

**KERAGAAN PEDAGANG MAKANAN JAJANAN OLAHAN DI KAMPUS
UNIVERSITAS LAMPUNG**

(The Performance of Street Food Vendors at The University of Lampung Campus)

Dwi Surya Ningsih, Yaktiwo Indriani, Ani Suryani

Jurusan Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung, Jl. Prof. Dr. Soemantri Brojonegoro No. 1
Bandar Lampung, 35145. Telp. 08978986181, e-mail : yaktiwo.indriani@fp.unila.ac.id

ABSTRACT

This study aims to determine the vendors performance and street foods at the University of Lampung (Unila) Campus, analyze the capital cost, revenue and profits of street food vendors at Unila Campus. The research is carried out at Unila Campus on purpose, which is in the canteen of Agricultural Faculty, Engineering Faculty, and Library as well as around the Unila food ball field by survey method. The data was collected from January to February 2017. The subjects of this study were heavy and light snack food vendors who have been selling food at least a year. Research data was analyzed descriptively. The results showed that there were 22 types of heavy snack foods and 10 types of light snacks and drinks. The initial capital expenditure at the street food vendors derived from their savings were ranging from Rp70,000.00 to Rp7,000,000.00. The revenue of street food vendors ranged from Rp5,000,000.00 to Rp92,000,000.00 per month. The average profit analysis results showed that vendors benefit from self processing street foods in average was Rp6,288,439.00 per the month for locations in Unila ball field; Rp12,471,155.00 at the Faculty of Agriculture; Rp12,868,096.00 at the Unila library, and Rp7,110,383.00 at around the Faculty of Engineering.

Key words: profit analysis, street food vendors

PENDAHULUAN

Pangan menurut Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 tahun 2012 adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, dan perairan, baik yang diolah maupun tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lainnya, yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan pembuatan makanan atau minuman. Menurut Indriani (2015), makanan adalah pangan yang sudah diolah dan siap untuk dimakan, sedangkan bahan-bahan yang dapat dimakan sehari-hari untuk memenuhi kebutuhan tubuh dalam bentuk padat atau cair disebut dengan pangan. Makanan jajanan merupakan salah satu jenis makanan yang sering dikonsumsi oleh mahasiswa. Makanan jajanan (*street food*) menurut definisi *Food and Agricultural Organization* (FAO) adalah makanan dan minuman yang dipersiapkan dan dijual oleh pedagang kaki lima di jalan dan di tempat-tempat keramaian umum yang langsung dimakan atau dikonsumsi tanpa pengolahan atau persiapan lebih lanjut. Khomsan (2003) menjelaskan bahwa banyak makanan yang tidak memenuhi syarat-

syarat kesehatan, sehingga menimbulkan gangguan kesehatan. Bandar Lampung sebagai ibu kota Provinsi Lampung merupakan salah satu kota besar yang ada di Indonesia dan memiliki Universitas, Sekolah Tinggi, Institut dan Akademi. Universitas Lampung (Unila) merupakan salah satu Perguruan Tinggi Negeri yang ada di Bandar Lampung. Unila memiliki delapan fakultas, yaitu Fakultas Kedokteran, Fakultas Pertanian, Fakultas Teknik, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Fakultas Hukum, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, serta Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Setiap Fakultas di Unila memiliki kantin yang menjual makanan untuk memenuhi kebutuhan warganya. Makanan jajanan (*street food*) di Unila tersedia di dalam maupun di sekitar Kampus. Makanan yang disediakan oleh pedagang di Kampus Unila mulai dari makanan ringan baik padat maupun cair (camilan), hingga makanan berat (mengenyangkan).

Makanan jajanan yang tersedia di setiap kantin fakultas di Unila disajikan dengan dikemas rapi dan secara prasmanan. Makanan yang dikemas rapi contohnya adalah nasi goreng, nasi uduk, gorengan dan risoles sedangkan makanan prasmanan dengan berbagai menu seperti nasi,

ayam goreng, ayam sayur, telur dadar dan ikan goreng. Tidak semua pedagang yang menjual makanan jajanan olahan membuat atau mengolah sendiri makanannya. Beberapa pedagang makanan jajanan memperoleh makanan jajanan olahan dari orang lain. Berdasarkan hasil pra survai, jenis makanan jajanan olahan yang disediakan pedagang di sekitar kantin Kampus Unila sebanyak 19 jenis makanan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui keragaan makanan jajanan olahan dan modal pedagang serta menganalisis biaya, penerimaan, dan keuntungan rata-rata per bulan pedagang makanan jajanan olahan di Kampus Universitas Lampung.

METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan adalah metode survai. Penelitian dilakukan di Kampus Unila, dengan alasan bahwa Kampus Unila merupakan salah satu Perguruan Tinggi Negeri di Bandar Lampung yang memiliki potensi cukup besar bagi penjualan produk makanan jajanan olahan. Hal ini seperti penelitian Yulisa, Indriani dan Situmorang (2013) yang dilakukan di Kampus Unila. Lokasi penelitian dipilih secara sengaja (*purposive*). Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan sekunder. Data primer merupakan data yang dikumpulkan melalui wawancara secara langsung menggunakan kuesioner yaitu antara lain untuk mengetahui karakteristik responden, modal, biaya, dan penerimaan, sedangkan data sekunder merupakan data yang diperoleh dari beberapa sumber yang sudah ada meliputi jumlah pedagang, nama pedagang, dan literature lain yang relevan untuk menunjang penelitian. Pengambilan data dilakukan pada bulan Januari sampai Februari 2017.

Populasi penelitian ini adalah pedagang makanan yang berada di kampus Unila. Menurut data Biro Administrasi dan Kemahasiswaan Tahun 2017 luas areal Unila adalah 635.000 m² dengan jumlah total pedagang 84 pedagang. Mengingat luasnya areal Unila, maka penelitian ini hanya dilakukan di areal depan Gedung Rektorat bagian barat yaitu kantin Fakultas Petanian, kantin Fakultas Teknik, kantin sekitar lapangan sepak bola Kampus Unila dan kantin Perpustakaan Kampus Unila. Pengambilan sampel dalam penelitian ini dilakukan dengan menggunakan teknik *total sampling* (Sugiarto *et al*, 2003), yaitu teknik pengambilan sampel dengan mencatat semua pedagang makanan di Kampus Unila. Jumlah sampel pedagang tidak terdaftar 23 pedagang sedangkan pedagang yang sudah terdaftar di kantin Kampus Unila 20 pedagang

sehingga jumlah keseluruhan 43 pedagang atau 51 persen dari jumlah pedagang makanan berat ataupun ringan yang ada di Kampus Unila. Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif kualitatif dan kuantitatif. Analisis deskriptif adalah analisis yang bertujuan untuk mendeskripsikan atau menggambarkan data yang diperoleh dari hasil penelitian, baik data kualitatif maupun data kuantitatif. Analisis deskriptif kualitatif digunakan untuk menjawab tujuan penelitian pertama yaitu menjelaskan keragaan pedagang makanan jajanan olahan di Kampus Unila. Analisis deskriptif kuantitatif digunakan untuk menjawab tujuan yang kedua yaitu menjelaskan modal, biaya serta penerimaan pedagang makanan jajanan olahan di Kampus Unila. Untuk mengetahui modal yang digunakan pedagang, maka digunakan rumus nilai uang sebagai berikut (Sanusi, 2002).

$$P = F / (1+i)^n \dots\dots\dots(1)$$

Keterangan :

P = Nilai uang sekarang

F = Waktu yang akan datang

i = Tingkat suku bunga

n = Jangka waktu (tahun)

Untuk mengetahui biaya total yang digunakan oleh pedagang, digunakan rumus sebagai berikut.

$$TC = FC + VC \dots\dots\dots(2)$$

Keterangan :

TC = *Total Cost* (Biaya total)

FC = *Fixed Cost* (Biaya tetap)

VC = *Variable Cost* (Biaya variabel)

Rahim dan Hastuti (2008) menjelaskan bahwa penerimaan usaha adalah perkalian antara produksi yang diperoleh dengan harga jual. Soekartawi (1995) juga menjelaskan penerimaan adalah perkalian antara produksi yang diperoleh dengan harga jual. Pernyataan ini dirumuskan sebagai berikut.

$$TR = Y. Py \dots\dots\dots(3)$$

Keterangan :

TR = *Total Revenue* (Total Penerimaan)

Q = *Quantity* (Produksi yang dihasilkan)

P = *Price* (Harga)

Analisis deskriptif kuantitatif selanjutnya digunakan untuk menjawab tujuan ketiga yaitu mengetahui keuntungan pedagang makanan

jajanan, menggunakan analisis keuntungan dengan rumus Soekartawi (1995).

$$\pi = TR - TC \dots\dots\dots(4)$$

Keterangan:

π = Keuntungan pedagang

TR = Total Penerimaan

TC = Total biaya

Perhitungan keuntungan dilanjutkan dengan menghitung % margin keuntungan, dengan rumus

$$\% \text{ margin keuntungan} = \frac{IT}{TC} \times 100\% \dots\dots\dots(5)$$

Keterangan:

IT = *Income Total* (Keuntungan Total)

TC = *Total Cost* (Biaya Total)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik Pedagang

Karakteristik umum responden pada penelitian ini meliputi umur dan pengalaman berdagang, serta tingkat pendidikan. Responden dalam penelitian ini adalah pedagang makanan jajanan olahan yang berdagang di Unila selama setahun dan lima hari dalam seminggu. Faktor umur pedagang makanan jajanan olahan di Kampus Unila berkaitan dengan pengalaman dan kemampuan fisik untuk bekerja. Cara usaha berdagang tentu dipengaruhi oleh pengalaman yang dimiliki oleh pedagang. Berdasarkan hasil penelitian, diketahui bahwa lama berdagang setiap pedagang yang ada di Kampus Unila sangat bervariasi. Sebaran pedagang berdasarkan umur dan pengalaman berdagang dapat dilihat pada Tabel 1.

Kementerian Kesehatan (2016) membagi kategori umur menjadi 9, yaitu masa balita (0-5 tahun), masa kanak-kanak (5-11 tahun), remaja awal (12-16 tahun), masa remaja akhir (17-25 tahun), masa dewasa awal (26-35 tahun), masa dewasa akhir (36-45 tahun), masa lansia awal (46-55 tahun), masa lansia akhir (56-65 tahun) dan terakhir yaitu masa manula yaitu umur 65 tahun sampai atas.

Tabel 1. Sebaran pedagang makanan jajanan berdasarkan kategori umur

Umur	Kategori umur*	Pengalaman berdagang (Tahun)			Jumlah (Orang)
		1-12	13-24	25-36	
17-25	Remaja akhir	3	0	0	3
26-35	Dewasa awal	6	3	0	9
36-45	Dewasa akhir	7	7	1	15
46-55	Lansia awal	8	6	0	14
56-65	Lansia akhir	0	1	1	2
Jumlah		24	17	2	43

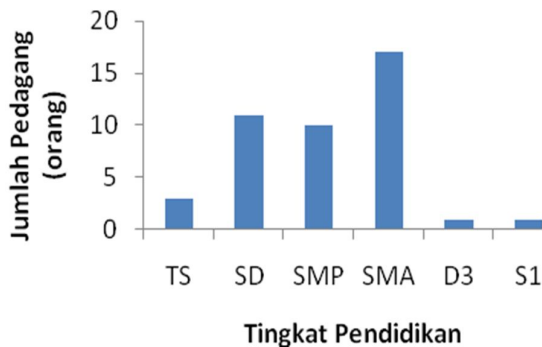
Keterangan :

* Berdasarkan kategori dari Departemen Kesehatan (2016)

Berdasarkan data pada Tabel 1 dapat diketahui bahwa responden lebih dominan pada kategori umur masa dewasa akhir yaitu umur 36 sampai 55 tahun dengan pengalaman berdagang satu sampai 12 tahun dan 13 sampai 24 tahun. Umur responden pada penelitian ini berkisar antara 22 – 65 tahun, dengan rata-rata umur responden 42 tahun. Menurut Mantra (2004), kelompok penduduk usia 15 – 64 tahun termasuk dalam usia produktif, artinya pedagang makanan jajanan olahan di Kampus Unila dapat bekerja dengan baik untuk mengelola usahanya karena termasuk kategori usia produktif.

Tingkat pendidikan yang ditempuh oleh responden sangat beragam, mulai dari tidak sekolah, SD, SMP, SMA, D3, dan S1. Keadaan tingkat pendidikan merupakan salah satu faktor yang berpengaruh terhadap cara pengelolaan usaha. Tingkat pendidikan pedagang yang semakin tinggi diharapkan berpengaruh positif terhadap pengelolaan usaha yang dilakukan. Sebaran responden berdasarkan tingkat pendidikan dapat dilihat pada Gambar 1.

Berdasarkan Gambar 1, dapat diketahui bahwa tingkat pendidikan yang ditempuh oleh responden paling dominan adalah SMA yaitu sebanyak 17 orang. Menurut Utami (2016), tingkat pendidikan akan mempengaruhi kreativitas dan kemampuan seorang dalam menerima inovasi baru, serta mengelola usahanya. Ini terbukti pada pedagang di Kampus Unila yang sebagian besar berpendidikan menengah atas.



Gambar 1. Sebaran responden berdasarkan tingkat pendidikan

Keterangan :

- TS : Tidak Sekolah
- SD : Sekolah Dasar
- SMP : Sekolah Menengah Pertama
- SMA : Sekolah Menengah Atas
- D3 : Diploma
- S1 : Sarjana

Keragaan Pedagang Makanan Jajanan Olahan di Kampus Unila

Keragaan pedagang makanan jajanan olahan dalam penelitian ini dilihat dari jenis-jenis makanan jajanan olahan yang disediakan oleh pedagang di Kampus Unila. Biasanya setiap fakultas dan gedung-gedung yang ada di Kampus Unila memiliki kantin yang menyediakan jenis makanan yang bermacam-macam dengan harga yang murah. Selain di kantin, terdapat juga pedagang makanan yang menjajakan dengan berkeliling menggunakan gerobak dorong, keranjang dan gerobak motor. Gerobak biasanya terbuat dari bahan kayu, aluminium dan kaca. Pedagang yang berjualan menggunakan gerobak tidak membayar biaya sewa, karena pedagang tidak memiliki tempat usaha yang menetap (kantin), sehingga pedagang hanya membayar biaya kebersihan sebesar Rp2.000,00 sampai Rp5.000,00 per hari.

Jenis makanan yang dijual secara berkeliling adalah siomay, gorengan, pempek, bakso ikan, dan bakso daging. Jenis makanan yang dijual di kantin lingkungan Kampus Unila, seperti soto, pecel, ketoprak, nasi goreng, mi instan, gorengan, nasi rames, kwetiaw, gado-gado, mi tek-tek, nasi uduk, karedok, bakso, lontong sayur, siomay dan jenis minuman baik olahan pabrik dengan kemasan maupun olahan pabrik yang kemudian diolah kembali oleh pedagang seperti kopi, susu dan teh. Sebaran pedagang makanan jajanan olahan berdasarkan sarana berdagang dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Sebaran pedagang makanan jajanan olahan berdasarkan sarana berdagang

No	Sarana Berdagang	Jumlah jenis dagangan						Jumlah
		1	2	3	4	5	9	
1.	Gerobak dorong	10	1	0	0	0	0	11
2.	Keranjang jinjing	2	0	0	0	0	0	2
3.	Gerobak motor	3	0	0	1	0	0	4
4.	Kantin	4	6	6	6	2	2	26
	Jumlah	19	7	6	7	2	2	43

Pedagang makanan jajanan olahan yang berada di Kampus Unila sebagian besar sudah memiliki tempat usaha yaitu sebanyak 26 pedagang. Lokasi usaha yang ditempati pedagang seluruhnya adalah berstatus sewa. Biaya sewa setiap pedagang berbeda-beda, kantin sekitar lapangan Kampus Unila mengeluarkan biaya sewa Rp1.200.000,00 per tahun, Fakultas Teknik sebesar Rp3.000.000,00 per tahun dan pedagang di perpustakaan Kampus Unila mulai dari Rp3.000.000,00 sampai dengan Rp5.000.000 per tahun, sedangkan biaya sewa untuk pedagang di Fakultas Pertanian belum ditetapkan dikarenakan kantin di Fakultas Pertanian baru saja didirikan enam bulan yang lalu. Biaya kantin di Fakultas Pertanian sebelum pindah, sewa yang dikeluarkan pedagang Rp1.200.000,00 per tahun.

Makanan yang tersedia di Kampus Unila dikelompokkan menjadi dua kelompok, yaitu makanan berat dan makanan ringan padat dan cair (minuman). Untuk selanjutnya penyebutan makanan adalah untuk yang padat, sedangkan yang disebut makanan cair adalah minuman. Makanan dimasukkan ke dalam kategori makanan berat yang dapat berfungsi menggantikan makanan utama ("main dish") yang biasanya terdiri dari nasi, dan sayur. Berdasarkan hasil penelitian, terdapat 22 jenis makanan berat yang dijual oleh pedagang yang dijadikan responden dalam penelitian, yaitu nasi uduk, soto, siomay, mie instan, nasi goreng, nasi rames, tekwan, bakso ikan, bakso daging, mie ayam, mie kwetiaw, karedok, pecel, bihun goreng, omlet, bubur ayam, ketupat tahu nasi kuning, batagor dan ketoprak.

Jenis makanan ringan yang terdapat di Kampus Unila terdapat 10 jenis makanan yaitu kacang sukro, kelepon, sosis gulung snack nabati, jamur chrispy, keripik pisang, biskuit (timtam dan slai olai), donat, gorengan (tahu, tempe, bakwan, pempek dan pisang molen), kerupuk dan jenis minuman olahan (jus alpukat, mangga, jambu dan jeruk) serta minuman kemasan pabrik (teh gelas,

pulpy, pocari, teh sosro). Sebaran data mengenai jenis makanan jajanan berat dan ringan berdasarkan lokasi usaha dapat dilihat pada Tabel 3. Jenis makanan berat dan ringan yang paling dominan berada di sekitar Fakultas Pertanian dengan persentase 15,4 persen untuk jenis makanan berat yaitu nasi rames, siomay, mie instan, bakso daging, bakso ikan, soto ayam, dan pecel, sedangkan 13,5 persen untuk jenis makanan ringan yaitu, gorengan, snack, dan jenis minuman baik minuman olahan sendiri maupun olahan pabrik. Jenis makanan ringan yang paling sedikit berlokasi di sekitar Lapangan Unila dengan persentase 5,7 persen yaitu satu sampai tiga jenis makanan ringan yaitu nasi uduk, mi instan dan minuman dan makanan berat dengan persentase 17,3 persen.

Berdasarkan hasil penelitian, diketahui bahwa mi instan adalah jenis makanan berat yang banyak dikonsumsi oleh mahasiswa, Hal ini sejalan dengan hasil penelitian Amelia (2013) bahwa mi instan termasuk makanan jajanan yang sering dikonsumsi oleh mahasiswa. Erfan (2010) menyebutkan bahwa rasa dan aroma mie instan mempengaruhi konsumsi mahasiswa. Siomai adalah jenis makanan yang banyak dikonsumsi mahasiswa setelah mie instan dan siomai cukup digemari oleh mahasiswa karena siomai termasuk makanan berat yang mengenyangkan dan rasanya enak. Hal tersebut sejalan dengan hasil penelitian Suci (2009) yang menunjukkan bahwa siomai adalah makanan yang digemari mahasiswa karena rasanya yang enak.

Tabel 3. Sebaran data mengenai jenis makanan jajanan berat dan ringan berdasarkan lokasi usaha

Lokasi Usaha	Makanan Berat		Makanan Ringan		Jumlah	
	€	(%)	€	(%)	€	(%)
	Jenis		jenis		jenis	
Fakultas Teknik	10	19,2	4	1,9	14	25,4
Fakultas Pertanian	8	15,4	7	13,5	15	27,3
Lapangan Unila	9	17,3	3	5,7	12	21,8
Perpustakaan	10	19,2	4	7,6	14	25,5
Jumlah	37	71,1	18	28,8	55	100

Siomai termasuk dalam makanan berat dan biasa dikonsumsi dengan tambahan saus dan bumbu kacang. Siomai disajikan dengan menggunakan piring, namun sebagian besar mahasiswa membeli siomai yang dikemas dalam plastik dengan harga satu porsi siomai yaitu Rp5.000,00. Makanan jajanan ringan yang sering dikonsumsi oleh mahasiswa adalah gorengan (pempek, bakwan, tahu, molen dan tempe). Kenyataan ini sejalan dengan hasil penelitian Amelia (2013) bahwa gorengan termasuk makanan jajanan yang sering dikonsumsi mahasiswa.

Jumlah jenis makanan yang dijual pedagang makanan jajanan olahan di Kampus Unila mulai dari satu jenis hingga sembilan jenis makanan. Berdasarkan hasil penelitian, sebagian besar pedagang menjual makanan antara satu sampai tiga jenis sebanyak 72 persen, sedangkan yang paling sedikit adalah pedagang yang menjual antara 7 sampai 9 jenis makanan sebanyak 7 persen. Kondisi kantin dari keempat lokasi penelitian yaitu sekitar Fakultas Teknik, Fakultas Pertanian, perpustakaan dan lapangan bola Unila cukup baik dan rapi, namun kondisi kantin Fakultas Pertanian lebih baik dari segi bangunan dan kebersihannya dibandingkan dengan ketiga lokasi penelitian lainnya. Bangunan kantin di Fakultas Pertanian terbuat dari tembok yang kokoh dengan tiang besi sedangkan kondisi kantin di tempat lainnya hanya terbuat dari papan kayu dan geribik bambu. Sumber air yang digunakan dari keempat lokasi penelitian ini adalah air mineral isi ulang untuk minum dan air pam untuk mencuci. Dalam hal pembuangan sampah, semua pedagang membuangnya di tempat sampah yang disediakan oleh pihak kebersihan Unila.

Modal, Biaya dan Penerimaan Pedagang Makanan Jajanan Olahan di Kampus Unila

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, modal yang diperoleh oleh pedagang makanan jajanan olahan di Kampus Unila berasal dari uang tabungan pedagang. Modal awal digunakan oleh pedagang untuk membeli peralatan dagang seperti wajan, panci, etalase, gerobak, tempat kecap, tempat saus, piring, mangkuk, gelas, termos es, termos air panas, sendok dan garpu. Selain untuk membeli peralatan usaha dagang, modal awal juga digunakan untuk membeli bahan baku yang terdiri dari bahan baku utama, bahan baku penolong dan bahan baku pelengkap. Bahan baku utama yang digunakan oleh pedagang pada umumnya terdiri dari beras, tepung terigu, tepung sagu, ikan giling, daging giling, pisang, dan mie instan, sedangkan

bahan baku penolong yang digunakan oleh pedagang pada umumnya terdiri dari minyak goreng, margarine, plastik dan tusuk sate, kemudian bahan baku pelengkap yang digunakan oleh pedagang pada umumnya terdiri dari bawang putih, bawang merah, bumbu, tempe, tahu, telur, kerupuk, cabe kecil, cabe besar, ikan dan sayuran.

Bahan baku utama yang paling banyak digunakan oleh pedagang untuk membuat makanan jajanan berat adalah beras. Makanan jajanan olahan yang menggunakan bahan baku beras antara lain adalah nasi rames, nasi goreng, nasi udak dan nasi kuning, sedangkan untuk makanan jajanan ringan, bahan baku utama yang sering digunakan adalah tepung terigu. Penggunaan tepung terigu disebabkan oleh beberapa hal seperti relatif mudah diolah dalam variasi bentuk dan rasa, murah, banyak disukai mahasiswa dan mudah didapat. Hal tersebut sejalan dengan hasil penelitian Syafitri, Syarif, dan Baliwati (2009) yang menyebutkan bahwa sebanyak 44,7 persen makanan camilan yang banyak dijual oleh pedagang makanan jajanan berasal dari olahan tepung terigu. Berdasarkan hasil penelitian, bahan baku makanan jajanan olahan pedagang Unila sebagian besar diperoleh dari pasar Rajabasa dan pasar Koga, karena sebagian besar pedagang berdomisili di Kecamatan Rajabasa dan Kecamatan Kemiling. Pedagang memperoleh bahan baku utama, pelengkap dan penolong secara langsung kepada langganannya. Tujuan membeli langsung di pasar dan dengan langganannya agar dapat membeli bahan baku dengan harga yang lebih murah sesuai dengan kebutuhan. Hal tersebut sejalan dengan hasil penelitian Masesah, Hasyim, dan Situmorang (2013) yang menyebutkan bahwa produsen pisang molen membeli bahan baku secara langsung di pasar yang sudah menjadi langganannya.

Modal awal yang dikeluarkan oleh pedagang untuk memulai usaha sebagian besar adalah kurang dari Rp2.000.000,00, ini menunjukkan bahwa berdagang makanan jajanan olahan di Kampus Unila tidak memerlukan modal awal yang besar. Berdasarkan hasil penelitian, modal awal saat pertama kali berdagang dengan modal awal saat dilakukan penelitian memiliki perbedaan. Perbedaan modal terjadi karena adanya perkembangan usaha dagang yang dilakukan oleh pedagang. Meskipun demikian, perkembangan usaha dagang oleh pedagang tidak diikuti dengan manajemen keuangan yang baik, yaitu tidak ada satu pun pedagang yang melakukan pencatatan keuangan usaha. Perhitungan modal awal untuk mengetahui modal awal berdasarkan nilai uang

sekarang, disesuaikan berdasarkan tingkat suku bunga kredit usaha kecil dan menengah (UKM) Bank BRI tahun 2017, diketahui bahwa tingkat suku bunga berlaku adalah 9,75 persen. Modal awal yang terkecil adalah sebesar Rp70.000,00 untuk pedagang makanan ringan yaitu gorengan, sedangkan modal awal yang terbesar adalah Rp7.000.000,00 untuk pedagang makanan berat yaitu nasi rames. Modal awal yang digunakan oleh pedagang terus bertambah seiring bertambahnya jumlah dan jenis makanan yang diusahakan. Sebaran pedagang berdasarkan kisaran modal awal dapat dilihat pada Tabel 4.

Biaya merupakan sejumlah uang yang harus dikeluarkan oleh pedagang untuk mendapatkan suatu barang atau jasa. Berdasarkan hasil penelitian, biaya yang dikeluarkan oleh pedagang makanan jajanan di Kampus Unila meliputi biaya tunai dan biaya diperhitungkan. Biaya tunai tersebut seperti biaya bahan baku, tenaga kerja luar keluarga, biaya listrik, biaya air, biaya sewa, biaya transportasi dan biaya kebersihan. Biaya diperhitungkan merupakan biaya yang digunakan oleh pedagang untuk tenaga kerja dalam keluarga dan biaya penyusutan.

Penerimaan merupakan sejumlah uang yang diterima oleh pedagang dari hasil penjualan makanan jajanan olahan dan belum dikurangi dengan biaya-biaya. Penerimaan pedagang makanan jajanan olahan di Kampus Unila tidak terlepas dari kegiatan pengolahan yang dilakukan oleh pedagang dengan mengolah bahan mentah menjadi makanan siap saji, sehingga menghasilkan nilai tambah bagi suatu produk. Penerimaan pedagang tidak hanya berasal dari kegiatan pengolahan yang dilakukan pedagang, tetapi juga mendapatkan penerimaan dari makanan yang dititipkan orang lain dan membeli dari pasar. Sistem penitipan tersebut adalah harga jual pedagang makanan jajanan di Kampus Unila dikurangi dengan harga makanan yang ditetapkan oleh pemilik makanan.

Tabel 4. Sebaran pedagang berdasarkan kisaran modal awal

No	Kisaran Modal awal (Rp)	€ (orang)	(%)
1.	≤ 2.000.000,00	34	79
2.	2.000.000,00 – 4.000.000,00	5	12
3.	4.000.000,00-6.000.000,00	3	7
4.	> 6.000.000	1	2
Jumlah		43	100

Berdasarkan hasil penelitian, rata-rata penerimaan total yang diperoleh pedagang dari hasil penjualan makanan jajanan olahan adalah Rp 18.234.326,79 per bulan. Penerimaan dihitung berdasarkan jumlah hari dagang pedagang penjualan di Kampus Unila yaitu lima hari berdagang dengan jenis makanan yang bervariasi mulai dari makanan padat dan makanan cair. Sebaran kisaran penerimaan pedagang berdasarkan lokasi usaha dapat dilihat pada Tabel 5. Kisaran penerimaan pedagang makanan jajanan olahan di Kampus Unila dari yang terendah sampai dengan tertinggi adalah Rp5.000.000,00 sampai dengan Rp92.000.000,00 per bulan. Sebaran penerimaan terbanyak berada pada kisaran Rp5.000.000,00 sampai Rp20.400.000,00 di sekitar lapangan Unila, yaitu 16 orang. Penerimaan terbesar yang didapatkan oleh pedagang makanan jajanan di Kampus Unila sebesar Rp92.000.000,00 yaitu di sekitar kantin perpustakaan Unila. Tinggi rendahnya penerimaan yang didapatkan oleh pedagang makanan dipengaruhi oleh jumlah makanan dan harga yang dijual oleh pedagang makanan di Kampus Unila. Kisaran penerimaan pedagang paling besar berdasarkan makanan yang dijual dapat dilihat pada Tabel 6.

Berdasarkan hasil penelitian, rata-rata penerimaan total yang diperoleh pedagang makanan jajanan olahan di Kampus Unila dari hasil penjualan adalah Rp 18.234.326,79 per bulan. Penerimaan paling besar yaitu jenis makanan jajanan olahan nasi rames untuk makanan berat yaitu sebesar Rp224.642.000, sedangkan penerimaan paling besar untuk jenis makanan ringan adalah gorengan yaitu sebesar Rp129.670.000.

Tabel 5. Sebaran kisaran penerimaan pedagang berdasarkan lokasi usaha

No	Penerimaan (Rp/bulan)	FT	FP	P	LU	Total (orang)
1.	5.000.000 – 20.400.000	4	6	8	16	34
2.	20.401.000– 37.800.000	1	2	3	1	7
3.	37.801.000– 55.200.000	0	1	0	0	1
4.	55.201.000- 72.600.000	0	0	0	0	0
5.	72.601.000- 92.000.000	0	0	1	0	1
Jumlah		5	9	12	17	43

Keterangan :

FT : Fakultas Teknik
 FP : Fakultas Pertanian
 P : Perpustakaan
 LU : Lapangan Unila

Tabel 6. Penerimaan pedagang paling besar berdasarkan jenis makanan

No	Jenis makanan	Jumlah pedagang (orang)	Penerimaan (Rp)
1.	Nasi uduk	5	66.158.000
2.	Mie instan	5	53.308.000
3.	Nasi rames	11	224.642.000
4.	Bakso daging + mie ayam	2	130.072.000
5.	Bakso ikan	2	50.400.000
6.	Siomay	10	30.688.000
7.	Bubur ayam	1	14.000.000
8.	Bakso bakar	1	29.400.000
9.	Bakso daging	1	58.780.000
10.	Gorengan	5	129.670.000
Jumlah		43	787.118.000

Besarnya total penerimaan yang diterima oleh pedagang makanan jajanan olahan di Kampus Unila disebabkan adanya penambahan jenis makanan cair (minuman) baik produksi pabrik ataupun titipan orang lain. Minuman yang paling banyak dibeli oleh mahasiswa adalah minuman olahan yang berasal dari pabrik maupun olahan sendiri seperti jus. Selain makanan olahan pabrik, pedagang menjual makanan jajanan produksi orang lain yaitu siomay dan gorengan. Berdasarkan hasil wawancara, pedagang menjual produk hasil olahan orang lain karena lebih efisien.

Keuntungan Pedagang makanan Jajanan Olahan di Kampus Unila

Pedagang makanan jajanan olahan di Kampus Unila berdagang sesuai dengan waktu perkuliahan mahasiswa, sehingga pedagang memperoleh keuntungan tidak setiap hari. Berdasarkan hasil analisis, rata-rata keuntungan pedagang makanan jajanan olahan berdasarkan biaya tunai sebesar Rp9.509.817,00 per bulan. Rata-rata keuntungan pedagang jika dihitung berdasarkan biaya total adalah Rp8.076.803,00. Keuntungan per bulan dihitung berdasarkan jumlah hari pedagang penjualan yaitu berkisar antara 20 sampai 28 hari. Berdasarkan hasil penelitian, dari 43 orang pedagang terdapat 13 pedagang yang memiliki keuntungan di atas rata-rata yaitu pedagang yang menjual tujuh sampai sembilan jenis makanan dan sisanya 30 orang pedagang memiliki keuntungan di bawah rata-rata yaitu pedagang yang menjual satu sampai tiga jenis makanan, dengan demikian pedagang dapat memperoleh keuntungan lebih besar jika bisa menjual jenis makanan yang beragam. Analisis keuntungan pedagang makanan jajanan olahan di Kampus Unila berdasarkan lokasi usaha dapat dilihat pada Tabel 7 (Lampiran). Hasil perhitungan analisis keuntungan, pedagang memperoleh keuntungan dari hasil penjualan

makanan jajanan olahan yang diproduksi sendiri dan titipan dengan rata-rata per bulan Rp6.288.439,00 untuk lokasi di Lapangan Unila, Rp12.471.155,00 kantin Fakultas Pertanian, Rp12.868.096,00 di sekitar perpustakaan Unila, dan Rp7.110.383,00 di sekitar Fakultas Teknik. Keuntungan tersebut diperoleh dari hasil pengurangan antara total biaya produksi dengan penerimaan. Dengan demikian, pedagang dapat memperoleh keuntungan lebih besar dari pengakuan mereka jika tidak hanya menjual makanan jajanan olahan.

KESIMPULAN

Jumlah jenis makanan jajanan olahan pedagang di Kampus Unila yaitu antara satu sampai sembilan jenis, dan sebagian besar adalah satu sampai tiga jenis yaitu sebesar 72 persen dengan macam jenis makanan berat dan ringan. Modal awal yang dikeluarkan oleh pedagang untuk memulai usaha rata-rata sebesar Rp70.000,00 sampai dengan Rp7.000.000,00 dan rata-rata modal yang digunakan oleh pedagang makanan jajanan olahan di Kampus Unila berasal dari uang tabungan pedagang. Penerimaan yang diperoleh pedagang dari hasil penjualan makanan jajanan olahan adalah Rp15.604.642 per bulan, serta rata-rata keuntungan pedagang makanan jajanan olahan berdasarkan biaya tunai sebesar Rp9.509.817 per bulan. Rataan keuntungan pedagang jika dihitung berdasarkan biaya total adalah Rp8.076.803.

DAFTAR PUSTAKA

- Amelia K. 2013. Hubungan Pengetahuan Makanan dan Kesehatan dengan Frekuensi Konsumsi Makanan Jajanan pada Anak Sekolah Dasar Pembangunan Laboratorium Universitas Negeri Padang. *Skripsi*. Universitas Negeri Padang. Padang. <http://download.portalgaruda.org/article.php?article=24241&val=1480>. [9 Mei 2017].
- Bank Indonesia. 2016. *Suku Bunga Dasar Kredit*. www.bi.go.id/id/perbankan/suku-bunga-dasar/Default.asp. [25 Juli 2017]
- Erfan M. 2010. Analisis Proses Keputusan Pembelian Mie Instan Orang Tua Murid dan Faktor yang Mempengaruhi Murid Sekolah Dasar dalam Mengonsumsi Mie Instan (Kasus Sekolah Alam Bogor). *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor. <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/27503>. [15 Mei 2017]
- Indriani Y. 2015. *Gizi dan Pangan (Buku Ajar)*. Aura. Bandar Lampung.
- Kementrian Kesehatan. 2016. *Kategori Umur*. Departemen Kesehatan Provinsi Lampung. Bandar Lampung. <https://yhantiaritra.wordpress.com/2015/06/03/kategori-umur-menurut-depkes/> [3 Juli 2017]
- Khomsan A. 2003. *Pangan dan Gizi untuk Kesehatan*. PT. Rajagrafindo Persada : Jakarta.
- Mantra, I.B. 2004. *Demografi Umum*. Pustaka Pelajar. Yogyakarta.
- Masesah L, Hasyim AI, dan Situmorang S. 2013. Pengadaan bahan baku dan nilai tambah pisang bolen di Bandar Lampung. *JIIA Vol 01(4):298-303*. <http://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JIA/article/view/1091/96> [7 November 2016)].
- Rahim A dan Hastuti DR. 2008. *Pengantar, Teori dan Kasus Ekonomika Pertanian*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rismayanti, Effendi I, dan Hasanuddin T. 2013. Peranan kader pemberdayaan masyarakat desa (KPMd) dan partisipasi masyarakat pada program nasional pemberdayaan masyarakat mandiri pedesaan (PNPM-MP) di Kecamatan Wonosobo Kabupaten Tanggamus. *JIIA 1 (1):66-72*. <http://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JIA/article/view/133/137>. [5 September 2017].
- Sanusi B. 2002. *Pengantar Evaluasi Proyek*. Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia. Jakarta
- Soekartawi 1995. *Analisis Usaha Tani*. UI-Press. Jakarta.
- Suci UST. 2009. Gambaran perilaku jajan murid Sekolah Dasar di Jakarta. *Jurnal Fakultas Psikologi Vol 1 (2): 29-38*. <http://psikobuana.com/doc/29-38%20%20Jajann.pdf>. [21 Mei 2017].
- Sugiarto, Siagian D, Sunaryanto LT, Oetomo DS. 2003. *TEknik Sampling*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Syafitri Y, Syarif H, dan Baliwati YF. 2009. Kebiasaan jajan siswa Sekolah Dasar (Studi Kasus di SDN Lawang Gintung 01 Kota Bogor). *Jurnal Gizi dan Pangan Vol 04 (3):167-175*. <http://download.portalgaruda.org/article.php?article=5399&val=199>. [28 Mei 2017]
- Utami PP. 2016. Pendapatan dan Kesejahteraan Petani Jagung Di Kecamatan Ketapang Kabupaten Lampung Selatan. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Bandar Lampung.

Yulisa L, Indriani Y, dan Situmorang S. 2013.
Perilaku konsumsi mahasiswa Universitas
Lampung terhadap kopi bubuk instan siap

saji. *JIIA*.Vol1(4):326333.<http://fp.unila.ac.id/index.php/JIA/article/view/78/65>. [5
September 2017].

Tabel 7. Analisis rata-rata keuntungan pedagang makanan jajanan olahan di kampus Unila berdasarkan lokasi usaha

No.	Keterangan	Lapangan Unila (Rp)	FP (Rp)	Perpus (Rp)	Teknik (Rp)
1.	Penerimaan				
	(a) Penerimaan makanan olahan sendiri	8.881.654	16.476.418	20.436.012	11.961.709
	(b) Penerimaan makanan titipan	4.882.197	5.282.819	2.631.127	3.528.648
	Total Penerimaan	13.763.851	21.759.237	23.067.139	15.490.357
2.	A. Biaya Produksi				
	a. Biaya Tunai				
	(a) Biaya Variabel				
	Bahan baku utama	1.001.529	2.199.111	3.136.833	1.860.480
	Bahan penolong	345.118	427.556	728.833	670.000
	Bahan pelengkap	2.817.371	2.768.692	3.899.909	2.843.716
	Biaya gas	132.345	131.111	130.984	145.333
	(b) Biaya Tetap				
	Biaya sewa	68.074,11	-	38.264,83	32.876,68
	Biaya listrik	-	-	2.777,78	-
	Biaya air	71.647,06	-	2.777,78	-
	Biaya kebersihan	45.411,76	32.761,89	52.857,14	23.314,28
	Tenaga kerja luar keluarga	-	533.333,33	400.000,00	480.000,00
	Transportasi	162.254,90	204.571,42	134.633,33	135.000,00
	Total biaya tunai	4.643.751	6.297.137	8.527.871	6.190.720
	b. Biaya diperhitungkan				
	(a) Biaya variabel				
	(b) Biaya tetap				
	Tenaga kerja dalam keluarga	1.400.000,00	1.355.555,56	1.633.333,33	1.040.000,00
	Penyusutan	14.726	22.970	21.723	15.359
	Total Biaya diperhitungkan	1.414.726	1.378.525	1.655.056	1.055.359
3.	B. Biaya makanan titipan	2.831.661	2.990.945	1.671.173	2.189.254
	Total biaya	8.890.137	10.666.607	11.854.100	9.435.333
4.	Keuntungan				
	a) Keuntungan atas biaya tunai	6.288.439	12.471.155	12.868.096	7.110.383
	b) Keuntungan atas biaya total	4.873.714	11.092.630	11.213.039	6.055.024