

## **BAB IV**

### **HASIL PENELITIAN**

#### **A. Gambaran Umum Perusahaan**

##### **1. Sejarah Perusahaan**

UMKM Lumintu Lestari berlokasi di Jalan Ki Lurah Dhuwur Desa Badal Pandean Ngadiluwih Kabupaten Kediri. UMKM ini merupakan usaha kecil menengah yang bergerak dalam bidang produksi makanan ringan dengan tahu sebagai bahan baku utamanya. Produk yang dihasilkan berupa keripik tahu yang kemudian diberi merk “Tahu Klik”. Pemilik UMKM Lumintu Lestari bernama Muhamad Muslih A.F. Beliau sebelumnya bekerja sebagai direktur sebuah Bank Perkreditan Rakyat (BPR) ternama di Jawa Timur, kemudian beliau meninggalkan pekerjaan di dunia perbankan dan beralih menjadi seorang pengusaha keripik tahu.

Usaha ini dimulai setelah istri Bapak Muslih mendapat pelatihan kewirausahaan yang diadakan oleh pemerintah Kota Kediri terkait pembuatan keripik tahu. Bapak Muslih merasa bahwa peluang usaha keripik tahu memiliki prospek yang menjajikan terlebih di daerah Kediri yang terkenal sebagai kota tahu. Kemudian beliau dan istrinya mempraktikkan hasil pelatihan tersebut. Mereka melakukan percobaan pembuatan keripik tahu dengan bahan baku lebih dari 20 jenis tahu yang dihasilkan oleh produsen lokal Kediri hingga menemukan komposisi yang cocok sebagai bahan baku keripik tahu.

Keripik tahu merupakan inovasi penyajian tahu dengan cara unik dan bentuk yang berbeda, yakni seperti mangkuk dengan tekstur kasar dibagian luar. Saat ini, UMKM Lumintu Lestari Kediri memproduksi keripik tahu dengan berbagai pilihan rasa, mulai dari original, pedas, sapi panggang, balado, dan *barbeque* (BBQ). Kwantitas produksi masing masing pilihan rasa tersebut juga berbeda di setiap bulannya, tergantung permintaan dari konsumen.

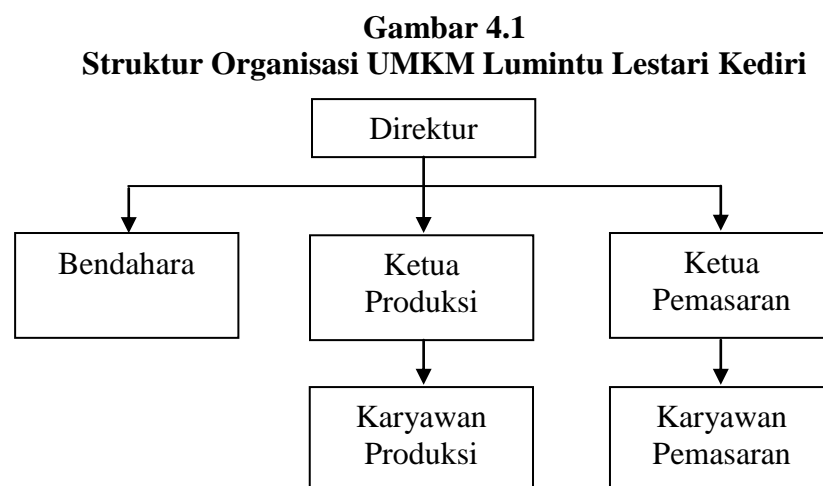
Pemasaran keripik “Tahu Klik” diawali dengan menawarkan langsung ke beberapa toko oleh-oleh di daerah Kediri. Usaha lain yang dilakukan Bapak Muslih untuk memperkenalkan produknya adalah dengan bergabung di Asosiasi Usaha Mikro Kecil Menengah Indonesia (Akumindo) kota Kediri. Kelompok tersebut sering ikut serta dalam pameran yang diadakan pemerintah. Melalui pameran tersebut para pemilik usaha memperkenalkan produk mereka dan menawarkannya langsung ke berbagai pihak dari daerah yang berbeda-beda. Hal inilah yang menjadi faktor adanya pendistribusian keripik tahu ke beberapa kota besar di Jawa Timur, seperti Surabaya, Malang, Tulungagung dan Blitar.

Terkait izin usaha, UMKM Lumintu Lestari telah mendapatkan Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) berdasarkan Surat Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2205 tanggal 30 April 2012 yang diselenggarakan di Kabupaten Kediri pada tanggal 28 s/d 29 September 2015. Selain itu perizinan yang telah dimiliki UMKM Lumintu

Lestari antara lain, Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP), Surat Izin Tempat Usaha (SITU), Tanda Daftar Perusahaan (TDP), Sertifikasi Halal dari MUI daerah dan Sertifikat Nutrition Fact dari SUCOFINDO.

## 2. Struktur Organisasi

Struktur organisasi dapat diartikan sebagai kerangka yang menunjukkan kedudukan, tugas wewenang dan tanggung jawab berbeda dari setiap orang dalam satu organisasi tersebut. Struktur organisasi pada UMKM Lumintu Lestari Kediri dapat digambarkan sebagai berikut:



Sumber: UMKM Lumintu Lestari Kediri

Dengan adanya struktur organisasi dalam sebuah perusahaan, maka dapat diketahui tugas dan wewenang tiap individu yang saling bekerja sama untuk mencapai tujuan sesuai dengan tanggung jawab masing-masing. *Job description* atau penjelasan terkait tugas tiap individu dari

struktur organisasi UMKM Lumintu Lestari sesuai dengan gambar struktur organisasinya yakni sebagai berikut:

a. Direktur

- 1) Memimpin perusahaan dan pelaku organisasi untuk memastikan bahwa perusahaan dapat berjalan sesuai dengan tujuan
- 2) Menetapkan kebijakan dan strategi perusahaan
- 3) Membuat keputusan untuk kelangsungan hidup perusahaan

b. Bendahara

- 1) Mengawasi operasional terkait keuangan perusahaan
- 2) Memegang dan mempertanggung jawabkan keuangan perusahaan
- 3) Menetapkan prosedur pelaksanaan secara rinci terkait keuangan

c. Ketua Produksi

- 1) Memimpin bagian produksi perusahaan
- 2) Mengumpulkan dan menyeleksi bahan baku
- 3) Melakukan pengawasan terhadap material atau bahan yang dibutuhkan dalam proses produksi
- 4) Melaksanakan pemantauan evaluasi hasil produksi
- 5) Sebagai koordinator antara karyawan produksi dengan bagian lain

d. Karyawan Produksi

- 1) Melakukan kegiatan produksi dari proses pemotongan bahan baku, penggorengan, penirisan minyak, pemberian rasa hingga pengemasan produk
- 2) Melaporkan hasil produksi kepada ketua produksi

e. Ketua pemasaran

- 1) Memimpin bagian pemasaran perusahaan
- 2) Mengawasi setiap kegiatan pemasaran yang dilakukan agar sesuai dengan strategi pemasaran
- 3) Membangun interaksi dan kerja sama dengan konsumen/pelanggan
- 4) Sebagai koordinator antara karyawan pemasaran dengan bagian lain

f. Karyawan Pemasaran

- 1) Mendistribusikan produk ke berbagai toko oleh-oleh ataupun ke jasa ekspedisi barang
- 2) Melayani konsumen baik secara langsung maupun tidak langsung
- 3) Melaporkan hasil pemasaran kepada ketua pemasaran

### 3. Proses Produksi

Proses produksi adalah proses pengolahan dari bahan baku hingga menjadi sebuah produk yang siap dipasarkan. UMKM Lumintu Lestari Kediri merupakan sebuah perusahaan manufaktur yang mengolah tahu hingga menjadi sebuah kripik dengan nilai jual yang lebih tinggi. Pada perusahaan ini, proses produksi dilakukan setiap hari kecuali Hari Minggu. Hal tersebut dikarenakan permintaan produk yang tinggi serta keterbatasan peralatan dan tenaga kerja mengharuskan UMKM ini terus melakukan produksi.

Proses produksi tahu Klik pada UMKM Lumintu Lestari terdiri dari beberapa tahapan, antara lain:

a. Penggorengan pertama

Tahap ini dimulai dengan pemotongan tahu mentah yang berbentuk persegi menjadi 6 bagian. Kemudian tahu tersebut digoreng pada minyak yang telah dipanaskan dengan api sedang hingga kering.

b. Penggorengan kedua

Pada tahap ini, tahu yang telah selesai dari proses penggorengan pertama dipotong kembali menjadi 2 bagian kemudian di balik hingga berbentuk menyerupai mangkuk. Setelah itu dilakukan penggorengan kembali guna mengeringkan tahu bagian dalam.

c. *Mixing*

Proses *mixing* adalah proses pencampuran antara tahu dengan bumbu, yang terdiri dari tepung beras, bawang putih, garam, lada dan sedikit air. Bawang putih yang digunakan pada proses *mixing* adalah bawang putih yang telah dihaluskan, ini bertujuan untuk memberikan rasa gurih pada tahu.

d. Penggorengan ketiga

Pada tahap ini, tahu yang telah di campurkan dengan bumbu digoreng kembali hingga menghasilkan keripik tahu mentahnya atau orang jawa biasa menyebutnya “krecek”.

e. Penggorengan keempat

Tahap ini merupakan tahap terakhir dalam penggorengan. Krecek dari tahap penggorengan ketiga kemudian digoreng kembali hingga matang dan berubah warna menjadi sedikit kecoklatan.

f. Penirisan

Proses penirisan bertujuan untuk menghilangkan minyak dari kripi tahu, sehingga kripi tahu benar benar kering dan tahan lama. Proses ini dilakukan dengan menggunakan mesin peniris minyak (*spinner*)

g. Pemberian varian rasa

Pada tahap ini kripi tahu untuk rasa pedas, balado, BBQ, dan sapi panggang dicampurkan bumbu tabur sesuai varian rasa yang akan dikemas. Kuantitas varian rasa yang diberikan tidak sama dari satu kali proses produksi, tergantung dengan permintaan konsumen.

h. *Packing*

Tahap ini merupakan tahap terakhir dalam proses produksi kripi tahu. Kripi tahu dikemas ke dalam plastik dengan ukuran  $\frac{1}{4}$  kg atau 250 gram. Kemudian dipres dengan menggunakan mesin sealer dan diberikan stiker serta tanggal kadaluarsa.

## B. Temuan Data

### 1. Perhitungan Harga Pokok Produksi pada UMKM Lumintu Lestari Kediri

Harga pokok produksi pada UMKM Lumintu Lestari Kediri dihitung dengan cara menjumlahkan biaya-biaya yang di keluarkan untuk menghasilkan keripik tahu. Keterangan ini diperoleh dari hasil wawancara peneliti dengan Bapak Muslih dan Ibu Yuli

Jawaban dari Bapak Muslih:

“Perhitungan HPP disini dihitung berdasarkan total biaya produksinya Mbak. Jadi total dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya listrik.”<sup>46</sup>

Jawaban dari Ibu Yuli:

“Perhitungan harga pokok produksi disini ya seperti pada usaha umumnya Mbak, berdasarkan total biaya produksi.”<sup>47</sup>

Kemudian peneliti menanyakan terkait biaya *overhead* pabrik dimana Bapak Muslih hanya menyebutkan biaya listrik. Apakah biaya seperti penyusutan mesin, peralatan, bangunan dan kendaraan tidak ikut diperhitungkan? Sebagaimana diketahui bahwa mesin, peralatan, bangunan dan kendaraan memiliki masa manfaat yang akan habis.

Jawaban dari Bapak Muslih yaitu:

“Tidak ikut diperhitungkan Mbak. Kan perhitungan penyusutan seperti itu harus rinci, disusutkan satu persatu malah mempersulit menurut saya.”<sup>48</sup>

---

<sup>46</sup> Wawancara, I<sub>1</sub>, T<sub>1</sub>, Q<sub>1</sub>

<sup>47</sup> Wawancara, I<sub>2</sub>, T<sub>2</sub>, Q<sub>1</sub>

<sup>48</sup> Wawancara, I<sub>1</sub>, T<sub>1</sub>, Q<sub>2</sub>



Jawaban yang sama diberikan oleh Ibu Yuli terkait biaya penyusutan yang tidak ikut diperhitungkan di UMKM Lumintu Lestari Kediri:

“Tidak diperhitungkan Mbak, saya rasa untuk usaha yang sejenis UMKM rata-rata biaya seperti itu (biaya penyusutan mesin, peralatan, bangunan dan kendaraan) tidak ikut diperhitungkan.”<sup>49</sup>  
Berikut tahapan dalam penghitungan harga pokok produksi keripik

tahu pada UMKM Lumintu Lestari:

a. Biaya Bahan Baku

Bahan baku yang digunakan oleh UMKM Lumintu Lestari Kediri untuk memproduksi keripik tahu original terdiri dari tahu, bawang putih, garam, tepung beras, lada, gas, minyak goreng, plastik kemasan dan stiker merk. Sedangkan untuk keripik tahu rasa pedas, sapi panggang, BBQ dan balado ada penambahan bumbu tabur dengan varian rasa tersebut.

Biaya bahan baku adalah pengorbanan sumber ekonomi yang harus di keluarkan perusahaan untuk menghasilkan atau mendapatkan bahan baku tersebut. Penghitungan biaya bahan baku pada UMKM Lumintu Lestari yakni dengan cara mengkalikan harga perolehan bahan baku dengan kuantitas bahan baku yang digunakan.

---

<sup>49</sup> Wawancara, I<sub>2</sub>, T<sub>2</sub>, Q<sub>2</sub>

**Tabel 4.1**  
**Biaya Bahan Baku Keripik Tahu di UMKM Lumintu Lestari Kediri**  
**Tahun 2018**

<b>Nama Bahan</b>	<b>Total Biaya Keripik Tahu</b>
Tahu (ukuran 7cm x 7 cm x 5 cm)	Rp 76.893.750
Bawang Putih	Rp 27.340.000
Garam	Rp 341.750
Tepung	Rp 11.961.250
Ladaku	Rp 2.734.000
Bumbu Tabur Varian Rasa	Rp 19.008.000
Gas	Rp 10.936.000
Minyak Goreng	Rp 88.855.000
Plastik (ukuran 30cm x 20 cm)	Rp 41.010.000
Stiker	Rp 6.835.000
<b>Total</b>	<b>Rp 285.914.750</b>

Sumber: UMKM Lumintu Lestari Kediri

Berdasarkan tabel tersebut dapat diketahui total biaya bahan baku selama satu tahun, yaitu sebesar Rp 285.914.750. Biaya bahan baku tertinggi terdapat pada minyak goreng, yaitu sebesar Rp 88.855.000. Sedangkan biaya bahan baku terendah terdapat pada garam, yaitu sebesar Rp 341.750

b. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Tenaga kerja langsung pada UMKM Lumintu Lestari Kediri berjumlah 5 orang. Jam kerja karyawan di UMKM tersebut berlangsung selama 8 jam/hari dengan hari kerja efektif 6 hari selama satu minggu dan tarif per harinya sebesar Rp30.000. Keterangan ini diperoleh dari data dan hasil wawancara dengan ketiga informan UMKM Lumintu Lestari

Jawaban dari Ibu Maryam:

“Jam kerja nya sini dari jam 8 pagi sampai jam 5 sore Mbak. Nanti istirahat makan dan sholat satu jam di jam 12 sampai jam 1. Jadi kalau ditotalkan sehari kerja sekitar 8 jam.”<sup>50</sup>

Jawaban dari Ibu Yuli:

“Jam kerja mulai dari jam 08.00 sampai jam 17.00. Ada istirahat di jam 12.00 – 13.00 untuk sholat dan makan.”<sup>51</sup>

Jawaban dari Bapak Muslih:

“Kerja dimulai dari jam 08.00 sampai jam 17.00. Istirahat satu jam di jam 12.00 – 13.00.”<sup>52</sup>

Berikut perhitungan biaya tenaga kerja langsung di UMKM

Lumintu Lestari:

---

<sup>50</sup> Wawancara, I<sub>3</sub>, T<sub>3</sub>, Q<sub>7</sub>

<sup>51</sup> Wawancara, I<sub>2</sub>, T<sub>2</sub>, Q<sub>7</sub>

<sup>52</sup> Wawancara, I<sub>1</sub>, T<sub>1</sub>, Q<sub>7</sub>

**Tabel 4.2**  
**Biaya Tenaga Kerja Langsung di UMKM Lumintu Lestari Kediri**  
**Tahun 2018**

<b>Bulan</b>	<b>Total Biaya per Bulan</b>
Januari	Rp3.690.000
Februari	Rp3.480.000
Maret	Rp3.630.000
April	Rp3.750.000
Mei	Rp3.480.000
Juni	Rp3.900.000
Juli	Rp3.000.000
Agustus	Rp3.750.000
September	Rp3.630.000
Oktober	Rp3.750.000
November	Rp3.810.000
Desember	Rp3.840.000
<b>Total</b>	<b>Rp43.710.000</b>

Sumber: UMKM Lumintu Lestari Kediri

Berdasarkan tabel di atas dapat diketahui bahwa total biaya tenaga kerja langsung selama satu tahun, yaitu sebesar Rp 43.710.000. Biaya tenaga kerja langsung tertinggi terdapat pada Bulan Juni, yaitu sebesar Rp 3.900.000. Sedangkan biaya bahan baku terendah terdapat pada bulan Juli, yaitu sebesar Rp 3.000.000. Tinggi rendahnya biaya tenaga kerja langsung berbanding lurus dengan tinggi rendahnya penjualan di tahun yang sama.

c. Biaya *Overhead* Pabrik

Biaya *overhead* yang diakui oleh UMKM Lumintu Lestari Kediri adalah biaya listrik. Biaya listrik yang dikeluarkan dipergunakan untuk menghidupkan pompa air, menjalankan mesin *spinner*, dan menjalankan mesin *sealer*. Berikut perhitungan pembiayaan biaya *overhead* pabrik di UMKM Lumintu Lestari Kediri:

**Tabel 4.3**  
**Biaya Listrik di UMKM Lumintu Lestari Kediri**  
**Tahun 2018**

<b>Bulan</b>	<b>Total Biaya per Bulan</b>
Januari	Rp150.500
Februari	Rp147.000
Maret	Rp150.500
April	Rp157.500
Mei	Rp147.000
Juni	Rp217.000
Juli	Rp147.000
Agustus	Rp159.600
September	Rp157.500
Oktober	Rp159.600
November	Rp161.000
Desember	Rp157.500
<b>Total</b>	<b>Rp1.911.700</b>

Sumber: UMKM Lumintu Lestari Kediri

Berdasarkan tabel tersebut dapat diketahui bahwa jumlah biaya listrik selama satu tahun, yaitu sebesar Rp 1.911.700 Biaya listrik tertinggi terdapat pada Bulan Juni, yaitu sebesar Rp 217.000. Sedangkan biaya listrik terendah terdapat pada bulan Februari, Mei dan Juli, yaitu sebesar Rp 147.000.

- d. Perhitungan Harga Pokok Produksi pada UMKM Lumintu Lestari Kediri

Perhitungan harga pokok produksi yang diterapkan di UMKM Lumintu Lestari Kediri pada tahun 2018 adalah sebagai berikut:

**Tabel 4.4**  
**Perhitungan Harga Pokok Produksi pada UMKM Lumintu Lestari Kediri**  
**Tahun 2018**

<b>UMKM Lumintu Lestari</b>	
<b>Tahun 2018</b>	
<b>Keterangan</b>	
<b>Biaya Produksi</b>	
Biaya Bahan Baku	Rp285.914.750
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp43.710.000
Biaya Listrik	Rp1.911.700
<b>Harga Pokok Produksi</b>	<b>Rp331.536.450</b>
<b>Biaya Operasional</b>	
Biaya Perlengkapan	Rp306.000
Biaya Transportasi	Rp5.502.000
Biaya Telepon	Rp1.610.000
<b>Total Biaya Operasional</b>	<b>Rp7.418.000</b>
<b>HPP + Total Biaya Operasional</b>	<b>Rp338.954.450</b>
Unit yang diproduksi (kg)	6835

Sumber: UMKM Lumintu Lestari Kediri

Berdasarkan tabel di atas dapat diketahui harga pokok produksi keripik tahu pada UMKM Lumintu Lestari Kediri pada tahun 2018 yakni sebesar Rp 331.536.450 dengan jumlah yang dihasilkan yakni sebesar 6.835 kg. Jumlah produksi tersebut terbagi menjadi 5 bagian berdasarkan varian rasa keripik. Varian produk tersebut antara lain original, pedas, sapi panggang, *barbeque* (BBQ) dan balado. Berikut tabel kuantitas tiap varian rasa dari produk UMKM Lumintu Lestari Kediri selama tahun 2018:

**Tabel 4.5**  
**Kuantitas Tiap Varian Rasa Keripik Tahu**  
**UMKM Lumintu Lestari Kediri**  
**Tahun 2018**  
**(dalam kg)**

Bulan	Keripik Tahu				
	Original	Pedas	Sapi Panggang	BBQ	Balado
Januari	95	190	120	50	30
Februari	90	180	120	50	25
Maret	90	200	120	50	30
April	100	200	125	50	25
Mei	90	190	115	45	30
Juni	305	610	385	155	60
Juli	70	160	100	40	20
Agustus	100	200	130	50	30
September	110	195	120	40	30
Oktober	100	200	135	50	20
Nopember	105	205	125	50	25
Desember	100	210	115	55	20
<b>Total</b>	<b>1.355</b>	<b>2.740</b>	<b>1.710</b>	<b>685</b>	<b>345</b>

Sumber: UMKM Lumintu Lestari Kediri

## 2. Perhitungan Harga Pokok Produksi menggunakan Metode *Full Costing*

Berikut tahapan dalam perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing*:

### a. Biaya bahan baku langsung

Bahan baku utama dalam pembuatan kripik tahu adalah tahu. Sedangkan bahan lain seperti bawang putih, garam, tepung beras, lada, minyak goreng, gas, plastik kemasan, stiker merk dan bumbu tabur masuk kedalam penggolongan bahan penolong.

Berikut perhitungan biaya bahan baku langsung berdasarkan data yang diperoleh dari UMKM Lumintu Lestari Kediri:

**Tabel 4.6**  
**Biaya Bahan Baku Langsung**

Bulan	Keripik Tahu									
	Original		Pedas		Sapi Panggang		Barbeque		Balado	
	Biaya Per Bulan	Hasil (kg)	Biaya Per Bulan	Hasil (kg)	Biaya Per Bulan	Hasil (kg)	Biaya Per Bulan	Hasil (kg)	Biaya Per Bulan	Hasil (kg)
Januari	Rp1.068.750	95	Rp2.137.500	190	Rp1.350.000	120	Rp562.500	50	Rp337.500	30
Februari	Rp1.012.500	90	Rp2.025.000	180	Rp1.350.000	120	Rp562.500	50	Rp281.250	25
Maret	Rp1.012.500	90	Rp2.250.000	200	Rp1.350.000	120	Rp562.500	50	Rp337.500	30
April	Rp1.125.000	100	Rp2.250.000	200	Rp1.406.250	125	Rp562.500	50	Rp281.250	25
Mei	Rp1.012.500	90	Rp2.137.500	190	Rp1.293.750	115	Rp506.250	45	Rp337.500	30
Juni	Rp3.431.250	305	Rp6.862.500	610	Rp4.331.250	385	Rp1.743.750	155	Rp675.000	60
Juli	Rp787.500	70	Rp1.800.000	160	Rp1.125.000	100	Rp450.000	40	Rp225.000	20
Agustus	Rp1.125.000	100	Rp2.250.000	200	Rp1.462.500	130	Rp562.500	50	Rp337.500	30
September	Rp1.237.500	110	Rp2.193.750	195	Rp1.350.000	120	Rp450.000	40	Rp337.500	30
Oktober	Rp1.125.000	100	Rp2.250.000	200	Rp1.518.750	135	Rp562.500	50	Rp225.000	20
November	Rp1.181.250	105	Rp2.036.250	205	Rp1.406.250	125	Rp562.500	50	Rp281.250	25
Desember	Rp1.125.000	100	Rp2.362.500	210	Rp1.293.750	115	Rp618.750	55	Rp225.000	20
<b>Total</b>	<b>Rp15.243.750</b>	<b>1355</b>	<b>Rp30.825.000</b>	<b>2740</b>	<b>Rp19.237.500</b>	<b>1710</b>	<b>Rp7.706.250</b>	<b>685</b>	<b>Rp3.881.250</b>	<b>345</b>

Berdasarkan tabel di atas dapat diketahui biaya bahan baku langsung untuk memproduksi keripik tahu selama tahun 2018, yaitu untuk keripik tahu original sebesar Rp 15.243.750 dengan hasil produksi 1.355 kg, untuk keripik tahu pedas sebesar Rp 30.825.000 dengan hasil produksi 2.740 kg, untuk keripik tahu sapi panggang sebesar Rp 19.237.500 dengan hasil produksi 1.710 kg, untuk keripik tahu *barbeque* sebesar Rp 7.706.250 dengan hasil produksi 685 kg, dan untuk keripik tahu balado sebesar Rp 3.881.250 dengan hasil produksi 345 kg.

b. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Jumlah tenaga kerja langsung di UMKM Lumintu Lestari sebanyak 5 orang. Dalam satu bulan, rata rata jumlah hari kerja sebanyak 26 hari, dimana setiap hari Minggu dan hari besar



diliburkan. Kemudian, untuk jam kerja karyawan bagian produksi dalam sehari adalah 8 jam dengan upah Rp 30.000 per hari-nya.

Berikut perhitungan biaya tenaga kerja langsung dengan menggunakan alokasi jam kerja langsung:

Total Jam Kerja Langsung (JKL) 1 tahun

= Jumlah hari kerja x jumlah jam

= 1.457 hari x 8 jam

= 11.656 jam

Tarif per jam =  $\frac{Rp\ 30.000}{8\ jam} = Rp\ 3.750/ jam$

UMKM Lumintu Lestari memproduksi keripik tahu dengan lima varian rasa, sehingga biaya tenaga kerja langsung perlu dibagi untuk setiap varian rasa. Berikut perhitungan pembagian biaya tenaga kerja langsung di UMKM Lumintu Lestari

1) Keripik tahu original:  $\frac{1355}{6835} \times 100\% = 19,8\% = 20\%$

2) Keripik tahu pedas:  $\frac{2740}{6835} \times 100\% = 40\%$

3) Keripik tahu sapi panggang:  $\frac{1710}{6835} \times 100\% = 25\%$

4) Keripik tahu *barbeque*:  $\frac{685}{6835} \times 100\% = 10\%$

5) Keripik tahu balado:  $\frac{345}{6835} \times 100\% = 5\%$

**Tabel 4.7**  
**Alokasi Jam Kerja Langsung**  
**(dalam jam)**

Keterangan	Estimasi Alokasi JKL dalam 1 Tahun		Keripik Tahu				
	Tarif (%)	Jumlah	Original (20%)	Pedas (40%)	Sapi Panggang (25% kg)	BBQ (10%)	Balado (5%)
Pemotongan	15%	1.748,40	349,68	699,36	437,1	174,84	87,42
Pencampuran Bumbu Dasar	15%	1.748,40	349,68	699,36	437,1	174,84	87,42
Penggorengan	40%	4.662,40	932,48	1.864,96	1.165,60	466,24	233,12
Pemberian Perasa	10%	1.165,60	-	466,24	437,1	116,56	58,28
Pengemasan	20%	2.331,20	466,24	932,48	582,8	233,12	116,56
<b>Total</b>	<b>100%</b>	<b>11.656</b>	<b>2.098,08</b>	<b>4.662,40</b>	<b>2.914</b>	<b>1.165,60</b>	<b>582,8</b>

Sumber: Data diolah dari UMKM Lumintu Lestari Kediri

Keterangan: Presentase alokasi Jam Kerja Langsung (JKL) dalam 1 tahun di UMKM Lumintu Lestari Kediri didasarkan pada estimasi pemilik serta observasi proses produksi

**Tabel 4.8**  
**Biaya Tenaga Kerja Langsung berdasarkan Metode Full Costing**

Keripik Tahu	Total JKL	Total Biaya Tenaga Kerja Langsung
Original	2.098,08	Rp 7.867.800
Pedas	4.662,4	Rp17.484.000
Sapi Panggang	2.914	Rp 10.927.500
BBQ	1.165,6	Rp 4.371.000
Balado	582,8	Rp2.185.500

Berdasarkan tabel di atas dapat diketahui biaya tenaga kerja langsung selama tahun 2018 adalah untuk keripik original sebesar Rp7.867.800, untuk keripik tahu pedas sebesar Rp 17.484.000, untuk keripik tahu sapi panggang sebesar Rp 10.927.500, untuk keripik tahu *barbeque* sebesar Rp 4.371.000, dan untuk keripik tahu balado sebesar Rp 2.185.500

c. Biaya *Overhead* Pabrik

Perhitungan biaya overhead pabrik di UMKM Lumintu Lestari dalam perhitungan harga pokok produksi hanya melibatkan biaya listrik. Sedangkan pada metode *full costing* pembebanan biaya *overhead* pabrik juga melibatkan biaya bahan penolong, biaya tenaga kerja tidak langsung, biaya penyusutan bangunan, biaya penyusutan mesin dan biaya penyusutan peralatan. Berikut perhitungan biaya *overhead* pabrik yang ada di UMKM Lumintu Lestari:

1) Biaya Bahan Penolong

Bahan penolong adalah bahan yang tidak menjadi bagian produk jadi atau bahan yang meskipun menjadi bagian produk jadi tetapi nilainya relatif kecil bila dibandingkan dengan harga pokok produksi tersebut. Bahan penolong yang digunakan oleh UMKM Lumintu Lestari antara lain bawang putih, garam, tepung, lada, minyak goreng, plastik kemasan, stiker merk, dan bumbu tabur dengan varian rasa. Bahan baku tersebut digolongkan sebagai bahan penolong karena mempunyai nilai relatif kecil dibanding bahan baku utama, yaitu tahu.

**Tabel 4.9**  
**Biaya Bahan Penolong**

Bulan	Total Biaya Bahan Penolong				
	Original	Pedas	Sapi Panggang	BBQ	Balado
Januari	Rp2.489.000	Rp5.643.000	Rp3.564.000	Rp1.480.000	Rp882.000
Februari	Rp2.358.000	Rp5.346.000	Rp3.564.000	Rp1.480.000	Rp735.000
Maret	Rp2.358.000	Rp5.940.000	Rp3.564.000	Rp1.480.000	Rp882.000
April	Rp2.620.000	Rp5.940.000	Rp3.712.500	Rp1.480.000	Rp735.000
Mei	Rp2.358.000	Rp5.643.000	Rp3.415.500	Rp1.332.000	Rp882.000
Juni	Rp7.991.000	Rp18.117.000	Rp11.434.500	Rp4.588.000	Rp1.764.000
Juli	Rp1.834.000	Rp4.752.000	Rp2.970.000	Rp1.184.000	Rp588.000
Agustus	Rp2.620.000	Rp5.940.000	Rp3.861.000	Rp1.480.000	Rp882.000
September	Rp2.882.000	Rp5.791.500	Rp3.564.000	Rp1.184.000	Rp882.000
Oktober	Rp2.620.000	Rp5.940.000	Rp4.009.500	Rp1.480.000	Rp588.000
Nopember	Rp2.751.000	Rp6.008.500	Rp3.712.500	Rp1.480.000	Rp735.000
Desember	Rp2.620.000	Rp6.237.000	Rp3.415.500	Rp1.628.000	Rp588.000
<b>Total</b>	<b>Rp35.501.000</b>	<b>Rp81.378.000</b>	<b>Rp50.787.000</b>	<b>Rp20.276.000</b>	<b>Rp10.143.000</b>

Berdasarkan tabel di atas dapat diketahui biaya bahan penolong untuk memproduksi keripik tahu selama tahun 2018, yaitu untuk keripik tahu original sebesar Rp 35.501.000, untuk keripik tahu pedas sebesar Rp 81.378.000, untuk keripik tahu sapi panggang sebesar Rp 50.787.000, untuk keripik tahu *barbeque* sebesar Rp 20.276.000, dan untuk keripik tahu sapi panggang sebesar Rp 10.143.000.

## 2) Biaya Gas atau LPG

Berikut perhitungan biaya gas atau LPG yang digunakan selama tahun 2018:

**Tabel 4.10**  
**Biaya Gas/LPG**

Bulan	Total Biaya Gas/LPG				
	Original	Pedas	Sapi Panggang	BBQ	Balado
Januari	Rp152.000	Rp304.000	Rp192.000	Rp80.000	Rp48.000
Februari	Rp144.000	Rp288.000	Rp192.000	Rp80.000	Rp40.000
Maret	Rp144.000	Rp320.000	Rp192.000	Rp80.000	Rp48.000
April	Rp160.000	Rp320.000	Rp200.000	Rp80.000	Rp40.000
Mei	Rp144.000	Rp304.000	Rp184.000	Rp72.000	Rp48.000
Juni	Rp488.000	Rp976.000	Rp616.000	Rp248.000	Rp96.000
Juli	Rp112.000	Rp256.000	Rp160.000	Rp64.000	Rp32.000
Agustus	Rp160.000	Rp320.000	Rp208.000	Rp80.000	Rp48.000
September	Rp176.000	Rp312.000	Rp192.000	Rp64.000	Rp48.000
Oktober	Rp160.000	Rp320.000	Rp216.000	Rp80.000	Rp32.000
Nopember	Rp168.000	Rp328.000	Rp200.000	Rp80.000	Rp40.000
Desember	Rp160.000	Rp336.000	Rp184.000	Rp88.000	Rp32.000
<b>Total</b>	<b>Rp2.168.000</b>	<b>Rp4.384.000</b>	<b>Rp2.736.000</b>	<b>Rp1.096.000</b>	<b>Rp552.000</b>

Berdasarkan tabel di atas dapat diketahui biaya gas untuk memproduksi keripik tahu selama tahun 2018, yaitu untuk keripik tahu original sebesar Rp 2.168.000, untuk keripik tahu pedas sebesar Rp 4.384.000, untuk keripik tahu sapi panggang sebesar Rp 2.736.000, untuk keripik tahu *barbeque* sebesar Rp 1.096.000, dan untuk keripik tahu sapi panggang sebesar Rp 552.000.

### 3) Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung

Biaya tenaga kerja tidak langsung di UMKM Lumintu Lestari Kediri sebanyak 4 orang dengan 1 orang merangkap sebagai pemilik dan ketua produksi. Keterangan ini diperoleh dari ketiga informan ketika peneliti menanyakan terkait jumlah tenaga kerja tidak langsung di UMKM Lumintu Lestari.

Jawaban dari Bapak Muslih:

“Jumlah karyawan tidak langsung disini ada 4 orang Mbak, tapi saya ngerangkep di dua bagian, sebagai pemilik sama ketua produksi. Bagian lain kayak bendahara, ketua pemasaran, karyawan pemasaran itu di kerjakan orang lain tapi masih dilingkup keluarga.”<sup>53</sup>

Jawaban dari Ibu Yuli:

“Ada 4 orang Mbak. Pemilik sekaligus ketua produksi, bendahara, dan 2 lagi di bagian pemasaran.”<sup>54</sup>

Jawaban dari Ibu Maryam:

“Ada 4 Mbak.”<sup>55</sup>

Berdasarkan perhitungan harga pokok produksi, UMKM Lumintu Lestari belum membebankan biaya tenaga kerja tidak langsung ke dalam produk. Hal ini akan berpengaruh pada harga pokok produksi yang terbentuk, yakni lebih kecil dari harga seharusnya. Berikut akan dipaparkan perhitungan biaya tenaga kerja tidak langsung selama tahun 2018 antara lain sebagai berikut:

- a) Keripik tahu original:  $\frac{1355}{6835} \times 100\% = 19,8\% = 20\%$
- b) Keripik tahu pedas:  $\frac{2740}{6835} \times 100\% = 40\%$
- c) Keripik tahu sapi panggang:  $\frac{1710}{6835} \times 100\% = 25\%$
- d) Keripik tahu barbeque:  $\frac{685}{6835} \times 100\% = 10\%$
- e) Keripik tahu balado:  $\frac{345}{6835} \times 100\% = 5\%$

---

<sup>53</sup> Wawancara, I<sub>1</sub>, T<sub>1</sub>, Q<sub>8</sub>

<sup>54</sup> Wawancara, I<sub>2</sub>, T<sub>2</sub>, Q<sub>8</sub>

<sup>55</sup> Wawancara, I<sub>3</sub>, T<sub>3</sub>, Q<sub>8</sub>

**Tabel 4.11**  
**Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung**

Bulan	Total Biaya per Bulan	Keripik Tahu				
		Original (20%)	Pedas (40%)	Sapi Panggang (25%)	BBQ (10%)	Balado (5%)
Januari	Rp6.850.000	Rp1.370.000	Rp2.740.000	Rp1.712.500	Rp685.000	Rp342.500
Februari	Rp6.850.000	Rp1.370.000	Rp2.740.000	Rp1.712.500	Rp685.000	Rp342.500
Maret	Rp6.850.000	Rp1.370.000	Rp2.740.000	Rp1.712.500	Rp685.000	Rp342.500
April	Rp6.850.000	Rp1.370.000	Rp2.740.000	Rp1.712.500	Rp685.000	Rp342.500
Mei	Rp6.850.000	Rp1.370.000	Rp2.740.000	Rp1.712.500	Rp685.000	Rp342.500
Juni	Rp6.850.000	Rp1.370.000	Rp2.740.000	Rp1.712.500	Rp685.000	Rp342.500
Juli	Rp6.850.000	Rp1.370.000	Rp2.740.000	Rp1.712.500	Rp685.000	Rp342.500
Agustus	Rp6.850.000	Rp1.370.000	Rp2.740.000	Rp1.712.500	Rp685.000	Rp342.500
September	Rp6.850.000	Rp1.370.000	Rp2.740.000	Rp1.712.500	Rp685.000	Rp342.500
Oktober	Rp6.850.000	Rp1.370.000	Rp2.740.000	Rp1.712.500	Rp685.000	Rp342.500
November	Rp6.850.000	Rp1.370.000	Rp2.740.000	Rp1.712.500	Rp685.000	Rp342.500
Desember	Rp6.850.000	Rp1.370.000	Rp2.740.000	Rp1.712.500	Rp685.000	Rp342.500
<b>Total</b>	<b>Rp82.200.000</b>	<b>Rp16.440.000</b>	<b>Rp32.880.000</b>	<b>Rp20.550.000</b>	<b>Rp8.220.000</b>	<b>Rp4.110.000</b>

Berdasarkan tabel di atas dapat diketahui jumlah biaya tenaga kerja tidak langsung pada UMKM Lumintu Lestari Kediri untuk keripik tahu original sebesar Rp 16.440.000, untuk keripik tahu pedas sebesar Rp 32.880.000, untuk keripik tahu sapi panggang sebesar Rp 20.550.000, untuk keripik tahu *barbeque* sebesar Rp 8.220.000, dan untuk keripik tahu sapi panggang sebesar Rp4.110.000.

#### 4) Biaya Penyusutan

Aset tetap yang dapat disusutkan di UMKM Lumintu Lestari Kediri yaitu peralatan, mesin, kendaraan dan bangunan. Berdasarkan perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan perusahaan, UMKM Lumintu Lestari belum membebankan biaya penyusutan ke dalam perhitungan harga pokok produksi. Hal ini dikarenakan perusahaan mengklasifikasikan peralatan, mesin, kendaraan sebagai modal awal perusahaan. Keterangan ini

diperoleh dari hasil wawancara peneliti dengan Bapak Muslih, yakni sebagai berikut:

“... Jadi untuk peralatan, mesin, kendaraan itu nanti kalau ada kerusakan atau pembelian ulang saya ambilkan dari uang pribadi saya Mbak. Saya nganggepnya itu seperti modal usaha.”<sup>56</sup>

Berikut perhitungan biaya penyusutan selama tahun 2018 dengan menggunakan metode garis lurus:

Rumus penyusutan aset tetap metode garis lurus

$$\text{Penyusutan} = \frac{\text{Harga perolehan} - \text{Nilai Residu}}{\text{Umur Ekonomis}}$$

**Tabel 4.12**  
**Biaya Penyusutan**

Keterangan	Jumlah	Keripik Tahu				
		Original (20%)	Pedas (40%)	Sapi Panggang (25%)	BBQ (10%)	Balado (5%)
Biaya Penyusutan Mesin Sealer	Rp650.000	Rp130.000	Rp260.000	Rp162.500	Rp65.000	Rp32.500
Biaya Penyusutan Mesin Spinner	Rp230.000	Rp46.000	Rp92.000	Rp57.500	Rp23.000	Rp11.500
Biaya Penyusutan Peralatan	Rp1.175.892	Rp235.178	Rp470.357	Rp293.973	Rp117.589	Rp58.795
Biaya Penyusutan Bangunan (Produksi)	Rp15.400.000	Rp3.080.000	Rp6.160.000	Rp3.850.000	Rp1.540.000	Rp770.000
<b>Total</b>	<b>Rp13.129.667</b>	<b>Rp3.491.178</b>	<b>Rp6.982.357</b>	<b>Rp4.363.973</b>	<b>Rp1.745.589</b>	<b>Rp872.795</b>

Berdasarkan tabel di atas dapat diketahui jumlah biaya penyusutan pada UMKM Lumintu Lestari untuk keripik tahu original sebesar Rp 3.491.178, untuk keripik tahu pedas sebesar Rp 6.982.357, untuk keripik tahu sapi panggang sebesar

<sup>56</sup> Wawancara, I<sub>1</sub>, T<sub>1</sub>, Q<sub>2</sub>



Rp4.363,973, untuk keripik tahu *barbeque* sebesar Rp 1.745.589, dan untuk keripik tahu sapi panggang sebesar Rp 872.795.

#### 5) Biaya Listrik

Perhitungan biaya listrik yang diterapkan di UMKM Lumintu Lestari tidak jauh berbeda dengan perhitungan biaya listrik menggunakan metode *full costing*. Perbedaan hanya terdapat pada pemisahan biaya listrik di tiap varian rasa keripik tahu. Berikut perhitungan biaya listrik yang digunakan selama tahun 2018:

**Tabel 4.13**  
**Biaya Listrik Berdasarkan Varian Produk di UMKM Lumintu Lestari**  
**Tahun 2018**

Bulan	Total Biaya per Bulan	Keripik Tahu				
		Original (20%)	Pedas (40%)	Sapi Panggang (25%)	BBQ (10%)	Balado (5%)
Januari	Rp150.500	Rp30.100	Rp60.200	Rp37.625	Rp15.050	Rp7.525
Februari	Rp147.000	Rp29.400	Rp58.800	Rp36.750	Rp14.700	Rp7.350
Maret	Rp150.500	Rp30.100	Rp60.200	Rp37.625	Rp15.050	Rp7.525
April	Rp157.500	Rp31.500	Rp63.000	Rp39.375	Rp15.750	Rp7.875
Mei	Rp147.000	Rp29.400	Rp58.800	Rp36.750	Rp14.700	Rp7.350
Juni	Rp217.000	Rp43.400	Rp86.800	Rp54.250	Rp21.700	Rp10.850
Juli	Rp147.000	Rp29.400	Rp58.800	Rp36.750	Rp14.700	Rp7.350
Agustus	Rp159.600	Rp31.920	Rp63.840	Rp39.900	Rp15.960	Rp7.980
September	Rp157.500	Rp31.500	Rp63.000	Rp39.375	Rp15.750	Rp7.875
Oktober	Rp159.600	Rp31.920	Rp63.840	Rp39.900	Rp15.960	Rp7.980
November	Rp161.000	Rp32.200	Rp64.400	Rp40.250	Rp16.100	Rp8.050
Desember	Rp157.500	Rp31.500	Rp63.000	Rp39.375	Rp15.750	Rp7.875
<b>Total</b>	<b>Rp1.911.700</b>	<b>Rp382.340</b>	<b>Rp764.680</b>	<b>Rp477.925</b>	<b>Rp191.170</b>	<b>Rp95.585</b>

Berdasarkan tabel tersebut dapat diketahui bahwa jumlah biaya listrik selama satu tahun, yaitu keripik tahu original dengan pembagian persentase biaya listrik 20% adalah sebesar Rp 382.340, keripik tahu pedas dengan pembagian persentase biaya listrik 40% adalah sebesar Rp 764.680, keripik tahu sapi panggang dengan pembagian persentase biaya listrik 25% adalah

sebesar Rp 477.925, keripik tahu *barbeque* dengan pembagian persentase biaya listrik 10% adalah sebesar Rp 191.170, dan keripik tahu balado dengan pembagian persentase biaya listrik 5% adalah sebesar Rp 95.585.

- d. Perhitungan Harga Pokok Produksi menggunakan Metode *Full Costing*

**Tabel 4.14**  
**Perhitungan Harga Pokok Produksi menggunakan Metode Full Costing**  
**Tahun 2018**

Keterangan	Keripik Tahu				
	Original	Pedas	Sapi Panggang	BBQ	Balado
<b>Biaya Produksi</b>					
Biaya Bahan Baku Langsung	Rp15.243.750	Rp30.825.000	Rp19.237.500	Rp7.706.250	Rp3.881.250
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp7.867.800	Rp17.484.000	Rp10.927.500	Rp4.371.000	Rp2.185.500
Biaya Overhead Pabrik Tetap:					
Tenaga Kerja Tidak Langsung	Rp16.440.000	Rp32.880.000	Rp20.550.000	Rp8.220.000	Rp4.110.000
Biaya Penyusutan Mesin Sealer	Rp130.000	Rp260.000	Rp162.500	Rp65.000	Rp32.500
Biaya Penyusutan Mesin Spiner	Rp46.000	Rp92.000	Rp57.500	Rp.23.000	Rp11.500
Biaya Penyusutan Peralatan	Rp235.178	Rp470.357	Rp293.973	Rp117.589	Rp58.795
Biaya Penyusutan Bangunan (Produksi)	Rp3.080.000	Rp6.160.000	Rp3.850.00	Rp1.540.000	Rp770.000
<b>Total Biaya Overhead Pabrik Tetap</b>	<b>Rp19.931.178</b>	<b>Rp39.862.357</b>	<b>Rp21.063.973</b>	<b>Rp8.402.589</b>	<b>Rp4.982.795</b>
Biaya Overhead Pabrik Variabel:					
Biaya bahan penolong	Rp35.501.000	Rp81.378.000	Rp50.787.000	Rp20.276.000	Rp10.143.000
Biaya Gas/LPG	Rp2.168.000	Rp4.384.000	Rp2.736.000	Rp1.096.000	Rp552.000
Biaya Listrik	Rp382.340	Rp764.680	Rp477.925	Rp191.170	Rp95.585
<b>Total Biaya Overhead Pabrik Variabel</b>	<b>Rp38.051.340</b>	<b>Rp86.526.680</b>	<b>Rp54.000.925</b>	<b>Rp21.563.170</b>	<b>Rp10.790.585</b>
<b>Harga Pokok Produksi</b>	<b>Rp81.094.068</b>	<b>Rp174.698.037</b>	<b>Rp105.229.898</b>	<b>Rp42.043.009</b>	<b>Rp21.840.130</b>
<b>Biaya Operasional</b>					
Biaya Perlengkapan	Rp61.200	Rp122.400	Rp76.500	Rp30.600	Rp15.300
Biaya Transportasi	Rp1.101.000	Rp2.202.000	Rp1.376.250	Rp550.500	Rp272.250
Biaya Telepon	Rp322.000	Rp644.000	Rp402.500	Rp161.000	Rp80.500
Biaya Listrik (Administrasi & Umum)	Rp54.620	Rp109.240	Rp68.275	Rp27.310	Rp13.655
Biaya Penyusutan Kendaraan	Rp480.000	Rp960.000	Rp600.000	Rp240.000	Rp120.000
Biaya Penyusutan Bangunan (Administrasi & Umum)	Rp513.333	Rp1.026.666	Rp641.667	Rp256.667	Rp128.333
<b>Total Biaya Operasional</b>	<b>Rp2.532.153</b>	<b>Rp5.064.306</b>	<b>Rp3.165.192</b>	<b>Rp1.266.077</b>	<b>Rp630.038</b>
<b>HPP + Total Biaya Operasional</b>	<b>Rp83.626.221</b>	<b>Rp179.762.343</b>	<b>Rp108.395.090</b>	<b>Rp43.309.086</b>	<b>Rp22.470.168</b>
Unit yang diproduksi (kg)	1.355	2.740	1.710	685	345
Biaya per kg	Rp61.717	Rp65.607	Rp63.389	Rp63.225	Rp65.131

Berdasarkan tabel di atas dapat diketahui harga pokok produksi keripik tahu pada UMKM Lumintu Lestari Kediri pada tahun 2018 dengan perhitungan menggunakan metode *Full Costing* adalah sebagai berikut:

- 1) Untuk keripik tahu original sebesar Rp 81.094.068 dengan jumlah yang dihasilkan yakni sebesar 1.355 kg.
- 2) Untuk keripik tahu pedas sebesar Rp 174.698.037 dengan jumlah yang dihasilkan yakni sebesar 2.740 kg.
- 3) Untuk keripik tahu sapi panggang sebesar Rp 105.229.898 dengan jumlah yang dihasilkan yakni sebesar 1.710 kg.
- 4) Untuk keripik tahu barbeque sebesar Rp 42.043.009 dengan jumlah yang dihasilkan yakni sebesar 685 kg.
- 5) Untuk keripik tahu balado sebesar Rp 21.840.130 dengan jumlah yang dihasilkan yakni sebesar 345 kg.

### **3. Perhitungan Penentuan Harga Jual**

Penentuan harga jual di UMKM Lumintu Lestari Kediri didasarkan pada total biaya produksi ditambah dengan margin (presentase keuntungan) yang diinginkan perusahaan. Keterangan ini diperoleh dari hasil wawancara peneliti dengan Bapak Muslih dan Ibu Yuli terkait bagaimana penentuan harga jual produk perusahaan.

Jawaban dari Bapak Muslih:

“Harga jual ditetapkan berdasarkan total biaya produksi ditambah dengan keuntungan yang diinginkan perusahaan Mbak.”<sup>57</sup>

---

<sup>57</sup> Wawancara, I<sub>1</sub>, T<sub>1</sub>, Q<sub>3</sub>

Jawaban dari Ibu Yuli:

“Dari total biaya produksi dan operasional ditambah dengan keuntungan yang diinginkan perusahaan.”<sup>58</sup>

Dari jawaban tersebut peneliti kemudian memberikan pertanyaan terkait presentase keuntungan yang diinginkan perusahaan.

Jawaban dari Bapak Muslih:

“Penambahan keuntungan yang diinginkan sekitar 40%. Tapi keuntungan itu bisa naik turun Mbak. Soalnya harga bahan baku kadang naik kadang turun, jadi presentase keuntungan yang didapat yo ndak selalu sama. Nah untuk mengantisipasi harga bahan baku yang kadang naik turun, saya menetapkan harga jual yang kira kira waktu harga bahan baku naik tidak rugi dan waktu bahan baku turun ngga kemahalan banget, gitu Mbak”<sup>59</sup>

Jawaban dari Ibu Yuli:

“Presentase keuntungan yang diinginkan perusahaan mungkin kurang lebih sekitar 40% Mbak.”<sup>60</sup>

Kemudian peneliti menanyakan terkait harga jual produk keripik tahu di UMKM Lumintu Lestari

Jawaban dari Bapak Muslih:

“Harga jual untuk keripik original per kemasan isi 250g Rp 20.000, perkg nya Rp 80.000. Kalau yang rasa per kemasan isi 250g Rp 22.500, jadi per kg nya Rp90.000.”<sup>61</sup>

Jawaban dari Ibu Yuli:

“Untuk yang original per kemasan isi 250g diberikan harga Rp20.000, per kg nya Rp 80.000. Sedangkan untuk varian rasa lain

---

<sup>58</sup> Wawancara, I<sub>2</sub>, T<sub>2</sub>, Q<sub>3</sub>

<sup>59</sup> Wawancara, I<sub>1</sub>, T<sub>1</sub>, Q<sub>4</sub>

<sup>60</sup> Wawancara, I<sub>2</sub>, T<sub>2</sub>, Q<sub>4</sub>

<sup>61</sup> Wawancara, I<sub>1</sub>, T<sub>1</sub>, Q<sub>6</sub>

per kemasan isi 250g diberikan harga Rp 22.500, per kg nya Rp 90.000.”<sup>62</sup>

Metode yang diterapkan di UMKM Lumintu Lestari Kediri tidak berbeda dengan metode *Cost Plus Pricing*, di mana metode penentuan harga jual ini dihitung berdasarkan biaya total ditambahkan dengan presentase laba yang diinginkan perusahaan. Dalam penentuan harga jual melalui metode *cost plus pricing* terdapat dua pendekatan yang membedakan perhitungan harga pokok produksinya, yakni pendekatan *full costing* dan pendekatan *variable costing*. Pendekatan *full costing* memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam harga pokok produksi, sedangkan pendekatan *variable costing* memperhitungkan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik yang hanya bersifat variabel.

Pendekatan yang berbeda dalam perhitungan harga pokok perusahaan akan menghasilkan penentuan harga jual yang berbeda. Pendekatan yang tepat untuk UMKM Lumintu Lestari Kediri adalah pendekatan *full costing*, dimana biaya yang diperhitungkan tidak hanya biaya variabel melainkan juga biaya tetap. Sehingga perhitungan yang dilakukan lebih akurat

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan, diketahui bahwa perusahaan menginginkan laba sebesar 40% untuk setiap produk yang

---

<sup>62</sup> Wawancara, I<sub>2</sub>, T<sub>2</sub>, Q<sub>6</sub>

akan dijual. Berikut penentuan harga jual dengan menggunakan metode *cost plus pricing* dengan pendekatan *full costing*.

**Tabel 4.15**  
**Penentuan Harga Jual dengan Metode Cost Plus Pricing**

Produk	Biaya Total	Harga Jual Per Tahun	Harga Jual Per Kg
Original	Rp83.626.221	Rp117.076.709	Rp86.403
Pedas	Rp179.762.343	Rp251.667.280	Rp91.849
Sapi Panggang	Rp108.395.090	Rp151.753.126	Rp88.745
BBQ	Rp43.309.086	Rp60.632.720	Rp88.515
Balado	Rp 22.470.168	Rp31.458.235	Rp91.183

Berdasarkan tabel diatas dapat diketahui harga jual per kg setiap produk dari perhitungan menggunakan metode *cost plus pricing* dengan pendekatan *full costing* yakni, untuk produk original harga jual per kg sebesar Rp86.403, untuk produk pedas harga jual per kg sebesar Rp91.849, untuk produk sapi panggang harga jual per kg sebesar Rp88.745, untuk produk BBQ harga jual per kg sebesar Rp88.515, dan untuk produk balado harga jual per kg sebesar Rp91.183.

#### **4. Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi dalam Menentukan Harga Jual Berdasarkan Perhitungan Perusahaan dan Berdasarkan Metode Cost Plus Pricing dengan Pendekatan Full Costing**

Berikut perbandingan perhitungan harga pokok produksi tahun 2018 berdasarkan perhitungan perusahaan dan berdasarkan metode *cost plus pricing* dengan pendekatan *full costing*:

**Tabel 4.16**  
**Perbandingan Harga Pokok Produksi**  
**Tahun 2018**

Keterangan	Perusahaan	Full Costing				
		Original	Pedas	Sapi Panggang	BBQ	Balado
<b>Biaya Produksi</b>						
Biaya Bahan Baku Langsung	Rp 285.914.750	Rp 15.243.750	Rp 30.825.000	Rp 19.237.500	Rp 7.706.250	Rp 3.881.250
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 43.710.000	Rp 7.867.800	Rp 17.484.000	Rp 10.927.500	Rp 4.371.000	Rp 2.185.500
Biaya Overhead Pabrik Tetap:						
Tenaga Kerja Tidak Langsung		Rp 16.440.000	Rp 32.880.000	Rp 20.550.000	Rp 8.220.000	Rp 4.110.000
Biaya Penyusutan Mesin Sealer		Rp 130.000	Rp 260.000	Rp 162.500	Rp 65.000	Rp 32.500
Biaya Penyusutan Mesin Spiner		Rp 46.000	Rp 92.000	Rp 57.500	Rp 23.000	Rp 11.500
Biaya Penyusutan Peralatan		Rp 235.178	Rp 470.357	Rp 293.973	Rp 117.589	Rp 58.795
Biaya Penyusutan Bangunan (Produksi)		Rp 3.080.000	Rp 6.160.000	Rp 3.850.000	Rp 1.540.000	Rp 770.000
<b>Total Biaya Overhead Pabrik Tetap</b>		Rp 19.931.178	Rp 39.862.357	Rp 21.063.973	Rp 8.402.589	Rp 4.982.795
Biaya Overhead Pabrik Variable						
Biaya bahan penolong		Rp 35.501.000	Rp 81.378.000	Rp 50.787.000	Rp 20.276.000	Rp 10.143.000
Biaya Gas/ LPG		Rp 2.168.000	Rp 4.384.000	Rp 2.736.000	Rp 1.096.000	Rp 552.000
Biaya Listrik	Rp 1.911.700	Rp 382.340	Rp 764.680	Rp 477.925	Rp 191.170	Rp 95.585
<b>Total Biaya Overhead Pabrik Variable</b>		Rp 38.051.340	Rp 86.562.680	Rp 54.000.925	Rp 21.563.170	Rp 10.790.585
<b>Harga Pokok Produksi</b>	<b>Rp 331.536.450</b>	<b>Rp 81.094.068</b>	<b>Rp 174.698.037</b>	<b>Rp 105.229.898</b>	<b>Rp 42.043.009</b>	<b>Rp 21.840.130</b>
<b>Biaya Operasional</b>						
Biaya Perlengkapan	Rp 306.000	Rp 61.200	Rp 122.400	Rp 76.500	Rp 30.600	Rp 15.300
Biaya Transportasi	Rp 5.502.000	Rp 1.101.000	Rp 2.202.000	Rp 1.376.250	Rp 550.500	Rp 272.250
Biaya Telepon	Rp 1.610.000	Rp 322.000	Rp 644.000	Rp 402.500	Rp 161.000	Rp 80.500
Biaya Listrik (Adm. & Umum)		Rp 54.620	Rp 109.240	Rp 68.275	Rp 27.310	Rp 13.655
Biaya Penyusutan Kendaraan		Rp 480.000	Rp 960.000	Rp 600.000	Rp 240.000	Rp 120.000
Biaya Penyusutan Bangunan (Adm. Umum)		Rp 513.333	Rp 1.026.666	Rp 641.667	Rp 256.667	Rp 128.333
<b>Total Biaya Operasional</b>	Rp 7.418.000	Rp 2.535.153	Rp 5.064.306	Rp 3.165.192	Rp 1.266.077	Rp 630.038
<b>HPP + Total Biaya Operasional</b>	<b>Rp 338.954.450</b>	<b>Rp 83.626.221</b>	<b>Rp 179.762.343</b>	<b>Rp 108.395.090</b>	<b>Rp 43.309.086</b>	<b>Rp 22.470.168</b>
Unit yang diproduksi (kg)	6835	1355	2740	1710	685	345



Berdasarkan tabel diatas, perhitungan harga pokok produksi yang diterapkan perusahaan memiliki perbedaan dengan perhitungan harga pokok produksi berdasarkan *full costing*. Pertama, perbedaan terletak pada pemisahan penghitungan berdasarkan tiap varian produknya. Kedua, perbedaan terletak pada biaya *overhead* pabrik tetap dan biaya operasional lain seperti biaya listrik (administrasi dan umum), biaya penyusutan kendaraan, dan biaya penyusutan bangunan (administrasi dan umum). Biaya biaya tersebut tidak ikut diperhitungkan di perhitungan perusahaan.

#### **5. Analisis Metode Perhitungan Harga Pokok Produksi Yang Lebih Tepat dan Mampu Bersaing**

Berdasarkan data dan uraian yang telah dipaparkan peneliti, perhitungan harga pokok produk yang dilakukan perusahaan dirasa kurang tepat. Hal ini dikarenakan tidak adanya pemisahan berdasarkan varian produk dan beberapa biaya yang tidak ikut diperhitungkan. Sehingga penentuan harga jual tidak dapat dilakukan secara tepat dan akurat. Untuk mengetahui harga pokok produksi disetiap varian produk secara akurat, peneliti melakukan pemisahan pada biaya-biaya yang diperhitungkan. Berikut tahapan perhitungan harga pokok produksi perusahaan berdasarkan varian produknya:

## a. Biaya Bahan Baku

**Tabel 4.17**  
**Biaya Bahan Baku Keripik Tahu Berdasarkan Varian Produk**  
**di UMKM Lumintu Lestari Kediri**  
**Tahun 2018**

Nama Bahan	Total Biaya Keripik Tahu				
	Original	Pedas	Sapi Panggang	BBQ	Balado
Tahu (ukuran 7cm x 7 cm x 5 cm)	Rp15.243.750	Rp30.825.000	Rp19.237.500	Rp7.706.250	Rp3.881.250
Bawang Putih	Rp5.420.000	Rp10.960.000	Rp6.840.000	Rp2.740.000	Rp1.380.000
Garam	Rp67.750	Rp137.000	Rp85.500	Rp34.250	Rp17.250
Tepung	Rp2.371.250	Rp4.795.000	Rp2.992.500	Rp1.198.750	Rp603.750
Ladaku	Rp542.000	Rp1.096.000	Rp684.000	Rp274.000	Rp138.000
Bumbu Tabur Varian Rasa	-	Rp9.590.000	Rp5.985.000	Rp2.329.000	Rp1.104.000
Gas	Rp2.168.000	Rp4.384.000	Rp2.736.000	Rp1.096.000	Rp552.000
Minyak Goreng	Rp17.615.000	Rp35.620.000	Rp22.230.000	Rp8.905.000	Rp4.485.000
Plastik (ukuran 30cm x 20 cm)	Rp8.130.000	Rp16.440.000	Rp10.260.000	Rp4.110.000	Rp2.070.000
Stiker	Rp1.355.000	Rp2.740.000	Rp1.710.000	Rp685.000	Rp345.000
<b>Total</b>	<b>Rp52.912.750</b>	<b>Rp116.587.000</b>	<b>Rp72.760.500</b>	<b>Rp29.078.250</b>	<b>Rp14.576.250</b>

## b. Biaya Tenaga Kerja Langsung

UMKM Lumintu Lestari Kediri memproduksi keripik tahu dengan lima varian rasa, sehingga biaya tenaga kerja langsung perlu dibagi untuk setiap varian rasa. Berikut perhitungan pembagian biaya tenaga kerja langsung di UMKM Lumintu Lestari

$$1) \text{ Keripik tahu original: } \frac{1355}{6835} \times 100\% = 19,8\% = 20\%$$

$$2) \text{ Keripik tahu pedas: } \frac{2740}{6835} \times 100\% = 40\%$$

$$3) \text{ Keripik tahu sapi panggang: } \frac{1710}{6835} \times 100\% = 25\%$$

$$4) \text{ Keripik tahu barbeque: } \frac{685}{6835} \times 100\% = 10\%$$

$$5) \text{ Keripik tahu balado: } \frac{345}{6835} \times 100\% = 5\%$$

**Tabel 4.18**  
**Biaya Tenaga Kerja Langsung Berdasarkan Varian Produk**  
**di UMKM Lumintu Lestari Kediri**  
**Tahun 2018**

Bulan	Total Biaya per Bulan	Keripik Tahu				
		Original (20%)	Pedas (40%)	Sapi Panggang (25%)	BBQ (10%)	Balado (5%)
Januari	Rp3.690.000	Rp738.000	Rp1.476.000	Rp922.500	Rp369.000	Rp184.500
Februari	Rp3.480.000	Rp696.000	Rp1.392.000	Rp870.000	Rp348.000	Rp174.000
Maret	Rp3.630.000	Rp726.000	Rp1.452.000	Rp907.500	Rp363.000	Rp181.500
April	Rp3.750.000	Rp750.000	Rp1.500.000	Rp937.500	Rp375.000	Rp187.500
Mei	Rp3.480.000	Rp696.000	Rp1.392.000	Rp870.000	Rp348.000	Rp174.000
Juni	Rp3.900.000	Rp780.000	Rp1.560.000	Rp975.000	Rp390.000	Rp195.000
Juli	Rp3.000.000	Rp600.000	Rp1.200.000	Rp750.000	Rp300.000	Rp150.000
Agustus	Rp3.750.000	Rp750.000	Rp1.500.000	Rp937.500	Rp375.000	Rp187.500
September	Rp3.630.000	Rp726.000	Rp1.452.000	Rp907.500	Rp363.000	Rp181.500
Oktober	Rp3.750.000	Rp750.000	Rp1.500.000	Rp937.500	Rp375.000	Rp187.500
November	Rp3.810.000	Rp762.000	Rp1.524.000	Rp952.500	Rp381.000	Rp190.500
Desember	Rp3.840.000	Rp768.000	Rp1.536.000	Rp960.000	Rp384.000	Rp192.000
<b>Total</b>	<b>Rp43.710.000</b>	<b>Rp8.742.000</b>	<b>Rp17.484.000</b>	<b>Rp10.927.500</b>	<b>Rp4.371.000</b>	<b>Rp2.185.500</b>

c. Biaya *Overhead* Pabrik

Biaya overhead pabrik yang diakui oleh UMKM Lumintu Lestari Kediri hanya biaya listrik. Berikut Perhitungan pembiayaan biaya *overhead* pabrik di UMKM Lumintu Lestari:

- 1) Keripik tahu original:  $\frac{1355}{6835} \times 100\% = 19,8\% = 20\%$
- 2) Keripik tahu pedas:  $\frac{2740}{6835} \times 100\% = 40\%$
- 3) Keripik tahu sapi panggang:  $\frac{1710}{6835} \times 100\% = 25\%$
- 4) Keripik tahu barbeque:  $\frac{685}{6835} \times 100\% = 10\%$
- 5) Keripik tahu balado:  $\frac{345}{6835} \times 100\% = 5\%$

**Tabel 4.19**  
**Biaya Listrik Berdasarkan Varian Produk**  
**di UMKM Lumintu Lestari Kediri**  
**Tahun 2018**

Bulan	Total Biaya per Bulan	Keripik Tahu				
		Original (20%)	Pedas (40%)	Sapi Panggang (25%)	BBQ (10%)	Balado (5%)
Januari	Rp150.500	Rp30.100	Rp60.200	Rp37.625	Rp15.050	Rp7.525
Februari	Rp147.000	Rp29.400	Rp58.800	Rp36.750	Rp14.700	Rp7.350
Maret	Rp150.500	Rp30.100	Rp60.200	Rp37.625	Rp15.050	Rp7.525
April	Rp157.500	Rp31.500	Rp63.000	Rp39.375	Rp15.750	Rp7.875
Mei	Rp147.000	Rp29.400	Rp58.800	Rp36.750	Rp14.700	Rp7.350
Juni	Rp217.000	Rp43.400	Rp86.800	Rp54.250	Rp21.700	Rp10.850
Juli	Rp147.000	Rp29.400	Rp58.800	Rp36.750	Rp14.700	Rp7.350
Agustus	Rp159.600	Rp31.920	Rp63.840	Rp39.900	Rp15.960	Rp7.980
September	Rp157.500	Rp31.500	Rp63.000	Rp39.375	Rp15.750	Rp7.875
Oktober	Rp159.600	Rp31.920	Rp63.840	Rp39.900	Rp15.960	Rp7.980
November	Rp161.000	Rp32.200	Rp64.400	Rp40.250	Rp16.100	Rp8.050
Desember	Rp157.500	Rp31.500	Rp63.000	Rp39.375	Rp15.750	Rp7.875
<b>Total</b>	<b>Rp1.911.700</b>	<b>Rp382.340</b>	<b>Rp764.680</b>	<b>Rp477.925</b>	<b>Rp191.170</b>	<b>Rp95.585</b>

d. Perhitungan Harga Pokok Produksi pada UMKM Lumintu Lestari Kediri

Perhitungan harga pokok produksi pada UMKM Lumintu Lestari

Kediri berdasarkan varian produknya adalah sebagai berikut:

**Tabel 4.20**  
**Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Varian Produk**  
**di UMKM Lumintu Lestari Kediri**  
**Tahun 2018**

Keterangan	Keripik Tahu				
	Original	Pedas	Sapi Panggang	BBQ	Balado
<b>Biaya Produksi</b>					
Biaya Bahan Baku	Rp52.912.750	Rp116.587.000	Rp72.760.500	Rp29.078.250	Rp14.576.250
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp8.742.000	Rp17.484.000	Rp10.927.500	Rp4.371.000	Rp2.185.500
Biaya Listrik	Rp382.340	Rp764.680	Rp477.925	Rp191.170	Rp95.585
<b>Harga Pokok Produksi</b>	<b>Rp62.037.090</b>	<b>Rp134.835.680</b>	<b>Rp84.165.925</b>	<b>Rp33.640.420</b>	<b>Rp16.857.335</b>
<b>Biaya Operasional</b>					
Biaya Perlengkapan	Rp61.200	Rp122.400	Rp76.500	Rp30.600	Rp15.300
Biaya Transportasi	Rp1.101.000	Rp2.202.000	Rp1.376.250	Rp550.500	Rp272.250
Biaya Telepon	Rp322.000	Rp644.000	Rp402.500	Rp161.000	Rp80.500
<b>Total Biaya Operasional</b>	<b>Rp1.484.200</b>	<b>Rp2.968.400</b>	<b>Rp1.855.250</b>	<b>Rp742.100</b>	<b>Rp368.050</b>
<b>HPP + Total Biaya Operasional</b>	<b>Rp63.521.290</b>	<b>Rp137.804.080</b>	<b>Rp86.021.175</b>	<b>Rp34.382.520</b>	<b>Rp17.225.385</b>
Unit yang diproduksi (kg)	1.355	2.740	1.710	685	345
Biaya per kg	Rp46.879	Rp50.293	Rp50.305	Rp50.193	Rp49.929

e. Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi dalam Menentukan  
 Harga Jual Berdasarkan Varian Produk

**Tabel 4.21**  
**Perbandingan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Varian Produk**  
**di UMKM Lumintu Lestari**  
**Tahun 2018**

Keterangan	UMKM Lumintu Lestari					Full Costing				
	Original	Pedas	Sapi Panggang	BBQ	Balado	Original	Pedas	Sapi Panggang	BBQ	Balado
<b>Biaya Produksi</b>										
Biaya Bahan Baku Langsung	Rp 52.912.750	Rp 116.587.000	Rp 72.760.500	Rp 29.078.250	Rp 14.576.250	Rp 15.243.750	Rp 30.825.000	Rp 19.237.500	Rp 7.706.250	Rp 3.881.250
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 8.742.000	Rp 17.484.000	Rp 10.927.500	Rp 4.371.000	Rp 2.185.500	Rp 7.867.800	Rp 17.484.000	Rp 10.927.500	Rp 4.371.000	Rp 2.185.500
Biaya Overhead Pabrik Tetap:										
Tenaga Kerja Tidak Langsung						Rp 16.440.000	Rp 32.880.000	Rp 20.550.000	Rp 8.220.000	Rp 4.110.000
Biaya Penyusutan Mesin Sealer						Rp 130.000	Rp 260.000	Rp 162.500	Rp 65.000	Rp 32.500
Biaya Penyusutan Mesin Spiner						Rp 46.000	Rp 92.000	Rp 57.500	Rp 23.000	Rp 11.500
Biaya Penyusutan Peralatan						Rp 235.178	Rp 470.357	Rp 293.973	Rp 117.589	Rp 58.795
Biaya Penyusutan Bangunan (Produksi)						Rp 3.080.000	Rp 6.160.000	Rp 3.850.000	Rp 1.540.000	Rp 770.000
<b>Total Biaya Overhead Pabrik Tetap</b>						Rp 19.931.178	Rp 39.862.357	Rp 21.063.973	Rp 8.402.589	Rp 4.982.795
Biaya Overhead Pabrik Variable										
Biaya bahan penolong						Rp 35.501.000	Rp 81.378.000	Rp 50.787.000	Rp 20.276.000	Rp 10.143.000
Biaya Gas/ LPG						Rp 2.168.000	Rp 4.384.000	Rp 2.736.000	Rp 1.096.000	Rp 552.000
Biaya Listrik	Rp 382.340	Rp 764.680	Rp 477.925	Rp 191.170	Rp 95.585	Rp 382.340	Rp 764.680	Rp 477.925	Rp 191.170	Rp 95.585
<b>Total Biaya Overhead Pabrik Variable</b>						Rp 38.051.340	Rp 86.562.680	Rp 54.000.925	Rp 21.563.170	Rp 10.790.585
<b>Harga Pokok Produksi</b>	<b>Rp 62.037.090</b>	<b>Rp 134.835.680</b>	<b>Rp 84.165.925</b>	<b>Rp 33.640.420</b>	<b>Rp 16.857.335</b>	<b>Rp 81.094.068</b>	<b>Rp 174.698.037</b>	<b>Rp 105.229.898</b>	<b>Rp 42.043.009</b>	<b>Rp 21.840.130</b>
<b>Biaya Operasional</b>										
Biaya Perlengkapan	Rp 61.200	Rp 122.400	Rp 76.500	Rp 30.600	Rp 15.300	Rp 61.200	Rp 122.400	Rp 76.500	Rp 30.600	Rp 15.300
Biaya Transportasi	Rp 1.101.000	Rp 2.202.000	Rp 1.376.250	Rp 550.500	Rp 272.250	Rp 1.101.000	Rp 2.202.000	Rp 1.376.250	Rp 550.500	Rp 272.250
Biaya Telepon	Rp 322.000	Rp 644.000	Rp 402.500	Rp 161.000	Rp 80.500	Rp 322.000	Rp 644.000	Rp 402.500	Rp 161.000	Rp 80.500
Biaya Listrik (Adm. & Umum)						Rp 54.620	Rp 109.240	Rp 68.275	Rp 27.310	Rp 13.655
Biaya Penyusutan Kendaraan						Rp 480.000	Rp 960.000	Rp 600.000	Rp 240.000	Rp 120.000
Biaya Penyusutan Bangunan (Adm. Umum)						Rp 513.333	Rp 1.026.666	Rp 641.667	Rp 256.667	Rp 128.333
<b>Total Biaya Operasional</b>	<b>Rp 1.484.200</b>	<b>Rp 2.968.400</b>	<b>Rp 1.855.250</b>	<b>Rp 742.100</b>	<b>Rp 368.050</b>	<b>Rp 2.535.153</b>	<b>Rp 5.064.306</b>	<b>Rp 3.165.192</b>	<b>Rp 1.266.077</b>	<b>Rp 630.038</b>
<b>HPP + Total Biaya Operasional</b>	<b>Rp 63.521.290</b>	<b>Rp 137.804.080</b>	<b>Rp 86.021.175</b>	<b>Rp 34.382.520</b>	<b>Rp 17.225.385</b>	<b>Rp 83.626.221</b>	<b>Rp 179.762.343</b>	<b>Rp 108.395.090</b>	<b>Rp 43.309.086</b>	<b>Rp 22.470.168</b>
Unit yang diproduksi (kg)	Rp 1.355	Rp 2.740	Rp 1.710	Rp 685	Rp 345	Rp 1.355	Rp 2.740	Rp 1.710	Rp 685	Rp 345
Biaya per kg	Rp 46.879	Rp 50.293	Rp 50.305	Rp 50.193	Rp 49.929	Rp 61.717	Rp 65.607	Rp 63.389	Rp 63.225	Rp 65.131
% Mark Up	41,40%	44,12%	44,11%	44,23%	44,52%	40%	40%	40%	40%	40%
Harga Jual (Dibulatkan)	Rp 80.000	Rp 90.000	Rp 90.000	Rp 90.000	Rp 90.000	Rp 86.400	Rp 91.800	Rp 88.700	Rp 88.500	Rp 91.183

Berdasarkan tabel perbandingan diatas dapat diketahui perbedaan yang akurat antara perhitungan harga pokok produksi perusahaan dan harga pokok produksi berdasarkan pendekatan *full costing*. Harga pokok produksi perusahaan lebih rendah dibandingkan harga pokok produksi dengan pendekatan *full costing*. Untuk harga jual metode yang diterapkan, perusahaan menggunakan metode *cost plus pricing*, akan tetapi % *mark up* yang terbentuk lebih dari % *mark up* yang diharapkan, yakni 40%. Sedangkan untuk perhitungan harga jual metode *cost plus pricing* dengan pendekatan *full costing* memiliki nilai jual yang lebih tinggi dari harga jual awal (produk original, pedas, dan balado) dan beberapa produk lain memiliki nilai jual yang lebih rendah dari harga jual awal (sapi panggang dan *barbeque*).

Selain metode perhitungan harga pokok produksi, harga jual produk lain yang sejenis juga dapat menjadi pertimbangan dalam menentukan harga jual yang tepat dan mampu bersaing. Namun berdasarkan wawancara peneliti dengan Bapak Muslih, untuk produk dari UMKM Lumintu Lestari tidak memiliki pesaing dengan produk sejenis. Berikut keterangan yang diberikan Bapak Muslih ketika peneliti menanyakan terkait adakah kendala yang dihadapi perusahaan dalam menetapkan harga jual:

“Tidak ada Mbak. Karena kebetulan produk kami tidak memiliki pesaing produk sejenis. Jika ada hanya memiliki kemiripan pada bahan baku saja, tetapi untuk produk akhir jenisnya berbeda.”<sup>18</sup>

---

<sup>63</sup> Wawancara, I<sub>1</sub>, T<sub>1</sub>, Q<sub>5</sub>

Peneliti kemudian mengunjungi beberapa toko oleh oleh kemudian mendapatkan produk dengan merk “Masafa Foods” yang juga menjual produk sejenis keripik tahu. Perbedaan produk ini dengan produk UMKM Lumintu Lestari terletak pada varian rasa, produk ini hanya terdiri satu jenis yakni original. Harga produk ini per kg sebesar Rp 70.000

#### **6. Tindakan Pemilik setelah Mengetahui Perhitungan Harga Pokok Produksi melalui Metode *Cost Plus Pricing* dengan Pendekatan *Full Costing***

Berdasarkan tabel 4.23, beberapa produk memiliki nilai jual yang lebih tinggi dari harga jual awal dan beberapa produk lain memiliki nilai jual yang lebih rendah dari harga jual awal. Untuk produk original pedas, dan balado perlu adanya peningkatan harga jual, sedangkan untuk produk sapi panggang dan barbeque dapat menurunkan harga jual awal. Dari analisis tersebut, peneliti mengajukan pertanyaan kepada pemilik UMKM Lumintu Lestari Kediri terkait tindakan yang akan dilakukan setelah mengetahui perhitungan harga pokok produksi melalui metode *cost plus pricing* dengan pendekatan *full costing*. Bapak Muslih selaku pemilik UMKM memberikan jawaban:

“Kami belum pernah melakukan koreksi harga karena pasar sangat sensitif terhadap perubahan harga. Jika ternyata biaya yang dikeluarkan lebih besar, maka kebijakan perusahaan adalah dengan mengurangi tingkat keuntungan yang diinginkan.”<sup>19</sup>

---

<sup>19</sup> Wawancara, I<sub>1</sub>, T<sub>4</sub>, Q<sub>9</sub>