

ANALYSIS OF STRUCTURE AND CONDUCT OF CULINARY MARKET INDUSTRY OF FOODSTALL CATEGORY IN BANGKALAN DISTRICT

Nurul Aini

150231100083

Student of Economy Development of Economy and Business Faculty

Universitas Trunojoyo Madura

Email : aini040697@gmail.com

ABSTRACT

Food stall is a business in culinary category in Bangkalan. Its existences may vary with various selection of offered menu, one of them is *nasi campur* or rice and vegetable and other complementary dishes. It becomes the top rank meal of several food stalls. The existences of food stalls which have unique and various features cause differences among one to another. Thus, this research aims to find out market structure and conducts used by the type of business in Bangkalan. The data was gained from field study by interviewing, observing, and documenting. The method was survey. Based on market characteristics of culinary industry – food stall category, calculation of the market, and ratio of concentration showed that the market structure was oligopoly. The conducts of the industry type in Bangkalan were pricing, product, and promoting strategies.

Keywords: Culinary Industry – Food Stall Category, Market Characteristics, Market Share, Market Concentration, Market Structure, and Market Conduct

ANALISIS STRUKTUR DAN PERILAKU PASAR INDUSTRI KULINER KATEGORI USAHA RUMAH MAKAN DI KECAMATAN BANGKALAN

Nurul Aini
150231100083

Mahasiswa Ekonomi Pembangunan Fakultas Ekonomi & Bisnis
Universitas Trunojoyo Madura
Email : aini040697@gmail.com

ABSTRAK

Usaha rumah makan merupakan salah satu usaha dalam industri kuliner yang ada di Kecamatan Bangkalan. Keberadaan rumah makan di Kecamatan Bangkalan cukup beragam dengan berbagai pilihan masakan yang ditawarkan salah satunya yaitu menu nasi campur yang menjadi menu andalan pada beberapa usaha rumah makan. Keberadaan dari usaha rumah makan yang memiliki ciri khas tersendiri dan beraneka ragam tersebut akan menyebabkan perbedaan diantara rumah makan yang satu dengan rumah makan yang lainnya, oleh karena itu penelitian ini bertujuan untuk mengetahui struktur pasar dan perilaku pasar yang digunakan pada industri kuliner kategori usaha warung makan di Kecamatan Bangkalan. Data diperoleh dari hasil studi lapang, berupa wawancara, observasi, dan dokumentasi. Metode yang digunakan dalam penelitian adalah metodi survei. Hasil penelitian berdasarkan karakteristik pasar industri kuliner kategori usaha rumah makan, perhitungan pangsa pasar dan rasio konsentrasi menunjukkan bahwa struktur pasar yang digunakan dalam industri kuliner kategori usaha rumah makan di Kecamatan Bangkalan yaitu struktur pasar oligopoli. Adapun perilaku pasar industri kuliner kategori rumah makan di Kecamatan Bangkalan terkait strategi harga, strategi produk, dan strategi promosi.

Kata Kunci : Industri Kuliner Kategori Rumah Makan, Karakteristik Pasar, Pangsa Pasar, Konsentrasi Pasar, Struktur Pasar, dan Perilaku Pasar

RIWAYAT HIDUP



Penulis bernama Nurul Aini, dilahirkan di Bangkalan pada tanggal 04 Juni 1997 merupakan anak ketiga dari tiga bersaudara. Penulis lahir dari sepasang suami istri Bapak Zahri dan Ibu Mutammimah. Penulis sekarang tinggal di Jl. Veteran Gg. II No. 49 Kelurahan Demangan, Kecamatan Bangkalan.

Penulis mulai memasuki dunia pendidikan tahun 2001 di TK YANNAS, kemudian melanjutkan sekolah dasar di SDN Kraton 4 lulus pada tahun 2009, lalu lulus SMPN 1 Bangkalan pada tahun 2012, serta lulus SMAN 1 Bangkalan pada tahun 2015 dan melanjutkan di perguruan tinggi Universitas Trunojoyo Madura sampai dengan penulisan skripsi ini penulis masih terdaftar sebagai mahasiswa Program S1 Ekonomi Pembangunan. Penulis mulai mengikuti kegiatan organisasi saat berada di sekolah menengah atas. Pengalaman organisasi yang pernah diikuti yaitu Kajian Islam, RATI, SEFiS, dan LDK MKMI. Selain organisasi, penulis juga mengikuti kegiatan sosial kemasyarakatan seperti mengikuti BAKSOS dan KKN.

Bangkalan, 1 Juli 2019

Nurul Aini
NIM. 15.02.3.1.1.00083

PERSEMBAHAN

Skripsi ini saya persembahkan kepada:

1. Kedua orang tua tercinta Bapak Moh. Zahri dan Ibu Siti Mutammimah, terimakasih atas segala kasih sayang yang diberikan dengan penuh perjuangan dan pengorbanan, motivasi, dan dukungan yang selalu diberikan, serta doa yang selalu mengiringi disetiap langkah dalam keadaan apapun.
2. Dosen yang selalu sabar membimbing mulai dari awal hingga terciptanya karya ilmiah ini, Dr. Anita Kristina S.E., M.Si. dan seluruh dosen Prodi Ekonomi Pembangunan.
3. Nur Faita dan Nur Yuliana sebagai saudara yang telah memberikan semangat dan motivasi hingga saat ini.
4. Segenap keluarga dan teman-teman yang telah memberikan semangat dan mendoakan hingga saat ini.

MOTTO

“Allah tidak membebani seseorang melainkan sesuai dengan kesanggupannya”

(Al-Baqarah ayat 286)

“Barang siapa yang menempuh suatu jalan dalam rangka menuntut ilmu maka

Allah akan memudahkan baginya jalan menuju surga (HR. Muslim)”

“Bersedih dan bergembiralah sewajarnya karena sejatinya dunia hanyalah

tempat mengumpulkan bekal untuk kehidupan yang abadi kelak”

“Allah tidak menunda bahagiamu, DIA hanya ingin engkau tak putus asa dalam

berharap kepada-Nya”

“Karena mengulang-ngulang doa itu bagaikan kayuhan sepeda, suatu saat ia

akan membawamu ke arah yang kamu tuju”

“Insyaa Allah ketika kita membantu orang lain disaat sulitnya maka Allah juga

akan membantu kita disaat sulit pula”

“Jangan bandingkan prosesmu dengan orang lain, karena disetiap proses ada

pembelajaran, jika dipercepat maka Allah ingin kita bersyukur, namun jika

diperlambat maka Allah ingin kita untuk bersabar”

“Engkau takkan mampu menyenangkan semua orang. Karena itu, cukup bagimu

memperbaiki hubunganmu dengan Allah, dan jangan peduli dengan penilaian

manusia”

“Bismillah sukses dunia dan akhirat”

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas segala hidayah, bimbingan, rahmat dan ridho-Nya, sehingga kami dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Analisis Struktur dan Perilaku Pasar Industri Kuliner Kategori Usaha Rumah Makan di Kecamatan Bangkalan”

Terselesainya penulisan penelitian ini tidak lepas dari bantuan berbagai pihak. Pada kesempatan kali ini, penulis menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu baik dalam proses penelitian maupun selama penulisan. Ucapan terimakasih disampaikan kepada:

1. Bapak Dr.Drs. Ec. H Muh. Syarif, M.Si., selaku Rektor Universitas Trunojoyo Madura yang telah memberikan kesempatan untuk menimba ilmu di Program Studi Ekonomi Pembangunan Universitas Trunojoyo Madura.
2. Bapak Dr. H. Pribanus Wantara, Drs, MM. Selaku Dekan Fakultas Ekonomi Universitas Trunojoyo Madura.
3. Bapak Selamat Joko Utomo, S.E., M.E selaku ketua jurusan Ekonomi Pembangunan Universitas Trunojoyo Madura
4. Ibu Dr. Anita Kristina, S.E., M.Si., selaku dosen pembimbing yang telah bersedia meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan dan arahan dengan tulus dan sabar selama penyusunan skripsi dan pengertian Beliau atas keterbatasan penulis
5. Bapak Trischa Relanda, S.E., M.E., selaku asisten pembimbing yang telah meluangkan waktu untuk membimbing penulisan skripsi.

6. Bapak Rifai Arifin, S.E., M.Sc., selaku dosen penguji I yang telah meluangkan waktu untuk menguji dan memberikan masukan pada skripsi ini.
7. Bapak Bondan Satriawan, S.E., M.Econt.St. selaku dosen penguji II yang telah meluangkan waktu untuk menguji dan memberikan masukan pada skripsi ini.
8. Seluruh Dosen pengajar Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Trunojoyo Madura yang telah membimbing dan mengajar penulis selama belajar dibangku perkuliahan.
9. Informan Pemilik Usaha Rumah Makan di Kecamatan Bangkalan yang telah meluangkan waktu untuk memberikan informasi yang dibutuhkan oleh peneliti.
10. Orang tua, saudara dan keluarga di Bangkalan yang telah mendoakan dan memberikan segala dukungan sehingga dapat menyelesaikan penelitian ini
11. Teman seperjuangan EP angkatan 2015 terutama kelas B, terimakasih telah menjadi teman yang baik bagi penulis selama menyelesaikan kuliah
12. Teman sebimbingan Mrs. Anita terimakasih atas bantuan dan kerjasamanya
13. Keluarga besar UKM-FEB SEFiS dan UKM LDK MKMI UTM. Terimakasih banyak atas pengalaman yang telah diberikan selama ini, sehingga penulis mendapat ilmu baru dan teman-teman baru selama menempuh perkuliahan.

14. Keluarga KKN Tematik UTM 2018 Kelompok 19 Desa Janteh Kecamatan Kwanyar Kabupaten Bangkalan terimakasih atas pengalaman dan kerjasamanya selama 26 hari bersama.
15. Semua pihak yang belum disebutkan penulis, terimakasih atas segala bantuan sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini

Semoga Allah SWT memberikan balasan yang setimpal atas semua bantuan serta jasa-jasa yang telah diberikan, aamiin.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini memiliki banyak kekurangan dan jauh dari kata sempurna dikarenakan keterbatasan pengetahuan yang dimiliki oleh penulis. Untuk itu penulis mengharap kritik dan saran yang membangun dari pembaca sehingga dapat membuat skripsi ini menjadi lebih baik dan menjadi acuan dalam pembuatan skripsi selanjutnya. Demikian yang dapat penulis sampaikan, semoga dapat memberikan manfaat bagi penulis dan pembaca.

Bangkalan, 1 Juli 2019

Nurul Aini
NIM. 15.02.3.1.1.00083

DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	i
Halaman Persetujuan	iii
Halaman Pengesahan	iv
Halaman Pernyataan Orisinalitas Skripsi	v
<i>Abstract</i>	vi
Abstrak	vii
Riwayat Hidup	viii
Persembahan	ix
Motto	x
Kata Pengantar	xvi
Daftar Isi	xiv
Daftar Tabel.....	xvii
Daftar Gambar	xviii
Daftar Lampiran	xix
BAB I : PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	9
1.3 Tujuan Penelitian	9
1.4 Manfaat Penelitian	9
BAB II : TINJAUAN PUSTAKA.....	11
2.1 Landasan Teori.....	11
2.1.1 Teori <i>Structure-Conduct-Performance</i> (SCP)	11
2.1.1.1 Teori Struktur Pasar (<i>Market Structure</i>)	14
2.1.1.2 Teori Perilaku Pasar (<i>Market Conduct</i>)	29
2.1.2 Teori Metode Penetapan Harga.....	31
2.1.3 Industri	32
2.1.5.1 Industri Kuliner	33
2.2 Penelitian Terdahulu	35
2.3 Kerangka Pemikiran.....	40
BAB III : METODE PENELITIAN.....	41
3.1 Pendekatan Penelitian	41
3.2 Metode Penelitian	41
3.3 Ruang Lingkup Penelitian	42

3.4	Lokasi Penelitian.....	42
3.5	Unit Analisis dan Penentuan Informan.....	43
3.5.1	Unit Analisis.....	43
3.5.2	Penentuan Informan	43
3.6	Jenis dan Sumber Data	44
3.7	Metode Pengumpulan Data	44
3.8	Metode Analisis Data	46
3.9	Teknik Analisis Data	50
3.10	Uji Keabsahan Data.....	52
BAB IV : GAMBARAN UMUM DAN KONDISI INDUSTRI KULINER DI KECAMATAN BANGKALAN.....		54
4.1	Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	54
4.1.1	Kondisi Geografis dan Letak Kecamatan Bangkalan	54
4.1.2	Kondisi Penduduk	55
4.1.3	Mata Pencaharian Penduduk	58
4.2	Kondisi Industri Kuliner Kategori Usaha Rumah Makan di Kecamatan Bangkalan.....	59
4.3	Deskripsi Informan	65
BAB V : STRUKTUR PASAR INDUSTRI KULINER KATEGORI USAHA RUMAH MAKAN.....		67
5.1	Karakteristik Pasar Industri Kuliner Kategori Usaha Rumah Makan ...	67
5.1.1	Jumlah Pembeli Nasi Campur	69
5.1.2	Jumlah Penjual Nasi Campur	70
5.1.3	Keadaan Rintangan Pasar Industri Kuliner Kategori Usaha Rumah Makan	71
5.1.4	Diferensiasi Produk Nasi Campur.....	73
5.2	Pangsa Pasar Industri Kuliner Kategori Usaha Rumah Makan	75
5.2.1	Nilai Penjualan Nasi Campur	77
5.2.2	Unit Penjualan Nasi Campur.....	77
5.2.3	Unit Produksi Nasi Campur	78
5.2.4	Kapasitas Produksi Nasi Campur.....	79
5.3	Konsentrasi Pasar Industri Kuliner Kategori Usaha Rumah Makan....	80
5.3.1	Ada Tidaknya Saling Ketergantungan antar Pemilik Usaha Rumah Makan	81
BAB VI : PERILAKU PASAR INDUSTRI KULINER KATEGORI USAHA RUMAH MAKAN		83
6.1	Ada Tidaknya Tindakan yang Dilakukan dalam Menghadapi Pesaing Usaha Rumah Makan.....	86

6.2	Penerapan Strategi dalam Usaha Rumah Makan	84
6.2.1	Strategi Harga Nasi Campur	85
6.2.2.1	Ada Tidaknya Kesepakatan Harga antar Sesama Pesaing Usaha Rumah Makan.....	86
6.2.2	Strategi Produk Nasi Campur	87
6.2.2.1	Strategi dalam Menawarkan Produk Nasi Campur yang Dijual.....	88
6.2.3	Strategi Promosi Nasi Campur	88
6.2.3.1	Cara Menginformasikan Produk Nasi Campur kepada Konsumen.....	89
6.2.4	Faktor-faktor Penentu Harga Nasi Campur	90
6.2.5	Ada Tidaknya Penetapan Jumlah Produksi Nasi Campur.....	91
6.3	Ada Tidaknya Persaingan dalam Usaha Rumah Makan	92
6.4	Ada Tidaknya Diskriminasi Harga Nasi Campur.....	93
BAB VII : KESIMPULAN		95
7.1	Kesimpulan	95
7.2	Saran.....	97
DAFTAR PUSTAKA.....		98

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Jumlah Restoran Atau Rumah Makan Menurut Kabupaten/Kota di Provinsi Jawa Timur Tahun 2013-2016.....	4
Tabel 2.1 Jenis-Jenis Utama Struktur Pasar	20
Tabel 2.2 Penelitian Terdahulu	32
Tabel 4.1 Jumlah Rumah Makan Menurut Kecamatan Di Kabupaten Bangkalan Tahun 2015-2017	57
Tabel 4.2 Data Wajib Pajak Restoran Kecamatan Bangkalan Tahun 2018, Berdasarkan Kategori Rumah Makan	59
Tabel 4.3 Data Informan Penelitian.....	62
Tabel 5.1 Karakteristik Pasar Industri Kuliner Kategori Usaha Rumah Makan	65
Tabel 5.2 Hasil Perhitungan Pangsa Pasar Usaha Rumah makan di Kecamatan Bangkalan.....	72
Tabel 5.3 Karakteristik Pangsa Pasar Industri Kuliner Kategori Usaha Rumah Makan di Kecamatan Bangkalan	72
Tabel 5.4 Hasil Perhitungan Konsentrasi Pasar Usaha Rumah makan di Kecamatan Bangkalan.....	77
Tabel 6.1 Karakteristik Penerapan Strategi dalam Usaha Rumah Makan	82
Tabel 7.1 Kesimpulan Struktur Pasar Industri Kuliner Kategori Usaha Rumah Makan.....	91
Tabel 7.2 Kesimpulan Perilaku Pasar Industri Kuliner Kategori Usaha Rumah Makan.....	93

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Jumlah Rumah Makan Menurut Kecamatan di Kabupaten Bangkalan Tahun 2017	6
Gambar 2.1 Hubungan Struktur-Perilaku dan Kinerja	12
Gambar 2.2 Kurva Keseimbangan Jangka Pendek dalam Perusahaan Monopoli..	20
Gambar 2.3 Kurva Keseimbangan Jangka Pendek dalam Perusahaan Oligopoli ..	23
Gambar 2.4 Kurva Keseimbangan Jangka Pendek dalam Perusahaan Monopolistik.....	27
Gambar 2.5 Kurva Permintaan Industri dan Perusahaan dalam Persaingan Sempurna.....	28
Gambar 2.6 Kerangka Pemikiran Penelitian	40
Gambar 4.1 Peta Wilayah Kecamatan Bangkalan	52
Gambar 4.2 Jumlah Penduduk Menurut Kecamatan di Kabupaten Bangkalan	53
Gambar 4.3 Jumlah Penduduk Setiap Desa Berdasarkan Jenis Kelamin di Kecamatan Bangkalan.....	54
Gambar 4.4 Jumlah Rumah Tangga Menurut Sektor Ekonomi di Kecamatan Bangkalan Tahun 2017.....	56
Gambar 4.5 Dokumentasi Rumah Makan Gang Amboina.....	60
Gambar 4.6 Dokumentasi Rumah Makan Cita Rasa.....	61

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 : Surat Ijin Penelitian
- Lampiran 2 : Data Wajib Pajak Restoran Kabupaten Bangkalan
- Lampiran 3 : Instrumen Penelitian
- Lampiran 4 : Pedoman Wawancara
- Lampiran 5 : Transkrip Wawancara
- Lampiran 6 : Reduksi Data
- Lampiran 7 : Foto Dokumentasi Penelitian