

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 disetiap 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.

