

**ANALISIS HARGA POKOK PRODUKSI TAHU -
TEMPE PADA *HOME INDUSTRI* LELA JAYA
MANNA, BENGKULU SELATAN**

SKRIPSI



Oleh :

ZAINAL ARIPIN

NPM C1B010069

JURUSAN MANAJEMEN
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS BENGKULU

2014

**ANALISIS HARGA POKOK PRODUKSI TAHU -
TEMPE PADA *HOME INDUSTRI* LELA JAYA
MANNA, BENGKULU SELATAN**

SKRIPSI



Diajukan kepada Universitas Bengkulu
Untuk Memenuhi Salah Satu
Persyaratan Dalam Menyelesaikan Sarjana Ekonomi

Oleh :

ZAINAL ARIPIN

NPM. C1B010069

JURUSAN MANAJEMEN
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS BENGKULU

2014

MOTTO

- ❖ **Jatuh Itu Sakit, Tapi Akan Lebih Sakit Apabila Kita Tidak Bisa Bangkit. (Zainal Aripin)**
- ❖ **Jadi Diri Sendiri, Cari Jati Diri, dan Dapatkan Hidup Yang Mandiri**
- ❖ **Kalahkan kemalasan dengan SEMANGAT
Kalahkan kebencian dengan KASIH SAYANG
Kalahkan kesombongan dengan RENDAH HATI**
- ❖ **Anda tidak bisa mengubah orang lain, Anda harus menjadi perubahan yang Anda harapkan dari orang lain (Mahatma Gandhi)**
- ❖ **Banyak kegagalan dalam hidup ini dikarenakan orang-orang tidak menyadari betapa dekatnya mereka dengan keberhasilan saat mereka menyerah. (Thomas Alva Edison)**
- ❖ **Sungguh bersama kesukaran dan keringanan. Karna itu bila kau telah selesai (mengerjakan yang lain). Dan kepada Tuhan, berharaplah. (Q.S Al Insyirah : 6-8)**
- ❖ **Jangan pernah malu untuk maju, karena malu menjadikan kita takkan pernah mengetahui dan memahami segala sesuatu hal akan hidup ini**

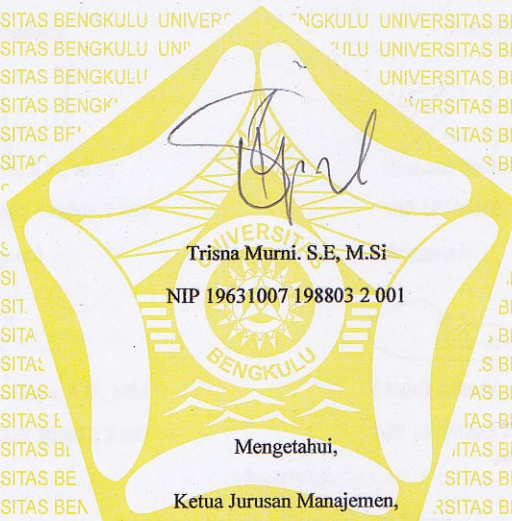
Skripsi oleh Zainal Aripin ini

Telah diperiksa oleh Pembimbing dan disetujui untuk diuji pada Ujian *Comprehensive* /

Skripsi

Bengkulu, 07 Juni 2014

Pembimbing



Dr. Willy Abdillah, S.E, M.Sc

NIP 19790729 200501 1 002

Skripsi oleh **Zainal Aripin** ini,

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji yang dilaksanakan pada:

Hari/Tanggal : Kamis, 3 Juli 2014

Waktu : 11.00 WIB

Tempat : Ruang Multimedia Gedung Manajemen Fakultas Ekonomi dan
Bisnis Universitas Bengkulu


Dan dinyatakan **LULUS**

DEWAN PENGUJI

Pembimbing

Penguji Utama


Trisna Murni, S.E., M.Si



Syamsul Bachri, S.E., M.Si


NIP 19631007 198803 2 001

NIP 19560102 198603 1 002

Anggota I

Anggota II


Rina Suthia Hayu, S.E., MM


Chairil Afandy, S.E., M.M

NIP 19820327 200912 2 006

NIP 19790305 200251 2 002

Mengetahui,

An. Dekan Fakultas Ekonomi Dan Bisnis,

Wakil Dekan Bidang Akademik


Dr. Fahrudin JS Pareke, S.E., M.Si

NIP 19710914 199903 1 004

PERSEMBAHAN

Alhamdulillahirobbil'alamin. Sujud syukur kepada-Mu ya Allah, atas Cinta dan Kasih Sayang-Mu, atas Nikmat dan Karunia-Mu sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi ini yang dipersembahkan untuk:

- *Ayahanda Ahmad Soim dan Ibundaku Deslity yang telah membesarkanku dengan kasih sayang dan selalu membimbing hingga ananda dapat menyelesaikan kuliah. Do'a untuk keselamatan dunia dan akhirat selalu ku panjatkan untuk kalian berdua.*
- *untuk Kakek, Nenek dan seluruh keluarga besarku yang terus memberikan do'a dan Nasehat.*
- *untuk ketiga saudara kandungku yaitu kakakku Briptu.Aprilita Laila Somiarty, S.H, adik laki-lakiku Aga Tri Novean dan adik perempuanku Irva Destyana yang selalu memberi dukungan untukku dan selalu menghiburku.*
- *My Beloved Apriza Sudia untuk dukungan, bantuan dan do'a yang tulus dari mu maaf karena telah merepotkanmu dan terkadang memarahimu.*

- Ibu Trisna Murni, S.E., M.Si selaku dosen Jurusan Manajemen yang telah membimbing dan membekaliiku dengan ilmu dan pengetahuan dengan penuh kesabaran.
- Bapak Sri Warsono, S.E., M.Si selaku dosen konsentrasi manajemen operasional terima kasih atas bimbingan serta nasihatnya selama saya menempuh ilmu dibangku kuliah ini.
- Sahabatku Hendri, Defri, dan Partogian yang sering berbagi waktu bersama dan membantuku memberikan ide-ide dalam penyelesaian skripsi ini.
- Senior-seniorku diHUMAN dan HMI bang Arif Makmum, faisal, bang Julpin, bang Akbar, bang Deby, dang Ijonk, bang Miko serta senior ku yang lain yang telah banyak memberikan masukan.
- Rekan seperjuanganku diHUMAN, para presidium HUMAN angkatan 2012-2013, adik-adikku Beny Kapal, Teguh, Lili, Bunga, halidan, Khapis, Riani, Rahmat, Zulmey,serta yang adik-adikku yang lain mohon maaf karena tidak bisa disebutkan satu per satu, terima kasih telah memberikan berjuta pengalaman dan membukakan penglihatanku mmenjadi lebih luas.

- *Pasukan Liga Manajemen C 2010 : Agung, Dian, Denis, Agil, Romi, Aditio, Ete, Darwin, Bobi, Andrian, Petra, Hery, afrik, Fadlin, dll semoga kesuksesan dan kejayaan akan tetap dapat kita pertahankan.*
- *Teman-teman Manajemen 2008-2012 yang telah membantu dan berbagi pengalaman, mohon maaf karena tidak bisa disebutkan satu per satu.*
- *Almamaterku.*

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan di bawah ini menyatakan bahwa skripsi dengan judul :

“ANALISIS HARGA POKOK PRODUKSI TAHU - TEMPE PADA *HOME INDUSTRI* LELA JAYA MANNA, BENGKULU SELATAN”

Saya menyatakan dengan sesungguhnya bahwa dalam skripsi ini tidak terdapat keseluruhan dari tulisan orang lain yang saya ambil dengan cara menyalin, atau meniru dalam bentuk rangkaian kalimat atau simbol yang menunjukkan gagasan atau pendapat atau pikiran penulis lain, yang saya akui seolah-olah sebagai tulisan saya sendiri, dan atau tidak terdapat bagian keseluruhan tulisan yang saya salin, tiru, atau yang saya ambil dari tulisan orang lain tanpa memberikan pengakuan pada penulis aslinya.

Apabila saya melakukan hal tersebut di atas dengan sengaja, dengan ini saya menyatakan menarik skripsi yang saya ajukan sebagai hasil tulisan saya sendiri. Bila kemudian terbukti bahwa saya melakukan tindakan menyalin atau meniru tulisan orang lain seolah-olah hasil pemikiran saya sendiri, berarti gelar dan ijazah yang telah diberikan universitas batal saya terima.

Bengkulu, Juli 2014

Zainal Aripin

THE ANALYSIS COST OF PRODUCTION TOFU AND TEMPE
AT HOME INDUSTRY LELA JAYA
MANNA, SOUTH BENGKULU

Zainal Aripin¹⁾

Trisna Murni²⁾

ABSTRACT

The purpose of this study was to analyze the cost of production tempeh and tofu at home industry Lela Jaya Manna in South Bengkulu. Cost of production is calculated based on expenses in the purchase of direct materials, direct labor and factory overhead costs (costs helper). The production of tofu and tempeh home industry generated Lela Jaya capable of producing up to 3000kg to 2700kg tempeh and tofu every month. Based on the results of a study of costs - costs incurred from the purchase of raw materials to production ready for sale (already in the box) then the of soybean prices applied by the company amounted to 10,000, - USD. 12,500, every kg and know 10,000, - 12,000, every kg is the selling price is not right and make the company suffered a loss. Some important aspects in the determination of the cost of production is not taken into account by the company. Such as depreciation costs, maintenance costs, overhead costs, etc. ..

Keywords: Cost and Cost Price

1. University Student
2. Supervisor

**ANALISIS HARGA POKOK PRODUKSI TAHU DAN TEMPE
PADA *HOME INDUSTRI* LELA JAYA
MANNA, BENGKULU SELATAN**

Zainal Aripin¹⁾

Trisna Murni²⁾

RINGKASAN

Home Industri Lela Jaya adalah perusahaan yang bergerak dibidang produksi tahu dan tempe. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis harga pokok produksi serta harga jual tahu dan tempe pada *home industri* Lela Jaya di Manna, Bengkulu Selatan. Harga pokok produksi dihitung berdasarkan pengeluaran biaya dalam pembelian bahan baku langsung, tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik (biaya penolong). Harga pokok produksi selama ini belum dihitung dengan baik, jadi harga jual produknya hanya berdasarkan perkiraan saja. Selama kurun waktu 1 tahun terakhir, terjadi perubahan harga yang cukup signifikan pada bahan baku utama kacang kedelai. Kenaikan yang tertinggi terjadi dalam kurun waktu bulan Juli hingga November tahun kemarin. Kenaikan harga ini disebabkan oleh macetnya pemasokan kedelai import dari negara lain dan terhalangnya transportasi pengangkutan kacang kedelai dari provinsi Lampung ke gudang yang berada di Kabupaten Manna, Bengkulu Selatan.

Proses produksi tahu dan tempe menggunakan 2 orang tenaga kerja. *Home industri* Lela Jaya memasarkan hasil produksinya yaitu tahu dan tempe kepada pengecer dan kepada konsumen akhir. Didalam produk tempe *home industri* Lela Jaya mengemasnya menggunakan dua jenis kemasan yaitu kemasan plastik dan kemasan daun. Produksi tahu dan tempe yang dihasilkan *home industri* Lela Jaya adalah mampu memproduksi tempe hingga 3000kg dan tahu hingga 2700kg setiap bulannya.

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan terhadap biaya – biaya yang dikeluarkan sejak pembelian bahan baku hingga produksi siap jual (sudah dalam kemasan), maka harga harga tempe yang diterapkan oleh perusahaan sebesar Rp.10.000, - Rp. 12.500,/kg dan tahu Rp.10.000, - Rp.12.000,/kg adalah harga jual yang tidak tepat dan membuat perusahaan mengalami kerugian. Beberapa aspek penting didalam penetapan biaya produksi tidak diperhitungkan oleh perusahaan. Seperti biaya penyusutan, biaya pemeliharaan, biaya overhead, dll.. Harga jual baru yang ditetapkan oleh perusahaan tahu dan tempe Lela Jaya masih dibawah harga jual para kompetitor yang baru. Dengan kebijakan perusahaan menaikkan harga jual tahu dan tempe tanpa melakukan perhitungan HPP, maka pada periode tertentu perusahaan mengalami kerugian. Seperti pada tabel diatas, untuk produk tahu pada periode bulan November perusahaan mengalami kerugian sebesar Rp.67,-/kg.Hal ini memberikan keunggulan dari segi harga bagi perusahaan tahu dan tempe Lela jaya apabila dibandingkan dengan perusahaan sejenis.

Keywords: Biaya dan Harga Pokok Produksi

1. Mahasiswa
2. Dosen Pembimbing

KATA PENGANTAR

Bismillahirrohmanirrohim,

Dengan mengucapkan puji dan syukur kehadirat Allah SWT atas berkat rahmat dan taufiknya-Nya lah sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini yang berjudul : ” **Analisis Harga Pokok Produksi Tahu - Tempe Pada *Home Industri Lela Jaya di Manna, Bengkulu Selatan***”

Didalam penyusunan skripsi ini penulis banyak mendapat bantuan dari berbagai pihak, baik bimbingan, saran-saran dan masukan secara moral maupun materil. Penulis mengucapkan banyak terima kasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya terutama kepada :

1. Bapak Ahmad Soim dan Ibu Deslity selaku owner *home industri* tahu dan tempe Lela Jaya yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melakukan penelitian.
2. Ibu Trisna Murni, S.E.,M.Si selaku Pembimbing Utama yang telah memberikan petunjuk dan arahan dalam menyelesaikan skripsi ini.
3. Bapak Syamsul Bachri, S.E., M.Si selaku ketua tim penguji skripsi saya ini yang telah memberikan petunjuk dan kritikan yang membangun.
4. Bapak Chairil Afandy, S.E., M.M selaku anggota II dalam tim penguji yang telah memberikan masukan-masukan dan yang telah memberikan saran.
5. Ibu Rina Suthia hayu, S.E., MM selaku anggota III dalam tim penguji skripsi saya ini yang telah memberikan komentar serta kritikan yang membangun guna kebaikan skripsi saya ini.
6. Bapak Dekan Fakultas Ekonomi Universitas Bengkulu.

7. Dr. Willy Abdillah, S.E,M.Sc selaku Ketua Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomi Universitas Bengkulu
8. Seluruh Bapak dan Ibu Dosen Jurusan Ekonomi Manajemen.
9. Seluruh Staf Karyawan/ti pada Fakultas Ekonomi Universitas Bengkulu
10. Rekan-rekan seperjuangan yang telah memberikan dorongan dan sumbangan pemikiran dalam pembuatan skripsi ini.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa dalam penyusunan skripsi ini masih banyak terdapat kekurangan dan kelemahan, untuk itu penulis menerima kritik dan saran yang bersifat membangun dan penyusun akan menerima dengan senang hati demi kesempurnaan nilai-nilai skripsi ini. Akhir kata penulis berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi kita semua, serta dapat menambah ilmu pengetahuan bagi pembacanya.

Amin, amin yarobbal'alamain

Bengkulu, Juli 2014

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
COVER	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PENGESAHAN UJIAN	iv
MOTTO	v
PERSEMBAHAN	vi
PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI	ix
ABSTRACT	x
RINGKASAN	xi
KATA PENGANTAR	xii
DAFTAR ISI	xiv
DAFTAR TABEL	xvi
DAFTAR GAMBAR	xvii
DAFTAR LAMPIRAN	xviii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1.Latar Belakang	1
1.2.Rumusan Masalah	6
1.3.Tujuan Penelitian	6
1.4.Manfaat Penelitian	7
1.5.Ruang Lingkup Penelitian	7
BAB II KAJIAN PUSTAKA	
2.1. Pengertian Produksi	8
2.2. Penggolongan Biaya	8
2.3. Harga Pokok Produksi	10
2.3.1 Pengertian Harga Pokok Produksi	10
2.3.2 Unsur-Unsur Harga Pokok Produksi	12
2.3.3 Metode Perhitungan Harga Pokok Produksi	13
2.4. Biaya Bahan Baku Langsung	15
2.5. Biaya Tenaga Kerja Langsung	16
2.6. Biaya Overhead	18
2.7. Kriteria Keberhasilan Industri	19

	2.8. Penelitian Terdahulu	21
	2.9. Kerangka Analisis	22
BAB III	METODE PENELITIAN	
	3.1. Jenis Penelitian	24
	3.2. Metode Pengumpulan Data	24
	3.2.1 Sumber data	25
	3.3. Definisi Operasional	25
	3.4. Metode Analisis	26
BAB IV	HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
	4.1. Hasil Penelitian	28
	4.1.1 Pengertian Home Industri Tahu dan Tempe	29
	4.1.2 Tinjauan Umum Perusahaan Lela Jaya	28
	4.1.3 Peralatan Membuat Tahu	29
	4.1.4 Peralatan Membuat Tempe	32
	4.1.5 Proses Produksi Tempe	33
	4.1.6 Proses Produksi Tahu	35
	4.2 Biaya Bahan Baku Langsung	36
	4.3 Biaya Tenaga Kerja Langsung	37
	4.4 Biaya Overhead Pabrik	38
	4.5 Biaya Penyusutan	39
	4.6 Pembahasan Hasil Perhitungan HPP	40
	4.7 Analisis Hasil Wawancara	42
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	
	5.1. Kesimpulan	44
	5.2. Saran	44
	DAFTAR PUSTAKA	46
	LAMPIRAN	47
	Lampiran I	48
	Lampiran II	72
	Lampiran III	73
	Lampiran IV	74
	Lampiran V	77

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1.1 Penggunaan Kacang Kedelai per bulan	4
Tabel 1.2 Daftar Harga Jual Produksi Tahu dan Tempe	5
Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu	21
Tabel 3.1 Hasil Perhitungan Harga Pokok Produksi/bulan	41

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Kerangka Analisis	23
Gambar 4.1 Proses Produksi Tempe	33
Gambar 4.2 Proses Produksi Tahu	35

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1	48
Lampiran II	72
Lampiran III	73
Lampiran IV	74
Lampiran V	77

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Menurut UU no. 5 Tahun 1984, industri adalah kegiatan ekonomi mengolah bahan mentah, barang baku, barang setengah jadi dan atau barang jadi menjadi barang dengan nilai yang lebih tinggi penggunaannya, termasuk kegiatan rancang bangun dan perekayasaan industri. Bahan-bahan industri diambil secara langsung maupun tidak langsung, kemudian diolah, sehingga menghasilkan barang yang bernilai lebih dan memiliki nilai guna bagi masyarakat. Kegiatan proses produksi dalam industri itu disebut dengan perindustrian.

Secara umum, bentuk fisik dari tempe berwarna putih karena pertumbuhan miselia kapang yang merekatkan biji-biji kedelai sehingga terbentuk tekstur yang memadat. Degradasi komponen-komponen kedelai pada fermentasi membuat tempe memiliki rasa dan aroma khas. Berbeda dengan tahu, tempe terasa agak masam.

Tempe adalah makanan yang dibuat dari fermentasi terhadap biji kedelai atau beberapa bahan lain yang menggunakan beberapa jenis kapang *Rhizopus*, seperti *Rhizopus oligosporus*, *Rh. oryzae*, *Rh. stolonifer* (kapang roti), atau *Rh. arrhizus*. Sediaan fermentasi ini secara umum dikenal sebagai "ragi tempe". Kapang yang tumbuh pada kedelai menghidrolisis senyawa-senyawa kompleks menjadi senyawa sederhana yang mudah dicerna oleh manusia. Tempe kaya akan serat pangan, kalsium, vitamin B dan zat besi. Berbagai macam kandungan dalam tempe mempunyai nilai obat, seperti antibiotika untuk menyembuhkan infeksi dan antioksidan pencegah penyakit degeneratif.

Industri tahu dan tempe merupakan salah satu industri kecil-menengah yang mampu menyerap sejumlah tenaga kerja. Peluang Industri tahu dan tempe sangat baik mengingat pertumbuhan permintaan terhadap produk tempe setelah Tahun 1998 diperkirakan mencapai 4 persen per tahun (Solahudin, 1998). Menurut Ambarwati (1994), para pengusaha tahu dan tempe pada umumnya dikelola dalam bentuk industri rumah tangga (*home industri*), sehingga perkembangannya selalu dihadapkan dengan permasalahan yang menyangkut bahan baku yaitu kedelai, ketersediaan dan kualitas faktor produksi, tingkat keuntungan, pemasaran serta permodalan. Pendapatan para pengrajin tahu dan tempe sangat tergantung dari penjualan dan biaya-biaya produksi yang dikeluarkan.

Tidak berbeda dengan usaha-usaha lainnya, *home industri* tahu dan tempe juga akan bertahan hidup serta berkembang apabila mampu mengelola biaya secara efektif dan efisien, demi meraih laba maksimal. Apabila sebuah perusahaan tidak dapat mengelola biaya secara baik, maka laba atau keuntungan pada perusahaan tersebut akan sulit dicapai, bahkan dapat mengakibatkan kerugian.

Kenaikan harga bahan bakar minyak (BBM) menjadikan harga kedelai dan harga bahan-bahan seperti kemasan baik plastik maupun daun, ragi dan minyak tanah menjadi naik. Kenaikan harga barang-barang tersebut telah menyebabkan biaya produksi yang dikeluarkan juga semakin besar. Kondisi ini sangat dirasakan oleh para pengrajin tempe yang mempunyai modal pas-pasan sehingga jalan keluar yang terbaik untuk bertahan dalam industri tempe adalah dengan mengurangi volume produksi. Pemasaran untuk menyalurkan tempe dari

produsen ke konsumen pada industri tempe masih merupakan masalah. Hal ini dikarenakan kurang dikuasainya informasi pasar yang berkaitan dengan pola permintaan konsumen baik jenis, jumlah, mutu dan harga produk. Selain itu kurangnya kemampuan dalam strategi pemasaran serta terbatasnya wilayah pemasaran juga menjadi masalah di industri tempe. Masalah lain dari para pengusaha industri tempe adalah meningkatnya harga kacang kedelai dalam beberapa bulan ini. Kelangkaan kedelai impor dari Thailand yang merupakan kedelai dengan kualitas terbaik dan yang digunakan oleh usaha tahu tempe Lela Jaya inilah yang menyebabkan harga kacang kedelai meningkat drastis. Selama ini, perhitungan biaya produksi yang dilakukan oleh perusahaan hanya berdasarkan perkiraan saja. Berdasarkan lampiran II, perusahaan hanya menghitung biaya produksi berdasarkan bahan baku saja tanpa menghitung biaya seperti penyusutan, gaji karyawan, dan biaya overhead pabrik. Hal ini dapat mempengaruhi keuntungan yang didapat oleh perusahaan dan dapat membuat perusahaan mengalami kerugian.

Oleh sebab itu perusahaan harus melakukan perhitungan harga pokok produksi secara tepat. Agar produksi yang dihasilkan dapat dijual dengan harga yang bersaing dan dengan kualitas yang bersaing juga. Selain itu agar dapat mengikuti perubahan dari harga kacang yang tidak stabil. Begitu juga dengan *home industri* tahu tempe lela jaya di kota Manna. Berikut adalah data penggunaan bahan baku utama kacang kedelai di *Home industri* tahu dan tempe Lela Jaya Manna, Bengkulu Selatan:

Tabel 1.1 Penggunaan Kacang Kedelai Tahun 2013

NO	Bulan	Pemakaian tempe (kg)	Pemakaian Tahu (kg)	Harga (kg)
1	Januari	2750	1900	Rp. 7000
2	Februari	2600	1780	Rp.7300
3	Maret	2600	1690	Rp.7600
4	April	2380	1500	Rp.7500
5	Mei	2400	1550	Rp.7500
6	Juni	2400	1800	Rp.7700
7	Juli	2360	1660	Rp.8300
8	Agustus	2300	1500	Rp.9000
9	September	2850	2400	Rp.9000
10	Oktober	2200	1840	Rp.9500
11	November	1200	1350	Rp.10000
12	Desember	2820	1900	Rp.8500
Jumlah (tahun)		28.860	20.870	-
Rata-Rata		2405	1739,16	-

Sumber : Pra Penelitian(diolah)

Berdasarkan tabel diatas, adanya kecendrungan saat terjadi kenaikan harga bahan baku perusahaan membuat kebijakan mengurangi pemakaian bahan baku kedelai. Selain itu, menurut pra penelitian yang dilakukan peneliti, perusahaan tahu & tempe Lela Jaya belum melakukan perhitungan harga pokok produksi, perhitungan biaya produksi yang dilakukan perusahaan selama ini hanya berdasarkan perkiraan saja. Selain itu, perusahaan tahu & tempe Lela Jaya menetapkan harga jual produknya berada dibawah harga produk sejenis yang dihasilkan oleh kompetitor, terutama harga jual kepada konsumen yang

melakukan pembelian tahu & tempe untuk dijual kembali (pedagang pengecer) pada konsumen akhir, seperti yang dilakukan oleh konsumen yang diKabupaten Kaur & Seluma.

Tabel 1.2 Daftar Harga Jual Tahu dan Tempe diBengkulu Selatan

NO	Nama Usaha>Nama Pemilik	Daftar Harga Jual	
		Tahu (Rp)	Tempe (Rp)
1	Muhammad Sholeh	11.000-13.000/kg	10.500-13.000/kg
2	Muksin	10.500-14.000/kg	10.500-14.000/kg
3	Lela Jaya	10.000-12.000/kg	10.000-12.500/kg
4	Julyanto	11.000-12.000/kg	11.000-13.000/kg
5	Alex	11.000-12.500/kg	11.000-13.000/kg

Sumber : Pra Penelitian

Dari tabel diatas maka dapat disimpulkan bahwa *home industri* tahu & tempe Lela Jaya pada awal tahun telah menerapkan strategi harga jual produk dibawah kompetitor, hal ini disebabkan karena *home industri* tahu & tempe Lela Jaya menjual hasil produksinya kepada pengecer seperti pedagang sayur dan penjual tahu keliling. Sedangkan para kompetitor *home industri* tahu dan tempe Lela Jaya memasarkan produknya hanya kepada konsumen akhir. Akan tetapi, ketika terjadi kenaikan harga bahan baku maka *home industri* tahu dan tempe Lela Jaya menaikkan harga jual produk untuk menyesuaikan dengan biaya produksi.

1.2 Rumusan Masalah penelitian

Berdasarkan penjelasan dari latar belakang di atas, maka penelitian ini difokuskan pada permasalahan, yaitu :

1. Berapakah harga pokok produksi serta harga jual tahu dan tempe per bulan pada *home industri* Lela Jaya di Manna, Bengkulu Selatan?
2. Bagaimanakah perhitungan biaya produksi yang telah dilakukan oleh *home industri* Lela Jaya di Manna, Bengkulu Selatan?
3. Bagaimanakah perbandingan antara perhitungan harga pokok produksi peneliti dengan perhitungan yang telah dilakukan oleh *home industri* Lela Jaya di Manna, Bengkulu Selatan?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah diatas, maka tujuan dari penelitian ini adalah

1. Untuk menganalisis harga pokok produksi tahu - tempe yang dihasilkan *home industri* Lela Jaya di Manna, Bengkulu Selatan.
2. Menganalisis perhitungan biaya produksi yang telah dilakukan oleh *home industri* Lela Jaya di Manna, Bengkulu Selatan?
3. Melakukan perbandingan antara perhitungan Harga Pokok Produksi yang dilakukan peneliti dengan perhitungan biaya produksi yang dilakukan oleh *home industri* Lela Jaya di Manna, Bengkulu Selatan?.

1.4 Manfaat Penelitian

- a. Bagi *home industri* tahu dan tempe Lela Jaya merupakan bahan masukan dan pertimbangan dalam meningkatkan laba melalui pengelolaan harga pokok produksi.
- b. Bagi penulis sendiri, dapat menambah wawasan serta pengalaman, khususnya mengenai harga pokok produksi perusahaan.
- c. Bagi rekan-rekan mahasiswa, merupakan bahan referensi untuk penelitian lebih lanjut dalam rangka pengembangan sektor industri kecil tahu dan tempe.

1.5 Ruang Lingkup Penelitian

Ruang Lingkup penelitian ini adalah sebagai berikut :

- a. Penelitian ini hanya mengukur seberapa besar harga pokok produksi tahu - tempe per bulan pada *home industri* Lela Jaya di Manna, Bengkulu Selatan dalam kurun waktu satu tahun terakhir.
- b. Subyek kajian adalah owner dan staff karyawan diperusahaan tempe Lela Jaya.

BAB II

KAJIAN PUSTAKA

2.1 Pengertian Produksi

Menurut Assauri (2004:11) Pengertian produksi dalam ekonomi adalah kegiatan yang berhubungan dengan usaha untuk menciptakan dan menambah kegunaan atau utilities suatu barang atau jasa. Menurut Ahyari (2002) proses produksi adalah suatu cara, metode ataupun teknik menambah kegunaan suatu barang dan jasa dengan menggunakan faktor produksi yang ada.

Melihat kedua definisi di atas, dapat diambil kesimpulan bahwa proses produksi merupakan kegiatan untuk menciptakan atau menambah kegunaan suatu barang atau jasa dengan menggunakan faktor-faktor yang ada seperti tenaga kerja, mesin, bahan baku dan dana agar lebih bermanfaat bagi kebutuhan manusia. Orang atau badan yang mengolah, menciptakan, dan menghasilkan barang atau jasa disebut sebagai produsen.

2.2 Penggolongan Biaya

Penggolongan biaya harus sesuai dengan tujuan informasi apa yang diinginkan dari perincian biaya tersebut. Penggolongan biaya dapat berbeda-beda sesuai dengan tujuan penggolongan biaya tersebut. Menurut Kartadinata (1996) biaya dapat digolongkan sebagai berikut :

1. Penggolongan biaya secara alamiah.
2. Penggolongan biaya sehubungan dengan periode pembukuan yang bersangkutan.

3. Penggolongan biaya berdasarkan kecenderungan untuk berfluktuasi dengan volume produksi.
4. Penggolongan biaya berdasarkan kecenderungannya untuk berfluktuasi dengan produk jadi.
5. Penggolongan biaya berdasarkan hubungannya dengan bagian produksi.
6. Penggolongan biaya untuk perencanaan dan pengawasan.
7. Penggolongan biaya untuk keperluan analisa.

Sedangkan Mulyadi (2003) menggolongkan biaya sebagai berikut :

1. Penggolongan biaya atas dasar obyek pengeluaran, yaitu penjelasan objek yang dibiayai (bahan baku, tenaga kerja langsung, dan overhead pabrik).
2. Penggolongan atas dasar fungsi pokok dalam perusahaan yang meliputi biaya produksi, biaya administrasi dan umum, dan pemasaran.
3. Penggolongan biaya atas dasar dengan sesuatu yang dibiayai, yaitu biaya langsung dan tak langsung.
4. Penggolongan biaya sesuai dengan tingkah lakunya dalam hubungannya dengan volume produksi, yaitu biaya tetap, biaya variabel, dan biaya semi variabel.
5. Penggolongan biaya atas dasar waktu, yaitu biaya pengeluaran modal dan biaya pengeluaran penghasilan.

Supriono (2002) menggolongkan biaya sebagai berikut :

1. Penggolongan biaya sesuai dengan fungsi pokok dari kegiatan/aktivitas perusahaan.
2. Penggolongan biaya sesuai dengan periode akuntansi dimana biaya yang akan dibebankan.

3. Penggolongan biaya sesuai dengan tendensi perubahannya terhadap aktivitas kegiatan atau volume.
4. Penggolongan biaya sesuai dengan objek yang dibiayai.
5. Penggolongan biaya untuk tujuan pengendalian biaya.
6. Pengeluaran biaya sesuai dengan tujuan pengambilan keputusan.

Dari beberapa pendapat yang telah dikemukakan para ahli diatas, maka saya menyimpulkan biaya dapat dikelompokkan menjadi biaya produksi dan biaya non produksi. Biaya produksi terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik.

2.3 Harga Pokok Produksi

2.3.1 Pengertian Harga Pokok Produksi

Witjaksono (2006) mendefinisikan "Harga pokok adalah sejumlah nilai aktiva, tetapi apabila selama tahun berjalan aktiva tersebut dimanfaatkan untuk membantu memperoleh penghasilan". Dari uraian diatas dapat diketahui bahwa harga pokok produksi merupakan biaya yang dikeluarkan untuk menghasilkan suatu barang atau jasa. Menurut Mulyadi (2004) harga pokok memiliki fungsi yang cukup penting yaitu diantaranya:

1. Harga pokok sebagai penetapan harga jual.

Harga pokok merupakan hal penting yang perlu diketahui oleh perusahaan karena harga pokok dapat memberikan pengaruh terhadap penentuan harga jual produk tertentu.

2. Harga pokok sebagai dasar penetapan laba.

Apabila perusahaan telah membuat perhitungan harga pokok maka perusahaan dapat menetapkan laba yang diharapkan yang akan mempengaruhi tingkat harga jual suatu produk tertentu.

3. Harga pokok sebagai dasar penilaian efisiensi.

Harga pokok dapat dijadikan dasar untuk mengontrol pemakaian bahan, gaji dan biaya produksi tidak langsung. Hal ini dapat dilakukan dengan menetapkan harga pokok standar terlebih dahulu dan kemudian membandingkan dengan harga pokok yang aktual atau yang sebenarnya terjadi. Apakah terdapat selisih antara perhitungan kedua harga pokok tersebut, apabila ada selisih negatif berarti proses produksi yang dilaksanakan belum efisien dan perusahaan perlu mengetahui penyebab terjadinya selisih tersebut, sehingga dapat diambil tindakan koreksi untuk memperbaiki kesalahan tersebut sedangkan bila ada selisih positif maka perlu ditelusuri terlebih lanjut atas selisih tersebut apakah karena perusahaan telah menjalankan proses produksi secara efisien atau perhitungan harga pokok standar yang kurang tepat.

4. Harga pokok sebagai dasar pengambilan berbagai keputusan manajemen.

Harga pokok merupakan suatu pedoman penting sekaligus sebagai suatu dasar untuk pengambilan keputusan khusus perusahaan, misalnya:

1. Menetapkan perubahan harga penjualan.
2. Menetapkan penyesuaian proses produksi.
3. Menetapkan strategi persaingan di pasaran luas.
4. Merencanakan ekspansi perusahaan.

Pengambilan keputusan-keputusan khusus manajemen, seperti apakah akan membeli atau membuat sendiri suatu suku cadang, apakah menerima suatu pesanan khusus dengan harga khusus atau tidak.

2.3.2 Unsur-Unsur Harga Pokok Produksi

Menurut beberapa ahli terdapat 3(tiga) unsur-unsur harga pokok produksi. Menurut Garrison dan Noreen (2000:47), “Biaya produksi merupakan jumlah dari tiga elemen biaya yaitu bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan overhead pabrik”. Mengacu pada pendapat Rayburn (1999), unsur-unsur harga pokok produksi terdiri dari:

1. Bahan Langsung (*Direct Material*)

Bahan Langsung adalah setiap bahan baku yang menjadi bagian yang tak terpisahkan dari produk jadi. Sebagai contoh, dalam membuat pakaian pria, kain merupakan bahan langsung.

2. Biaya Tenaga Kerja Langsung (*Direct Labor Cost*)

Biaya tenaga kerja langsung adalah gaji yang diperoleh pekerja yang mengubah bahan dari keadaan mentah menjadi produk jadi. Sebagai contoh, gaji yang dibayarkan kepada pekerja pabrik pakaian yang memotong kain dan menjahit hasil potongan tersebut adalah biaya tenaga kerja langsung.

3. Overhead Pabrik

Terkadang biaya ini disebut sebagai overhead produksi (*manufacturing overhead*) atau beban pabrik (*factory burden*). Overhead pabrik mencakup semua biaya produksi selain bahan langsung dan tenaga kerja langsung. Penekanan nya disini adalah pada istilah biaya produksi. Sebagai contoh, gaji pengendali

persediaan adalah overhead pabrik. Namun, gaji seorang tugas penjualan merupakan beban pemasaran. Contoh-contoh overhead pabrik terdiri dari:

1. Bahan tidak langsung (*indirect materials*), yaitu perlengkapan operasi, reparasi, dan kebersihan yang digunakan dalam pabrik. Bahan tidak langsung bisa juga termasuk jenis-jenis biaya bahan yang kecil dan tidak signifikan di mana biaya bahan itu relatif kecil dibandingkan dengan semua biaya bahan baku lainnya, seperti benang yang digunakan dalam menjahit pakaian.
2. Biaya tenaga kerja tidak langsung (*indirect labor*), yaitu pengawas pabrik dan pekerja terlatih lainnya serta tidak terlatih lainnya, seperti pesuruh, petugas reparasi, dan pengawas yang secara nyata tidak mengerjakan produk dan hasil usaha mereka tidak mudah ditelusuri ke produk jadi.
3. Biaya lainnya diluar biaya bahan tidak langsung dan biaya tenaga kerja tidak langsung, seperti biaya sewa, pajak, asuransi, penyusutan atas fasilitas pabrik dan tenaga listrik yang digunakan dalam fasilitas pabrik.

2.3.3 Metode Perhitungan Harga Pokok Produksi

Menurut Carter dan Usry (2006), “Ada 2 (dua) sistem akumulasi biaya, yaitu:

1. Sistem Perhitungan Biaya Berdasarkan Pesanan (*job order costing*)

Dalam perhitungan biaya berdasarkan pesanan (*job order costing*), biaya produksi diakumulasikan untuk setiap pesanan (*job*) yang terpisah. Suatu pesanan adalah output yang di identifikasikan untuk memenuhi pesanan pelanggan tertentu atau untuk mengisi kembali suatu item dari persediaan.

Menurut Witjaksono (2006), perhitungan estimasi biaya produksi untuk menentukan harga jual sebagai berikut :

Estimasi Biaya Tenaga Kerja	xxx
Estimasi Biaya Bahan Baku	xxx
Estimasi biaya overhead	<u>xxx+</u>
Total Estimasi Biaya Produksi	xxx
Ditambah Margin Laba yang Diharapkan	<u>xxx+</u>
Harga Jual yang Dibebankan pada Pemesan	xxx

2. Sistem Perhitungan Biaya Berdasarkan Proses (*process costing*).

Dalam sistem perhitungan biaya berdasarkan proses, bahan baku, tenaga kerja, dan overhead pabrik dibebankan ke pusat biaya. Biaya yang dibebankan ke setiap unit ditentukan dengan membagi total biaya yang dibebankan ke pusat biaya dengan total unit yang diproduksi. Pusat biaya biasanya adalah departemen, tetapi bisa juga pusat pemrosesan dalam satu departemen. Persyaratan utama adalah semua produk yang diproduksi dalam suatu pusat biaya selama suatu periode harus sama dalam hal sumber daya yang dikonsumsi, bila tidak, perhitungan biaya berdasarkan proses dapat mendistorsi biaya produk”.

Ambriani (2001) mencatat, “Perbedaan antara sistem biaya pesanan (*job costing*) dan sistem biaya proses (*process costing*) sebagai berikut:

1. Sistem Biaya Pesanan (*Job Costing*):
 - a. Biaya diakumulasikan berdasarkan biaya.
 - b. Produk dan jasa berbeda-beda.
 - c. Biaya per unit dihitung dengan cara membagi biaya pesanan total dengan unit produk atau jasa yang diproduksi. Perhitungan biaya per unit dilakukan pada saat pesanan telah selesai.

2. Sistem Biaya Proses (*Process Costing*):

- a. Biaya diakumulasikan berdasarkan proses atau departemen.
- b. Produk atau jasa homogen dan diproduksi secara massal.
- c. Biaya per unit dihitung dengan cara membagi biaya proses total dalam suatu periode dengan unit produk atau jasa yang dihasilkan.
Perhitungan biaya per unit dilakukan pada setiap akhir periode.

2.4 Biaya Bahan Baku Langsung

Menurut Sunarto (2003:5), "Biaya bahan langsung timbul karena pemakaian bahan. Biaya bahan langsung adalah harga pokok bahan yang dipakai dalam produksi untuk membuat barang. Mulyadi (2005:309) mengatakan, terdapat dua macam metode pencatatan biaya bahan baku yang dipakai dalam produksi, yaitu :

- a) Metode mutasi persediaan (*perpetual inventory methode*) adalah metode yang mencatat setiap perubahan persediaan dalam rekening persediaan sehingga jumlah persediaan dapat diketahui setiap saat.
- b) Metode persediaan fisik (*physical inventory method*) adalah metode yang mencatat setiap perubahan persediaan dalam rekening pembelian sehingga jumlah persediaan baru dapat diketahui pada akhir periode akuntansi.

Adapun faktor-faktor yang mempengaruhi biaya bahan baku yaitu :

- a) Potongan pembelian, diperlakukan sebagai pengurangan terhadap harga pokok bahan baku yang dibeli.
- b) Biaya angkut pembelian, memiliki dua perlakuan yaitu :
 - 1) Sebagai tambahan harga pokok bahan baku yang dibeli dialokasikan kepada masing-masing jenis bahan baku yang dibeli berdasarkan

perbandingan kuantitas tiap jenis bahan baku yang dibeli, perbandingan harga faktur tiap jenis bahan baku yang dibeli dan tarif yang ditentukan dimuka.

- 2) Sebagai tambahan harga pokok bahan baku yang dibeli, namun diperlakukan sebagai unsur biaya overhead pabrik yaitu taksiran jumlah biaya angkutan selama satu tahun.
- c) Biaya penyimpanan dan pengolahan bahan baku, terjadi apabila bahan yang dibeli oleh perusahaan banyak sehingga bahan tersebut tidak habis dalam sekali proses produksi. Penyimpanan dan pengolahan bahan baku mencakup banyak kegiatan dan bagian yang terkait sehingga terjadi kesulitan dalam melakukan alokasi biaya-biaya yang terjadi sehingga diperhitungkan sebagai biaya overhead yang dibebankan berdasarkan tarif ditentukan dimuka.

2.5 Biaya Tenaga Kerja Langsung

Menurut Mulyadi (2005:343), “Biaya tenaga kerja merupakan salah satu biaya konversi, disamping biaya overhead pabrik, yang merupakan salah satu biaya untuk mengubah bahan baku menjadi produk jadi”. Menurut Sunarto (2003:5), “Biaya tenaga kerja adalah biaya yang timbul karena pemakaian tenaga kerja yang dipergunakan untuk mengolah bahan menjadi barang jadi”. Biaya tenaga kerja langsung merupakan gaji yang diberikan tenaga kerja yang terlibat langsung dalam pengolahan barang.

Menurut Mulyadi (2005:344) terdapat penggolongan biaya tenaga kerja sebagai berikut :

- a) Penggolongan berdasarkan fungsi pokok perusahaan, yaitu :
 - 1) Biaya tenaga kerja produksi adalah biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan untuk dibebankan pada biaya tenaga kerja yang timbul akibat proses produksi, seperti gaji karyawan bagian produksi.
 - 2) Biaya tenaga kerja administrasi dan umum yaitu biaya tenaga kerja yang dikeluarkan untuk proses yang berkaitan dengan keadministrasian, seperti gaji karyawan bagian akuntansi.
- b) Penggolongan berdasarkan departemen-departemen dalam perusahaan, digolongkan berdasarkan departemen-departemen yang ada di perusahaan, misalnya departemen produksi perusahaan kertas terdiri dari tiga departemen yaitu bagian pulp, bagian kertas dan bagian penyempurnaan. Biaya tenaga kerja dalam departemen produksi tersebut digolongkan sesuai dengan bagian-bagian yang dibentuk dalam perusahaan tersebut.
- c) Penggolongan berdasarkan jenis pekerjaan, digolongkan berdasarkan jenis pekerjaan yang ada pada setiap departemen di perusahaan seperti dalam departemen produksi tenaga kerja terdiri dari mandor, operator, dll. Biaya tenaga kerja yang muncul adalah gaji mandor, gaji operator, dll.
- d) Penggolongan berdasarkan hubungan dengan produk, membedakan biaya tenaga kerja ke dalam tenaga kerja langsung dan tenaga kerja tidak langsung. Biaya tenaga kerja langsung dibebankan dalam unsur biaya produksi sedangkan biaya tenaga kerja tidak langsung dibebankan pada

biaya overhead pabrik. Selain itu juga terdapat pengklasifikasian biaya tenaga kerja kedalam tiga golongan besar, yaitu :

- 1) Gaji, yaitu jumlah gaji bruto dikurangi potongan-potongan seperti pajak penghasilan karyawan biaya asuransi hari tua. Cara perhitungan gaji karyawan adalah tarif gaji dikali dengan jam kerja karyawan.
- 2) Premi lembur, premi lembur akan diberikan apabila karyawan bekerja lebih dari 40 jam dalam satu minggu.
- 3) Biaya-biaya yang berhubungan dengan tenaga kerja (*labor related costs*)
 - *Setup Time* (Biaya pemula produksi) adalah biaya-biaya yang dikeluarkan untuk memulai produksi.
 - *Idle Time* (Waktu menganggur) biaya yang apabila terjadi hambatan-hambatan, kerusakan mesin atau kekurangan pekerjaan, sehingga menimbulkan waktu menganggur bagi karyawan. Biaya-biaya yang dikeluarkan selama waktu menganggur ini diperlakukan sebagai unsur biaya *overhead* pabrik.

Berdasarkan uraian diatas, dapat disimpulkan cara menghitung biaya tenaga kerja langsung sebagai berikut :

$$\text{Biaya Tenaga Kerja Langsung} = \text{Jumlah Produksi} \times \text{Tarif TKL}$$

2.6 Biaya Overhead

Menurut Hansen dan Mowen (2004:51), “Biaya *overhead* pabrik adalah elemen biaya produksi selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung, yang terdiri dari biaya bahan tidak langsung, biaya tenaga kerja tidak langsung, dan biaya pabrik lainnya.

Menurut Mulyadi (2005:193) biaya *overhead* pabrik dapat digolongkan menjadi tiga bagian, yaitu :

- a) Penggolongan biaya *overhead* pabrik menurut sifatnya, seperti : biaya bahan penolong, biaya tenaga kerja tidak langsung, biaya reparasi dan pemeliharaan, biaya penyusutan aktiva tetap.
- b) Penggolongan biaya *overhead* pabrik menurut perilakunya dalam hubungannya dengan perubahan volume kegiatan, diantaranya : biaya *overhead* pabrik tetap, biaya *overhead* pabrik variabel, biaya *overhead* pabrik semi variabel.
- c) Penggolongan biaya *overhead* pabrik menurut hubungannya dengan departemen, yaitu : biaya *overhead* pabrik langsung departemen, biaya *overhead* pabrik tidak langsung departemen.

Penentuan tarif biaya *overhead* pabrik menurut Mulyadi (2005:19

7) dilakukan melalui tiga tahap, yaitu :

- 1) Menyusun anggaran biaya *overhead* pabrik
- 2) Memilih dasar pembebanan biaya *overhead* pabrik kepada produk
- 3) Menghitung tarif biaya *overhead* pabrik.

2.7 Kriteria Keberhasilan Industri

Keberhasilan perusahaan dapat dinilai dari analisis keuangan dalam bentuk rasio keuangan. Data keuangan yang digunakan adalah dari laporan neraca keuangan, laporan laba rugi serta laporan pendapatan (Riyanto, 1990).

Menurut Departemen Perindustrian (1990) di dalam Asri (1994), keberhasilan usaha dapat dilihat dari perkembangan usaha. Usaha yang

berkembang dapat diketahui melalui beberapa elemen yang mendukung pada aktivitas perkembangan usaha, yaitu perkembangan pemasaran, perkembangan pembeli, perkembangan tenaga kerja, perkembangan modal kerja, perkembangan keuntungan, perkembangan pemakaian bahan dan perkembangan hasil produksi. Hal ini didasarkan pada sifat industri kecil tersebut yakni bersifat padat karya. Menurut Nurhayati (1984) di dalam Diano (1990), kriteria keberhasilan suatu perusahaan dapat diartikan secara kuantitatif dan kualitatif. Perkembangan kuantitatif diantaranya adalah perkembangan omset dan jumlah tenaga kerja pada periode tertentu.

Perkembangan kualitatif diantaranya adalah peningkatan dari mutu produk, peningkatan kualitas moral pimpinan atau buruh. Peningkatan mutu produk yang dihasilkan industri kecil dapat diketahui melalui persentase pemenuhan standar produk menurut permintaan konsumen. Dalam pengertian semakin besar tingkat persentase pemenuhan standar produk, maka mutu produk industri kecil meningkat.

Menurut Asri (1994), sikap kewiraswastaan memiliki hubungan positif dengan tingkat keberhasilan pengusaha kecil. Indikator keberhasilan usaha yang biasa ditinjau dari nilai penjualan, sangat dipengaruhi oleh sikap kewiraswastaan pengusaha. Sikap kewiraswastaan pengusaha itu meliputi pembinaan modal, faktor manajemen, faktor kesediaan dalam mengambil resiko dan faktor inovasi. Dalam pembinaan modal ditandai dengan pemanfaatan keuntungan untuk mengembangkan usaha seperti pembelian alat dan peningkatan pemasaran, sedangkan dari faktor manajemen ditandai dengan adanya sikap mengkoordinir, merencanakan, dan menyusun jadwal dari berbagai kegiatan produksi. Sikap

kepemimpinan dapat juga dilihat dari sikap pengusaha dalam kegiatan kemasyarakatan. Dari faktor kesediaan dalam mengambil resiko dicirikan oleh keinginan pengusaha untuk berprestasi tinggi dan keberanian dalam mengambil resiko dalam berwiraswasta, tetapi tidak menyukai kegiatan yang hasilnya sama sekali diluar kemampuan atau kegiatan yang mengandung resiko sangat tinggi. Dari faktor inovasi dicirikan oleh sikap pengusaha yang bersedia menerima perubahan, dan selalu mencoba berbagai alternatif serta mengembangkan inovasi untuk barang dan jasa dalam bidang usaha lain.

2.8 Penelitian Terdahulu

TABEL 2.1 PENELITIAN TERDAHULU :

NO	NAMA PENELITI	TAHUN	METODE	JUDUL	KESIMPULAN
1	Adrian Niki	2007	HPP	Perhitungan Harga Pokok Produksi pada Pabrik Kerupuk Rahayu Kota Manna	Perbedaan HPP dan presentase laba antara tahun 2006 dengan tahun 2007 adalah karena kenaikan harga bahan baku dan bahan penolong
2	Rio Sucipto	2007	HPP	Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Usaha Kue "INGA" Bengkulu	Terdapat perselisihan antara hasil perhitungan HPP dan oleh peneliti.

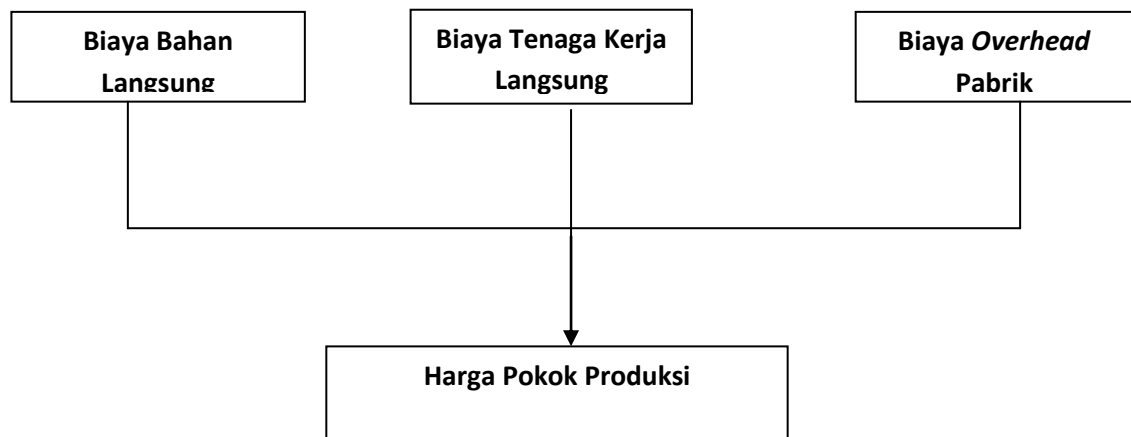
3	Yoandes S	2009	HPP	Analisis Harga Pokok Produksi Pada Perusahaan Kopi Bubuk Sari Murni di Kota Bengkulu	Harga Pokok Produksi kopi bubuk pada perusahaan Sari Murni Rp. 27.400/kg. Dengan harga jual Rp. 40.000 per kg, sehingga setiap kg kopi bubuk perusahaan Sari Murni memperoleh keuntungan sebesar Rp. 12.600
---	-----------	------	-----	---	---

2.9 Kerangka Analisis

Harga pokok produksi merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi sebuah industri dapat bersaing dengan kompetitor, dimana semakin tinggi harga pokok produksi maka akan meningkatkan harga jual produk. Biaya produksi terdiri dari tiga unsur yaitu biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Oleh karena itulah maka biaya produksi juga ikut mempengaruhi harga jual produk. Semakin tinggi biaya bahan baku langsung yang dikeluarkan perusahaan, maka akan meningkatkan harga pokok produksi dan hal ini akan berakibat menurunnya laba yang didapat oleh perusahaan.

Demikian halnya pada biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik, semakin tinggi biaya-biaya tersebut maka akan mengakibatkan harga pokok produksi meningkat dan pada akhirnya mengakibatkan turunnya laba perusahaan. Berdasarkan penjelasan diatas maka dapat dikatakan bahwa biaya produksi mempunyai pengaruh yang negative terhadap laba perusahaan.

Gambaran hubungan tersebut dapat dilihat melalui kerangka analisis sebagai berikut :



Gambar 2.1 Kerangka Analisis (Rayburn : 1999)

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Jenis Penelitian

Penelitian yang berjudul “Analisis Harga Pokok Produksi dan Harga Jual Tahu – Tempe Pada *Home Industri Lela Jaya*” ini menggunakan jenis penelitian deskriptif kuantitatif. Menurut Whintney (1960), metode deskriptif adalah pencarian fakta dengan interpretasi yang tepat. Penelitian deskriptif mempelajari masalah-masalah dalam masyarakat serta tatacara yang berlaku dalam masyarakat serta situasi-situasi tertentu, termasuk tentang hubungan, kegiatan-kegiatan, sikap-sikap, pandangan-pandangan, serta proses-proses yang sedang berlangsung dan pengaruh-pengaruh dari suatu fenomena.

Menurut Sugiyono, metode penelitian kuantitatif dapat diartikan sebagai metode penelitian yang berlandaskan pada filsafat positivisme, digunakan untuk meneliti pada populasi atau sampel tertentu.

3.2 Metode Pengumpulan Data

Pengumpulan data dalam penelitian ini melalui cara riset lapangan dengan menggunakan metode wawancara yaitu, dialog dua arah yang dilakukan secara langsung kepada owner *home industri tahu dan tempe Lela Jaya* guna mendapatkan informasi.

3.2.1. Sumber data

Sumber data dalam penelitian ini data sekunder. Data Sekunder yaitu data yang diperoleh peneliti secara tidak langsung melalui catatan-catatan perusahaan dan sumber lain yang berkaitan dengan objek yang diteliti.

3.3. Definisi Operasional

1. Biaya bahan langsung adalah biaya bahan pokok yang menjadi bagian yang tak terpisahkan untuk memproduksi tempe dan tahu di *home industri* tempe Lela Jaya pada satu tahun terakhir. Yang terdiri dari:
 - Biaya pembelian kacang kedelai
 - Pembelian ragi tempe
2. Biaya tenaga kerja langsung adalah biaya/gaji gaji yang diperoleh karyawan yang melakukan proses dari bahan mentah menjadi produk tempe dan tahu di *home industri* tempe Lela Jaya pada satu tahun terakhir.
3. Biaya overhead pabrik adalah biaya yang dikeluarkan dalam memproduksi tempe dan tahu pada *home industri* Lela Jaya Kota Manna, selain biaya bahan langsung dan biaya tenaga kerja langsung. Ada juga terdiri dari :
 - Biaya penyusutan mesin/peralatan
 - Pembelian kayu bakar
 - Biaya daun dan plastik untuk kemasan
 - Pembelian minyak solar untuk mesin
 - Biaya pemeliharaan mesin

- Listrik,
- telepon
- air

4. Harga pokok produksi adalah biaya pembelian kacang kedelai, biaya tenaga kerja yang terlibat langsung dalam memproses kacang kedelai menjadi tempe, biaya overhead pabrik yang diperlukan dalam proses produksi pada *home industri* Lela Jaya.

3.4. Metode Analisis

Data yang diperoleh dari penelitian diperusahaan dikelompokkan sesuai dengan jenis biaya yang digunakan dalam proses produksi. Yaitu biaya bahan langsung, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik (biaya penolong dalam proses produksi tempe).

Biaya yang diperoleh dan sudah dikelompokkan sesuai dengan jenis biaya tadi dilakukan perhitungan, dimana biaya yang dikumpulkan selama 1 tahun adalah biaya produksi setiap 1 bulan. Selanjutnya biaya yang dikeluarkan dalam satu bulan dibagi dengan jumlah produksi yang dihasilkan.

Untuk mengetahui biaya produksi per kg adalah dengan menjumlahkan seluruh biaya (bahan baku, tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik) dalam satu bulan dibagi dengan produksi tahu dan tempe yang dihasilkan dalam satu bulan,

jika digambarkan sebagai berikut :

Bahan langsung	xxxxx
Tenaga kerja langsung	xxxxx
Overhead pabrik	
Bahan tidak langsung	xxxxx
Tenaga kerja tidak langsung	xxxxx
Biaya tidak langsung lainnya	xxxxx
Biaya penyusutan peralatan	<u>xxxxx+</u>
	<u>xxxxx+</u>
Harga pokok produksi	xxxxx

(Usry dan Matz, 1990)

Untuk mengetahui biaya produksi dalam kg digunakan rumus :

$$\text{Harga pokok produksi per kg} = \frac{\text{Jumlah semua biaya}}{\text{jumlah kg yang diproduksi}}$$

(Kardinata, 1996)