

BAB I

PERJALANAN AWAL PENELITIAN

1.1. Latar Belakang

Kabupaten Lamongan merupakan salah satu kabupaten yang ada di Provinsi Jawa Timur. Kabupaten ini berbatasan dengan Kabupaten Gresik di timur, Laut Jawa di utara, Kabupaten Bojonegoro dan Kabupaten Tuban di barat, serta Kabupaten Mojokerto dan Kabupaten Jombang di selatan. Kabupaten Lamongan merupakan salah satu kabupaten yang termasuk dalam kawasan metropolitan Surabaya, yaitu Gerbangkertasusila (akronim dari Gresik-Bangkalan-Mojokerto-Surabaya-Sidoarjo-Lamongan). Kabupaten ini memiliki 27 kecamatan serta pusat pemerintahannya terdapat di Kecamatan Lamongan. Kabupaten Lamongan secara garis besar daratannya memiliki 3 karakteristik. Kabupaten ini dibelah oleh Sungai Bengawan Solo. Karakteristik pertama merupakan dataran rendah agak subur yang terletak di tengah selatan dan yang terdiri dari Kecamatan Kedungpring, Babat, Sukodadi, Pucuk, Sekaran, Lamongan, Deket, Tikung, Sugio, Maduran, Sarirejo dan Kembangbahu. Karakteristik kedua merupakan pegunungan kapur berbatu dengan kesuburan sedang yang terletak di selatan dan utara yang terdiri dari Kecamatan Mantup, Sambeng, Ngimbang, Bluluk, Sukorame, Modo, Brondong, Paciran, dan Solokuro. Karakteristik ketiga merupakan daerah rawan banjir yang terletak di tengah utara yang terdiri dari Kecamatan Sekaran, Glagah, Laren, Karanggeneng, Kalitengah, Turi, Karangbinangun.

Lamongan sebagai sebagai sebuah kabupaten yang terdiri dari berbagai karakteristik wilayah tidak terlepas dari berbagai keunikan dan ciri khasnya.

Terdapat berbagai macam keunikan yang ada di Kabupaten Lamongan. Salah satu keunikan yang dapat ditemui di Kabupaten Lamongan terletak pada makanannya. Tidak lengkap rasanya jika mampir ke Kabupaten Lamongan tetapi tidak menyempatkan diri untuk merasakan kenikmatan masakan khas Lamongan ini. Tidak seperti Soto Lamongan maupun Lalapan Lamongan yang memakai kata Lamongan untuk menandakan bahwa makanan tersebut berasal dari Lamongan. Nama makanan ini tidak mengandung nama Lamongan dalam penamaannya. Makanan ini diberi nama nasi boranan.

Nama dari makanan ini diambil dari nama wadah nasi yang dipakai oleh para penjualnya. Wadah nasi ini diberi nama boran, sebuah wadah yang berbentuk seperti mangkok besar dan terbuat dari anyaman bambu. Nasi boranan yang merupakan makanan khas Lamongan ini adalah makanan dengan bumbu berwarna merah yang menyerupai bumbu bali tetapi mengandung santan. Makanan ini disajikan dengan berbagai macam lauk dan dapat dipilih sesuai keinginan penikmatnya. Lauk yang ditawarkan para penjual nasi boranan bisa dikatakan seragam antara pedagang yang satu dengan pedagang lainnya. Lauk dari nasi boranan yang ditawarkan para pedagangya terdiri dari ayam, telur dadar, telur asin, jeroan, ikan bandeng, tahu, tempe, dan ikan sili. Ikan sili merupakan lauk musiman, karena lauk ini tidak dapat ditemui setiap saat. Bentuk ikan ini panjang seperti belut dan sulit membedakan mana bagian kepalanya dan mana bagian ekornya. Tidak lupa juga ada tambahan krawu daun singkong, rempeyek dan empuk (terbuat dari tepung terigu yang dibumbui kemudian digoreng) sebagai pelengkapya.

Tidak diperlukan usaha yang besar oleh orang yang ingin menikmati nasi boranan untuk dapat mendapatkan makanan yang satu ini. Keadaan tersebut

dikarenakan para pedagang nasi boranan yang sangat mudah ditemui jika kita berada di pusat Kota Lamongan. Para pedagang nasi boranan ini tersedia di hampir semua sudut Kota Lamongan dan mereka menawarkan dagangannya dengan cara lesehan. Begitu juga para pembelinya, mereka menikmati nasi boranan ini dengan cara lesehan. Para pedagang nasi boranan ini menawarkan dagangannya di trotoar, pasar maupun pusat perbelanjaan dan mereka dapat ditemui kapan saja. Hal ini dikarenakan setiap saat pasti ada saja pedagang nasi boranan yang menawarkan dagangannya. Meskipun pedagang nasi boranan tersedia setiap saat bukan berarti mereka menawarkan dagangannya selama 24 jam tanpa berhenti. Mereka saling bergantian menjajakan nasi boranan mereka. Para pedagang nasi boranan ini memiliki tempat dan waktu untuk berjualan mereka sendiri. Cara berdagang inilah yang mengakibatkan pedagang nasi boranan selalu tersedia untuk ditemui setiap saat dan hampir di semua sudut Kota Lamongan.

Pedagang nasi boranan sekarang sudah mulai melakukan perluasan wilayah operasinya. Mereka tidak hanya berdagang di Kabupaten Lamongan. Mereka sudah memperluas wilayah operasinya sampai ke kabupaten tetangga, yaitu Kabupaten Gresik. Para pedagang nasi boranan yang menawarkan dagangannya di Kabupaten Gresik merupakan para pedagang yang sebelumnya menawarkan dagangannya dan tinggal di Kabupaten Lamongan. Karena adanya beberapa alasan yang menyebabkan mereka harus tinggal di Kabupaten Gresik menjadikan mereka menawarkan dagangannya di Kabupaten Gresik. Walaupun terdapat pedagang nasi boranan yang menawarkan dagangannya di Kabupaten Gresik, tetapi jumlah mereka tidak sebanyak yang ada di kabupaten asalnya, yaitu Kabupaten Lamongan.

Nasi boranan ini dapat dinikmati dengan harga yang tidak terlalu mahal. Harga yang harus dibayarkan untuk menikmati 1 porsi nasi boranan ini tentunya tergantung pada lauk yang dipilih oleh pembeli. Jika pembeli menikmati nasi boranan ini dengan lauk telur dadar, pembelinya cukup membayar Rp. 7.000. Untuk lauk berupa ayam, telur asin, jeroan, atau ikan bandeng dapat dinikmati dengan harga Rp 10.000. Sedangkan jika lauk yang dipilih oleh pembeli berupa ikan sili, makanan ini dapat dinikmati dengan harga Rp 12.000. Harga yang harus dikeluarkan untuk menikmati nasi boranan dengan berbagai macam pilihan lauknya bisa dikatakan sudah menjadi standar bagi semua pedagang nasi boranan. Walaupun harga yang ditawarkan sama, tetapi pasti ada sesuatu yang membedakan antara pedagang nasi boranan yang satu dengan pedagang nasi boranan yang lainnya. Faktor yang menjadi pembeda antara pedagang nasi boranan satu dengan yang lainnya diantaranya porsi, banyak sedikitnya bahan baku yang dipakai, dan kualitas bahan baku yang dipilih. Seperti kualitas beras yang dimasak oleh para pedagang nasi boranan ini. Banyak sedikitnya cabe yang dipakai untuk meracik bumbu nasi boranan juga menjadi pembeda antara pedagang dengan pedagang yang lainnya.

Salah satu yang menjadi keunikan pedagang nasi boranan dalam penentuan harga adalah diberikannya secara gratis air minum kemasan gelas yang telah di sediakan kepad pembelinya. Dengan kata lain, harga nasi boranan ditambah air minum dalam kemasan gelas dan harga nasi boranan tanpa air minum kemasan gelas tetap sama. Keunikan lainnya adalah adanya perbedaan harga tergantung siapa yang menjadi pembelinya. Sebagai contoh jika pembelinya adalah pelajar, maka harga potongan harga akan diberlakukan. Harga nasi boranan yang semula Rp 10.000 dapat diturunkan menjadi Rp 8.000 jika pembelinya pelajar. Ibu Inasih

merupakan salah satu dari 3 pedagang nasi boranan di tempat berdagangnya yang menerapkan potongan harga kepada pelajar.

Fenomena pedagang nasi boranan dengan cara penentuan harga jualnya hanya dapat dimengerti dengan mengamati fenomena tersebut. Perbedaan yang terjadi antara teori harga jual yang berlaku dengan cara pedagang nasi boranan menentukan harga jualnya menimbulkan beberapa keunikan dalam penetapan harga nasi boranan yang mereka jual. Hansen dan Mowen (2001:633) mendefinisikan harga jual sebagai beban yang harus ditanggung oleh pembeli atau pelanggan atas barang atau jasa yang dibebankan oleh suatu unit usaha dalam satuan moneter. Mulyadi (2001:78) mengemukakan bahwa harga jual harus dapat menutupi seluruh biaya yang timbul ditambah dengan laba yang wajar. Jadi intinya harga jual merupakan penjumlahan biaya produksi dengan keuntungan yang ingin diperoleh.

Krismiaji (2002, 354) menyatakan proses penentuan harga jual sebagai upaya untuk menyeimbangkan keinginan untuk memperoleh manfaat sebesar-besarnya dari peolehan pendapatan yang tinggi dan penurunan volume penjualan jika harga jual yang dibebankan kepada konsumen lebih mahal. Ahmad (2015, 148) mengungkapkan tujuan-tujuan tertentu dalam penentuan harga jual, seperti tujuan orientasi laba, orientasi penjualan, dan orientasi status. Dalam memperoleh tujuan tersebut maka harus menambahkan biaya tertentu dengan *mark up* yang sudah ditentukan, biaya yang dimaksud adalah biaya produksi. Dari penjelasan teoritis di atas, penentuan harga jual sangat terkait dengan biaya produksi. Jika harga jual lebih rendah dari biaya produksi maka akan timbul kerugian. Harga jual yang ditetapkan pada suatu produk seharusnya dapat menutupi biaya produksinya sehingga tidak menimbulkan kerugian.

Riset tentang penentuan harga jual telah dilakukan oleh beberapa peneliti, seperti penelitian yang dilakukan oleh Soei (2014). Ia meneliti tentang penentuan harga jual pada UD. Sinar Sakti dengan menggunakan metode *cost plus pricing*. Dalam penelitian tersebut ditemukan hasil bahwa harga jual pada UD. Sinar Sakti masih ditetapkan oleh produsen, yaitu harga jual yang mengikuti harga pasaran yang telah ditetapkan oleh usaha dagang sejenis lainnya. Namun ketika dihitung dengan menggunakan metode *cost plus pricing* diketahui bahwa harga jual yang ditetapkan oleh perusahaan lebih tinggi daripada menggunakan metode tersebut. Penelitian serupa juga pernah dilakukan oleh Moray (2014) yang meneliti tentang penentuan harga jual dengan *cost plus pricing* menggunakan pendekatan *full costing* pada UD. Gladys Bakkery. Dalam penelitian tersebut diketahui UD. Gladys Bakkery juga menggunakan harga jual yang mengikuti pasar. Ketika penentuan harga jual menggunakan *cost plus pricing* dengan pendekatan *full costing*, diketahui harga jual yang didapat lebih rendah dibandingkan dengan metode yang dipakai perusahaan sebelumnya.

Gayati (2013) meneliti tentang penentuan harga jual produk dengan metode *cost plus pricing* pada PT. Pertani (Persero) cabang Sulawesi Utara. Dalam penelitian tersebut diketahui PT. Pertani tidak membedakan biaya tenaga kerja biaya tenaga kerja, biaya *overhead* variabel dan laba secara proporsional pada beberapa varietas, sehingga terjadi perbedaan harga jual oleh perusahaan dan peneliti yang menggunakan *cost plus pricing*.

Penelitian mengenai harga jual tidak hanya hanya sebatas menentukan sebuah harga yang mementingkan materi sebagai tujuan akhirnya. Namun terdapat pula penelitian mengenai harga jual yang membawa nilai-nilai budaya didalamnya. Seperti penelitian yang dilakukan oleh Anwar (2015), dia meneliti

tentang penetapan harga jual pada pedagang tradisional di Kota Gorontalo berdasarkan nilai budaya “*Rukuno Lo Taaliya*” yang artinya rukun jual beli. Dalam penelitian tersebut diketahui bahwa menetapkan harga jual berdasarkan “*Rukuno Lo Taaliya*” mengandung beberapa nilai seperti kejujuran, saling membantu, ketulusan, kepercayaan dan kasih sayang yang dalam. Harga jual tidak semata-mata dibentuk oleh hal-hal yang berkaitan dengan uang, melainkan ditambah nilai umum yang diyakini oleh budaya masyarakat.

Penelitian serupa tentang harga jual juga dilakukan oleh Alimuddin (2011) mengenai konsep harga jual berbasis nilai kejujuran dalam Islam. Penelitiannya menemukan bahwa sebenarnya tidak ada gunanya menetapkan harga jual karena yang menetapkan harga jual karena yang menentukan kualifikasi pembeli adalah Sang Maha Pemberi Rezeki. Jika pembelinya berasal dari kalangan yang mampu dan memiliki kepribadian yang baik maka kemungkinan besar akan membayar sama atau bahkan lebih besar dari harga jual yang berlaku umum. Penetapan harga jual seperti ini disebut *pricing by buyer*. Konsekuensi dari penetapan harga jual ini adalah adanya keikhlasan menerima hasil penjualan berapapun nilainya. Konsep harga jual tersebut tidak ditemukan dalam harga jual konvensional namun dalam kehidupan sehari-hari masih ditemukan.

Penelitian tentang penetapan harga jual juga pernah dilakukan oleh Amaliah (2014) mengenai konsep penetapan harga jual berbasis nilai-nilai Komunitas Papalele masyarakat Maluku. Hasil penelitiannya menunjukkan adanya nilai kebersamaan yang mewarnai keberagaman Papalele. Dalam proses penentuan harga jual yang dilakukan komunitas Papalele ditemukan adanya nilai budaya yang terkandung, yaitu *pela* (gendong). Nilai tersebut mengandung nilai kejujuran,

kepercayaan, keadilan dan cinta kasih. Hal tersebut menggambarkan bahwa dalam penentuan harga jual terdapat nilai non-materi didalamnya. Amaliah (2016) juga melakukan penelitian mengenai nilai-nilai budaya di balik penetapan harga jual yang diterapkan oleh transmigran Bali di Boolang Mogondow. Harga jual yang ditetapkan oleh komunitas transmigrasi Bali selain untuk memperoleh keuntungan, juga terkandung nilai-nilai budaya *tri hita* karena merefleksikan nilai ketundukan kepada Sang Pencipta, pelestarian lingkungan dan gotong royong.

Penelitian serupa tentang penentuan harga jual juga pernah dilakukan oleh Zalshabila (2013) yang meneliti proses penentuan harga pokok produksi bakso di Kota Malang yang terefleksi pada harga jual bakso tersebut. Penelitian tersebut menjelaskan adanya refleksi dari budaya Jawa yang dipegang oleh para pedagang bakso di Kota Malang. Berdasarkan hasil penelitian tersebut, terdapat unsur budaya yang masih dipegang para pedagang bakso diantaranya *tepo seliro*, *mangan ora mangan sing penting ngumpul*, dan *nerimo ing pandam*.

Penelitian serupa tentang harga jual juga dilakukan oleh Rusmiati dan kawan-kawan (2018) mengenai nilai kesetiakawanan dan keagamaan dalam penentuan harga jual roti dan kue di Madura. Hasil dari penelitian tersebut adalah adanya biaya dan *mark up* tak kasat mata yang juga turut mempengaruhi harga jual. Penelitian tersebut juga mengungkapkan adanya nilai kesetiakawanan yang terkandung dalam proses penentuan harga jual. Selain nilai kesetiakawanan, nilai keagamaan juga turut terkandung dalam proses penentuan harga jual.

Berdasarkan penelitian di atas penulis terinspirasi untuk mengungkap konsep penentuan harga jual yang ditetapkan pedagang nasi boranan. Peneliti akan mencoba mengungkap nilai-nilai lain yang terkandung dalam proses

penentuan harga nasi boranan. Pada penelitian ini, penulis akan berfokus pada salah satu pedagang nasi boranan yang terdapat di Kabupaten Lamongan. Ibu Inasih akan menjadi fokus dalam penelitian ini. Ibu inasih ini dipilih karena merupakan salah satu pedagang nasi boranan yang menerapkan harga spesial pada pelajar. Ibu Inasih sudah lama berjualan nasi boranan. Beliau berdagang sudah sejak tahun 2010.

Penelitian ini membahas tentang cara pedagang nasi boranan dalam menetapkan harga jual dan porsi serta perhitungan biaya produksinya. Agar tercipta pemahaman yang mendalam terhadap pola pikir pedagang nasi boran, peneliti memutuskan untuk melakukan penelitian kualitatif dengan pendekatan fenomenologi transendental yaitu studi tentang kesadaran “Aku” dimana “Aku” adalah pusat pusat (Kamyanti, 2016:165).

1.2. Rumusan Masalah

Dari uraian di atas, banyak pertanyaan timbul dalam diri peneliti. Timbulnya rasa penasaran tersebut membuat peneliti ingin menggali lebih dalam jawaban yang dapat memuaskan rasa penasaran peneliti. Rumusan masalah penelitian ini adalah bagaimana konsep penentuan harga jual nasi boranan yang diterapkan oleh para pedagang? Penelitian ini akan mendalami keseluruhan proses penentuan harga jual, mulai dari biaya-biaya yang dikeluarkan hingga faktor-faktor lain tak kasat mata yang mempengaruhi penentuan harga jual.

Dari pertanyaan di atas, muncul pertanyaan lanjutan yaitu nilai-nilai apa yang terkandung dalam penentuan harga jual nasi boranan? Adanya perbedaan harga jual nasi boranan tergantung siapa menjadi pembelinya menuntun peneliti untuk mencari jawaban dari pertanyaan tersebut. Pertanyaan ini akan memerlukan

jawaban mendalam dari aktor untuk menguak nilai-nilai yang ada di balik penentuan harga jual.

1.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka peneliti bertujuan untuk melihat konsep penentuan harga jual yang diterapkan oleh pedagang nasi boranan. Serta untuk mengetahui nilai-nilai yang terkandung dalam penentuan harga jual pedagang nasi boranan.

1.4. Manfaat Penelitian

Penelitian yang penulis lakukan diharapkan dapat memberi manfaat kepada semua orang, baik secara teoritis maupun praktis. Secara teoritis, penelitian ini diharapkan dapat memberi gambaran bahwa suatu usaha memiliki keunikan tersendiri dalam menentukan harga jualnya. Secara praktis, penelitian ini diharapkan dapat memberi pemahaman tentang bagaimana pedagang nasi boranan menentukan harga jualnya.