

**ANALISIS MAKANAN TRADISIONAL SEBAGAI PRODUK JUALAN
PEDAGANG DI PANTAI AYUNAN DUO SAKATO KABUPATEN
PESISIR SELATAN**

SKRIPSI

*Diajukan Kepada Tim Penguji Skripsi Jurusan Pariwisata Sebagai Salah Satu
Persyaratan Guna Memperoleh Gelar Sarjana Sains Terapan (S.ST)*



Oleh:

**REFALDO ALINGGA PRATAMA
18135136/2018**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN PERHOTELAN
DEPARTEMEN PARIWISATA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2023**

ABSTRAK

Refaldo Alingga Pratama, 2023: Analisis Makanan Tradisional sebagai Produk Jualan Pedagang di Pantai Ayunan Duo Sakato Kabupaten Pesisir Selatan . Skripsi program Studi D4 Manajemen Perhotelan Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis makanan tradisional sebagai produk jualan pedagang di Pantai Ayunan Duo Sakato Kabupaten Pesisir Selatan. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan data kualitatif dan menggunakan metode *survey*. Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini yaitu dengan wawancara, observasi dan dokumentasi. Jumlah informan dalam penelitian ini sebanyak 15 orang yang terdiri dari sepuluh orang pedagang dan lima orang pengunjung. Penelitian ini menggunakan teknik *purposive sampling*. Analisis data dilakukan dengan reduksi data, penyajian data dan penarikan kesimpulan. Hasil dari penelitian ini secara keseluruhan menunjukkan bahwa: makanan tradisional sebagai produk jualan pedagang di Pantai Ayunan Duo Sakato Kabupaten Pesisir Selatan dibuat oleh pedagang menggunakan bahan tradisional yang di dapatakan di pasar dan lingkungan sekitar, pengolahan makanan yang dilakukan masih menggunakan alat dan cara tradisonal. Mengenai pembuatan makanan kebanyakan dari pedagang melakukan sendiri dan beberapa di bantu keluarga dan karyawan, kebersihan makanan juga sangat dipedulikan dan dijaga oleh pedagang dengan memperhatikan kebersihan alat dan bahannya. Akan tetapi pedagang belum mendapatkan kepercayaan penuh bagi pengunjung saat pedagang melakukan pengolahan makanan karena pengunjung tak dapat melihat langsung prosesnya dan beberapa pengunjung yang diwawancarai pun mengungkapkan kekecewaan karena teramat jarang pedagang yang menjual makanan khas daerah tersebut, mayoritas pengunjung berharap pedagang menjual hasil tangkapan laut seperti ikan,udang,cumi dan lokan. Secara keseluruhan 5 dari 10 orang pedagang yang menjual makanan tradisional dan 5 orang lainnya hanya menjual makananan cepat saji dapat disimpulkan bahwa hanya ada 50% pedagang yang masih menjual makanan tradisional di Pantai Ayunan Duo Sakato Kabupaten Pesisir Selatan dengan beralasan bahwa menjual makanan tradisional khas pesisir selatan menjadi upaya untuk menarik pengunjung agar dapat berkunjung ke kedai dan pedagang juga mengungkapkan bahwa dengan berjualan makanan tradisonal membuat pengunjung tau apa saja bahan tradisional olahan yang dipakai dalam pembuatan makanan tradisional.

Kata Kunci : Makanan tradisional

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

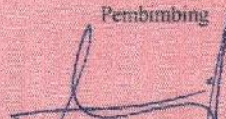
ANALISIS MAKANAN TRADISIONAL SEBAGAI PRODUK JUALAN
PEDAGANG DI PANTAI AYUNAN DUO SAKATO KABUPATEN
PESISIR SELATAN

Nama : Refaldo Alingga Pratama
NIM/BP : 18135136/2018
Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan
Departemen : Pariwisata
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Pedang, 10 Juni 2023

Disetujui Oleh

Pembimbing



Trisna Putra, SS, M.Sc
NIP. 19761223 199803 1001

Ketua Departemen Pariwisata FPP UNP



Trisna Putra, SS, M.Sc
NIP. 19761223 199803 1001

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Diayatakan Lulus Setelah dipertahankan di Depan Tim Penguji Skripsi Program Studi D4 Manajemen Perhotelan Departemen Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang

Judul : Analisis Makanan Tradisional Sebagai Produk Jualan Pedagang di Pantai Ayunan Duo Sakato Kabupaten Pesisir Selatan

Nama : Refaldo Alingga Pratama

NIM/BP : 18135136/2018

Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan

Departemen : Pariwisata

Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, 10 Juni 2023

Nama

Tanda Tangan

1. Ketua : Trisna Putra, SS, M.Sc

1. 

2. Anggota : Lise Asnur, S.Pd, M.Pd

2. _____

3. Anggota : Nidia Wulansari, M.M

3. 



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
 UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
DEPARTEMEN PARIWISATA
 Jl. Prof. Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
 Telp. (0751) 7051186
 Email : pariwisata@fpp.unp.ac.id
 Laman : <http://pariwisata.fpp.unp.ac.id>

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini

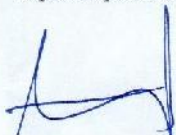
Nama : Refaldo Alingga Pratama
 NIM/TM : 18135136 / 2018
 Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan
 Departemen : Pariwisata
 Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya yang berjudul,

“Analisis Makanan Tradisional Sebagai Produk Jualan Pedagang di Pantai Ayunan Duo Sakato Kabupaten Pesisir Selatan ” adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu saat terbukti saya melakukan plagiat, maka saya bersedia di proses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan hukum dan ketentuan yang berlaku, baik di Universitas Negeri Padang maupun di masyarakat negara.

Demikianlah pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Diketahui,
 Kepala Departemen Pariwisata


Trisna Putra, SS., M.Sc
 NIP. 19761223 199803 1001

Saya yang menyatakan,


Refaldo Alingga Pratama
 NIM. 18135136

KATA PENGANTAR



Assalamualaikum warahmatullahi wabarakatuh,

Alhamdulillahirrabbi'lamin, Segala puji hanya bagi Allah SWT, karena atas berkat rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul **“ANALISIS MAKANAN TRADISIONAL SEBAGAI PRODUK JUALAN PEDAGANG DI PANTAI AYUNAN DUO SAKATO KABUPATEN PESISIR SELATAN”**. Skripsi ini diajukan sebagai syarat untuk menyelesaikan pendidikan Diploma IV pada Program Studi Manajemen Perhotelan, Departemen Pariwisata Universitas Negeri Padang dan memperoleh gelar Sarjana Sain Terapan.

Hambatan-hambatan baik dalam penulisan maupun penyusunan skripsi ini banyak peneliti temui, tetapi berkat bantuan bimbingan maupun dorongan dari berbagai pihak sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi ini. Oleh sebab itu, melalui skripsi ini peneliti mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Ernawati, M.Pd.,Ph.D., selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dr. Yuliana, SP, M.Si., selaku Wakil Dekan I Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Bapak Trisna Putra, SS, M.Sc selaku Ketua Departemen Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang sekaligus Dosen

Pembimbing Akademik saya dan juga selaku dosen Pembimbing Proposal Penelitian yang telah memberikan arahan yang sangat berarti dalam penulisan proposal penelitian ini.

4. Ibu Lise Asnur, S.Pd, M.Pd., Selaku penguji satu Skripsi
5. Ibu Nidia Wulansari, M.M., Selaku penguji dua Skripsi
6. Seluruh Dosen, tenaga administrasi dan teknisi D4 Manajemen Perhotelan Deapartemen Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Terkhusus kepada orang tua dan keluarga peneliti yang telah memberikan dukungan dan semangat baik moril maupun materi selama penulisan skripsi ini.
8. Untuk seseorang yang menjadi salah satu support system peneliti dalam menyelesaikan penyusunan skripsi ini yaitu saudari NH.

Peneliti menyadari skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu kritik dan saran yang membangun sangat diperlukan untuk perbaikan skripsi ini. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi peneliti dan bagi pembaca khususnya.

Padang, Maret 2023

Refaldo Alingga Pratama

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	5
C. Fokus Masalah	6
D. Rumusan Masalah.....	6
E. Tujuan Penelitian	6
F. Manfaat Penelitian	7
BAB II KAJIAN PUSTAKA	
A. Aspek-aspek Teoritis	8
1. Makanan Tradisional.....	9
2. Penjualan	11
3. Pedagang	12
4. Indikator Makanan Tradisional	13
B. Kerangka Konseptual.....	13
C. Pertanyaan penelitian	13
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	14
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	15
C. Variabel Penelitian.....	15
D. Definisi Operasional Variabel.....	15
E. Informan Penelitian.....	16
F. Teknik Pengumpulan Data.....	17
G. Instrumen Penelitian	18
H. Teknik Analisis Data	19

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Hasil penelitian	22
1. Temuan Umum.....	22
2. Temuan Khusus.....	23
B. Pembahasan	39

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan	42
B. Saran	44

DAFTAR PUSTAKA**LAMPIRAN.....**

DAFTAR TABEL

1. Makanan Tradisional Yang Dijual di Pantai Ayunan Duo Sakato	4
2. Kisi-kisi Instrumen Penelitian.....	19
3. Data Nama Kedai dan Indikator Variabelnya	36

DAFTAR GAMBAR

1. Kerangka Konseptual	13
2. Lotek Nang Isus	24
3. Singkong Goreng Nang Fani.....	24
4. Singkong Goreng Nang Fani.....	25
5. Samba Mak Mila	25

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Daya tarik wisata adalah suatu hal yang sering menjadi perhatian guna memperbaiki dan memfasilitasi objek wisata di suatu daerah yang bertujuan untuk menamban minat berkunjung bagi pengunjung. Adapun mengenai daya tarik wisata menurut Undang-Undang Republik Indonesia No. 10 tahun 2009, Daya Tarik Wisata dijelaskan “sebagai segala sesuatu yang memiliki keunikan, kemudahan, dan nilai yang berupa keanekaragaman kekayaan alam, budaya, dan hasil buatan manusia yang menjadi sasaran atau kunjungan pengunjung”.

Adanya daya tarik wisata yang mumpuni akan meningkatkan kunjungan pengunjung, salah satu hal daya tarik wisata yang banyak diminati oleh pengunjung adalah makanan, terutama makanan tradisional. Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia dalam melangsungkan kehidupannya. Ada beberapa definisi tentang makanan. Menurut Slamet Prawirohartono dalam Ria Andayani S. (2014: 120), yang dimaksud dengan makanan adalah bahan-bahan yang diperlukan tubuh supaya tetap hidup.

Makanan adalah bagian dari produk kebudayaan yang mencirikan identitas suatu bangsa dan suatu daerah (Yufiza, 2015: 145). Makanan diciptakan dan dikembangkan oleh setiap kelompok manusia atau suku bangsa. Makanan yang ditumbuhkembangkan di lingkungannya masing-masing seperti itu disebut makanan tradisional (Ria Andayani S., 2014: 186).

Makanan tradisional memiliki arti yang beraneka ragam. Makanan tradisional adalah warisan makanan yang diturunkan dan telah membudaya di masyarakat Indonesia. Sementara menurut Hadisantoso makanan tradisional sebagai makanan yang dikonsumsi oleh golongan etnik dan wilayah spesifik, diolah berdasarkan resep turun menurun, bahan baku berasal dari daerah setempat sehingga makanan yang dihasilkan juga sesuai dengan selera masyarakat setempat.

Sumatra Barat merupakan salah satu daerah di Indonesia paling terkenal dengan kulinernya yang lezat dan bervariasi. Fakta ini sudah terkenal di seluruh Indonesia bahkan di luar negeri. Terbukti dengan keberadaan rumah makan khusus yang sudah lama menyajikan masakan Sumatra Barat yang dikenal dengan "Nasi Padang". Selain nasi padang banyak makanan yang menarik untuk dicicipi terutama makanan tradisional khas Sumatra Barat, salah satunya yaitu makanan tradisional dari kabupaten Pesisir Selatan.

Pantai Ayunan Duo Sakato Terletak di kampung Alai Kecamatan Sutura, Pantai Ayunan Duo Sakato merupakan tempat wisata yang tergolong masih baru tetapi sudah mampu memikat banyak pengunjung untuk datang berkunjung ke tempat tersebut. Lokasi Pantai Ayunan Duo Sakato dapat ditempuh 3 jam perjalanan dari kota Padang dan 1 jam perjalanan dari kota Painan. Tempat wisata ini tidak kalah indahnya dengan tempat wisata lainnya yang ada di Pesisir Selatan, Pantai Ayunan Duo Sakato adalah kawasan pantai yang dapat dibilang unik karena tempat wisata tersebut deskitarnya

ditumbuhi dengan pohon cemara yang sangat rindang dan terdapat banyak ayunan yang dibuat oleh masyarakat sekitar sana sebagai sarana bermain bagi pengunjung yang datang. Di Pantai Ayunan Duo Sakato juga terdapat banyak masyarakat sekitar sana yang mencari mata pencaharian di tempat wisata tersebut, yaitu dengan cara membuka tempat hiburan karaoke dan berjualan makanan.

Berdasarkan observasi yang penulis lakukan pada tanggal 1 dan 2 Oktober 2022 di Pantai Ayunan Duo Sakato Kabupaten Pesisir Selatan melalui pengamatan langsung terhadap objek penelitian. Dalam hal ini observasi dilakukan melalui wawancara yakni dengan melihat dan mendengarkan. Penulis menemukan beberapa permasalahan salah satunya pedagang belum menjadikan makanan tradisional sebagai produk utama untuk dijual hanya beberapa pedagang saja yang menjual makanan tradisional. Padahal di Pesisir Selatan khususnya di Pantai Ayunan Duo Sakato menyimpan banyak sekali makanan tradisional yang dapat dijual kepada pengunjung. Salah satu contoh makanan tradisional yang hanya ada di Pesisir Selatan yaitu sate lokan, pinukuik, mangkuak badeta, randang lokan dan masih banyak lagi.

Berikut ini adalah data makanan tradisional yang dapat ditemukan di Pantai Ayunan Duo Sakato Kabupaten Pesisir Selatan.

Tabel 1. Makanan tradisional yang dijual di Pantai Ayunan Duo Sakato

No.	Makanan Tradisional	Gambar
1.	Peyek Lauak Bada	
2.	Karupuk Kuah	
3.	Sate Lokan	
4.	Langkitang	
5.	Teh Talua	

Sumber : Pedagang setempat Pantai Ayunan Duo Sakato (2023)

Oleh karena itu, penelitian mengenai makanan tradisional menjadi penting untuk dilakukan. Diharapkan hasil penelitian ini dapat memberikan sumbangsih dalam melestarikan dan mempromosikan makanan tradisional sebagai bagian dari warisan budaya yang harus dijaga dan dilestarikan untuk generasi-generasi mendatang.

Berdasarkan fenomena dan latar belakang tersebut maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Analisis Makanan Tradisional sebagai Produk Jualan Pedagang di Pantai Ayunan Duo Sakato Kabupaten Pesisir Selatan”**

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka dapat diidentifikasi permasalahan sebagai berikut:

1. Kurangnya pengolahan bahan secara tradisional.
2. Dalam pembuatan makanan tradisional beberapa pedagang tidak melibatkan keluarga
3. Beberapa pedagang tidak menjadikan menjual makanan tradisional sebagai pendapatan utama.
4. Beberapa pengunjung belum percaya terhadap proses pengolahan makanan tradisional yang dilakukan oleh pedagang.
5. Beberapa pedagang kurang menjaga higienitas makanan tradisional yang dijual.
6. Pengunjung kurang mendapat pengalaman baru terhadap makanan tradisional.

C. Fokus Masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah yang telah diuraikan diatas, maka penulis menfokuskan tentang analisis makanan tradisonal sebagai produk jualan pedagang di Pantai Ayunan Duo Sakato Kabupaten Pesisir Selatan, dengan idikator : *Traditonal/ritual* (upacara), *Family* (keluarga), *Local Economy* (ekonomi lokal), *Trust* (percaya), *Health and Quality* (kesehatan dan higenitas), *Experience and Local Food* (pengalaman dengan makanan tradisional).

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana Analisis Makanan Tradisional Sebagai Produk Jualan di Pantai Ayunan Duo Sakato.

E. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum pada penelitian ini adalah untuk mendeskripsikan analisis pedagang dalam menjual makanan tradisional di Pantai Ayunan Duo Sakato Kabupaten Pesisir Selatan.

2. Tujuan Khusus

Adapun tujuan khusus pada penelitian ini adalah untuk menganalisis pedagang dalam menjual makanan tradisional di Pantai Ayunan Duo Sakato Kabupaten Pesisir Selatan.

F. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang diharapkan dari penelitian sebagai bahan acuan atau pedoman oleh beberapa pihak sebagai berikut :

1. Bagi Pedagang di Kawasan Pantai Ayunan Duo Sakato Kabupaten Pesisir Selatan.

Hasil penelitian ini diharapkan, dapat meningkatkan motivasi pedagang di kawasan Pantai Ayunan Duo Sakato untuk menjual makanan tradisional sebagai produk utama di kawasan wisata tersebut.

2. Bagi Penulis

Meningkatnya ilmu pengetahuan yang telah dimiliki penulis di bangku perkuliahan dan hasil penelitian ini digunakan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Sains Terapan D4 Pariwisata dan Perhotelan

BAB II

KAJIAN PUSTAKA

A. Aspek- Aspek Teoritis

1. Makanan Tradisional

Makanan adalah bagian dari produk kebudayaan yang mencirikan identitas suatu bangsa dan suatu daerah (Yufiza, 2016: 145). Makanan diciptakan dan dikembangkan oleh setiap kelompok manusia atau suku bangsa. Makanan yang ditumbuhkembangkan di lingkungannya masing-masing seperti itu disebut makanan tradisional (Ria Andayani S., 2017: 186).

Istilah tradisional berasal dari kata tradisi yang menurut Heddy Shri Ahimsa Putra (2017: 2) berasal dari bahasa Belanda *traditie* atau dari bahasa Inggris *tradition*. Kata *tradition* memiliki banyak arti yang secara garis besar dapat berarti sebagai suatu tindakan dan sesuatu yang dikenai tindakan.

Sebagai tindakan, tradisi berarti tindakan memberikan dari satu orang ke orang lain secara lisan atau dengan praktik tanpa tulisan. Sedangkan sebagai sesuatu yang dikenai tindakan, tradisi berarti sesuatu yang diwariskan dari generasi ke generasi, suatu adat-istiadat atau metode prosedur yang sudah lama mapan dan diterima umum, yang kekuatannya hampir seperti hukum Heddy Shri Ahimsa Putra (2017: 2). Kemudian oleh Heddy bahwa tradisi didefinisikan sebagai

sejumlah kepercayaan, pandangan atau praktik yang diwariskan dari generasi ke generasi.

Makanan tradisional mempunyai artian suatu makanan rakyat sehari-hari, baik berupa makanan pokok, selingan, atau sajian khusus yang sudah ada secara turun temurun dari zaman nenek moyang. Makanan ini hanya dikonsumsi oleh golongan etnik dari daerah tertentu, diolah dari sumber daya setempat yang diperoleh secara turuntemurun sesuai dengan selera masyarakat tersebut (Marwanti, 2018: 112). Sedangkan menurut Kementerian Kebudayaan dan Pariwisata menyatakan bahwa makanan tradisional adalah makanan atau minuman khas suatu daerah yang merupakan salah satu unsur kebudayaan.

Berdasarkan pengertian di atas maka penulis dapat mengambil kesimpulan bahwa makanan tradisional adalah segala sesuatu yang bisa dimakan atau diminum yang berasal dari suatu daerah dan hanya dimiliki oleh daerah tersebut sehingga dapat menjadi ciri khas daerah tersebut, diolah dengan teknik dan alat masak yang diturunkan dari satu generasi ke generasi berikutnya.

2. Penjualan

Penjualan merupakan suatu usaha yang terpadu untuk mengembangkan rencana- rencana strategis yang diarahkan pada usaha pemuasan kebutuhan dan keinginan pembeli, guna mendapatkan

penjualan yang menghasilkan laba. Penjualan merupakan sumber hidup suatu perusahaan, karena dari penjualan dapat diperoleh laba serta suatu usaha memikat konsumen yang di usahakan untuk mengetahui daya Tarik konsumen sehingga dapat mengetahui hasil produk yang dihasilkan.

Menurut Fahmi, (2017 : 9), penjualan merupakan penerimaan yang diperoleh dari pengiriman barang dagangan atau dari penyerahan pelayanan dalam bursa sebagai bahan pertimbangan. Sedangkan menurut Kotler dan Keller (2014:18) mendefenisikan penjualan adalah jumlah produk yang di hasilkan dan dapat dijual dari produsen ke konsumen dan perlu dijkonversikan produknya ke uang tunai denga gagasan untuk memuaskan kebutuhan pelanggan dengan produk dan seluruh hal-hal yang terkait dengan membuat, memberikan, dan akhirnya dikonsumsi.

Sondy Damanik (2014:246) berpendapat bahwa “penjualan merupakan kegiatan yang dilakukan oleh penjual dalam menjual barang atau jasa dengan harapan akan memperoleh laba dari adanya transaksi-transaksi tersebut”. Sedangkan menurut Miftakhur Rohmah (2015), penjualan adalah kegiatan menjual produk atau jasa dengan cara yang tepat kepada konsumen sehingga dapat memperoleh keuntungan bagi penjual serta memuaskan kebutuhan atau keinginan konsumen.

Dari pendapat para ahli diatas dapat disimpulkan bahwa penjualan adalah suatu usaha yang terpadu untuk mengembangkan rencana- rencana strategis yang diarahkan pada usaha pemuasan kebutuhan dan keinginan pembeli, guna mendapatkan penjualan yang menghasilkan laba. Penjualan merupakan sumber hidup suatu perusahaan, karena dari penjualan dapat diperoleh laba serta suatu usaha memikat konsumen yang di usahakan untuk mengetahui daya Tarik konsumen sehingga dapat mengetahui hasil produk yang dihasilkan.

3. Pedagang

Menurut kamus besar Bahasa Indonesia pedagang adalah seseorang perkejaannya berdagang. Sedangkan menurut kamus Ekonomi pedagang adalah seseorang atau Lembaga yang menjual barang kembali tanpa mengubah bentuk dan tanggung jawab sendiri dengan tujuan untuk mendapatkan keuntungan.

Pedagang adalah orang atau instusi yang memperjual belikan produk atau barang, kepada konsumen baik secara langsung maupun tidak langsung. Menurut Daryanto, pedagang adalah seseorang atau badan usaha yang bergerak di bidang perdagangan, baik secara individu maupun dalam bentuk perusahaan, yang melakukan kegiatan jual beli barang dan/atau jasa untuk memperoleh keuntungan. Tidak jauh berbeda dengan Daryanto, M. Yahya Harahap menyatakan bahwa pedagang adalah setiap orang atau badan hukum yang secara teratur

melakukan kegiatan jual beli barang atau jasa dalam rangka memperoleh keuntungan.

4. Indikator Makanan Tradisional Lokal

Makanan tradisional memiliki beberapa indikator, adapun indikator makanan tradisional menurut Rumble, J.N., & Lundy, L.K. (2017), mengemukakan mengenai indikator dari makanan lokal yaitu:

1) *Tradition/Ritual*

Apakah bahan yang digunakan merupakan bahan tradisional dan cara pengolahan secara tradisional?

2) *Family*

Apakah pembuatan makanan dilakukan oleh keluarga?

3) *Local Economy*

Apakah makanan tradisional tersebut menjadi sumber pendapatan utama?

4) *Trust*

Apakah pembeli makanan lokal percaya terhadap semua bagian dari proses produksi makanan, termasuk pengolahan?

5) *Health and Quality*

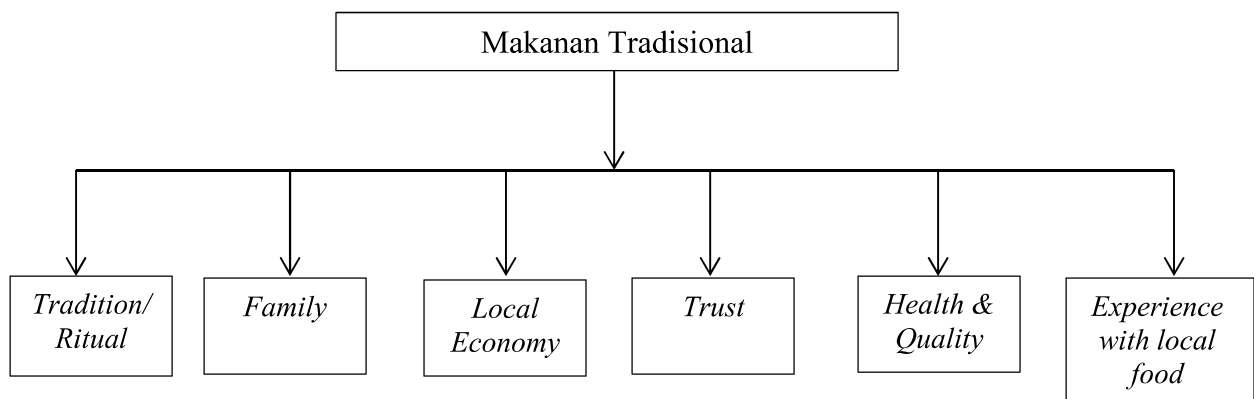
Bagaimana cara bapak atau ibu menjaga kesehatan higienitas makanan tradisional yang bapak ibu jual?

6) *Experience with local food*

Apakah makanan tradisional bapak ibu dapat memberikan pengalaman baru kepada pengunjung?

B. Kerangka Konseptual

Kerangka konseptual adalah kaitan atau hubungan antara konsep satu dengan yang lainnya dari masalah yang ingin diteliti. Kerangka konseptual didapatkan dari konsep ilmu atau teori yang dipakai sebagai landasan penelitian (Setiadi, 2013).



Gambar1. Kerangka Konseptual

C. Pertanyaan Penelitian

Adapun pertanyaan penelitian ini sebagai berikut :

1. Bagaimana minat pedagang dalam menjual makanan tradisional di Pantai Ayunan Duo Sakato Kabupaten Pesisir Selatan?
2. Bagaimana prinsip dalam menjual makanan tradisional di Pantai Ayunan Duo Sakato Kabupaten Pesisir Selatan?
3. Bagaimana pengolahan makanan tradisional sebagai produk jualan di Pantai Ayunan Duo Sakato.