

BAB IV

ANALISIS PERSAINGAN USAHA SISTEM KELILING DENGAN USAHA SISTEM KEDAI (STUDI KASUS MIE AYAM COBA DIRASA DESA GANTING SIDOARJO)

A. Sistem Penjualan Keliling

Dari kedelapan informan tentang pendapat sistem penjualan keliling, mereka semua hampir sama, yaitu menjajakan dagangannya dari satu tempat ke tempat yang lainnya. Serta gerobak dijadikan sebagai tempat atau sarana untuk menjajakan dagangannya.

Adapun para pedagang keliling ini tidak mempunyai mesin untuk membuat mie mentah sendiri, dan untuk memperoleh mie mentah diperoleh dari konsumen besar yang menjual mie mentah, sedangkan untuk bahan-bahan mie ayam dibeli sendiri di pasar kemudian diolah di rumah para pedagang mie ayam keliling.

Untuk modal yang dibutuhkan para pelaku semuanya hampir sama dari mulai Rp. 1.000.000 sampai dengan Rp. 3.000.000 meskipun berskala kecil modal yang dibutuhkan hampir mencukupi para pelaku pedagang keliling untuk membuka usaha. Sedangkan dalam segi teknologi para pelaku usaha mie ayam keliling ini belum sepenuhnya mampu memproduksi mie mentah sendiri, karena mesin untuk membuat mie mentah harganya juga cukup mahal, tidak sebanding dengan keuntungan penjualan mie ayam keliling sehari-hari..

modal awal yang digunakan tidak terlalu banyak yaitu Rp. 100.000 pada tahun 1989 digunakan untuk membeli perlengkapan mie ayam.

Untuk dapat menunjang kinerja mie ayam coba dirasa pemilik kedai menggunakan teknologi modern untuk membuat mie mentah sendiri, sehingga kualitas mie ayam coba dirasa dijamin halal serta tidak mengandung bahan pengawet lainnya karena dikerjakan sendiri. Sedangkan, untuk bahan-bahan lainnya pemilik kedai juga memilih bahan yang berkualitas karena, pemilik kedai membeli bahan-bahan tersebut kepenjual dipasar yang memang dari dulu sudah menjadi langganan.

Untuk keuntungan mie ayam coba dirasa setiap harinya tidak menentu dengan minimal Rp. 1.000.000 atau bisa lebih setiap harinya tergantung habis atau tidaknya mie ayam yang dijual. Sedangkan untuk bahan yang tidak habis pemilik kedai mie ayam coba dirasa menyimpan kedalam *freezer* untuk digunakan esok hari agar tidak basi.

Sedangkan untuk karyawan yang bekerja di kedai mie ayam coba dirasa mereka semua terlatih dengan pemiliknya, sehingga bisa dipastikan para karyawan ini tidak mengecewakan para konsumen yang datang, sedangkan untuk tempat yang disediakan juga cukup luas dari tempat makan sampai dengan parkir kendaraan serta menu makanan mie ayam yang disajikan berasal dari daerah asli pemilik kedai mie ayam coba dirasa dan dilengkapi dengan menu minuman yang bervariasi untuk melengkapi menu kedai mie ayam coba dirasa.

untuk mengumpulkan modal membuka kedai. Berbeda halnya modal awal yang dimiliki pedagang mie ayam keliling yang didirikan oleh Supri, berdiri tahun 2014 dengan modal awal Rp. 2.500.000, mie ayam keliling Jakarta yang didirikan oleh Munasim yang berdiri tahun 2000 dengan modal awal Rp. 3.000.000, mie ayam keliling yang didirikan oleh Dewo, berdiri tahun 1993 dengan modal awal Rp. 1.000.000, dan mie ayam Solo yang didirikan oleh Misman, berdiri tahun 2000 dengan modal awal Rp. 3.000.000.

Untuk cara berjualan dalam segi tempat juga berbeda, kedai mie ayam coba dirasa memiliki tempat yang permanen konsumen datang dengan cara datang langsung ketempat pemilik kedai jika ingin membeli mie ayam coba dirasa, sedangkan mie ayam keliling yang didirikan oleh Supri berkeliling dengan cara keluar masuk kompleks, mie ayam Jakarta yang didirikan oleh Munasim, menjajakan dagangannya dengan cara keluar masuk desa dan berada di area pabrik, mie ayam keliling yang didirikan oleh Dewo, menjajakan dagangannya dengan cara keluar masuk desa dan bertempat atau biasanya bertempat dipasar malam, mie ayam Solo yang didirikan oleh Misman, menjajakan dagangannya diperempatan Gedangan. Ini yang membedakan antara sistem keliling dengan kedai mie ayam coba dirasa.

Untuk teknologi yang digunakan antara para pelaku usaha mie ayam keliling dengan kedai memiliki perbedaan,

untuk memperoleh mie mentah, mie ayam keliling yang didirikan oleh Supri, Munasim, Dewo dan Misman, mereka harus kepasar untuk membeli mie

mentah, sedangkan pemilik kedai mie ayam coba dirasa memiliki mesin yang modern untuk membuat mie mentah sendiri, untuk digunakan sendiri dan dijual ke para penjual mie ayam keliling. Para penjual mie ayam keliling beranggapan untuk memiliki sebuah alat membuat mie ayam mentah dibutuhkan modal yang cukup banyak pula.

Dari penjelasan atau analisis sebelumnya bisa dilihat bagaimana keuntungannya sangat berbeda jauh dari pedagang keliling dengan kedai mie ayam coba dirasa karena skala penjualan antara pedagang keliling dengan kedai memiliki perbedaan waktu serta pengalaman berjualan yang cukup lama, akan tetapi jika para pelaku mie ayam keliling memiliki kemauan, keuletan serta pengalaman berdagang yang cukup lama tentu tidak menutup kemungkinan suatu saat bisa mendirikan sebuah kedai layaknya kedai mie ayam coba dirasa.