

SKRIPSI
STUDI TENTANG KEUNIKAN PENGELOLAAN RUMAH MAKAN DI
TPI LAPP



Diajukan Sebagai Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Pada
Departemen Antropologi Fakultas Ilmu Sosial Dan Ilmu Politik Universitas

Hasanuddin

Oleh:

ADI JAHYADI

E071191012

DEPARTEMEN ANTROPOLOGI SOSIAL
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK

UNIVERSITAS HASANUDDIN

MAKASSAR

2023

HALAMAN JUDUL

**STUDI TENTANG KEUNIKAN PENGELOLAAN RUMAH MAKAN DI
TPI LAPP**

SKRIPSI

**Diajukan Sebagai Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Pada
Departemen Antropologi Fakultas Ilmu Sosial Dan Ilmu Politik Universitas
Hasanuddin**

Oleh:

ADI JAHYADI

E071191012

**DEPARTEMEN ANTROPOLOGI SOSIAL
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK
UNIVERSITAS HASANUDDIN**

MAKASSAR

2023

PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Adi Jahyadi

Nim : E071191012

Program Studi : Antropologi Sosial

Jenjang : S1

Menyatakan dengan ini bahwa karya tulisan saya yang berjudul

**“Studi Tentang Keunikan Pengelolaan Rumah Makan Di TPI
Lappa”**

Adalah karya tulisan saya sendiri dan bukan merupakan pengambilan alihan tulisan orang lain bahwa skripsi yang saya tulis ini benar-benar merupakan hasil karya saya sendiri.

Apabila dikemudian hari terbukti atau dapat dibuktikan bahwa sebagian atau keseluruhan skripsi ini hasil karya orang lain, maka saya bersedia menerima sanksi atas perbuatan tersebut.

Makassar, 20 November 2023



Adi Jahyadi

LEMBAR PENGESAHAN

Studi Tentang Keunikan Pengelolaan Rumah Makan Di

TPI Lappa

Disusun dan Diajukan Oleh:

Adi Jahyadi

E071191012

Telah dipertahankan dihadapan Panitia Ujian

yang dibentuk dalam rangka Penyelesaian Studi

Program Sarjana Departemen Antropologi Sosial, Fakultas Ilmu


Sosial dan Ilmu Politik Universitas Hasanuddin Pada tanggal

20 November 2023 dan dinyatakan telah


memenuhi syarat kelulusan

Menyetujui:

Pembimbing 1


Prof. Dr. H. Hamka Naping, MA
NIP. 19611104 198702 1 001

Pembimbing 2


Dr. Ahmad Ismail, S.Sos, M.Si
NIP. 19870620 202107 3 001

**Ketua Departemen Antropologi
Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik
Universitas Hasanuddin**



Dr. Tasrifin Tahara, M.Si
NIP. 19750823 200212 1 002

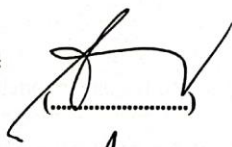
HALAMAN PENERIMAAN

Telah diterima oleh Panitia Ujian Skripsi Departemen Antropologi, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Hasanuddin, di Makassar pada hari Senin, 20 November 2023 dan memenuhi syarat untuk memperoleh gelar sarjana (S1).

Makassar, 20 November 2023

Panitia Ujian

Ketua: Prof. Dr. H. Hamka Naping, Ma
19611104 198702 1 001



Sekretaris: Dr. Ahmad Ismail, S.Sos, M.Si
19870620 202107 3 001



Anggota: 1. Prof. Nurul Ilmi Idrus, Ph.D
19650107 198903 2 001



2. Dr. Muh. Basir Said, MA
19620624 198702 1 001



Mengetahui,

Ketua Departemen Antropologi
Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik
Universitas Hasanuddin



Dr. Lasrifin Tahara, M.Si
NIR 19750823 200212 1 002

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah penulis ucapkan puji syukur atas berkah, rahmat, hidayah yang diberikan oleh Allah SWT, atas nikmat kesempatan, kesehatan dan keselamatan, serta kemampuan yang diberikan untuk dapat menyelesaikan penelitian dan penyusunan dari skripsi ini. Penulis tak lupa pula kirimkan salam dan shalawat atas tauladan kami baginda Nabiullah Muhammad SAW karena menuntun kami kejalanyang lurus, berawal dari jalan yang gelap gulita menuju jalan yang penuh dengan cahaya, yang diridhoi dan dikehendaki oleh Allah SWT.

Rasa haru dan senang tercipta dalam menyelesaikan tugas akhir skripsi ini, yang berjudul **“Studi Tentang Keunikan Pengelolaan Rumah Makan Di TPI Lappa”** tepat pada waktunya. Tujuan penulisan dari karya ini yakni untuk diajukan sebagai syarat untuk memperoleh gelar sarjana pada Departemen Antropologi Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Hasanuddin.

Dalam karya ini tentu penulis sangat menyadari bahwa banyak kekurangan pada penulisannya, karena hal tersebut penulis tentu berharap adanya saran, masukan serta pengajaran yang bersumber dari beberapa pihak agar bisa menuntun dan membangun. Semoga tulisan ini dapat bermanfaat bagi kita semua. Aamiin.

UCAPAN TERIMAKASIH

Karya ini adalah tulisan penulis sebagai karya makhluk biasa, juga mustahil bisa terselesaikan jika tidak adanya bantuan dan bimbingan dari beberapa pihak. Rasa sadar dari penulis bahwa karya ini tidak akan selesai jika tidak ada doa, dukungan, serta bantuan beberapa pihak, karenanya rasa syukur dan dibarengi kerendahan hati penulis mengucapkan banyak terimakasih serta penghargaan yang setinggi-tingginya pada **Allah SWT** yang telah memberikan izin-Nya sampai penulis dapat merampungkan karya skripsi ini, juga pada keluarga tercinta dan berbagai pihak yang membantu dan mendukung ketika menyusun karya ini.

Ucapan terimakasih penulis haturkan pada kedua orang tua, yang telah menjadi sumber kekuatan dan ketabahan penulis selama menjalankan pendidikan. Karya dan gelar yang penulis peroleh akan dihadiahkan kepada ayah tercinta **Amir** serta ibu **Lisma** atas kasih sayang, perhatian, dukungan, dan doa yang setiap saat dimintanya, dorongan moril dan materi yang diberikan kepada penulis, terimakasih banyak karena selalu memberikan dukungan, membantu, mengerti, dan selalu memperhatikan apa yang dibutuhkan oleh anaknya. Terimakasih juga kepada saudara kandung penulis **Akifa Nayla**, seorang adik yang juga sedang menepuh pendidikan di bangku SD. Nenek Penulis **Alm. Palo** yang telah memberikan dukungan, menjadi motivator dan teman cerita bagi penulis selama hidupnya, sehingga penulis selalu kuat dalam menyelesaikan skripsi ini. Serta om dan tante penulis **Muhtar, Hasniati, Hasma, Anas, Asri, dan Kartini** yang juga senantiasa menyampaikan nasehat dan dukungan teruntuk penulis. Serta keluarga besar **Puang Palo** dan **Puang Ramlah** serta keluarga besar **Puang Aisyah** yang juga selalu memotivasi dan memberikan kepedulian terhadap penulis. Untuk ayah dan ibu

juga keluarga besar dari penulis semoga selalu diberikan lindungan dan rahmat oleh penguasa semesta alam.

Penulis sangat sadar bahwa pada saat menyusun karya ini terdapat hambatan dan kendala yang dihadapi, karena hal tersebut penulis mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya dengan rasa tulus kepada **Prof. Dr. H. Hamka Naping, MA** sebagai Pembimbing I serta **Dr. Ahmad Ismail, S.Sos, M.Si** sebagai Pembimbing II karena dengan ikhlas mengorbankan waktu, tenaga dan pemikirannya dalam membimbing dan mengarahkan penulis dalam menyusun dan menyelesaikan karya ini.

Dalam membuat karya ini tentu tidak lepas dari dukungan dan bantuan beberapa pihak baik secara langsung maupun tidak langsung. Berdasarkan hal tersebut, dengan adanya kesempatan ini penulis haturkan terimakasih teruntuk beberapa pihak atas dukungan dan bantuan yang diberikan, pada kesempatan ini penulis haturkan terimakasih kepada:

1. **Prof. Dr. Ir. Jamaluddin Jompa, M. Sc** sebagai Rektor Universitas Hasanuddin beserta Wakil Rektor Universitas Hasanuddin serta jajarannya karena bantuan dan dukungan yang diberikan pada saat menjalankan pendidikan di Departemen Antropologi Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Hasanuddin.
2. **Dr. Phil. Sukri, M.Si** sebagai Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Hasanuddin beserta jajarannya karena telah membantu pada saat menjalankan pendidikan di Departemen Antropologi Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Hasanuddin.

3. **Dr. Tasrifin Tahara, M.Si** serta **Icha Musywirah Hamka, S.Sos, M.Si** sebagai Ketua dan Sekretaris pada Departemen Antropologi Sosial Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Hasanuddin.
4. Terimakasih kepada **Prof. Nurul Ilmi Idrus, Ph.D** dan **Dr. Muh. Basir Said, MA** sebagai dosen penguji yang telah memberikan masukan dan kritik kepada penulis.
5. Terimakasih kepada seluruh dosen pengajar Departemen Antropologi **Prof. Dr. Mahmud Tang, MA, Prof. Dr. Ansar Arifin, M.S, Alm. Prof. Dr. Supriadi Hamdat, MA, Prof. Dr. Mungsi Lampe, MA, Prof. Dr. Pawennari Hijjang, MA, Dr. Yahya, MA, Dr. Safriadi, M.Si, Muhammad Neil, S.Sos, M.Si, Hardiyanti Mungsi, S.Sos, M.Si, Jayana Suryana Kembara, S.Sos, M.Si, dan Andi Batara Al Isra, M.Si** karena bersedia membagi ilmu dan pengalaman ketika penulis menempuh pendidikan di Universitas Hasanuddin.
6. Kepada seluruh **Staf Akademik dan Perpustakaan Departemen Antropologi** Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Hasanuddin (**Ibu Anni, Ibu Darma, Kak Shinta, Kak Aan dan juga Pak Yunus**) serta **Staf FISIP UNHAS** telah memberikan bantuan dalam melengkapi administrasi ketika menjalani pendidikan di Universitas Hasanuddin.
7. Terimakasih kepada **Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu (DPMPTSP) Provinsi Sulawesi Selatan dan Kabupaten Sinjai** karena telah memberikan persetujuan dan izin untuk melakukan penelitian di lokasi penelitian penulis.
8. Terimakasih kepada **Camat Sinjai Utara dan Lurah Lappa** telah menerima

dan memberikan izin penelitian bagi penulis.

9. Kepada **Seluruh Informan Penelitian** yang senang hati untuk meluangkan waktunya dan membantu penulis selama penelitian berlangsung. Terimakasih dengan sambutan hangat yang diberikan, serta kesetiaan dalam menyampaikan data-data penelitian, semoga senantiasa dalam lindungan Allah SWT.
10. Ucapan terimakasih untuk **Himpunan Mahasiswa Antropologi FISIP UNHAS**, hadir dengan memberikan pelajaran bagi penulis.
11. Kepada teman-teman angkatan penulis **Antropologi Sosial 2019 (Barong19)** yang penulis tidak dapat sebutkan namanya satu-satu. Teman seperjuangan selama perkuliahan di kampus. Terimakasih atas segala bantuan dan kebaikan kalian selama proses perkuliahan, terimakasih telah menghadirkan cerita yang tidak terlupakan oleh penulis.
12. Kepada teman-teman seperjuangan **Se-PA penulis (Kartini, Lisnawati, dan Marsela Sambayang)** terimakasih atas segala bantuan, dukungan dan motivasi yang telah diberikan selama ini. Semoga kalian diberi kelancaran dan kesehatan oleh Tuhan Yang Maha Kuasa.
13. Terimakasih untuk semua **Mahasiswa Departemen Antropologi** Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Hasanuddin.
14. Terimakasih kepada **kakanda dan teman-teman UKM Hockey Unhas, IKAB-KIP Unhas, UKM LDM Ibnu Khadun FISIP UNHAS, UKM PRISMA FISIP UNHAS**, telah memberikan dukungan dan dorongan selama berada di Kampus Universitas Hasanuddin.

15. Terimakasih kepada teman-teman **Posko 21 KKNT PUPR Gowa**, sebagai motivasi, dorongan, dan dukungan kepada penulis.
16. **Firmansyah dan Reski Erik Sandi, S.IP.** Kedua teman yang sudah dianggap sebagai saudara sebagai tempat bercerita tentang akademik, cinta, dan organisasi.
17. Teman-teman **ANBISI P2JUH**, terimakasih telah menjadi tempat bercanda dan ruang saling memberikan motivasi.
18. Kepada **kakanda Dayat, Agus Salim, Richard, Martunas, Juan, dan teman-teman seperjuangan di Ramsis Unhas** yang tidak dapat saya sebutkan satu persatu. Penulis haturkan terimakasih, kalian hadir sebagai tempat bercanda dan tempat cerita dikala suka dan duka.
19. Kepada **Nurul Hafifah**. Penulis ucapkan terimakasih, karena telah hadir memberikan dukungan dan menjadi tempat untuk menerima segala keluh kesah yang disampaikan, serta menjadi pendorong semangat bagi penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
20. Terimakasih atas bantuan dan dorongan beberapa pihak dalam menyusun dan merampungkan karya ini.
21. Ucapan terimakasih yang terakhir kuhaturkan untuk **Diri Sendiri**, karena mampu bertahan melewati berbagai tantangan selama menempuh perkuliahan dan dapat menyelesaikan skripsi ini di Kampus Universitas Hasanuddin.

Penulis doakan agar Tuhan semesta alam senantiasa memberikan kebaikan kepada pihak-pihak tersebut diatas. Aamiin.

ABSTRAK

Adi Jahyadi (NIM. E071191012). “*Studi Tentang Keunikan Pengelolaan Rumah Makan di TPI Lappa*” S.1, Departemen Antropologi, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Hasanuddin. Di bawah bimbingan oleh Prof. Dr. H. Hamka Naping, MA serta Dr. Ahmad Ismail, S.Sos, M.Si

Pada penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tentang keunikan pengelolaan di rumah makan TPI Lappa. Penelitian ini adalah penelitian kualitatif dengan menggunakan pendekatan etnografi. Dalam menentukan informan menggunakan teknik *purposive* (sengaja), teknik ini digunakan di rumah makan melalui cara memilih pemilik dan pekerja di rumah makan sebagai informan. Pada penelitian ini, pengumpulan data dilakukan dengan cara observasi (pengamatan) dan wawancara secara mendalam. Hasil dari penelitian ini menemukan bahwa ada sejarah berdirinya rumah makan, proses memilih lokasi, dan menentukan struktur rumah makan. Pada penelitian ini, juga ada pula dua bentuk keunikan di rumah makan TPI Lappa, yakni rumah makan menyediakan ikan dan jasa pembakaran ikan, serta rumah makan hanya menyediakan jaspembakaran, ketika ikan dibeli langsung oleh pelanggan di TPI Lappa. Selain itu, keunikan rumah makan TPI Lappa berbeda dari rumah makan lainnya karena adanya jumlah jenis ikan yang tersedia, segar atau tidaknya ikan, dan kebebasan pelanggan memilih ikan. Hasil penelitian juga menunjukkan bahwa strategi dalam mempertahankan usaha rumah makan yakni menerapkan harga yang kompetitif, penerapan pelayanan prima agar timbulnya rasa percaya pelanggan sehingga mereka merasakan kepuasan, serta melakukan kerjasama guna mendapatkan keuntungan bersama.

Kata Kunci: TPI Lappa, Pengelolaan, Mempertahankan Pelanggan, Rumah Makan

ABSTRACT

Adi Jahyadi (NIM. E071191012). "Study on the Uniqueness of Restaurant Management at TPI Lappa" S.1, Department of Anthropology, Faculty of Social and Political Sciences, Hasanuddin University. Under the guidance of Prof. Dr. H. Hamka Naping, MA and Dr. Ahmad Ismail, S.Sos, M.Si

This study aims to find out about the uniqueness of management at TPI Lappa restaurant. This research is qualitative research using ethnographic approach. In determining informants using purposive techniques, this technique is used in restaurants by selecting owners and workers in restaurants as informants. In this study, data collection was carried out by observation and in-depth interviews. The results of this research found that there is a history of the establishment of restaurants, the process of choosing a location, and determining the structure of a restaurant. In this research, there are also two forms of uniqueness in the TPI Lappa restaurant, namely the restaurant provides fish and fish grilling services, and the restaurant only provides grilling services, when the fish is purchased directly by customers at TPI Lappa. Apart from that, the uniqueness of the TPI Lappa restaurant is different from other restaurants because of the number of types of fish available, whether the fish is fresh or not, and the customer's freedom to choose fish. The research results also show that the strategy for maintaining a restaurant business is implementing competitive prices, implementing excellent service to create a sense of trust in customers so that they feel satisfaction, and collaborating to gain mutual benefits.

Keywords: TPI Lappa, Management, Retaining Customers, Restaurant

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
PERNYATAAN KEASLIAN	iii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iv
HALAMAN PENERIMAAN.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
UCAPAN TERIMAKASIH.....	vii
ABSTRAK.....	xii
ABSTRACT	xiii
DAFTAR ISI	xiv
DAFTAR TABEL	xvii
DAFTAR GAMBAR.....	xviii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
<u>A.</u> Latar Belakang	1
<u>B.</u> Rumusan Masalah.....	6
<u>C.</u> Tujuan Penelitian	6
<u>D.</u> Manfaat Penelitian.....	6
BAB II	8
TINJAUAN PUSTAKA	8
<u>A.</u> Keunikan	8
<u>B.</u> Sektor Informal.....	8
<u>C.</u> Rumah Makan	9
<u>D.</u> Sistem Ekonomi Masyarakat.....	9

<u>E.</u> Penelitian Terdahulu	15
<u>F.</u> Kerangka Pikir Penelitian.....	20
BAB III.....	22
METODE DAN PROSEDUR KERJA PENELITIAN	22
<u>A.</u> Metode Penelitian	22
<u>B.</u> Prosedur Kerja Penelitian.....	22
1. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	22
2. Informan Penelitian	23
3. Teknik Pengumpulan Data.....	24
4. Teknik Analisis Data	28
5. Etika Penelitian	29
6. Hambatan Penelitian	30
7. Refleksi Penelitian	31
BAB IV	32
GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN.....	32
<u>A.</u> Gambaran Umum Kabupaten Sinjai.....	32
1. Letak Geografis dan Administratif Kabupaten Sinjai	32
2. Penduduk Kabupaten Sinjai.....	34
<u>B.</u> Gambaran Umum Tempat Pelelangan Ikan Lappa (TPI Lappa)	35
<u>C.</u> Gambaran Umum Rumah Makan di Tempat Pelelangan Ikan Lappa (TPI Lappa)	36
BAB V.....	38
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	38
<u>A.</u> Proses Berdirinya Rumah Makan.....	38

1. Sejarah Rumah Makan	38
2. Proses Memilih Lokasi Rumah Makan	48
3. Proses Menentukan dan Menata Bentuk serta Struktur Rumah Makan....	54
B. Keunikan Rumah Makan TPI Lappa	59
1. Pelayanan di Rumah Makan	59
2. Perbedaan Rumah Makan TPI Lappa Dari Rumah Makan Lainnya.....	67
C. Strategi Mempertahankan Usaha Rumah Makan TPI Lappa.....	70
1. Harga yang Kompetitif.....	70
2. Pelayanan yang Prima	84
3. Kerjasama yang Dilakukan Oleh Pengusaha Rumah Makan	96
BAB VI	101
PENUTUP	101
<u>A.</u> Kesimpulan	101
<u>B.</u> Saran	103
DAFTAR PUSTAKA	105
LAMPIRAN – LAMPIRAN	109
Surat Izin Penelitian	109
Surat Telah Melakukan Penelitian.....	109
Dokumentasi Penelitian	110
Pedoman Wawancara	115
Transkrip Wawancara.....	116
Artikel Skripsi	139

DAFTAR TABEL

Tabel 3.2 Nama-Nama Informan	24
Tabel 4.1 Data Pembagian Wilayah Kabupaten Sinjai.....	34

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka berfikir.....	21
Gambar 4.1 Peta Administratif Kabupaten Sinjai	32
Gambar 5.1 Bentuk dan Struktur Lesehan Rabbani Bagian Dalam	57
Gambar 5.2 Bentuk dan Struktur Lesehan Rabbani Bagian Luar	57
Gambar 5.3 Bentuk dan Struktur RM Risky/Ridho 7R (Kendari/Sengkang)	57
Gambar 5.4 Minuman Khas Sinjai (Irex).....	80

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan terbesar di dunia. Negara Indonesia memiliki panjang garis pantai sebesar 80.000 km dan luas lautnya kurang lebih 3,1 juta km². Laut Indonesia yaitu wilayah perairan teritorial serta perairan nusantara, terdiri dari 2/3 luas teritorialnya. Kemudian kondisi geografis negara Indonesia yakni kepulauan dan wilayah maritim yang akan memberikan keuntungan tersendiri untuk bangsa dan wilayah Indonesia dikarenakan adanya dukungan oleh potensi dan melimpahnya sumber daya alam di wilayah itu.

Menurut Azhar Hidayat dalam tulisan Hayyun (2017:1), kawasan pesisir adalah pusat dari berbagai macam aktivitas atau kegiatan-kegiatan pembangunan di wilayah Indonesia. Hal tersebut disebabkan oleh adanya kawasan sumber daya yang sangat melimpah dan kaya serta beragam, mulai dari sumber daya alam yang bisa untuk diperbaharui sampai pada sumber daya alam yang tidak bisa untuk kembali diperbaharui. Selain hal itu, kawasan pesisir tentu juga mempunyai aksesibilitas yang baik bagi keberlangsungan beberapa macam aktivitas perekonomian. Kawasan pesisir sangat banyak menyediakan jenis sumber daya yang bernilai besar dan tentu juga terbilang unik, juga bisa dikelola serta dimanfaatkan untuk mencapai pemenuhan kebutuhan, dengan hadirnya sumber daya alam tersebut tentu akan menjadi sumber pendapatan untuk masyarakat agar taraf hidupnya lebih meningkat, serta menjadi sumber untuk meningkatkan pendapatan bagi daerah, di lain sisi juga sebagai salah satu sumber pendapatan bagi negara Indonesia. Selain itu, kawasan pesisir juga tentu

akan menjadi lokasi atau pusat aktivitas masyarakat setempat. Hal tersebut dapat terbukti dengan hadirnya banyak kota atau daerah di kawasan pesisir yang berkembang.

Dari banyaknya kabupaten yang ada di Provinsi Sulawesi Selatan, salah satu kabupaten yang juga masyarakatnya sebagian nelayan adalah kabupaten Sinjai. Kabupaten Sinjai memiliki luas kurang lebih 819,96 km², dari luas wilayah tersebut sekitar 1,710% dari luas wilayah yang dimiliki oleh Provinsi Sulawesi Selatan. Ketika dilihat dari sisi geografisnya, Kabupaten Sinjai memiliki potensi dari aspek kelautan dan perikanan. Kabupaten Sinjai menyediakan banyak sumber daya alam, seperti adanya perikanan tangkap. Kabupaten Sinjai mempunyai wilayah laut yang terbilang cukup ideal dikarenakan terletak di bibir Teluk Bone juga berada pada wilayah Pulau Sembilan sebagai jalur lintas oleh arus yang berasal dari Laut Flores menuju pada wilayah Teluk Bone. Kabupaten Sinjai sangat berpotensi untuk dapat menjadi tempat atau pusat untuk melakukan penangkapan ikan apalagi dilengkapi dengan adanya tempat pendaratan dan pembongkaran ikan yang dikenal dengan Tempat Pelelangan Ikan (TPI).

TPI adalah suatu pusat kegiatan pelabuhan dan pendaratan ikan hasil tangkapan. TPI yakni pusat untuk melakukan pelelangan ikan hasil tangkapan para nelayan, juga tentunya telah dijadikan sebagai pusat pertemuan dan melakukan transaksi jual beli antara penjual/pelelang yakni nelayan atau pemodal dengan pembeli yakni konsumen, pedagang atau agen pabrik pengelolaan ikan. Proses melelang ikan yakni suatu proses saling tawar dan menawar dari harga ikan untuk memperoleh kesepakatan harga dalam melakukan transaksi. TPI memiliki peran yang sangat penting di sebuah

pelabuhan perikanan, tentunya juga diperlukan pengelolaan yang semaksimal mungkin, supaya bisa mencapai manfaat yang maksimal pula. Adapun fungsi dari TPI yaitu menjadi prasarana pelengkap bagi kegiatan para nelayan ketika menangkap ikan di kawasan laut.

Masyarakat Sulawesi Selatan salah satu masyarakat yang banyak mengonsumsi hasil laut, terutama ikan. Hal ini dapat menggambarkan bahwa produk perikanan untuk dikonsumsi banyak tersedia dan kualitasnya dapat dikatakan cukup baik, yang berasal dari kegiatan nelayan, berupa penangkapan ikan maupun budidaya. Kehadiran TPI Lappa di wilayah Kabupaten Sinjai membuat ramai kegiatan para nelayan yang dilakukan, yakni dari kegiatan menangkap ikan maupun kegiatan memasarkan hasil tangkapan.

TPI Lappa telah berdiri sejak 1975-an, dan sekarang telah menjadi satu dari beberapa pusat pelelangan ikan yang ada di Provinsi Sulawesi Selatan. Menurut Amiruddin dalam tulisan Rosmita (2019:11), TPI Lappa dibangun dan dibentuk oleh pemerintah setempat sebagai pusat untuk melakukan transaksi ikan dari hasil tangkapan para nelayan. Letak TPI Lappa yaitu di Kelurahan Lappa, Kecamatan Sinjai Utara, Kabupaten Sinjai yang jaraknya kurang lebih 3 km dari kota Kabupaten Sinjai. TPI sebagai lokasi untuk melakukan transaksi jual beli dari hasil tangkapan para nelayan setempat. Di TPI Lappa nelayan bukan hanya melakukan distribusi ikan di sekitar Kabupaten Sinjai, tetapi juga melakukan distribusi ikan di luar daerah, misalnya di Kabupaten Maros, Pangkep, Barru, Soppeng. Setiap malam terlihat proses transaksi tawar menawar dan aktivitas para nelayan yang melakukan pembongkaran hasil tangkapan. Orang yang melakukan transaksi di TPI Lappa biasanya juga ada yang berasal di luar Sulawesi Selatan.

Keberadaan TPI Lappa, Kabupaten Sinjai turut menghidupkan perekonomian setempat, tidak saja bagi pengelola, pemerintah, tapi juga bagi warga yang berada di sekitar TPI Lappa. Bukan hanya sekedar melakukan transaksi di TPI Lappa, tetapi ada juga usaha yang sekarang sedang berkembang di Kelurahan Lappa, Kecamatan Sinjai utara, Kabupaten Sinjai yaitu usaha pengelolaan rumah makan.

TPI Lappa adalah tempat berkunjungnya banyak orang, baik itu pengunjung dari warga lokal Kabupaten Sinjai maupun pengunjung yang asalnya dari luar Kabupaten Sinjai, juga ada pengunjung berasal di luar Provinsi Sulawesi Selatan. Banyak berdatangan pengunjung untuk menikmati sajian kuliner dari hasil tangkapan para nelayan, menikmati ikan-ikan segar dengan nominal harga yang lumayan terjangkau. Di TPI ini terdapat rumah makan yang menyiapkan sajian kuliner ikan bakar. Hal unik dan menarik dengan hadirnya rumah makan ini yaitu pemilik rumah makan hanyalah menyediakan nasi dan sambal saja. Kemudian pengunjung membeli sendiri ikan dari pelelang ikan atau para nelayan yang baru tiba dan melakukan pembongkaran ikan di pelataran TPI Lappa.

Dengan hadirnya TPI Lappa sebagai tempat berkumpulnya banyak orang. Tempat pertemuan antara sejumlah nelayan, pedagang, baik pedagang eceran maupun pedagang untuk konsumsi, dan pelanggan atau pembeli. Hadirnya TPI Lappa sebagai tempat untuk melakukan distribusi dan konsumsi ikan. Maka terbuka kesempatan bagi masyarakat sekitar untuk mendirikan dan mengembangkan usaha rumah makan di sekitaran TPI Lappa. Banyak tersebar rumah makan yang didirikan guna memberikan kepuasan dan pemenuhan kebutuhan bagi para pelanggan. Dari pengamatan peneliti, rumah makan yang

tersebar di sekitaran TPI Lappa memiliki keunikan dalam pengelolaannya jika dibanding dengan rumah makan lain yang tersebar di Kabupaten Sinjai maupun Kabupaten lain di Sulawesi Selatan.

Hasil pengamatan peneliti sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Runtini dan Drs. Djoko Suwandi, SE., M.Pd (2020) tentang Pengelolaan Usaha Rumah Makan Ayam Goreng Mulyani Karto Putra Di Sukoharjo, dalam penelitian ini dideskripsikan terkait keunikan dari pengelolaan rumah makan tersebut yaitu dengan adanya ciri khas dari produk, bahan baku, dan proses memasak. Ciri khas dari produknya yaitu sambel Blondo yang merupakan warisan dari mbah Karto ibu dari Mulyani pemilik rumah makan. Sambel Blondo disukai oleh pelanggan dikarenakan resep tersebut adalah resep rahasia yang tidak ada di rumah makan lainnya. Selanjutnya, ciri khas bahan baku yaitu ayam segar yang disembelih sendiri. Selain itu, proses masak masih menggunakan cara yang tradisional yaitu dengan menggunakan arang yang dapat membuat rasa makanan yang berbeda. Dari keunikan ciri khas tersebut tentu dapat menjadi keistimewaan tambahan bagi rumah makan.

Selanjutnya penelitian lain yakni yang dilakukan oleh Rinto Alexandro, Fendy Hariatama, dan Ela Norliana (2021) terkait Analisis Kualitas Pelayanan pada Rumah Makan Panca Rasa Puruk Cahu, pada penelitian ini menjelaskan tentang pemberian pelayanan dengan mengedepankan sopan santun, selalu merespon keluhan para pelanggan, memberikan rasa aman dan nyaman kepada para pelanggan rumah makan, pengelola rumah makan memberikan fasilitas yang memadai, dan pengelola rumah makan selalu berkomunikasi kepada pelanggan ketika sedang melayani.

Penelitian ini akan berfokus pada keunikan bentuk pengelolaan rumah

makan dan strategi mempertahankan usaha pada rumah makan. Keunikan tersebut akan diuraikan berdasarkan perspektif atau konsep yang menjadi acuan dalam penelitian ini yakni keunikan muncul karena adanya perbedaan, baik perbedaan dari segi layanan maupun harga. Berdasarkan deskripsi dari latar belakang di atas, hal tersebut membuat peneliti tertarik dalam melakukan penelitian tentang Tempat Pelelangan Ikan (TPI) Lappa dan Rumah Makan di Kelurahan Lappa, Kecamatan Sinjai Utara, Kabupaten Sinjai dengan memilih dan menentukan judul “Studi Tentang Keunikan Pengelolaan Rumah Makan Di TPI Lappa”.

B. Rumusan Masalah

Dari uraian latar belakang penelitian yang sudah penulis deskripsikan tersebut di atas, maka dengan itu dalam melakukan penelitian ini penulis merancang dan menyusun beberapa rumusan yang akan menjadi landasan dan pedoman sekaligus sebagai arah dari penelitian ini, yakni sebagai berikut:

- a. Bagaimana proses berdirinya rumah makan?
- b. Bagaimana keunikan rumah makan TPI Lappa?
- c. Bagaimana strategi mempertahankan usaha rumah makan

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah disusun, maka penelitian ini memiliki tujuan yang akan dicapai, adalah sebagai berikut :

- a. Untuk mengetahui proses berdirinya rumah makan.
- b. Untuk mengetahui keunikan rumah makan TPI Lappa.
- c. Untuk mengetahui strategi mempertahankan usaha rumah makan.

D. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini diharapkan akan berguna dan mempunyai

beberapa dampak, yaitu sebagai berikut:

a. Manfaat Akademik

Penulis berharap pada penelitian ini bisa menghasilkan sebuah dampak, yakni dapat menyumbangkan karya-karya dalam antropologi yang bercirikan etnografi mengenai “Studi Tentang Keunikan Pengelolaan Rumah Makan Di TPI Lappa” yang dijadikan sebagai kajian untuk perkembangan ilmu pengetahuan kedepannya.

b. Manfaat Praktis

Hasil dari penelitian sangat diharapkan akan berguna sebagai salah satu sumber informasi untuk masyarakat, khususnya para pemilik dan juga pekerja di rumah makan TPI Lappa dan pelanggan-pelanggannya, serta bisa memiliki manfaat bagi beberapa pihak yang handal dan berkompeten dalam mengkaji topik yang serupa.

c. Manfaat Bagi Peneliti

Diharapkan dengan hadirnya penelitian ini dapat memberikan tambahan wawasan pengetahuan bagi peneliti tentang topik yang di teliti khususnya dalam mengkaji terkait rumah makan TPI Lappa, sehingga pengetahuan tersebut diharapkan dapat membuat peneliti menjadi lebih paham. Tentunya dalam penelitian ini juga bermanfaat bagi peneliti, dikarenakan penelitian ini sebagai langkah untuk memenuhisyarat menjadi seorang sarjana antropologi.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Keunikan

Menurut Indratama dan Artanti dalam tulisan Muchlisin Riadi (2021), dijelaskan bahwa keunikan ialah suatu kemampuan untuk membedakan sebuah produk diantara produk-produk lainnya. Adapun kesan unik itu muncul dari atribut produk, kesan unik diartikan bahwa terdapat suatu diferensiasi dari produk satu dengan produk-produk lainnya. Dalam kelompok unik itu termasuk juga diantaranya variasi dari segi layanan dan harga.¹

B. Sektor Informal

Sektor informal yaitu sebagai tumpuan hidup utama dan paling penting bagi masyarakat. Badan Pusat Statistik (BPS) tahun 2014 menyebutkan bahwa sektor informal berperan sebagai alat untuk memproduksi jasa maupun barang dengan memiliki tujuan untuk menghadirkan sebuah pekerjaan serta bekerja dalam lingkup yang kecil dan sederhana serta memiliki keterkaitan antara pekerja dengan majikan yang dominan pada adanya hubungan pribadi, hubungan kekeluargaan dan sosial. Sektor informal tidak sama dengan aktivitas ekonomi illegal, dikarenakan kegiatan yang dijalankan yaitu kegiatan ekonomi yang dapat teramati dan ada juga yang tidak teramati, kemudian tidak dengan sengaja untuk menghindari keharusan untuk melunasi pajak yang dibebankan negara.

Perubahan nilai yang terjadi dari segi sosial, ekonomi dan budaya pada masyarakat pedesaan, seperti masyarakat yang kurang mampu di pedesaan tidak merasakan kepuasan ketika hanya kebutuhan dasar mereka yang dapat

¹ <https://www.kajianpustaka.com/2021/04/citra-merek-brand-image.html?m=1> (diakses pada tanggal 25 September 2023)

terpenuhi. Perubahan tersebut distimulasi dengan adanya globalisasi pada ranah ekonomi, terjadinya dinamika pada sosial budaya, serta adanya perubahan pada teknologi, informasi serta komunikasi.

C. Rumah Makan

Rumah makan menurut Marsum pada tulisan Aditama (2011:19), yaitu lokasi yang dikelola dengan cara komersial dengan memberikan pelayanan yang baik dan maksimal kepada seluruh pelanggan atau tamu, seperti penyajian makanan atau minuman yang baik.

Berdasarkan Keputusan Menteri Pariwisata, Pos dan Telekomunikasi No.KN.73/PVVI05/MPPT-85 terkait Peraturan pada usaha rumah makan, pada aturan tersebut dijelaskan bahwa pengelolaan jasa pangan yaitu bentuk usaha yang menyiapkan jasa untuk memberikan pelayanan, baik minuman atau makanan, yang dikelola dengan cara dikomersialkan. Lalu, menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI. NO.304/Menkes/Per/89 terkait syarat pada usaha rumah makan, maka hal tersebut dimaksudkan bahwa bentuk usaha jasa pangan yang berlokasi di seluruh atau sebagian bangunan permanen yang dilengkapi dengan adanya perlengkapan dan peralatan untuk melakukan pembuatan, menyimpan dan menjual minuman dan makanan yang diperuntukkan bagi masyarakat umum di lokasi usaha miliknya.

D. Sistem Ekonomi Masyarakat

Dalam ilmu antropologi ekonomi melihat bagaimana masyarakat menyediakan barang dan jasa. Pada antropologi ekonomi tidak lepas dari proses produksi, distribusi, hingga konsumsi. Selanjutnya dalam memenuhi kebutuhan hidup, masyarakat tidak bisa lepas dari saling membutuhkan antara individu yang satu dengan individu lainnya. Berdasarkan hal itu, untuk

memenuhi kebutuhan tersebut, maka muncul sistem ekonomi dalam masyarakat, yakni sistem produksi, distribusi, dan konsumsi.

a. Produksi

Produksi ialah aktivitas untuk menstraformasikan masukan menjadi keluaran, semua tercakup pada aktivitas untuk memperoleh barang dan jasa, dan aktivitas-aktivitas lainnya yang dapat memberikan dukungan sebuah usaha agar dapat menghasilkan dan memperoleh produksi. Menurut Yusuf Qardhawi dalam tulisan Fadilah (2020:28), menjelaskan bahwa proses produksi ialah proses untuk memanfaatkan benda, bukan proses menciptakan suatu benda. Kemampuan manusia hanya sekedar untuk mengubah materi menjadi sesuatu yang bermanfaat, tidak bisa untuk menciptakan materi. Seluruh kegiatan yang dikatakan produksi yaitu hanya mengambil dan memanfaatkan bahan yang disediakan dari ciptaan Allah SWT. Selanjutnya menurut M. Abdul Mannan pada tulisan Fadilah (2020:28), dia mengatakan bahwa proses produksi itu bermakna adanya yang diciptakan untuk bisa bermanfaat, proses produksi bukan berarti menghasilkan sesuatu yang tidak ada, dikarenakan tidak ada orang yang mampu untuk menciptakan dan menghasilkan suatu benda.

Dalam proses produksi, manusia tidak dapat merubah substansi sebuah benda. Manusia hanya bisa mengambil benda tersebut dari tempat yang aslinya dengan memanfaatkan, memindahkan benda tersebut dari tempat yang tidak membutuhkan ke tempat yang lebih membutuhkan, ataupun menjaga dengan menyimpannya supaya dapat bermanfaat kedepannya, atau mengolah benda tersebut dengan menggunakan cara memasukkan beberapa bahan tertentu dan mengubahnya dari satu bentuk ke bentuk lainnya. Menurut

M. Fuad, Christine H., Nurlaela, Sugiarto, dan Paulus, Y.E.F pada tulisan Sardini (2019:25), produksi adalah segala aktivitas untuk dapat menghasilkan dan memperoleh barang maupun jasa, baik itu yang sudah jadi maupun yang masih setengah jadi. Produksi dikatakan bahwa aktivitas melakukan pengolahan di dalam pabrik untuk menghasilkan sesuatu. Hasil produksi berupa barang yang dapat dikonsumsi dan ada juga barang industri. Proses produksi dalam ekonomiberdasarkan aktivitas yang berkaitan dengan suatu usaha menciptakan dan menambah manfaat dari suatu barang maupun jasa. Menambah dan menciptakan manfaat dikarenakan bentuk dan tempatnya perlu dan dibutuhkan faktor-faktor produksi.

Produksi dimaknai sebagai proses menciptakan kekayaan melalui pemanfaatan manusia terhadap sumber kekayaan yang ada. Menurut Imam Al- Ghazali dalam tulisan Sardini (2019:26), dia mengatakan dalam proses produksi yaitu menggunakan dengan baik dan maksimal seluruh sumber daya alam yang dimiliki oleh sumber daya manusia yang bekerja, agar dapat menghasilkan barang dan jasa yang memiliki manfaat untuk banyak orang.

Pada penelitian yang akan dilakukan oleh penulis, konsep produksi sangat diperlukan untuk dapat melihat bagaimana ikan segar di TPI Lappa dalam hal ini sesuatu yang sudah ada untuk kemudian dikelola agar bisa menjadi sesuatu yang bisa mendapatkan nilai jual tinggi. Ikan-ikan segar hasil pembongkaran para nelayan di TPI Lappa kemudian akan dibeli oleh pemilik ataupun pelanggan di rumah makan TPI Lappa untuk diolah kembali sampai dapat menjadi hidangan yang akan dinikmati.

b. Distribusi

Distribusi secara bahasa berasal dari bahasa Inggris *distribution* dengan

arti proses melakukan penyaluran, pembagian serta pengiriman barang maupun jasa kepada berbagai pihak di suatu tempat. Proses distribusi merupakan proses menyalurkan dan menyampaikan barang maupun jasa dari pihak produsen kepada konsumen yang membutuhkan. Berdasarkan Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) pada tulisan Winata (2017:27), proses distribusi yaitu proses membagi dan mengirim barang kepada masyarakat atau ke tempat yang memerlukan. Sistem distribusi dikatakan suatu aktivitas memasarkan yang berupaya agar penyampaian barang maupun jasa dari produsen kepada konsumen dapat mudah dan lancar sehingga penggunaan barang maupun jasa sesuai apa yang dibutuhkan (jenis barang atau jasa, harga, jumlah, tempat dan saat dibutuhkan).

Sistem distribusi adalah aktivitas ekonomi dengan tujuan untuk proses penyaluran barang dari hasil produksi produsen yang diperuntukkan pada konsumen. Menurut Kunarjo dalam tulisan Sardini (2019:36-37) dijelaskan bahwa pada ekonomi konvensional, proses distribusi dipahami bahwa suatu perpindahan barang dan jasa dari produsen sampai ke pasar yang akhirnya akan di beli oleh konsumen sesuai kebutuhannya. Proses distribusi dikatakan sebagai kegiatan melakukan pemasaran agar dapat mempermudah terjadinya penyaluran barang maupun jasa dari yang produksi kepada yang membutuhkan. Sedangkan pendapat Ali Sakti pada tulisan Sardini (2019:38-39) dalam dunia bisnis, yaitu aktivitas distribusi dianggap bahwa suatu usaha untuk memberikan kelancaran dalam menyebarkan hasil produksi agar kesejahteraan dapat merata dirasakan oleh masyarakat yang membutuhkan. Distribusi ini dapat terjadi dikarenakan adanya kegiatan ekonomi, semisal proses transaksi jual beli dan adanya dunia kerja. Dalam menjalankan

aktivitas ekonomi pada hakikatnya distribusi memiliki fungsi yaitu proses untuk mempertemukan produsen dengan konsumen. Kemudian tujuan distribusi yaitu untuk menyalurkan barang maupun jasa dari produsen kepada konsumen, untuk mempercepat hasil produksi sampai kepada konsumen, agar tercapai pemerataan dalam hasil produksi, untuk menjaga keberlanjutan produksi, meningkatkan kuantitas dan kualitas hasil produksi, serta untuk meningkatkan nilai guna barang maupun jasa.

Dalam penelitian ini, penulis akan menggunakan konsep distribusi sebagai salah satu cara untuk melihat bagaimana pendistribusian yang terjadi di rumah makan TPI Lappa.

c. Konsumsi

Konsumsi ialah aktivitas dengan tujuan agar menggunakan dan menghabiskan guna dari sebuah benda, baik mengonsumsi dalam bentuk barang ataupun dalam bentuk jasa supaya kebutuhan dan rasa puas konsumen dapat terpenuhi. Konsumsi ialah aktivitas untuk mengurangi dan menghabiskan guna sebuah barang maupun jasa. Konsumsi bertujuan agar kebutuhan hidup dapat terpenuhi dan rasa puas dapat diperoleh. Proses konsumsi yaitu hasil produksi digunakan untuk pemenuhan kebutuhan hidup serta ini adalah tahap terakhir dari sistem ekonomi yang dalam praktek pelaksanaannya tidak dapat lepas dari pola budaya dan masyarakat telah menyepakatinya.

Manusia memanfaatkan barang maupun jasa agar dapat kebutuhan mereka terpenuhi dikatakan sebagai konsumen. Perilaku seorang konsumen yaitu kecenderungan yang dilakukan oleh konsumen dalam mempraktekkan konsumsi agar dapat maksimal dalam memenuhi kepuasannya. Perilaku

seorang konsumen ialah kelakuan yang dimiliki oleh para konsumen, mereka menggambarkan pencarian untuk dapat membeli dan memanfaatkan, memberikan evaluasi dan perbaikan suatu produk ataupun jasa. Konsumsi yaitu sesuatu yang penting pada sistem perekonomian, dikarenakan kehidupan bagi manusia tanpa adanya konsumsi itu tiada artinya. Ketika mengabaikan konsumsi berarti kita mengabaikan kehidupan. Pada hakikatnya konsumsi hadir berdasarkan adanya kebutuhan, kegunaan dan kepuasan. Manusia tidak pernah mau untuk melakukan konsumsi pada suatu barang maupun jasa jika mereka tidak merasa membutuhkan serta mendapat manfaat dari konsumsi tersebut.

Konsumsi didefinisikan sebagai sebuah aktivitas seseorang dalam menggunakan dan menghabiskan manfaat dari barang maupun jasa agar kebutuhan dapat terpenuhi. Pendapat Soeharno dalam karya Septiana (2015:5), proses konsumsi yaitu aktivitas untuk menggunakan barang dan jasa agar kebutuhan hidupnya dapat dipenuhi. Sedangkan, menurut Roger LeRoy Miller dan Alan D. Stafford pada tulisan Septiana (2015:5), proses konsumen yaitu orang yang membeli dan memanfaatkan hasil produksi. Proses konsumsi setiap individu di pengaruhi dari sikap lingkungan hidupnya, proses hidup dan pendapatannya. Konsumsi bertujuan agar kebutuhan hidup dapat terpenuhi, mengurangi dan menghabiskan nilai guna dari barang dan jasa, serta mendapatkan manfaat dan kepuasan. Konsumsi dapat diartikan sebagai sesuatu tindakan untuk bisa mengurangi nilai guna barang maupun jasa. Selanjutnya, menurut James F. Engel, Roger D. Blackwell, dan Paul W. Miniard pada karya Septiani (2015:6), menjelaskan bahwa perilaku dari konsumen yaitu aktivitas yang secara langsung dapat

terlibat untuk mendapat, mengonsumsi dan menghabiskan barang maupun jasa. Kemudian Philip Kotler dalam tulisan Septiana (2015:6), mendeskripsikan perilaku konsumen itu terpengaruh dengan adanya faktor pribadi, sosial, budaya, sampai pada faktor psikologis.

Penelitian ini melibatkan konsep konsumsi dikarenakan pada rumah makan di TPI Lappa akan melibatkan konsumen untuk menghabiskan nilai guna dari apa yang di produksi rumah makan.

E. Penelitian Terdahulu

Berdasarkan beberapa referensi dan bahan bacaan yang telah dibaca oleh penulis pada penelitian ini, telah di temukan berbagai penelitian terdahulu berhubungan dengan rumah makan, penelitian terdahulu tersebut di dapatkan dari berbagai referensi, yakni sebagai berikut :

Asminih Ambo, dkk (2021) memberikan deskripsi bagaimana terjadinya proses ekonomi di TPI Lappa, mulai dari produksi, distribusi, sampai pada tahap konsumsi. Selanjutnya proses terjadinya ekonomi di rumah makan TPI Lappa, yakni penyediaan jenis ikan bakar dan *seafood* untuk didistribusikan kepada pecinta kuliner ikan dan *seafood*. Selain itu, harga yang terbentuk pada tingkat produsen dilakukan dengan sistem lelang, sehingga terjadinya tawar-menawar. Keseimbangan pasar yang ada di TPI Lappa terbentuk dikarenakan adanya kepuasan antara pihak produsen dan pihak konsumen pada tingkatan harga yang diberikan dengan jumlah ikan yang diperoleh.

Kusnanto Darmawan, dkk (2022) menunjukkan bahwa keberhasilan suatu usaha dipengaruhi oleh peningkatan kualitas produk makanan dan kualitas bahan baku makanan, mempertahankan rasa khas dari makanan, menyediakan fasilitas yang baik, serta pelayanan semaksimal mungkin diberikan kepada pelanggan.

Kemudian untuk mempertahankan suatu usaha di kondisi Covid 19 yaitu harus mengutamakan kualitas pelayanan, memberikan harga yang terjangkau kepada pelanggan sesuai kualitas makanan yang di inginkan, serta harus mempunyai inovatif dan kreatif dalam mengikuti perkembangan untuk menunjang persaingan yang ada.

Laras Setya Bastari (2020) menjelaskan tentang didirikannya rumah makan dengan alasan untuk membangun dan membuat desa lebih di kenal oleh khalayak luas. Dalam proses pengembangan rumah makan ini diperlukan inovasi dan kreativitas, sehingga rumah makan pelangi dapat memunculkan ide-ide untuk menawarkan berbagai macam barang atau jasa yang memiliki kualitas tinggi, supaya barang atau jasa tersebut dapat bertahan di dunia yang penuh persaingan, rumah makan pelangi juga menyediakan berbagai jenis makanan khas nusantara. Adapun tujuan rumah makan pelangi yakni memudahkan pelanggan untuk menikmati makanan siap saji, sambil menikmati beberapa destinasi hiburan. Selain pemasaran secara langsung, pemilik rumah makan juga melakukan pemasaran melalui media sosial. Beberapa tahapan dalam pengembangan usaha yaitu meningkatkan kualitas, mengurangi biaya, memperluas pasar baru, dan memperluas jangkauan produk.

Sugianti, dkk (2020) menerangkan bahwa etos kerja yang dimiliki oleh orang Jawa ketika mengelola warung makan di dasari oleh beberapa motivasi, yaitu: 1) berdasarkan keterampilan yang dimiliki oleh pemilik usaha. Keterampilan didapatkan dari beberapa referensi, baik melalui pembelajaran orang tua, proses belajar dari orang lain, dan keinginan untuk belajar secara mandiri dengan memanfaatkan alat telekomunikasi yang ada untuk belajar; 2) keinginan mendapatkan pendapatan tetap menjadi motivasi dikarenakan hal

tersebut dapat memperbaiki dan mengubah tingkat perekonomian di dalam keluarga mereka masing-masing. Apabila mereka ingin mendapatkan pendapatan tetap, maka mereka terlebih dahulu harus memiliki modal usaha yang bisa didapatkan dari berbagai sumber, seperti modal dari usaha sebelumnya, modal dari sanak saudara, bahkan adayang mengambil modal dari pihak perbankan. Selain itu, sesuatu yang penting juga dalam hal pemilihan menu, pemilihan menu harus mengikuti tren seperti menu prasmanan dan menu tersebut disesuaikan dengan keahlian pemilik warung makan. Selanjutnya, selain dari motivasi dalam mendirikan warung makan, adapula strategi yang dilakukan untuk mengembangkan sekaligus mempertahankan warung makan usaha mereka, yakni upaya untuk menentukan keputusan dan langkah guna menaikkan daya tarik dan rasa nyaman para konsumen supaya pendapatan mereka dapat meningkat. Minat dan kenyamanan konsumen akan timbul jika bagus dan banyaknya menu makanan yang disediakan, bagusnya pemilihan dalam mendirikan lokasi warung makan, dan bagusnya desain *interior* dari warung makan.

Emanuel Omedetho Jermias, dkk (2023) mendeskripsikan bahwa dalam pengelolaan rumah makan telah dijumpai banyak anggota keluarga memiliki keterlibatan, seperti suami atau istri, bahkan anak-anak atau kemenakan mereka. Selain dalam lingkup keluarga, pemilik rumah makan juga merekrut orang lain sebagai karyawan dengan pertimbangan orang tersebut membutuhkan pekerjaan demi kelangsungan hidup keluarganya. Ketika pemilik rumah makan mempekerjakan kemenakannya, mereka tidak dipekerjakan secara cuma-cuma, tetapi merkadibiayai dalam menempuh pendidikan. Selanjutnya, dalam rumah makan suku Bugis masih memperhatikan budaya etika *sipakatau*,

sipakainge, dan *sipakalebbi*. Etika *sipakatau* memiliki sikap jujur dalam melontarkan kata-kata, keteguhan hati, menghargai satu sama lain, dan sikap pasrah di hadapan Tuhan. Dari etika *sipakatau* ini dapat di pahami bahwa berkata benar dan jujur ketika menjalankan usaha rumah makan ialah paling utama dan penting agar hubungan tetap terjaga dengan para pembeli. Selain itu, keteguhan hati dan pantang menyerah juga harus dimiliki oleh pemilik rumah makan. Etika *sipakainge* yakni memiliki semangat keberanian untuk memulai menjalankan usaha rumah makan asalkan memiliki niat yang baik, serta harus memiliki kerendahan hati jika ada kritikan dari konsumen terkait kekurangan dari segi pelayanan dan cita rasamakanan yang di sajikan. Etika *sipakalebbi* yaitu pemilik rumah makan dan karyawannya, tidak memposisikan dirinya sebagai bos dan anak buah melainkan sebagai keluarga. Karyawan tetap harus diberikan haknya untuk istirahat dan menunaikan ibadahnya. Kemudian, dijelaskan pula bahwa pemilik rumah makan memilih dalam lingkungan keluarganya untuk mengelola bisnis, dikarenakan mereka membutuhkan rasa aman dalam menjalankan bisnis rumah makannya. Perasaan aman tersebut muncul karena adanya hubungan emosional dan persoalan penghargaan.

Syarigawir, dkk (2022) dalam penelitian ini berisikan tentang strategi agar dapat mempertahankan loyalitas pelanggan yakni pelayanan sebaik mungkin diberikan kepada mereka serta memberikan kualitas produk yang baik, sehingga konsumen akan memiliki tingkat kepercayaan kepada pemilik rumah makan agar konsumen dapat kembali melakukan transaksi. Kepuasan pelanggan dapat terlihat jika dia mengungkapkan rasa kecewa ataupun senang yang ada ketika dia telah memberikan perbandingan atas kinerja yang didapatkan dari rumah makan dengan apa yang diharapkannya. Selanjutnya, kualitas sebuah rumah

makan ketika dapat memberikan konsumen produk seperti apa yang mereka inginkan, bahkan ketika melebihi harapan dari para konsumennya.

Diwayana Putri Nasution, dkk (2022) memberikan penjelasan terkait pengaruh dari lamanya usaha terhadap penghasilan dari pelaku UMKM, bagaimana pengaruh dari konsumsi memberikan dampak terhadap penghasilan para pelaku UMKM, kemudian bagaimana proses distribusi berpengaruh dengan penghasilan yang diperoleh para pelaku UMKM, serta menjelaskan terkait pengaruh dari modal terhadap penghasilan para pelaku UMKM yang ada di Kecamatan Medan Selayang Kota Medan.

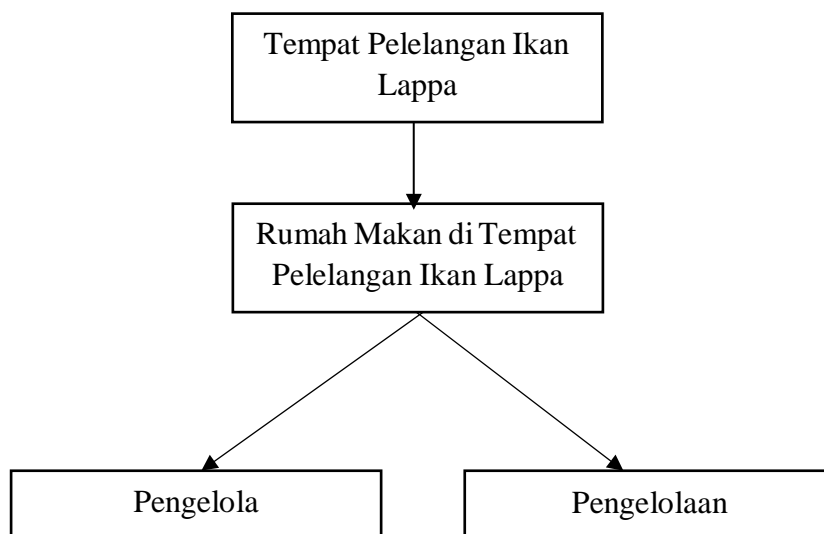
Berdasarkan dari hasil *review* beberapa penelitian di atas yang hanya membahas terkait penyediaan berbagai jenis makanan, memberikan pelayanan secara maksimal kepada pelanggan, motivasi dan keterampilan usaha, pengelolaan usaha rumah makan lebih dipercayakan kepada keluarga, serta pengaruh modal terhadap pendapatan pelaku usaha. Pada penelitian terdahulu kebanyakan penulis lebih menggunakan pandangan ekonomi dan bisnis, walaupun ada beberapa penelitian yang menggunakan penelitian kualitatif berdasarkan data yang dipaparkan. Berdasarkan penelitian terdahulu, penulis beranggapan bahwa penelitian tersebut masih perlu untuk di benahi untuk dijadikan sebagai penelitian yang di usulkan penulis. Pada penelitian yang akan dilaksanakan memiliki perbedaan dengan penelitian tersebut di atas, penelitian ini menjelaskan tentang penggambaran bagaimana sejarah rumah makan dapat terbentuk, proses dalam memilih dan menentukan lokasi rumah makan, menentukan bentuk dan penataan struktur pada rumah makan, lalu bentuk-bentuk pengelolaan yang ada di rumah makan, serta apa yang menjadi keunikan rumah makan di TPI Lappa dari rumah makan lainnya berdasarkan perspektif

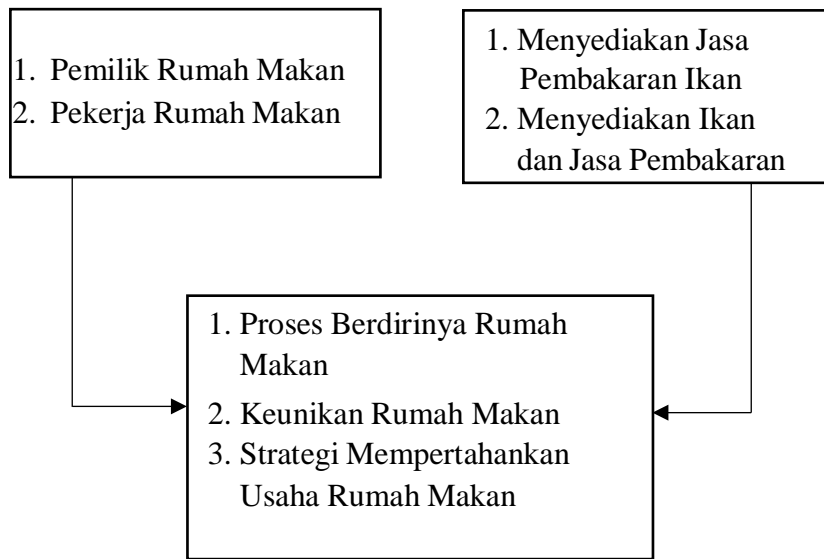
yang menjadi acuan penelitian ini. Selain itu, dideskripsikan pula terkait strategi yang digunakan oleh pemilik dan pekerja dalam mempertahankan dan upayanya untuk melakukan pengembangan usaha di rumah makan, dalam penelitian ini akan dilaksanakan dengan menggunakan penelitian kualitatif.

Berdasarkan beberapa *review* dari penelitian terdahulu di atas, belum ada penelitian yang menjelaskan terkait bentuk-bentuk pengelolaan yang unik di rumah makan TPI Lappa dan keunikannya dari rumah makan lainnya yang terletak di luar TPI Lappa serta deskripsi tentang strategi untuk mempertahankan dan upaya pengembangan usaha di rumah makan TPI Lappa, sehingga itu hal baru yang dapat penulis tawarkan pada penelitian ini dengan menggunakan sudut pandang holistik.

F. Kerangka Pikir Penelitian

Dalam suatu penelitian diperlukan kerangka konseptual untuk mempermudah sebuah penelitian yang dilakukan agar arah penelitian tersebut menjadi lebih jelas. Kerangka konseptual ini diharapkan dapat memberikan gambaran tentang penelitian yang akan dilaksanakan ini, yaitu sebagai berikut :





Gambar 2.1 Kerangka berfikir