

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
PERNYATAAN LULUS.....	iii
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR SINGKATAN	xii
DAFTAR ISTILAH	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	8
1.3 Tujuan Penulisan	9
1.4 Ruang Lingkup	9
1.5 Manfaat Penulisan	10
1.6 Sistematika Penulisan KTTA	10
BAB II LANDASAN TEORI	13
2.1 Kepatuhan Pajak.....	13
2.2 Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Kepatuhan Pajak	14
2.3 <i>Theory of planned behavior</i> (TPB)	16
2.4 Respon	18
2.5 Persepsi.....	18
2.6 Penelitian Terdahulu.....	18
2.7 Kerangka Pemikiran	22
BAB III METODE DAN PEMBAHASAN.....	24
3.1 Metode Pengumpulan Data	24
3.1.1 Metode studi lapangan.....	26
3.1.2 Studi kepustakaan.....	29
3.2 Gambaran Umum Objek Penelitian	30
3.2.1 Kabupaten Badung	30
3.2.2 UMKM Kuliner Khas Bali	33

3.2.3 KPP Pratama Badung Selatan	39
3.3 Hasil Temuan dan Pembahasan.....	42
3.3.1 Hasil temuan.....	42
3.3.2 Pembahasan	64
BAB IV SIMPULAN	76
DAFTAR PUSTAKA	78
LAMPIRAN.....	83
SURAT RISET	117
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	119

DAFTAR TABEL

Tabel I. 1 – Jumlah Pedagang Makanan Khas Bali di Kabupaten Badung.....	5
Tabel I. 2 – Jumlah WP dan WP Bayar KLU Warung Makan di KPP Pratama Badung Selatan.....	6
Tabel II. 1 – Penelitian Terdahulu.....	21
Tabel II. 2 – Kriteria Penghasilan UMKM	34
Tabel III. 1 – Informan yang Diwawancarai Penulis.....	27
Tabel III. 2 – Kondisi Kepatuhan Pajak Penghasilan UMKM Kuliner Khas Bali di Kabupaten Badung yang menjadi Objek Penelitian.....	43
Tabel III. 3 – Data Jumlah Wajib Pajak yang Diawasi setiap AR Kewilayahan KPP Pratama Badung Selatan	55

DAFTAR GAMBAR

Gambar I. 1 – Data Jumlah UMKM Provinsi Bali Tahun 2017-2020.....	3
Gambar II. 1 – Kerangka Pemikiran Penulis	22
Gambar III. 1– Nasi ayam Warung Bakas.....	28
Gambar III. 2 – Nasi ayam <i>betutu</i> Warung Liku 3	29
Gambar III. 3 – Peta wilayah Kabupaten Badung.....	31
Gambar III. 4 – Struktur organisasi Pemerintah Kabupaten Badung.....	33
Gambar III. 5 – Struktur organisasi KPP Pratama Badung Selatan.....	40
Gambar III. 6 – Wilayah Kerja KPP Pratama Badung Selatan.....	42
Gambar III. 7 – Dokumentasi penulis setelah wawancara dengan pemilik usaha Warung Liku 3	49
Gambar III. 8 – Wawancara penulis dengan AR KPP Pratama Badung Selatan melalui <i>zoom</i>	59
Gambar III. 9 – Profil akun resmi Twitter dan Instagram KPP Pratama Badung Selatan.....	62
Gambar III. 10 – Tampilan aplikasi Galpot Tematik KPP Pratama Badung Selatan	63

DAFTAR SINGKATAN

1. AR : *Account Representative*
2. DJP : Direktorat Jenderal Pajak
3. KPP : Kantor Pelayanan Pajak
4. KTTA : Karya Tulis Tugas Akhir
5. KUP : Ketentuan Umum Perpajakan
6. NPWP : Nomor Pokok Wajib Pajak
7. SPT : Surat Pemberitahuan
8. PP : Peraturan Pemerintah
9. PPh : Pajak Penghasilan
10. UKM : Usaha Kecil dan Menengah
11. UMKM : Usaha, Mikro, Kecil, dan Menengah

DAFTAR ISTILAH

1. Ayam *betutu* : Makanan tradisional Bali yang dibuat dari ayam utuh atau potongan ayam yang dilapisi bumbu dan dipanggang atau dikukus dalam api sekam.
2. Babi *guling* : Makanan khas Bali yang terbuat dari babi, pada bagian perut diisi dengan bumbu dan sayuran, seperti daun ketela pohon. Proses pembuatannya dengan dipanggang sambil diputar-putar (diguling-gulingkan) hingga matang dan ditandai dengan perubahan warna kulit menjadi kecokelatan.
3. Basa *genep* : Bumbu dasar kuliner khas Bali yang pembuatannya menggunakan bahan-bahan, antara lain cabai besar, cabai kecil, bawang merah, bawang putih, kunyit, jahe, kencur, kemiri, pala, lengkuas, dan merica.
4. *Laklak* : Kue dadar kecil khas Bali yang terbuat dari tepung beras yang ditaburi parutan kelapa dan lelehan gula Bali.
5. Nasi campur Bali : Makanan khas Bali yang terdiri atas nasi dan beragam lauk, seperti sate lilit, sayur kangkung, telur rebus, *lawar*, ayam *betutu*, dan sambal *matah*.
6. Nasi *jinggo* : Makanan khas Bali yang terdiri dari nasi, dengan lauk seperti, tempe, telur rebus potong, mie goreng, sayur, sambal, dan serundeng kelapa yang dibungkus dengan daun pisang.
7. Nasi *lawar* : Makanan khas Bali yang terdiri dari nasi dengan campuran sayuran dan daging cincang yang dicampur merata bersama bumbu kaya rempah.
8. Rujak : Makanan yang dibuat dari buah-buahan / sayuran yang diiris / ditumbuk, kemudian diberi bumbu yang terdiri dari asam, gula, cabai, garam.
9. Sate lilit : Varian sate asal Bali yang terbuat dari daging babi / ayam / ikan yang dicampur dengan parutan kelapa, santan, jeruk nipis, bawang merah, dan merica. Daging cincang yang telah berbumbu dilekatkan pada sebuah bambu atau batang sereh.
10. *Serombotan* : Kuliner tradisional Bali yang umumnya terdiri dari kacang panjang, kangkung, terong, kecambah pendek, dan kacang-kacangan yang disiram kelapa parut berbumbu.

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 – Lembar Panduan Wawancara (<i>Interview Guide</i>).....	83
Lampiran 2 – Daftar Informan UMKM Kuliner Khas Bali	86
Lampiran 3 – Bukti Pengumpulan Data	87
Lampiran 4 – Rangkuman Transkrip Wawancara 5 UMKM Kuliner Khas Bali ..	88
Lampiran 5 – Transkrip Wawancara dengan AR KPP Pratama Badung Selatan ..	97
Lampiran 6 – Transkrip Wawancara dengan Fungsional Penyuluh	105
Lampiran 7 – <i>Consent Form</i> Informan	109