

# **BAB I PENDADHULUAN**

## **A. Latar Belakang**

Minangkabau dikenal sebagai salah satu daerah yang kaya akan makanan tradisional.<sup>1</sup> 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 di wariskan 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 cemilan menjadi sangat tinggi. Hal ini menuntut pengusaha untuk

---

<sup>1</sup> 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.

menentukan perencanaan strategi pemasaran yang digunakan untuk menghadapi persaingan.<sup>2</sup>

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.<sup>3</sup>

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.<sup>4</sup>

Salah satu industri kecil yang berkembang di Kota Bukittinggi adalah industri kecil keripik singkong atau yang lebih dikenal dengan kerupuk sanjai. Industri kecil ini telah dikenal cukup lama dan dikelola secara turun temurun bagi

---

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

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

<sup>4</sup> *Ibid*, hlm.2.

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.

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.<sup>5</sup> 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.<sup>6</sup>

Di Kota Bukittinggi terdapat beberapa industri makanan yang menjual makanan khas Sumatera Barat, di antaranya yaitu keripik sanjai Nitta, keripik sanjai uni Mur, keripik sanjai Nina, keripik sanjai uni Yet, sanjai Mintuo, sanjai Sasuai Toko dan sebagainya. Makanan khas daerah Sumatera Barat yang

---

<sup>5</sup> Dinas Koperasi, Perindustrian, dan Perdagangan (Koperindag) Kota Bukittinggi, “ Data IKM Kecamatan Mandiangin Koto Selayan Tahun 2015”

<sup>6</sup> Fereshti Nurdiana Dihan, dkk. “*Pengaruh Sosial – Ekonomi dari Sentra Industri Kecil: Kasus di Kab. Bantul, Jogjakarta*” (Fakultas Ekonomi, Universitas Muhammadiyah Solo), hlm.7.

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.<sup>7</sup>

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 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

---

<sup>7</sup> *Ibid*, hlm.3.

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.

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 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 pembelajaran 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 masyarakat Kecamatan Lubuk Kilangan yaitu memberikan banyak lapangan pekerjaan sehingga akan meningkatkan kesejahteraan.<sup>8</sup>

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

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

---

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

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



Oktober 2009. Dalam tulisan ini diidentifikasi faktor-faktor lingkungan internal dan eksternal yang menyebabkan penurunan volume penjualan pada usaha Kerupuk Bawang Malaysia Fajar.<sup>10</sup>

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.<sup>11</sup>

Selain itu skripsi Erita “Usaha Kerajinan Bordir di Nagari Koto Tuo Kecamatan IV Koto Kabupaten 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 1979-2010” yang membahas tentang perkembangan CV. Inti Karya Swadaya dan dampak keberadaannya bagi masyarakat setempat.<sup>12</sup>

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

---

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

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

<sup>12</sup> 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.

mancanegara kmaupun lokal karena keragaman makanan dan minuman khas yang ada di setiap daerah.<sup>13</sup>

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.<sup>14</sup>

Skripsi yang ditulis tahun 2022 oleh Rika Manita 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 dengan bagaimana kondisi sentra industri dari kedua makanan tersebut hingga sistem pemasaran yang diterapkan.<sup>15</sup>

### **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

---

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

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

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

perkembangan perusahaan.<sup>16</sup> 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.<sup>17</sup>

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.<sup>18</sup> Industri adalah usaha yang melakukan kegiatan mengubah bahan dasar atau barang yang kurang nilainya menjadi barang yang lebih tinggi nilainya.<sup>19</sup> 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.<sup>20</sup>

---

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

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

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

<sup>19</sup> Yeni Nuraeni, ‘ Dampak Perkembangan Industri Pertambangan Nikel Terhadap Kondisi Sosial, Ekonomi, dan Budaya Masyarakat’, Seminar Nasional Edusaintek: FMIPA UNIMUS Tahun 2018, hlm.13.

<sup>20</sup> 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*

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.<sup>21</sup>

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.<sup>22</sup> Pemasaran adalah kegiatan manusia yang diarahkan pada usaha untuk memuaskan keinginan dan kebutuhan yang melalui proses pertukaran menurut Kotler dan Amstrong. “*Marketing as the process by wich 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.<sup>23</sup>

---

dan Agrowisata, (Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Udayana), Vol. 4, No 5 Tahun 2015, hlm. 328.

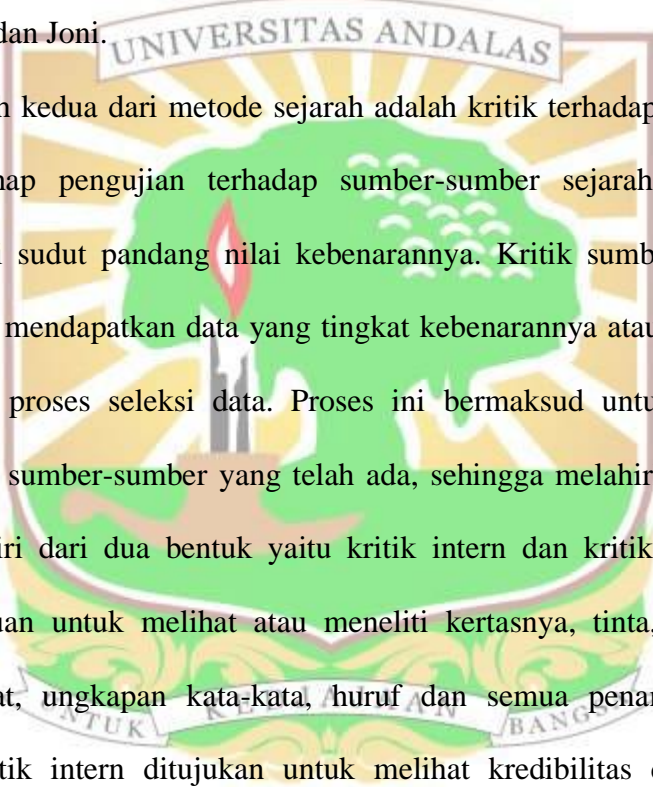
<sup>21</sup> Mubyarto. *Pengantar Ekonomi Pertanian* . Jakarta: LP3ES, 1973, Hal 44-48.

<sup>22</sup> 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.

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

## 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 melihat atau meneliti kertasnya, tinta, gaya tulisannya, 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

