

Tersedia online di <https://ejournal.unisbablitar.ac.id/index.php/akuntabilitas><https://doi.org/10.35457/akuntabilitas.v12i1.720>

## PENENTUAN HARGA JUAL DENGAN METODE ENTONG PADA PENJUAL JENANG (Studi Fenomenologi Pada Penjual “Jenang” Desa Ngembul Kecamatan Binangun)

Arif Wahyudi<sup>1</sup>, Endah Masrunik<sup>2</sup>

Universitas Islam Balitar

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

### Kata kunci:

*fenomenologi, entong dan harga jual*

### Keywords:

*Phenomenology, entong and price*

Arif Wahyudi, Endah Masrunik:  
Penentuan Harga Jual Dengan Metode Entong Pada Penjual Jenang (Studi Fenomenologi Pada Penjual “Jenang” Desa Ngembul Kecamatan Binangun)  
Akuntabilitas: Jurnal Ilmu-Ilmu Ekonomi, 12(1), 72-81.  
<https://doi.org/10.35457/Akuntabilitas.V12i1.720/72-81>

### ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui metode dalam menentukan harga jual yang dilakukan oleh penjual jenang di Desa Ngembul Kecamatan Binangun, sehingga dengan metode yang sesuai akan diperoleh suatu harga yang sesuai dan tidak menimbulkan kerugian pada penjual dan bisa bersaing dalam pasar. Metode penelitian menggunakan metode penelitian kualitatif dengan pendekatan fenomenologi. Dimana, peneliti menganalisis data-data, cara-cara, sikap dan fenomena-fenomena yang didapatkan dari objek yang diteliti yaitu penjual jenang. Hasil dari penelitian ini yaitu penjual jenang dalam penetapan harga jualnya yaitu dengan menggunakan *entong*. Dimana dari semua alat takar yang dirasa penjual paling tepat dalam memenuhi semua biaya-biaya yang telah dikeluarkan selama proses produksi jenang adalah *entong*. Walaupun terdapat selisih dalam tiap *entong* tapi ini tidak menjadi masalah baik bagi penjual sendiri maupun bagi pembeli. Karena selisih yang timbul dari tiap *entong* tidak begitu besar.

### ABSTRACT

This research aims to understand the method for determining price which is applied by jenang (mixed porridge) seller in Ngembul Village Binangun District in Blitar City. Therefore, by using this method which is acceptable with the particular price and does not effect for losing the profit of seller as well as it can be competitive in the market. The method uses qualitative approach and focused on phenomenology. The researcher analyzes the data, ways, attitude and phenomena which are obtained from the object studied (mixed porridge) seller. The result of this study shows that the seller determines the price by using entong (special spoon for taking the porridge). The seller thinks that from all tolls, the entong is the best spoon used to fill all the kinds of the expenditures. Although, there are some differences of each spoons that are applied, but those are not the big problems for the seller and the buyer because it's differences are not too much.

## PENDAHULUAN

Pemerintah melalui Kementerian Negara Koperasi Usaha mikro kecil menengah (UMKM) menghimbau supaya banyak individu mau menekuni dunia

Penentuan Harga Jual Dengan Metode Entong Pada Penjual Jenang (Studi Fenomenologi Pada Penjual “Jenang” Desa Ngembul Kecamatan Binangun <https://doi.org/10.35457/akuntabilitas.v12i1.720>

© 2019 Akuntabilitas: Jurnal Ilmu-Ilmu Ekonomi. Semua hak cipta dilindungi undang-undang

wirausaha. Dalam mengurangi pengangguran, kemiskinan dan pemerataan pendapatan masyarakat Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) memiliki peranan yang sangat penting dalam meningkatkan pembangunan ekonomi Indonesia. Namun demikian berbagai tantangan harus dihadapi oleh para wirausahawan. Salah satu tantangan utama dan kongkrit yang dihadapi oleh wirausahawan UMKM adalah terkait dengan pengelolaan dana sering kali menjadi pemicu terjadinya permasalahan-permasalahan yaitu mengenai catatan biaya produksi per periode selama proses produksi.

Ketidak sesuaian proses akuntansi dapat menimbulkan permasalahan dalam menentukan harga pokok produksi oleh para wirausahawan UMKM. Idealnya, penghitungan harga produksinya berdasarkan pengumpulan dan penggolongan, sesuai dengan harga pokok produksi, informasi yang dibutuhkan oleh perusahaan adalah informasi mengenai biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik Bastian dan Nurlela (2013:49). Ketiga jenis biaya tersebut harus ditentukan secara cermat, baik dalam pencatatan maupun penggolongannya. Sehingga informasi harga pokok penjualan yang dihasilkan dapat diandalkan, baik untuk penentuan harga jual produk maupun untuk perhitungan laba rugi periodik.

Masrunik dan Anjar (2016:19) dalam penelitiannya menyatakan bahwa penentuan harga jual nasi pecel bukanlah refleksi dari harga pokok penjualan, melainkan refleksi dari budaya jawa yang dipegang oleh pedagang nasi pecel. Budaya tersebut diantaranya adalah narima ing pandum, gusti mboten sare. Kearifan lokal budaya sangat mempengaruhi dalam penetapan harga pokok penjualan, dimana pemahaman masyarakat jawa dalam menjaga keharmonisan dan kerukunan bermasyarakat tercermin melalui perilaku pasrah mereka terhadap laba.

## LANDASAN TEORI

### Akuntansi

Akuntansi merupakan suatu kegiatan jasa yang berfungsi menyajikan informasi kuantitatif terutama yang bersifat keuangan dari suatu lembaga atau perusahaan, yang diharapkan dapat digunakan sebagai dasar dalam mengambil

keputusan-keputusan ekonomi diantara berbagai alternatif tindakan. Menurut Suhayatin dan Anggadini (2009:2) akuntansi adalah seni pencatatan, penggolongan, dan peringkasan transaksi dan kejadian yang bersifat keuangan dengan cara yang berdaya guna dan dalam bentuk satuan uang dan penginterpretasian hasil proses tersebut. Mursyidi (2010:17) Akuntansi adalah proses pengidentifikasian data keuangan, memproses pengolahan dan penganalisisan data yang relevan untuk diubah menjadi informasi yang dapat digunakan untuk pembuatan keputusan

Menurut Mulyadi (2015:7) Akuntansi biaya adalah seluruh proses dari siklus akuntansi yang khusus dilakukan pada kos yang timbul dari pembuatan dan penjualan produk atau jasa, dengan cara-cara tertentu, serta penafsiran terhadapnya. Firdaus (2012:4) mendefinisikan Akuntansi biaya adalah bagian dari akuntansi manajemen dimana merupakan salah satu dari bidang khusus akuntansi yang menekankan pada penentuan dan pengendalian biaya.

Mulyadi (2014:8) mendefinisikan biaya sebagai satuan nilai yang digunakan untuk mendapatkan barang dan jasa. Hal ini juga senada dengan definisi dari Siregar (2014:23) kos akan timbul setiap saat dalam upaya untuk memperoleh suatu hal, baik barang maupun jasa.

### **Klasifikasi Biaya**

Untuk kebutuhan manajerial yang sangat kompleks diperlukan informasi jenis jenis-jenis biaya Bastian (2010:11) mengklasifikasikan biaya yang umum digunakan adalah biaya produksi. Biaya produksi adalah adalah biaya yang digunakan dalam proses produksi yang terdiri dari bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Biaya produksi produksi terdiri atas:

1. Biaya bahan baku langsung, adalah bahan utama yang jumlahnya paling besar digunakan untuk pembuatan suatu produk.
2. Biaya tenaga kerja langsung, adalah kos yang timbul dari tenaga kerja yang mengolah bahan baku sampai produk siap dipasarkan.
3. Biaya overhead pabrik, adalah biaya yang tidak masuk dalam 2 klasifikasi biaya produksi diatas, dapat dikelompokkan menjadi 3 elemen:

- 1) Bahan baku tidak langsung (bahan pembantu atau penolong), adalah biaya bahan yang jumlahnya sedikit yang terkandung dalam produk
- 2) Tenaga kerja tidak langsung, adalah kos yang dihasilkan dari tenaga kerja yang tidak ikut dalam proses produksi
- 3) Biaya tidak langsung lainnya, adalah kos yang timbul dari aktivitas memperlancar proses produksi yang tidak termasuk dalam kategori biaya produksi maupun ke dua biaya overhead pabrik diatas.

### Harga Pokok Produksi

Menurut Mulyadi (2014:10) harga pokok produksi atau disebut harga pokok adalah biaya yang dikeluarkan untuk mendapatkan tambahan kemampuan ekonomis. Bastian dan Nurlela (2013:49) mendefinisikan seluruh biaya yang timbul dari penciptaan suatu produk, ditambah persediaan produk dalam proses akhir. Dunia dan Abdullah (2012:24) mengemukakan bahwa harga pokok produksi adalah keseluruhan nilai yang timbul dari proses produksi.

Saat ini kedua metode tersebut yang digunakan dalam perusahaan untuk perhitungan harga pokok produksi, yaitu metode tradisional (*full costing* dan *variable costing*) dan metode *Activity Based Costing (ABC)*. Mulyadi (2010:17), menyatakan bahwa metode *Full Costing* adalah metode penentuan harga pokok produksi yang membebankan seluruh biaya produksi baik yang berperilaku tetap maupun variabel. Mulyadi (2014:18), *Variable costing* merupakan metode penentuan kos produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel ke dalam kos produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik variable

### Entong

Menurut (Pusat bahasa, 2008:279), *entong* atau centong adalah sendok yang bertangkai (seperti gayung, sibur) Centong adalah alat untuk mengambil nasi yang terbuat dari kayu. Centong kini juga ditemui dalam bahan plastik, besi alumunium, dan lain-lain sebagainya. Dari pengertian tersebut dapat dideskripsikan bahwa *entong* adalah sebuah alat yang digunakan untuk

mengambil air, nasi, dan sebagainya. Dan jenis entong ada bermacam-macam diantaranya yaitu *entong* kayu, plastik, dan alumunium yang berukuran dari kecil, sedang, hingga besar. Kesemua jenis entong tersebut bisa dipakai dan disesuaikan dengan kebutuhan pemakai.

## METODOLOGI PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan mulai mei 2018 hingga juli 2018. Lokasi penelitian berada di Kecamatan Binangun Kabupaten Blitar. Agar hasil penelitian yang didapatkan maksimal maka penelitian ini menggunakan penelitian kualitatif dengan pendekatan fenomenologi, dimana peneliti mengumpulkan data-data dan informasi-informasi yang terkait kejadian dan peristiwa yang fenomenal yang dialami oleh informan dalam hal menetapkan harga jual dari jenang.

Data yang digunakan sebagai dasar dalam penelitian ini adalah data kualitatif dan data kuantitatif. Data kualitatif merupakan suatu bentuk data yang penyajiannya berbentuk keterangan naratif. Sedangkan data kuantitatif didefinisikan sebagai data yang diungkapkan dalam bentuk angka-angka numerik (Prastowo. 2014:204). Narimawati (2008:98), Data primer adalah data yang berasal dari sumber asli atau pertama. Data ini harus dicari melalui narasumber atau dalam istilah teknisnya responden, yaitu orang yang kita jadikan sebagai sarana mendapatkan informasi ataupun data. Data sekunder adalah sumber data yang tidak langsung memberikan data kepada pengumpul data. Data sekunder ini merupakan data yang sifatnya mendukung keperluan data primer seperti buku-buku, literatur dan bacaan lainnya (Sugiyono,2008:402).

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Jenang merupakan olahan yang terbuat dari tepung. Di Kecamatan Binangun jenang merupakan jajan pasar bagi orang-orang yang pulang dari pasar. Sehingga penjual jenang ini banyak terdapat di pasar-pasar tradisional. Selain itu jenang juga banyak di jual disekitar sekolahan, hal ini dikarenakan jenang sum-sum dianggap sebagai suatu menu sarapan anak sekolah yang praktis dan murah. Selain itu juga jenang sum-sum biasanya menjadi makanan untuk orang yang sakit, hal ini dikarenakan jenang mempunyai struktur yang

lembut sehingga memudahkan untuk ditelan. Dari berbagai latar belakang tersebut banyak bermunculan penjual jenang. Selain proses produksinya yang mudah biaya-biaya produksi yang dikeluarkan juga relatif kecil, peralatan-peralatan yang digunakan juga sedikit. Sehingga harga jenang sangat terjangkau untuk semua kalangan.

Penentuan harga pokok penjualan untuk jenang merupakan suatu fenomena yang sulit untuk dipahami, hal ini dikarenakan ketidak selarasan dengan rumus-rumus akuntansi yang sering digunakan. Pada umumnya harga jual diperoleh dari total biaya-biaya yang telah dikeluarkan ditambah dengan margin laba yang diinginkan. Sehingga harga jual tersebut mampu menutupi biaya penuh. Sebelum menetapkan harga jual hal yang dilakukan adalah menghitung total biaya produksi. Langkah ini juga selaras dengan rumus akuntansi yang lazim digunakan. Namun untuk penjual jenang ini tidak menulis secara rinci mengenai biaya-biaya produksi yang telah dikeluarkan. Penjual hanya mengingat-ingat total biaya produksi yang memiliki total agak besar. Hal ini seperti yang diungkapkan oleh Bu Lasemi sebagai penjual jenang yang disajikan dalam kutipan wawancara sebagai berikut:

*“kulo mboten nyatet, namung ngeling-eling sing tumbas ae. Tepung setengah kilo regone pitungewu, pathi seprapat telungewu setengah, mutioro rong bungkus pitungewu, ager-ager rongbungkus limangewu, ketan ireng seprapat nemewu, kacang ijo seprapat pitungewu, gulo abang sakilo rolasewu, plasting telungewu setengah, karet rongewu, gas songolasewu sakminggu. Soal e enek sing ora tumbas. Koyo kambil, pandan, banyu”.*

Dari pemaparan yang disampaikan oleh Bu lasemi dapat dijelaskan bahwa Bu Lsemi tidak melakukan pencatatan atas biaya-biaya produksi yang dikeluarkan, hanya mengingat-ingat biaya produksi yang mendapatkannya dengan cara membeli. Seperti tepung beras, tepung tapioka, mutiara, agar-agar, ketan hitam, kacang hijau, gula merah, plastik dan karet. Selain itu ada bahan-bahan yang sudah dimiliki sendiri dan tidak perlu membeli seperti, kelapa, daun pandan, dan air.

Hal ini juga selaras dengan yang disampaikan oleh Bu Ratinem, Bu Ratinem hanya menghitung bahan-bahan yang dibeli dari warung, hal ini disajikan dalam kutipan wawancara dibawah ini

**Penentuan Harga Jual Dengan Metode *Entong* Pada Penjual Jenang** (Studi Fenomenologi Pada Penjual “Jenang” Desa Ngembul Kecamatan Binangun

<https://doi.org/10.35457/akuntabilitas.v12i1.720>

© 2019 Akuntabilitas: Jurnal Ilmu-Ilmu Ekonomi. Semua hak cipta dilindungi undang-undang

*"mboten ngitung sedoyo mbak, namung ngitung sing asalae teko warung, gek yo tunggale duwe bahan dewe dadi nggak usah tumbas"*

Dari pemaparan penjual jenang sum-sum didapatkan total biaya untuk membuat jenang, seperti yang disajikan dalam tabel 1 berikut

**Tabel 1**  
**perhitungan total biaya**

Uraian	Satuan	Harga (Rp)	Jumlah (Rp)
<b>Biaya-biaya :</b>			
	½ kg	14.000/kg	7.000
1. Tepung beras	¼ kg	14.000/kg	3.500
2. Tepung tapioka	2 bks	3.500/bks	7.000
3. Agar-agar mutiara	2/bks	2.500/bks	5.000
4. Agar-agar	1 kg	12.000/kg	12.000
5. Gula merah	¼ kg	28.000/kg	7.000
6. Kacang hijau	¼ kg	24.000/kg	6.000
7. Beras ketan hitam	1 pcs	3.500	3.500
8. Plastik ½ kg	1 ons	2.000	2.000
9. Karet gelang	3kg/7hari	19.000/ 7hari	3.000
10. Gas lpg			
<b>Total biaya</b>			<b>56.000</b>

Dari tabel 1 tersebut dapat diketahui bahwa total biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi berbagai macam jenang menghabiskan biaya sebesar lima puluh enam ribu rupiah. Di dalam total biaya lima puluh enam ribu rupiah tersebut tidak termasuk biaya tenaga kerja, daun pandan, santan dan air. Pemilik beranggapan bahwa hal tersebut tidak dibeli di toko sehingga tidak mengeluarkan uang untuk mendapatkannya.

Dari total biaya lima puluh enam ribu dihasilkan jenang sum-sum, jenang grendul, kacang hijau dan jenang ketan hitam sebanyak setengah panci ukuran 3 liter, agar-agar dan mutiara masing-masing 1 toples sedang. Hal ini kemudian membuat penjual harus mampu menjual seluruh jenang yang dihasilkan. Dalam melakukan penjualan jenang, penjual menyajikan dengan dalam sebuah mangkok atau bungkus plastik dengan menggunakan *entong* sebagai alat takar. *Sa pucuk entong* dijual dengan harga Rp.500,00. Setiap satu kali proses produksi atau sehari mampu menghasilkan 35 *pucuk entong* untuk tiap jenis jenang, sehingga seluruh jenis jenang dihasilkan sebanyak 210 *pucuk entong*. Sehingga untuk 1 mangkok atau satu bungkus jenang dijual dengan harga Rp.3000,00, dengan komposisi agar-agar, kacang hijau, agar-agar mutiara, jenang ketan hitam. Masing-masing jenang diambil dengan *entong* dengan ukuran *sa pucuk entong*. Hal ini sesuai dengan yang diungkapkan oleh Bu Tuminem sebagai penjual jenang yang disajikan dalam kutipan wawancara sebagai berikut:

*"jenange diwadahi mangkok, kabeh dicituk gawe entong, ukurane sa pucuk entong, saben sakmangkong nem pucuk entong, agar-agar e sa pucuk entong, mutiara sa pucuk entong kacang ijo sa pucuk entong lan jenang ketan yo sa pucuk entong. Trus di wei santen lan juruh"*.

Hal senada juga disampaikan oleh Bu muntik sebagai pembeli, yang disajikan sebagai berikut:

*"kulo ndelok lek ngedoli, saben jenang sa pucuk entong, kabeh dadi sakmangkok trus ditambahi santen lan juruh"*

Dari penjelasan yang diberikan oleh ke dua narasumber tersebut cukup jelas, bahwa penjual jenang menyajikan jenang dalam sebuah mangkok dengan alat takar untuk masing-masing jenis jenang dengan menggunakan *entong*. Namun, kenyataannya terdapat ketidaksesuaian jumlah atau banyaknya jenang dalam tiap *entong* tersebut, sehingga mengakibatkan perbedaan pada tiap mangkoknya, hal ini sesuai dengan yang diungkapkan oleh Mbak Inah selaku penjual jenang:

*"kacek o sakitik, dadi yo nggak opo opo. Sing tuku yo wis maklum, ws nrimo n ikhlas. Mgaleh-ngaleh trae yo ngono kuwi"*.

Hal ini juga diungkapkan oleh Bu yah sebagai pembeli yang disajikan sebagai berikut:

**Penentuan Harga Jual Dengan Metode *Entong* Pada Penjual Jenang** (Studi Fenomenologi Pada Penjual "Jenang" Desa Ngembul Kecamatan Binangun

<https://doi.org/10.35457/akuntabilitas.v12i1.720>

"ora po po mbak, kacek o paling yo ndak akeh, ndak enek sak sendok".

Berdasarkan pemaparan dari narasumber tersebut, dapat dijelaskan bahwa menjual dengan menggunakan entong terdapat perbedaan banyaknya jenang dalam mangkok, sehingga mengakibatkan perbedaan jumlah nilai rupiah yang didapatkan, namun hal ini tidak menjadi masalah bagi penjual maupun pembeli. Karena perbedaan yang terjadi sangatlah kecil sehingga tidak begitu mempengaruhi besarnya laba. Sikap *nrimo* dan ikhlas tercermin dalam sikap penjual dan pembeli. Yang saling menerima pada perbedaan banyaknya jenang yang disajikan oleh penjual kepada tiap-tiap pembeli.

## PENUTUP

Harga jual merupakan harga yang telah ditetapkan oleh pembeli sehingga dalam melakukan transaksi jual beli diharapkan dapat memperoleh laba. Begitu pula dengan yang dilakukan oleh penjual jenang yang ada di kecamatan binangun. Penjual menetapkan harga jual dengan menggunakan *entong*. dari hasil produksi beberapa jenis jenang penjual memasang harga limaratus rupiah untuk setengah entongnya. sehingga apabila disajikan dimangkok atau di bungkus dalam plastik di jual dengan harga tiga ribu rupiah. Karena terdapat enam jenis jenang dalam tiap mangkok atau plastiknya.

## DAFTAR PUSTAKA

- Bustami, Bastian dan Nurlela. 2013. *Akuntansi Biaya*. Edisi 4. Jakarta : Mitra Wacana Media.
- Masrunik, Endah dan Anjar. 2016. *Penetapan Harga Jual Melalui Metode Jumput Tangan Pada Warung Nasi Pecel "Mbok Bari" Kota Blitar (Studi Etnografi Pada Warung Nasi Pecel "Mbok Bari" Sentol Kota Blitar)*. *Jurnal Akuntabilitas* Tahun 9 Nomor 9 : Universitas Islam Balitar.
- Suhayati dan Anggadini. 2009. *Akuntansi Keuangan Universitas Komputer Indonesia (UNIKOM)*. Bandung.
- Mursyidi. 2010. *Akuntansi Dasar*. Bogor: Ghalia Indonesia.
- Mulyadi. 2015. *Akuntansi Biaya*. Edisi 5. Yogyakarta: UPP STIM YKPN.
- Siregar, dkk. 2014. *Akuntansi Biaya*. Edisi Kedua. Jakarta : Mitra Wacana Media.

Tambunan, Tulus. 2012. *Usaha Makro Kecil Menengah : isu-isu penting* Jakarta LP3ES.

Badan Pusat Statistik dan Kementerian Negara Koperasi dan Usaha Kecil Menengah (BPS dan KNUKM) 2007.

Dunia, Firdaus Ahmad dan Abdullah, Wasilah. *Akuntansi Biaya*. Edisi Tiga. Jakarta: Salemba Empat.

Pusat Bahasa. 2008 Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.

Sugiyono. 2013. *Metode Penelitian Bisnis (Pendekatan Kualitatif, Kuantitatif dan R & D)*. Bandung: Alfabeta.

Kuswarno, Engkus. , 2009. *Metode Penelitian Komunikasi : Fenomenologi, Konsepsi, Pedoman dan Contoh Penelitiannya*, Widya Padjajaran, Perpustakaan Pusat UII.

Prastowo, Andi. 2014. *Panduan Kreatif Membuat Paham Ajar Inovatif*. Yogyakarta: Diva Press.

Narimawati, Umi. 2008. *Metodologi Penelitian Kualitatif dan Kuantitatif, Teori dan Aplikasi*. Bandung: Agung Media.

Moleong, Lexy J. 2008. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. PT Remaja Rosdakarya. Bandung.