

**PENGHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN METODE
FULL COSTING SEBAGAI DASAR PENENTUAN HARGA JUAL
(STUDI KASUS UKM RENGGINANG SARI IKAN DI SUMENEP)**

O l e h :
FERGIAWAN AKBAR
NIM : 10520032

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Usaha kecil dan menengah (UKM) di berbagai negara termasuk di Indonesia merupakan salah satu penggerak perekonomian rakyat yang tangguh. Hal ini karena kebanyakan para pengusaha kecil dan menengah berangkat dari industri keluarga atau rumahan. Dengan demikian konsumennya pun berasal dari kalangan menengah ke bawah. Selain itu, Peranan UKM terutama sejak krisis moneter tahun 1998 dapat dipandang sebagai katup penyelamat dalam proses pemulihan ekonomi nasional, baik dalam mendorong laju pertumbuhan ekonomi maupun penyerapan tenaga kerja.

Selain kemampuan mengatasi masalah pengangguran, sektor UKM juga memberikan kontribusi yang cukup besar terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) Indonesia, yakni mencapai sekitar 56,7%. Meskipun berperan besar dalam mendorong pertumbuhan ekonomi, akses UKM terhadap pembiayaan masih minim. Potensi besar UKM selama ini tidak didorong oleh akses pembiayaan yang memadai. Alasannya pelaku bisnis ini dianggap tidak memenuhi kriteria kredit perbankan. Hanya sekitar 20% UKM Indonesia yang memiliki akses pembiayaan, selebihnya banyak yang mengandalkan pinjaman individu, bahkan rentenir (Badan Pusat Statistik. 2010).

Laporan keuangan menjadi salah satu komponen yang mutlak harus dimiliki oleh UKM jika mereka ingin mengembangkan usaha dengan mengajukan modal kepada para kreditur yang dalam hal ini adalah pihak perbankan. Tapi kendalanya adalah tidak adanya laporan kinerja usaha yang diperlukan untuk mengajukan kredit. Laporan kinerja usaha yang terpenting adalah laporan keuangan. Karena dengan laporan keuangan pihak kreditor dapat melihat perkembangan kinerja usaha dan dapat memperkirakan kinerja usaha di masa yang akan datang, hal tersebut akan mempengaruhi akuntabilitas dari UKM tersebut kepada pihak perbankan maupun stake holdernya, sedangkan masalah dasar yang dihadapi oleh UKM adalah proses penyusunan administrasi atau pelaporan keuangan. Untuk itu, kebiasaan untuk mencatat setiap kegiatan usaha yang terjadi dan menyusun laporan keuangan harus ditumbuhkan di kalangan UKM.

Mengingat sangat pentingnya penetapan harga pokok produksi dalam suatu UKM maka penulis akan melakukan penelitian pada UKM Rengginang Sari Ikan dengan mengangkat topik tentang *full costing*. Metode *full costing* merupakan metode yang memperhitungkan biaya tetap, karena biaya ini dianggap melekat pada harga pokok persediaan baik barang jadi maupun persediaan barang dalam proses yang belum terjual dan dianggap harga pokok penjualan jika produk tersebut sudah habis di jual. Dengan demikian di harapkan UKM rengginang sari ikan akan memperoleh biaya yang akurat serta dapat menetapkan harga jual yang lebih kompetitif.

Rumusan Masalah

Bagaimana perbedaan penentuan harga pokok produksi yang selama ini dilakukan oleh UKM Rengginang Sari Ikan dengan metode *Full Costing*?

Tujuan Penelitian

Menganalisis perbedaan penentuan harga pokok produksi yang selama ini dilakukan oleh UKM rengginang sari ikan dengan metode *Full Costing*.

KAJIAN PUSTAKA

Penelitian Terdahulu

Silvania (2011) dalam skripsinya yang berjudul Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Tahu Dengan Metode *Full Costing* pada Industri Kecil (Studi Kasus Cv Laksa Mandiri). Menyimpulkan Perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh CV Laksa Mandiri untuk tahu putih adalah Rp 203,50 dan tahu kuning adalah Rp 222,94 sedangkan hasil analisa perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* untuk tahu putih adalah Rp 207,84 dan tahu kuning adalah Rp 227,57 jadi selisih antara metode *full costing* dengan metode yang dilakukan oleh perusahaan adalah tahu putih Rp 4,34 dan tahu kuning Rp 4,63. Jadi metode yang paling tepat adalah metode *full costing* karena metode ini memperhitungkan seluruh biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi.

Kajian Teoritis

Pengertian Biaya

Dalam arti luas biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi, yang diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi atau yang kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu Mulyadi (2000:8). Dalam arti sempit biaya dapat diartikan sebagai pengorbanan sumber ekonomi untuk memperoleh aktiva Mulyadi (2000:10). Menurut Sunarto (2003:4) mengatakan bahwa biaya adalah harga pokok atau bagiannya yang telah dimanfaatkan atau dikonsumsi untuk memperoleh pendapatan.

Dapat di simpulkan bahwa biaya adalah pengorbanan ekonomi yang dibuat untuk memperoleh barang atau jasa. Biaya adalah aliran keluar pemakaian lain aktiva atau timbulnya utang (atau kombinasi keduanya) selama satu periode

yang berasal dari penyerahan atau pembuatan barang, penyerahan jasa atau pelaksanaan kegiatan lain yang merupakan kegiatan utama badan usaha.

Pengertian Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi menurut Hansen dan Mowen (2006:48) adalah “Harga pokok produksi adalah mewakili jumlah biaya barang yang diselesaikan pada periode tertentu”.

Menurut Mulyadi (2000:10) harga pokok merupakan pengorbanan sumber ekonomi untuk memperoleh aktiva, selain itu harga pokok juga digunakan untuk menunjukkan pengorbanan sumber ekonomi dalam pengolahan bahan baku menjadi produk. Namun karena pembuatan produk tersebut bertujuan mengubah aktiva (berupa persediaan bahan baku) menjadi aktiva lain (persediaan produk jadi), maka pengorbanan bahan baku tersebut, yang berupa biaya bahan baku, akan membentuk harga pokok produksi.

Metode Penentuan Harga Pokok Produksi

Ada dua pendekatan yang digunakan untuk menentukan harga pokok produksi dengan tujuan untuk melakukan penilaian persediaan dan penentuan harga pokok penjualan. Dua pendekatan itu yaitu *absorption costing* atau disebut juga *full costing* dan *variable costing* atau juga sering disebut *direct costing* atau *marginal costing* (Garrison, 2000:302). Dua pendekatan tersebut adalah sebagai berikut:

- 1) *Absorption Costing (Full Costing)* *Absorption costing* memperlakukan semua biaya produksi sebagai harga pokok (*product cost*) tanpa memperhatikan apakah biaya tersebut variabel atau tetap. Harga pokok produksi dengan metode *absorption costing* terdiri dari bahan langsung, tenaga kerja langsung, dan *overhead* pabrik tetap dan variabel. Karena *absorption costing* meliputi seluruh biaya produksi sebagai harga pokok, metode ini juga disebut metode *full costing*.
- 2) *Variable Costing* Dengan menggunakan *variable costing*, hanya biaya produksi yang berubah-ubah sesuai dengan output yang diperlakukan sebagai harga pokok. Pada umumnya terdiri dari bahan langsung, tenaga kerja langsung, dan *overhead* pabrik variabel. *Variable costing* juga sering disebut *direct costing* atau *marginal costing*.

Pandangan Islam Tentang Produksi

Salah satu ayat tentang produksi yaitu Ayat yang berkaitan dengan faktor produksi Tanah dalam Surat As-Sajdah : 27

“Dan apakah mereka tidak memperhatikan, bahwasanya kami menghalau (awan yang mengandung) air ke bumi yang tandus, lalu kami tumbuhkan dengan air hujan itu tanaman yang daripadanya makan hewan ternak mereka dan mereka sendiri. Maka apakah mereka tidak memperhatikan?”

Ayat diatas menjelaskan tentang tanah yang berfungsi sebagai penyerap air hujan dan akhirnya tumbuh tanaman-tanaman yang terdiri dari beragam jenis. Tanaman itu dapat dimanfaatkan manusia sebagai faktor produksi alam, dari tanaman tersebut juga dikonsumsi oleh hewan ternak yang pada akhirnya juga hewan ternak tersebut diambil manfaatnya (diproduksi) dengan berbagai bentuk seperti diambil dagingnya, susunya dan lain sebagainya yang ada pada hewan ternak tersebut.

Pengertian Harga Jual

Penetapan harga tidak hanya sekedar perkiraan saja, tetapi harus dengan perhitungan yang cermat dan teliti yang harus diselesaikan dengan sasaran yang dituju oleh perusahaan. Harga merupakan nilai pengganti suatu barang, untuk itu harga harus disesuaikan dengan kegunaan barang tersebut untuk konsumen. Definisi harga menurut Basu (2005:241) adalah jumlah uang (ditambah beberapa produk kalau mungkin) yang dibutuhkan untuk mendapatkan sejumlah kombinasi dari produk dan pelayanannya.

Sedangkan menurut Kent (2000:609) harga adalah rasio formal yang menunjukkan jumlah uang atau barang atau jasa, yang diperlukan untuk mendapatkan sejumlah barang atau jasa tertentu. Philip dan Armstrong (2008:439), mendefinisikan harga adalah sejumlah uang yang dibebankan atas suatu produk atau jasa, atau jumlah dari nilai yang ditukar konsumen atas manfaat-manfaat, karena memiliki atau menggunakan produk atau jasa tersebut.

METODE PENELITIAN

Jenis dan Pendekatan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang diajukan, penelitian ini dapat diklasifikasikan kedalam penelitian kualitatif dengan menggunakan metode deskriptif. Model penelitian kualitatif adalah penelitian yang menggunakan pendekatan naturalistik untuk mencari dan menemukan pengertian atau pemahaman tentang fenomena dalam suatu latar yang berkonteks khusus. Penelitian kualitatif adalah penelitian yang menghasilkan prosedur analisis yang tidak menggunakan prosedur analisis statistik atau cara kuantifikasi lainnya (Moleong, 2006: 5-6).

Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian adalah sebuah usaha Rengginang Sari Ikan yang berlokasi di jln. Monumen Kuda Sakti No. 97 Rt/Rw 02/01 Desa Kaduara Timur, Kecamatan Pragaan, Kabupaten Sumenep. Pemilihan lokasi ini dilakukan secara sengaja karena usaha rengginang sari ikan bergerak di bidang manufaktur yaitu memproduksi dan memasarkan rengginang sehingga cocok sebagai tempat penelitian mengenai harga pokok produksi. Selain itu adanya kesediaan dari Ibu Hayati sebagai pemilik sekaligus pimpinan untuk memberikan data yang dibutuhkan dalam melakukan penelitian, yang akan sangat berguna untuk melengkapi data penelitian.

Data dan jenis Data

Dalam penelitian ini data yang diambil adalah data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh peneliti dengan melakukan wawancara langsung dengan pemilik usaha rengginang sari ikan. Maksudnya untuk mengetahui proses pembuatan rengginang dari awal hingga proses penjualan. Yang nantinya akan di gunakan untuk melengkapi data yang tidak ada pada data sekunder. Sedangkan data sekunder diperoleh dari dokumen-dokumen, buku-buku, dan catatan atau laporan historis yang ada pada usaha rengginang sari ikan tersebut.

Teknik Pengumpulan Data

Pengumpulan data merupakan bagian dari proses pengujian data yang berkaitan dengan sumber dan cara untuk memperoleh data penelitian. Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini, yaitu:

Observasi (pengamatan)

Observasi dalam penelitian ini dilakukan melalui pengamatan langsung terhadap kegiatan-kegiatan yang berhubungan dengan proses produksi serta informasi-informasi lain yang dibutuhkan dalam penelitian ini. Variabel-variabel yang akan diamati adalah kegiatan atau aktivitas yang berlangsung pada saat proses produksi.

Metode Wawancara

Wawancara dilakukan dengan pemilik sekaligus pimpinan di UKM Rengginang Sari Ikan yaitu ibu Hayati. Wawancara yang dilakukan oleh peneliti dimaksudkan untuk mendapatkan informasi mengenai kegiatan produksi di UKM Rengginang Sari Ikan, biaya-biaya apa saja yang dikeluarkan untuk memproduksi Rengginang, bahan-bahan apa saja yang dibutuhkan dalam memproduksi Rengginang, peralatan apa saja yang dibutuhkan untuk memproduksi Rengginang, dan gambaran umum tentang perusahaan.

Metode Dokumentasi

Dalam penelitian ini metode dokumentasi digunakan untuk mengumpulkan data tentang biaya-biaya yang berhubungan dengan penentuan harga pokok produksi pada UKM Rengginang Sari Ikan.

Studi Pustaka

Studi pustaka yang dilakukan mengacu pada literatur-literatur yang dianggap relevan dengan penelitian ini.

Analisis Data

Sugiyono (2008:337) mengemukakan langkah-langkah analisis data selama di lapangan, sebagai berikut:

a) Reduksi Data (*Data Reduction*).

Peneliti terjun langsung ke lapangan dengan melihat proses produksi dari proses awal hingga proses akhir. Karena UKM ini tidak memiliki laporan keuangan yang sesuai dengan akuntansi yang berlaku umum maka data di dapat dengan bertanya

langsung (wawancara) kepada pemilik UKM kemudian mencatat yang di perlukan untuk melengkapi data. Dari data yang di dapat akan di rangkum untuk memfokuskan pada hal-hal yang di anggap penting.

b) Penyajian Data.

Data yang telah didapat dari penelitian akan diuji dengan menggunakan perhitungan harga pokok produksi metode *full costing* untuk menentukan harga jual pada konsumen. Hal ini dilakukan untuk menelusuri objek biaya langsung dan tidak langsung serta mengetahui biaya *overhead* pabrik dari perusahaan tersebut.

c) *Conclution Drawing/Verification*.

Dalam tahap ini semua data yang di dapat akan di simpulkan dengan mengacu pada data yang di dapat di lapangan. Peneliti akan mengemukakan kesimpulannya tentang masalah yang ada di lapangan. Kemudian membandingkan dengan teori yang di gunakan dalam hal ini adalah metode *Full Costing*.

ANALISIS DATA DAN PEMBAHASAN

Penghitungan harga pokok produksi rengginang dengan metode perusahaan

UKM rengginang sari ikan sudah melakukan penghitungan harga pokok produksi produk rengginang, namun penghitungan yang dilakukan masih dengan metode yang sederhana dan belum merinci seluruh biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi. Dalam melakukan penghitungan harga pokok produksi rengginang perusahaan hanya membebankan biaya bahan baku yaitu ketan , biaya bumbu-bumbu, biaya tenaga kerja, serta biaya listrik dan biaya penggunaan gas LPG 3 kg. Penghitungan yang dilakukan oleh perusahaan ini belum memasukkan seluruh biaya *overhead* pabrik. Biaya *overhead* yang dibebankan perusahaan pada penghitungan harga pokok produksi hanya biaya listrik, dan biaya penggunaan gas LPG. Sedangkan biaya *overhead* lainnya seperti biaya pemeliharaan peralatan dan biaya penyusutan peralatan belum dibebankan oleh perusahaan.

Harga jual ditetapkan oleh UKM rengginang sari ikan setelah memperhitungkan harga pokok produksi yang dikeluarkan ditambah dengan keuntungan yang ingin diperoleh oleh UKM rengginang sari ikan. UKM rengginang sari ikan memproduksi dua jenis rengginang, yaitu rengginang ikan dan rengginang manis.

Penghitungan Harga Pokok Produksi rengginang ikan dengan metode perusahaan pada bulan Januari 2015

No.	Keterangan	Kebutuhan per hari	Biaya Per hari (Rp)	Biaya perbulan (Rp)
1	Ketan	50 Kg	600.000	18.600.000
2	Bawang putih	3 Kg	36.000	1.116.000
3	Garam	1 bungkus	1.000	31.000
4	Terasi	1 ons	5.000	155.000

5	Lada	25 gram	5.000	155.000
6	MSG	1 bungkus	5.000	155.000
7	Soda Kue	1 bungkus	1.000	31.000
8	Masako ayam	4 bungkus	2.000	62.000
9	Ikan teri mentah	1 kg	25.000	775.000
10	Tenaga kerja	7 orang	70.000	2.170.000
11	Gas LPG	3 Kg	18.000	358.000
12	Biaya listrik	-	-	90.000
13	Total Biaya			Rp. 23.698.000
14	Jumlah Produksi (bungkus)			2.170
15	HPP per bungkus			10.920,73

Sumber : Diolah dari data primer UKM rengginang sari ikan, Januari 2015

Penghitungan Harga Pokok Produksi rengginang manis dengan metode perusahaan pada bulan Januari 2015

No	Keterangan	Kebutuhan per hari	Biaya Per hari (Rp)	Biaya per bulan (Rp) hanya 10 kali
1	Ketan	50 Kg	600.000	6.000.000
2	Gula jawa	2 kg	10.000	100.000
3	Garam	½ bungkus	1.000	5.000
4	Tenaga kerja	7 orang	70.000	700.000
5	Gas LPG	3 Kg	18.000	180.000
6	Biaya listrik	-	-	30.000
7	Total Biaya			Rp. 7.015.000
8	Jumlah Produksi (bungkus)			700
9	HPP per bungkus			10.021,42

Sumber : Diolah dari data primer UKM rengginang sari ikan, Januari 2015

Pada tabel diketahui bahwa harga pokok produksi rengginang ikan Rp. 10920,73 dan harga pokok produksi rengginang manis Rp. 10021,42 yang diperoleh dari total biaya dibagi jumlah produksi. Pada tabel tersebut jelas terlihat perbedaan harga pokok produksi antara rengginang ikan dan rengginang manis. Dimana harga pokok produksi rengginang ikan lebih mahal dibandingkan dengan harga pokok produksi rengginang manis. Perbedaan ini di sebabkan karena pada rengginang ikan digunakan bumbu-bumbu dalam proses produksinya sedangkan untuk rengginang manis hanya menggunakan gula jawa dan sedikit garam saja. Hal inilah yang menyebabkan perbedaan harga pokok produksi dari kedua jenis rengginang tersebut.

Penghitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* per bungkus rengginang ikan UKM Rrngginang Sari Ikan selama Januari 2015

Keterangan	Total biaya (Rp)
Biaya bahan baku langsung	Rp. 21.080.000
Biaya tenaga kerja langsung	Rp. 2.170.000
Biaya <i>overhead</i> pabrik	Rp. 950.894,3
Jumlah total (per Januari 2015)	Rp. 24.200.894
Jumlah produksi	2.170 bungkus
Biaya per bungkus rengginang ikan	Rp. 11.152,5

Sumber : Diolah dari data primer UKM rengginang sari ikan, Januari 2015.

Penghitungan harga jual

Dalam menentukan harga jual produk rengginang ikan penulis menggunakan metode penentuan harga jual normal (*normal pricing*) seringkali disebut dengan istilah *cost-plus pricing*, karena kebijakan perusahaan menginginkan laba sebesar 30%, agar harga jual tidak terlalu tinggi dan dapat bersaing di pasaran.

Perhitungan Harga Jual :

Biaya produksi	: Rp. 24.200.894
Laba yang di inginkan 30%	: <u>Rp. 7.260.268,2</u> +
Jumlah	: Rp. 31.461.162

Jumlah produksi perbulan sebanyak 2.170 bungkus. Setiap bungkus berisi 40 biji rengginang.

Harga jual per unit : Rp. 31.461.162 : 2.170 = 14.498.2
Di bulatkan menjadi Rp. 14.500.

Jadi harga jual rengginang ikan perbungkus pada UKM Rengginang sari ikan dengan laba sebesar 30% dari total biaya adalah Rp.14.500.

Penghitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* per bungkus rengginang ikan UKM Rrngginang Sari Ikan selama Januari 2015

Keterangan	Total biaya (Rp)
Biaya bahan baku langsung	Rp. 21.080.000
Biaya tenaga kerja langsung	Rp. 2.170.000
Biaya <i>overhead</i> pabrik	Rp. 950.894,3
Jumlah total (per Januari 2015)	Rp. 24.200.894
Jumlah produksi	2.170 bungkus
Biaya per bungkus rengginang ikan	Rp. 11.152,5

Sumber : Diolah dari data primer UKM rengginang sari ikan, Januari 2015

Penghitungan harga jual

Dalam menentukan harga jual produk rengginang ikan penulis menggunakan metode penentuan harga jual normal (*normal pricing*) seringkali disebut dengan istilah *cost-plus pricing*, karena kebijakan perusahaan

menginginkan laba sebesar 30%, agar harga jual tidak terlalu tinggi dan dapat bersaing di pasaran.

Perhitungan Harga Jual :

Biaya produksi	: Rp. 24.200.894
Laba yang di inginkan 30%	: <u>Rp. 7.260.268,2</u> +
Jumlah	: Rp. 31.461.162

Jumlah produksi perbulan sebanyak 2.170 bungkus. Setiap bungkus berisi 40 biji rengginang.

Harga jual per unit : Rp. 31.461.162 : 2.170 = 14.498.2

Di bulatkan menjadi Rp. 14.500.

Jadi harga jual rengginang ikan perbungkus pada UKM Rengginang sari ikan dengan laba sebesar 30% dari total biaya adalah Rp.14.500.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan pada UKM rengginang sari ikan. Maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

- a. Penghitungan harga pokok produksi yang selama ini dilakukan oleh UKM Rengginang Sari Ikan masih sangat sederhana. Masih terdapat biaya *overhead* yang belum dihitung dalam proses produksi seperti biaya bahan penolong, biaya perawatan dan pemeliharaan peralatan serta biaya penyusutan peralatan. Hasil dari penghitungan tersebut adalah Rengginang ikan Rp. 10.920,7 dan Rengginang manis Rp. 10,021,4. Sedangkan penghitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* memasukkan semua unsur biaya yang terjadi selama proses produksi, dengan hasil penghitungan untuk Rengginang ikan Rp 11.152,5 dan Rengginang manis Rp. 10.588,2. Selisih penghitungan harga pokok produksi antara kedua metode tersebut adalah rengginang ikan Rp. 231,8 per bungkus, rengginang manis adalah Rp. 566,8 per bungkus. Jadi total selisih biaya produksi rengginang ikan dan rengginang manis dengan metode perusahaan dan metode *full costing* adalah Rp.798,6. Penghitungan dengan metode *full costing* lebih tinggi karena metode *full costing* memasukkan seluruh unsur biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi sehingga perusahaan bisa lebih kompetitif dalam menentukan harga jual produknya.

Saran

Berdasarkan hasil penelitian, maka ada beberapa saran yang dapat disampaikan penulis sebagai berikut:

- a. Untuk menghasilkan penghitungan harga pokok produksi yang tepat, UKM rengginang sari ikan sebaiknya melakukan identifikasi biaya-biaya yang terjadi dalam proses produksi secara akurat. Masih ada beberapa unsur biaya yang belum di hitung seperti biaya bahan penolong, biaya perawatan dan

pemeliharaan peralatan serta biaya penyusutan. biaya-biaya tersebut merupakan elemen yang penting untuk menghitung biaya *overhead* pabrik. Selain biaya *overhead* di atas yang belum diperhitungkan dalam harga pokok produksi adalah biaya gaji pemilik. Gaji pemilik dihitung karena pemilik juga terlibat dalam proses produksi.

- b. UKM Rengginang Sari Ikan sebaiknya menggunakan penghitungan dengan metode *Full Costing*. Karena metode *Full Costing* lebih rinci dalam memasukkan semua komponen biaya yang digunakan selama produksi berlangsung. Sehingga hasilnya lebih akurat karena dengan biaya yang lebih terinci, harga pokok produksi yang ditetapkan juga akan lebih tepat. Hal ini juga berpengaruh terhadap penentuan harga jual dan laba yang dihasilkan. Dengan penetapan harga jual produk yang tepat, perusahaan dapat bersaing dengan kompetitornya sehingga dapat terus mempertahankan dan mengembangkan usahanya.