UIN SUSKA RIAU
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.
© Hak cipta milik UIN Suska Riau
State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

BAB IV

GAMBARAN UMUM OBJEK PENELITIAN

4.1 Sejarah Sanjai

Sanjai merupakan makanan khas dari daerah Sumatera Barat.Tidak diketahui secara pasti mengenai asal usul mengenai kuliner khas Sumatera barat ini.Tapi awalnya yang diperkirakan mulai di produksi sejak tahun 1970an, keripik sanjai hanya di buat di Jl.Sanjai yang berada di bagian utara Kota Bukittinggi.Dan saat itu hanya ada tiga orang nenek yang menjual keripik sanjai di kawasan Pasar Atas, Bukittinggi.Namun seiring kesuksesan mereka, banyak orang yang pada akhirnya mengikuti jejak mereka untuk membuat dan menjual keripik sanjai.

Ketersediaan mendapatkan bahan mentah untuk membuat keripik sanjai, membuat makanan khas ini sangat mudah ditemukan, bahkan anda bisa menemukannya di sepanjang perjalanan Bukittinggi.Baik itu menuju arah ke Payakumbuh ataupun ke arah Kota Padang.

4.2 Sejarah Sanjai Tiga Saudara

Sanjai Tiga Saudara didirikan oleh bapak Erizal yang sekaligus menjadi pimpinan dari usaha sanjai Tiga Saudara. Alamat usaha Sanjai Tiga Saudara berada di Jl. Imam Bonjol No.26 Bulakan Balai Kandi kota Payakumbuh. Usaha ini dimulai akhir tahun 2010 dimana pada saat itu hanya memiliki usaha di bidang produksi. Pemilik usaha mencoba mengolah kelebihan produksi.Seiring berjalannya waktu, konsumen/pelanggan mulai bertambah, pemilik usaha sering menerima pesanan (order) untuk produk sanjai telur yang mereka produksi.Pihak

perusahaan mulai mengurus legalitas usaha Sanjai Tiga Saudara.Selanjutnya pemilik usaha mulai mengembangkan usaha dengan menjual sanjai dalam bentuk kemasan dan memiliki toko sendiri sebagai tempat untuk berjualan. Kemudian sanjai Tiga Saudara membuat kemasan sanjai yang sesuai dengan standar dari pemerintah agar produk sanjai yang diproduksi mempunyai daya saing dipasaran. Untuk pengembangan usaha, pemilik usaha sering mengikuti pelatihan pelatihan yang diadakan oleh pemerintah pusat maupun daerah.Untuk meningkatkan penjualan, pemilik usaha sering diundang oleh pemerintah untuk mengikuti kegiatan pameran, baik di Kabupaten Limapuluh Kota, Padang, maupun daerah lainnya. Sekarang usaha Sanjai Tiga Saudara sudan dapat melakukan produksi dan penjualan dari berbagai macam sanjai, seperti : rubik ganepo, karak kaliang, galamai dan lain sebagainya.

4.3 Visi dan misi perusahaan

Sanjai Tiga Saudaramemiliki visi dan misi sebagai berikut :

Visi:

Mengangkat Harkat dan Martabat Masakan Minang.

Misi:

a. Produk terbaik dan inovatif
b. Pelanggan loyal
c. Karyawan profesional
d. Peduli masyarakat
e. Perusahaan tumbuh dan berkembang

4.4. Macam-Macam Produk Yang Ditawarkan Sanjai Tiga Saudara

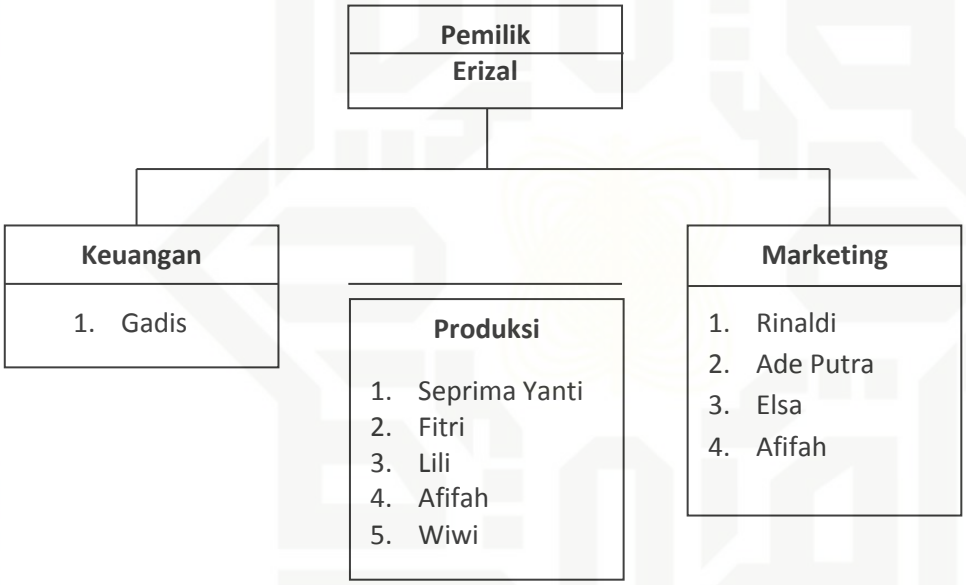
1. Beras rending.
2. Ripik bayam.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.
© Hak cipta milik UIN Suska Riau
State Islamic University of Sultan Sarif Kasim Riau
UIN SUSKA RIAU

3. Ripik balado.
4. Ripik lado ijau.
5. Dakak-dakak ungu.
6. Pisang sale.
7. Jagung goring.
8. Serundeng ubi.

4.5 Struktur Usaha Sanjai Tiga Saudara

Gambar 4.1 Struktur Usaha



UIN SUSKA RIAU
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.
© Hak cipta milik UIN Suska Riau
State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau
UIN SUSKA RIAU