

PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA GULA AREN ASLI PEDAWA DI DESA PAKRAMAN PEDAWA

¹Gede Riko Bayuna

¹Anantawikrama Tungga Atmadja, ²Nyoman Trisna Herawati

Program Studi S1 Akuntansi
Universitas Pendidikan Ganesha,
Singaraja, Indonesia

e-mail: {decobayuna97@gmail.com, anantawikramatunggaadmaja@gmail.com,
arisherawati@yahoo.co.id}

Abstrak

Penelitian ini dilakukan di Desa Pakraman Pedawa karena adanya keunikan 1) kepercayaan produsen terhadap konsep Tri Hita Karana sehingga berdampak pada penentuan harga pokok produksi gula aren, 2) harga jual gula aren dinilai lebih tinggi dibandingkan dengan gula sejenis. Tujuan penelitian ini adalah 1) untuk membuktikan kebenaran pengaruh konsep Tri Hita Karana terhadap harga pokok produksi, harga jual, dan *profitabilitas*, dan 2) untuk mengetahui bagaimana produsen gula aren dalam proses produksi dan menentukan harga pokok produksi.

Metode yang digunakan adalah kualitatif yang menginterpretasikan perilaku manusia. Pengumpulan data melalui wawancara mendalam, observasi, dan studi dokumentasi. Data selanjutnya diolah melalui tiga tahap, yaitu: 1) reduksi data, 2) penyajian data, 3) analisis data dan penarikan kesimpulan. Hasil penelitian berupa 1) perhitungan harga pokok produksi oleh produsen secara sederhana dan membandingkan dengan perhitungan akuntansi, dan 2) implikasi penentuan harga pokok produksi yang terlalu tinggi berdampak terhadap perhitungan harga jual dan *profitabilitas*, dampak tersebut bukan diakibatkan oleh konsep Tri Hita Karana sebagai kepercayaan produsen melainkan sebuah ketidaktahuan terhadap perhitungan harga pokok produksi yang sesuai kaidah akuntansi.

Kata kunci: Gula Aren, Harga pokok produksi, Harga jual, dan Profitabilitas

Abstract

This research was conducted at Pak raman Pedawa Village because of the uniqueness of 1) producers' belief in the Tri Hita Karana concept so that it had an impact on determining the cost of palm sugar production, 2) the selling price of palm sugar was valued higher than other similar sugars. The purposes of this research were 1) to prove the effect of the Tri Hita Karana concept on production cost, selling price, and profitability, and 2) to determine how palm sugar producers in the production process and determining the cost of production.

The method used was qualitative which interpreted human behavior. The data collections were through in-depth interviews, observation, and documentation studies. The data were then processed through three stages, namely: 1) data reduction, 2) data presentation, 3) data analysis and conclusion drawing. The research results were in the form of 1) calculation of the production cost by producers in a simple manner and compared with accounting calculations, and 2) the implications of an extreme high cost production had an impact on the calculation of selling prices and profitability, this implication was not resulted from the concept of Tri Hita Karana as the producers' belief but rather an ignorance of the calculation of production cost according to accounting rules.

Keywords: Palm Sugar, Cost of production, Selling price, and Profitability.

PENDAHULUAN

Proses budaya domestik yang kental menyelimuti Bali telah berkembang menuju budaya publik. Dalam budaya domestik yang telah terbentuk manusia lokal, dengan sebutan “*manusia adat*” atau “*karma adat*”, kini kian menuju sebutan “*manusia publik*” (Pitana, 1994: 55). Sebutan itu telah memberikan paradigma tersendiri bagi masyarakat dahulu yang kini harus menghadapi pesatnya perkembangan zaman yang menuntut adanya modernisasi sebagai akar kuat berdiri menghadapi persaingan. Sains dan teknologi yang menjadi objek pembentukan perkembangan global saat ini, masyarakat dituntut mampu menguasai dan memahami penggunaan berbagai kecanggihan yang disediakan manusia milenial tidak terkecuali untuk masyarakat yang ada di Bali. Daerah Bali pada dasarnya merupakan suatu daerah yang bersifat terbuka. Keterbukaan Bali terhadap masyarakat lain, dapat dibuktikan dengan adanya peninggalan sejarah, baik dari zaman prasejarah maupun dari zaman sejarah (Soekmono dan Andika, 1989). Hubungan dengan dunia luar harus dimantapkan, hal ini tampak dari semakin berkembangnya hubungan kebudayaan, perdagangan, dan politik dengan negara-negara lain (Agung dan Kartodirjo, 1975).

Deskripsi interpretasi pada perilaku dan keseharian dalam mencukupi kebutuhan hidupnya, masyarakat di Desa Pedawa dalam memproduksi Gula Aren Asli Pedawa untuk terciptanya harmonisasi antara harga pokok produksi dengan metode yang tepat serta tetap memperhatikan nilai tradisi dan budaya didalamnya. Hasil inilah yang diharapkan mampu dicapai, bukan sekedar penelitian atas harga pokok produksi Gula Aren Asli Pedawa basis akuntansi semata namun lebih dari itu, implementasi melalui perspektif kearifan lokal dalam proses

produksi Gula Aren Asli Pedawa dengan konsep Tri Hita Karana. Pada penelitian ini mengulas perspektif emik informan terhadap penentuan harga pokok produksi Gula Aren Asli Pedawa. Segala informasi maupun data yang diperoleh berdasarkan hasil wawancara secara mendalam kepada masyarakat secara khususnya mereka yang masih menggeluti bidang produksi Gula Aren Asli Pedawa sebagai informan yang bertempat di Desa Pakraman Pedawa.

Pokok pembahasan sebagai dasar penentuan penelitian yaitu *Pertama*, dalam proses produksi Gula Aren Asli Pedawa menjadi implikasi dari kepercayaan masyarakat selaku produsen terhadap konsep Tri Hita Karana yang berkaitan erat dengan masyarakat setempat dalam proses pembuatannya, seperti pengumpulan bahan, pemasakan, dan pengemasan, serta konsumen yang menyebabkan penentuan harga pokok produksi yang menjadi bias. Unik untuk dibahas karena secara umum kita memahami sebatas industri saja yang terlibat dalam produksi dan penetapan standar operasional yang berkaitan dengan penentuan harga pokok produksi. *Kedua*, Gula Asli Pedawa menjadi kuliner khas desa setempat dan menjadi identitas diri yang perlu dijaga dan dilestarikan, sehingga praktik penentuan

harga pokok produksi yang menyeimbangkan dengan proses pembuatan dan nilai magis didalamnya sangat menarik untuk dibahas. *Ketiga*, hasil produksi berupa gula yang menjadi kuliner khas Desa Pedawa memiliki cita rasa yang berbeda yaitu gurih dan manis jika dibandingkan dengan daerah lainnya sehingga dinilai unik dan pantas untuk ditelaah lebih lanjut. *Keempat*, harga jual berdasarkan perhitungan harga pokok produksi Gula Aren Asli Pedawa dinilai lebih tinggi dibandingkan dengan gula sejenis, hal itu menyebabkan timbul pertanyaan mengenai cara penentuan

harga pokok produksi Gula Aren Asli Pedawa. Implikasi masalah tersebut terhadap penelitian harga pokok produksi tentu sangat besar, mengingat bahwa dalam sebuah produksi barang atau jasa akan ada penentuan cost atau biaya yang dikenakan untuk nantinya menentukan harga jual kepada konsumen, selain itu faktor profitabilitas juga menjadi perhatian penting mengingat setiap usaha dagang perlu keuntungan sebagai alokasi dana demi keberlangsungan usaha.

Berdasarkan uraian latar belakang diatas maka peneliti tertarik untuk memaknai praktik penentuan harga pokok produksi yang dipadukan dengan proses produksi Gula Aren Asli Pedawa yang unsur magis dan nilai budaya dalam proses produksinya di Desa Pakraman Pedawa, dengan mengangkat judul “PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA GULA AREN ASLI PEDAWA DI DESA PAKRAMAN PEDAWA”.

METODE

Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif atau metode *interaksionis simbolis*, *fenomenologi* atau studi kasus (Mustafa dalam Atmaja, 2013). Pendekatan kualitatif merupakan pendekatan penelitian yang berlandaskan *fenomenologi* atau paradigma *konstruktivisme* dalam mengembangkan ilmu pengetahuan (Moleong dalam Ikbar, 2012:146). Sesuai dengan pendapat tersebut maka penelitian ini bukan mengukur (kuantitas), justru lebih menekankan pada pemahaman pada suatu fenomena sosial perspektif para partisipan, hal ini sejalan dengan fenomenologi yang melandaskan bahwa interaksi yang terjadi dalam suatu lembaga yang sangat tergantung pada pemaknaan. Sehingga apabila peneliti berkeinginan memahami suatu perilaku maka sudut pandang informan menjadi hal yang mutlak adanya.

Pelaku merupakan pihak yang paling mengerti atas peristiwa tersebut. Sedangkan pemahaman luar hanya

sebagai pelengkap (Spradley dan Corbin dalam Atmadja, 2013). Pemaknaan sesuatu sangat berkaitan dengan kebudayaan mereka mengingat kebudayaan bukaan sekedar resep bertindak, melainkan juga pemberi makna terhadap pelaku. Maka dari itu penelitian kualitatif juga merupakan solusi dalam mengungkapkan kebudayaan tertentu yang menentukan sejauh mana budaya dan tradisi bermakna dalam kehidupan kita.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Penelitian yang berlokasi di kawasan Bali Aga tepatnya Desa Pakraman Pedawa. Melihat kebelakang tentang kisah berdirinya Desa Pakraman Pedawa yang tentunya kita akan menguak dibalik sejarah, cerminan dari awal hingga akhir suatu peradaban manusia bahkan sebelum adanya manusia tersebut. Dunia yang kita sebut sebagai alam semesta beserta isinya mengalami proses yang sangat panjang, tak terkecuali bagaimana kita membahas sejarah Desa Pakraman Pedawa. Sumber data mengenai perkembangan Desa Pedawa sangatlah sedikit, beberapa referensi yang penulis dapatkan mengenai perkembangan Desa Pedawa menyatakan bahwa masyarakat Pedawa dihuni oleh manusia pada Zaman Megalitikum (Batu Besar) terbukti dengan adanya penemuan Sarkopah di Dusun Insakan (Bantang Cempaka). Menurut cerita berawal dari daerah Mayung yang akan dijadikan desa

dengan kuburan lateng tempat ditemukannya sarkopah, karena tidak diperkenankan Hyang Kawi dimana masyarakat diganggu oleh semut, maka masyarakat pindah lagi ke desa sekarang yaitu Pedawa.

Masyarakat juga mempercayai bahwa orang pedawa berasal dari Tamblingan, apabila dikaitkan dengan kekuasaan Tamblingan sekitar tahun 915-936 menurut Prasasti Gobleg. Rakyat Tamblingan yang datang ke Pedawa bukanlah orang pertama, sehingga disimpulkan adanya perpaduan antara masyarakat Pedawa dan Tamblingan. Pada dasarnya masyarakat Pedawa adalah

keturunan Bali Aga yang bercampur dengan masyarakat Tamblingan serta masyarakat dari lain daerah yang berakulturasi budaya.

Desa Pakraman Pedawa, Kecamatan Banjar, Kabupaten Buleleng, Provinsi Bali yang merupakan salah satu dari sekian Desa Bali Aga yang ada di Bali, Desa Pedawa dengan luas 16.680 Ha yang terletak didaerah pegunungan dan berada diantara :

Utara : Desa Cempaga, Desa Tigawasa, Desa Kayu Putih Melaka

Timur : Desa Selat, dan Desa Asah Gobleg

Selatan : Desa Gobleg, Desa Kayu Putih, dan Desa Tirtasari

Barat : Desa Banjar, dan Desa Banyuseri

Desa Pedawa yang terbelah menjadi sebuah Dusun, terdiri dari 6 (Enam) Dusun yaitu :

- 1) Banjar Dinas Desa Pedawa
- 2) Banjar Dinas Asah
- 3) Banjar Dinas Munduk waban
- 4) Kelian Dinas Insakan
- 5) Kelian Dinas Bangkiang Sidem
- 6) Kelian Dinas Lambo

Dengan luas daerah tersebut, Desa Pedawa memiliki kepadatan penduduk sejumlah 5.257 jiwa, dengan rincian penduduk laki-laki sejumlah 2.646 jiwa dan perempuan sejumlah 2.611 jiwa. Kondisi demografi yang sudah mengalami perombakan yang sangat pesat mengakibatkan perubahan dari segi mata pencaharian penduduk yang semula bertani dan secara khususnya membuat Gula Aren Pedawa, kini sudah beralih ke profesi lain yang lebih mendatangkan keuntungan. Penduduk di Desa Pedawa bekerja sebagai petani sebanyak 1.037, peternak sebanyak 343, karyawan perusahaan swasta 300, karyawan pemerintah 101, pegawai negeri sipil sebanyak 59 orang dan sisanya sebagai pembantu rumah tangga, pensiunan dan lain-lain. Penduduk desa yang disebut Krama. Krama Desa Pedawa dibagi menjadi tiga yaitu Krama Ngarep (warga utama), Krama Sampingan (anggota keluarga), dan Krama Baki (janda atau duda). Dengan pertambahan penduduk yang berasal dari luar Desa Pedawa

sekarang bertambah menjadi Krama Tamiu (penduduk yang berasal dari luar).

Desa Pedawa juga menerapkan sistem Subak sebagai salah satu khas budaya Bali yang bahkan sudah diakui UNESCO sebagai warisan dunia, Desa Pakraman Pedawa terdiri dari 3 (Tiga) Subak yaitu Subak Bhuana Sari, Subak Mayung, dan Subak Asah. Selain menerapkan sistem subak, masyarakat desa tidak hanya orang tua yang aktif dalam setiap kegiatan desa namun organisasi remaja seperti Sekaa Truna Truni yang bernama Sekaa Truna Truni Jaya Perkasa yang ikut membantu mengembangkan desa melalui berbagai kegiatan kemasyarakatan. Dilihat dari segi pendidikan Desa Pedawa sudah tercatat lembaga pendidikan mulai dari Sekolah Dasar yaitu SD N 1 Pedawa, SD N 2 Pedawa, dan SD N 3 Pedawa, pada jenjang sekolah menengah terdapat SMP N 4 Banjar. Jika dilihat secara keseluruhan memang benar adanya tingkat pendidikan belum maksimal dibandingkan daerah lain di daerah Kabupaten Buleleng. Walaupun dari segi pendidikan Desa Pedawa terbilang

masih rendah namun seiring perkembangan zaman menuntut masyarakat untuk terus menyentuh dan mengikuti apa yang ada didepan mata. Salah satunya sudah mulai keterbukaan masyarakat terhadap masyarakat luar untuk berkunjung baik itu sebagai salah satu ketertarikan masyarakat luar akan adat, tradisi dan budaya desa tersebut. Tempat wisata yang menjadi awal perkembangan Desa Pedawa yaitu Kubu Hobbit, salah satu *icon* desa yang menyuguhkan suasana rumah berukuran kecil sebagai hunian kurcaci (makhluk mitos), selain itu kita juga bisa menikmati hidangan makan khas desa setempat seperti lak-lak, sate keladi, kopi yang menjadi kebanggaan Pedawa yaitu Kopi Moola Pedawa, dimana bahan kopi sendiri didapat dari daerah lokal. Dan yang menariknya lagi hidangan kopi dan cara minum kopi di daerah tersebut dibarengi dengan menggigit Gula Aren Asli Pedawa hasil produksi masyarakat setempat. Ketika menikmati jajanan lak-lak juga dibumbui Gula Aren Asli Pedawa yang sudah dipanaskan dan dicairkan. Gula Aren Asli Pedawa selalu menjadi pelengkap dan

ditemui disetiap kuliner khas desa pedawa. Pedawa sejatinya identik dengan Gula Aren.

Penjualan Gula Aren Asli Pedawa

Gula Aren Asli Pedawa dibuat oleh masyarakat setempat selaku produsen bukan dengan alasan utama mencari profitabilitas atau keuntungan semata, namun ada keinginan serta faktor spiritual didalamnya sehingga sampai saat ini masih ada segelintir orang yang berkenan melestarikan tradisi dan budaya membuat Gula Aren Pedawa. Bahan baku pembuatan gula aren didapat dari hasil alam yang ada disekitar atau diperkebunan, sehingga tidak ada pengeluaran secara materi untuk memperoleh bahan baku. Gula aren hasil produksi akan dijual kepada masyarakat di Desa Pedawa secara *face to face* atau tatap muka, baik itu menjajakan ke rumah tetangga maupun mencari langsung ke kediaman produsen gula aren. Sistem promosi yang terbilang masih sederhana dan berkisaran pada ruang lingkup desa. Apabila menginginkan konsumen dengan jumlah yang lebih besar, produsen akan menjual gula aren di pasar yang ada di desa atau minimal menaruh di warung-warung pusat Desa Pedawa.

Promosi penjualan tidak bersifat agresif karena alur penjualan gula aren sangat cepat, terlebih lagi saat ini permintaan gula aren khususnya yang berasal dari Desa Pedawa sangatlah tinggi. Gula aren tersalurkan sampai ke Kota Singaraja dan Denpasar. Konsumsi akan gula aren yang bermacam-macam, baik untuk konsumsi langsung atau bahan olahan menjadi makanan lain serta sebagai campuran pada makan utama. Dengan fungsi tersebut tentu gula aren menarik banyak konsumen, khususnya masyarakat Bali tidak akan meragukan kualitas dan kuantitas Gula Aren Asli Pedawa. Konsumen dari luar daerah pada periode tertentu dalam kurun waktu satu bulan akan datang ke Desa Pedawa untuk membeli gula aren dalam jumlah yang banyak, karena di Desa Pedawa terdapat beberapa kelompok kecil sebagai *supplier* gula aren. Produk gula aren akan menyebar hingga

seluruh Bali melalui *supplier* tersebut. Hal ini sesuai dengan penuturan Wayan Sukrata, salah satu tokoh masyarakat yang mendalami aktivitas masyarakat di Desa Pedawa, sebagai berikut.

“Gula Pedawa subaa menyebar kanti Badung, di Badung anggo penyampur jaja bali soroh laklak, jaja injin, jaja pisang rai. Nah pokokne magenep nganggen Gula Bali. Anak Badung subaa nawang jaja ne nganggo Gula Bali Pedawa utawi lenan.”

Kepercayaan masyarakat Bali dengan kualitas Gula Aren Pedawa tentu juga berdampak pada citra dan kelangsungan usaha bagi pihak produsen, harga yang ditetapkan oleh produsen di Desa Pedawa sekitar Rp.35.000,- sampai Rp.40.000,- per kilonya. Ketika jumlah gula aren banyak atau tingkat produksi gula aren oleh masyarakat melebihi permintaan pasar tentu akan berdampak pada menurunnya harga gula aren. Harga terendah yang pernah ditetapkan yaitu sebesar Rp.20.000,- per kilo, namun ketika jumlah gula aren dipasar sedikit dan masyarakat pedawa tidak banyak yang memproduksi gula tentu akan jauh meningkatkan harga gula hingga Rp.35.000,- per kilo. Harga tertinggi yang ditetapkan masyarakat Pedawa yaitu sebesar Rp.40.000,- per kilonya dan itu pernah dialami oleh Pan Kabe salah satu produsen gula aren dari Banjar Desa Pedawa yang sudah tersohor sampai di daerah-daerah lain. Gula Aren Asli Pedawa dengan kulitas terbaik adalah gula aren yang memiliki tampilan merah kecoklatan dan rasa yang sangat manis serta tekstur yang jika digigit terasa gurih. Jadi tidak salah jika satu kali produksi Gula Aren Asli Pedawa menghasilkan penjualan sebesar Rp.200.000 untuk 5 kilogram gula aren, bahkan sampai Rp.320.000,- untuk 8 kilogram gula aren. Harga tersebut ditentukan berdasarkan kebutuhan konsumen dan faktor magis dan spiritual selama proses produksi.

Menurut Sinambela dalam bukunya yang berjudul Reformasi Pelayanan Publik, kualitas adalah “Segala sesuatu yang

mampu memenuhi keinginan dan kebutuhan pelanggan (meeting the needs of customers)” (Sinambela, 2006:6). Hal ini senada dengan apa yang disampaikan oleh Wayan Sukrapta (wawancara, 30 Oktober 2018) bahwa suppliers atau konsumen yang datang untuk membeli gula aren akan menyesuaikan dengan keinginannya dan berdasarkan kualitas cita rasa produk gula aren. Penentuan harga jual gula aren akan berkisaran harga Rp.20.000,- sampai Rp.40.000,- per kilonya pada kondisi umum, atau pasar setabil. Harga tersebut ditentukan produsen berdasarkan jerih payah mengumpulkan bahan dan proses pemasakan yang memakan banyak waktu, selain itu tidak ada perhitungan secara pasti mengenai penentuan harga jual gula aren. Harga yang ditetapkan berdasarkan perasaan atau hati nurani produsen tanpa mengharapkan profitabilitas tinggi. Pola pikir mereka (produsen) adalah harga tersebut sudah mampu mewakili lelah mereka dan nominal tersebut mampu mencukupi kebutuhan keluarga serta kelangsungan usaha kedepannya. Produsen tidak pernah tau harga yang mereka tentukan adalah untung atau rugi, mereka tetap mensyukuri apa yang mereka dapatkan.

Pembahasan mengenai harga jual Gula Aren Asli Pedawa adalah salah satu fenomena yang ditemui di lapangan yang jika dihubungkan dalam ilmu akuntansi akan menyinggung tentang alat penentuan harga pokok produk, pengendalian biaya, dan pengambilan keputusan manajerial. Akuntansi biaya digunakan dalam memenuhi kebutuhan manajemen bagi penentuan harga pokok produk. Penentuan harga pokok produksi Gula Aren Asli Pedawa sangat penting untuk dibahas mengingat perlu adanya pelesatarian tradisi dan budaya sebagai jati diri Desa Pedawa melalui kegiatan usaha yang bersifat *continue* (berkelanjutan). Dalam dunia bisnis khususnya perusahaan dagang menjadi sebuah kewajiban baik perusahaan untuk menentukan harga pokok produk agar dapat menghitung jumlah (biaya) pengorbanan yang diperlukan untuk menghasilkan produk (Hornrgren dkk, 2005).

Semenjak tahun 2015 Gula Aren Asli Pedawa dan keragaman budaya di Desa Pakraman Pedawa sudah menjadi perhatian khusus para peneliti dari Jepang dengan bekerjasama dengan peneliti dari Universitas Udayana (UNUD) , bahkan Desa Pedawa sering menjadi objek keragaman budaya dan tradisi melalui unggahan video promosi pariwisata Bali. Dengan ini diharapkan Gula Aren Asli Pedawa semakin dikenal tidak hanya bertaraf nasional tapi juga internasional

Penetapan Harga Pokok Produksi Gula Aren Asli Pedawa

Berdasarkan pemaparan proses penentuan harga pokok produksi pada Gula Aren Asli Pedawa diatas, maka dapat diilustrasikan secara rinci pada tabel 4.13 perhitungan harga pokok produksi Gula Aren Asli Pedawa selama satu kali produksi dengan menghasilkan 8 (delapan) kilogram gula aren.

Dengan total harga pokok produksi sebesar Rp.176.500,- mampu menghasilkan penjualan gula aren sebanyak 8 kilogram, sehingga harga pokok produksi per kilonya sebesar $Rp.176.500,- : 8 = Rp.22.062,5$ (dibulatkan Rp.22.000). dengan harga pokok produksi sejumlah tersebut produsen menentukan harga jual tanpa perhitungan akuntansi sebesar Rp.40.000/kilogram, sehingga $Rp.40.000,- dikurang Rp.22.000 = Rp.18.000,-$. Nominal tersebut dapat diasumsikan sebagai laba atas penjualan gula aren.

Jadi produsen menetapkan harga pokok produksi per kilogram sebesar Rp.22.000, dengan harga jual sebesar Rp.40.000 dan menghasilkan keuntungan sebesar Rp.18.000. Secara keseluruhan selama satu kali produksi mampu menghasilkan keuntungan sebesar $Rp.18.000 \times 8 = Rp.144.000,-$.

Implikasi Penetapan Harga Pokok Produksi Terhadap Harga Jual, dan Profitabilitas

Produsen menentukan harga jual sebesar Rp.40.000,- per kilogram yang dinilai cukup tinggi jika dibandingkan dengan gula sejenis, tentu ini yang menjadi problematika di masyarakat akan ketidaktahuan terhadap perhitungan harga pokok produksi, harga jual, dan profitabilitas. Harga tersebut menjadi relevan apabila kita tahu akan proses produksi yang dipengaruhi faktor magis dan spiritual. Penulis menerangkan lebih rinci mengenai ketidaktahuan masyarakat selaku produsen terhadap harga pokok produksi yang berkaitan langsung dengan harga jual dan profitabilitas dengan menggunakan analisis terhadap penetapan harga (Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi : 2015) berdasarkan biaya (*Cost Based Pricing*), strategi yang digunakan adalah Harga Biaya Plus (*Cost Push Pricing Method*) yaitu penetapan harga produk dengan menghitung jumlah biaya produksi, kemudian tambahkan dengan nilai keuntungan yang diinginkan (disebut juga margin). Rumus perhitungan harga biaya plus adalah sebagai berikut.

Harga Jual = Modal (Biaya Produksi) + Laba

$$HJ = \text{Rp.22.000} + (10\% \times \text{Rp.22.000})$$

$$HJ = \text{Rp.22.000} + \text{Rp.2.200}$$

$$HJ = \text{Rp.24.200} \text{ (Harga jual per kilogram dengan margin sebesar 10\%)}$$

Penulis meyakini bahwa perhitungan dan penentuan harga jual yang tepat adalah sebesar Rp.24.200,- untuk per kilogram gula aren asli pedawa. Namun kondisi dilapangan menunjukkan hal yang berbeda, dimana produsen gula aren menentukan harga jual per kilogramnya sebesar Rp.40.000,-, sehingga penulis mengasumsikan bahwa margin yang ditentukan sebesar 82% yaitu diperoleh sebagai berikut.

Harga Jual = Modal (Biaya Produksi) + Laba

$$\text{Rp.40.000} = \text{Rp.22.000} + (Y \times \text{Rp.22.000})$$

$$\text{Rp.40.000} - \text{Rp.22.000} = (Y \times \text{Rp.22.000})$$

$$\text{Rp.18.000} = 82\% \times \text{Rp.22.000}$$

$$\text{Rp.18.000} = \text{Rp.18.040} \text{ dibulatkan menjadi Rp.18.000}$$

Y adalah persentase margin yang diharapkan.

Berdasarkan perhitungan dengan menggunakan harga biaya plus (*Cost Push Pricing Method*), penulis mendapat kesimpulan bahwa terdapat perbedaan margin atas penetapan harga jual gula aren, untuk perusahaan produksi biasanya menetapkan margin untuk masing-masing produk sebesar 10%, namun berbeda halnya dengan gula aren yang menetapkan margin sebesar 82% sehingga terdapat selisih sebesar 72% (82%-10%). Margin sebesar 72% tersebut diasumsikan oleh penulis sebagai margin (target keuntungan) yang ditetapkan oleh produsen gula aren yang disebabkan oleh ketidaktahuan masyarakat selaku produsen terhadap konsep Tri Hita Karana (THK) sebagai kepercayaan masyarakat setempat dengan rincian proses produksi yang dijelaskan diatas sehingga mempengaruhi harga pokok produksi gula aren dan berdampak

pada penetapan harga jual dan profitabilitas. Produsen Gula Aren Asli Pedawa tanpa sengaja sudah menentukan margin (target keuntungan) sebesar 72%, dimana nilai tersebut tidak akan muncul

apabila tidak adanya kepercayaan masyarakat terhadap konsep Tri Hita Karana pada proses produksi yang mempengaruhi harga pokok produksi. Hal ini yang dipandang menjadi akar permasalahan oleh penulis, dimana tidak ada kepastian yang realistis mengenai konsep THK yang mempengaruhi penetapan harga pokok produksi yang mengusung kepada penentuan harga jual, dan profitabilitas. Margin sebesar 72% tersebut adalah sebab akibat dari ketidaktahuan masyarakat selaku produsen dalam memperhitungkan harga pokok produksi sesuai kaidah akuntansi sehingga dinilai terlalu tinggi dari margin keuntungan normal.

Tabel 1. Perhitungan Harga Pokok Produksi Gula Aren Asli Pedawa

No.	Nama Produk	Bahan Baku	Tenaga Kerja Langsung	Overhead	Total
1	Gula Aren Asli Pedawa	- Rp.50.000,- (5 liter tuak @Rp.10.000,-) - Rp.1.500,- (3 helai don ketoktok @Rp.500,-) - Rp.1.500,- (3 biji pradah @Rp.500,-) - Rp.2.000,- (4 biji tingkih kaliju'u @Rp.500,-) - Rp.1.500,- (3 helai ron @Rp.500,-)	Rp.100.000,- (1 orang @Rp.100.000,-)	- Rp.20.000,- (sesari banten di Pura Telaga Wajah)	Rp.176.500,-

SIMPULAN DAN SARAN

SIMPULAN

Harga pokok produksi yang ditetapkan masyarakat selaku produsen tidak dihitung secara jelas dan pasti, namun hanya menggunakan penafsiran secara pribadi. Hal tersebut menyebabkan terjadi penentuan harga pokok produksi yang berdampak pada harga jual, dan profitabilitas menghasilkan nominal yang keliru sehingga dalam hal ini terjadi penentuan harga jual yang terlalu tinggi. Dengan menggunakan metode full costing maka penulis mendapat hasil sejumlah Rp.176.500,- sebagai total harga pokok produksi berdasarkan data dari biaya bahan baku, tenaga kerja langsung dan overhead pabrik. Rincian biaya bahan baku sejumlah Rp56.500,- selama satu kali produksi dipandang sudah mencerminkan harga jual sebesar Rp.40.000,- per kilonya dikalikan 8

kilogram mendapat Rp.320.000,-. Penetapan harga jual sebesar Rp.40.000,- tersebut ditetapkan produsen dengan melihat konsep Tri Hita Karana selama proses produksi baik itu biaya overhead

yang menyangkut biaya banten dan lain-lain. Dengan hasil usaha sebesar Rp.320.000 – Rp.56.500 = Rp.263.500. dipotong biaya tenaga kerja langsung dalam bentuk pemberian upah kepada nenek selaku orang tua yang membantu proses produksi sebesar Rp.100.000 sehingga didapat penghasilan bersih sebesar Rp.263.500 – Rp.100.000 = Rp.163.500,-, dan biaya overhead sebesar R.20.000 menjadi Rp.143.500 Dengan

jumlah tersebut dapat disimpulkan produsen sudah mendapat profitabilitas atau keuntungan terlalu tinggi dari target (margin keuntungan) rata-rata, hal ini didasarkan pada kekeliruan produsen dan ketidaktahuan masyarakat dalam menentukan harga jual dan profitabilitas. Hal ini berdampak besar terhadap kelangsungan usaha kedepannya.

Produksi Gula Aren Asli Pedawa sampai saat ini masih tetap berjalan dan memproduksi dengan jumlah permintaan yang tinggi walaupun dengan harga jual yang terlalu tinggi jika dilihat dari segi perhitungan akuntansi dikarenakan kualitas

dan rasa yang ada pada Gula Aren Asli Pedawa menjadi primadona di masyarakat. Penulis berasumsi bahwa gula aren asli pedawa akan tetap mampu bersaing dengan harga jual tersebut karena stigma masyarakat maupun konsumen yang sudah melekat dan menjadi keyakinan akan kepuasan terhadap rasa yang disajikan. Namun berbeda halnya jika muncul produksi dengan rasa yang hampir sama namun dengan harga jual yang sesuai dengan margin keuntungan tentu akan memberikan persaingan yang berbeda dimata konsumen. Penelitian ini menjadi sangat menarik karena mengungkap kepercayaan masyarakat lokal yang menjadi dasar penentuan harga jual suatu produk, namun tidak relevan apabila kita melihat dari sudut pandang perhitungan akuntansi atas dasar ilmu ekonomi.

SARAN

Sebaiknya produsen Gula Aren Asli Pedawa menggunakan metode perhitungan harga pokok produksi sesuai dengan kaidah akuntansi untuk menghindari kekeliruan dalam menetapkan harga jual yang tidak terlalu rendah maupun terlalu tinggi dari target keuntungan, selain itu tentu untuk merencanakan profitabilitas atau keuntungan yang semaksimal mungkin serta tetap bertahan untuk kelangsungan usaha kedepannya. Sebaiknya produsen gula aren melakukan penggolongan biaya produksi dengan tujuan memudahkan perhitungan harga pokok produksi. Perlu adanya daftar aktiva tetap termasuk harga perolehan, umur ekonomis, dan nilai residunya sehingga dapat dimasukkan dalam biaya *overhead* pabrik guna penyusunan harga pokok produksi yang benar dan akurat. Secara khusus pada

bagian biaya *overhead* diharapkan produsen mampu menafsirkan biaya yang timbul agar tidak terlalu tinggi sehingga mempengaruhi harga jual.

DAFTAR RUJUKAN

Anom, Jambe Adnyana. (2017) *dengan judul Analisis Perspektif Akuntansi berbasis Spiritual Sebagai Acuan Penentuan*

Harga jual Untuk Mewujudkan Kepemimpinan Mutu Produk. Skripsi. Universitas Pendidikan Ganesha.

Buchari, Alma. 1992. Pengantar Bisnis, Bandung: Alfabeta.

Budi, Ristiawan. (2015) *dengan judul penentuan harga pokok produksi menggunakan metode full costing pada UKM Telur Asin Cap Las Brebes.*

Bungin, Burhan, 2007, Penelitian Kualitatif. Jakarta : UMM Press.

Carter, Wiliam K dan Milton F. Usry, 2006. Akuntansi Biaya, Edisi Ketigabelas, Buku I, Penerbit Selemba Empat, Jakarta.

Cecily A. Raiborn, Michael R. Kinney, 2011, Akuntansi Biaya; Edisi 7, Salemba Empat, Jakarta.

Frazer. James. Goerge. The Golden Bough: A Studi of Comparation Religion. New York. The Macmillan com. 1942.

Ikbar, Yanuar. 2012. Metode Penelitian Sosial Kualitatif. Bandung: PT Refika Aditama.

Pageh, I Made, Wayan Suyasa dan Wayan Sugiarta. 2011. "Multylevel Role Model: Rekayasa Ideologi Desa Bali Aga Berbasis Kearifan Lokal Tri Hita Karana di Era Globalisasi". *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Sains dan Humaniora, Vol.5, No.3: 193-195.*

Puhantara, W. (2010). Metode Penelitian Kualitatif untuk bisnis. Yogyakarta: Graha Ilmu.

Saucana, Wayan Gede, dkk. 2009. Eksistensi Desa Pakraman di Bali. Denpasar. Yayasan Tri Hita Karana Bali.

Supriyono, RA. 1985. Akuntansi Biaya: Pengumpulan Biaya dan Penentuan Harga Pokok, Edisi 2. Yogyakarta: BPFE-UGM.

Tim Penyusun. 1986. Sejarah Bali. Denpasar. Proyek Penyusunan Sejarah Bali Pemerintah Daerah Tingkat Bali.

Vickers, Adrian. 1989. Bali a Paradise Created. Ringwood:Penguin.

Woran, R., Ilat, V., & Mawikere, L. (2014). *Penentuan Harga Jual Produk Dengan Metode Cost Plus Pricing pada UD. Vanela. EMBA, 1659-1669.*

Yin, R. K. (2009). Case Study Research : Design and Methods. Fourth Edition edn, SAGE, Los Angeles.

Yudiantini, NM, & Kadek Wisnawa. (2013). *Rumah Tinggal Bali Aga; Arsitektur Minimalis dan Fungsionalis, Semnas Reinterpretasi Identitas Arsitektur Nusantara, Bali-2013, ISBN No. 978-602-7776-68-5.*