

LAMPIRAN 1

SURAT PERNYATAAN



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET, DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
FAKULTAS EKONOMI

Jalan Udayana No. 11 Singaraja-Bali Telepon : (0362) 26830
Website : <http://www.fe.undiksha.ac.id/>

Nomor : 1191/UN48.13.1/DL/2022

Singaraja, 14 Mei 2022

Lamp. : -

Hal : *Permohonan Data dan Penelitian*

Kepada Yth. Ibu Ketut Subasni
di Tempat

Dengan Hormat,

Wakil Dekan I Fakultas Ekonomi Universitas Pendidikan Ganesha menerangkan bahwa mahasiswa/i tersebut dibawah ini :

Nama : Luh Sri Indrawati

NIM. : 1817051046

Fakultas : Ekonomi

Jurusan/Prodi. : Ekonomi & Akuntansi/Akuntansi Program S1

Bermaksud mengadakan penelitian lapangan untuk menempuh atau menyusun tugas akhir, skripsi dan melengkapi tugas lainnya. Sehubungan dengan hal tersebut, kami mohon ijin agar mahasiswa kami dapat diterima dan diberikan data di tempat yang Bapak/Ibu/Sdr. Pimpin.

Demikian surat ini kami buat agar bisa digunakan sebagaimana mestinya. Atas perhatian dan kerjasamanya, kami sampaikan terima kasih.



Dr. Ni Made Suci, M. Si.
NIP. 196810291993032001

LAMPIRAN 2
TRANSKIP WAWANCARA

Lampiran 1 Hasil Wawancara

Informan : Ibu Ketut Suka Sini

Keterangan : Pemilik Usaha Gula Merah di Desa Bukti

Penulis : Om swastyastu Bu

Ibu Ketut : Om swastyasu dik.

Penulis : Saya Sri Indrawati Bu, mahasiswa Undiksha. Maaf saya mengganggu waktu ibu.

Ibu Ketut : Gak apa apa dik, apa yang bias ibu bantu ?

Penulis : Begini Bu, rencana saya akan melakukan penelitian di sini Bu, di usaha pembuatan gula merah milik Ibu.

Ibu Ketut : Nggih dik, penelitian tentang apa ya ?

Penulis : Penelitian tentang cara menentukan harga pokok produksi gula merah Bu.

Ibu Ketut : Oh iya, boleh dik.

Penulis : Nggih Bu, makasih sebelumnya nggih Bu. Kalau boleh saya tau, selama ini bagaimana cara Ibu untuk menghitung harga pokok produksi gula merah yang Ibu hasilkan ?

Ibu Ketut : Kalau harga pokoknya Ibu tentukan sendiri sesuai biaya yang dikeluarkan saat membuat gula merah dik.

- Penulis : Biaya-biaya apa saja yang Ibu keluarkan saat membuat gula merah Bu?
- Ibu Ketut : Ibu menghitung harga pokoknya Cuma dengan menambahkan biaya bahan baku, upah tenaga kerja, dan biaya-biaya penunjang lainnya, itu saja yang Ibu hitung. Biaya-biaya lain tidak Ibu hitung karena jumlahnya tidak begitu besar.
- Penulis : Oh, itu saja Bu? Biaya- biaya lain seperti biaya penyusutan, biaya pengiriman, dan biaya perlengkapan tidak Ibu hitung nggih?
- Ibu Ketut : Tidak dik, hanya itu saja
- Penulis : Oh nggih Bu. Produk apa saja yang Ibu buat disini?
- Ibu Ketut : Kalau produk yang Ibu buat cuma gula merah saja saja dik tidak ada produk lain lagi
- Penulis : Oh begitu ya Bu, biasanya berapa harga gula merahnya per kg Bu?
- Ibu Ketut : Harga jual untuk 1 kg gula merah biasanya Ibu jual seharga Rp 20.000 sesuai dengan harga pasar dik
- Penulis : Oh, berapa orang jumlah karyawan disini Bu?
- Ibu Ketut : 2 orang dik
- Penulis : Oh gitu Bu, sejak kapan usaha ini berdiri Bu?
- Ibu Ketut : Usaha nike berjalan sejak tahun 2019 dik

Penulis : Oh nggih Bu. Suksma nggih untuk data awalnya, ampura niki tiang mengganggu Ibu. Untuk data berikutnya boleh saya kesini lagi Bu?

Ibu Ketut : Nggih ten kenapi dik. Boleh dik, kalau mau kesini hubungi Ibu dulu nggih dik, soalnya Ibu sering di luar rumah. Nanti hubungi saja Ibu niki no handphone Ibu

Penulis : Nggih suksma Bu, nanti tiang hubungi lagi. Tiang pamit nggih Bu



LAMPIRAN 3

TRANSKIP WAWANCARA

Lampiran 2 Hasil Wawancara

Informan : Ibu Ketut Suka Sini

Keterangan : Pemilik Usaha Gula Merah di Desa Bukti

Penulis : Om swastyastu Bu, maaf tiang mengganggu. Tiang mau wawancara lagi mengenai cara Ibu menghitung harga pokok produksi gula merah.

Ibu Ketut : Omswastyastu dik. Oh iya dik, silakan duduk dulu. Apa yang bisa Ibu bantu?

Penulis : Nggih suksma Bu. Sebelumnya tiang mau nanya, bagaimana sejarah berdirinya usaha niki Bu?

Ibu Ketut : Usaha ini baru mulai berjalan sejak tahun 2019 dik. Karena di Desa ini adalah sumbernya pohon ental dan juga banyakya pohon ental yang ada disini. Jadi , Ibu berfikir untuk membuat gula merah dan menjualnya, soalnya di desa ini sedikit yang bisa mengolah nira ental untuk dijadikan gula karena pembuatan gula merah ini agak susah dik. Jadi kebanyakan niranya itu untuk dijual biasa saja.

Penulis : Apa saja alat dan bahan yang di perlukan dalam proses pembuatan gula merah Bu?

Ibu Ketut : Untuk pembuatan gula merah itu perlu nira ental yang paling utama, cuka, kelapa. Dan Ibu masih memakai cara tradisional seperti

masih menggunakan kompor batu bata dengan kayu bakar , panci, wajan, sendok, daun ental itu saja yang ibu gunaka selama proses pembuatan gula merah.

Penulis : Bagaimana proses pembuatannya Bu?

Ibu Ketut : Sebelumnya proses membuat gula merah, Ibu tuangkan nira ental ke dalam wajan yang berukuran besar. Lalu diaduk sebentar dan Ibu diamkan sampai mendidih, ketika sudah sedikit mengental lalu tambahkan parutan kelapa , setelah itu aduk terus sampai berwarna kuning kecoklatan . Lalu kalau sudah berwarna seperti itu langsung di cetak akan tetapi harus terus di aduk supaya gulanya tidak beku. Setelah di cetak dengan menggunakan daun ental gula didiamkan selama beberapa menit kira kira 10-15 menit untuk mengeringkannya .

Penulis : Berapa jam proses pembuatan gula merah niki Bu?

Ibu Ketut : Kurang lebih sekitar 3-4 jam dik

Penulis : Untuk nira (tuak) yang di perlukan berapa liter sehari Bu?

Ibu Ketut : Kurang lebih 60 literan dik

Penulis : Berapa kg kira kira dapet gulanya niki Bu?

Ibu Keut : Kira-kira sekitar 6-7 kg dik

Penulis : Oh nggih Bu. Untuk pemasarannya bagaimana Bu?

Ibu Ketut : Tiang punya pelanggan niki dik jadi kalau misalnya tiang membuat

gula tiang langsung bawakan ke pelanggan tiang dan kadang juga pelanggan tiang yang nyari kerumah dik.

Penulis : Oh begitu nggih Bu. Suksma untuk wawancara hari ini nike Bu. Mohon izin saya nanti mau wawancara karyawan ibu nike dados nggih ?

Ibu Ketut : Sama-sama dik. Dados nike dik ten kenapi dik

Penulis : Terimakasih banyak nike Bu

Ibu Ketut : Sama-Sama dik



LAMPIRAN 4**TRANSKIP WAWANCARA****Lampiran 3 Hasil Wawancara****Informan : Ibu Desy Damayanti****Keterangan : Karyawan**

Penulis : Om swastyasu Ibu, Selamat pagi

Ibu Desy : Om swastyastu adik, Selamat pagi

Penulis : Perkenalkan saya Luh Sri Indrawati mahasiswa dari Universitas Pendidikan Ganesha, Prodi S1 Akuntansi, ingin meminta waktunya sedikit untuk saya wawancara mengenai tugas akhir skripsi saya Bu.

Ibu Desy : Iya baik dik. Apa yang ingin adik tanyakan?

Penulis : Berapa upah tenaga kerja yang Ibu peroleh dalam memproduksi gula merah ini Bu? Dan berapa jam Ibu bekerja?

Ibu Desy : Untuk upah tenaga kerja yang saya peroleh itu sebesar Rp 20.000 per hari dengan satu orang karyawan dik. Untuk jam bekerjanya datang pagi jam 06.00-09.00 pagi habis itu pulang dah dik sebentar dan itu pun pekerjaannya cuman menunggu adonannya kental dan pas nyetak saja, soalnya untuk niranya itu udah di atur oleh pemilik usaha ini dik .

Penulis : Berapa karyawan yang ada di usaha ini Bu?

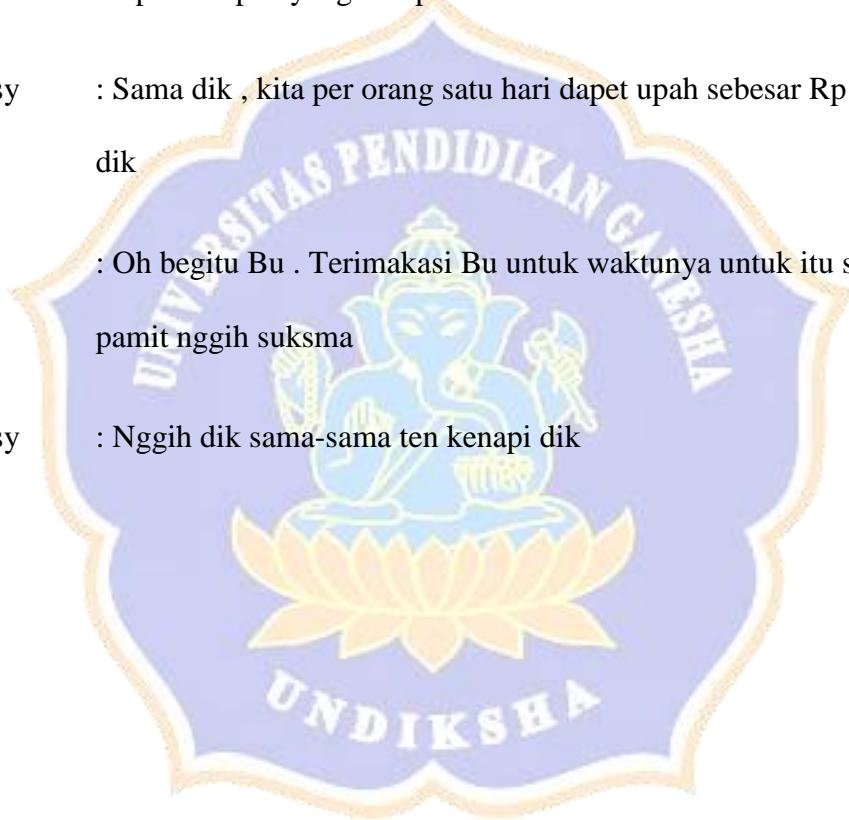
Ibu Desy : Ada 2 karyawan dik. Termasuk saya sendiri dan ada teman saya lagi satu tugasnya mencetak adonan gula yang sudah kental atau matang yang digunakan untuk mencetak yaitu daun ental dik , tapi kita juga mengerjakannya sama-sama maksudnya saling ngebantu gitu dik tidak ada yang kerja sendiri-sendiri dik intinya dalam usaha ini solidaritas diutamakan

Penulis : Apakah upah yang didapatkan itu sama Bu?

Ibu Desy : Sama dik , kita per orang satu hari dapet upah sebesar Rp 20.000 dik

Penulis : Oh begitu Bu . Terimakasih Bu untuk waktunya untuk itu saya pamit nggih suksma

Ibu Desy : Nggih dik sama-sama ten kenapi dik



LAMPIRAN 5**BUKTI DOKUMENTASI****Lampiran 4 Bukti Dokumentasi****Keterangan : Usaha Gula Merah di Desa Bukti**



RIWAYAT HIDUP



Luh Sri Indrawati anak perempuan yang lahir di Jinengdalem pada tanggal 01 Juli 2000. Penulis merupakan anak pertama yang lahir dari pasangan I Nyoman Resdiana dan Ni Komang Seniwati. Penulis berkebangsaan Indonesia dan memeluk agama Hindu.

Saat ini penulis tinggal di Banjar Dinas Sanih, Desa Penglatan, Kecamatan Buleleng, Kabupaten Buleleng, Provinsi Bal. Penulis memulai pendidikan taman kanak-kanak pada tahun 2005 di TK Satya Dharma Kumara dan lulus pada tahun 2006. Penulis kemudian melanjutkan pendidikan sekolah dasar pada tahun 2006 di SD Negeri 1 Jinengdalem dan lulus sekolah dasar pada tahun 2012. Penulis kemudian melanjutkan pendidikan menengah pertamanya di SMP Negeri 5 Singaraja pada tahun 2012 dan berhasil lulus pada tahun 2015. SMA Negeri 3 Singaraja merupakan tempat penulis menempuh pendidikan menengah atas dengan mengambil jurusan IPA dan akhirnya dinyatakan lulus pada tahun 2018. Lalu setelah melalui pendidikan menengah atas, penulis memilih melanjutkan pendidikannya di Universitas Pendidikan Ganesha dengan bergabung di jurusan Ekonomi dan Akuntansi dengan memilih prodi S1 Akuntansi untuk memperoleh gelar Sarjana Ekonomi. Kini penulis telah berhasil menyelesaikan skripsi dengan judul:

**“PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI SEBAGAI DASAR
PENENTUAN HARGA JUAL GULA MERAH DI DESA BUKTI”.**