun 2015 tempat memasarkan Tungku Sanjai Amak Haji bukan hanya di sekitar kota Bukittinggi saja tetapi telah mencapai kota lain

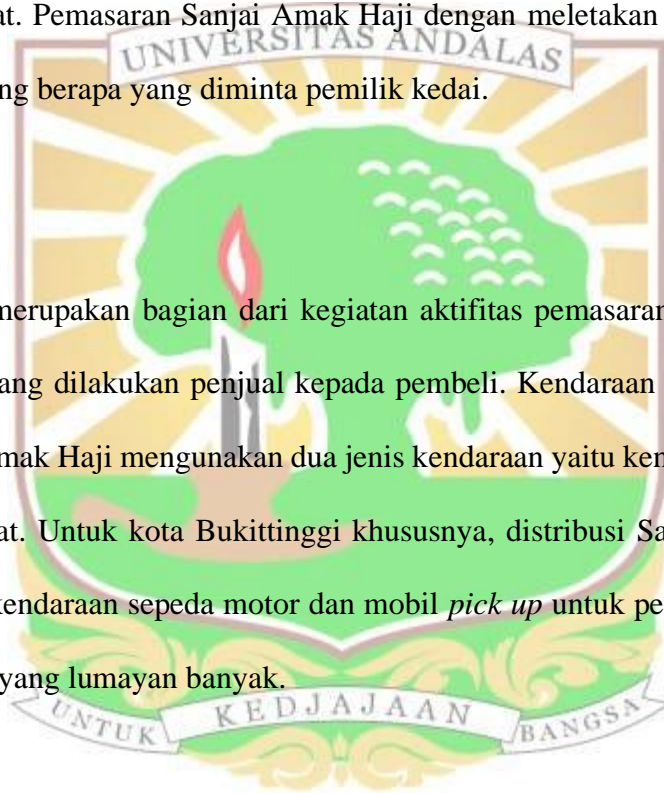
⁶⁷ Wawancara dengan Rahmat di Sanjai Amak Haji Pada Tanggal 15 Agustus 2023 di Toko Sanjai Amak Haji.

seperti Payakumbuh, Batusangkar bahkan sudah mencapai daerah luar Sumatera Barat seperti Jakarta, Yogyakarta dan Kalimantan.⁶⁸

Pemasaran yang sekitar kota Bukittinggi dilakukan menggunakan mobil pick up dan sepeda motor yang di pasarkan oleh pekerja Sanjai Amak Haji. Sedangkan pemasaran ke luar daerah menggunakan jasa pengiriman seperti kargo atau jasa pengiriman lain sesuai dengan permintaan konsumen diluar daerah Sumatera Barat. Pemasaran Sanjai Amak Haji dengan meletakan sanjai ke kedai-kedai tergantung berapa yang diminta pemilik kedai.

B. Sales

Sales merupakan bagian dari kegiatan aktifitas pemasaran produk barang dan layanan yang dilakukan penjual kepada pembeli. Kendaraan yang digunakan sales Sanjai Amak Haji menggunakan dua jenis kendaraan yaitu kendaraan roda dua dan roda empat. Untuk kota Bukittinggi khususnya, distribusi Sanjai Amak Haji menggunakan kendaraan sepeda motor dan mobil *pick up* untuk pengantaran produk dalam jumlah yang lumayan banyak.



⁶⁸ Wawancara dengan Riski Anak Pemilik Sanjai Amak Haji Pada Tanggal 10 Agustus 2023 di Toko Sanjai Amak Haji.

Gambar 17. Mobil operasional Sanjai Amak Haji



Sumber: Dokumentasi dari Website Sanjai Amak Haji

Pada gambar 17 di atas merupakan mobil produksi yang digunakan Sanjai Amak Haji untuk mengantar pesanan sanjai ke beberapa pasar di Kota Bukittinggi dan juga pengiriman ke luar, untuk memudahkan para pekerja mengantarkan pesanan. Nama pekerja sales yang menggunakan sepeda motor bernama Rahmat, Indra, Agil dan Ijal. Para tenaga kerja sales berkerja mulai pukul 10:00 WIB sampai dengan jam 15:00 WIB.

Mereka mengirimkan semua hasil produksi ke toko-toko yang sudah menjadi langganan. Untuk harga sanjai yang distribusikan kepada kedai seharga Rp. 13.000,00 untuk 250gr sanjai. Biaya pemasaran yang dihabiskan untuk setiap sales motor mengeluarkan biaya Rp.700.000,00 yang diterima per satu minggu dan untuk hari pengiriman setiap tiga hari per minggu.

Biaya tersebut terdiri dari bahan bakar motor dan uang makan sales dalam sekali jalan. Sales pengiriman di luar Kota Bukittinggi yang terdiri dari daerah Payakumbuh dan Batusangkar. Kegiatan pemasaran yang dilakukan oleh sales mobil bernama Agil, Rahmat, Indra, dan Ijal. Para tenaga kerja sales berangkat dari

toko pukul 08.00 WIB. Sales mobil kembali ke pabrik setelah selesai melakukan pemasaran di daerah tujuan sesuai jauh jarak pemasaran. Untuk pengiriman luar kota para sales pengiriman ini dilakukan dalam dua kali dalam seminggu dan Jumlah sanjai yang dibawa tiap sales mobil berisikan 200kg sanjai. Harga yang dipatok di kedai yaitu Rp. 52.000,00 per 1kg.⁶⁹

Biaya yang dihabiskan selama pengiriman keripik sanjai untuk setiap daerah sebanyak Rp.1.000.000,00 per pengiriman. Untuk pengiriman dengan menggunakan mobil ke luar kota para pekerja mendapatkan upah dalam minggu ke dua. Dengan total pendapatan para pekerja tetap bagian pemasaran di Sanjai Amak Haji sebesar Rp. 1.500.000,00. Untuk sales dalam kota ada juga beberapa singkong yang berbentuk kubus di beli oleh para pengusaha rumah makan yang ada di Kota Bukittinggi untuk dijadikan campuran pada rendang daging, hal ini tidak memerlukan promosi dikarenakan para pengusaha rumah makan ini sudah dari lama menjadi langganan di Sanjai Amak Haji.

Jika dilihat dari penjualannya secara langsung Sanjai Amak Haji sudah mencapai 1 ton dalam sebulan dikarenakan banyaknya pesanan pada saat lebaran untuk dijadikan camilan pada saat hari raya. hal ini menyebabkan banyaknya pengirimkan keripik sanjainya ke pasar tradisional yang dijual Kembali oleh orang yang sudah menjadi langganan di Sanjai Amak Haji, tetapi mereka tidak memiliki toko. Oleh karena itu pada saat ini penjualan ke toko-toko lain yang ada di Kota Bukittinggi tidak di temukan, kecuali orang-orang yang membeli bahan ke toko yang otomatis mereka bisa saja mengemas nya dan menjualnya kembali dalam bentuk eceran tanpa label/merk dari Sanjai Amak Haji.

⁶⁹ Wawancara dengan Rahmat pada tanggal 15 Agustus 2023 di Toko Sanjai Amak Haji.

Gambar 18. Pengemasan Pemesanan Luar Kota



Sumber: Dokumentasi oleh Aditya Wijaya di Sanjai Amak Haji

Gambar 18 di atas merupakan proses pengemasan sanjai *balado* yang akan dikirim ke luar kota. Untuk saat ini para konsumen yang berasal dari luar kota seperti Jakarta, Yogyakarta, Kalimantan, Medan, hingga ke Malaysia ada beberapa dari mereka memesan ke Sanjai Amak Haji untuk dijual kembali, ada pula hanya untuk dijadikan kudapan, sehingga hal ini membuat omset penjualan Sanjai Amak Haji semakin meningkat, dan Sanjai Amak Haji menjadi semakin dikenal oleh Masyarakat luas bukan hanya di Sumatera Barat tetapi di luar Sumatera Barat juga.⁷⁰

Adapun perkembangan harga Sanjai Amak Haji dapat dilihat pada tabel dibawah sebagai berikut:

⁷⁰ Data diolah dari wawancara dengan pekerja Sanjai Amak Haji “Rahmat” umur 27 tahun, Sanjai Amak Haji, 13 Agustus 2023 pukul 13:45 WIB.

Tabel 4. Perkembangan Harga Sanjai Amak Haji

No	Tahun	Harga/Kg (Rp.)
1	1995	6.000
2	2000	9.000
3	2005	16.000
4	2010	30.000
5	2015	35.000
6	2020	40.000
7	2023	45.000

Sumber: Data diolah oleh penulis berdasarkan hasil wawancara di lapangan

Dari Tabel 4 di atas dapat dilihat perkembangan harga Sanjai Amak Haji dari 1995-2023. Pada awal usaha sanjai ini harga per kilogramnya sekitar Rp. 6.000 rupiah. Lima tahun kemudian pada tahun 2000 harganya meningkat menjadi sekitar Rp. 9.000, pada tahun 2010 kembali mengalami kenaikan harga yang sangat signifikan yaitu menjadi Rp. 30.000 hal ini menjadi harga tertinggi pada saat itu, sehingga pada saat ini Kembali mengalami kenaikan harga menjadi Rp. 45.000 rupiah. Perkembangan harga sanjai ini tentunya sesuai dengan kondisi nilai mata uang dan modal produksi yang terus meningkat setiap tahunnya. Namun untuk produk yang dipasarkan ke luar kota memiliki harga yang sedikit mahal dibandingkan dengan harga jika membeli langsung ke toko. Hal ini dilakukan karena adanya penambahan biaya dalam pendistribusian sanjai ke luar kota atau luar provinsi.

Promosi hasil produksi Sanjai Amak Haji dilakukan Januar Sutan Rajo Ameh berguna untuk menarik dan memperkenalkan kepada Masyarakat banyak tentang

Sanjai Amak Haji, melalui Facebook, Instagram dengan demikian penjualan Sanjai Amak Haji semakin meningkat.

C. Kedai/ Toko Harian

Sanjai Amak Haji juga melakukan penjualan kepada toko atau kedai di pasar-pasar Kota Bukittinggi yang sudah memiliki merek dan yang belum memiliki merek, para penjual kedai tersebut mengambil langsung ke toko Sanjai Amak Haji tergantung kebutuhan di toko mereka di antaranya yaitu:

1. Kedai Nia



Gambar 19. Kedai Nia



Sumber: Dokumentasi Oleh Aditya Wijaya di Kedai Nia
(keadaan ini berubah pada saat pasca Covid-19)

Pada Gambar 19 diatas merupakan Kedai Nia yang bekerjasama dengan Sanjai Amak Haji sejak tahun 2017. Pada tahun tersebut mereka memasok hasil produksi sanjai sebanyak 20 kg dengan harga modal yang diberikan oleh sales sekitar Rp. 750.000 kepada kedai yang menjual kembali sanjai hasil produksi Sanjai

Amak Haji. Kedai Nia menjual kembali sanjai tersebut dengan harga per kilo nya sekitar Rp. 42.000. Jumlah sanjai yang terjual di Kedai Nia per hari nya sekitar 5-10 kilo per harinya dengan varian sanjai yang berbeda-beda, Kedai Nia juga menjual sanjai secara eceran dengan berbagai macam varian. Saat sanjai sudah habis atau tinggal sedikit Kedai Nia menghubungi Sanjai Amak Haji untuk meminta tambahan pasokan sanjai. Pihak Sanjai Amak Haji akan mengantarkan sanjai ke Kedai Nia melalui sales motor. Kedai Nia dapat menjual sebanyak 40 kg sanjai setiap bulan, tergantung ramai atau sepi nya pasar.⁷¹

2. Kedai Pasar (Belum Bermerek)

Gambar 20. Kedai di pasar Bukittinggi



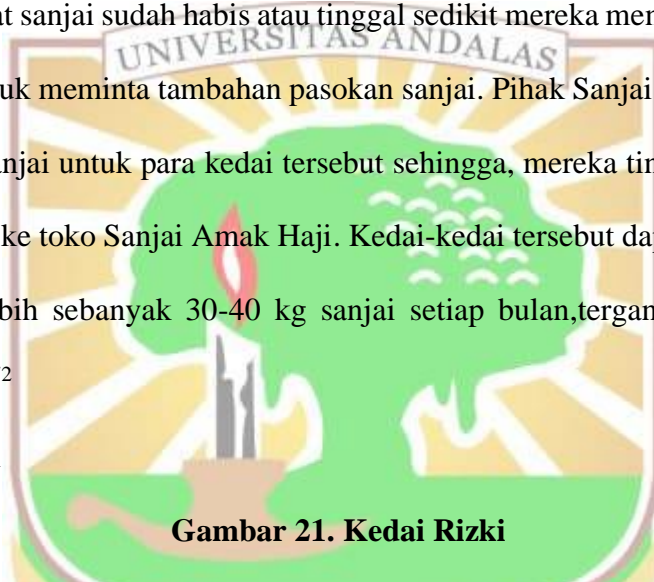
Sumber: Dokumentasi oleh Aditya Wijaya di Pasar Bukittinggi
(Keadaan ini masi sama dengan saat ini)

Gambar di atas merupakan penjualan Sanjai Amak Haji yang di lakukan di pasar-pasar Kota Bukittinggi, terdapat beberapa kedai-kedai kecil yang menjual hasil produksi Sanjai Amak Haji yang belum memiliki merek dan juga penjualan mereka dengan cara eceran, mereka memasok hasil produksi sanjai sebanyak 15 kg

⁷¹ Wawancara dengan Nia pada tanggal 25 Agustus 2023 di Kedai Nia.

dengan harga modal yang diberikan oleh sales sekitar Rp. 700.000 kepada kedai yang menjual kembali sanjai hasil produksi Sanjai Amak Haji. Kedai tersebut menjual kembali sanjai tersebut dengan harga per kilo nya sekitar Rp. 45.000. Jumlah sanjai yang terjual di kedai tersebut per hari nya sekitar 5-10 kilo per harinya dengan varian sanjai yang berbeda-beda, kedai ini juga menjual sanjai secara eceran dengan berbagai macam varian, dengan harga dimulai dari Rp. 12.000 hingga Rp.45.000. Saat sanjai sudah habis atau tinggal sedikit mereka menghubungi Sanjai Amak Haji untuk meminta tambahan pasokan sanjai. Pihak Sanjai Amak Haji akan menyiapkan sanjai untuk para kedai tersebut sehingga, mereka tinggal mengambil sanjai tersebut ke toko Sanjai Amak Haji. Kedai-kedai tersebut dapat menjual rata-rata kurang lebih sebanyak 30-40 kg sanjai setiap bulan, tergantung ramai atau sepi nya pasar.⁷²

3. Kedai Rizki



Gambar 21. Kedai Rizki

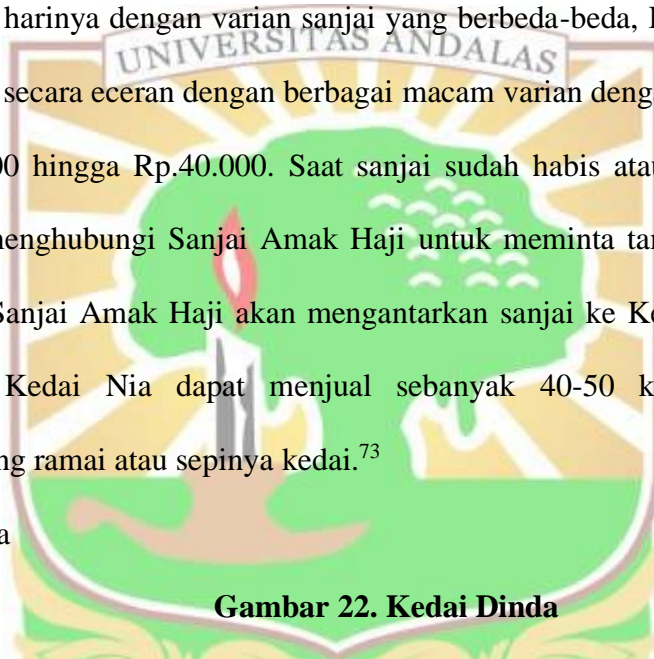


Sumber: Dokumentasi oleh Aditya Wijaya di Kedai Rizki
(Keadaan ini masi sama hingga saat ini)

⁷² Wawancara dengan Mira pada tanggal 25 Agustus 2023 di Pasar Ateh Bukittinggi.

Pada Gambar 21 di atas merupakan Kedai Rizki yang bekerjasama dengan Sanjai Amak Haji sejak tahun 2019. Pada tahun tersebut mereka memasok hasil produksi sanjai sebanyak 20 kg dengan harga modal yang diberikan oleh sales sekitar Rp. 750.000 kepada kedai yang menjual kembali sanjai hasil produksi Sanjai Amak Haji. Kedai Nia menjual kembali sanjai tersebut dengan harga per kilo nya sekitar Rp. 42.000. Jumlah sanjai yang terjual di Kedai Rizki per hari nya sekitar 10-15 kilo per harinya dengan varian sanjai yang berbeda-beda, Kedai Rizki juga menjual sanjai secara eceran dengan berbagai macam varian dengan harga dimulai dari Rp. 10.000 hingga Rp.40.000. Saat sanjai sudah habis atau tinggal sedikit Kedai Rizki menghubungi Sanjai Amak Haji untuk meminta tambahan pasokan sanjai. Pihak Sanjai Amak Haji akan mengantarkan sanjai ke Kedai Nia melalui sales motor. Kedai Nia dapat menjual sebanyak 40-50 kg sanjai setiap bulan,tergantung ramai atau sepi nya kedai.⁷³

4. Kedai Dinda



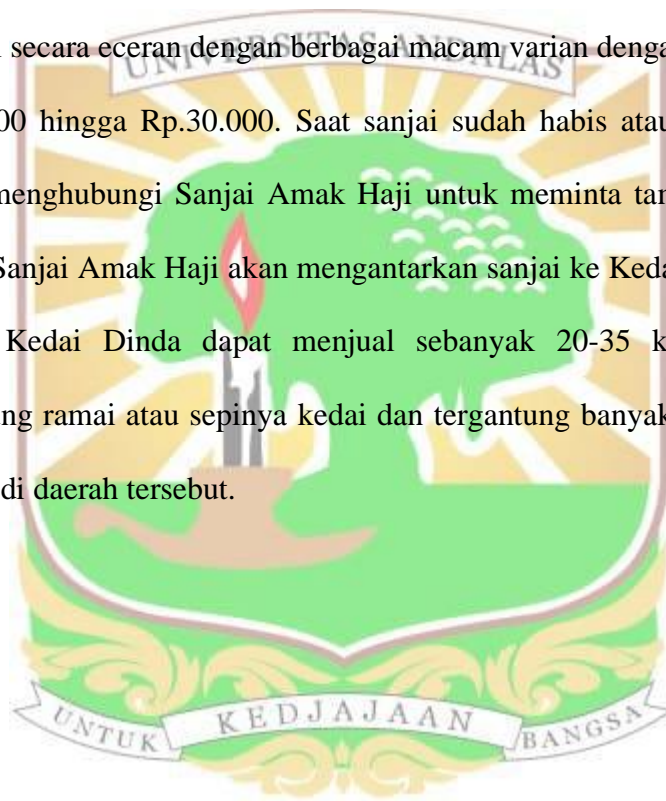
Gambar 22. Kedai Dinda



Sumber: Dokumentasi oleh Aditya Wijaya di Kedai Dinda
(keadaan ini masi sama hingga saat ini)

⁷³ Wawancara dengan Rizki pada tanggal 25 Agustus 2023 di Kedai Rizki Padang Lua.

Pada Gambar 22 di atas merupakan Kedai Dinda yang bekerjasama dengan Sanjai Amak Haji sejak tahun 2014. Pada tahun tersebut mereka memasok hasil produksi sanjai sebanyak 20 kg dengan harga modal yang diberikan oleh sales sekitar Rp. 650.000 kepada kedai yang menjual kembali sanjai hasil produksi Sanjai Amak Haji. Kedai Dinda menjual kembali sanjai tersebut dengan harga per kilonya sekitar Rp. 30.000. Jumlah sanjai yang terjual di Kedai Dinda per harinya sekitar 5-10 kilo per harinya dengan varian sanjai yang berbeda-beda, Kedai Dinda menjual sanjai secara eceran dengan berbagai macam varian dengan harga dimulai dari Rp. 10.000 hingga Rp.30.000. Saat sanjai sudah habis atau tinggal sedikit Kedai Rizki menghubungi Sanjai Amak Haji untuk meminta tambahan pasokan sanjai. Pihak Sanjai Amak Haji akan mengantarkan sanjai ke Kedai Dinda melalui sales motor. Kedai Dinda dapat menjual sebanyak 20-35 kg sanjai setiap bulan, tergantung ramai atau sepiunya kedai dan tergantung banyaknya acara-acara adat yang ada di daerah tersebut.



BAB V

KESIMPULAN

Sanjai merupakan makanan cemilan seperti kerupuk yang terbuat dari singkong yang mempunyai cita rasa enak sehingga sanjai merupakan salah satu makanan khas dari Sumatera Barat. Tidak dapat dipungkiri bahwa persaingan dalam dunia bisnis kian ketat, sehingga perusahaan dituntut untuk memasarkan produk dan jasa yang mampu menarik perhatian calon konsumen. Salah satu bisnis usaha yang memiliki persaingan ketat saat ini adalah usaha kecil menengah di bidang oleh-oleh makanan. Oleh-oleh biasanya menjadi suatu keharusan yang dibawa oleh seseorang saat berpergian ke suatu daerah, terlebih lagi Indonesia dikenal dengan beragam budaya yang tentunya mempunyai oleh-oleh atau buah tangan yang berbeda di setiap daerahnya, sehingga membuat persaingan di bidang kuliner cemilan menjadi sangat tinggi. Hal ini menuntut pengusaha untuk menentukan perencanaan strategi pemasaran yang digunakan untuk menghadapi persaingan.

Makanan khas daerah Sumatera Barat yang memiliki ke khasan, ke daerahan di antaranya adalah keripik Sanjai, kerupuk balado, pisang sale, kerupuk jangek, galamai. Sanjai, Keripik balado dan pisang sale merupakan barang hasil pertanian yang sangat berguna untuk dijadikan usaha makanan. Keripik Sanjai merupakan hasil dari pertanian ubi atau singkong. makanan khas dan paling terkenal di Sumatera Barat yakni keripik Sanjai. Usaha Tungku Sanjai Mak Haji yang berada di Jl. Mr. Asaat No. 33, Manggis Ganting, Kec. Mandiangin Koto Selayan, Kota Bukittinggi, Sumatera Barat di dirikan oleh Januar Sutan Rajo Ameh. Industri Tungku Sanjai Amak Haji adalah salah satu jenis industri yang bergerak di bidang produksi makanan ringan. Industri ini mulai dirintis pada tahun 1995 yang

awalnya terbentuk dari usaha rumahan, pada tahun itu ia memberi merek industrinya dengan nama Tungku Sanjai Amak Haji.

Beliau merupakan pendiri Industri Tungku Sanjai Amak Haji yang merintis industri ini bersama istrinya. Pada saat itu ia di bantu oleh istrinya dalam mengelola industri Tungku Sanjai Amak Haji Pada Awalnya Januar bekerja sebagai pekerja di salah satu usaha rumahan sanjai sebagai tukang potong dan tukang penggorengan singkong , kemudian ia berhenti di tempat tersebut dikarenakan ingin mempunyai usaha sendiri dan membuka lapangan pekerjaan kepada Masyarakat sekitar dan mulai mendirikan usaha Sanjai Mak Haji.

Pada awal Januar Sutan Rajo Ameh menjalani industri Sanjai Amak Haji ini tentunya memerlukan modal awal, ia mengeluarkan sebesar Rp. 3.000.000 untuk modal awal karena pada tahun tersebut sampai 2014 industri ini masih melakukan produksi di rumah sendiri. Yang awalnya mempunyai beberapa pekerja saja yang merupakan orang terdekat nya, dan setelah itu ia mulai mempekerjakan beberapa Masyarakat sekitar. Sehingga Januar membutuhkan beberapa penambahan modal untuk jumlah pekerja dan pemasaran produksi.

Penamaan Tungku Sanjai Amak Haji dalam usahanya ini karena pada awal menjalani usaha industri ini ia hanya memproduksi sanjai di dapur rumah orang tuanya, dan hanya menggunakan alat yang sangat sederhana seperti, pengupas kulit singkong manual, pemotong singkong dan menggunakan bahan penggorengan dari kayu. Pada Awalnya Januar Sutan Rajo Ameh bekerja sebagai pekerja di salah satu rumah produksi sanjai sebagai tukang potong singkong. Setelah kurang lebih lima tahun bekerja, beliau memutuskan untuk berhenti di rumah produksi sanjai tersebut dan mulai mendirikan usaha Sanjai Mak Haji. Usaha Tungku Sanjai Mak Haji

dimulai pada tahun 1995, pada tahun ini merupakan awal terbentuknya industri rumahan ini yang didirikan karena ia ingin mempunyai usaha sendiri dan ingin membuka lapangan kerja baru untuk masyarakat sekitar. Oleh karena itulah mengapa penamaan industrinya menjadi Tungku Sanjai Amak Haji pada awal membuka usahanya ini.

Pada awal mengelola industri Sanjai Amak Haji, perkembangan yang terlihat tidak terlalu signifikan. Karena pada tahun awal berdirinya industri ini masih belum mempunyai toko secara fisik dan tempat produksi masih di dapur rumah. Januar Sutan Rajo Ameh menjalankan usahanya dengan memproduksi sanjainya di dapur rumah orang tuanya yang berada di Jl. Mr. Asaat No. 33, Manggis Ganting, Kec. Mandiangin Koto Selayan, Kota Bukittinggi, Sumatera Barat.

Dalam proses perekrutan tenaga kerja ada juga yang bekerja sudah dari lama disana secara turun temurun dari orangtua ke anaknya. Pada industri Sanjai Amak Haji tidak menerapkan sistem kontrak kerja pada setiap pekerjanya. Hal ini membuat para pekerjanya bisa saja berubah di setiap bulan atau tahunnya dikarenakan tidak adanya kontrak dari pemilik Sanjai Amak Haji. Terdapat 7 pekerja tetap yang sudah lama bekerja di industri Sanjai Amak Haji, 4 diantaranya yaitu Rahmat, Indra, Agil dan Ijal mereka sudah lama bekerja di Sanjai Amak Haji dan juga merupakan orang kepercayaan Januar Sutan Rajo Ameh serta merangkap sebagai tim pengemasan dan pelayanan kepada pelanggan. Kemudian pada bagian penggorengan terdapat 3 orang yaitu Joni, Roni dan Mira 3 orang tersebut juga termasuk sudah lama bekerja di Sanjai Amak Haji dikarenakan mereka merupakan orang terdekat pemilik sanjai. Dalam proses perekrutan tenaga kerja di Sanjai Amak

Haji biasanya tidak terlalu rumit. Dikarenakan sistem kekeluargaan mereka yang bekerja tidak berasal dari daerah yang jauh dari tempat produksi sanjai tersebut.



DAFTAR PUSTAKA

A. Arsip

Badan Pusat Statistik Pendataan Potensi Desa tahun 2021

Badan Pusat Statistik Kota Bukittinggi, Kecamatan Mandiangin Koto Salayan Dalam Angka Tahun 2022

Badan Pusat Statistik Kota Bukittinggi, Kecamatan Mandiangin Koto Salayan Dalam Angka Tahun 2017

Badan Pusat Statistik Kota Bukittinggi, Kecamatan Mandiangin Koto Salayan Dalam Angka Tahun 2018

Data diperoleh dari Dinas Koperasi Perindustrian dan Perdagangan Kota Bukittinggi,

Data *IKM* di Kecamatan Mandiangin Tahun 2020.

Profil Kecamatan Mandiangin Koto Selayan Tahun 2020

B. Buku

Rahman, Syamsul.(2021). *“Pengembangan Industri Kuliner Berbasis Makanan Tradisional Khas Sulawesi”*,(Sleman: Depublish), hlm.2-7.

Lempelius,Christian.(1979). *“Industri Kecil dan Kerajinan Rakyat”*, Jakarta: LP3ES,, hlm.57.

Ojat Darajat, dan Sri Sumiyati. (2018). *“Konsep-Konsep Dasar Kewirausahaan/ Entrepreneurship”*, Modul 1 Pendidikan Kewirausahaan.

Nuraeni, Yeni, (2018). *“Dampak Perkembangan Industri Pertambangan Nikel Terhadap Kondisi Sosial, Ekonomi, dan Budaya Masyarakat”*

Mubyarto. (1973) *Pengantar Ekonomi Pertanian* . (Jakarta: LP3ES).

Badan Pusat Statistik Kota Bukittinggi, (2022) *“Kecamatan Mandiangin Koto Salayan Dalam Angka”*.

Kotler, Philip. (1995)*“Manajemen Pemasaran Analisa Perencanaan, Implementasi dan Pengetahuan”*, Terj. Ancela Hermawan, (Jakarta: Salemba Empat).

Shinta, Agustina. (2011)*“Manajemen Pemasaran”*.

Kurniati, Atmi (2011)“*Strategi Bauran Pemasaran Pada Kelompok Usaha Peningkatan Pendapatan Keluarga Sejahtera Di Kabupaten Kulon Progo Tahun*”.

C. Jurnal

Aisyah, Siti. (2019). Tradisi Kuliner Masyarakat Minangkabau: Aneka Makanan Khas dalam Upacara Adat dan Keagamaan Masyarakat Padang Pariaman. *Majalah Ilmiah Tabuah*. Vol.22.No.2.

Syarifuddin, Didin.(2018) “ Memakai Kuliner Lokal sebagai Daya Tarik Wisata Kota Bandung” ,*Jurnal ABDIMAS BSI*, Vol.1,No.1.

Saragih, Rintan. (2017) “Membangun Usaha Kreatif, Inovatif dan Bermanfaat Melalui Penerapan Kewirausahaan Sosial”, *Jurnal Kewirausahaan*”, Vol.3, No. 2.

Ni Luh Putu Erma Mertaningrum, I Wayan Widyantara dan A.A.A Wulandari Sawitri Dielantik.(2015)“Profil Industri Kerajinan Dulang dan Sumbangannya terhadap Pendapatan Total RumahTangga Petani di Desa Pengotan Kecamatan Bangli Kabupaten Bangli”, *Jurnal Agribisnis dan Agrowisata*, Vol. 4, No 5.

Ananda, Riski.(2016) “Peran Home Industry dalam Meningkatkan Ekonomi Keluarga (Studi Kasus *Home Industri* Keripik di Kelurahan Kubu Gabang)”. Riau. *Jurnal JPM FISIP*, Vol 3. No.2.

Lukitaningsih, Ambar.(2013) “ Konsep Pemasaran: Implementasi dan Implikasinya”, *Jurnal Maksipreneur*, Vol.3, No.3.\

Abu Rizal Fatturohman Sukoco, MG.Wi.Endang dan Zahroh Z.A.(2015) “Pengelolaan Modal Usaha Mikro untuk Memperoleh Profitabilitas, *Jurnal Administrasi Bisnis*, Vol. 22, No.1.

Leli Suwita (2018). Analisa Persediaan Bahan Baku dengan Metode Eoq pada Usaha Sanjai Amak Haji Bukittinggi, *Jurnal UMSSB*, Vol.12. No.8.

D. Skripsi

Maharani,Rahman, 2004. “Industri Keripik Balado Christine Hakim tahun 1990-2007 di Kota Padang”, *Skripsi Ilmu Sejarah*. Padang: Fakultas Ilmu Budaya.

Yolanda, Mike, 2011. “Strategi Pemasaran Keripik Balado “UCI” di Kota Padang”, *Skripsi*. Padang: Fakultas Pertanian.

Dewi, Nela Sari, 2010. “Strategi Pemasaran Usaha Kerupuk Bawang Malaysia Fajar Di Kota Padang”, *Skripsi Agribisnis*. Padang: Fakultas Pertanian.

Erita, 2011 “Usaha Kerajinan Bordir di Nagari Koto Tuo Kecamatan IV Koto Kabupaten Agam tahun 2000-2009”, *Skripsi Ilmu Sejarah*. Padang: Fakultas Sastra.

Fanny, Permata Sari, 2018. “Perkembangan Industri Kerupuk Bawang di Kecamatan Lubuk Kilangan Kota Padang Tahun 1999-2019”, *Skripsi Ilmu Sejarah*. Padang: Fakultas Ilmu Budaya.

Rita, Marnita, 2018. “Industri Kuliner Batiah dan Randang di Kota Payakumbuh (1980-an Hingga 2018)”, *Skripsi Ilmu Sejarah*. Padang: Fakultas Ilmu Budaya.

Fereshti Nurdiana Dihan, dkk, 2011. “Pengaruh Sosial – Ekonomi dari Sentra Industri Kecil: Kasus di Kab. Bantul, Jogjakarta”, *Skripsi*. Jogja: Fakultas Ekonomi.

Muhammad Ilham Wahyudi, 2015. ”Pengusaha dan Industri Kerupuk Sanjai di Nagari Gadut Kabupaten Agam 1996-2015”. *Skripsi Ilmu Sejarah*. Padang: Fakultas Ilmu Budaya.

E. Sumber Internet

Dinamika.ac.id, “*Sejarah Perusahaan*” diakses pada <https://repository.dinamika.ac.id/> pada tanggal 15 Maret 2023 pukul 22:00 WIB.

Langgam.id. Kecamatan Mandiangin Koto Selayan, Kota Bukittinggi, diakses pada <https://langgam.id/kecamatan-mandiangan-koto-selayan-kota-bukittinggi/> tanggal 13 Agustus 2023 pukul 19:05 WIB.



DAFTAR INFORMAN

1. Nama : Januar Sutan Rajo Ameh
Jenis Kelamin : Perempuan
Umur : 49 Tahun
Pekerjaan : Pemilik Industri Sanjai Amak Haji

2. Nama : Karnelis
Jenis Kelamin : Perempuan
Umur : 49 Tahun
Pekerjaan : Ibu Rumah Tangga

3. Nama : Muhammad Riski
Jenis Kelamin : Laki-Laki
Umur : 27 Tahun
Pekerjaan : Anak Pemilik Industri Sanjai Amak Haji

4. Nama : Rahmat Novandri
Jenis Kelamin : Laki-Laki
Umur : 27 Tahun
Pekerjaan : Bagian pengemasan Sanjai Amak Haji

5. Nama : Muhammad Aqil
Jenis Kelamin : Laki-Laki
Umur : 25 Tahun
Pekerjaan : Bagian pengiriman Sanjai Amak Haji

6. Nama : Indra Julian
Jenis Kelamin : Laki-Laki
Umur : 29 Tahun
Pekerjaan : Bagian produksi Sanjai Amak Haji

7. Nama : Reni
Jenis Kelamin : Perempuan
Umur : 40 Tahun
Pekerjaan : Bagian Sales Sanjai Amak Haji

8. Nama : Joni
Jenis Kelamin : Laki-Laki



Umur : 32 Tahun
Pekerjaan : Bagian Produksi Sanjai Amak Haji

9. Nama : Ahmad Roni
Jenis Kelamin : Laki-Laki
Umur : 35 Tahun
Pekerjaan : Serabutan

