



KEBERLANGSUNGAN USAHA MIKRO BIDANG KULINER DI ALUN-ALUN LAMA UNGARAN

Silvi Ayu Aprilia[✉], Nugroho Trisnu Brata, Moh. Solehatul Mustofa

Jurusan Sosiologi Antropologi, Fakultas Ilmu Sosial, Universitas Negeri Semarang, Indonesia

Info Artikel

Sejarah Artikel:

Diterima April 2017
Disetujui Mei 2017
Dipublikasikan Juni 2017

Keywords:

**Budaya kerja,
Kebertahanan Usaha,
Pengusaha Mikro
Bidang Kuliner,
Peranan**

Abstrak

Penelitian ini membahas tentang keberlangsungan usaha mikro bidang kuliner di Alun-Alun Lama Ungaran. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan jenis penelitian deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa; 1) Bertahannya usaha kuliner di Alun-Alun Lama Ungaran dilatarbelakangi oleh beberapa faktor yaitu. bakat dan minat memasak dan latar belakang pendidikan yang rendah, cita-cita dan menghasilkan pendapatan, dan nilai-nilai sosial keagamaan; 2) Budaya kerja pengusaha mikro bidang kuliner di Alun-Alun Lama Ungaran yaitu, gaya hidup sederhana, konsistensi cita rasa dan harga, kreatif dan kerja keras, disiplin, dan *profit oriented*; 3) Peranan budaya kerja terhadap keberlanjutan usaha mikro bidang kuliner dapat dilihat dalam dua hal yaitu peningkatan pendapatan dan perluasan jaringan sosial. Selain itu, terdapat sisi lain dalam budaya kerja pengusaha mikro bidang kuliner di Alun-Alun Lama Ungaran yaitu perilaku menggunakan *penglarisan* untuk berdagang.

Abstract

This study discusses about the continuity of Micro-Entrepreneurs Culinary Field in Alun-Alun Lama Ungaran. This study used a qualitative approach with descriptive research. The results showed that; 1) The survival of culinary business in Alun-Alun Lama Ungaran caused by some factors, it is talent and interest of cooking and low education background, the goal and can get income, and the social-religious values; 2) The work culture of micro-entrepreneurs culinary field in Alun-Alun Lama Ungaran is, humble life style, consistency of taste and price, creative and hard work, discipline, and profit oriented; 3) The role of work culture to micro business culinary survival can seen in two things, it is increased income and expansion of social network. Another that, there is another side in work culture of micro-entrepreneurs culinary field in Alun-Alun Lama Ungaran, it is the behavior to used "penglarisan" to trade.

© 2017 Universitas Negeri Semarang

[✉]Alamat korespondensi:

Gedung C7 Lantai 1 FIS Unnes
Kampus Sekaran, Gunungpati, Semarang, 50229
E-mail: aprilia_silvi@rocketmail.com

PENDAHULUAN

Perubahan sosial merupakan suatu proses yang tidak akan pernah terlepas dari kehidupan masyarakat. Perubahan sosial yang terjadi akan mempengaruhi berbagai aspek dalam kehidupan masyarakat. Salah satu aspek yang mendapatkan pengaruh dari adanya perubahan sosial adalah mata pencaharian. Mata pencaharian merupakan suatu aktivitas masyarakat yang akan mempengaruhi pemenuhan kebutuhan hidup. Selain itu, mata pencaharian merupakan salah satu dari tujuh unsur kebudayaan masyarakat (Koentjaraningrat, 2009:203-204).

Seiring perkembangan zaman, orientasi bermata pencaharian dalam suatu masyarakat telah mengalami perubahan. Salah satu masyarakat yang mengalami perubahan tersebut adalah masyarakat Ungaran yang merupakan pusat wilayah dari Kabupaten Semarang. Masyarakat Ungaran merupakan masyarakat yang majemuk dalam bidang mata pencaharian. Masyarakat tersebut memiliki mata pencaharian yang beragam meskipun bertani merupakan mata pencaharian mayoritas dan utama.

Keberagaman mata pencaharian masyarakat Ungaran ini mencakup tipologi pola pekerjaan yang terkristalisasi mencerminkan dasar organisasi sistem ekonomi, yakni petani, pedagang kecil, tukang yang mandiri, buruh kasar dan guru, serta administrator atau pegawai kerah putih (Geertz, 2014:29-30). Ungaran mengalami industrialisasi dalam bentuk pembangunan pabrik-pabrik industri.

Industrialisasi telah menarik minat warga masyarakat di Ungaran untuk bekerja sebagai karyawan pabrik. Sebagian besar warga masyarakat pun beralih mata pencaharian menjadi karyawan pabrik dengan alasan pendapatan yang lebih pasti. Selain itu, sistem perekrutan dianggap mudah karena untuk menjadi karyawan pabrik tidak dibutuhkan ijazah dan keterampilan khusus bagi para pelamar.

Bekerja sebagai karyawan pabrik telah menjadi mata pencaharian mayoritas dan menjadi orientasi masyarakat Ungaran. Namun, di antara warga masyarakat yang mengalami perubahan mata pencaharian tersebut, masih terdapat warga yang bertahan dengan mata pencahariannya. Warga

masyarakat yang bertahan dengan mata pencahariannya adalah para pedagang-pedagang kecil bidang kuliner.

Pedagang-pedagang kuliner yang bertahan dapat dijumpai di Alun-Alun Lama Ungaran. Berbagai jenis kuliner diajakan oleh pedagang-pedagang tersebut. Alun-Alun Lama Ungaran yang merupakan pusat wilayah Ungaran menjadi tempat bagi masyarakat untuk bersosialisasi melalui aktivitas kuliner khas Ungaran. Berbagai usaha mikro kuliner di Alun-Alun Lama Ungaran mampu berkembang dan menjadi tujuan masyarakat untuk mendapatkan kepuasan dalam aktivitas kuliner. Hasil-hasil kuliner Ungaran mampu menarik pembeli dan menjadi sumber mata pencaharian yang dapat mempertahankan eksistensinya di tengah perubahan sosial dan budaya masyarakat.

Pengusaha-pengusaha mikro bidang kuliner tersebut dapat dilihat sebagai seorang -*survivor* dalam mempertahankan mata pencahariannya di tengah perubahan sosial dan budaya masyarakat karena industrialisasi. Seorang *survivor* merupakan seorang yang mampu mempertahankan kehidupannya di dalam suatu keadaan yang berkendala atau terdapat hambatan dalam kehidupannya di dalam masyarakat, namun ia tetap berusaha untuk dapat mempertahankan kehidupannya dengan jalan yang dipilihnya. Pedagang-pedagang kuliner yang masih bertahan seakan memiliki nilai-nilai dan budaya yang berbeda dengan pedagang lainnya dalam bekerja. Dalam hal ini, budaya yang dimaksudkan adalah budaya pedagang-pedagang kuliner di Alun-Alun Lama Ungaran ketika bekerja.

Budaya kerja pengusaha mikro bidang kuliner di Alun-Alun Lama Ungaran dapat dilihat melalui etos dagang mereka. Hal ini dikarenakan bahwa sejatinya bekerja bukan hanya perkara materi. Bekerja bukan sekadar mencari uang, tetapi ingin mengaktualisasikannya secara optimal dan memiliki nilai transendental yang sangat luhur (Tasmara, 2002:23). Aktivitas berdagang merupakan aktivitas pasar yang juga menekankan kontak-kontak sosial misalnya hubungan langganan antara penjual dan pembeli. Aktivitas tersebut dapat dilihat pada wujud pasar yang nyata yaitu bahwa pasar tidak hanya dilihat dari karakter ekonominya

saja, akan tetapi juga terwujud dalam karakternya yang khas sebagai suatu gejala sosial sekaligus sebagai suatu gejala kebudayaan (Mustafa, 2008:10).

Pedagang-pedagang tersebut tetap mempertahankan mata pencahariannya sebagai pedagang kuliner di tengah perubahan sosial masyarakat pada umumnya dan perubahan mata pencaharian pada khususnya. Mereka terlihat mampu mengembangkan usahanya dan menarik minat masyarakat untuk menjadi pelanggan dari kuliner yang diujakan di Alun-Alun Lama Ungaran.

Manfaat dalam penelitian ini dibedakan secara teoretis dan praktis. Secara teoretis meliputi (a) Dapat memperkaya kajian keilmuan khususnya antropologi ekonomi dan antropologi kerja, (b) Dapat menambah pustaka pengetahuan mengenai keberlangsungan usaha mikro bidang kuliner dalam masyarakat, (c) Dapat menambah pustaka pengetahuan mengenai budaya kerja pengusaha mikro bidang kuliner dalam masyarakat.

Manfaat penelitian secara praktis yakni: (a) Menjadi bahan perbandingan untuk penelitian yang sama, (b) Sebagai bahan penunjang materi pelajaran Perubahan Sosial Budaya di SMA/MA dan Perguruan Tinggi, serta dalam materi mata kuliah Antropologi Ekonomi dan Antropologi Kerja di Perguruan Tinggi, dan (c) Bagi peneliti, memberikan kesempatan untuk mendapatkan informasi serta meningkatkan kepekaan peneliti dalam bidang ekonomi, sosial, dan budaya yang berkaitan dengan budaya kerja pengusaha mikro bidang kuliner dalam masyarakat.

METODE PENELITIAN

Penelitian mengenai Keberlangsungan Usaha Mikro Bidang Kuliner di Alun-Alun Lama Ungaran menggunakan metode penelitian kualitatif. Dalam Sugiyono (2008:88) penelitian kualitatif adalah penelitian yang digunakan untuk meneliti pada kondisi objek alamiah di mana peneliti merupakan instrumen kunci. Penggunaan metode penelitian kualitatif juga disesuaikan dengan permasalahan yang menjadi kajian penelitian yaitu mengenai keberlangsungan usaha mikro bidang kuliner di Alun-Alun Lama Ungaran.

Lokasi penelitian dalam penelitian ini, adalah di Alun-alun Lama Ungaran. Hal ini dikarenakan Alun-Alun Lama Ungaran merupakan

pusat wilayah Ungaran yang terdiri dari dua Kecamatan yaitu Kecamatan Ungaran Barat dan Kecamatan Ungaran Timur. Kemudian, Alun-Alun Lama Ungaran juga merupakan salah satu pusat kuliner di wilayah Ungaran. Selain itu, di lokasi tersebut dapat dijumpai berbagai jenis pedagang atau pengusaha mikro bidang kuliner yang bertahan di tengah perubahan sosial masyarakat dengan menjajakan dagangan kulinernya.

Sumber data terdiri dari data primer dan data sekunder. Informan penelitian ini terdiri dari informan utama dan informan pendukung. Informan utama adalah para pengusaha mikro bidang kuliner di Alun-Alun Lama Ungaran, sedangkan informan pendukung terdiri dari pedagang selain kuliner di Alun-Alun, masyarakat sekitar, dan para pelanggan kuliner di Alun-Alun Lama Ungaran. Kemudian, teknik pengumpulan data adalah dengan observasi yang terdiri dari observasi awal dan observasi partisipasi, wawancara, dan studi pustaka. Uji keabsahan data dilakukan dengan teknik triangulasi data triangulasi data. Teknik analisis data dilakukan melalui pengumpulan data, reduksi data, penyajian data, dan verifikasi data dan pengambilan keputusan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Lokasi dan Suasana Alun-Alun Lama Ungaran

Alun-Alun Lama Ungaran merupakan ruang publik yang menjadi pusat wilayah di Ungaran. Alun-Alun Lama Ungaran terletak di Jalan Pemuda, Kecamatan Ungaran Barat, Kabupaten Semarang. Alun-Alun Lama Ungaran berada di dekat jalan utama jalur Semarang-Solo. Alun-Alun ini berbatsan dengan beberapa tempat dengan tata wilayah seperti model *prototype* Alun-Alun Kota di Jawa pada masa kolonial. Tata Alun-Alun Kota di Jawa masa kolonial berbatsan dengan tempat-tempat tertentu, yaitu pada sisi selatan Alun-Alun terdapat rumah Bupati yang berhadapan dengan Kantor Asisten Residen Belanda yang mengingatkan pada Benteng Vastdenburg dan Vredenburg di hadapan Keraton Yogyakarta dan Surakarta, pada sisi sebelah barat terdapat Masjid Agung, serta terdapat pasar, stasiun bus, dan daerah pertokoan di sekitar Alun-Alun (Handinoto, 1992: 12). Selain itu, juga terdapat dua buah atau sebuah pohon beringin yang tumbuh di tengah Alun-Alun.

Hal ini berhubungan dengan keberadaan wilayah Ungaran di masa lalu yang merupakan kawasan Kawedanan. Gedung Kawedanan tersebut saat ini telah beralih fungsi menjadi Kantor Kependudukan dan Pencatatan Sipil. Batas-batas Alun-Alun Lama Ungaran tersebut yaitu, sebelah selatan Alun-Alun terdapat Kantor Dinas Bupati Kabupaten Semarang yang berhadapan dengan Benteng Willem II Ungaran atau dikenal dengan nama Benteng Diponegoro maupun Benteng Ungaran.

Kemudian, pada sisi utara berbatasan dengan Gedung Perpustakaan dan Arsip Daerah. Sisi barat Alun-Alun berbatasan dengan Masjid Kauman dan Sungai Kaligarang yang termasuk dalam wilayah Desa Karang Bolo. Pada batas timur, Alun-Alun Lama Ungaran berbatasan dengan Gereja Katolik Maranatha Church yang termasuk dalam wilayah Karanganyar, Ungaran Barat. Seperti suasana Alun-Alun pada umumnya, di Alun-Alun Lama Ungaran juga terdapat pohon beringin yang hanya tinggal satu pohon, namun sudah tidak terdapat tanah lapang karena telah dibangun menjadi taman dan terdapat Tugu Perjuangan di bagian tengahnya sebagai bentuk penghormatan kepada para pahlawan dari Ungaran yang telah gugur ketika memperjuangkan kemerdekaan Indonesia. Pahlawan-pahlawan yang terdapat pada Tugu Perjuangan tersebut yaitu Abas, seorang anggota Badan Keamanan Rakyat (BKR) yang mewakili kelompok pemuda, H. Dahlan yang merupakan pemimpin laskar rakyat, dan Letda Purnawirawan Oesoep.

Suasana di Alun-Alun Lama Ungaran memang selalu ramai dan semakin bertambah ramai ketika malam hari dimulai dari saat setelah magrib. Hal ini dikarenakan sebagian besar pedagang kuliner menjajakan dagangannya pada waktu malam hari. Sehingga, tidak sedikit pengunjung yang menyebut aktivitas berkuliner di Alun-Alun Lama Ungaran sebagai wisata kuliner malam. Suasana berkuliner di Alun-Alun Lama Ungaran didukung dengan tata tempat berdagang yang cukup rapi dengan taman di tengah Alun-Alun dan tenda-tenda pedagang berada di seberang dan mengelilingi taman dan memiliki tempat parkir langsung di depan tenda. Kemudian, di seberang timur dari taman terdapat taman kecil yang juga digunakan sebagai jalan para bagi pengendara. Pada sisi sebelah kanan kiri jalan tersebut juga terdapat

kios-kios pedagang kuliner dan pedagang lainnya. Selain itu, juga terdapat pedagang-pedagang dengan gerobak yang menjajakan dagangannya di sekeliling taman. Pedagang-pedagang ini merupakan pedagang kaki lima yang bisa pindah sewaktu-waktu.

Alun-Alun Lama Ungaran merupakan ruang publik bagi masyarakat Ungaran dan pengunjung dari luar Ungaran. Alun-Alun Lama Ungaran di masa lalu berfungsi sebagai pusat kemasyarakatan maupun pusat pemerintahan serta sebagai pusat simbolisme sosial, politik, dan budaya. Bangunan Kawedanan yang saat ini beralih fungsi menjadi Kantor Kependudukan dan Pencatatan Sipil, pada masa lalu sering digunakan sebagai tempat untuk beristirahat para seniman sebelum dan sesudah melakukan pertunjukan di Alun-Alun. Namun, saat ini Alun-Alun Lama Ungaran telah menjadi pusat perdagangan, khususnya pada bidang kuliner. Meskipun demikian, Alun-Alun Lama Ungaran tetap berfungsi sebagai ruang terbuka bagi seluruh lapisan masyarakat untuk melaksanakan berbagai macam kegiatan.

Faktor-Faktor Bertahannya Pengusaha Mikro Bidang Kuliner

Pengusaha mikro bidang kuliner yang bertahan hingga saat ini dapat dijumpai di Alun-Alun Lama Ungaran. Berbagai jenis kuliner diajakan oleh pedagang-pedagang tersebut. Alun-Alun Lama Ungaran memang dikenal sebagai pusat wilayah sekaligus pusat kuliner di wilayah Ungaran. Para pedagang yang bertahan telah bertahan hingga puluhan tahun. Beberapa di antara pedagang kuliner tetap berkontribusi aktif dalam pelayanan usaha kulinernya. Namun, beberapa usaha telah dijalankan oleh anak kandung dari pedagang karena faktor telah lanjut usia maupun meninggal dunia namun usaha tetap harus bertahan.

Bertahannya usaha kuliner di Alun-Alun Lama Ungaran merupakan salah satu dari bentuk keberlangsungan usaha yang mampu mempertahankan eksistensi usaha meskipun masyarakat telah mengalami perubahan sosial dan budaya. Kebertahanan usaha kuliner di Alun-Alun Lama Ungaran ini dilatarbelakangi oleh beberapa hal yaitu:

(1) Bakat dan minat memasak dan latar belakang pendidikan yang rendah. Memiliki ketertarikan dalam bidang kuliner memang dapat

dimiliki oleh setiap lapisan masyarakat. Namun, dalam hal memasak atau mengolah masakan yang dapat diterima oleh seluruh lapisan masyarakat adalah hal yang dapat dilakukan secara maksimal oleh individu yang memiliki bakat dan minat dalam bidang tersebut. Hal ini terkait dengan kontribusi langsung dari pengusaha agar mampu berperan aktif ketika menjalankan usahanya. Kemampuan berwirausaha dalam bidang kuliner bukan hanya mengenai manajemen keuangan, namun juga tentang mempertahankan cita rasa kuliner yang menjadi hal utama dalam usaha. Para pedagang kuliner di Alun-Alun Lama Ungaran merintis usaha dengan menjajakan hasil masakannya sendiri.

Cita rasa hasil masakan memiliki sifat *tanganan*. Maksud dari *tanganan* adalah tidak semua orang dapat menghasilkan masakan dengan kualitas rasa yang sama. Kemampuan memasak dengan hasil *sedep* yang tidak dimiliki oleh setiap orang menjadikan para pengusaha mikro bidang kuliner di Alun-Alun Lama Ungaran semakin percaya diri. Hal ini dianggap akan disayangkan jika tidak dikembangkan, oleh karena itu para pedagang kuliner tetap bertahan pada usaha kulinernya meskipun masyarakat telah beralih mata pencaharian menjadi karyawan pabrik maupun usaha lainnya. Namun, selain faktor kemampuan memasak yang dimiliki, para pedagang kuliner tersebut memilih bertahan dengan mata pencaharian tersebut karena faktor pendidikan.

Keputusan untuk berwirausaha di bidang kuliner dengan bekal kemampuan memasak yang dimiliki merupakan hal yang kreatif dan produktif. Terlebih keberanian untuk memasuki dunia wirausaha dan mempertahankan usaha hingga puluhan tahun juga tidak dimiliki oleh semua orang. Hal ini merupakan bentuk adaptasi dari kelompok pedagang dari kondisi intern yang dimiliki agar dapat bertahan hidup di masyarakat. Pedagang kuliner dapat dilihat sebagai suatu sistem di dalam masyarakat yang harus menyesuaikan diri dengan lingkungan dan menyesuaikan lingkungan itu dengan kebutuhannya (Ritzer dan Goodman, 2004:121). Para pedagang menyadari akan rendahnya bekal pendidikan yang dimiliki, namun mereka memiliki bekal berupa bakat dan minat memasak untuk dapat menyesuaikan diri sehingga mampu memenuhi kebutuhan hidup.

Selain itu, bakat dan minat dalam hal memasak merupakan sumber daya yang dimiliki

oleh para pedagang kuliner untuk mampu bertahan hidup. Hal ini seperti yang dikemukakan oleh Marzali (dalam Haryatno, 2012:191) perilaku manusia dalam mengalokasikan sumber daya yang mereka miliki dalam menghadapi masalah-masalah sebagai pilihan-pilihan tindakan yang tepat guna sesuai dengan lingkungan sosial, kultural, ekonomi, dan ekologis di tempat di mana mereka hidup. Para pedagang kuliner mengoptimalkan potensi atau sumber daya yang dimiliki yaitu bakat dan minat dalam bidang kuliner. Memasak bukan hal yang dapat dilakukan dengan baik oleh semua orang, namun merupakan *tanganan*. Sehingga hal ini adalah nilai lebih bagi para pengusaha mikro bidang kuliner di Alun-Alun Lama Ungaran.

Mata pencaharian sebagai pedagang kuliner merupakan mata pencaharian yang melengkapi fungsi sistem dalam masyarakat. Setiap individu maupun kelompok dalam masyarakat tentu akan memiliki peran yang berbeda sehingga dapat melengkapi, memelihara, dan memperbaiki, baik motivasi individual maupun pola-pola kultural yang menciptakan dan menopang motivasi (Ritzer dan Goodman, 2004:121). Hal ini merupakan bentuk dari pemeliharaan pola atau *laten maintenance* dari keberadaan pedagang kuliner. Aktivitas saling melengkapi tersebut akan tercapai apabila terdapat unsur yang berbeda di dalam sistem dan menjalankan fungsinya masing-masing namun membentuk integrasi.

Sebuah sistem harus mengatur antarmubungan bagian-bagian yang menjadi komponennya (Ritzer dan Goodman, 2004:121). Dalam hal ini, pedagang kuliner juga memiliki fungsi mengelola komponen-komponen lain dalam masyarakat. Pedagang kuliner mengelola komponen lain melalui perannya di dalam masyarakat yaitu sebagai penyedia kebutuhan primer berupa makanan dan media berinteraksi masyarakat ketika berkuliner. Oleh karena itu, masyarakat akan memiliki properti keteraturan yang akan saling tergantung sehingga dapat terintegrasi.

(2) Cita-cita dan menghasilkan pendapatan. Menjalankan usaha kuliner dari awal secara mandiri memang bukanlah hal yang mudah. Cita-cita untuk memiliki pekerjaan yang tidak terikat pada seseorang telah membawa keberuntungan usaha kuliner milik mereka. Selain bekerja tanpa ikatan, berdagang kuliner merupakan

pekerjaan yang sudah pasti menghasilkan. Cita-cita memiliki usaha sendiri khususnya di bidang kuliner bagi para pengusaha mikro bidang kuliner di Alun-Alun Lama Ungaran bukan cita-cita yang tidak beralasan atau asal berdagang. Keinginan untuk maju demi keluarga telah memunculkan semangat bagi pedagang-pedagang kuliner tersebut.

Situasi bekerja sebagai karyawan memang tidak pernah membuat pedagang-pedagang tersebut merasa nyaman karena terikat peraturan kerja dan waktu bekerja. Hal ini justru bertolak belakang dengan mayoritas masyarakat di Ungaran yang beralih mata pencaharian menjadi karyawan pabrik sejak adanya industrialisasi di wilayah Ungaran. Ketika menjadi karyawan pabrik, tentu seseorang bekerja dengan mengikuti peraturan-peraturan dari pabrik tempat mereka bekerja. Pendapatan yang pasti didapatkan setiap bulan oleh para karyawan pabrik tidak menggoyahkan pendirian para pedagang kuliner untuk tetap bertahan pada mata pencaharian sebagai pengusaha mikro bidang kuliner. Oleh karena itu, para pedagang mewujudkan cita-citanya untuk bekerja pada pekerjaan yang tidak terikat peraturan orang lain dengan jalan membuka usaha kuliner.

Mata pencaharian sebagai pedagang kuliner merupakan cita-cita yang dapat dilihat sebagai *goal attainment* atau pencapaian tujuan. Keyakinan akan memperoleh pendapatan yang pasti melalui berdagang juga menjadi alasan bagi para pedagang kuliner untuk tetap bertahan pada mata pencaharian sebagai pengusaha mikro bidang kuliner. Pendapatan yang pasti merupakan alasan para pedagang untuk memiliki usaha sendiri sebelum merealisasikannya. Selain itu, pencapaian tujuan menjadi pengusaha mikro bidang kuliner merupakan bentuk strategi adaptasi dari masyarakat dalam mengatasi permasalahan tertentu dalam kehidupannya. Dalam hal ini, permasalahan yang dimaksud adalah pemenuhan kebutuhan dan keinginan untuk maju demi masa depan keluarga.

(3) Nilai-nilai sosial keagamaan. Makna berdagang bagi para pengusaha mikro bidang kuliner di Alun-Alun Lama Ungaran bukan hanya bekerja, namun sebagai proses belajar dalam kehidupan yang harus dijalani. Jika bekerja sebagai pegawai negeri dan karyawan di pabrik seseorang bisa memperoleh pendapatan yang pasti setiap bulan, maka berdagang tidak demikian. Namun, hal ini tidak menjadi penyebab munculnya pesimistis

para pedagang kuliner di Alun-Alun Lama Ungaran. Keadaan tersebut justru membuat para pedagang kuliner menjadi optimis dan mempersiapkan diri dengan setiap rezeki yang diberikan dari Yang Maha Kuasa.

Bermata pencaharian sebagai pedagang membuat para pengusaha mikro bidang kuliner di Alun-Alun Lama Ungaran memiliki orientasi hidup yang lebih mengutamakan rasa syukur. Persoalan ramai dan sepi pelanggan merupakan hal yang sudah siap dihadapi oleh para pedagang kuliner di Alun-Alun Lama Ungaran. Keadaan ramai dan sepi merupakan proses hidup yang terjadi dan dapat dijadikan sebagai pembelajaran tersendiri bagi para pedagang kuliner tersebut. Sikap optimis justru semakin terpacu dengan adanya fluktuasi usaha. Hal tersebut sudah pasti terjadi dalam mata pencaharian apapun, terlebih berdagang. Prinsip "*Iso ra iso kudu iso*" menjadi hal yang dipegang oleh para pedagang kuliner di Alun-Alun Lama Ungaran ketika menghadapi keadaan sepi konsumen.

Hambatan dalam berdagang tentu ada, namun segala bentuk pekerjaan yang dilakukan oleh seseorang justru akan berkembang dengan adanya hambatan yang mampu dihadapi oleh pedagang, khususnya dalam hal ini adalah pedagang kuliner. Para pengusaha mikro bidang kuliner tentu memiliki fluktuasi usaha dan langkah menghadapi hal tersebut masing-masing. Tidak setiap saat dagangan akan habis atau memperoleh untung. Hal ini merupakan proses yang sudah siap dihadapi oleh para pengusaha mikro bidang kuliner di Alun-Alun Lama Ungaran dengan cara menghadapi masing-masing.

Berdagang dimaknai bukan hanya perkara bekerja untuk mendapatkan materi, namun juga sebagai proses hidup yang harus dijalani dengan penuh rasa syukur. Adanya makna berdagang tersebut membuat usaha-usaha kuliner para pedagang di Alun-Alun mampu mempertahankan eksistensinya hingga saat ini. Hal tersebut didukung dengan waktu berdagang yang tidak mengganggu aktivitas keagamaan. Mayoritas agama pengusaha mikro bidang kuliner di Alun-Alun Lama Ungaran adalah agama Islam. Aktivitas berdagang bersifat fleksibel dalam hal pembagian waktu bekerja yang dapat berubah sesuai dengan kondisi, khususnya adalah ketika waktu pelaksanaan ibadah salat tidak akan mengganggu aktivitas keagamaan dan

sebaliknya menambah rasa syukur kepada Yang Maha Kuasa.

Berdagang merupakan aktivitas yang pelaksanaannya melengkapi dan keterlaksanaannya tidak mengganggu pelaksanaan aktivitas lain, khususnya aktivitas keagamaan. Melalui berdagang, para pedagang kuliner dan *rewang* cenderung bergerak ke arah mempertahankan keteraturan diri atau keseimbangan. Hal tersebut berkaitan dengan keteraturan dan keseimbangan antara aktivitas keagamaan dan pemenuhan kebutuhan materi. Aktivitas berdagang yang memiliki waktu fleksibel menjadi bagian dari sistem yang harus melengkapi, memelihara, dan memperbaiki, baik motivasi individual maupun pola-pola kultural yang menciptakan dan menopang motivasi. Sehingga tercapai suatu integrasi di dalam masyarakat melalui terlaksananya fungsi-fungsi komponen masyarakat dengan baik.

Budaya Kerja Pengusaha Mikro Bidang Kuliner di Alun-Alun Lama Ungaran

Budaya adalah suatu cara hidup yang berkembang dan dimiliki bersama oleh sebuah kelompok orang dan diwariskan dari generasi ke generasi. Budaya kerja dapat berupa semangat bekerja, cara bekerja, kebiasaan saat bekerja, hingga nilai yang mendasari. Menurut Spradley (1997:05) kebudayaan merujuk pada pengetahuan yang diperoleh, yang digunakan orang untuk menginterpretasikan pengalaman dan melahirkan tingkah laku sosial. Budaya kerja yang dimiliki oleh pengusaha mikro bidang kuliner di Alun-Alun Lama Ungaran dapat dikategorikan menjadi lima budaya kerja sebagai berikut:

(1) Gaya hidup sederhana. Gaya hidup sederhana adalah sikap yang tidak suka memperlihatkan kelebihan yang dia miliki. Gaya hidup sederhana adalah sikap hidup yang senantiasa sederhana dan rendah hati. Hal tersebut diwujudkan dalam bentuk sikap rendah hati, ramah, sabar, kerja sama, dan memperhatikan kualitas kuliner yang dijual. Hal tersebut yang menjadi cara bekerja sekaligus nilai-nilai mendasar dalam berdagang yang dilakukan oleh para pengusaha mikro bidang kuliner di Alun-Alun Lama Ungaran. Sikap tersebut tidak hanya ditujukan kepada para pembeli yang merupakan sasaran utama kegiatan berdagang.

Sikap sederhana diberikan dan diajarkan kepada para karyawan yang bekerja di warung dan

kepada para pedagang kuliner maupun bukan kuliner yang berjualan di kawasan yang sama yaitu Alun-Alun Lama Ungaran. Hal ini dapat dilihat dari kerja sama dan interaksi antar pedagang yang dilakukan ketika berjualan. Persaingan dagang memang hal yang sudah pasti, namun para pedagang tersebut tidak menganggap bahwa mereka bersaing. Pedagang-pedagang kuliner di Alun-Alun Lama Ungaran meyakini rezeki yang diberikan dari Yang Maha Kuasa.

Sikap sederhana dan mengutamakan kualitas merupakan bentuk adaptasi bagi pengusaha mikro bidang kuliner untuk mempertahankan usaha. Hal ini merupakan strategi penanganan masalah yang pada dasarnya mengoptimalkan kemampuan segenap anggota keluarga dalam mengelola segenap aset yang dimiliki. Keberadaan *rewang* yang membantu jalannya aktivitas dagang merupakan salah satu aset yang dimiliki. *Rewang* merupakan aset tenaga kerja sekaligus aset modal manusia yang dapat dioptimalkan untuk membantu terlaksananya aktivitas dagang.

(2) Konsistensi cita rasa dan harga. Konsistensi dalam usaha kuliner terkait dengan kualitas masakan hingga harga yang diberikan pada setiap menu yang dijual. Semakin ramainya pembeli yang datang untuk menikmati kuliner, terkadang membuat cita rasa dari kuliner menjadi berubah. Terlebih jika terjadi kenaikan harga bahan pokok yang dijadikan bahan-bahan pembuatan masakan. Hal ini dihindari oleh para pedagang kuliner di Alun-Alun Lama Ungaran. Ketika pembeli datang pertama kali dan merasakan rasa yang memuaskan pada masakan, maka pada kunjungan yang selanjutnya dan seterusnya rasa yang disajikan akan tetap sama.

Konsistensi menu masakan juga dilakukan dengan beberapa inovasi yang dilakukan dengan mengikuti selera kuliner masyarakat. Hal ini dilakukan sebagai salah satu strategi untuk menyiasati kondisi harga di pasar. Konsisten dalam hal ini merupakan cara bekerja yang dilakukan secara membudaya oleh para pedagang kuliner di Alun-Alun Lama Ungaran. Budaya konsisten juga diajarkan kepada karyawan atau *rewang* yang membantu mengolah masakan, sehingga resep masakan juga diajarkan kepada para *rewang*. Tidak ada kata rahasia dalam hal resep bagi para pengusaha mikro bidang kuliner di Alun-Alun

Lama Ungaran, namun terdapat perbedaan cara yang dilakukan dalam membagi ilmu memasak.

(3) Kreatif dan kerja keras. Pepatah Jawa yang berbunyi *Nerima Ing Pandum* tidak berlaku bagi pedagang-pedagang kuliner di Alun-Alun Lama Ungaran. Kerja keras merupakan hal yang lebih utama dibandingkan dengan memikirkan modal usaha. Ketika ingin menjadi wirausaha sukses, harus tekun dalam menjalankan usaha. Kendala-kendala yang muncul ketika mrintis usaha tentu akan ada, namun kerja keras yang selalu dipegang teguh akan mengalahkan setiap kendala yang ada. Para pedagang kuliner di Alun-Alun Lama Ungaran menyadari bahwa kesuksesan bukanlah hal yang dapat dicapai secara instan, sehingga mereka selalu bekerja keras untuk dapat meraihnya dengan usaha yang tanpa mengenal kata menyerah.

Kerja keras berarti mau belajar dan tidak bosan untuk terus belajar dan berusaha untuk mencapai kesuksesan. Kerja keras yang sudah dilakukan didukung dengan kerja cerdas dalam bentuk inovasi maupun ide kreatif untuk memberikan sesuatu yang bernilai kepada konsumen. Hal ini terwujud dalam bentuk penyajian kuliner yang diujakan oleh para pengusaha mikro bidang kuliner di Alun-Alun Lama Ungaran yang memiliki ciri khasnya masing-masing dalam menyajikan dan mengolah kuliner. Kekhasan tersebut dimiliki oleh para informan dengan hasil kulinernya masing-masing. Salah satunya adalah soto yang diujakan di Warung Pak Min memiliki ciri khas dengan penyajiannya yang menggunakan piring, bukan mangkok. Selain itu, soto tidak hanya menyajikan ayam suwir, namun juga diberi satu potong paha ayam Jawa yang digoreng atau bagian lain dari ayam Jawa sesuai permintaan pembeli. Menu lain yang tidak akan ditemui pada warung soto lain adalah soto koyor yang menjadi menu utama yang diujakan di Warung Makan Pak Min.

Kreatif dan kerja keras merupakan budaya kerja yang dimiliki oleh para pengusaha mikro bidang kuliner di Alun-Alun Lama Ungaran yang memberikan kontribusi dalam keberlangsungan usaha sehingga dapat bertahan di tengah perubahan sosial dalam bentuk perubahan orientasi bermata pencaharian yang dialami masyarakat Ungaran.

(4) Disiplin. Para pengusaha mikro bidang kuliner di Alun-Alun Lama Ungaran merupakan

menanamkan nilai disiplin dalam beberapa hal yang dilakukan dalam menjalankan usaha. Disiplin dalam hal ini tidak hanya dikhususkan untuk waktu, namun juga ditujukan pada hal yang lain yaitu kebersihan dan pengaturan keuangan, baik pendapatan maupun modal. Disiplin waktu, kebersihan, dan keuangan merupakan sesuatu yang wajib bagi para pedagang kuliner tersebut agar usaha yang dijalankan mampu bertahan. Budaya disiplin juga diturunkan kepada generasi penerus usaha dan para karyawan atau *rewang* yang bekerja.

Disiplin waktu, merupakan hal mendasar yang harus dimiliki oleh setiap individu untuk mengoptimalkan setiap waktu yang dimiliki ke dalam aktivitas yang bermanfaat. Pembagian waktu tersebut terdiri dari waktu berbelanja, waktu memasak, waktu berdagang, dan waktu tutup.

Disiplin yang selanjutnya adalah disiplin kebersihan yang wajib dilakukan oleh para pedagang kuliner di Alun-Alun Lama Ungaran. Kebersihan merupakan hal penting dan harus diperhatikan bagi para pengusaha kuliner. Hal ini dikarenakan mereka menjajakan sesuatu yang akan dikonsumsi oleh orang lain. Kebersihan usaha kuliner akan mempengaruhi minat konsumen untuk berkunjung dan membeli kuliner yang diujakan oleh pedagang.

Budaya disiplin yang dimiliki oleh para pengusaha mikro bidang kuliner di Alun-Alun Lama Ungaran yang selanjutnya adalah disiplin keuangan. Disiplin keuangan dalam hal ini terkait dengan pengeluaran saat berbelanja para pedagang kuliner di Alun-Alun Lama Ungaran. Disiplin di sini dilakukan dengan menghindari kegiatan berhutang ketika berbelanja bahan-bahan yang akan diolah menjadi kuliner. Bagi para pengusaha mikro bidang kuliner di Alun-Alun Lama Ungaran kegiatan berhutang saat berbelanja akan menjadi kebiasaan. Hal ini bukan membuat usaha menjadi semakin maju, namun justru akan menjadi kendala dalam berwirausaha.

(5) *Profit Oriented*. Para pengusaha mikro bidang kuliner di Alun-Alun Lama Ungaran memiliki orientasi untuk memperoleh keuntungan dalam berdagang agar dapat ditabungkan sebagai investasi yang diutamakan untuk pendidikan anak-anak mereka. Oleh karena itu, generasi penerus pengusaha mikro bidang kuliner di Alun-Alun Lama Ungaran mampu menuntut pendidikan

hingga ke jenjang tinggi. Selain itu, mereka berpandangan bahwa bekerja harus menghasilkan sesuatu yang bernilai lebih dari pemenuhan keinginan dan kebutuhan sehari-hari, sehingga tabungan masa depan merupakan hal penting bagi pengusaha mikro bidang kuliner di Alun-Alun Lama Ungaran.

Orientasi pendidikan tinggi untuk masa depan yang cerah bagi anak-anak pedagang kuliner di Alun-Alun Lama Ungaran diwujudkan melalui kerja keras dalam berdagang. Hal ini juga ditanamkan kepada anak-anak mereka bahwa pendidikan merupakan hal yang penting. Hal ini dibuktikan dengan lulusan akhir dari anak-anak pedagang kuliner di Alun-Alun Lama Ungaran. Orientasi keuntungan yang digunakan untuk pendidikan bertujuan agar anak-anak dan generasi penerus dapat melakukan mobilitas sosial vertikal naik agar berada pada kondisi yang lebih baik melalui modal pendidikan tinggi yang dimiliki.

Budaya *profit oriented* merupakan bentuk dari pencapaian tujuan atau *goal attainment* dari para pengusaha mikro bidang kuliner di Alun-Alun Lama Ungaran. Berdagang merupakan mata pencaharian yang diyakini dapat memberikan penghasilan pasti. Penghasilan yang di dalamnya terdapat keuntungan tersebut akan ditabung dan dijadikan sebagai investasi untuk masa depan keluarga dengan pendidikan sebagai prioritas utama. Selain itu budaya *profit oriented* juga dapat dilihat sebagai bentuk adaptasi untuk mengatasi permasalahan hidup berupa pemenuhan kebutuhan. Adanya investasi dari berdagang yang dimiliki dapat digunakan oleh keluarga sebagai aset untuk memenuhi kebutuhan. Kebutuhan dalam hal ini diutamakan pada pemenuhan pendidikan tinggi bagi anak-anak agar memiliki kehidupan yang lebih baik dari orang tua mereka.

Peranan Budaya Kerja terhadap Bertahannya Usaha Mikro Bidang Kuliner di Alun-Alun Lama Ungaran

Budaya kerja pengusaha kuliner di Alun-Alun Lama Ungaran memiliki peranan terhadap keberlanjutan usaha. Peranan tersebut dapat dilihat dalam dua hal yaitu:

(1) Peningkatan pendapatan. Budaya gaya hidup sederhana, kerja keras, disiplin, dan *profit oriented* yang dimiliki memberikan peranan positif terhadap pengusaha mikro bidang kuliner di Alun-

Alun Lama Ungaran. Kesejahteraan ekonomi para pengusaha mikro bidang kuliner di Alun-Alun Ungaran terjamin. Kehidupan sederhana dalam budaya kerja tersebut memberikan pengaruh pada para pedagang kuliner tersebut untuk tidak menghabiskan penghasilan yang diperoleh, namun menabungkan dan memiliki prioritas utama untuk masa depan keluarga khususnya melalui pendidikan.

Kemudian, budaya kerja keras yang dimiliki oleh pedagang kuliner di Alun-Alun Lama Ungaran memberikan pembelajaran kepada mereka bahwa untuk meraih kesuksesan tidak dapat dilakukan secara instan, namun mereka memulai usaha dari bawah atau usaha kecil. Adanya usaha yang sudah dirintis dan bertahan hingga saat ini sudah menjadi investasi tersendiri bagi keluarga.

Budaya kerja yang berperan selanjutnya adalah budaya disiplin keuangan yang dilakukan dalam menjalankan usaha. Budaya tersebut adalah adanya larangan untuk melakukan aktivitas berhutang ketika berbelanja. Disiplin keuangan ini menjadikan perekonomian para pengusaha mikro bidang kuliner di Alun-Alun Lama Ungaran menjadi terkendali dan stabil.

Pada dasarnya, budaya kerja yang dimiliki oleh para pengusaha mikro bidang kuliner di Alun-Alun Lama Ungaran memiliki peranan positif bagi keberlangsungan usaha dan kehidupan pedagang dan keluarga. Perekonomian para pengusaha mikro bidang kuliner tersebut dapat dikatakan sejahtera karena pendapatan yang pasti dan dapat berinvestasi untuk masa depan.

(2) Perluasan jaringan sosial. Bermata pencaharian sebagai pengusaha mikro bidang kuliner tidak akan menutup hubungan dengan masyarakat. Mata pencaharian tersebut justru mampu memperluas relasi melalui interaksi yang dilakukan dengan pelanggan yang berasal dari berbagai daerah meskipun letak usaha adalah di wilayah Ungaran. Usaha semakin berkembang dan dikenal oleh masyarakat. Kegiatan berdagang yang dijalankan oleh para pengusaha mikro bidang kuliner di Alun-Alun Lama Ungaran memiliki jam kerja masing-masing. Meskipun berdagang di Alun-Alun Lama Ungaran, para pedagang tersebut memiliki tempat tinggal bersama masyarakat yang berprogram lingkungan.

Kehidupan bermasyarakat tidak akan terlepas dari setiap manusia sebagai makhluk

sosial, termasuk bagi para pengusaha mikro bidang kuliner di Alun-Alun Lama Ungaran. Kegiatan-kegiatan lingkungan di tempat tinggal masing-masing maupun kegiatan lain dari relasi yang dikenal saat berdagang akan selalu ada. Bagi para pedagang kuliner tersebut, mata pencaharian sebagai pengusaha mikro bidang kuliner tidak menghambat untuk tetap berpartisipasi dalam kegiatan sosial yang ada di masyarakat.

Berdagang merupakan usaha sendiri, sehingga hal ini justru memiliki sifat fleksibel dalam pembagian jam kerja maupun tugas untuk berdagang. Ketika ada kegiatan dalam masyarakat, maka yang menjaga warung adalah para *rewang*. *Rewang* yang sudah dipercaya akan memegang peran sebagai penanggungjawab aktivitas dagang dan keuangan di warung. Namun, jika kegiatan sosial sangat mendesak dan penting, maka para pengusaha mikro bidang kuliner pun tidak berkeberatan menutup warung untuk sementara waktu.

Peranan budaya kerja pada bertahannya usaha mikro bidang kuliner dapat dilihat sebagai bentuk *goal attainment* karena hal tersebut merupakan tujuan dari pelaksanaan budaya kerja yang terdiri dari lima kategori budaya kerja yaitu gaya hidup sederhana, konsistensi cita rasa dan harga, kreatif dan kerja keras, disiplin, dan *profit oriented*. Tujuan dari pelaksanaan budaya kerja tersebut agar memberikan pengaruh yang signifikan pada bertahannya usaha kuliner dari pedagang-pedagang kuliner di Alun-Alun Lama Ungaran.

Pencapaian tujuan tersebut telah terwujud dalam dua bidang yaitu bidang ekonomi dan bidang sosial. Bidang-bidang tersebut telah memiliki hasil masing-masing melalui peranan yang diberikan oleh budaya kerja para pengusaha mikro bidang kuliner di Alun-Alun Lama Ungaran. Adanya investasi dari tabungan yang berasal dari hasil berdagang, terjaminnya kesejahteraan ekonomi dan pendidikan merupakan *goal attainment* yang ada pada bidang ekonomi. Kemudian terjalinnya relasi yang luas dan terjaganya hubungan baik dengan masyarakat tempat pedagang tinggal merupakan tujuan dalam bidang sosial.

Kemudian, peranan budaya kerja dapat dilihat sebagai *laten maintenance* di mana sebuah sistem harus melengkapi, memelihara, dan

memperbaiki, baik motivasi individual maupun pola-pola kultural yang menciptakan dan menopang motivasi. Para pengusaha mikro bidang kuliner berusaha melengkapi dan memelihara budaya masyarakat yang di dalamnya terdapat kegiatan-kegiatan sosial seperti arisan PKK, kondangan, menjenguk orang sakit, lelayu, dan kegiatan-kegiatan lain. Mereka tetap berusaha untuk berpartisipasi dalam kegiatan tersebut meskipun terkadang harus meninggalkan warung hingga menutup warung sementara waktu. Hal ini merupakan bentuk dari motivasi individual dari pengusaha mikro bidang kuliner agar pola-pola kultural dalam masyarakat tetap terjaga tanpa terhambat oleh mata pencaharian yang ditekuni.

Peranan budaya kerja pengusaha mikro bidang kuliner di Alun-Alun Lama Ungaran juga dapat dilihat dalam konsep strategi adaptasi yang menyatakan bahwa terdapat aset modal sosial, misalnya memanfaatkan lembaga-lembaga sosial lokal, arisan dan pemberi kredit dalam proses dan sistem perekonomian keluarga (Mosser, 1998: 06). Partisipasi dalam kegiatan-kegiatan di lingkungan tempat tinggal justru akan memberikan manfaat dalam menangani permasalahan dalam keberlanjutan usaha. Hal ini dikarenakan semakin luasnya relasi dan keakraban hubungan dengan masyarakat yang dibangun melalui kegiatan-kegiatan kemasyarakatan tersebut.

Budaya kerja pengusaha mikro bidang kuliner di Alun-Alun Lama Ungaran memberikan peranan positif yang dapat dikategorikan dalam bidang ekonomi dan bidang sosial. Peranan tersebut telah memberikan pengaruh positif pada keberlangsungan usaha mikro bidang kuliner yang dijalankan hingga dapat bertahan dan turun-temurun pada generasi penerusnya. Pengaruh yang didapatkan tidak membuat para pengusaha mikro bidang kuliner menjadi bertenang diri, namun menjadi lebih berusaha agar mampu mempertahankan eksistensinya di tengah perubahan sosial dan budaya masyarakat, khususnya sejak terjadi industrialisasi di wilayah Ungaran. Namun, hal tersebut juga tidak membuat mereka melupakan rasa syukur atas apa yang telah diraih dari usaha mereka dalam berwirausaha melalui budaya kerja yang memberikan peranan dalam keberlanjutan usaha kuliner yang dijalankan.

Budaya kerja pengusaha mikro bidang kuliner di Alun-Alun Lama Ungaran memberikan peranan positif yang dapat dikategorikan dalam bidang ekonomi dan bidang sosial. Peranan tersebut telah memberikan pengaruh positif pada keberlangsungan usaha mikro bidang kuliner yang dijalankan hingga dapat bertahan dan turun-temurun pada generasi penerusnya. Pengaruh yang didapatkan tidak membuat para pengusaha mikro bidang kuliner menjadi bertenang diri, namun menjadi lebih berusaha agar mampu mempertahankan eksistensinya di tengah perubahan sosial dan budaya masyarakat, khususnya sejak terjadi industrialisasi di wilayah Ungaran. Namun, hal tersebut juga tidak membuat mereka melupakan rasa syukur atas apa yang telah diraih dari usaha mereka dalam berwirausaha melalui budaya kerja dan memberikan peranan dalam keberlangsungan usaha kuliner yang dijalankan.

Sisi Lain dalam Budaya Kerja Pengusaha Mikro Bidang Kuliner di Alun-Alun Lama Ungaran

Selain kelima budaya kerja yang ada, terdapat sisi lain dari budaya kerja pengusaha mikro bidang kuliner, baik berupa cara bekerja, kebiasaan bekerja, serta nilai-nilai yang mendasari. Budaya kerja adalah suatu falsafah yang didasari oleh pandangan hidup sebagai nilai-nilai yang menjadi sifat, kebiasaan dan kekuatan pendorong, membudaya dalam kehidupan suatu kelompok masyarakat atau organisasi, kemudian tercermin dari sikap menjadi perilaku, kepercayaan, cita-cita, pendapat dan tindakan yang terwujud sebagai "kerja" atau "bekerja" (Kurniawan, 2012:8). Sisi lain dalam budaya kerja pengusaha mikro bidang kuliner di Alun-Alun Lama Ungaran adalah adanya perilaku menggunakan *penglarisan* dalam berdagang. Perilaku menggunakan *penglarisan* merupakan langkah instan yang dilakukan oleh para pedagang untuk memperoleh hasil maksimal, bahkan keuntungan yang banyak melalui aktivitas berdagang. Perilaku ini dilakukan dengan berbagai cara oleh para pedagang dan dilakukan secara tertutup. Hal ini dilakukan secara tertutup karena secara umum, perspektif masyarakat menganggap bahwa hal ini merupakan penyimpangan norma agama.

Penglarisan yang dilakukan oleh pengusaha mikro bidang kuliner terdiri dari berbagai jenis. Jenis pertama dari budaya

penglarisan yang dilakukan adalah dengan memperoleh pegangan atau *jimat* berupa *raja* yang diletakkan oleh pedagang di dalam tempat meletakkan uang hasil berdagang. Jenis kedua adalah dengan memiliki "peliharaan" yang berupa makhluk dari dunia yang berbeda dengan dunia manusia. Kemudian, *penglarisan* yang ketiga disebut dengan istilah *Majupat* yang juga sering disebut sebagai pesugihan. Pesugihan *Majupat* merupakan tingkatan tinggi dari aktivitas memperoleh *penglarisan* bagi pedagang karena *penglarisan* ini dilakukan melalui ritual tertentu dan tebusan atau mahar yang tidak mudah. *Penglarisan Majupat* berasal dari dua kata yaitu "Maju" dan "Papat" yang berarti mengambil atau menarik rezeki secara ghaib dari empat sumber dalam waktu singkat dengan bantuan *Khodam* dan "saudara ghaib".

Perilaku menggunakan *penglarisan* dalam aktivitas perdagangan merupakan salah satu dari bentuk budaya instan dari pedagang yang ingin mendapatkan keuntungan dalam waktu yang singkat. Hal tersebut terjadi dan dilakukan oleh beberapa pedagang, khususnya pedagang kuliner. Terlepas dari perspektif masyarakat bahwa budaya *penglarisan* merupakan langkah memperoleh keuntungan melalui jalan yang tidak benar, aktivitas berdagang menggunakan *penglarisan* merupakan salah satu sisi lain dari pengusaha mikro bidang kuliner di Alun-Alun Lama Ungaran.

SIMPULAN

Simpulan dari penelitian ini adalah bertahannya usaha kuliner di Alun-Alun Lama Ungaran ini dikarenakan oleh beberapa faktor yaitu; a) Bakat dan minat memasak dan latar belakang pendidikan; b) Cita-cita dan menghasilkan pendapatan; dan c) Nilai-nilai sosial keagamaan. Hal tersebut karena makna berdagang bagi para pengusaha mikro bidang kuliner di Alun-Alun Lama Ungaran bukan hanya bekerja, namun sebagai proses belajar dalam kehidupan yang harus dijalani dengan penuh rasa syukur. Hal tersebut dilakukan melalui budaya kerja.

Budaya kerja yang dimiliki oleh pengusaha mikro bidang kuliner di Alun-Alun Lama Ungaran dapat dikategorikan menjadi lima budaya kerja yaitu; a) Gaya hidup sederhana, yang diwujudkan dalam bentuk sikap rendah hati, ramah, sabar, kerja sama, dan memperhatikan

kualitas kuliner yang diujikan; b) Konsistensi cita rasa dan harga, terkait dengan *keajegan* kualitas masakan hingga harga yang diberikan pada setiap menu yang diujikan; c) Kreatif dan kerja keras, yang berarti mau belajar dan tidak bosan untuk terus belajar dan berusaha untuk mencapai kesuksesan, fokus dan tekun pada usaha, serta kerja cerdas dalam bentuk memiliki ciri khas pada produk kuliner yang diujikan; d) Disiplin, yang tidak hanya dikhususkan untuk waktu, namun juga ditujukan pada kebersihan dan pengaturan keuangan; dan e) *Profit oriented*, yang berarti pedagang memiliki orientasi untuk memperoleh keuntungan dalam berdagang agar dapat ditabungkan sebagai investasi yang diutamakan untuk pendidikan anak-anak mereka.

Budaya kerja pengusaha kuliner di Alun-Alun Lama Ungaran memiliki peranan terhadap keberlanjutan usaha. Peranan tersebut dapat dilihat dalam dua hal yaitu peningkatan pendapatan dan perluasan jaringan sosial.

Selain lima budaya kerja yang telah dijelaskan, terdapat sisi lain dari budaya kerja pengusaha mikro bidang kuliner yaitu perilaku menggunakan *penglarisan* yang merupakan langkah instan yang dilakukan oleh para pedagang untuk memperoleh hasil maksimal, bahkan keuntungan yang banyak melalui aktivitas berdagang.

UCAPAN TERIMA KASIH

Dalam penyusunan artikel ini, penulis memperoleh bantuan, bimbingan serta pengarahan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis dengan segenap kerendahan hati mengucapkan terima kasih kepada :

1. Drs. Moh. Solehatul Mustofa, M. A. Dekan Fakultas Ilmu Sosial sekaligus selalu memberikan motivasi penulis untuk terus meningkatkan kualitas diri.
2. Kuncoro Bayu Prasetyo, S. Ant., M. A. Ketua Jurusan Pendidikan Sosiologi dan Antropologi yang telah memberikan kepercayaan kepada penulis untuk melakukan penelitian.
3. Semua pihak yang telah membantu dalam penelitian ini yang tidak dapat disebutkan satu persatu.

DAFTAR PUSTAKA

- Geertz, Clifford. 2014. *Agama Jawa: Abangan, Santri, Priyayi dalam Kebudayaan Jawa*. Depok: Komunitas Bambu
- Haryatno, Dhedy Pri. 2012. Kajian Strategi Adaptasi Budaya Petani Garam. *Jurnal*. Volume 2, Nomor 4, ISSN 2086-5465
- Handinoto. 1992. Alun-Alun sebagai Identitas Kota di Jawa Dulu dan Sekarang. *Jurnal Dimensi*. Nomor 18/ ARS. Jurusan Arsitektur, Fakultas Teknik Sipil dan Perencanaan, Universitas Kristen Petra
- Koentjaraningrat. 2009. *Pengantar Ilmu Antropologi*. Jakarta : PT. Rineka Cipta
- Kurniawan, Dedi dkk. 2012. Pengaruh Budaya Kerja dan Motivasi Kerja terhadap Kinerja Karyawan International Federation Red Cross (IFRC) Banda Aceh. *Jurnal Manajemen: Pasca Sarjana Universitas Syiah Kuala Banda Aceh*. Volume 1, Nomor 1, ISSN: 2302-0199
- Mustafa, Ali Achsan. 2008. *Transformasi Sosisal Masyarakat Marginal: Mengukuhkan Eksistensi Pedagang Kaki Lima dalam Pusaran Modernitas*. Malang: In-TRANS Publishing
- Ritzer, George dan Goodman, Douglas J. 2004. *Teori Sosiologi Modern*. Jakarta: Penanda
- MediaTasmara, Toto. 2002. *Membudayakan Etos Kerja Islami*. Jakarta : Gema Insani Press
- Spradley, James P. 1997. *Metode Etnografi*. Yogyakarta: PT. Tiara Wacana Yogya
- Sugiyono. 2008. *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta
- Tasmara, Toto. 2002. *Membudayakan Etos Kerja Islami*. Jakarta : Gema Insani Press