

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

(Skripsi)

Dwi Surya Ningsih



**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS LAMPUNG
BANDAR LAMPUNG
2017**

ABSTRACT

THE PERFORMANCE OF STREET FOOD VENDORS AT THE UNIVERSITY OF LAMPUNG CAMPUS

By

Dwi Surya Ningsih

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 football 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 and vendors performance.

ABSTRAK

KERAGAAN PEDAGANG MAKANAN JAJANAN OLAHAN DI KAMPUS UNIVERSITAS LAMPUNG

Oleh

Dwi Surya Ningsih

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui keragaan pedagang dan makanan jajanan olahan di kampus Universitas Lampung Unila, menganalisis modal, biaya dan penerimaan serta keuntungan pedagang makanan jajanan olahan di Kampus Unila. Penelitian ini dilaksanakan di Kampus Unila, yaitu di kantin-kantin Fakultas Pertanian, dan Teknik, Perpustakaan serta sekitar Lapangan bola Unila menggunakan metode survei. Pengambilan data dilakukan pada bulan Januari sampai dengan Februari 2017. Subyek penelitian ini adalah pedagang makanan jajanan berat dan ringan yang sudah berjualan minimal selama satu tahun. Data penelitian dianalisis secara deskriptif kualitatif dan kuantitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat 22 jenis makanan jajanan berat dan 10 jenis makanan jajanan ringan termasuk minuman. Modal awal yang digunakan pedagang makanan jajanan olahan berasal dari uang tabungan sendiri yaitu berkisar antara Rp70.000,00 sampai dengan Rp7.000.000,00. Penerimaan pedagang makanan jajanan olahan berkisar antara Rp5.000.000,00 sampai dengan Rp92.000.000,00 per bulan. Berdasarkan hasil analisis keuntungan didapatkan bahwa pedagang memperoleh keuntungan dari makanan jajanan olahan yang diproduksi sendiri per bulan rata-rata Rp6.288.439,00 untuk lokasi di Lapangan Unila, Rp12.471.155,00 di Fakultas Pertanian, Rp12.868.096,00 di perpustakaan Unila, dan Rp7.110.383,00 di sekitar Fakultas Teknik.

Kata kunci : analisis keuntungan, keragaan pedagang, dan makanan jajanan

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

Oleh

DWI SURYA NINGSIH

**Skripsi
Sebagai Salah Satu Syarat untuk Mencapai Gelar
SARJANA PERTANIAN
Pada
Jurusan Agribisnis
Fakultas Pertanian Universitas Lampung**



**JURUSAN AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS LAMPUNG
2017**

Judul Skripsi : **KERAGAAN PEDAGANG MAKANAN
JAJANAN OLAHAN DI KAMPUS
UNIVERSITAS LAMPUNG**

Nama Mahasiswa : **Dwi Surya Ningsih**

Nomor Pokok Mahasiswa : **1314131035**

Jurusan : **Agribisnis**

Fakultas : **Pertanian**

MENYETUJUI

1. Komisi Pembimbing

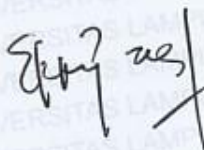


Dr. Ir. Yaktiworo Indriani, M.Sc.
NIP 19610622 198503 2 004



Ani Suryani, S.P., M.Sc.
NIP 19820303 200912 2 008

2. Ketua Jurusan / Program Studi



Dr. Ir. F.E. Prasmatiwi, M.P.
NIP 19630203 198902 2 001

MENGESAHKAN

1. Tim Penguji

Ketua

: **Dr. Ir. Yaktiworo Indriani, M.Sc.**



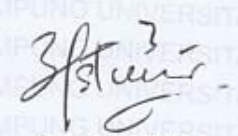
Sekretaris

: **Ani Suryani, S.P., M.Sc.**

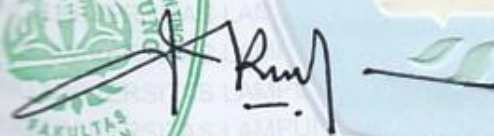


Penguji

Bukan Pembimbing : **Ir. Surlaty Situmorang, M.Si.**



2. Dekan Fakultas Pertanian



Prof. Dr. Ir. Irwan Sukri Banuwa, M.Si.

NIP. 19611020 198603 1 002

Tanggal Lulus Ujian Skripsi : 25 September 2017

RIWAYAT HIDUP



Penulis dilahirkan di Bandar Lampung pada tanggal 21 Juni 1994. Penulis merupakan putri ke dua dari lima bersaudara, dari pasangan Bpk. Syahroni dan Ibu Salmah.. Riwayat pendidikan yang telah ditempuh penulis adalah studi tingkat Sekolah Dasar di SD Negeri 1 Keteguhan padan tahun 2007, tingkat Sekolah Menengah Pertama di SMP Negeri 6 Bandar Lampung pada tahun 2010, dan tingkat Sekolah Menengah Atas di SMA Negeri 4 Bandar Lampung. Pada tahun 2013, penulis melanjutkan pendidikan di Universitas Lampung Fakultas Pertanian, Program Studi Agribisnis melalui jalur Seleksi Nasional Masuk Perguruan Tinggi Negeri (SNMPTN).

Pada tahun 2014, penulis mengikuti kegiatan *homestay* (Praktik Pengenalan Pertanian) selama 5 hari di Desa Pancasila, Kecamatan Natar, Kabupaten Lampung Selatan. Selama menjadi mahasiswa di Universitas Lampung, penulis pernah menjadi anggota pengurus Himpunan Mahasiswa Sosial Ekonomi Pertanian (Himaseperta) Universitas Lampung periode 2015/2016 Bidang Pengkaderan. Selama masa perkuliahan, penulis pernah menjadi Asisten Dosen pada mata kuliah Dasar- dasar Akuntansi periode 2015/2016/

Pada Januari 2016, penulis melaksanakan Kuliah Kerja Nyata (KKN) di Desa Garut Kecamatan Semaka Kabupaten Tanggamus selama 60 hari. Selanjutnya, pada Juli 2016 penulis melaksanakan Praktik Umum (PU) di PTPN VII Distrik Bungamayang Desa Negara Tulang Bawang Kecamatan Bungamayang Kabupaten Lampung Utara. Penulis merupakan mahasiswa penerima beasiswa Bidik Misi selama delapan semester

SANWACANA

Bismillahirrahmannirrahim,

Alhamdulillahilabbil'amin, segala puji bagi Allah SWT atas segala curahan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Sholawat beriring salam semoga senantiasa tercurah kepada junjungan dan teladan bagi seluruh umat Nabi Muhammad SAW, semoga kelak kita mendapatkan syafaatnya. Aamiin ya Rabbalalaamiin. Banyak pihak yang telah memberikan sumbangsih, bantuan, nasihat, serta saran-saran yang membangun dalam penyelesaian skripsi ini yang berjudul “**Keragaan Pedagang Makanan Jajanan Olahan di Kampus Universitas Lampung**”. Oleh karena itu pada kesempatan ini dengan segala ketulusan dan kerendahan hati penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Dr. Ir. Yaktiworo Indriani, M.Sc. sebagai Pembimbing Pertama, atas ketulusan hati dan kesabaran, bimbingan, dukungan, dan nasihat yang telah diberikan selama proses penyelesaian skripsi.
2. Ani Suryani, S.P., M.Sc., selaku Pembimbing Kedua, yang telah memberikan bimbingan, arahan, saran dan dukungan kepada penulis selama proses penyelesaian skripsi.

3. Ir. Suriaty Situmorang, M.Si., selaku pembahas yang telah memberikan saran dan arahan untuk penyempurnaan skripsi ini.
4. Prof. Dr. Ir. Wan Abbas Zakaria., sebagai Dosen Pembimbing Akademik, atas nasihat dan dukungan selama ini.
5. Teruntuk Emak dan Bapak tercinta, terima kasih atas do'a, dukungan, nasihat, saran dan segala limpahan cinta serta kasih sayang yang tulus ikhlas membesarkan dan mendidik penulis dengan penuh kesabaran. Kakak tersayang Rahayu Syahreni dan ketiga adik tercinta Hari Sugianto, Dita Seliyana, dan Sikiji Malik, yang menjadi motivator penulis. Kelak kesuksesan penulis akan dipersembahkan untuk kalian.
6. Keluarga besar Ayah Mat Yusuf dan Ayah Ridwan atas motivasi dan dukungan sejak penulis kuliah hingga menulis skripsi.
7. Sahabat- sahabat terbaik penulis, "Ayu Novita Sari, Bella Aldila, Rani Satiti, Suf Ajizah, Putri Lepia Canita, Shima Uturza Basiroh, Ahmad Rohim, Brilian Patar, Mahmud Rifa'I, yang selalu memberikan dukungan dan semangat.
8. Teman seperjuangan Muli Mekhanai dan Risma Keteguhan Merita, Dwi, Meri, Ajeng, Dini, Leni, Nanda dan Misluna, terimakasih atas bantuan, semangat, serta kebersamaan dalam susah dan senang.
9. Teman-teman seperjuangan Agribisnis 2013 : Dila Bazai, Ibrohim, Erika, Romidah, Asti, Biha, Sintia, Reki, Ochi, Fiqo, Hesti, Kemly, Doni dan Raisya dan teman-teman lain yang tidak dapat disebutkan satu per satu, terimakasih atas pengalaman dan kebersamaannya selama ini. Semoga kelak kesuksesan menyertai kita semua, Aamiin.

10. Emak dan Ba' serta teman-teman KKN Desa Garut Kecamatan Semaka Kabupaten Tanggamus, Bang Ade, Bang Akbar, Bang Rio, Analia, Lilis dan Happy.
11. Sahabat seperjuangan SMA Negeri 4 Bandar Lampung (Kurnia, Mutiara dan Fransiska), terimakasih sudah menjadi penyemangat untuk penulis.
12. Atu dan Kiyai Agribisnis 2010, 2011, dan 2012, adinda Agribisnis 2014, 2015, dan 2016 atas dukungan dan bantuan kepada penulis.
13. Seluruh Dosen dan Karyawan di Jurusan Agribisnis (Mba iin, Mba ayi, Mba Tunjung, Mas Bukhari dan Mas Boim) atas semua bantuan yang telah diberikan.
14. Almamater tercinta dan semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu yang telah membantu penulis dalam penyusunan skripsi ini.

Mohon maaf atas segala kesalahan dan kekhilafan selama proses penulisan skripsi ini. Semoga ALLAH SWT memberikan balasan terbaik atas segala bantuan yang telah diberikan. Aamiin ya Rabbalalaamiin.

Bandar Lampung, 25 September 2017

Penulis,

Dwi Surya Ningsih

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR	xvi
I. PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian	8
C. Manfaat Penelitian	8
II. TINJAUAN PUSTAKA DAN KERANGKA PEMIKIRAN.....	9
A. Tinjauan Pustaka.....	9
1. Teori Pemasaran.....	9
2. Keragaan pedagang makanan.. ..	11
3. Makanan jajanan.	14
4. Pengertian modal dan nilai uang.....	16
5. Teori biaya, penerimaan dan keuntungan.	17
B. Penelitian Terdahulu	18
C. Kerangka Pemikiran.....	26
III. METODE PENELITIAN	28
A. Lokasi, Waktu, dan Sampel Penelitian	28
B. Konsep Dasar dan Definisi Operasional Variabel.....	29
C. Jenis Data dan Sumber Data.	34
D. Metode Pengumpulan Data.....	34
E. Metode Analisis Data.....	34

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	36
A. Gambaran Umum Universitas Lampung	36
B. Karakteristik Pedagang Makanan Jajanan Olahan di Kampus Unila	40
1. Umur dan pengalaman berdagang.....	43
2. Tingkat pendidikan.....	45
C. Keragaan Pedagang Makanan Jajanan Olahan di Kampus Unila.....	46
D. Modal, Biaya dan Penerimaan Pedagang Makanan di Kampus Unila. ...	54
E. Keuntungan Pedagang Makanan di Kampus Unila..	62
V. KESIMPULAN DAN SARAN..	68
A. Kesimpulan	68
B. Saran	69
DAFTAR PUSTAKA..	70
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Jenis-jenis makanan berat dan makanan ringan yang tersedia di kantin kampus Unila	4
2. Daftar jenis makanan dan jumlah pedagang makanan di fakultas Unila .	5
3. Daftar jenis makanan dan jumlah pedagang makanan di Gedung Serba Guna (GSG) dan Perpustakaan Unila	7
4. Kajian Peneliti Terdahulu..	20
5. Jumlah tenaga administrasi, dosen, dan mahasiswa di Unila tahun 2016/2017..	37
6. Sebaran responden berdasarkan kategori umur..	44
7. Sebaran pedagang makanan jajanan berdasarkan sarana berdagang..	47
8. Sebaran data jenis makanan jajanan berat dan makanan jajanan ringan berdasarkan lokasi usaha.....	49
9. Sebaran pedagang berdasarkan jumlah jenis makanan..	50
10. Sebaran makanan jajanan berat dan makanan jajanan ringan berdasarkan jumlah pedagang	51
11. Sebaran kisaran modal awal usaha pedagang makanan jajanan olahan di kampus Unila..	56
12. Sebaran kisaran penerimaan pedagang berdasarkan lokasi usaha..	60
13. Kisaran penerimaan pedagang berdasarkan makann berat dan makanan ringan	61

14. Penerimaan pedagang paling besar berdasarkan makanan yang dijual..	62
15. Analisis keuntungan pedagang makanan jajanan olahan di kampus Unila berdasarkan lokasi usaha.....	63
16. Keuntungan pedagang berdasarkan makanan jajanan utama yang dijual..	67
17. Karakteristik pedagang makanan jajanan olahan di Kampus Unila, 2017	76
18. Biaya investasi pedagang makanan jajanan di Kampus Unila, 2017.....	78
19. Umur ekonomis peralatan pedagang makanan jajanan olahan di Kampus Unila, 2017.....	94
20. Penyusutan peralatan pedagang makanan jajanan olahan di Kampus Unila, 2017.....	98
21. Biaya bahan baku pedagang makanan jajanan olahan di Kampus Unila, 2017.....	104
22. Biaya bahan pelengkap pedagang makanan jajanan olahan di Kampus Unila, 2017.....	110
23. Biaya bahan penolong pedagang makanan jajanan olahan di Kampus Unila, 2017.....	124
24. Biaya tetap tunai pedagang makanan jajanan olahan di Kampus Unila, 2017.....	128
25. Biaya variabel tunai pedagang makanan jajanan olahan di Kampus Unila, 2017.....	130
26. Total biaya tunai pedagang makanan jajanan olahan di Kampus Unila, 2017.....	131
27. Biaya tenaga kerja dalam keluarga pedagang makanan jajanan olahan di Kampus Unila, 2017..	132
28. Total biaya diperhitungkan pedagang makanan jajanan olahan di Kampus Unila, 2017..	133
29. Total biaya pedagang makanan jajanan olahan di Kampus Unila, 2017..	134
30. Penerimaan makanan olahan pedagang makanan jajanan olahan di Kampus Unila, 2017..	135

31. Penerimaan makanan titipan pedagang makanan jajanan olahan di Kampus Unila, 2017..	149
32. Penerimaan total pedagang makanan jajanan olahan di Kampus Unila, 2017.....	171
33. Keuntungan atas biaya tunai pedagang makanan jajanan olahan di Kampus Unila, 2017..	172
34. Keuntungan atas biaya total pedagang makanan jajanan olahan di Kampus Unila, 2017..	173
35. Keuntungan per pedagang makanan jajanan olahan di Kampus Unila, 2017.....	174
36. Analisis rata-rata keuntungan pedagang makanan jajanan olahan di Kampus Unila berdasarkan lokasi usaha, 2017	178
37. Modal awal dan modal sekarang pedagang makanan jajanan olahan di Kampus Unila, 2017	179
38. Perbandingan perkembangan modal usaha pedagang makanan jajanan olahan di Kampus Unila, 2017.....	180

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Bagan alir Keragaan Makanan Jajanan Olahan di Kampus Universitas Lampung, Tahun 2017.	27
2. Sebaran responden berdasarkan tingkat pendidikan	46

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang dan Rumusan Masalah

Pangan menurut Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 tahun 2012 adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, 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. Indriani (2015) menjelaskan bahwa tubuh manusia memerlukan pangan untuk memenuhi tiga kegunaan pangan yang disebut dengan istilah Triguna Makanan, yaitu kebutuhan akan tenaga, pembangunan atau pertumbuhan dan perbaikan jaringan tubuh, dan mengatur proses-proses dalam tubuh. Menurut kegunaannya, pangan dapat digolongkan menjadi tiga golongan, yaitu sebagai sumber tenaga, sumber pembangun dan sumber pengatur, berdasarkan kandungan zat gizi utama di dalam pangan.

Zat gizi merupakan zat atau unsur-unsur kimia yang terkandung dalam makanan yang diperlukan oleh tubuh untuk metabolisme. Tubuh memerlukan enam golongan zat gizi, yaitu karbohidrat, protein, lemak, vitamin, mineral dan air. Keenam golongan zat gizi tersebut tidak terdapat hanya pada satu jenis pangan,

sehingga untuk memperoleh manfaat atas zat gizi tersebut tidak cukup dengan mengonsumsi satu jenis bahan pangan, melainkan dengan konsumsi pangan secara beragam, dan bergizi seimbang. Konsumsi pangan dalam jumlah lebih atau kurang akan menimbulkan masalah gizi berupa gizi kurang atau gizi lebih. Masalah gizi kurang dan gizi lebih dapat dihindari dengan cara mengonsumsi beragam macam bahan makanan dengan kandungan zat gizi yang bervariasi dan dalam jumlah yang cukup (Indriani, 2015).

Menurut Indriani (2015) makanan didefinisikan sebagai pangan yang sudah diolah dan siap untuk dimakan, sedangkan bahan-bahan yang dapat dimakan sehari-hari untuk memenuhi kebutuhan tubuh dan terdapat dalam bentuk padat atau cair adalah yang dimaksud dengan makanan, makanan cair biasanya disebut sebagai minuman. Khomsan (2003) menjelaskan bahwa banyak makanan yang tidak memenuhi syarat kesehatan, sehingga menimbulkan gangguan kesehatan, seperti makanan jajanan olahan. Makanan jajanan (*street food*) menurut definisi *Food and Agricultural Organization* (FAO) adalah makanan dan minuman yang dipersiapkan dan dijual oleh pedagang di jalanan (termasuk kaki lima) dan di tempat-tempat keramaian umum yang langsung dimakan atau dikonsumsi tanpa pengolahan atau persiapan lebih lanjut. Konsumsi makanan jajanan (*street food*) secara terus menerus juga akan menimbulkan penyakit, seperti radang, diare dan kanker, karena keamanan makanan jajanan tersebut dari segi mikrobiologis dan kimiawi masih dipertanyakan.

Menurut Mudjajanto (2005) makanan jajanan kaki lima menyumbang asupan energi sebanyak 36%, protein 29% dan zat besi 52%. Meskipun makanan jajanan

memiliki keunggulan-keunggulan dalam menyumbang kecukupan gizi mahasiswa setiap harinya, namun makanan jajanan di Kampus ternyata sangat berisiko terhadap kesehatan, karena penanganannya sering tidak higienis, yang memungkinkan makanan jajanan terkontaminasi oleh mikroba beracun maupun penggunaan bahan tambahan pangan (BTP) yang tidak diizinkan. Judarwanto (2012) menjelaskan bahwa kebiasaan konsumsi makanan jajanan pada mahasiswa sering terjadi karena mereka hampir menghabiskan setengah waktu mereka di Kampus.

Bandar Lampung sebagai ibu kota Provinsi Lampung merupakan salah satu kota besar yang ada di Indonesia. Bandar Lampung memiliki Universitas, Sekolah Tinggi, Institut, maupun Akademi. Salah satu Kampus yang terdapat di Bandar Lampung dan di dalamnya terdapat penjual makanan jajanan adalah di Universitas Lampung. Universitas Lampung atau sering dikenal dengan Unila merupakan satu-satunya universitas negeri yang ada di Bandar Lampung. Kampus ini 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 Universitas Lampung memiliki kantin untuk memenuhi kebutuhan makanan jajanan warga Kampus. Makanan jajanan (*street food*) di Universitas Lampung tersedia di dalam kantin Kampus maupun di sekitar Kampus. Makanan yang disediakan oleh pedagang mulai dari makanan ringan padat dan cair (minuman) hingga makanan berat (mengenyangkan).. Untuk selanjutnya penyebutan makanan adalah untuk yang padat, sedangkan yang disebut makanan

cair adalah minuman. Makanan dimasukkan kedalam kategori makanan berat yang dapat berfungsi menggantikan makanan utama (“main dish”) yang biasanya terdiri dari nasi, sayur dan buah-buahan. Jenis-jenis makanan berat dan makanan ringan yang tersedia di kantin Kampus Unila dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Jenis-jenis makanan berat dan makanan ringan yang tersedia di kantin Kampus Unila, 2017

No	Makanan ringan (camilan)	Makan berat (mengenyangkan)
1	Snack nabati	Bakso kuah dan Bakso bakar
2	Kerupuk ikan dan kerupuk udang	Mie Ayam, Mie Goreng, dan Mie Kuah
3	Gorengan (bakwan, tahu, tempe, dan pempek)	Siomay
4	Bronis	Kwetiaw
5	Donat	Nasi Rames
6	Keripik	Ketoprak

Sumber : Hasil prasurvey di kantin Universitas Lampung, 2016

Berdasarkan hasil pra survei, makanan jajanan yang tersedia di setiap kantin fakultas di Universitas Lampung disajikan dengan cara dikemas rapi atau secara prasmanan. Makanan yang dikemas rapi contohnya adalah nasi goreng, nasi uduk, gorengan (tahu, pisang dan risoles), sedangkan makanan prasmanan terdiri dari berbagai menu seperti nasi, ayam goreng, ayam sayur, telur dadar dan ikan goreng. Mahasiswa dapat memilih lauk makanan yang mereka sukai dengan sepuasnya. Tidak semua pedagang yang menjual makanan jajanan olahan membuat atau mengolah sendiri makanan jajanan olahan yang dijual. Beberapa pedagang makanan jajanan memperoleh makanan jajanan olahan dari orang lain. Pedagang yang menyediakan makanan harus dapat mengetahui makanan yang paling disukai dan diminati oleh mahasiswa, sehingga pedagang dapat menyediakan jenis makanan jajanan olahan yang diminati oleh mahasiswa.

Adapun untuk jenis minuman yang diujakan sebagian besar adalah produk pabrik seperti teh gelas, aqua botol dan gelas, *mizone*, *pulpy orange*, dan *pocary*. Untuk minuman yang diolah sendiri biasanya berupa jus buah, kopi, susu dan teh.

Sebaran pedagang berdasarkan jenis makanan di kantin Kampus Universitas

Lampung dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Sebaran pedagang makanan jajanan olahan berdasarkan jenis makanan di Kampus Unila, 2016

No	Jenis Makanan	Jumlah/Fakultas						Jumlah
		FP	FT	FE	FK	FKIP	FISIP	
1	Soto	0	1	4	3	8	8	24
2	Pecel	1	1	2	1	5	4	14
3	Ketoprak	0	1	3	2	4	2	12
4	Nasi Goreng	1	1	2	2	7	6	19
5	Mie Instan	2	4	5	3	9	5	28
6	Gorengan	0	1	2	3	2	2	10
7	Nasi Rames	2	3	3	3	7	7	25
8	Kwetiaw	0	1	2	2	5	5	15
9	Gado-Gado	0	0	0	2	0	0	2
10	Mie Tek-Tek	0	0	2	1	2	2	7
11	Tekwan	0	0	1	2	2	1	6
12	Pempek	0	1	0	1	0	1	3
13	Nasi Uduk	3	0	3	1	3	2	12
14	Karedok	0	0	1	0	2	0	3
15	Mie Ayam	1	0	1	0	4	2	8
16	Bakso	1	0	1	0	3	1	7
17	Bihun	0	0	2	0	0	0	2
18	Lontong Sayur	1	0	2	1	2	0	6
19	Siomay	1	0	0	0	0	0	1
Jumlah		13	14	36	27	65	48	203

Sumber : Hasil prasarvei di kantin Universitas Lampung, 2016

Berdasarkan Tabel 2 dapat dilihat bahwa jenis makanan yang ada di Kampus

Unila yaitu di Fakultas Pertanian (FP), Fakultas Teknik (FT), Fakultas Ekonomi (FE), Fakultas Hukum (FH), Fakultas Kedokteran (FK), Fakultas Ilmu

Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam (FMIPA), Fakultas Keguruan dan Ilmu

Pendidikan (FKIP), serta Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik (FISIP) berjumlah 19 jenis makanan. Jumlah pedagang makanan jajanan olahan di Kampus Universitas Lampung lebih dari seratus, namun keterbatasan tempat usaha yang disediakan di Kampus Universitas Lampung mengakibatkan masih banyak pedagang yang berkeliling menjajakan dagangannya dengan menggunakan gerobak dorong dan keranjang makanan. Pedagang yang sudah memiliki tempat usaha wajib membayar uang sewa berkisar Rp 1.200.000,00 hingga Rp 4.000.000,00 per tahun.

Pedagang makanan jajanan olahan tidak hanya ada di setiap fakultas, tetapi juga ada di sekitar lapangan sepak bola Unila dan Perpustakaan Universitas Lampung. Sebaran pedagang berdasarkan jenis makanan di sekitaran lapangan sepak bola Unila dan Perpustakaan Unila dapat dilihat pada Tabel 3.

Berdasarkan Tabel 3 dapat dilihat bahwa jenis makanan jajanan olahan yang disediakan oleh pedagang yang terdapat di sekitar lapangan sepak bola Unila adalah 10 jenis makanan jajanan olahan, sedangkan di lingkungan perpustakaan Universitas Lampung terdapat 13. Pedagang makanan jajanan olahan yang berjualan di sekitar lapangan sepak bola Unila, ada yang setiap hari berjualan dan ada yang hanya berjualan di hari libur, yaitu pada hari Sabtu dan Minggu atau saat ada acara besar di Gedung Serba Guna (GSG). Acara-acara yang sering diadakan di Gedung Serba Guna (GSG) antara lain adalah kuliah umum, seminar, pertemuan organisasi dan wisuda.

Tabel 3. Sebaran pedagang berdasarkan jenis makanan di sekitar lapangan sepak bola Unila dan Perpustakaan Unila, 2017

No	Jenis Makanan	Lapangan Bola (Orang)	Perpustakaan (Orang)	Jumlah
1	Mie Instant	18	2	20
2	Nasi Uduk	15	0	15
3	Nasi Kuning	1	0	1
4	Ketupat Tahu	1	0	1
5	Ketoprak	0	1	1
6	Gado-Gado	0	1	1
7	Pecel	2	3	5
8	Karedok	0	1	1
9	Mie Ayam	0	1	1
10	Gorengan	1	1	2
11	Lontong Sayur	3	0	3
12	Bakso	0	1	1
13	Nasi Rames	5	2	7
14	Mie Tek-Tek	0	1	1
15	Soto	2	2	4
16	Kwetiaw	0	1	1
17	Bubur Ayam	1	0	1
18	Nasi Goreng	2	2	4
19	Siomay	3	0	3
Jumlah		49	19	68

Sumber : Hasil prasarvei di kantin Universitas Lampung, 2016

Berdasarkan uraian sebelumnya, maka perlu dilakukan penelitian dengan topik keragaan pedagang makanan jajanan olahan di Kampus Universitas Lampung. Rumusan masalah yang dapat disusun dalam penelitian ini adalah.

- (1) Bagaimana keragaan pedagang dan makanan jajanan olahan di Kampus Universitas Lampung ?
- (2) Bagaimana modal pedagang makanan jajanan olahan di Kampus Universitas Lampung ?
- (3) Berapa biaya, penerimaan, dan keuntungan rata-rata per bulan pedagang makanan jajanan olahan di Kampus Universitas Lampung ?

B. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian dengan topik keragaan pedagang makanan jajanan olahan di Kampus Universitas Lampung sebagai berikut.

- (1) Mengetahui keragaan pedagang dan makanan jajanan olahan di Kampus Universitas Lampung
- (2) Mengetahui modal pedagang makanan jajanan olahan di Kampus Universitas Lampung
- (3) Menganalisis biaya, penerimaan dan keuntungan rata-rata per bulan pedagang makanan jajanan olahan di Kampus Universitas Lampung.

C. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian dengan topik keragaan pedagang makanan jajanan olahan di Kampus Universitas Lampung sebagai berikut.

- (1) Sebagai informasi untuk mahasiswa mengenai jenis-jenis makanan jajanan olahan yang ada di lingkungan Universitas Lampung.
- (2) Sebagai referensi bagi peneliti lain yang ingin melakukan penelitian lanjutan yang serupa.

II. TINJAUAN PUSTAKA DAN KERANGKA PEMIKIRAN

A. Tinjauan Pustaka

1. Teori Pemasaran

Pemasaran dapat diartikan secara sosial maupun manajerial. Pengertian pemasaran secara sosial menunjukkan peran yang dimainkan oleh pemasaran di masyarakat. Menurut Kotler dan Keller (2009), pemasaran secara sosial adalah sebuah proses kemasyarakatan dimana individu dan kelompok memperoleh apa yang mereka butuhkan dan inginkan dengan menciptakan, menawarkan, dan secara bebas mempertukarkan produk dan jasa yang bernilai. Untuk pengertian secara manajerial, pemasaran sering digambarkan sebagai seni untuk menjual produk-produk. Menurut *American Marketing Association* dalam Kotler dan Keller (2009), pemasaran secara manajerial adalah suatu fungsi organisasi dan serangkaian proses untuk menciptakan, mengkomunikasikan dan memberi nilai kepada pelanggan dan untuk mengelola hubungan pelanggan dengan cara menguntungkan organisasi dan pemangku kepentingannya.

Pemasaran adalah suatu sistem dari kegiatan usaha yang ditunjukkan untuk merencanakan, menentukan harga, mempromosikan, dan mendistribusikan

barang dan jasa yang memuaskan kebutuhan pembeli yang ada maupun pembeli yang potensial, juga tidak berakhir pada waktu penjualan atau transaksi. Semua keputusan yang diambil dalam bidang pemasaran harus ditunjukkan untuk menentukan produk, pasar, harga, promosi, dan system distribusinya (Pasaribu 2012).

Menurut *American Marketing Association* dalam Hasyim (2012), pemasaran atau tataniaga adalah suatu fungsi organisasi dan serangkaian proses untuk menciptakan, mengkomunikasikan, dan memberikan nilai kepada pelanggan. Hasyim (2012) juga mengemukakan bahwa tataniaga termasuk tindakan atau usaha produktif, karena tataniaga menciptakan dan menambahkan kegunaan dari suatu barang. Hanif dan Dyah (2012) menjelaskan bahwa kegiatan pemasaran melibatkan lembaga pemasaran. Menurut Sudiyono (2001) lembaga pemasaran sebagai badan usaha atau individu yang menyelenggarakan pemasaran, menyalurkan jasa dan komoditi dari produsen kepada konsumen akhir serta mempunyai hubungan dengan badan usaha atau individu lain.

Lembaga pemasaran menyebabkan harga produk dari produsen sampai ke konsumen akhir akan berbeda. Pada lembaga pemasaran terdapat pedagang perantara yaitu individu- individu atau pengusaha yang melaksanakan berbagai fungsi pemasaran dalam pembelian dan penjualan barang serta ikut memindahkan barang dari produsen ke konsumen. Pemasaran mempunyai tujuan membangun hubungan jangka panjang yang saling memuaskan dengan pihak- pihak yang memiliki kepentingan utama pedagang baik pedagang besar maupun pedagang kecil, pemasok, distributor dalam mendapatkan serta

mempertahankan referensi dan kelangsungan bisnis jangka panjang pedagang. Selain itu, di dalam pemasaran terdapat pedagang yang berjualan makanan dan perabotan rumah tangga. Barang-barang yang diperdagangkan diantaranya adalah barang-barang pangan dan non pangan. Pangan yang diperdagangkan diantaranya adalah makanan, minuman, dan bahan baku kebutuhan pokok yang dibutuhkan manusia sehari-hari.

2. Keragaan Pedagang Makanan

Menurut Mirza (2014), pedagang adalah seseorang yang menyampaikan barang dan prosesnya berlangsung dari produsen kepada konsumen. Orang yang pekerjaannya memperjual belikan barang atas prakarsa dan risiko dinamakan pedagang. Pedagang dibedakan atas pedagang besar dan pedagang kecil. Pedagang besar melakukan jual beli berlangsung secara besar-besaran. Pedagang besar, barang tidak dijual/disampaikan langsung kepada konsumen atau pengguna, sedangkan perdagangan kecil, jual beli berlangsung secara kecil-kecilan dan barang dijual langsung kepada konsumen. Mirza (2014) juga menjelaskan bahwa pedagang sendiri jenisnya bermacam-macam, ada pedagang keliling, pedagang asongan, pedagang dari pintu ke pintu (*door to door*), pedagang kios, pedagang kaki lima, grosir (pedagang besar), pedagang supermarket, pedagang makanan dan sebagainya. Jenis-jenis pedagang ini lazim dibedakan berdasarkan pada cara menawarkan barang dagangannya masing-masing. Pengertian dari pedagang tersebut adalah sebagai berikut.

(1) Pedagang keliling

Pedagang keliling adalah pedagang yang menawarkan barang dagangannya dengan cara berkeliling. Berkeliling di sini biasanya dilakukan dari RT ke RT, dari RW ke RW, dari kampung ke kampung, atau dari desa ke desa. Barang yang mereka tawarkan biasanya digendong, dan dipikul, didorong dengan gerobak, dan diangkut dengan sepeda atau kendaraan bermotor yang termasuk pedagang jenis ini adalah pedagang jamu gendong, pedagang bakso, pedagang es krim, dan lain-lain.

(2) Pedagang asongan

Pedagang asongan adalah pedagang yang menawarkan barang dagangannya dengan cara menemukannya di kotak kecil yang mudah dibawa dan dipindah-pindahkan. Kotak tersebut biasanya mereka kalungkan di leher seperti tas dan barang-barang yang mereka tawarkan biasanya berupa rokok, korek api, kembang gula, kertas tisu, kacang, kuaci, buah, dan barang-barang ringan lainnya.

(3) Pedagang kaki lima

Pedagang kaki lima adalah pedagang yang menawarkan barang dagangannya dengan cara menggelarnya di trotoar atau di tepi jalan yang ramai. Pedagang kaki lima menggelar dagangannya menggunakan tikar, terpal atau semacam balai-balai. Barang-barang yang mereka tawarkan umumnya berupa sepatu, pakaian, makanan, buah-buahan, dan lain-lain.

(4) Pedagang grosir

Grosir adalah pedagang yang dalam menawarkan barang tidak langsung berhadapan dengan calon pembeli. Pedagang grosir tidak langsung

menawarkan barang kepada calon pembeli sebagaimana pedagang eceran, melainkan calon pembeli yang mendatangi pedagang grosir.

Pengertian pedagang makanan adalah suatu pedagang yang menawarkan jenis-jenis makanan baik itu makanan berat, maupun makanan ringan. Biasanya para pedagang makanan menjajakan makanan baik itu di warung maupun di gerobak dorong maupun menggunakan kendaraan. Mirza (2014) juga menjelaskan pedagang makanan yang menjual makanan berat biasanya berjualan di warung, warung makanan biasanya berada di pinggir jalanan yang berupa rumah-rumah kecil, kios ataupun ruko yang mereka sewa. Makanan berat yang dijajakan menggunakan gerobak keliling seperti bakso, mie goreng, mie kuah, gado-gado, dan soto ayam. Biasanya pedagang berjualan mulai dari pagi hingga malam.

Pedagang makanan kecil biasa menjajakan makanannya dengan menggunakan gerobak dorong, sepeda, atau motor. Biasanya para pedagang makanan ringan gorengan menjajakan makanannya dengan cara berkeliling di suatu kompleks perumahan, ke perumahan yang lain. Selain itu juga para pedagang makanan ringan ini biasa mangkal di sekolah - sekolah. Pola penjualan mereka tidak tetap melainkan berpindah pindah tempat misalnya apabila tempat yang mereka tempati menjajakan makanan sepi mereka akan mencari tempat yang ramai. Mencari lokasi berjualan makanan ini biasa berlangsung selama empat bulan bila tempat yang biasa tempati sudah kurang dari pembeli, bahkan ada pula pedagang makanan yang sudah memang berlangganan dengan warga kompleks. Dan ada pula pedagang makanan ini yang lokasi berjualannya berpindah pindah tempat atau berkeliling (Mirza, 2014).

Pedagang makanan ringan, tidak menjual satu jenis makanan saja yang dijajakan, bisa diganti dengan makanan lain apabila makanan yang dijual kurang diminati konsumen. Jika pedagang hanya mengandalkan makanan jajanan satu jenis saja, maka pedagang harus mencari lokasi baru, tetapi jika pedagang tetap bertahan di lokasi, maka pedagang akan mengganti jenis makanan dengan jenis makanan lain (Mirza, 2014).

3. Makanan Jajanan

Makanan menurut Indriani (2015) didefinisikan sebagai pangan yang sudah diolah dan siap untuk dimakan, sedangkan yang dimaksud dengan pangan adalah bahan-bahan yang dapat dimakan sehari-hari untuk memenuhi kebutuhan tubuh dan terdapat dalam bentuk padat atau cair. Indriani (2015) juga menjelaskan bahwa pangan yang berbentuk cair disebut minuman. Adriani dan Wirjatmadi (2012) menjelaskan bahwa makanan adalah bahan makanan selain obat yang mengandung zat gizi dan atau unsur atau ikatan senyawa kimia yang dapat diubah menjadi zat gizi oleh tubuh. Zat gizi tersebut bila dimasukkan ke dalam tubuh, maka akan berguna bagi tubuh. Makanan jajanan atau yang dikenal dengan *street food* adalah sejenis makanan yang dijual oleh pedagang kaki lima, pinggir jalan, stasiun, pasar, tempat pemukiman serta lokasi yang sejenis. Makanan jajanan (*street food*) juga dapat menjadi penyumbang zat gizi dari makanan yang dikonsumsi seseorang. Menurut Safriana (2012), makanan jajanan (*street food*) berkontribusi terhadap asupan energi dan zat gizi seseorang dengan kisaran antara 10% sampai dengan 25% dari total konsumsi setiap hari.

Mudjajanto (2005) menjelaskan bahwa makanan jajanan dapat dibagi menjadi empat kelompok, yaitu pertama : makanan utama atau “*main dish*”, contohnya nasi rames, bakso, mie ayam, nasi pecel, dan sebagainya, kedua : makanan atau snack, contohnya kue-kue, onde-onde, pisang goreng, dan sebagainya, ketiga : golongan minuman contohnya es teler, es buah, teh, kopi, dawet, dan sebagainya, dan keempat : buah-buahan contohnya mangga, jambu air, dan sebagainya.

Menurut Rasul, dkk. (2013) makanan jajanan yang dijual dapat berbentuk makanan olahan rumah tangga atau makanan instan hasil olahan pabrik. Dalam proses produksinya, makanan jajanan membutuhkan bahan baku dan proses produksi merupakan kegiatan untuk menghasilkan barang atau jasa dari bahan-bahan atau sumber-sumber faktor produksi dengan tujuan untuk dijual lagi.

Usaha makanan jajanan termasuk ke dalam kewirausahaan kecil yang menguntungkan bagi pedagang. Menurut Wijandi dan Sarma (2002), wirausahawan adalah orang yang mempunyai kemampuan melihat dan menilai peluang bisnis, mengumpulkan sumberdaya yang dibutuhkan guna mengambil keuntungan darinya dan bertindak tepat untuk memastikan sukses. wirausahawan adalah individu yang berorientasikan pada tindakan dan bermotivasi tinggi serta berani mengambil resiko dalam mengejar tujuannya. Wirausahawan harus mampu menghadapi tantangan ketidakpastian dan harus berinovasi pada situasi kondisi yang penuh persaingan serya ketidaksempurnaan informasi. Inovasi akan memberikan perubahan dengan konsekuensi ketidakpastian, namun akan memberikan kemajuan sebagai dampak positif.

4. Modal dan Nilai Waktu dari Uang

Hernanto (1991) menyatakan modal adalah barang atau uang yang bersama-sama dengan faktor produksi lain yang digunakan untuk menghasilkan barang-barang baru. Modal merupakan salah satu faktor yang memiliki pengaruh besar terhadap kegiatan usaha, terutama modal operasional terkait langsung dengan aktivitas yang terjadi dalam kegiatan usaha. Adapun yang dimaksud dengan modal operasional adalah modal yang dalam bentuk tunai yang dapat ditukarkan dengan barang modal lain seperti sarana produksi dan tenaga kerja.

Menurut Martono dan Harjito (2004), modal yang dibutuhkan untuk membiayai usaha dagang terdiri atas modal pinjaman dan modal sendiri. Modal pinjaman merupakan modal yang berasal dari pinjaman para kreditur, supplier, dan perbankan. Modal sendiri merupakan modal yang berasal dari pihak usaha dagang itu sendiri baik dari pemilik usaha dagang itu sendiri atau laba yang tidak dibagi (laba ditahan). Modal sendiri biasanya digunakan sebagai modal awal untuk usaha dagang yang dapat dilihat nilai uangnya dimasa mendatang.

Menurut Sanusi (2002) terdapat cara menghitung nilai sejumlah uang pada waktu mulanya/awal dan jumlah nilai/pada masa tersebut menjadi berapa pada waktu tertentu atau waktu yang akan datang jika suku bunganya sebesar X persen.

Adapun rumusnya yaitu $F = P (1+i)^n$. Untuk mencari berapa nilai uang pada waktu awalnya karena diketahui nilai sekarangnya dan juga tahun serta suku bunga, maka Sanusi (2002) juga menjelaskan rumusnya untuk mencari nilai pada awal mulanya dengan cara membalik rumus mencari nilai waktu sekarang, dengan demikian rumus mencari nilai waktu awal yaitu :

$P = F / (1+i)^n$ = Jumlah nilai sekarang yang sudah diketahui dikalikan dengan $1/(1+i)^n$. $1/(1+i)^n$ dinamakan *discount factor*, yaitu suatu bilangan yang dapat digunakan untuk mengalikan suatu jumlah di waktu yang akan datang supaya menjadi nilai sekarang.

5. Teori Biaya, Penerimaan, dan Keuntungan

Menurut Ibrahim (2009) biaya modal kerja dalam kegiatan usaha terdiri dari biayatetap (*fixed cost*) dan biaya tidak tetap (*variable cost*). Biaya tetap adalah biaya yang tidak dipengaruhi oleh naik turunnya produksi yang dihasilkan, seperti biaya tenaga kerja tidak langsung, penyusutan, bunga bank, asuransi dan lain sebagainya. Biaya tidak tetap adalah biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan mentah/ bahan pembantu, upah tenaga kerja langsung, biaya transportasi biaya pemasaran, dan dapat ditulis dengan rumus sebagai berikut.

$$TC = FC + VC$$

Keterangan : TC = *Total Cost* (Biaya total)
 FC = *Fixed Cost* (Biaya tetap)
 VC = *Variable Cost* (Biaya variabel)

Biaya yang digunakan untuk menjalankan suatu usaha, akan menghasilkan suatu penerimaan. 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.

$$TR = Y \cdot P_y$$

Keterangan : TR = *Total Revenue* (Total Penerimaan)
 Q = *Quantity* (Produksi yang diperoleh dalam usaha)
 P = *Price* (Harga)

Penerimaan yang diperoleh dalam suatu usaha, dapat ditentukan keuntungan yang diperoleh dalam suatu usaha tersebut. Menurut Gustiyana (2003), keuntungan usaha merupakan pengurangan dari penerimaan dengan biaya total. Menurut Ahmadi (2001), dalam keuntungan usaha ada dua unsur yang digunakan yaitu unsur penerimaan dan biaya dari usaha tersebut. Penerimaan adalah hasil perkalian jumlah produk total dengan satuan harga jual, sedangkan biaya yang dimaksudkan sebagai nilai penggunaan sarana produksi dan lain-lain yang dikeluarkan pada proses produksi tersebut. Soekartawi (1995) menjelaskan rumus keuntungan tersebut sebagai berikut.

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan:

π : Keuntungan pedagang

TR : Total Penerimaan

TC : Total biaya

B. Penelitian Terdahulu

Penelitian tentang keragaan pedagang makanan jajanan olahan pernah dilakukan oleh peneliti terdahulu. Beberapa yang relevan dengan penelitian ini yaitu penelitian mengenai sikap dan perilaku konsumen terhadap makanan jajanan olahan dan mengetahui keuntungan makanan jajanan. Keputusan pembelian seorang konsumen merupakan tindakan membeli dan mengonsumsi barang dan atau jasa dari dua atau lebih alternatif pilihan dan tidak jarang melibatkan dua pihak atau lebih dalam melakukan keputusan tersebut. Proses pengambilan keputusan pembelian seorang konsumen melalui beberapa tahapan, antara lain pengenalan kebutuhan, pencarian informasi, evaluasi alternatif, keputusan membeli dan perilaku pasca pembelian (Setiadi, 2003).

Penelitian ini hanya akan menganalisis berbagai pedagang makanan jajanan olahan di sebagian lokasi Kampus Universitas Lampung dan besarnya keuntungan yang diperoleh oleh pedagang tersebut per bulan. Keragaan makanan jajanan olahan yang akan dibahas dalam penelitian ini mencakup jenis makanan jajanan olahan yang tersedia, jumlah makanan jajanan olahan yang tersedia, pedagang makanan jajanan yang berada di Kampus Unila dan banyaknya jumlah pedagang yang ada di sekitar Kampus Unila. Penelitian terdahulu membahas mengenai hubungan karakteristik mahasiswa terhadap perilaku konsumsi jajanan, sedangkan penelitian ini dibahas tentang keragaan pedagang makanan jajanan olahan dan banyaknya jumlah pedagang yang tersedia di Kampus Unila. Kajian penelitian terdahulu dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Kajian Penelitian Terdahulu

No.	Judul Penelitian, Penulis, Tahun	Tujuan Penelitian	Metode Analisis Data	Kesimpulan Penelitian
1.	Analisis faktor-faktor yang mempengaruhi keputusan pembelian konsumen pada produk minuman berisotonik pocari sweat. (Getrycia dan Djatikusuma, 2009)	Menganalisis seberapa besar pengaruh harga, kualitas produk dan promosi terhadap keputusan pembelian pembelian.	1. Uji Validitas 2. Uji Reliabilitas 3. Analisis Regresi Berganda 4. Analisis Koefisien Determinasi 5. Uji Hipotesis (Uji-F dan Uji-t)	Sebesar 28% harga, kualitas produk dan promosi secara simultan berpengaruh signifikan terhadap keputusan pembelian, sedangkan sisanya 72% kemungkinan dipengaruhi oleh faktor-faktor lain yang tidak diteliti dalam penelitian.
2.	Analisis karakteristik siswa, karakteristik orang tua dan perilaku konsumsi jajanan pada siswa-siswi SDN Rambutan 04 Pagi Jakarta Timur (Yuliasuti, 2012)	Melihat gambaran perilaku jajan siswa serta faktor-faktor yang berhubungan.	1. Analisis univariat 2. Analisis bivariat	Adanya hubungan yang bermakna antara variabel uang jajan, pekerjaan dan keuntungan orang tua dengan perilaku sering jajan siswa di SDN Rambutan 04 Pagi Jakarta Timur.

Tabel 4. Lanjutan

No.	Judul Penelitian, Penulis, Tahun	Tujuan Penelitian	Metode Analisis Data	Kesimpulan Penelitian
3.	Perilaku memilih jajanan pada siswa Sekolah Dasar di SDN Garot Kecamatan Darul Imarah Kabupaten Aceh Besar. (Safriana, 2012)	Menganalisis perilaku memilih jajanan serta faktor-faktor yang berhubungan dan faktor yang paling besar mempengaruhi.	Analisis deskriptif	<ol style="list-style-type: none"> 1. Terdapat hubungan bermakna antara variabel jenis kelamin dimana siswa yang berjenis kelamin perempuan memiliki perilaku memilih jajanan yang lebih baik dibandingkan siswa laki-laki. 2. Sikap siswa dalam memilih makanan jajanan, pengaruh media, pengetahuan orang tua dan dukungan mempunyai hubungan yang bermakna dengan perilaku memilih jajanan 3. Variabel pengetahuan orang tua merupakan variabel yang paling besar pengaruhnya terhadap perilaku siswa dalam memilih jajanan.
4.	Perilaku Konsumsi Mahasiswa Universitas Lampung Terhadap Kopi Bubuk Instan Siap Saji Yulisa, dkk. (2013)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Untuk mengetahui dan menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi proses keputusan pembelian kopi bubuk instan siap saji oleh mahasiswa Unila 2. Untuk mengetahui sikap mahasiswa Unilaterhadap penilaian berbagai merek kopi bubuk instan siap saji. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Analisis Kuantitatif 2. Analisis Fishbein 	<ol style="list-style-type: none"> 1. kopi instan siap saji yang paling banyak dikonsumsi oleh mahasiswa adalah merek Torabika. 2. Dari empat belas faktor (variabel) yang diduga mempengaruhi keputusan pembelian kopi bubukinstan siap saji, dapat direduksi menjadi empat komponen. Komponen utama I (faktor internal) terdiri dari aroma, pilihan rasa, kekentalan, dan krimer.

Tabel 4. Lanjutan

No.	Judul Penelitian, Penulis, Tahun	Tujuan Penelitian	Metode Analisis Data	Kesimpulan Penelitian
				Komponen utama II (faktor eksternal) terdiri dari merek, iklan, harga, dan bonus. Komponen utama III (faktor manfaat) terdiri dari variabel penghilang rasa kantuk dan variabel teman minum makanan lain.
5.	Pengadaan bahan baku dan nilai tambah pisang bolen di Bandar Lampung Masesah, dkk. (2013)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengetahui pengadaan bahan baku pisang bolen CV. Mayang Sari dan Harum Sari di Bandar Lampung 2. Menganalisis nilai tambah pisang bolen CV. Mayang Sari dan Harum Sari di Bandar Lampung. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Analisis deskriptif 2. Analisis <i>Economic Order Quantity</i> (EEQ) 3. Analisis nilai tambah Hayami 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Persediaan rata-rata bahan baku pisang raja yang digunakan selama satu bulan untuk CV Mayang Sari sebanyak 3.000 sisir/bulan dan 520 sisir/bulan untuk Harum Sari. 2. Nilai tambah rata-rata industri pisang bolen CV Mayang Sari sebesar Rp3.937,60 per satu kotak dengan isi 10 kue pisang bolen, Harum Sari sebesar Rp2.326,92 per satu kotak dengan isi 10 kue pisang bolen.
6.	Faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku makan pada remaja putri di SMA Negeri 10 Padang. (Putri, 2014)	Mengetahui faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku makan pada remaja di SMA Negeri 10 Padang.	Distribusi frekuensi dan Uji <i>Chi Square</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Terdapat hubungan antara faktor psikologis dan faktor media atau periklanan terhadap perilaku makan. 2. Tidak terdapat hubungan antara faktor fisik, faktor budaya, faktor ekonomi, faktor norma sosial dengan perilaku makan.

Tabel 4. Lanjutan

No.	Judul Penelitian, Penulis, Tahun	Tujuan Penelitian	Metode Analisis Data	Kesimpulan Penelitian
7.	Pengaruh bauran pemasaran (<i>marketing mix</i>) dan perilaku konsumen terhadap pengambilan keputusan pembelian jus buah segar Bandar Lampung. Octaviani, dkk. (2014)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mempelajari karakteristik responden konsumen jus buah segar 2. Menganalisis pengaruh bauran pemasaran terhadap pengambilan keputusan konsumen dalam membeli jus buah segar 3. Menganalisis faktor sosial, pribadi dan psikologi konsumen dalam membeli jus buah segar 4. Menganalisis faktor-faktor dominan bauran pemasaran dan perilaku konsumen yang mempengaruhi keputusan konsumen untuk membeli jus buah segar di Bandar Lampung. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Analisis deskriptif 2. Analisis statistik <i>Structural Equation Model</i> (SEM) 3. Analisis rank spearman 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Konsumen didominasi oleh mahasiswa perempuan dan konsumen jus buah paling besar adalah konsumen jus buah yang berusia 21 tahun. 2. Variabel harga dan produk dalam bauran pemasaran berpengaruh secara nyata terhadap pembelian jus buah. 3. Faktor pribadi dan sosial secara nyata memberikan pengaruh terhadap pembelian jus buah segar oleh konsumen di Bandar Lampung. 4. Variabel produk adalah faktor yang paling dominan dalam mempengaruhi keputusan konsumen terhadap pembelian jus buah segar

Tabel 4. Lanjutan

No.	Judul Penelitian, Penulis, Tahun	Tujuan Penelitian	Metode Analisis Data	Kesimpulan Penelitian
8.	Analisis Kepuasan Dan Loyalitas Konsumen Kopi Bubuk Sinar Baru Cap Bola Dunia (Sb-Cbd) Di Kota Bandar Lampung Gadung, dkk. (2015)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengetahui atribut tertinggi dari produk kopi bubuk SB-CBD 2. Menganalisis tingkat kepuasan konsumen kopi bubuk SB-CBD 3. Menganalisis tingkat loyalitas konsumen kopi bubuk SB-CBD 4. Mengetahui hubungan antara kepuasan dan loyalitas konsumen kopi bubuk SB-CBD 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Analisis deskriptif 2. analisis <i>Consumer Satisfaction Index</i> (CSI) dan <i>Importance Performance Analysis</i> (IPA) 3. Analisis piramida loyalitas 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Terdapat lima atribut produk kopi bubuk SB-CBD yang memiliki kepuasan tertinggi yaitu label halal, harga, aroma yang khas, tanggal kadaluarsa, dan rasa. 2. Tingkat kepuasan konsumen kopi bubuk SB-CBD secara keseluruhan sebesar 73,34 persen. 3. Konsumen kopi bubuk SB-CBD berada pada kategori loyal.

Tabel 4. Lanjutan

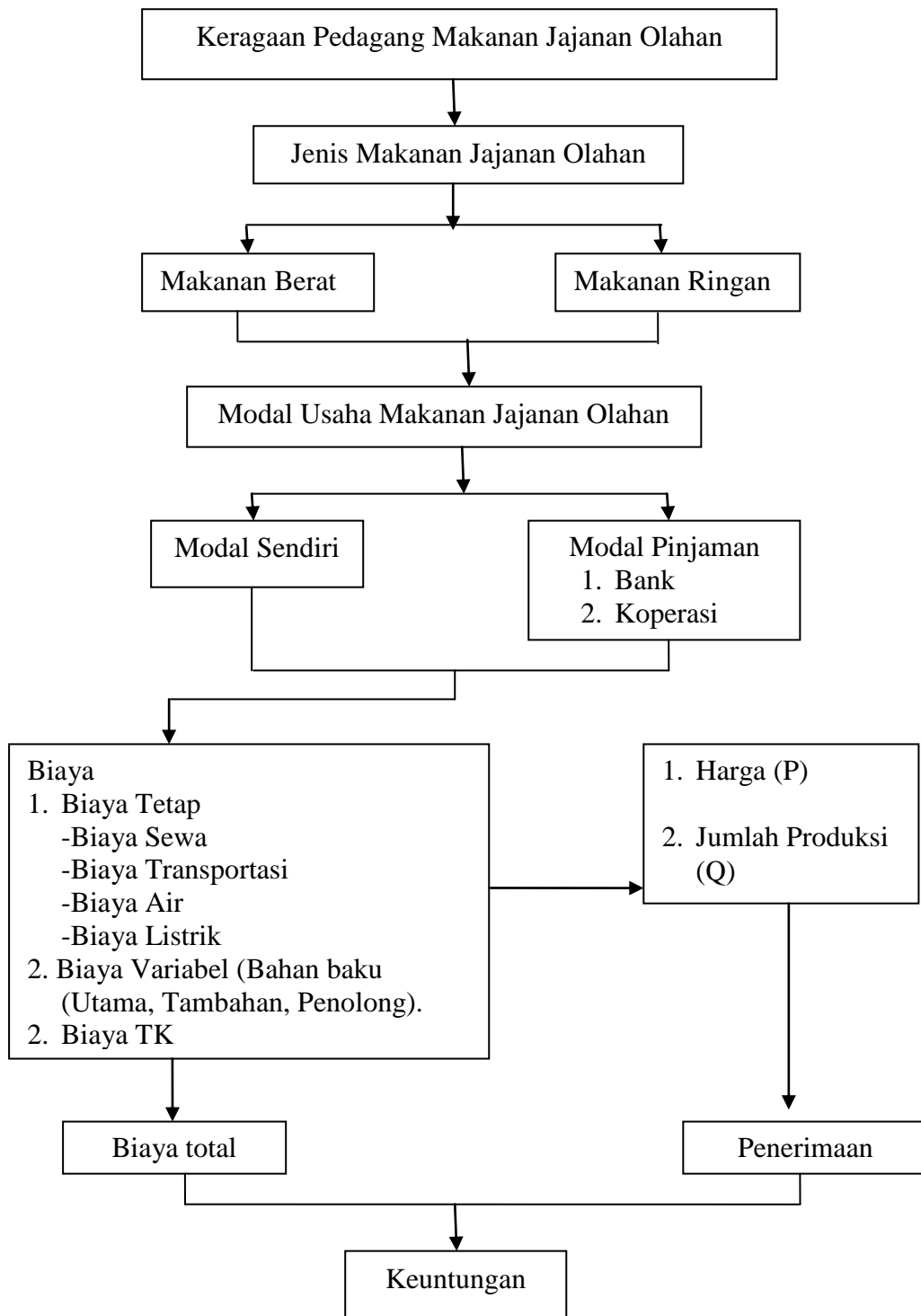
No.	Judul Penelitian, Penulis, Tahun	Tujuan Penelitian	Metode Analisis Data	Kesimpulan Penelitian
9.	Ketersediaan Dan Perilaku Konsumsi Makanan Jajanan Olahan Siswa Sekolah Dasar Di Bandar Lampung Ayunyah, dkk. (2015)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengetahui ketersediaan makanan jajanan olahan di sekolah dasar 2. Mempelajari pengambilan keputusan siswa sekolah dasar dalam mengonsumsi makanan jajanan olahan dan perilaku konsumsinya 3. Menganalisis perbedaan makanan jajanan olahan siswa SD berdasarkan jenis kelamin, status gizi. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Analisis deskriptif 2. Uji Mann Whitney 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ketersediaan makanan jajanan olahan di lingkungan sekolah adalah makanan jajanan olahan yang tersedia di dalam pagar sekolah, yaitu di kantin sekolah. 2. Jenis makanan jajanan olahan yang dikonsumsi siswa dari yang terbanyak sampai dengan sedikit adalah mie instan, pempek, siomai, cireng isi dan bakso tusuk. 3. Hasil uji Mann Whitney cireng isi, pempek dan bakso tusuk menunjukkan bahwa nilai signifikansinya $>0,05$
10.	Pengaruh Keuntungan Terhadap Konsumsi Daging dan Telur di Kecamatan Siau Barat Kabupaten Kepulauan Tagulandang Biaro Badoa, dkk. (2016)	Mengetahui pengaruh keuntungan terhadap konsumsi daging dan telur di Kecamatan Siau Barat	Analisis regresi sederhana dengan persamaan : $C_i = a + bY_i + e_i$.	Daging yang dikonsumsi responden adalah daging ayam dan daging babi, sedangkan telur yang dikonsumsi responden adalah telur ayam ras. Keuntungan berpengaruh nyata terhadap konsumsi daging ayam, daging babi, dan telur dengan nilai t_{hitung} masing-masing adalah 4,201; 2,757; dan 1,346.

C. Kerangka Pemikiran

Pedagang makanan jajanan olahan merupakan individu atau kelompok yang menjajakan makanan dagangan dengan tujuan mendapatkan keuntungan.

Makanan jajanan olahan yang dijual pedagang memiliki berbagai jenis makanan, baik makanan ringan (camilan) atau makanan berat (mengenyangkan). Untuk menjalankan usahanya, biasanya pedagang membutuhkan modal untuk membeli bahan baku yang digunakan untuk mengolah makanan. Bahan baku ini terdiri dari tiga, yaitu bahan baku utama, tambahan, dan penolong. Bahan baku ini digunakan untuk proses pengolahan menjadi makanan jajanan olahan. Selain bahan baku, modal juga digunakan untuk membayar biaya tenaga kerja, biaya sewa, biaya transportasi, biaya air dan biaya keamanan. Modal sangat berpengaruh besar untuk menjalankan usaha pedagang, semakin besar modal yang digunakan pedagang untuk berjualan, maka semakin banyak jenis-jenis makanan yang disediakan pedagang.

Penelitian ini membahas tentang jenis-jenis makanan jajanan yang disediakan pedagang di kantin sekitar lapangan bola Unila, Fakultas Teknik, Fakultas Pertanian, dan perpustakaan. Selain itu, penelitian ini juga membahas tentang besarnya modal, penerimaan dan keuntungan pedagang yang diperoleh selama sebulan. Penelitian dengan topik keragaan pedagang makanan jajanan olahan di Kampus Universitas Lampung disusun dalam bagan alir yang disajikan pada Gambar 1.



Gambar 1. Bagan alir keragaan pedagang makanan jajanan olahan di Kampus Universitas Lampung, 2017

III. METODE PENELITIAN

A. Lokasi, Waktu, dan Subyek Penelitian

Penelitian dilakukan dengan menggunakan metode penelitian survei, yaitu penelitian yang mengambil sampel dari satu populasi dan menggunakan kuesioner sebagai alat pengumpul data pokok (Wirartha, 2006). Penelitian dilakukan di kantin Kampus Universitas Lampung (Unila). Pemilihan lokasi ini dilakukan secara sengaja (purposive) dengan pertimbangan Unila merupakan salah satu perguruan tinggi negeri di Bandar Lampung yang memiliki potensi cukup banyak bagi penjualan produk makanan jajanan olahan. Waktu pengambilan data dalam penelitian ini yaitu dari bulan Januari sampai Februari 2017.

Populasi dalam penelitian ini adalah pedagang makanan jajanan olahan yang berada di Kampus Unila. Menurut data Biro Administrasi dan Kemahasiswaan 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 Unila dan kantin Perpustakaan Unila. Kriteria yang menjadi subyek penelitian adalah pedagang yang sudah berdagang minimal satu tahun baik pedagang keliling maupun pedagang yang menetap. Pengambilan sampel dalam penelitian ini dilakukan

dengan menggunakan teknik *total sampling* , yaitu teknik pengambilan sampel dengan mencatat semua pedagang makanan di Kampus Unila. Jumlah populasi pedagang tidak terdaftar 23 pedagang sedangkan pedagang terdaftar 20 pedagang sehingga jumlah keseluruhan 43 pedagang atau 51% dari jumlah pedagang yang ada di Unila. Menurut Sugiyono (2007), jumlah populasi yang kurang dari 100 maka seluruh populasi harus diambil semuanya, sehingga sampel yang diambil pada penelitian ini berjumlah 43 pedagang makanan jajanan olahan.

B. Konsep Dasar dan Definisi Operasional Variabel

Konsep dasar dan definisi operasional dalam penelitian ini mencakup pengertian yang digunakan untuk mendapatkan data yang akan dianalisis berkaitan dengan tujuan penelitian.

Keragaan pedagang makanan adalah jenis-jenis makanan jajanan olahan yang disediakan oleh pedagang, baik makanan ringan dan makanan berat yang sudah memiliki tempat usaha (menetap) yang berjualan minimal lima hari dalam seminggu maupun belum memiliki tempat usaha (berkeliling). Pedagang makanan yang dimaksud adalah pedagang makanan yang berjualan di bagian barat depan Gedung Rektorat Unila yaitu lingkungan Fakultas Pertanian, Fakultas Teknik, Perpustakaan, dan di sekitar lapangan sepak bola Unila.

Pedagang makanan jajanan adalah pedagang yang menjual makanan jajanan baik padat maupun cair (minuman) yang diolah sendiri, titipan atau hasil membeli dari pasar. Makanan jajanan yang dimaksud dapat berupa makanan jajanan berat dan makanan jajanan ringan.

Makanan jajanan adalah jenis makanan jajanan yang melalui proses pengolahan, baik hasil olahan pedagang itu sendiri, rumah tangga atau pabrik yang tersedia di kantin Kampus Unila dalam bentuk padat maupun cair. Makanan jajanan yang dimaksud adalah makanan berat (mengenyangkan) dan makanan ringan (camilan).

Makanan berat adalah jenis makanan jajanan yang melalui proses pengolahan oleh pedagang itu sendiri, atau titipan dari orang lain yang bersifat mengenyangkan sehingga berfungsi sebagai makanan utama (pagi, siang, dan malam). Makanan berat yang dimaksud adalah bakso, mie ayam, mie kwetiaw goreng, nasi goreng, nasi uduk, soto, pecel, ketoprak, siomay dan nasi rames.

Makanan ringan adalah jenis makanan jajanan olahan yang tersedia di kantin Kampus Unila bukan sebagai makanan pengenyang tetapi sebagai makanan camilan untuk penghilang rasa lapar sementara waktu, yang melalui proses pengolahan oleh pedagang itu sendiri, atau titipan dari orang lain, atau makanan jajanan yang melalui proses olahan dari pabrik dibungkus dengan kemasan rapi. Makanan ringan yang dimaksud antara lain adalah kerupuk, gorengan, bronis, donat, keripik, dan *snack* serta minuman, baik minuman olahan atau minuman yang berasal dari pabrik.

Minuman olahan adalah jenis makanan ringan yang melalui proses pengolahan oleh pedagang itu sendiri, atau pun dari pabrik dalam bentuk cair atau bubuk yang tersedia di kantin Kampus Unila. Minuman olahan yang dimaksud adalah jus, susu, kopi, dan teh.

Makanan jajanan olahan utama adalah jenis makanan yang paling banyak diproduksi atau dijual oleh setiap pedagang di kantin Kampus Unila dan dikonsumsi mahasiswa, baik yang diolah sendiri oleh pedagang ataupun hasil olahan orang lain.

Pedagang di Kampus Universitas Lampung terdiri dari pedagang terdaftar dan tidak terdaftar. Pedagang terdaftar adalah pedagang yang terdaftar membayar uang sewa bangunan (tempat usaha) kepada pihak rektorat bagian rumah tangga, berjualan di Kampus Universitas Lampung minimal satu tahun, dan sudah memiliki tempat usaha. Pedagang tidak terdaftar adalah pedagang yang tidak membayar uang sewa bangunan (tempat usaha) kepada pihak rektorat bagian rumah tangga, berjualan di Kampus Universitas Lampung minimal satu tahun, baik pedagang keliling maupun pedagang yang menetap.

Pendidikan pedagang adalah pendidikan terakhir yang ditempuh oleh pedagang.

Usia pedagang adalah usia sejak pedagang lahir sampai dilakukannya penelitian.

Jumlah anggota keluarga adalah jumlah anggota keluarga pedagang yang hidup bersama dalam satu rumah.

Modal adalah sejumlah uang yang dimiliki oleh pedagang untuk menjalankan usahanya. Modal yang dimaksud adalah modal awal pedagang untuk menjalankan usahanya diukur dalam satuan rupiah dimulai saat ini dengan suku bunga 9,75%.

Biaya adalah sejumlah uang yang dikeluarkan untuk mendapatkan suatu barang atau jasa. Biaya yang dimaksud adalah biaya tetap dan biaya variabel diukur dalam satuan rupiah per bulan.

Biaya tetap adalah biaya yang besar kecilnya bila dikeluarkan tidak mempengaruhi produksi. Biaya tetap yang dimaksud adalah biaya sewa, biaya transportasi, dan biaya air diukur dalam satuan rupiah per bulan.

Biaya sewa adalah biaya yang dikeluarkan untuk menyewa tempat berjualan. Biaya sewa yang dimaksud adalah biaya sewa yang dibayarkan oleh pedagang di Kampus Unila per bulan, diukur dalam satuan rupiah per bulan.

Biaya transportasi adalah biaya yang dikeluarkan untuk menunjang kegiatan berdagang. Biaya transportasi yang dimaksud adalah biaya bensin diukur dalam satuan rupiah per bulan.

Biaya air adalah biaya yang dikeluarkan untuk penggunaan air diukur dalam satuan rupiah per bulan.

Biaya variabel adalah biaya yang besar kecilnya bila dikeluarkan akan mempengaruhi volume produksi. Biaya variabel yang dimaksud adalah biaya bahan baku diukur dalam satuan rupiah per bulan.

Biaya diperhitungkan adalah biaya yang digunakan pedagang, tetapi tidak dikeluarkan secara tunai. Biaya diperhitungkan yang dimaksud adalah biaya tenaga kerja dalam keluarga diukur dalam satuan rupiah per bulan.

Bahan baku utama adalah bahan pokok yang digunakan dalam proses pembuatan makanan jajanan olahan diukur dalam satuan rupiah per bulan.

Bahan baku tambahan adalah bahan baku yang juga ditambahkan dalam proses pembuatan makanan jajanan olahan, selain bahan baku utama diukur dalam satuan rupiah per bulan.

Bahan baku penolong adalah bahan baku selain bahan baku utama dan bahan baku tambahan yang digunakan sebagai penolong dalam proses pembuatan makanan jajanan olahan, misalnya minyak goreng diukur dalam satuan rupiah per bulan.

Biaya tenaga kerja adalah biaya yang dikeluarkan oleh pedagang baik untuk tenaga kerja lepas atau tetap yang berasal dari dalam keluarga atau luar keluarga, diukur dalam satuan rupiah per bulan.

Pengeluaran adalah sejumlah biaya-biaya yang harus dikeluarkan oleh pedagang makanan jajanan, baik biaya bahan baku atau pun biaya yang harus dikeluarkan untuk membayar sewa tempat usaha, tenaga kerja, kebersihan, listrik, dan air, diukur dalam satuan rupiah per bulan.

Penerimaan adalah sejumlah uang yang diterima oleh pedagang makanan jajanan yang diperoleh dari jumlah produksi yang dihasilkan dikalikan dengan harga jual, diukur dalam satuan rupiah per bulan.

Keuntungan adalah penerimaan dikurangi biaya. Keuntungan jajanan olahan titipan adalah harga jual ke konsumen dikurangi dengan harga yang ditetapkan oleh penitip, diukur dalam satuan rupiah per bulan.

Persentase margin keuntungan adalah keuntungan yang diperoleh oleh pedagang dibagi dengan biaya total dikali seratus. Persentase margin keuntungan yang dimaksud yaitu untuk membedakan bahwa keuntungan yang diperoleh pedagang memiliki persentase margin yang besar atau kecil.

C. Jenis Data dan Sumber Data

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer merupakan data yang diperoleh secara langsung dari proses wawancara kepada pedagang yang menjadi sampel. Sumber data diperoleh dari alat bantu yang digunakan untuk mendapatkan data primer, yaitu kuesioner. Data sekunder adalah data yang diperoleh dari beberapa sumber yang sudah ada. Data sekunder yang digunakan adalah data jenis-jenis makanan jajanan olahan, data nama pedagang, dan literatur lain yang relevan untuk menunjang penelitian.

D. Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang digunakan adalah teknik wawancara, observasi, dan pencatatan. Teknik wawancara adalah pengumpulan data dengan cara melakukan interaksi dan komunikasi dengan responden dan menggunakan alat bantu berupa kuesioner. Observasi adalah pengumpulan data dengan cara mengamati secara langsung objek yang diteliti. Pencatatan adalah pengumpulan data dengan cara mencatat data yang sudah ada di instansi terkait yang berhubungan dengan penelitian.

E. Metode Analisis Data

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 menganalisis modal sekarang, biaya serta penerimaan pedagang makanan jajanan olahan di Kampus Unila, dan tujuan yang ke tiga yaitu menganalisis keuntungan pedagang makanan jajanan olahan di Kampus Unila. Keuntungan dianalisis dengan rumus sebagai berikut (Soekartawi, 1995).

$$\pi = TR - TC \dots\dots\dots(1)$$

Keterangan:

π : Keuntungan pedagang

TR : Total Penerimaan

TC : Total biaya

Untuk mengetahui keragaan keuntungan antar pedagang yang bervariasi mulai dari modal, biaya, dan penerimaannya maka dilanjutkan dengan % margin keuntungan dengan rumus

$$\% \text{ margin keuntungan} = \frac{\pi}{TC} \times 100\% \dots\dots\dots(2)$$

Keterangan:

π : Keuntungan

TC : Total Cost (Biaya Total)

Untuk menghitung modal awal menjadi modal sekarang dengan menggunakan nilai waktu dari uang, mengadopsi rumus dari Sanusi (2002) sebagai berikut.

$$\text{Modal sekarang} = \text{modal awal} (1 + \text{suku bunga})^{\text{tahun}} \dots\dots\dots(3)$$

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan sebagai berikut.

- (1) Pedagang yang berlokasi di sekitar lapangan bola Unila menjual 1 sampai 3 jenis makanan yaitu mi instan, nasi uduk dan jenis minuman, sedangkan pedagang yang berlokasi di sekitar Fakultas Teknik, Pertanian dan Perpustakaan Unila memiliki jenis makanan 7 sampai 9 jenis yaitu nasi goreng, pecel, ketoprak, mie ayam, bakso ikan, bakso daging, nasi rames, siomay dan lontong sayur. Terdapat 22 jenis makanan jajanan berat yang dijual oleh pedagang yang dijadikan responden dalam penelitian, yaitu nasi uduk, soto ayam, mie instan, nasi goreng, nasi rames, mie tek-tek, lontong sayur, tekwan, siomay, batagor, bihun goreng, omlet, bubur ayam, ketupat tahu, nasi kuning, bakso ikan, bakso daging, mie ayam, mie kwetiaw, karedok, pecel dan ketoprak. Jenis makanan ringan yang ada di kantin Kampus Unila antara lain adalah gorengan, snack, donat, jamur krispi, sukro, biscuit, sosis gulung, bakso bakar, jus, dan minuman kemasan pabrik
- (2) Modal yang diperoleh oleh pedagang makanan jajanan olahan di Kampus Unila berasal dari uang tabungan pedagang dan modal awal yang dikeluarkan

oleh pedagang untuk memulai usaha sebesar Rp70.000,00 (tahun 2008 untuk makanan ringan) hingga Rp7.000.000,00.(tahun 2006 untuk makanan berat).

Berdasarkan perhitungan nilai waktu dari uang sekarang (2017) modal untuk jenis makanan ringan menjadi sebesar Rp160.000,00 dan Rp19.500.000,00 untuk jenis makanan berat.

- (3) Biaya total rata-rata yang dikeluarkan oleh pedagang sebesar Rp7.600.000,00 per bulan dengan rata-rata penerimaan yang diperoleh pedagang dari hasil berjualan makanan jajanan olahan adalah Rp15.604.642 per bulan. Rata-rata keuntungan pedagang makanan jajanan olahan berdasarkan biaya tunai sebesar Rp9.509.602 per bulan. Rataan keuntungan pedagang jika dihitung berdasarkan biaya total per bulan adalah Rp8.081.807.

B. Saran

Berdasarkan hasil dan pembahasan, saran yang dapat diberikan sebagai berikut.

- (1) Bagi pedagang, diharapkan dapat melakukan pencatatan atau pembukuan keuangan sehingga penerimaan dan keuntungan yang diperoleh setiap hari berdagang dapat diketahui.
- (2) Bagi peneliti lain, disarankan untuk melakukan penelitian yang sejenis yaitu keragaan pedagang makanan jajanan olahan di Kampus Unila di bagian Timur dengan kajian yang lebih luas, yaitu di setiap kantin-kantin yang ada di Fakultas Unila dikarenakan kantin di Kampus Unila sangat banyak dan di lingkungan seputar Unila yang merupakan lokasi tempat tinggal (kost) mahasiswa Unila.

DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, M dan Wirjatmadi, B. 2012. *Pengantar Gizi Masyarakat*. Kencana Prenada Media Group. Jakarta.
- Agus Harjito dan Martono. 2004. *Manajemen Keuangan*. Ekonisia. Yogyakarta.
- Ahmadi, A. 2001. *Ilmu Pendidikan*. Rineka Cipta Jakarta
- 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].
- Arikunto, S. 2002. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Rineka Cipta. Jakarta
- Ayuniyah, Q., Y. Indriani, dan K.K.Rangga,. 2015. Ketersediaan dan Perilaku Konsumsi Makanan Jajanan Olahan Siswa Sekolah Dasar di Bandar Lampung. *JIA* Vol 03 (04) :: 409-418.
<http://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JIA/article/view/1091/996>. [7 November 2016]
- Badan Pusat Statistik Provinsi Lampung. 2012. *Bandar Lampung Dalam Angka*. Badan Pusat Statistik Provinsi Lampung. Bandar Lampung.
- Badoa I.V., A.H.S. Salendu, F.H Elly, dan P.O.V. Waleleng. 2016. Pengaruh Pendapatan Terhadap Konsumsi Daging dan Telur di Kecamatan Siau Barat Kabupaten Kepulauan Tagulandang Biaro. *Zootek*, Vol. 3 (1) : hal. 61-68.
<http://download.portalgaruda.org/article.php?article=376726&val=1004&title=PENGARUH%20PENDAPATAN%20TERHADAP%20KONSUMSI%20DAGING%20DAN%20TELUR%20DI%20KECAMATAN%20SIAU%20BARAT%20KABUPATEN%20KEPULAUAN%20SIAU%20TAGULANDANG%20BIARO>. [26 Novemberr 2016]

- 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]
- Firdaus, M. 2008. *Manajemen Agribisnis*. Bumi Aksara. Jakarta
- Gadung, A., W.A. Zakaria, dan K. Murniati. 2015. Analisis Kepuasan Dan Loyalitas Konsumen Kopi Bubuk Sinar Baru Cap Bola Dunia (Sb-Cbd) di Kota Bandar Lampung. *JIIA Vol 03 (4) : 370-376*.
<http://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JIA/article/view/1091/996>.
 [7 November 2016]
- Getrycia, W dan Djatikusuma, E.S. 2009. *Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Keputusan Pembelian Konsumen Pada Produk Minuman Berisotonik Pocari Sweat*. Jurnal Jurusan Manajemen Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi MDP.
- Hanif dan Dyah. 2012. Keragaan Agroindustri Opak Singkong di Desa Jolontaro Kecamatan Sapuran Kabupaten Wonosobo. *Jurnal Surya Agritama Vol. 1 No. 1 Maret 2012*.
- Hasyim, A.I. 2012. *Tataniaga Pertanian*. Universitas Lampung. Bandar Lampung
- Hernanto, F. 1991. *Ilmu Usahatani*. Swadaya. Jakarta.
- Ibrahim, Y. 2009. *Studi Kelayakan Bisnis*. Rineka Cipta. Jakarta.
- Indriani, Y. 2015. *Gizi dan Pangan (Buku Ajar)*. Aura. Bandar Lampung.
- Judarwanto, W. 2012. *Perilaku Makan Anak Sekolah*.
<http://gizi.depkes.go.id/wp-content/uploads/2012/05/perilaku-makan-anak-sekolah.pdf>. [15 Oktober 2016]
- Kementerian Kesehatan. 2016. *Kategori Umur*. Kementerian 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.

- Kotler, P dan K.L. Keller. 2009. *Manajemen Pemasaran Edisi 13 Jilid 1*. Erlangga. Jakarta
- Mantra, I.B. 2004. *Demografi Umum*. Pustaka Pelajar. Yogyakarta.
- Masesah, L., A.I.Hasyim, dan S. Situmorang. 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/1091/996>. [7 November 2016)].
- Mirza, I. 2014. Strategi Manajemen Usaha Pedagang Makanan Orang Jawa di Makkasar. *Skripsi*. Universitas Hasanuddin. Makkasar
- Mudjajanto, E.S. 2005. *Keamanan Makanan Jajanan Tradisional*. <http://www.gizi.net/egibin/berita/fullnews.cgi?newsid1108963004,13930>. [15 Oktober 2016].
- Octaviani, M.W., Y. Indriani, dan S. Situmorang. 2014. Pengaruh Bauran Pemasaran (Marketing Mix) dan Perilaku Konsumen terhadap Pengambilan Keputusan Pembelian Jus Buah Segar Bandar Lampung. *JIIA Vol 02 (2)*: 133-141. <http://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JIA/article/view/1091/996>. [7 November 2016].
- Pasaribu, M. 2006. *Manajemen Pemasaran Edisi Keempat*. PT Bumi Aksara. Jakarta
- Putri, D.Y. 2014. *Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Makan pada Remaja Putri di SMA Negeri 10 Padang*. Artikel Ilmiah Fakultas Keperawatan Universitas Andalas. <http://www.ijhn.ub.ac.id/index.php/ijhn/article/download/109/>. [07 November 2016].
- Rahim, A dan D.R. Hastuti. 2008. *Pengantar, Teori dan Kasus Ekonomika Pertanian*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rangga, K.K. 1996. Pembinaan Pedagang Makanan Jajanan dalam Rangka Meningkatkan Kesehatan Masyarakat dan Sanitasi Lingkungan di Sekitar Universitas Lampung Tahun 1995. Laporan Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat. Universitas Lampung. Lampung.
- Rasul, A.A., N. Wijiharjono, dan T. Setyowati. 2013. *Ekonomi Mikro Dilengkapi Sistem Informasi Permintaan*. Mitra Wacana Media. Jakarta.
- Safriana. 2012. Perilaku Memilih Jajanan pada Siswa Sekolah Dasar di SDN Garot Kecamatan Darul Imarah Kabupaten Aceh Besar. *Skripsi*. Universitas Indonesia. Depok

- Sanusi, B. 2002. *Pengantar Evaluasi Proyek*. Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia. Jakarta
- Setiadi, N.J. 2003. *Perilaku Konsumen Konsep dan Implikasi untuk Strategi dan Penelitian Pemasaran*. Prenada Media. Bandung
- Suci, U.S.T. 2009. Gambaran Perilaku Jajan Murid Sekolah Dasar di Jakarta. *Jurnal Fakultas Psikologi Vol 1 (2): 29-38*. <http://psikobuana.com/doc/29-38%20-%20Jajan.pdf>. [21 Mei 2017].
- Sudiyono. 2002. *Pemasaran Pertanian*. UMM Press. Malang.
- Syafitri, Y., H. Syarif, dan Y.F. Baliwati. 2009. Kebiasaan Jajan Siswa Sekolah Dasar (Studi Kasus di SDN Lawanggantung 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]
- Wirartha, I.M. 2006. *Metode Penelitian Sosial Ekonomi*. Andi. Yogyakarta.
- Yuliasuti, R. 2012. Analisis Karakteristik Siswa, Karakteristik Orang Tua dan perilaku Konsumsi Jajanan Pada Siswa-Siswi SDN Rambutan 04 Pagi Jakarta Timur Tahun 2011. *Skripsi*. Universitas Indonesia. Depok.
- Utami, P. P. 2016. Pendapatan dan Kesejahteraan Petani Jagung Di Kecamatan Ketapang Kabupaten Lampung Selatan. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Yulisa, L., Y.Indriani, S. Situmorang,. 2013. Perilaku Konsumsi Mahasiswa Universitas Lampung Terhadap Kopi Bubuk Instan Siap Saji. *JIIA Vol 01 (4) : 326-333*. <http://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JIA/issue/view/85>. [7 November 2016].