

Tersedia online di <https://ejournal.unisbablitar.ac.id/index.php/akuntabilitas> <https://doi.org/10.35457/xxx>

## Menyibak Penentuan Harga Jual Bakso Keliling Menggunakan Strategi Mangkuk di Kelurahan Sentul Blitar

Henni Indarriyanti<sup>1</sup>, Suprianto<sup>2</sup>, Ika Rostianing<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup> Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Islam Blitar

Email: [Hennypatria@gmail.com](mailto:Hennypatria@gmail.com)

---

### Kata Kunci :

Harga Jual;  
Bakso;  
Strategi Mangkuk.

---

### Keywords:

Selling Price;  
Meatball;  
Bowl Strategy.

---

Style APA; Indarriyanti, Henni.,  
Suprianto., & Ika Rostianing.  
(2024). Menyibak Penentuan Harga  
Jual Bakso Keliling Menggunakan  
Strategi Mangkuk di Kelurahan  
Sentul Blitar.  
*Akuntabilitas, Jurnal Ilmiah Ilmu-  
Ilmu Ekonomi*, 16(1), 2024. 78-94

---

### ABSTRAK

Penelitian ini berfokus pada Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) sektor makanan seperti pada pedagang bakso keliling di Kelurahan Sentul Kota Blitar. Pedagang bakso keliling ini berjualan disepanjang jalan yang dilewati saat berkeliling dengan mendatangi calon pembeli secara langsung. Oleh karena itu, tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui penentuan harga jual pedagang bakso keliling dengan menggunakan strategi mangkuk di Kelurahan Sentul Blitar. Penelitian ini menggunakan jenis penelitian kualitatif dengan menggunakan 4 (empat) teknik pengumpulan data berupa teknik observasi, wawancara, dokumentasi, serta studi pustaka yang mana hasil dari pengumpulan data dapat dianalisis dengan cara deskriptif. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa pedagang bakso keliling menjual dagangannya dengan menggunakan strategi mangkuk. Artinya, pedagang membebaskan pembeli untuk membeli dagangannya dengan nominal berapapun selama persediaan masih tersedia. Adanya strategi yang digunakan ini dapat diestimasi laba yang diperoleh pedagang bakso keliling apabila dagangannya terjual semua. Estimasi dari penjualan bakso ini, pedagang dapat memperoleh laba sebesar Rp. 260.0444,- perhari.

---

### ABSTRACT

*This research focuses on Micro, Small and Medium Enterprises (MSMEs) in the food sector, such as mobile meatball traders in Sentul Village, Blitar City. This traveling meatball seller sells along the roads passes while traveling by visiting potential buyers directly. Therefore, the aim of this research is to determine the selling prices of mobile meatball traders using the bowl strategy in Sentul Blitar Village. This research uses a type of qualitative research using 4 (four) data collection techniques in the form of observation, interviews, documentation and literature studies where the results of data collection can be analyzed descriptively. The results of this research show that mobile meatball traders sell their wares using the bowl strategy. This means that traders free buyers to buy their merchandise at any nominal amount as long as supplies are still available. With the strategy used, it is possible to estimate the profit earned by a traveling meatball seller if all his merchandise is sold. It is estimated that from selling these meatballs, traders can earn a profit of Rp. 260.0444,- per day.*

---

## PENDAHULUAN

Salah satu sektor yang berkontribusi dalam perekonomian yaitu sektor industri pengolahan. Industri ini dipahami sebagai usaha ekonomi yang dapat

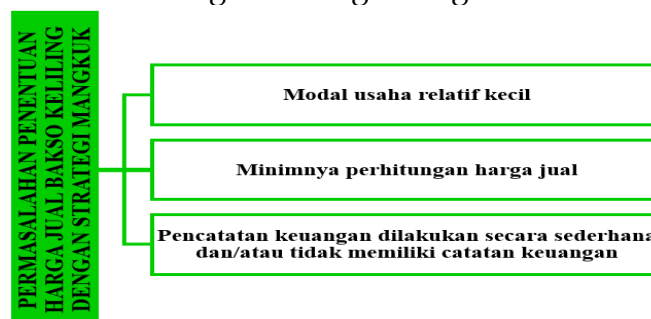
memproses atas perubahan dari bahan baku (mentah) secara mekanis dan proses kimiawi atau perubahan dari proses sederhana hingga dapat mengolah barang dari barang yang nilainya masih kurang menjadi produk jadi yang bernilai tinggi (Nursyahrani, 2022:1). Sebagai contoh dari industri ini yaitu industri dalam bidang pengolahan kerupuk, tempe maupun tahu, bakso dan sebagainya. Dengan demikian, sektor industri ini termasuk sektor yang dapat menopang perekonomian negara termasuk bagi negara berkembang melalui pengembangan usaha dalam segi UMKM (Usaha Mikro, Kecil dan Menengah). Selain dapat menambah pendapatan, UMKM juga berperan dalam mengurangi tingkat pengangguran.

Salah satu contoh dari UMKM yang ada di Kota Blitar yaitu usaha bakso keliling. Usaha kuliner bakso sangat populer dikalangan masyarakat dan banyak diminati oleh masyarakat sehingga banyak sekali pedagang yang terjun dalam bisnis ini, seperti pedagang bakso keliling di Kelurahan Sentul Blitar.

Bakso yaitu makanan yang berbentuk bulat dan pengolahannya dengan cara direbus yang terbuat dari daging giling dicampur dengan tepung dan bahan lain yang dihaluskan (Astawan, 2008).

Rachmattullah (2021:22) menjelaskan bakso jika dilihat dari segi bahasa diambil dari Bahasa Hokkien yaitu Bak-So. Arti dari kata Bak-So yaitu daging yang digiling dan biasanya merujuk pada daging babi yang digiling. Namun, ketika bakso masuk ke Indonesia yang mayoritas masyarakatnya muslim maka penggunaan daging babi digantikan dengan daging sapi yang lebih halal.

**Gambar 1.** Permasalahan Penentuan Harga Jual Bakso Keliling Dengan Strategi Mangkuk



Sumber : Data Diolah Peneliti, 2024.

Berdasarkan gambar di atas, dapat diketahui bahwa pedagang bakso di Kelurahan Sentul memilih menjajankan dagangannya secara keliling karena

seringkali tidak memiliki lokasi mangkal. Alasan ini seringkali dikaitkan dengan modal usaha yang relatif kecil. Berjualan keliling ini dilakukan dengan berkeliling dari satu daerah ke daerah yang lain guna mendapatkan dan mendatangi calon pembeli dari daerah-daerah yang dilewati tersebut. Saat pedagang telah memiliki tekad untuk berjualan keliling, maka saat itulah pedagang harus siap menelusuri tiap daerah yang memiliki potensi besar menjadi daerah kawasan industri. Pedagang secara bebas dapat menentukan daerah yang berpotensi menjadi daerah kawasan industri yang selanjutnya daerah tersebut dapat dijadikan tujuan usaha disetiap harinya oleh pedagang.

Paradiba & Naingolan (2015) menjelaskan bahwa persoalan yang kerap kali muncul dalam setiap usaha termasuk pada pedagang bakso keliling di Kelurahan Sentul yaitu persoalan yang berkaitan dengan harga jual dan harga jual ini erat kaitannya dengan laba yang diharapkan. Laba merupakan komponen yang ada pada pelaporan keuangan yang sifat dan konteksnya untuk berbagai macam keperluan dengan sifat dan urgensi yang mendesak. Artinya, mendapatkan laba secara maksimal menjadi tujuan dari setiap pedagang sehingga hal tersebut mendorong pedagang untuk bersaing dengan pedagang lainnya.

Namun, pada kenyataannya pedagang bakso secara tidak langsung dan tanpa disadari kurang memperhatikan aspek keuangan. Artinya, pedagang bakso keliling masih minim akan cara dalam membuat perhitungan harga jual, sehingga biasanya pedagang bakso hanya menghitung dan mencatat biaya produksinya dengan sederhana dan ada juga yang tidak mencatat perhitungan tersebut. Padahal, perhitungan harga pokok produksi apabila dilihat dari sudut akuntansi biaya erat kaitannya dengan proses menentukan, menganalisis dan melaporkan akun-akun biaya yang termasuk dalam pelaporan guna mendapatkan data keuangan yang wajar (Nursyahrani, 2022:2). Laporan harga pokok produksi ini dapat dipahami sebagai biaya yang telah dikeluarkan saat proses produksi telah dikerjakan. Jadi, dalam menentukan dan menetapkan suatu harga tentu membutuhkan dan perlu memperhatikan efisiensi biaya yang ada.

Penentuan harga jual dilakukan dengan menghitung total biaya produksi yang dikeluarkan dengan menutupi total biaya tersebut dan memperhatikan keuntungan atau laba yang diharapkan dari setiap harga jual yang ditentukan. Konsep dalam penentuan harga jual ini dapat dimaknai dengan, apabila harga jual yang ditentukan tinggi, maka daya beli pembeli dapat berkurang karena sasaran industri ini termasuk pada masyarakat ekonomi rendah dan menengah. Sebaliknya, apabila harga jual yang ditentukan terlalu rendah, maka dapat mempengaruhi laba yang diharapkan yang mana kemungkinan laba tersebut dapat menurun. Jadi, harga jual ini seringkali menjadi tolak ukur dari pembeli dalam melakukan transaksi. Sehingga, saat menentukan harga jual sangat banyak pertimbangannya karena dalam menentukan harga perlu dilakukan secara terperinci mulai dari perhitungan biaya produksi yang dikeluarkan, biaya operasional, laba yang diharapkan, daya beli pembeli, harga jual pesaing, hingga kondisi perekonomian secara umum dan lain sebagainya (Nursyahrani, 2022:4). Pertimbangan ini dituangkan dan dapat dilihat dalam bentuk gambar, sebagai berikut :

**Gambar 2.** Aspek Pertimbangan Strategi Mangkuk Dalam Penentuan Harga Jual



Sumber : Data diolah 2024.

Berdasarkan permasalahan tersebut, diketahui ada penelitian terdahulu yang meneliti hal serupa dengan objek yang berbeda. Penelitian ini dilakukan oleh Rumagit, dkk (2022) dengan mengangkat judul 'Perhitungan Harga Pokok Produk dalam Penentuan Harga Pokok Bakso Ba Pada Warong Bakso Ba & Coffee Valvie.' Pada penelitian ini menghasilkan gagasan bahwa perhitungan harga pokok produksi diketahui sebesar Rp. 262.000/kg dan perhitungan berdasarkan perusahaan sebesar Rp. 290.700/kg. Perhitungan dari masing-masing pelaku ini diketahui memiliki

selisih sebesar Rp. 28.700,-. Hasil ini dihitung berdasarkan perhitungan harga jual dengan model *full costing* sehingga harga jual dari Bakso Ba telah ditentukan sebesar Rp. 10.000/porsi. Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai acuan dalam mendapatkan laba yang maksimal. Mengacu pada penelitian tersebut, dapat diketahui bahwa penentuan harga jual di Warong Bakso Ba & *Coffee* Valvie telah memperhitungkan biaya produksi sehingga penentuan harga jual bisa ditetapkan secara pasti.

Hal tersebut jelas berbanding terbalik dengan yang terjadi pada pedagang bakso di Kelurahan Sentul yang terbiasa menjual dagangannya dengan berkeliling. Kegiatan memproduksi bakso yang dilakukan pedagang bakso keliling ini dilakukan setiap hari ditengah persaingan usaha yang semakin berkembang. Pedagang bakso keliling seringkali membebaskan pembeli dalam mengambil apa saja produk yang tersedia dalam gerobak selama persediaan masih ada. Konsep ini bisa disebut dengan strategi mangkuk karena proses penjualan tidak dibatasi harga namun sesuai dengan keinginan pembeli atas apa saja yang ingin diambil dari persediaan bakso dan berapapun jumlahnya. Hal ini menjadi salah satu strategi agar bakso yang dijual cepat laku.

Berdasarkan pernyataan di atas, peneliti tertarik membuat penelitian dengan judul “Menyibak Penentuan Harga Jual Bakso Keliling Menggunakan Strategi Mangkuk Di Kelurahan Sentul Blitar”.

## **METODE PENELITIAN**

Penelitian yang dilakukan ini termasuk dalam penelitian kualitatif. Artinya, dalam penelitian ini dapat menghasilkan temuan-temuan yang tidak diperoleh dari prosedur statistik atau secara kuantifikasi (Sugiyono, 2014). Jenis penelitian ini seringkali melakukan pengumpulan dan pengambilan data dengan terjun langsung ke lapangan untuk melakukan wawancara dengan informan yang biasanya kegiatan ini dapat dipahami sebagai penelitian lapangan. Informan yang dimaksud yaitu pedagang bakso keliling di Kelurahan Sentul Blitar. Jadi, dilakukannya penelitian ini yaitu agar peneliti mendapatkan gambaran yang mendalam tentang penentuan harga jual pedagang bakso keliling dengan menggunakan strategi mangkuk di

---

## Kelurahan Sentul Blitar.

Untuk lebih lanjut, teknik yang digunakan dalam pengumpulan data ini ada 4 (empat), yaitu observasi, wawancara, dokumentasi dan studi pustaka. Pertama, observasi merupakan teknik yang digunakan dalam pengumpulan data dengan mengunjungi dan mengamati secara langsung aktivitas dari pedagang bakso keliling yang ada di Kelurahan Sentul. Kedua, wawancara yaitu kegiatan bertukar informasi dengan cara tanya jawab guna mendapatkan makna dari topik tertentu melalui pertemuan antar dua orang atau lebih seperti yang dilakukan peneliti dengan pedagang bakso keliling di Kelurahan Sentul. Kegiatan wawancara ini tentu membutuhkan alat bantu untuk memudahkan peneliti dalam mengumpulkan data, seperti peneliti membutuhkan buku catatan yang dapat digunakan untuk mencatat percakapan yang dirasa penting antara peneliti dengan informan, alat perekam suara guna merekam semua percakapan saat dilakukan wawancara dengan meminta izin terlebih dahulu kepada informan apakah diperbolehkan untuk melakukan perekaman dan kamera sebagai alat untuk mendokumentasikan kegiatan wawancara sebagai upaya untuk meningkatkan keabsahan dari penelitian yang dilakukan bahwa peneliti benar-benar telah melakukan pengumpulan data. Ketiga, dokumentasi dilakukan untuk menghimpun dan merekam data yang didapatkan peneliti saat di lapangan dengan menggunakan kamera *handphone*. Keempat, studi pustaka yaitu metode pencarian data dari objek penelitian yang dapat dicari melalui berbagai sumber seperti makalah, artikel, jurnal, skripsi maupun literatur lainnya yang berkaitan dengan penentuan harga jual pedagang bakso keliling dengan menggunakan strategi mangkuk (Sugiyono, 2016).

Teknik analisis yang digunakan berupa analisis deskriptif. Artinya, teknik ini dapat dipahami sebagai proses dalam menafsirkan data yang didapatkan saat pengumpulan data dengan mengalokasi, menganalisis dan melakukan interpretasi melalui reduksi dan penyajian data yang difokuskan untuk penelitian, serta hasil penelitian sehingga peneliti bisa mendapatkan representasi nyata atas permasalahan yang sedang dihadapi guna ditarik kesimpulan dengan mengacu pada upaya menjawab rumusan masalah sesuai data yang diperoleh.

## PEMBAHASAN

### Penentuan Harga Jual Masing-Masing Bahan Baku Produksi Bakso

Penyajian bakso keliling seringkali berisi pentol dan kuah kaldu, tahu putih, siomay, pangsit goreng, tahu goreng, mie kuning dan mie putih, serta sayuran dan sebagainya. Bahan baku produksi ini dapat dijelaskan, sebagai berikut :

#### 1. Pentol dan Kuah Kaldu

Pengolahan pentol dibuat 3 (tiga) hari sekali untuk menghemat waktu dan biaya. Hal tersebut disampaikan oleh Bapak Joko selaku informan saat wawancara berlangsung, sebagai berikut :

*"Aku gawe pentol ki kadang telung dino pisan, bene ngehemat wektu mbi duit. Soale lak akeh daginge iso ngaruh nek rasane sing soyo enak. Soyo akeh tur bener puteran pengolahane soyo akeh pentol sing dihasilkan"* (Joko, 20 April 2024).

[Aku buat pentol ini terkadang 3 (tiga) hari sekali, karena untuk menghemat waktu dan uang. Soalnya semakin banyak daging yang dikelola, maka semakin enak rasa yang tercipta. Semakin banyak dan benar putaran dalam pembuatan, maka semakin banyak pula pentol yang dihasilkan] (Joko, 20 April 2024).

Mengacu pada penggalan wawancara di atas, dapat dipahami bahwa proses pengolahan pentol dilakukan 3 (tiga) hari sekali. Strategi yang digunakan untuk menghasilkan pentol yang banyak seringkali dilakukan dengan menambahkan daging yang mana saat pengolahan pentol semakin banyak daging dan putaran yang dilakukan saat produksi, maka dapat menciptakan rasa yang semakin enak dari pentol tersebut dan jumlah yang dihasilkan juga semakin banyak.

Perhitungan bahan baku pentol bakso pertiga hari bisa dilihat pada tabel di bawah ini, yaitu :

**Tabel 1.** Perhitungan Bahan Baku Pentol Bakso Pertiga Hari

No.	Keterangan	Kebutuhan	Jumlah Hari	Harga Produk
1.	Daging ayam	3 kg	3	Rp 99.000,00
2.	Daging sapi	1 kg	3	Rp 60.000,00
3.	Bumbu-bumbu	Lengkap	3	Rp 5.000,00
4.	Tepung tapioka	1 kg	3	Rp 20.000,00
5.	Gas Lpg	1 tabung	3	Rp 18.000,00
6.	Air untuk merebus	15 liter	3	Rp 5.000,00
<b>Total Biaya</b>				<b>Rp 207.000,00</b>
<b>Harga Perbuah Pentol Per-3 Hari (600 Buah)</b>				<b>Rp 345,00</b>
*Total biaya/total produksi per-3 hari				



<b>Total Biaya Bahan Baku Pentol Perhari (200 Buah)</b> *Harga perbuah pentol x total produksi perhari	<b>Rp</b>	<b>69.000,00</b>
---	-----------	------------------

Sumber : Data diolah 2024.

Melihat pada tabel tersebut, diketahui bahwa total biaya yang dikeluarkan atas bahan baku pentol bakso per-3 (tiga) hari sebesar Rp. 207.000,- dengan per-3 hari memproduksi 600 buah pentol. Sehingga, perhari dapat diakumulasikan ada sekitar 200 buah pentol yang diproduksi dengan harga perbuah sebesar Rp. 345,- dan per 200 buah memperoleh total biaya sebesar Rp. 69.000,-.

Setelah proses produksi pentol telah dilakukan, maka sisa air rebusan pentol tersebut dapat dimanfaatkan sebagai kuah kaldu dari pentol bakso. Berikut penjelasan dari hasil wawancara bersama informan, yaitu :

*"Banyu bekas merebus pentol kenek digawe tambahan ngge gawe kuah trus gari ditamabahi banyu. Trus, enek bahan liyane karo tetelan sing iso ngge memperlezat kuah"* (Joko, 20 April 2024).  
[Air sisa rebusan pentol bisa dimanfaatkan untuk tambahan kuah kaldu dengan menambahkan air. Lalu, ada bahan lainnya yang perlu dimasukkan dalam kuah kaldu yaitu menambahkan tetelan guna menambah rasa lezat dari kaldu] (Joko, 20 April 2024).

Berdasarkan uraian di atas, dapat diketahui bahwa kuah kaldu buat pentol bakso dapat dibuat dengan memanfaatkan air sisa rebusan pentol dengan menambahkan air dan tetelan guna menambah cita rasa dari kuah kaldu tersebut.

Perhitungan bahan baku kuah kaldu dari pentol bakso keliling bisa dilihat dari tabel yang ada di bawah ini, yaitu :

**Tabel 2.** Perhitungan Bahan Baku Kuah Kaldu Perhari

No.	Keterangan	Kebutuhan	Jumlah Hari	Harga	Harga Perhari
1.	Tetelan	½ kg	3	Rp 10.000,00	Rp 3.333,33
2.	Bawang merah	1 ½ kg	7	Rp 15.000,00	Rp 2.142,86
3.	Bawang putih	1 kg	7	Rp 10.000,00	Rp 1.428,57
4.	Polong	½ kg	7	Rp 6.000,00	Rp 857,14
5.	Prei	1 ons	3	Rp 1.500,00	Rp 500,00
6.	Merica	½ gram	5	Rp 1.500,00	Rp 300,00
7.	Micin	Cukup	1	Rp 1.000,00	Rp 1.000,00
8.	Penyedap	Cukup	1	Rp 1.000,00	Rp 1.000,00
9.	Garam	Cukup	1	Rp 1.000,00	Rp 1.000,00
10.	Gas Lpg	Cukup	5	Rp 18.000,00	Rp 3.600,00
11.	Air kuah	15 liter	1	Rp 5.000,00	Rp 5.000,00
<b>Total Biaya Bahan Baku Kuah Kaldu</b>				<b>Rp 70.000,00</b>	<b>Rp 20.161,90</b>

Sumber : Data diolah 2024.



Mengacu pada tabel di atas, dapat diketahui biaya yang dikeluarkan dalam membuat kuah kaldu perhari diperoleh sebesar Rp. 20.161,90,-. Meskipun demikian, item yang dibutuhkan dalam pembelian bahan tidak dilakukan tiap hari karena pedagang lebih membeli bahan dengan jumlah yang banyak sehingga dapat digunakan untuk beberapa hari dalam proses pembuatan kuah kaldu.

## 2. Tahu Putih

Proses pengolahan tahu putih sebagai bahan pendukung dari bakso ini dilakukan setiap hari sekali. Berikut ini uraian singkat dari hasil wawancara yang dilakukan dengan informan, yaitu :

*"Pertahu kuwi iso dadi 8. Nah, bahan baku tahu putih iki enek 10 buah tahu Rp. 12.000 sing kudu dadi 80 buah. Bahan ngge ngolahe enek garam ¼ ons dingge 2 hari, gas lpg 1 tabung Rp. 18.000 dingge 3 hari, dan air untuk merebus Rp. 1.000"* (Joko, 20 April 2024).

[Pertahu itu bisa dibagi menjadi 8 buah. Nah, bahan baku tahu putih ini ada 10 buah tahu seharga Rp. 12.000 yang bisa dibuat menjadi 80 buah tahu. Bahan buat pengolahan tahu putih ini ada garam ¼ ons yang bisa dipakai untuk 2 hari, gas lpg 1 tabung seharga Rp. 18.000 yang dipakai untuk 3 hari, dan air untuk merebus seharga Rp. 1.000] (Joko, 20 April 2024).

Berdasarkan uraian di atas, dapat diketahui bahwa pertahu putih harus menghasilkan atau dibagi menjadi 8 (delapan) buah tahu dengan total yang dihasilkan dari 10 (sepuluh tahu) sebanyak 80 buah tahu perhari.

Perhitungan bahan baku tahu putih dari bakso keliling ini dapat diketahui dari tabel yang ada di bawah ini, yaitu :

**Tabel 3.** Perhitungan Bahan Baku Tahu Putih Perhari

No.	Keterangan	Kebutuhan	Jumlah Hari	Harga	Harga Perhari
1.	Tahu	10 buah	1	Rp 12.000,00	Rp 12.000,00
2.	Garam	¼ ons	2	Rp 500,00	Rp 250,00
3.	Gas Lpg	1 tabung	3	Rp 18.000,00	Rp 6.000,00
4.	Air untuk merebus	Cukup	1	Rp 1.000,00	Rp 1.000,00
<b>Total Biaya Bahan Baku Tahu Putih</b>				<b>Rp 31.500,00</b>	<b>Rp 19.250,00</b>
<b>Harga Perbuah (80 Buah)</b>					<b>Rp 240,63</b>
<small>*Total biaya bahan baku tahu putih perhari/total produksi tahu putih perhari</small>					

Sumber : Data diolah 2024.

Melihat pada tabel tersebut, bisa dipahami bahwa pedagang bakso keliling perhari mengolah tahu putih sebanyak 80 buah tahu dengan harga pertahu ditaksir sebesar Rp. 241,- dan total biaya yang dihasilkan perhari untuk pengolahan tahu putih sebesar Rp. 19.250,-.

### 3. Siomay, Pangsit Goreng dan Tahu Goreng

Bahan isian untuk siomay, pangsit goreng dan tahu goreng itu sama, serta untuk siomay pangsitpun menggunakan kulit yang sama. Dengan demikian, tentu hal tersebut dapat menghemat bahan dan proses pengolahan.

Perhitungan untuk bahan baku isian dari siomay, pangsit goreng dan tahu goreng dari bakso keliling ini dapat diketahui melalui tabel yang tersaji di bawah ini, yaitu :

**Tabel 4.** Perhitungan Bahan Baku Isian

No.	Keterangan	Kebutuhan	Jumlah Hari	Harga	Harga Perhari
1.	Kulit ayam	¼ kg	3	Rp 5.000,00	Rp 1.666,67
2.	Bumbu-bumbu	Lengkap	3	Rp 5.000,00	Rp 1.666,67
3.	Tepung kanji	3 kg	3	Rp 30.000,00	Rp 10.000,00
4.	Gas Lpg	1 tabung	3	Rp 18.000,00	Rp 6.000,00
5.	Minyak	1 liter	3	Rp 15.000,00	Rp 5.000,00
<b>Total Biaya Bahan Baku Isian</b>				<b>Rp 73.000,00</b>	<b>Rp 24.333,33</b>

Sumber : Data diolah 2024.

Mengacu pada tabel di atas, bisa dipahami bahwa total biaya bahan baku isian untuk pengisian siomay, pangsit goreng dan tahu goreng sebesar Rp. 24.333 perhari.

Selanjutnya, untuk bahan baku siomay dan pangsit goreng menggunakan isian dan kulit yang sama, serta yang membedakan hanyalah cara pengolahannya yang mana untuk siomay cara pengolahannya dengan cara direbus dan untuk pangsit goreng tentu cara mengolahnya dengan digoreng.

Penghitungan bahan baku siomay dan pangsit goreng dari bakso keliling ini dapat diketahui dari tabel yang tertuang di bawah ini, yaitu :

**Tabel 5.** Perhitungan Bahan Baku Siomay dan Pangsit Goreng Perhari

No.	Keterangan	Kebutuhan	Harga Perhari
1.	Kulit pangsit	1 Kg	Rp 13.000,00
2.	Bahan lainnya	Lengkap	Rp 8.111,11
<b>Total Biaya Bahan Baku Siomay &amp; Pangsit Goreng</b>			<b>Rp 21.111,11</b>
<b>Harga Perbuah (200 Buah)</b>			<b>Rp 105,56</b>
*Masing-masing produk 100 buah			

Sumber : Data diolah 2024.

Apabila melihat pada tabel di atas, bisa dipahami bahwa total biaya bahan baku siomay dan pangsit goreng perhari sebesar Rp. 21.111,- dengan masing-masing item menghasilkan 100 buah siomay dan 100 buah pangsit goreng.

Selanjutnya, isian dari siomay dan pangsit goreng memiliki kesamaan dengan bahan baku isian untuk tahu goreng. Berikut ini, penghitungan bahan baku tahu goreng dari bakso keliling yang dapat diketahui pada tabel di bawah yaitu :

**Tabel 6.** Perhitungan Bahan Baku Tahu Goreng Perhari

No.	Keterangan	Kebutuhan	Harga Perhari
1.	Tahu	150 buah	Rp 38.000,00
2.	Bahan lainnya	Lengkap	Rp 8.111,11
<b>Total Biaya Bahan Baku Tahu goreng</b>			<b>Rp 46.111,11</b>
<b>Harga Perbuah (300 Buah)</b>			<b>Rp 153,70</b>

Sumber : Data diolah 2024.

Mengacu pada tabel yang tersaji di atas, bisa dipahami bahwa pedagang bakso keliling perharinya membutuhkan 150 buah tahu guna diolah menjadi tahu goreng sebanyak 300 buah tahu goreng. Total biaya bahan baku tahu goreng ini diketahui sebesar Rp. 46.111,- yang perbuah item ini seharga Rp. 154,-.

#### 4. Mie Kuning dan Mie Putih

Proses pengolahan mie kuning maupun mie putih dalam sehari menghasilkan 120 buah dengan masing-masing mie menggunakan 2 (dua) gulung mie dan pergulungnya menghasilkan 30 buah mie.

Di bawah ini disajikan tabel untuk mengetahui perhitungan dari bahan baku mie kuning dan mie putih bakso keliling yaitu, sebagai berikut :

**Tabel 7.** Perhitungan Bahan Baku Mie Kuning dan Mie Putih

No.	Keterangan	Kebutuhan	Harga
1.	Mie kuning	2 gulung	Rp 18.000,00
2.	Mie putih	2 gulung	Rp 18.000,00
3.	Gas Lpg	1 tabung	Rp 6.000,00
4.	Air untuk merebus	Cukup	Rp 1.000,00
<b>Total Biaya Bahan Baku Mie Kuning &amp; Mie Putih</b>			<b>Rp 43.000,00</b>
<b>Total Biaya Bahan Baku Masing-Masing Mie Perhari</b>			<b>Rp 21.500,00</b>
<b>Harga Perbuah (60 Buah)</b>			<b>Rp 358,33</b>

Sumber : Data diolah 2024.

Melihat pada tabel yang ada di atas, bisa dipahami bahwa total biaya bahan baku mie kuning dan mie putih sebesar Rp. 43.000,- perhari dengan masing-masing jenis mie diketahui total biayanya sebesar Rp. 21.500,-. Dari data yang diketahui, dapat diketahui harga satuan dari mie tersebut sebesar Rp. 358 perbuah mie.

### Penentuan Harga Pokok Produksi Bakso Keliling

Setiap item untuk membuat bakso baik dari bahan baku utama maupun pendukung, biaya operasional hingga biaya *overhead* termasuk dalam perhitungan harga pokok produksi dari pembuatan bakso keliling. Setiap hari tidak semua item dibeli, namun ada yang dibeli dalam hitungan harian, per-3 (tiga) hari bahkan ada yang perminggu sekali. Hal ini ditentukan berdasarkan fungsi ketahanan dari item tersebut.

Berikut ini disajikan tabel perhitungan harga pokok produksi bakso keliling dengan menggunakan metode variabel *costing*, yaitu :

**Tabel 8.** Perhitungan Harga Pokok Produksi Bakso Keliling dengan Menggunakan Metode Variabel *Costing*

No.	Keterangan	Kebutuhan Perhari	Harga Biaya Perhari	Harga Perproduk
<b>Bahan Baku</b>				
1.	Pentol bakso	200 buah	Rp 69.000,00	Rp 345,00
2.	Kuah bakso	30 liter	Rp 20.161,90	Rp -
3.	Tahu putih	80 buah	Rp 19.250,00	Rp 240,63
4.	Isian	Secukupnya	Rp 24.333,33	Rp -
5.	Siomay	100 buah	Rp 10.555,56	Rp 105,56
6.	Pangsit goreng	100 buah	Rp 10.555,56	Rp 105,56
7.	Tahu goreng	300 buah	Rp 46.111,11	Rp 153,70
8.	Mie kuning	60 buah	Rp 21.500,00	Rp 358,33
9.	Mie putih	60 buah	Rp 21.500,00	Rp 358,33
10.	Seledri	1 ons	Rp 1.000,00	Rp -
11.	Bawang goreng	2 ½ ons	Rp 5.000,00	Rp -
12.	Kecap	1 botol	Rp 6.667,00	Rp -
13.	Saus	1 bungkus	Rp 2.500,00	Rp -
14.	Sambal	1 mangkuk sambel	Rp 7.500,00	Rp -
<b>Biaya Operasional</b>		1 hari	Rp 10.000,00	Rp -
<b>Biaya Overhead</b>				
15.	Listrik	1 hari	Rp 3.000,00	Rp -
16.	Tusuk	1 ikat per hari	Rp 250,00	Rp -
17.	Motor	1 hari	Rp 2.000,00	Rp -

18.	GasLpg	1 hari	Rp 2.571,43	Rp -
19.	Bensin	½ liter	Rp 4.500,00	Rp -
20.	Plastik	1 bungkus	Rp 2.000,00	Rp -
<b>Total Biaya Produksi</b>			<b>Rp 289.955,89</b>	<b>Rp 1.667,11</b>

Sumber : Data diolah 2024.

Berdasarkan tabel yang tersaji tersebut, bisa dipahami bahwa total biaya produksi bakso keliling sebesar Rp. 289.956 perhari. Setelah mengetahui biaya produksi dari bakso keliling tersebut, tahap selanjutnya yaitu menentukan harga jual dari masing-masing komponen yang terdapat pada bakso keliling. Penentuan harga jual dari pedagang bakso keliling ini masih dilakukan secara sederhana dengan menambahkan biaya produksi dan harga jual perproduk, serta laba yang diharapkan dapat mencapai laba sebesar 50% disetiap harinya.

Hal tersebut diungkapkan saat wawancara berlangsung saat bersama Bapak Joko, sebagai berikut :

*“Yo pengene sedino oleh bati 50%, tapi dagangan entek ae wes alhamdulillah. Soale lek bahan baku larang batiku yo mudun”* (Joko, 10 Mei 2024).

[Ya inginku mendapat laba 50%, tapi jualan ini bisa habis aja sudah alhamdulillah. Soalnya kalau bahan baku mahal, laba yang saya dapatkan juga menurun] (Joko, 10 Mei 2024).

Berdasarkan penggalan wawancara yang ada di atas, bisa dimaknai bahwa pedagang bakso keliling memiliki harapan untuk mendapatkan laba sekitar 50% dari dagangan yang dijualnya. Namun, itupun juga ditentukan dengan harga bahan baku. Apabila harga bahan baku mengalami kenaikan, maka laba yang didapatkan pedagang bakso keliling juga kemungkinan dapat menurun.

Untuk rincian perhitungan harga jual per komponen yang ada pada bakso keliling di Kelurahan Sentul, bisa dilihat pada tabel yang tertuang di bawah ini, yaitu:

**Tabel 9.** Rincian Harga Jual Komponen Bakso Perhari

Keterangan	Jumlah Perhari	Harga Jual	Total
Pentol bakso	200 buah	Rp 1.000,00	Rp 200.000,00
Tahu putih	80 buah	Rp 500,00	Rp 40.000,00
Siomay	100 buah	Rp 500,00	Rp 50.000,00
Pangsit goreng	100 buah	Rp 500,00	Rp 50.000,00
Tahu goreng	300 buah	Rp 500,00	Rp 150.000,00
Mie kuning	60 buah	Rp 500,00	Rp 30.000,00
Mie putih	60 buah	Rp 500,00	Rp 30.000,00

<b>Total Harga Produk Terjual</b>	<b>Rp 4.000,00</b>	<b>Rp 550.000,00</b>
-----------------------------------	--------------------	----------------------

Sumber : Data diolah 2024.

Berdasarkan tabel yang tersaji di atas, bisa dipahami bahwa estimasi hasil penjualan perhari yang dilakukan pedagang bakso keliling terlihat mendapatkan laba yang mana total pendapatan yang diperoleh perhari sebesar Rp. 550.000,- apabila dagangan terjual habis. Jadi, apabila dagangan terjual habis maka laba yang diperoleh pedagang bakso ditaksir sebesar Rp. 260.044,11,-

Hal tersebut bisa dilihat pada tabel yang tersaji di bawah ini, sebagai berikut :

**Tabel 10.** Perhitungan Laba Penjualan Bakso Keliling Perhari

<b>Keterangan</b>	<b>Biaya</b>
Penjualan bakso/hari	Rp 550.000,00
HPP/hari	(Rp 289.955,89)
<b>Laba/hari</b>	<b>Rp 260.044,11</b>

Sumber : Data diolah 2024.

Berdasarkan tabel yang tersaji di atas, bisa dipahami bahwa laba yang diperoleh perhari dari pedagang bakso keliling apabila dagangannya habis sebesar Rp. 260.044,-. Dengan laba tersebut, tentunya pedagang bakso keliling telah mendapatkan dan melampaui laba yang diharapkan yaitu 50%. Perkiraan harga jual ditaksir sekian ribu karena mengantisipasi apabila terdapat kenaikan harga pada bahan baku dari setiap komponen bakso yang dijual. Selain itu, pedagang bakso keliling juga memiliki strategi dalam menjual dagangannya dengan tidak membatasi pembeli dengan harga berapapun dalam permangkuknya. Strategi ini dapat disebut sebagai strategi mangkuk. Di bawah ini uraian singkat dari informan terkait strategi mangkuk, yaitu :

*"Aku lek adolan ora jupuk rego permangkuk, tapi wong-wong tak bebasne tuku rego piro ae selama stock seng tak gowo isik"* (Joko, 12 Mei 2024).

[Dalam penjualan ini saya tidak mematok harga untuk permangkuknya, tetapi saya membebaskan pembeli untuk membeli dengan nominal berapapun selama stok yang saya bawa masih ada] (Joko, 12 Mei 2024).

Mengacu pada penggalan wawancara di atas, bisa dipahami bahwa dalam penjualan bakso keliling pedagang membebaskan pembeli mengambil apa saja komponen dari bakso selama persediaan masih ada. Jadi, isian dari bakso yang dibeli bisa disesuaikan dengan permintaan pembeli asal stok masih tersedia. Hal ini

dilakukan dengan cara pedagang berkeliling dari desa ke desa sehingga dagangan yang dijual diharapkan dapat cepat habis.

## KESIMPULAN

Berdasarkan pemaparan di atas, maka peneliti dapat menyimpulkan bahwa penentuan harga jual bakso keliling di Kelurahan Sentul Blitar masih menggunakan perhitungan yang sederhana dan belum dicatat secara terperinci pada laporan keuangan karena penentuannya pun masih berupa estimasi atau perkiraan. Oleh karena itu, untuk mengetahui penjualan yang dilakukan telah mendapatkan laba atau belum dapat diketahui dari penjualan yang telah dilakukan dengan biaya produksi yang telah dikeluarkan. Berdasarkan wawancara telah diketahui biaya produksi yang telah dikeluarkan oleh pedagang bakso keliling dan peneliti mengelompokkan biaya tersebut menjadi biaya bahan baku, biaya operasional, dan biaya *overhead*. Biaya produksi pedagang bakso keliling ini diketahui perharinya mencapai Rp. 289.956,-. Apabila setiap harinya dagangan yang dijual habis, maka ditaksir penjualan bakso/hari mendapatkan hasil sebesar Rp. 550.000,-. Sehingga, laba/hari dari penjualan bakso keliling ini dapat mencapai Rp. 260.044,-/hari. Dengan laba tersebut, tentunya pedagang bakso keliling telah mendapatkan dan melampaui laba yang diharapkan yaitu 50%. Selain itu, pedagang bakso keliling juga memiliki strategi yaitu strategi mangkuk yang mana pedagang bakso keliling dalam menjual dagangannya dengan tidak membatasi dan membebaskan pembeli untuk membeli dengan harga berapapun dalam permangkuknya selama persediaan di gerobak masih ada.

## DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M. (2008). *Sehat Dengan Hidangan Hewani*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Nursyahrani, Dastiana. (2022). Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Produk Dengan Metode Cost Plus Pricing Dengan Pendekatan Full Costing (Studi Kasus Pada Usaha Rumahan Kerupuk Ikan Pak Hidayat). *Skripsi*. Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Maritim Raja Ali Haji.
- Paradiba, Lailan., & Naingolan, Kartlonta. (2015). Pengaruh Laba Bersih Operasi Terhadap Harga Saham di BEI. *Jurnal Akuntansi dan Bisnis Online*, 15 (1).



- 
- Rachmattullah, Wahid. (2021). Ketahanan Niaga Bakso Wonogiri Di Masa Pandemi Covid-19. *Skripsi*. Program Studi Sosiologi, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Rumagit, Rivaldo Vincentius., Jantje Janny Tinangon., & Lady Latjandu. (2022). Perhitungan Harga Pokok Produk Dalam Penentuan Harga Pokok Bakso Ba Pada Warong Bakso Ba & Coffee Valvie. *Jurnal LPPM Bidang EkoSosBudKum (Ekonomi, Sosial, Budaya dan Hukum)*, 6 (1), 469-478.
- Sugiyono. (2014). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- \_\_\_\_\_. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D, Cetakan ke-24*. Bandung: Alfabeta.