ANALYSIS INCOME BUSINESS FOOD AND BEVERAGE INFORMAL SECTOR IN KECAMATAN TAMPAN CITY PEKANBARU

By : Novi Ulya Sari (0706120541)

Guide By : Shorea Khaswarina, SP.MP dan Didi Muwardi SE.Ak

Email : Noviulysari@gmail.com

ABSTRACT

A development is an effort to gain the more and the better life. There are 4 indicators in gaining the development they are economic change, human resources, social inhibition and the high of life needed. A development in the development country likes Indonesia, generally more consider the development of economic sector in the hope of much progressed in production of job vacancy. There are two kinds of economic activities, they are from formal sector and informal one. Formal sector is a sector of educated people inside. The purpose of this study is to the income of the traders from food and beverage enterprises informal sector in Kecamatan Tampan City Pekanbaru and know the problems that are usually faced by food and beverage vendors informal sector businesses. This research method using purposive sampling effort sample size of 30 food and beverage businesses. Results showed revenue traders of food and beverage business is large enough to meet the needs of life and their families, while the problems faced by the traders capital, location and problems of knowledge management is still lacking.

Keywords : Informal Sector, Income, Merchant Problems

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Suatu fenomena urbanisasi di dunia ketiga yang cukup menarik adalah aktivitas sektor informal di perkotaan. Sektor informal telah menjadi aktivitas ekonomi alternatif bagi penduduk kota setelah sektor formal dan telah membuktikan kemampuannya untuk dapat bertahan dalam kondisi ekonomi yang sulit sekalipun. Sektor informal sering dikaitkan dengan suatu antisipasi timbulnya akibat negatif dari pertumbuhan penduduk kota terutama kota-kota di dunia ketiga. Pertumbuhan penduduk ini cenderung menunjukkan perkembangan yang sangat cepat, sehingga kota selalu menjadi konsentrasi penduduk suatu negara atau wilayah, apalagi didukung oleh model pembangunan yang lebih bersifat sentralisasi perkotaan. Oleh sebab itu tidak mengherankan jika kondisi tersebut menjadi daya tarik bagi penduduk sekitarnya untuk datang ke wilayah perkotaan

Keberadaan pedagang makanan dan minuman sektor informal memberikan nilai positif bagi masyarakat yang membutuhkan jasa mereka, bila diikuti dengan peraturan yang jelas, namun dapat pula berdampak negatif bila mereka dibiarkan tanpa pengawasan dari pemerintah daerah, khususnya dalam memilih lokasi kegiatan yang sering dilematis. Pertimbangan segmen pasar sering tabrakan dengan peraturan pemerintah, misalnya memakai trotoar dan badan jalan, memang ramai pembeli (sesuai segmen pasar) akan tetapi menimbulkan kemacetan dan mengganggu estetika kota serta menimbulkan masalah lingkungan dan

kesehatan, sementara tindakan pelarangan tidak diikuti dengan kebijakan relokasi strategis (Sukirno, 2005).

Salah satu sisi menarik dari kehidupan pedagang kaki lima dapat terlihat dari kegigihannya untuk menepati lokasi-lokasi yang dianggap strategis meskipun menyadari bahwa lokasi tersebut tidak diperuntukan bagi mereka. Mereka senantiasa berusaha untuk berada lebih dekat dengan konsumen, sehingga tidak mengherankan jika trotoar bahkan badan jalan sering dimanfaatkan sebagai lokasi tempat berjualan. Berbagai jenis kegiatan pedagang kaki lima tumbuh dan berkembang dengan cepat di Kota Pekanbaru, salah satu diantaranya adalah aktivitas pedagang makanan dan minuman yang hampir terlihat pada sepanjang jalan-jalan yang ada dikawasan Kota Pekanbaru. Jalan H.R. Soebrantas adalah kawasan yang cukup banyak dimanfaatkan oleh para pedagang makanan dan minuman sebagai tempat menjalankan aktivitasnya. Hal tersebut didukung karena dianggap cukup strategis berada dipusat kota dan area kampus.

(Sethuraman 1984), pendapatan pedagang makanan dan minuman sektor informal merupakan penghasilan untuk memenuhi kebutuhan rumah tangga dan seluruh anggota keluarga, baik untuk kebutuhan dasar, pendidikan, kesehatan dan lain sebagainya, pendapatan juga merupakan sumber pemodalan esok harinya. Pendapatan pengusaha kecil tidak stabil sesuai dengan penjualan mereka, yang tentunya dipengaruhi oleh banyak faktor antara lain faktor alam, seperti cuaca dan lain lain. Ketidak stabilan pendapatan pelaku usaha makanan dan minuman tentunya berpengaruh terhadap pemenuhan kebutuhan hidup keluarganya. Keadaan tersebut, menuntut para pedagang kecil makanan dan minuman sektor informal memiliki cadangan pekerjaan untuk stabilitas ekonomi keluarga.

Untuk mengetahui besaran pendapatan rata-rata pedagang makanan dan minuman sektor informal, serta usaha makanan dan minuman jenis apa yang dapat memenuhi kebutuhan ekonomi keluarga pedagang, maka penulis ingin mengkajinya dalam bentuk skripsi yang berjudul "Analisis Pendapatan Pedagang Usaha Makanan dan Minuman Sektor Informal di Kecamatan Tampan Kota Pekanbaru Tahun 2012.

Perumusan Masalah

Berkaitan dengan uraian di atas, maka yang menjadi perumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana pendapatan pedagang makanan dan minuman sektor informal di Kecamatan Tampan.
2. Apa saja kendala pedagang makanan dan minuman sektor informal dalam mengembangkan usahanya.

Tujuan penelitian

Berdasarkan latar belakang dan perumusan masalah di atas maka secara umum bertujuan :

1. Menganalisis besaran pendapatan pedagang makanan dan minuman sektor informal di Kecamatan Tampan.
2. Menganalisis kendala pedagang makanan dan minuman sektor informal dalam mengembangkan usahanya.

Manfaat Penelitian

1. Bagi peneliti merupakan pengalaman dalam melakukan penelitian dan memberikan informasi bagi peneliti lain yang ingin melakukan penelitian sejenis atau mengembangkan penelitian ini.
2. Merupakan informasi bagi masyarakat khususnya calon pedagang makanan dan minuman sektor informal dalam berwira usaha.
3. Memberikan sumbangan informasi bagi pihak-pihak berwenang dalam merumuskan kebijakan pembinaan, pengembangan dan pengawasan pedagang makanan dan minuman sektor informal di Kota Pekanbaru khususnya Dinas Pertanian Perdagangan Kota Pekanbaru.

METODOLOGI PENELITIAN

Lokasi dan Waktu Penelitian

Jenis Penelitian ini adalah penelitian *Survey Deskriptif* yang bertujuan mendeskripsikan suatu komunitas dalam masyarakat, yang dalam penelitian ini adalah pedagang makanan dan minuman sektor informal. Lokasi penelitian adalah Kecamatan Tampan Kota Pekanbaru. Pertimbangan pemilihan lokasi dikarenakan banyaknya pedagang makanan dan minuman sektor informal, serta jarak lokasi yang sangat dekat dengan kampus, dan tempat tinggal peneliti, sehingga diharapkan dapat menghemat energi.

Metode Pengambilan Data dan Sumber Data

Penelitian ini menggunakan metode survei. Populasi penelitian ini adalah seluruh pelaku ekonomi pedagang usaha makanan dan minuman sektor informal yang berjualan menggunakan gerobak di pinggiran jalan HR. Soebrantas, Kecamatan Tampan Kota Pekanbaru. Jumlah populasi adalah 118 pedagang makanan dan minuman dan menurut data disperindag Kota Pekanbaru. Pengambilan sampel dilakukan dengan metode *purposive sampling*, (*Judgment Sampling*) yaitu pengambilan sampel untuk tujuan tertentu, minimal berjumlah 30 sampling yang dalam penelitian ini 25%.

Tabel 1. Pengambilan Sampel

No	Jenis Pedagang	Kecamatan Tampan		Persentase (%)
		Populasi	Sampel	
1	Pedagang Makanan	72	22	61
2	Pedagang Minuman	46	8	39
	Jumlah	118	30	100

Sumber : Data Olahan 2012

Pengumpulan data dilakukan menggunakan teknik wawancara dan observasi menggunakan instrument panduan wawancara dan lembar observasi dilengkapi dengan HP yang berfungsi sebagai alat perekam dan kamera, pengamatan langsung pada objek yang diteliti yaitu pedagang makanan dan minuman sektor informal di Jalan H.R. Soebrantas Kecamatan Tampan Kota Pekanbaru.

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer, yaitu data yang diperoleh secara langsung dengan Responden, sementara data sekunder adalah data yang diperoleh dari literatur, laporan serta dokumentasi dari Dinas terkait, dan Perpustakaan Wilayah Provinsi Riau dan juga jurnal melalui browsing internet.

Analisis Data

Pendapatan Bersih

Untuk menghitung pendapatan bersih dan kotor usaha digunakan rumus (Soekartawi, 2005):

$$\pi = TR - TC$$

$$\pi = Y \cdot P_y - (TVC + TFC)$$

$$\pi = Y \cdot P_y - (X_1 \cdot P_{X_1} + X_2 \cdot P_{X_2} + \dots + X_n \cdot P_{X_n} + D)$$

Keterangan :

π = Pendapatan bersih usaha (Rp/ bulan).

TR = Total penerimaan dari hasil penjualan (Rp/bulan)

TC = Total biaya produksi (Rp/bulan)

Y = Jumlah penjualan produksi usaha

P_y = Harga produksi (Rp)

TVC = Jumlah penggunaan biaya variabel yang digunakan (Rp/ bulan)

TFC = Jumlah penggunaan biaya tetap yang digunakan (Rp/ bulan)

X1 = Total bahan baku utama (Rp)

X2 = Total bahan baku penunjang (Rp)

X3 = Total biaya listrik (Rp)

X4 = Total Tenaga Kerja (Rp)

D = Biaya penyusutan peralatan (Rp)

Pendapatan Kotor

Menurut (Soekartawi 2005), untuk menghitung pendapatan kotor pada analisis pendapatan usaha digunakan rumus :

$$TR = Y \cdot P_y$$

Keterangan :

TR = Pendapatan Kotor Usaha (Rp)

Y = Jumlah Penjualan Produk (Rp)

P_y = Harga Produksi (Rp)

Penyusutan Peralatan

Untuk menghitung penyusutan peralatan digunakan metode garis lurus (*Stright Line Method*) (Suratiyah, 2006).

$$P = \frac{B - S}{n}$$

Keterangan :

P = Nilai Penyusutan (Rp/ bulan)

B = Nilai beli alat (Rp/ bulan)

S = Nilai sisa

N = Umur Ekonomis Aset (bulan)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Deskripsi Usaha makanan dan minuman sektor informal

Keadaan Usaha

Lokasi pedagang makanan dan minuman sektor informal di Kecamatan Tampan, tersebar di jalan-jalan utama, khususnya dipinggiran Jalan HR. Soebrantas dan di depan ruko, umumnya sore dan malam hari. Jenis usaha makanan dan minuman dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Usaha Makanan dan Minuman di Kecamatan Tampan Kota Pekanbaru

No	Nama Usaha	No	Nama Usaha
1	Capucino cincau	9	Es Dawet
2	Gorengan	10	Kue Bika
3	Air Tebu	11	Lontong
4	Martabak	12	Roti Bandung
5	Kue Pukis	13	Teh poci
6	Fried chicken	14	Air Akar
7	Tahu sumedang	15	Freshcorn
8	Kue Molen		

Sumber : Data Olahan 2012.

Modal

Modal yang digunakan sebagian pedagang merupakan keuntungan yang ditabung selama bertahun-tahun, pada umumnya dalam bentuk emas, yang akan dijual bila dibutuhkan. Permasalahan yang terpenting dalam berdagang adalah keberanian dalam mengembangkan dan memajukan usahanya dengan cara mereka sendiri.

Tabel 3. Modal Pedagang Usaha Makanan dan Minuman Sektor Informal

No	Modal Usaha	Jumlah	Persentase (%)
1	Tabungan Sendiri	25	83
2	Pinjaman dari Kerabat	5	17
	Jumlah	30	100

Sumber : Data Olahan 2012

Tabel di atas menunjukkan bahwa jumlah pedagang makanan dan minuman di jalan H.R. Soebrantas memanfaatkan modal usaha berasal dari tabungan sendiri dan pinjaman, namun demikian sebagian kecil responden ternyata masih memanfaatkan jasa untuk berdagang sejalan itu karakteristik sektor informal yang memiliki tingkat mobilitas tinggi, menyebabkan orang mudah berpindah disatu bidang usaha kebidang usaha lain.

Lokasi Usaha

Pedagang percaya bahwa lokasi berdagang mempengaruhi tingkat penjualan, selain itu ada lokasi yang dianggap membawa hoki, dimana tempat tersebut berada di tengah keramaian orang dan tempat tersebut menjadi pusat perhatian orang banyak, sedangkan bagi pedagang yang menempati lokasi yang tidak strategis berpendapat bahwa tempat mereka tidak mempunyai hoki karena letaknya yang dianggap tidak strategis dan jauh dari perhatian orang banyak. Dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Lokasi Berjualan Usaha Makanan dan Minuman Sektor Informal

No	Kriteria	Jumlah	Persentase (%)
1	Strategis	18	60
2	Kurang Strategis	7	23
3	Tidak Strategis	5	17
	Jumlah	30	100

Sumber : Data Olahan, 2012

Tabel 4 di atas menunjukkan bahwa alasan mendasar pedagang makanan dan minuman usaha sektor informal memilih lokasi jalan H.R. Soebrantas sebagai lokasi untuk berjualan, untuk pedagang makanan dan minuman usaha sektor

informal yang menyatakan bahwa pada lokasi tersebut merupakan lokasi yang sangat strategis, karena mereka memanfaatkan emperan toko, bukan menggunakan badan jalan atau trotoar sehingga tidak mengganggu kelancaran lalu lintas, karena lokasinya cukup ramai.

Waktu Penjualan

Usaha yang dilakukan tidak lepas dari lama mereka berdagang jam kerja yang menggambarkan seefisien mana pedagang tersebut dapat menjajajkan dagangan mereka jika mereka lebih dari 8 jam/hari berarti mereka adalah pedagang yang mempunyai tekad lebih untuk memajukan usaha mereka karena lama berdagang juga dapat mempengaruhi hasil pendapatan pedagang.

Analisis Biaya Produksi

Tenaga Kerja

Tenaga kerja ada yang berasal dari keluarga dan ada pula dari luar keluarga. Tenaga kerja yang berasal dari keluarga pedagang ini merupakan sumbangan keluarga pada produksi usaha secara keseluruhan dan tidak dinilai dalam uang.

Tabel 5. Upah Tenaga kerja pedagang Makanan dan minuman Usaha Sektor Informal

No	Nama Usaha	TKDK	Gaji/hari (Rp)	Total Gaji /bulan (Rp)
1	Capucino cincau1	2	30,000	780,000
2	Capucino cincau2	1	30,000	840,000
3	Gorengan1	2	30,000	840,000
4	Gorengan2	2	30,000	840,000
5	Air tebu1	1	35,000	910,000
6	Air tebu2	1	25,000	700,000
7	Martabak1	1	30,000	840,000
8	martabak2	2	35,000	980,000
9	Kue pukis1	1	35,000	980,000
10	Kue pukis2	1	30,000	840,000
11	Fried chicken1	2	50,000	1,400,000
12	Fried chicken2	1	50,000	1,400,000
13	Tahu sumedang1	2	30,000	780,000
14	Tahu sumedang2	1	30,000	720,000
15	Kue molen1	1	30,000	840,000
16	Kue molen2	1	30,000	840,000
17	Es dawet1	1	40,000	1,120,000
18	Es dawet2	1	40,000	1,120,000
19	Kue Bika1	1	30,000	840,000
20	Kue Bika2	2	30,000	840,000
21	lontong1	1	40,000	1,120,000
22	lontong2	1	35,000	980,000
23	Roti bandung1	1	40,000	1,120,000
24	Roti bandung2	2	30,000	840,000
25	Teh poci1	1	30,000	780,000
26	Teh poci2	1	30,000	720,000
27	Air akar1	1	30,000	840,000
28	Air akar2	2	30,000	840,000
29	Freshcorn1	1	25,000	700,000
30	Freshcorn2	1	30,000	840,000
Jumlah			990,000	27,230,000
Rata – Rata			33.000	9.076.666

Sumber : Data Olahan 2012

Tabel 5 menjelaskan bahwa jumlah tenaga kerja dalam proses produksi usaha makanan dan minuman sektor informal berkisar antara 1-2 orang. Tenaga kerja umumnya pemilik usaha yang sekaligus menjadi tenaga kerja tetap dalam usaha tersebut. Penentuan upah untuk tenaga luar keluarga didasarkan pada banyaknya jumlah pendapatan. Upah tenaga kerja untuk satu hari rata-rata dibayar Rp 25.000 - Rp 50.000. Sebenarnya tenaga kerja keluarga dalam kenyataannya tidak diberi upah, namun dalam konsep penghitungan keuntungan tetap diperhitungkan, agar dapat mengetahui pendapatan bersih.

Biaya Tetap (*Fixed Cost*)

Biaya Sewa Tempat, Listrik dan Kebersihan

Biaya sewa tempat usaha dalam penelitian ini beberapa pedagang tidak perlu mengeluarkan uang untuk membayar sewa tempat usaha disebabkan beberapa pedagang tidak berjualan di depan ruko milik orang lain melainkan dipinggiran jalan besar. Sedangkan biaya listrik yang harus dikeluarkan oleh pemilik usaha kecil makanan dan minuman sektor informal setiap bulannya tergantung pada tempat mereka menyambungkan listrik yaitu di depan ruko mereka berjualan.

Tabel 6. Total Biaya Tetap/Bulan Usaha Makanan dan Minuman Sektor Informal

No	Nama Usaha	Sewa Tempat (Rp)	Listrik (Rp)	Kebersihan (Rp)	Total Biaya (Rp)
1	Capucino Cincou1	200,000	-	10,000	210,000
2	Capucino Cincou2	175,000	100,000	15,000	290,000
3	Gorengan1	-	-	10,000	10,000
4	Gorengan2	-	-	10,000	10,000
5	Air Tebu1	-	-	-	-
6	Air Tebu2	-	-	-	-
7	Martabak1	-	75,000	-	75,000
8	Martabak2	-	65,000	-	65,000
9	Kue Pukis1	-	80,000	-	80,000
10	Kue Pukis2	-	70,000	-	70,000
11	Fried chicken1	150,000	85,000	10,000	245,000
12	Fried chicken2	200,000	70,000	10,000	280,000
13	Tahu Sumedang1	-	65,000	15,000	80,000
14	Tahu Sumedang2	-	50,000	10,000	60,000
15	Pisang Molen1	-	-	-	-
16	Pisang Molen2	-	-	-	-
17	Es Dawet1	-	-	-	-
18	Es Dawet2	-	-	-	-
19	Kue Bika1	-	75,000	-	75,000
20	Kue Bika2	-	65,000	-	65,000
21	Lontong1	200,000	-	10,000	210,000
22	Lontong2	100,000	-	10,000	110,000
23	Roti Bakar1	-	65,000	15,000	80,000
24	Roti Bakar2	-	50,000	15,000	65,000
25	Teh Poci1	100,000	-	-	100,000
26	Teh Poci2	85,000	-	-	85,000
27	Air Akar1	-	-	-	-
28	Air Akar2	-	-	-	-
29	Freshcorn1	-	-	-	-
30	Freshcorn2	-	-	-	-
		Jumlah			2,265,000
		Rata-rata			75.500

Sumber : Data Olahan 2012.

Tabel 6 dapat dilihat rata- rata total biaya tetap yang dikeluarkan adalah Rp. 75.500/bulan. Pada biaya kebersihan beberapa pedagang ada yang tidak perlu membayar uang kebersihan, hal ini tergantung pada tempat mereka berjualan. Ada beberapa tempat yang sangat menjaga kebersihan dan ada juga tidak peduli sama sekali sehingga, para pedagang tidak dimintai uang kebersihan melainkan atas kesadaran sendiri untuk menjaga kebersihan di areal tempat mereka berdagang

Biaya Penyusutan Alat

Total Biaya

Total biaya adalah biaya yang dikeluarkan oleh pengusaha dalam proses pembuatan usaha makanan dan minuman yang akan dijual. Biaya produksi usaha makanan dan minuman terdiri dari biaya variabel dan biaya tetap.

Tabel 7. Total Biaya Produksi/Bulan Usaha Makanan dan Minuman

No	Nama Usaha	Total Biaya Produksi (Rp)
1	Capucinno Cincau1	5,184,089
2	Capucinno Cincau2	6,867,900
3	Gorengan1	8,994,667
4	Gorengan2	9,144,056
5	Air tebu1	3,877,333
6	Air tebu2	3,745,933
7	Martabak1	6,720,778
8	martabak2	8,267,611
9	Kue pukis1	5,629,733
10	Kue pukis2	6,011,922
11	friedchicken1	12,656,400
12	friedchicken2	14,620,922
13	Tahu Sumedang1	5,647,633
14	Tahu Sumedang2	4,979,567
15	Kue molen1	4,414,333
16	Kue molen2	5,221,167
17	Es dawet1	4,596,322
18	Es dawet2	5,534,322
19	Kue Bika1	4,183,811
20	Kue Bika2	5,042,144
21	lontong1	6,350,467
22	lontong2	5,901,793
23	Roti bakar1	8,800,756
24	Roti bakar2	7,213,144
25	Teh poci1	4,249,333
26	Teh poci2	4,251,333
27	Air akar1	3,614,267
28	Air akar2	3,504,967
29	freshcorn1	5,256,600
30	freshcorn2	5,757,500
	Jumlah	186,240,804
	Rata-rata	6,208,027

Sumber : Data Olahan 2012.

Pada Tabel 7 menunjukkan total biaya produksi rata-rata pedagang makanan dan minuman sektor informal di Kecamatan Tampan Kota pekanbaru

adalah sebesar Rp 6.208.027. Total biaya produksi terbesar adalah pedagang friedchicken1 yaitu Rp.14.620.922 dan friedchicken2 Rp.12.656.400 yang terkecil dikeluarkan oleh pedagang air akar1 yaitu sebesar Rp. 3.614.267 dan air akar2 Rp.3.504.967. Biaya tetap dari usaha kecil makanan dan minuman, meliputi biaya penyusutan alat. Besarnya rata-rata biaya penyusutan Rp 72.327/tahun, sementara biaya penyusutan sesuai daya tahan alat-alat tersebut. Rata-rata upah tenaga kerja Rp 907.667. Besarnya biaya disebabkan oleh upah tenaga kerja.

Penjualan dan pendapatan kotor

Penjualan adalah jumlah produksi yang terjual dikalikan dengan harga produksi yang dalam hal ini disebut pendapatan kotor.

Tabel 8. Total Penjualan dan Pendapatan kotor/bulan Usaha Makanan dan Minuman

No	Nama Usaha	Pendapatan/bulan (Rp)
1	Capucinno cincau1	6,500,000
2	Capucinno Cincau2	8,400,000
3	Gorengan 1	11,200,000
4	Gorengan 2	12,600,000
5	Air tebu 1	4,680,000
6	Air tebu 2	5,040,000
7	Martabak 1	7,560,000
8	Martabak 2	9,800,000
9	Kue pukis1	5,880,000
10	Kue pukis2	6,720,000
11	Fried chicken1	14,000,000
12	Fried chicken2	16,800,000
13	Tahu sumedang1	7,280,000
14	Tahu sumedang2	5,880,000
15	Kuemolen1	5,600,000
16	Kuemolen2	6,300,000
17	Es dawet1	6,720,000
18	Es dawet 2	7,140,000
19	Kue Bika1	5,880,000
20	Kue Bika 2	7,840,000
21	lontong1	6,720,000
22	lontong2	9,800,000
23	Roti bakar bandung1	9,800,000
24	Roti bakar bandung2	8,400,000
25	Teh poci 1	6,240,000
26	Teh poci 2	6,480,000
27	Air akar1	5,880,000
28	Air akar 2	5,712,000
29	Freshcorn1	6,860,000
30	Freshcorn2	6,300,000
	Jumlah	234,012,000
	Rata-rata	7 800 400

Sumber : Data Olahan 2012

Tabel 8 menunjukkan bahwa rata-rata pendapatan kotor pedagang makanan dan minuman sektor informal di Kecamatan Tampan Kota Pekanbaru adalah Rp 7.800.400/bulan. Pendapatan kotor tertinggi terdapat pada usaha fried chicken2 yaitu sebesar Rp 16.800.000/bulan dan pendapatan kotor pedagang friedchicken1 sebesar Rp 14.000.000. Adapun Jenis dagangan lain yang juga memberikan pendapatan baik adalah, lontong, dan gorengan. Sementara jenis produk yang memberikan pendapatan sedang adalah martabak, roti bakar dan capucinno cincau. Sedangkan pendapatan kotor terkecil adalah pedagang air tebu1 yaitu sebesar Rp 4.680.000/bulan

Pendapatan Bersih

Pendapatan bersih pedagang makanan dan minuman sektor informal dihitung melalui perhitungan pendapatan kotor dikurangi biaya produksi.

Tabel 9. Pendapatan bersih/bulan Pedagang Makanan dan Minuman

No	Nama Usaha	Pendapatan kotor/bulan (Rp)	Total Biaya Produksi (Rp)		Pendapatan bersih
			Biaya Variabel	Biaya Tetap	
1	Capucinocincau1	6.500.000	4.862.000	322.089	1.315.911
2	Capucinocincau2	8.400.000	6.468.000	399.900	1.532.100
3	Gorengan1	11.200.000	8.904.000	90.667	2.205.333
4	Gorengan2	12.600.000	9.058.000	86.056	3.455.944
5	Air tebu1	4.680.000	3.770.000	107.333	802.667
6	Air tebu2	5.040.000	3.654.000	91.933	1.294.067
7	Martabak1	7.560.000	6.608.000	112.778	839.222
8	martabak2	9.800.000	8.162.000	105.611	1.532.389
9	Kue pukis1	5.880.000	5.488.000	141.733	250.267
10	Kue pukis2	6.720.000	5.894.000	117.922	708.078
11	F.chicken1	14.000.000	12.320.000	336.400	1.343.600
12	F.chicken2	16.800.000	14.168.000	452.922	2.179.078
13	Tahu1	7.280.000	5.486.000	161.633	1.632.367
14	Tahu2	5.880.000	4.848.000	131.567	900.433
15	Kuemolen1	5.600.000	4.340.000	74.333	1.185.667
16	Kuemolen2	6.300.000	5.138.000	83.167	1.078.833
17	Es dawet1	6.720.000	4.536.000	60.322	2.123.678
18	Es dawet2	7.140.000	5.474.000	60.322	1.605.678
19	Kue Bika1	5.880.000	4.060.000	123.811	1.696.189
20	Kue Bika2	7.840.000	4.914.000	128.144	2.797.856
21	lontong1	6.720.000	6.048.000	302.467	3.369.533
22	lontong2	9.800.000	5.698.000	203.793	3.898.207
23	Roti bakar1	9.800.000	8.652.000	148.756	999.244
24	Roti bakar2	8.400.000	7.084.000	129.144	1.186.856
25	Tehpoci1	6.240.000	4.108.000	141.333	1.990.667
26	Tehpoci2	6.480.000	4.116.000	135.333	2.228.667
27	Air akar1	5.880.000	3.570.000	44.267	2.265.733
28	Air akar2	5.712.000	3.458.000	46.967	2.207.033
29	freshcorn1	6.860.000	5.208.000	48.600	1.603.400
30	freshcorn2	6.300.000	5.712.000	45.500	542.500
	Jumlah	234.012.000	181.806.000	4.434.804	47.771.196
	Rata-rata	7.800.400	6.060.200	147.827	1.592.373

Sumber : Data Olahan 2012

Tabel diatas menunjukkan bahwa besar pendapatan dari setiap pedagang makanan dan minuman berbeda-beda, hal ini dipengaruhi oleh banyak faktor antara lain besar kecilnya volume penjualan, harga produk, kemasan serta kualitas pelayanan pedagang, dan lain-lain. Rata-rata pendapatan bersih yang diterima oleh

usaha makanan dan minuman sektor informal di Kecamatan Tampan Kota Pekanbaru yaitu Rp 1.592.373/bulan.

Tabel 10. Pendapatan bersih tertinggi dan terendah dari pedagang makanan dan minuman sektor informal di Kecamatan Tampan Pekanbaru

Kategori	Nama Usaha	Pendapatan Kotor (Rp)	Biaya Produksi (Rp)	Pendapatan bersih (Rp)
Tertinggi	Lontong2	9.800.000	5.901.793	3.898.207
Terendah	KuePuki1	4.880.000	5.629.733	250.267

Sumber : Data Olahan 2012

Berdasarkan Tabel diatas pedagang makanan dan minuman sektor informal dengan pendapatan bersih tertinggi adalah pedagang lontong2 yaitu Rp 3.898.207/bulan (66%) dari biaya produksi, sementara pedagang makanan dengan pendapatan bersih terendah adalah pedagang Kue Pukis1 yaitu Rp 250.267/ bulan (5%) dari biaya produksi.

Pendapatan Sampingan

Sumber pendapatan sampingan dari pedagang makanan dan minuman sektor informal yang merupakan sampel dalam penelitian ini adalah buruh tani, karyawan, pedagang dan jasa ojek, tetapi tidak semua pedagang yang menjadi sampel memiliki pekerjaan sampingan.

Tabel 11. Pendapatan sektor informal dari pekerjaan sampingan.

No	Nama Usaha	Pekerjaan Sampingan	Perolehan Penghasilan (Rp)
1	Capucino Cincau1	-	-
2	Capucino Cincau2	Buruh	2.000.000
3	Gorengan1	-	-
4	Gorengan2	-	-
5	Air tebu1	-	-
6	Air tebu2	Karyawan	1.500.000
7	Martabak1	Buruh	1.000.000
8	martabak2	Pedagang	2.000.000
9	Kue pukis1	Buruh	1.500.000
10	Kue pukis2	Buruh	1.000.000
11	Fried chicken1	Karyawan	2.000.000
12	Fried chicken2	Pedagang	1.200.000
13	Tahu sumedang1	Karyawan	1.600.000
14	Tahu sumedang2	Pedagang	2.000.000
15	Kue molen1	-	-
16	Kue molen2	-	-
17	Es dawet1	-	-
18	Es dawet2	-	-
19	Kue Bika1	Pedagang	1.500.000
20	Kue Bika2	Pedagang	1.200.000
21	lontong1	-	-
22	lontong2	Karyawan	1.400.000
23	Roti bandung1	Pedagang	2.000.000
24	Roti bandung2	-	-
25	Teh poci1	-	-
26	Teh poci2	Pedagang	2.500.000
27	Air akar1	-	-
28	Air akar2	Ojek	1.000.000
29	Freshcorn1	-	-
30	Freshcorn2	Ojek	1.000,000

Sumber : Data Olahan 2012

Berdasarkan Tabel diatas dapat dilihat perolehan pendapatan tambahan terbesar pedagang makanan dan minuman sektor informal adalah dengan tetap menjadi pedagang makanan dan minuman, seperti yang dilakukan pedagang teh poci2 yang berdagang di warung dan memperoleh pendapatan tambahan sebesar

Rp 2.500.000/ bulan. Perolehan pendapatan tambahan terkecil adalah pedagang martabak² yang juga berdagang makanan dan minuman, dan memperoleh hasil tambahan rata-rata sebesar Rp.1000.000/bulan, besar kecilnya pendapatan tambahan antara lain dipengaruhi oleh jumlah produk terjual dan waktu penjualan, oleh sebab itu keluarga pedagang makanan dan minuman sektor informal merasa perlu memiliki pekerjaan tambahan, agar bisa mencukupi perekonomian keluarga.

Tabel 12. Deskripsi Usaha Makanan dan Minuman Sektor Informal

No	Kegiatan	Terendah (Rp)	Tertinggi (Rp)
1.	Modal awal	1.000.000	10.000.000
2	Waktu berjualan	5 Jam	8 Jam
3.	Biaya Produksi	3.504.967	14.620.922
4.	Pendapatan bersih	250.267	3.898.207

Sumber : Data Olahan 2012

Tabel diatas mendiskripsikan tentang usaha makanan dan minuman sektor informal yaitu modal awal mulai Rp 1.000.000 - Rp 10.000.000 dan waktu berjualan 5 jam - 8 jam, biaya produksi mulai Rp 3.504.967 - Rp 14.620.922, pendapatan bersih Rp 250.267 - Rp 3.898.207/bulan.

Permasalahan Pedagang makanan dan minuman Sektor Informal

Keterbatasan Modal

Keterbatasan modal ini akan tertutupi jika ada pihak terkait yang membantu peminjaman modal seperti bank, namun hal ini sulit mereka lakukan karena untuk melakukan peminjaman ke bank, 25 orang (67%) responden mengatakan tidak memiliki aset untuk agunan. Menghadapi kenyataan seperti ini dibutuhkan peran pemerintah dalam menangani peminjaman modal agar pedagang tidak mengalami kesulitan dalam mengembangkan usahanya.

Kurangnya Pengetahuan Manajemen

Pengetahuan manajemen sangat diperlukan dalam melakukan usaha, apabila manajemen baik maka usaha akan berjalan baik dan hasil yang diperoleh tentu akan menjadi baik pula, begitu pula sebaliknya. Dari 30 Responden yang diteliti, 24 orang (86%) diantaranya tidak mengetahui tentang manajemen khususnya manajemen pemasaran adapun usaha yang dijalankan, dilakukan secara alami saja, karenanya lambat berkembang. Oleh karena itu pedagang makanan dan minuman sektor informal di Kecamatan Tampan ini memerlukan pembinaan dan bimbingan dari pihak terkait (pemerintah).

Ketidak mampuan Mengakses Teknologi dan Informasi.

Rendahnya tingkat Pendidikan Responden berdampak pada ketidak mampuan meng akses Teknologi dan Informasi, hal ini menyulitkan mereka dalam memperoleh informasi tentang segmen pasar, harga dan lain-lain, sehingga usaha sulit berkembang. Pada penelitian ini 5 orang (33%) dari 30 Responden, mengatakan tidak mampu meng akses Teknologi dan Informasi, dan jawaban responden lebih lanjut terlihat berpengaruh terhadap penghasilan.

Ketidaktahuan Tentang Peraturan

Banyak pedagang yang tidak mengetahui tentang peraturan daerah khususnya Peraturan tentang usaha makanan dan minuman sektor informal. Dari 30 Responden yang diteliti 23 orang (77%) diantaranya belum pernah membaca peraturan Daerah tentang Usaha makanan dan minuman sektor informal di Kota Pekanbaru, karena itu mereka berdagang di tempat strategis menurut mereka,

seperti terotoar atau halaman ruko yang tentunya menimbulkan banyak masalah sosial antara lain kemacetan, gangguan estetika, gangguan kesehatan, banjir, dan lain-lain.

Kesulitan Mendapatkan Lokasi Strategis, Sesuai Peraturan.

Lokasi merupakan salah satu faktor kesuksesan seorang pedagang. Seperti yang dinyatakan Lokasi yang baik dan strategis akan berujung pada kesuksesan pemasaran, sebaliknya bila lokasi tidak strategis dan tidak higienis maka usaha yang dijalankan akan merugi. Pemilihan lokasi usaha harus berdasarkan produk usaha dan sesuai dengan segmen pasar. Semua permasalahan pedagang usaha kecil makanan dan minuman dirangkum pada Tabel 13.

Tabel 13. Permasalahan Responden (Pedagang Makanan dan Minuman) Sektor Informal

No	Masalah	Jawaban Responden	
1	Modal	Sendiri 25 Orang (67%)	Pinjam 5 orang (33%)
2	Pengetahuan Manajemen	Tahu 6 orang (14%)	Tidak tahu 24 orang (86%)
3	Pengetahuan Teknologi	Tahu 5 orang (33%)	Tidak tahu 25 orang (67%)
4	Pengetahuan Peraturan	Tahu 7 orang (23%)	Tidak tahu 23 orang (77%)
5	Lokasi Usaha	Gratis Terotoar 22 orang (73%)	Sewa Halaman Ruko 8 orang (27%)

Sumber : Data Olahan 2012

Dari Tabel 13 dapat disimpulkan bahwa permasalahan responden (Pedagang Makanan dan Minuman Sektor Informal) adalah masalah kurang modal 25 orang (67%), kurang pengetahuan manajemen 24 orang (86%). Kurang pengetahuan tentang teknologi 25 orang (67%), kurangnya pengetahuan tentang Peraturan 23 orang (77%), Kesulitan mendapat lokasi strategis yang tidak sewa sebanyak 22 orang (73%) dan sewa 8 orang (27%).

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

1. Pendapatan bersih tertinggi dari pedagang makanan dan minuman sektor informal di Kecamatan Tampan Kota Pekanbaru adalah pedagang lontong yaitu Rp 3.898.207 (66 %), dari biaya produksi, sementara pendapatan bersih terendah dari pedagang makanan dan minuman sektor informal adalah pedagang kue pukis yaitu Rp 250.267 (5%) dari biaya produksi. Kendala (masalah) pedagang makanan dan minuman sektor informal di Kecamatan Tampan Pekanbaru.
2. Permasalah-permasalahan yang dihadapi pedagang makanan dan minuman sektor informal di Kecamatan Tampan Kota Pekanbaru yaitu kurangnya modal, pengetahuan manajemen yang masih minim, peraturan yang tidak jelas, kurangnya pengetahuan meng akses teknologi dan Informasi, serta sulitnya mendapatkan tempat lokasi usaha yang strategis. Sehingga faktor tersebut dapat menyebabkan pedagang mengalami kesulitan dalam mengembangkan usaha mereka.

Saran

1. Setiap manusia dituntut untuk selalu lebih baik, agar dia tidak masuk pada golongan yang merugi, tak terkecuali dalam hal mencari nafkah, oleh karena itu perlu kemampuan pengembangan usaha, baik oleh diri sendiri maupun oleh generasi penerus (anak-anak) melalui peningkatan pendidikan.
2. Dari beberapa hasil penelitian terdahulu diketahui bahwa masalah utama dan klasik untuk pengembangan usaha sektor non formal adalah masalah modal, oleh karena itu perlu perhatian dari pemerintah dalam menambah besaran modal sehingga usaha yang dijalankan pedagang sektor non formal bisa meningkat, hal ini sesuai dengan cita-cita bangsa seperti yang tertuang dalam pembukaan Undang-Undang Dasar RI Tahun 1945.

DAFTAR PUSTAKA

- Soekartawi. 2005. **Prinsip Dasar Ekonomi Pertanian Teori dan Aplikasinya.** PT Raja Grafindo Persada. Jakarta
- Sethuraman.1981, **The Urban Informal Sector in Developing Countries, Employment Proveryment Enviroment,** Geneve Internasional Labor Organization, Genewa
- Sukirno, Sadono. 2005. **Makro Ekonomi Modern.** Raja Grafindo Pratama. Jakarta