

KAJIAN TENTANG KARAKTERISTIK PEDAGANG NASI BORAN DAN EKSISTENSINYA DI LAMONGAN

Raditia Anjar Tri Pamungkas

Mahasiswa S1 Pendidikan Geografi, Fakultas Ilmu Sosial, Universitas Negeri Surabaya, raditianjartrip@gmail.com

Dra. Hj. Sri Murtini, M.Si

Dosen Pembimbing Mahasiswa

Abstrak

Nasi Boran merupakan makanan tradisional dan menjadi makanan khas yang ada di Kota Lamongan. Semakin berkembangnya zaman dan teknologi, maka semakin bisa mengubah kebudayaan asli. Nasi boran yang awalnya merupakan makanan khas yang identik dengan ikan Sili, dan semakin lama, ikan Sili merupakan salah satu ikan yang langka karena tidak ada budidayanya di Lamongan. Selain itu bungkus yang digunakan dalam membungkus nasi boran, awalnya dari daun pisang, lama kelamaan banyak yang sudah mengganti dengan kertas minyak. Penelitian ini bertujuan mengkaji tentang karakteristik pedagang nasi boran dan eksistensinya di Lamongan.

Jenis penelitian ini menggunakan metode kualitatif. Penelitian ini mengambil wilayah di Lamongan dengan subyek penelitiannya yaitu pedagang nasi boran. Dalam penelitian yang menggunakan pendekatan kualitatif yang menjadi alat utama adalah manusia (*human tool*) artinya melibatkan peneliti sendiri sebagai instrumen. Penentuan lokasi penelitian mempertimbangkan keunikan pada lokasi penelitian, adanya sesuatu yang menarik untuk diteliti. Pengumpulan data dilakukan dengan wawancara, observasi dan dokumentasi. Analisis data berpedoman pada data primer yang diperoleh dari wawancara di Lamongan dan melalui tiga jalur yaitu reduksi data, penyajian data, kesimpulan.

Hasil penelitian menjelaskan karakteristik pedagang nasi boran di tinjau dari aspek sosial, ekonomi, dan budaya. Sebagian besar pedagang nasi boran berpendapat bahwa pendapatan, usaha turun-temurun dan status sebagai pekerjaan tetap merupakan alasan paling kuat mereka lebih memilih sebagai pedagang nasi boran. Eksistensi nasi boran di Lamongan dipengaruhi oleh para pedagang nasi boran yang tetap melestarikan dan mempertahankan makanan khas asli Lamongan. Kekhasan tersebut meliputi citarasa baik lauk, bumbu, nasi, dan tempat penyajiannya sangat khas. Titik persebaran lokasi berjualan pedagang nasi boran di Lamongan dari generasi ke generasi sudah berkembang luas di seluruh kota Lamongan.

Kata kunci : karakteristik pedagang nasi boran, eksistensi, persebaran lokasi berjualan

Abstract

Boran rice is a traditional food and become typical food in the city of Lamongan. The continued development of the times and technology, it is increasingly able to change the native culture. Boran rice which was originally a typical food that is synonymous with Sili fish, and the longer, the Sili fish is one of the rare fish because no cultivation in Lamongan. Additionally packs used in rice wraps boran, originally from banana leaves, over time many of which had already replaced with wax paper. This study aims to assess the characteristics of boran rice seller and existence in Lamongan.

This research uses qualitative methods. This research took the region in Lamongan with subjects of the study, namely boran rice seller. In a study using a qualitative approach that became the main tool is the human (human tool) means involving researchers themselves as instruments. Location research considering the uniqueness of the research sites, there is something interesting to study. Data collected by interview, observation and documentation. Data analysis was based on the primary data obtained from interviews in Lamongan and via three paths: data reduction, data presentation, conclusion.

Results of the study describes the characteristics of boran rice seller in the review of social, economic, and cultural. Most of the boran rice seller found revenue, businesses hereditary and permanent job status as the most powerful reason they prefer as a boran rice seller. Boran rice existence in Lamongan influenced by boran rice seller which still preserve and maintain the original specialties Lamongan. Good taste peculiarities include side dishes, condiments, rice, and a very typical presentation. Distribution point locations selling rice traders borane in Lamongan from generation to generation already spread throughout the city Lamongan.

Keywords : characteristics of boran rice seller, existence, distribution of location selling

PENDAHULUAN

Badan Pusat Statistik (BPS) menyatakan tidak selamanya pekerja informal dipandang buruk sebagai mata pencaharian. Sektor informal umumnya berupa usaha berskala kecil dengan modal, ruang lingkup, dan pengembangan yang terbatas serta sedikit sekali menerima proteksi ekonomi secara resmi dari pemerintah. Tetapi sektor informal juga merupakan faktor penolong perekonomian disaat krisis melanda negara. Deputi Bidang Neraca dan Analisis Statistik BPS, Suhariyanto, meminta masyarakat untuk tidak memandang rendah sektor ini. Sektor informal menjadi penampung tenaga kerja disaat sektor formal tidak dapat lagi memfasilitasi.

Di kota-kota besar misalnya Jakarta dan Surabaya, pekerjaan di sektor informal lebih banyak diminati oleh kebanyakan orang, karena semakin ketatnya pekerjaan di sektor formal. Sehingga mereka yang tidak memiliki pekerjaan di sektor formal lebih memilih pekerjaan di sektor informal misalnya sebagai pedagang. Di Lamongan misalnya, ada banyak pedagang nasi boran yang mana semua pedagangnya adalah seorang wanita. Dan yang menarik adalah cara berjualan mereka adalah menempati suatu lokasi yang sama dengan pedagang nasi boran yang lain.

Menurut Hambali Budayawan Lamongan, Nasi Boran sudah ada di Lamongan sejak Indonesia belum merdeka tepatnya tahun 1944. Boran berasal dari dua suku kata dalam bahasa jawa bo : abo (besar) dan ran : kaki sehingga artinya nasi yang ditaruh di tempat yang kakinya besar atau lebar. Generasi pertama yang berjualan nasi boran ini hanya 1 orang pedagang dan kemudian berkembang menjadi 3 orang pada tahun 1945. Yang dijual adalah nasi yang digendong plus lauk pauk ikan sili, serta lauk pelengkap empuk dan calon. Cara menjualnya yaitu keliling rumah-rumah dengan menggendong boran tersebut. Kalau belum habis, mangkal di perempatan Jalan Basuki Rahmat Gg. Rangge. Generasi kedua mulai tahun 1951-1987, yang mana ada penambahan macam lauk seperti : bloso, ayam, bandeng, gabus, sehingga berkembang lebih mewah. Cara penjualannya pun juga sama tetapi tempat mangkal berjualannya berkembang di muka gedung Pemda Kabupaten Lamongan, serta di pasar Lamongan Indah (LI). Generasi ketiga mulai tahun 1988 sampai sekarang, penambahan lauknya semakin bermacam-macam mulai dari : udang, jeroan ayam, jeroan bandeng, dll.

Pemilihan lokasi berjualan pedagang nasi boran antara lain; terletak di trotoar jalan baik jalan raya maupun trotoar toko/ruko. Ada juga yang berjualan di Pusat Perbelanjaan Lamongan atau biasa disebut Pasar Tingkat, dan ada juga yang berjualan di perumahan, dll.

Pemilihan lokasi atau tempat berjualan yang dipilih oleh pedagang Nasi Boran terutama yang berjualan di sekitar pusat utama di Jalan Panglima Sudirman, akan mengganggu kondisi jalan raya. Karena pembeli yang makan disana atau membungkusnya pasti membawa kendaraan bermotor dan mereka memarkir kendaraannya pasti di sekitar trotoar juga. Di jalan tersebut juga tempat bus berhenti, pangkalan ojek dan becak. Memang tempatnya sangat strategis jika digunakan untuk berjualan makanan, tetapi dampak negatifnya adalah membuat kondisi jalan menjadi terganggu sehingga sering terjadi kemacetan di ruas jalan tersebut. Cara berjualan pedagang nasi boran yaitu menetap di suatu tempat atau lokasi dan bergerombol dengan sesama pedagang nasi boran lainnya. Cara penyajiannya pun cukup praktis yaitu nasi boran dibungkus dengan kertas dan daun pisang atau dalam bahasa jawa disebut dengan istilah *dipincuk*, dan para pembeli nasi boran makan di tempat lesehan yang disediakan oleh pedagang. Hal tersebut merupakan unik dan menarik untuk diteliti karena cara mereka berjualan yang menetap di suatu tempat atau lokasi dan bergerombol dengan sesama pedagang nasi boran lain. Selain itu nasi boran hanya dijual di Lamongan saja dan tidak dikembangkan di tempat lain, tetapi orang-orang sekitar Lamongan seperti Surabaya dan Gresik sedikit banyak sudah mengetahui tentang nasi boran.

Semakin berkembangnya zaman dan teknologi, maka semakin bisa mengubah kebudayaan asli. Misalnya pedagang nasi boran yang awalnya masak menggunakan kayu bakar atau istilah jawa disebut *pawon*, sekarang banyak yang sudah beralih ke kompor gas LPG. Nasi boran merupakan makanan khas yang identik dengan ikan Sili, dan semakin lama, ikan Sili merupakan salah satu ikan yang langka karena tidak ada budidayanya di Lamongan. Selain itu bungkus yang digunakan dalam membungkus nasi boran, awalnya dari daun pisang, lama kelamaan banyak yang sudah mengganti dengan kertas minyak. Dan yang terakhir baju yang dikenakan pedagang nasi boran, yang awalnya menggunakan baju adat jawa atau baju kebaya, sekarang sudah banyak yang ganti dengan baju modern. Hal-hal tersebut memang tidak mempengaruhi eksistensi nasi boran yang sudah ada di Lamongan sejak lama, tetapi bisa merubah identitas nasi boran dari yang awalnya makanan tradisional, menjadi makanan biasa.

METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan yaitu penelitian kualitatif. Metode penelitian kualitatif adalah metode penelitian yang digunakan untuk meneliti pada kondisi obyek yang alamiah, (sebagai lawannya adalah

eksperimen) dimana peneliti adalah sebagai instrumen kunci, teknik pengumpulan data dilakukan secara triangulasi (gabungan), analisis data bersifat induktif, dan hasil penelitian kualitatif lebih menekankan makna daripada generalisasi (Sugiyono, 2008).

Dalam penelitian yang menggunakan pendekatan kualitatif yang menjadi alat utama adalah manusia (*human tool*) artinya melibatkan peneliti sendiri sebagai instrumen (Bogdan & Biklen, 1982; Muhadjir, 2000) dengan memperhatikan kemampuan peneliti dalam hal bertanya, melacak, mengamati, memahami dan mengabstrasikan sebagai alat penting yang tidak dapat diganti dengan cara lain. Dalam penelitian kualitatif peneliti wajib hadir di lapangan, karena peneliti bertindak selaku instrumen utama pengumpul data (Miles & Huberman, 1984; Bogdan & Biklen, 1982). Menurut Miles & Huberman (1998) bahwa sumber data manusia berfungsi sebagai informan kunci yaitu pelaku utama. Sedangkan Guba & Lincoln (1981) mengatakan bahwa seseorang yang dijadikan informan kunci hendaknya memiliki pengetahuan dan informasi, atau dekat dengan situasi yang terjadi di fokus penelitian. Penetapan informan kunci melalui teknik bola salju (*snowball sampling*).

Teknik pengumpulan data yang digunakan berupa teknik observasi dan wawancara mendalam yang digunakan untuk mengetahui karakteristik pedagang nasi boran dan eksistensinya di Lamongan. Tujuan dilakukan wawancara secara informal adalah agar peneliti dapat menggali data sebanyak-banyaknya sesuai dengan kebutuhan yang diharapkan namun peneliti tetap menggunakan pedoman wawancara yang berisi tentang pokok-pokok pikiran peneliti yang berkaitan dengan fokus penelitian.

HASIL PENELITIAN

1. Data Informan Kunci

Menurut informan kunci yang peneliti wawancarai, nasi boran merupakan makanan khas asli lamongan yang berasal dari kata nasi yang ditempatkan didalam boran, *ran* itu kaki, *bo* itu besar. Perkembangan nasi boran bisa kita ketahui jika kita keliling Lamongan, bahwa tempat penjual nasi boran yang asli itu berada diperempatan kampung Rangge royo. Generasi pertama hanya satu penjual nasi boran saja yang berjualan di perempatan kampung Rangge royo, itu pada tahun 1944. Lalu pada tahun 1945 berkembang menjadi 3-4 penjual nasi boran yang ada di sekitar perempatan kampung Rangge royo. Semua penjual nasi boran generasi pertama ini berasal dari dusun Kaotan desa Sumberjo. Penjual pertama nasi boran itu dari keluarga yuk Ponah yang berasal dari dusun Kaotan. Apa saja yang dijual dalam nasi boran

yaitu nasi yang digendong beserta lauk pauknya yaitu empuk, calon, ikan sili ini merupakan menu utama nasi boran yang dijual pada generasi pertama.

Menurut informan kunci yang peneliti wawancarai, nasi boran merupakan makanan khas asli lamongan yang berasal dari kata nasi yang ditempatkan didalam boran, *ran* itu kaki, *bo* itu besar. Perkembangan nasi boran bisa kita ketahui jika kita keliling Lamongan, bahwa tempat penjual nasi boran yang asli itu berada diperempatan kampung Rangge royo. Generasi pertama hanya satu penjual nasi boran saja yang berjualan di perempatan kampung Rangge royo, itu pada tahun 1944. Lalu pada tahun 1945 berkembang menjadi 3-4 penjual nasi boran yang ada di sekitar perempatan kampung Rangge royo. Semua penjual nasi boran generasi pertama ini berasal dari dusun Kaotan desa Sumberjo. Penjual pertama nasi boran itu dari keluarga yuk Ponah yang berasal dari dusun Kaotan. Apa saja yang dijual dalam nasi boran yaitu nasi yang digendong beserta lauk pauknya yaitu empuk, calon, ikan sili ini merupakan menu utama nasi boran yang dijual pada generasi pertama.

Generasi pertama nasi boran merupakan generasi yang asli atau cikal bakal perkembangan nasi boran di Lamongan dari dusun Kaotan. Sampai generasi kedua yang di kembangkan oleh keluarga yuk Ponah dan yang berjualan masih dalam satu keluarga, yaitu yuk Ponah sendiri, yuk Sri, yuk Tun, yuk Asli. Generasi kedua ini dari tahun 1951 sampai tahun 1985. Menurut informan kunci bahwa nasi boran ini sudah dikembangkan. Menu utama sudah tidak empuk, calon, ikan sili saja, jadi sudah lebih berkembang dan mewah lagi, yaitu ikan ayam, ikan bandeng, ikan gabus, ikan blusuhu, dengan sambel bermacam-macam, mau pedas atau tidak tinggal permintaan.

Harga nasi boran angkatan pertama hanya dijual dengan harga Rp. 1,- – .5,- . Karena pada jaman dahulu nilai mata uang rupiah masih bagus dengan nilai dollar. Angkatan kedua berkembang lagi harganya menjadi Rp, 2,- – 7,-. Angkatan ketiga atau generasi ketiga sudah banyak berkembang lagi, dari segi harga nasi boran dan dari segi lauk pauk nasi boran, sampai rasa nasi boran dari angkatan pertama atau generasi pertama hingga generasi ketiga tidak sama rasanya. Dari penjelasan informan kunci untuk angkatan ketiga atau generasi ketiga yang menjual nasi boran sudah berkembang banyak, dan tempat berjualannya pun sudah berkembang lebih banyak, seperti yang sering ditemui informan kunci penjual nasi boran yaitu mak Jiah, mak Nah, mak Tri. Dari generasi pertama dari dusun Kaotan berkembang ke dusun Sawo yang sekarang dikembangkan oleh mak

Jiah, mak Nah, mak Tri. Menurut informan kunci sekarang sudah termasuk generasi ketiga.

2. Cara Masyarakat Lamongan Dalam Melestarikan Tradisi Nasi Boran

Dari pemaparan salah satu pedagang mengatakan bahwa di Dusun Kaotan adalah semuanya masih menggunakan kayu bakar untuk digunakan bahan memasak di dalam tungku sedangkan dari Dusun Sawo yang juga basis penjual Nasi Boran dikatakan banyak yang telah menggunakan kompor gas LPG. Jadi pada Dusun Kaotan kiranya masih mempertahankan dalam hal tata cara memasak yang dari dulu telah diwariskan. Tak hanya melalui cara memasaknya saja, cara berjualan nasi boran juga tetap lesehan yang dari 30-an tahun telah seperti itu setelah budaya jualan keliling berganti dengan lesehan. Selain itu masih banyak juga yang tetap memakai daun sebagai bungkus nasi boran dikarenakan daun pisang masih bisa dicari dan daun pisang lebih menjaga aroma dari nasi boran tersebut. Nasi boran yang sangat khas dengan ikan Sili nya karena ikan Sili sendiri mulai awal merupakan lauk yang digunakan untuk nasi boran pada generasi pertama. Karena faktor kesulitan dalam mencarinya di sungai, sehingga tidak semua pedagang menyajikan ikan tersebut. Tetapi masih banyak juga pedagang yang tetap mempertahankan ciri khas nasi boran yaitu ikan Sili.

Nasi boran ini sering dibawa oleh orang Lamongan ke luar kota untuk dijadikan makanan dalam suatu pertemuan atau acara besar. Sebagai contoh yang pernah dilakukan oleh informan kunci pada tahun 1993 dalam acara halal bihalal PUALAM (Putra Asli Lamongan) di Jakarta, pada waktu itu beranggotakan 5.600 anggota berkumpul, tidak lupa menu makanan asli Lamongan yaitu nasi Boran ikut disajikan dalam halal bihalal tersebut. Belum lagi di bawa ke kota-kota lain oleh orang Lamongan seperti ke Malang, Surabaya, Semarang, Samarinda, Banjarmasin, Batam. Anehnya bila ada nasi Boran, pasti ada orang Lamongan asli atau dibawa oleh orang Lamongan asli. Karena hanya orang lamongan asli terutama dari ketiga dusun yang disebutkan diatas tadi yang bisa membuat nasi Boran. Berbeda hal dengan makanan lain seperti soto Lamongan itu sudah familiar di masyarakat umum dan semua hampir bisa membuat soto Lamongan.

Pada setiap tahunnya di hari jadi Kota Lamongan yaitu tanggal 26 Mei. Nasi Boran selalu dilombakan untuk turut serta menyemarakkan rangkaian acara sedangkan makanan khas lain seperti Soto dan Tahu campur tidak turut ikut serta. Dalam lomba yang diselenggarakan nilai yang menjadi acuan adalah rasa dari keseluruhan baik lauk, bumbu, dan nasinya

sendiri. Kemudian yang menjadi tolok ukur adalah cara mengemasnya sebab nilai menjualnya juga akan meningkat dengan itu. Seperti yang diungkapkan Purwaningtyas salah seorang diantara tiga juri mengungkapkan kemasan penyajian nasi boran tersebut umumnya masih kurang menarik. Termasuk perlu meningkatkan kebersihan. “Sebenarnya, daun pisang merupakan kemasan yang paling tepat selain terjaga *image* tradisionalnya kemasan daun pisang dapat meningkatkan cita rasa”.

3. Persebaran Pedagang Nasi Boran di Lamongan

Harga nasi boran angkatan pertama hanya dijual dengan harga Rp. 1,- – Rp.5,- . Karena pada jaman dahulu nilai mata uang rupiah masih bagus dengan nilai dollar. Angkatan kedua berkembang lagi harganya menjadi Rp. 2,- – Rp. 7,-. Angkatan ketiga atau generasi ketiga sudah banyak berkembang lagi, dari segi harga nasi boran dan dari segi lauk pauk nasi boran, sampai rasa nasi boran dari angkatan pertama atau generasi pertama hingga generasi ketiga tidak sama rasanya. Dari penjelasan informan kunci untuk angkatan ketiga atau generasi ketiga yang menjual nasi boran sudah berkembang banyak, dan tempat berjualannya pun sudah berkembang lebih banyak, seperti yang sering ditemui informan kunci penjual nasi boran yaitu mak Jiah, mak Nah, mak Tri. Dari generasi pertama dari dusun Kaotan berkembang ke dusun Sawo yang sekarang dikembangkan oleh mak Jiah, mak Nah, mak Tri. Menurut informan kunci sekarang sudah termasuk generasi ketiga. Berkembangnya penjual nasi boran ini hingga berjualan di sentra PKL, di jalan Basuki Rahmat Sunan Giri, kalau pagi yang berjualan itu ada 9 orang, kalau sore ada 8 penjual nasi boran, kalau malam sampai pagi hari itu ada 4 orang penjual. Arah ke Timur di muka gedung DPR ada tiga penjual. Arah Selatan ada di Demangan itu ada tiga penjual, belakang Pemda ada 8 penjual nasi boran, perempatan jalan Mojo ada 3 penjual nasi boran, di jalan Panglima Sudirman ada 18 penjual nasi boran. Dulu di jalan Panglima Sudirman yang ada di tempat yang namanya LI adalah tempat berjualan ke 18 penjual nasi boran ini, bahkan lebih, tapi setelah ada gusuran bahwa tempat LI, itu dijadikan Plaza, sekarang banyak yang berjualan di trotoar.

Merurut informan kunci keseluruhan penjual nasi boran di Lamongan diperkirakan yang berjualan kalau pagi hari sekitar 70 orang, itu dari 3 dusun yaitu, dusun Kaotan, dusun Sawo, dan dusun Karangmulyo Desa Sumberjo. Jadi rata-rata per dusun ada 25 orang penjual nasi Boran. Kalau pada siang hari sampai menjelang petang itu diperkirakan yang berjualan ada 70 orang dari 3 dusun yang sama dan rata-rata per dusun 25 orang yang berjualan. Kalau yang berjualan malam hari kurang lebih ada 18 orang yang berjualan nasi Boran. Dari ketiga waktu berjualan itu orang yang berjualan nasi Boran tentunya tidak sama.

PEMBAHASAN

Dari data lapangan yang telah didapatkan peneliti, karakteristik pedagang nasi boran di tinjau dari aspek sosial, ekonomi, dan budaya. Sebagian besar pedagang nasi boran berpendapat bahwa pendapatan, usaha turun-temurun dan status sebagai pekerjaan tetap merupakan alasan paling kuat mereka lebih memilih sebagai pedagang nasi boran.

Awal mula berjalan para pedagang nasi boran menurut peneliti sangat bervariasi. Temuan data dari informan kunci bahwa peneliti menemukan pedagang nasi boran yang paling lama berdagang mulai tahun 1944 termasuk generasi pertama yaitu ibu Ponah, kemudian tahun 1945 ini termasuk generasi kedua yaitu ibu Asli. Temuan data dilapangan dari wawancara yang dilakukan peneliti menemukan pada tahun 1980 masih generasi kedua yaitu ibu Gimah, tahun berikutnya yaitu 1985 masih termasuk generasi kedua yaitu ibu Sumini, selanjutnya ibu Kartini mulai berdagang pada tahun 1995, hingga sekarang yang termasuk generasi ketiga berdagang nasi boran mulai tahun 2010 yaitu ibu tia dan tahun 2012 yaitu ibu Ana.

Alasan pedagang dalam berjalan nasi boran adalah salah satunya karena pekerjaan. Status pekerjaan merupakan aspek sosial yang berkaitan dengan tetap atau tidak tetapnya pekerjaan sebagai pedagang nasi boran di Lamongan. Menurut peneliti yang berdasarkan temuan data di lapangan bahwa semua informan bekerja sebagai pedagang nasi boran di Lamongan adalah sebagai pekerjaan tetap. Ada beberapa alasan mengapa pedagang nasi boran dijadikan pekerjaan tetap yaitu: untuk mencari tambahan pendapatan keluarga, karena dari kecil tidak pernah sekolah sehingga sejak kecil subyek sudah diajarkan cara berjalan nasi boran sama orang tuannya.

Lama usaha adalah lama waktu yang dibutuhkan untuk menjalani suatu usaha/kegiatan tertentu. Dari temuan data yang peneliti temukan bahwa lama usaha yang sudah dijalankan pedagang dalam berjalan nasi boran adalah bervariasi, dari yang baru berjalan hingga yang sudah berpuluh-puluh tahun berjalan nasi boran. Dari temuan data ini bahwa sejak tahun lahirnya makanan khas Lamongan ini yaitu pada tahun 1944 sampai sekarang tahun 2015 tidak mengalami penurunan usaha, bahkan mengalami perkembangan usaha berdagang nasi boran yang sangat pesat di Lamongan.

Modal adalah sejumlah harta yang menjadi hak milik suatu usaha. Temuan data yang peneliti temukan pada waktu wawancara, bahwa sebagian

besar usaha pedagang nasi boran di Lamongan menggunakan uangnya sendiri untuk modal awal usaha. Modal usaha berdagang nasi boran secara umum tidak besar nominalnya. Hampir semua informan yang peneliti wawancarai modal awal dibawah Rp. 1.000.000,- semua. Modal awal itu menyesuaikan dengan harga bahan pokok di pasar. Bila harga bahan pokoknya naik harga, tentunya pedagang nasi boran pasti menaikkan harga seporasi nasi boran, tetapi dalam keanikannya tidak terlalu tinggi. Semuanya itu hanya untuk mensiasati agar tidak rugi dalam berjualan, meskipun hanya untung sedikit. Harga bahan pokoknya naik tentunya modalnya juga besar, begitu juga sebaliknya.

Harahap (2001:236) mengemukakan bahwa pendapatan adalah hasil penjualan barang dan jasa yang dibebankan kepada langganan/mereka yang menerima. Rata-rata pendapatan bersih mereka dalam sekali berjalan kurang lebihnya Rp.200.000,- hingga Rp.500.000,-. Bila diakumulasi dalam hitungan bulan, pendapatan mereka sangatlah besar. Kebanyakan yang peneliti temukan bahwa pendapatan mereka per bulan bisa mencapai Rp.3.000.000,- lebih. Maka dari itu sekarang banyak orang yang berprofesi sebagai pedagang nasi boran, karena pendapatan yang lumayan untuk hasil tambahan keluarga, dan bisa mencukupi kebutuhan hidup sehari - hari.

Proses diartikan sebagai suatu cara, metode dan teknik bagaimana sesungguhnya sumber-sumber (tenaga kerja, mesin, bahan dan dana) yang ada diubah untuk memperoleh suatu hasil. Produksi adalah kegiatan untuk menciptakan atau menambah kegunaan barang atau jasa (Assauri, 1999). Proses produksi pedagang nasi boran dari semua informan mengatakan bawasanya nasi boran ini diproduksi sendiri, dalam arti memasak nasi boran sendiri secara mandiri. Sehingga sampai berjualannya pun dilakukan sendiri, dari dibawa oleh motor, sampai dibawa dengan cara di gendong. Faktor lokasi yang strategis dalam arti dekat dengan keramaian atau mudah dijangkau pembeli, Pedagang nasi boran juga memperhitungkan faktor kedekatan (proximity). Temuan data yang peneliti temukan pada waktu wawancara bahwa informan ibu Ana yang dari dulu berjalan nasi boran di trotoar jalan Panglima Sudirman, sudah menetap di satu lokasi saja, dengan alasan karena sudah banyaknya pelanggan yang tahu bahwa informan berjualan di lokasi tersebut.

Dalam teori lokasi yang mengemukakan tentang transportasi disebutkan bahwa penting untuk menentukan lokasi sedemikian sehingga

diperoleh biaya angkutan yang minimum (Djojodipuro, 1992:30). Dan kebanyakan dari temuan data yang peneliti dapatkan, bahwa para pedagang nasi boran berjualan nasi boran tidak jauh dari rumahnya, sehingga tidak memerlukan biaya yang banyak dalam berjualan, didukung juga dengan cara berjualan yang menetap, dan sudah tidak berkeliling lagi.

Lokasi usaha berdagang nasi boran memang sangat menentukan laku atau tidaknya nasi boran yang dijual. Kebanyakan dari informan katakan bahwa semua pedagang nasi boran pasti selalu mencari tempat yang ramai atau dipinggir jalan yang ramai agar nasi boran yang dijual dapat dengan mudah dibeli oleh para pembeli potensial, atau pelanggannya. Dan sejak dulu lokasi yang ditempati oleh pedagang nasi boran pasti tidak dikenai biaya sewa tempat.

Jumlah jam kerja seluruh pekerjaan adalah jumlah jam kerja yang dilakukan oleh seseorang (tidak termasuk jam kerja istirahat resmi dan jam kerja yang digunakan untuk hal-hal di luar pekerjaan) selama seminggu yang lalu. Bagi pedagang keliling, jumlah jam kerja dihitung mulai berangkat dari rumah sampai tiba kembali di rumah dikurangi waktu yang tidak merupakan jmlah kerja, seperti mampir ke rumah famili/kawan dan sebagainya. Temuan data yang peneliti temukan bahwa ada tiga sift dalam sehari semalam para pedagang menjual nasi boran yaitu sift pagi, siang, malam. Rata-rata pedagang nasi boran berjualan paling banyak pada malam hari, yang kedua pada siang hari.

Di dalam suatu usaha yang menghasilkan laba, pasti terdapat adanya sebuah persaingan dalam usaha mempromosikan barang usahanya. Tetapi kenyataan di lapangan temuan data yang peneliti temui sangatlah berlawanan dengan definisi diatas. Bhowa para pedagang nasi boran di Lamongan ini sangat menjaga system kekeluargaan dalam berdagang. Artinya tidak ada persaingan dalam usaha berdagang nasi boran, bahjkan sebaliknya saling membantu, dan bisa juga saling menguntungkan. Karena yang berjualan nasi boran kebanyakan masih kerabat, saudara, bahkan tetangganya sendiri.

Menurut informan kunci yang peneliti wawancarai, nasi boran merupakan makanan khas asli lamongan yang berasal dari kata nasi yang ditempatkan didalam boran, ran itu kaki, bo itu besar. Perkembangan nasi boran bisa kita ketahui jika kita keliling Lamongan, bahwa tempat penjual nasi boran yang asli itu berada diperempatan

kampung Rangge royo. Generasi pertama hanya satu penjual nasi boran saja yang berjualan di perempatan kampung Rangge royo, itu pada tahun 1944. Lalu pada tahun 1945 berkembang menjadi 3-4 penjual nasi boran yang ada di sekitar perempatan kampung Rangge royo. Semua penjual nasi boran generasi pertama ini berasal dari dusun Kaotan desa Sumberejo. Penjual pertama nasi boran itu dari keluarga yuk Ponah yang berasal dari dusun Kaotan. Apa saja yang dijual dalam nasi boran yaitu nasi yang digendong beserta lauk pauknya yaitu empuk, calon, ikan sili ini merupakan menu utama nasi boran yang dijual pada generasi pertama.

Generasi pertama nasi boran merupakan generasi yang asli atau cikal bakal perkembangan nasi boran di Lamongan dari dusun Kaotan. Nasi boran ini sering dibawa oleh orang Lamongan ke luar kota untuk dijadikan makanan dalam suatu pertemuan atau acara besar. Sebagai contoh yang pernah dilakukan oleh informan kunci pada tahun 1993 dalam acara halal bihalal PUALAM (Putra Asli Lamongan) di Jakarta, pada waktu itu beranggotakan 5600 anggota berkumpul, tidak lupa menu makanan asli Lamongan yaitu nasi Boran ikut disajikan dalam halal bihalal tersebut. Belum lagi di bawa ke kota-kota lain oleh orang Lamongan seperti ke Malang, Surabaya, Semarang, Samarinda, Banjarmasin, Batam. Anehnya bila ada nasi Boran, pasti ada orang Lamongan asli atau dibawa oleh orang Lamongan asli.

Penggemar nasi boran ini dari kalangan anak-anak hingga orang tua yang menyukai nasi Boran dengan lauk pauk yang bervariasi tergantung selera pembeli. Pada setiap tahunnya di hari jadi Kota Lamongan yaitu tanggal 26 mei. Nasi Boran selalu dilombakan untuk turut serta menyemarakkan rangkaian acara sedangkan makanan khas lain seperti Soto dan Tahu campur tidak turut ikut serta. Dalam lomba yang diselenggarakan nilai yang menjadi acuan adalah rasa dari keseluruhan baik lauk, bumbu, dan nasinya sendiri.

Tradisi pada suatu daerah pasti memiliki nilai-nilai kearifan tersendiri pada daerah tersebut sehingga dapat digunakan sebagai acuan untuk melakukan tindakan generasi-generasi selanjutnya. Maka apabila tradisi itu memiliki dampak yang baik bagi perkembangan sosial generasi penerus maka kiranya patut untuk dijaga kelestariannya.

Dari pemaparan salah satu pedagang yang mengatakan bahwa di Dusun Kaotan adalah semuanya masih menggunakan kayu bakar untuk digunakan bahan memasak di dalam tungku sedangkan dari Dusun Sawo yang juga basis penjual Nasi Boran dikatakan banyak yang telah menggunakan kompor gas LPG. Jadi pada Dusun Kaotan kiranya masih mempertahankan dalam hal tata cara memasak yang dari dulu telah diwariskan. Tak hanya melalui cara memasaknya saja, cara berjualan nasi boran juga tetap lesehan yang dari

30-an tahun telah seperti itu setelah budaya jualan keliling berganti dengan lesehan. Selain itu masih banyak juga yang tetap memakai daun sebagai bungkus nasi boran dikarenakan daun pisang masih bisa dicari dan daun pisang lebih menjaga aroma dari nasi boran tersebut. Nasi boran yang sangat khas dengan ikan Sili nya karena ikan Sili sendiri mulai awal merupakan lauk yang digunakan untuk nasi boran pada generasi pertama. Karena faktor kesulitan dalam mencarinya di sungai, sehingga tidak semua pedagang menyajikan ikan tersebut. Tetapi masih banyak juga pedagang yang tetap mempertahankan cirri khas nasi boran yaitu ikan Sili. Hal ini sangat dijaga dengan cara menolak ajakan untuk menjual nasi boran ini di luar lamongan dengan cara yang berbeda.

Dari penjelasan informan kunci untuk angkatan ketiga atau generasi ketiga yang menjual nasi boran sudah berkembang banyak, dan tempat berjualannya pun sudah berkembang lebih banyak, seperti yang sering ditemui informan kunci penjual nasi boran yaitu mak Jiah, mak Nah, mak Tri. Dari generasi pertama dari desa Kaotan berkembang ke desa Sawo yang sekarang dikembangkan oleh mak Jiah, mak Nah, mak Tri. Menurut informan kunci sekarang sudah termaksud generasi ketiga. Berkembangnya penjual nasi boran ini hingga berjualan di sentra, di jalan Basuki Rahmat Sunan Giri, kalau pagi yang berjualan itu ada 9 orang, kalau sore ada 8 penjual nasi boran, kalau malam sampai pagi hari itu ada 4 orang penjual. Arah ke Timur di muka gedung DPR ada tiga penjual. Arah Selatan ada di Demangan itu ada tiga penjual, belakang Pemda ada 8 penjual nasi boran, perempatan mojo ada 3 penjual nasi boran, di jalan Panglima Sudirman ada 18 penjual nasi boran. Dulu di jalan Panglima Sudirman yang ada di tempat yang namanya LI adalah tempat berjualan ke 18 penjual nasi boran ini, bahkan lebih, tapi setelah ada gusuran bahwa tempat LI itu dijadikan Plaza, sekarang banyak yang berjualan di trotoar.

PENUTUP

Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian tentang karakteristik pedagang nasi boran dan eksistensinya, dapat disimpulkan bahwa:

Karakteristik pedagang nasi boran di tinjau dari aspek sosial, ekonomi, dan budaya. Sebagian besar pedagang nasi boran berpendapat bahwa pendapatan, usaha turun-temurun dan status sebagai pekerjaan tetap merupakan alasan paling kuat mereka lebih memilih sebagai pedagang nasi boran. Dibuktikan dengan data yang telah ditemukan peneliti dari para informan.

Eksistensi nasi boran di Lamongan dipengaruhi oleh para pedagang nasi boran yang tetap melestarikan dan mempertahankan makanan khas asli Lamongan. Kekhasan tersebut meliputi citarasa

baik lauk, bumbu, dan nasi, maupun tempat penyajiannya sangat khas. Dibuktikan dengan data yang telah ditemukan peneliti dari para informan.

Titik persebaran lokasi berjualan pedagang nasi boran di Lamongan sudah berkembang luas, dari generasi pertama, kedua, hingga generasi ketiga yang sekarang atau pada saat ini. Dibuktikan dengan data yang telah ditemukan peneliti dari para informan. Di dukung dengan peta persebaran lokasi berjualan pedagang nasi boran di Lamongan.

Saran

Berdasarkan kesimpulan dapat disusun beberapa saran sebagai berikut:

1. Agar pemerintah daerah Lamongan membuat sentra PKL untuk para pedagang nasi boran di lokasi yang strategis.
2. Agar pemerintah daerah Lamongan membantu mempertahankan cirri khas nasi boran yaitu Ikan Sili, dengan cara membuat budidaya Ikan Sili melalui Dinas Perikanan daerah Lamongan
3. Dibuatkannya daftar harga untuk nasi boran agar harganya bisa setara, karena selama ini harga antar pedagang nasi boran masih berbeda.

DAFTAR PUSTAKA

- Assauri, Sofjan. 1999. Manajemen Produksi dan Operasi Edisi Empat. Jakarta : Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia
- Bogdan dan Biklen. 1982. Qualitative Research for Education : An Introduction to Theory and Methods. Boston : Allyn and Bacon Inc.
- Djojodipuro, Marsudi. 1992. Teori Lokasi. Jakarta : Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia
- Guba and Lincoln. 2009. Handbook of Qualitative Research. Yogyakarta : Pustaka Pelajar
- Harahap, Sofyan Syafri. 2001. Teori Akuntansi. Jakarta : Raja Gafindo Persada.
- Miles and Hiberman. 1984. Qualitative Data Analysis. London : SAGE Publications
- Muhadjir, Noeng dkk. 2000. Metodologi Penelitian Kualitatif. Yogyakarta : Penerbit Rave Sarasin
- Sugiyono. 2008. Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif & RND. Bandung : Alfabeta