

BAB IV

ANALISIS DATA DAN PEMBAHASAN

4.1 Gambaran Umum Perusahaan

UKM Rengginang sari ikan merupakan salah satu produsen Rengginang di Kabupaten Sumenep. Usaha ini terletak di jalan Monumen Kuda sakti No. 97 RT. 02 RW. 01 Desa Kaduara Timur, Kecamatan Pragaan, Kabupaten Sumenep. Walaupun usaha ini tergolong usaha kecil tetapi keuntungan yang didapat cukup bagus dan prospek ke depan juga sangat baik.

Usaha ini didirikan oleh Ibu Satik bersama suaminya pada tahun 1996. Pendirian usaha rengginang oleh Ibu Satik dilatarbelakangi oleh keinginannya untuk memperbaiki kehidupan keluarga. Hal ini karena sebelum Ibu Satik memiliki usaha Rengginang, beliau hanya merupakan Ibu Rumah tangga yang tidak memiliki penghasilan, sedangkan suaminya hanya seorang nelayan yang penghasilannya tidak menentu. Oleh karena itu, Ibu Satik berencana untuk memiliki suatu usaha yang nantinya mampu memberikan tambahan penghasilan bagi keluarganya. Akhirnya, beliau memutuskan untuk mendirikan usaha rengginang karena termotivasi oleh tetangganya yang berhasil mengembangkan usaha rengginang.

Adapun kapasitas produksi UKM Rengginang Sari Ikan pada saat awal berdirinya ialah sekitar 10 kg Ketan dan kegiatan produksi ini tidak dilakukan setiap hari. Kondisi ini disebabkan oleh belum adanya pelanggan tetap yang membeli produk UKM Rengginang Sari Ikan. Untuk memasarkan produk UKM

Rengginang Sari Ikan, biasanya dengan cara menitipkan ke warung-warung atau toko makanan yang ada di Kabupaten Sumenep dan Kabupaten Pamekasan.

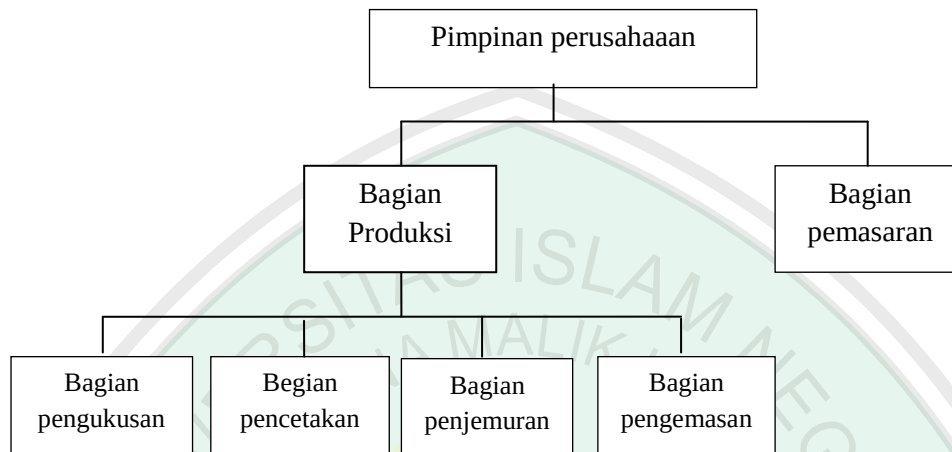
Seiring berjalannya waktu, usaha rengginang yang didirikan oleh Ibu Satik beserta dukungan suaminya semakin berkembang dan daerah pemasarannya pun bertambah luas, yaitu hampir di seluruh Kabupaten Sumenep dan Pamekasan. Penjualan UKM Rengginang Sari Ikan pun semakin meningkat, hal ini dapat dilihat dari permintaan pasar terhadap produk rengginang UKM Rengginang Sari Ikan yang semakin tinggi. Oleh karena itu, dalam rangka memnuhi permintaan yang semakin meningkat kini UKM Rengginang Sari Ikan mempekerjakan 7 orang karyawan.

Saat ini kemampuan UKM Rengginang Sari Ikan dalam mengolah ketan menjadi rengginang sebanyak 50 kg per hari. Dengan omset perbulan mencapai Rp. 40.180.000.

4.2 Struktur Organisasi Perusahaan

UKM Rengginang sari ikan memiliki struktur organisasi yang sangat sederhana, dimana pemilik perusahaan bertindak sebagai pimpinan perusahaan dan langsung membawahi bagian produksi dan bagian pemasaran. Bagian produksi terdiri dari bagian pengukusan, bagian pencetakan, bagian penjemuran, bagian pembungkus. Sedangkan bagian pemasaran hanya bagian pemasan saja. Adapun struktur organisasi perusahaan sebagai berikut:

Gambar 4.1
Struktur Organisasi Perusahaan



Tugas dan Tanggung Jawab:

1. Pimpinan Perusahaan

Pimpinan merupakan pemimpin tertinggi perusahaan dan juga selaku pemilik perusahaan. Perincian tugasnya adalah :

- a. Sebagai pimpinan tertinggi perusahaan yang membidangi pengembangan perusahaan, pengadaan modal dan pengeluaran modal.
- b. Menciptakan suasana yang baik dalam perusahaan dimana karyawan dapat melakukan kewajibannya dengan efektif.
- c. Memimpin, mendidik, mengarahkan, membina kerjasama, memberikan motivasi serta mengawasi kegiatan-kegiatan yang telah direalisasikan.
- d. Bertanggung jawab penuh pada kondisi dan kemajuan perusahaan.

2. Bagian pengukusan

- a. Menyiapkan ketan yang akan di olah menjadi rengginang.

- b. Mencuci dan merendam ketan.
- c. Mengukus ketan yang sebelumnya sudah di cuci dan di rendam.

3. Bagian Pencetakan

- a. Bagian ini bertugas untuk mencetak ketan yang sudah di kukus menjadi rengginang.
- b. Mengontrol ukuran rengginang yang di cetak agar bisa mencapai target yang di inginkan.

4. Bagian Penjemuran

- a. Menyiapkan bedek yang akan di gunakan sebagai tempat penjemuran.
- b. Menjemur ketan yang sudah dicetak menjadi rengginang.
- c. Memasukkan rengginang yang sudah di jemur untuk kemudian di kemas.

5. Bagian pengemasan

- a. Bagian ini bertugas untuk mengemas rengginang yang sudah kering.
- b. Menghitung hasil rengginang yang sudah di bungkus.
- c. Menyimpan rengginang yang sudah di bungkus, sebelum di pasarkan.

6. Bagian Pemasaran

- a. Bagian ini bertugas menerima pesanan dari pelanggan.
- b. Mengantarkan rengginang kepada pelanggan.
- c. Melakukan penagihan jika ada kekurangan pembayaran dari pembeli.
- d. Menawarkan rengginang ke toko-toko di pasar daerah Pamekasan dan Sumenep untuk memperluas area pemasaran.

Pemasaran merupakan salah satu fungsi dari kegiatan-kegiatan pokok yang dilakukan oleh perusahaan dalam melakukan usahanya mempertahankan kelangsungan hidup untuk berkembang dan mendapatkan keuntungan.

Dalam memasarkan hasil produksinya usaha Rengginang sari ikan memiliki daerah-daerah yang ditunjuk dan dipandang memiliki pangsa pasar yang baik untuk menjual produk Rengginangnya. Daerah pemasaran hasil produksinya adalah sebagai berikut ini:

1. Pasar Kolpajung di Kab. Pamekasan.
2. Pasar Keppo di Kab. Pamekasan.
3. Pasar Gurem di Kab. Pamekasan.
4. Pasar Parenduan di Kab. Sumenep.
5. Pasar Kalianget di Kab. Sumenep.
6. Pasar Larangan di Kab. Pamekasan.
7. dan sebagian toko-toko di daerah Sumenep dan Pamekasan.

4.3 Peralatan Produksi Rengginang

Terdapat beberapa hal yang harus di persiapkan sebelum memproduksi rengginang yaitu peralatan dan bahan baku. Peralatan yang di gunakan dalam memproduksi rengginang masing-masing memiliki fungsi yang berbeda-beda. Adapun peralatan-peralatan yang digunakan dalam produksi rengginang dapat di lihat pada tabel 4.1.

Tabel 4.1**Peralatan produksi rengginang UKM rengginang sari ikan**

No	Keterangan	Jumlah (unit)	Biaya (Rp)	Total (Rp)
1	Blender	1	400.000	400.000
2	Ember	2	30.000	60.000
3	Panci / soblok	2	150.000	300.000
4	Kompor gas + tabung LPG	1	500.000	500.000
5	Keranjang	1	30.000	30.000
6	Termos	2	100.000	200.000
7	Piring kecil	5	5.000	25.000
8	Rigen / bedek	30	30.000	900.000
9	Centong	3	10.000	30.000
Total biaya peralatan produksi (Rp)				2.445.000

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

Dari tabel 4.1 terlihat bahwa terdapat 9 peralatan yang digunakan untuk proses produksi. Adapun kegunaan dari peralatan tersebut adalah sebagai berikut:

1. Blender

blender digunakan untuk menghaluskan bumbu-bumbu

2. Ember

Ember digunakan untuk mencuci dan merendam ketan untuk kemudian di kukus, selain itu ember juga digunakan untuk mencampur bumbu dengan ketan.

3. Panci/soblok

Panci/soblok di gunakan sebagai wadah untuk mengukus ketan. Panci yang digunakan adalah panci yang berukuran besar.

4. Kompor gas + tabung LPG

Digunakan sebagai tempat untuk mengukus panci/soblok yang berisi ketan.

5. Keranjang

Keranjang di gunakan untuk meniriskan ketan yang sebelumnya sudah di rendam untuk kemudian di kukus.

6. Termos

Termos di gunakan untuk menyimpan ketan yang sudah di kukus agar tidak cepat dingin. Karena ketika ketan sudah dingin akan sulit untuk di cetak menjadi rengginang.

7. Piring kecil

Piring kecil di gunakan sebagai wadah untuk nyetak ketan menjadi rengginang.

8. Rigen/bedek

Rigen/bedek digunakan untuk meletakkan ketan yang sudah di cetak menjadi rengginang. Yang kemudian akan di jemur dibawah terik matahari.

9. Centong

Centong di gunakan untuk mengaduk ketan dan memindahkan ketan yang sudah di kukus dari soblok ke termos.

4.4 Proses Produksi Rengginang

1. Proses produksi

Proses produksi pembuatan rengginang tersebut adalah

a. Pencucian ketan

Ketan yang sudah di timbang kemudian di cuci dan di rendam selama ± 4 jam. Tujuannya agar ketan bersih dan cepet matang ketika di kukus.

b. Pengukusan

Pengukusan di lakukan 2 kali. Pengukusan pertama hanya ketan saja hingga setengah matang. Pengukusan kedua, ketan yang masih setengah matang kemudian di angkat dan di campur dengan bumbu-bumbu yang sudah di siapkan. Tujuannya agar bumbu bisa meresap ke dalam ketan.

c. Bumbu

Bumbu yang di gunakan dalam proses dalam pembuatan Rengginang:

- 1) Bawang Putih
- 2) Garam
- 3) Lada
- 4) Royco
- 5) Soda Kue
- 6) Terasi
- 7) Penyedap rasa
- 8) Ikan teri mentah

9) Gula Jawa

d. Pencetakan

Ketan yang sudah matang kemudian di angkat dan di lanjutkan dengan proses pencetakan. Dalam proses ini masih dilakukan secara manual, ketan akan di bentuk menyerupai lepek cangkir namun ukurannya lebih kecil dari cangkir. Ketan yang sudah di cetak menjadi rengginang kemudian di letakkan di atas bedek dan di lanjutkan dengan proses penjemuran.

e. Penjemuran

Dalam proses penjemuran lama atau tidaknya proses penjemuran sangat bergantung pada panas matahari. Jika matahari sedang terik proses penjemuran dilakukan selama 1 hari, namun jika musim hujan proses penjemuran bisa sampai 2 atau 3 hari.

f. Pengemasan

Rengginang yang sudah kering kemudian di kemas untuk di pasarkan ke konsumen.

Bahan baku utama dalam pembuatan rengginang adalah ketan. Usaha rengginang pada penelitian ini membutuhkan kurang lebih 50 kg ketan untuk memproduksi rengginang per harinya. Selain itu juga dibutuhkan beberapa bahan baku penunjang lainnya dalam menghasilkan rengginang, yang dapat dilihat pada Tabel 4.2.

Tabel 4.2**Kebutuhan bahan baku produksi rengginang per hari**

No	Keterangan	Satuan	Kuantitas	Harga (Rp)	Total per hari (Rp)
1	Ketan putih	Kg	50 kg	600.000	600.000
2	Bawang putih	Kg	3 kg	36.000	36.000
3	Garam	Bungkus	1 bungkus	1.000	1.000
4	Terasi	Ons	1 ons	5.000	5.000
5	Lada	Gram	25 gram	5.000	5.000
6	MSG	Bungkus	1 bungkus	5.000	5.000
7	Soda kue	Bungkus	1 bungkus	1.000	1.000
8	Royko ayam	Bungkus	4 bungkus	500	2.000
9	Ikan teri mentah	Kg	1 kg	25.000	25.000
10	Gula jawa	Kg	2 kg	10.000	20.000

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

Berdasarkan Tabel 4.2 terlihat bahwa dalam satu hari usaha ini mengelola rata-rata sebanyak 50 kg ketan, bawang putih 3 kg, garam 1 bungkus, terasi 1 Ons, lada 25 gram, MSG 1 bungkus, soda kue 1 bungkus, masako ayam 4 bungkus dan ikan teri mentah 1 kg. Gula jawa dalam pembuatan rengginang digunakan sebagai pewarna sekaligus pemanis dalam pembuatan rengginang manis.

4.5 Penghitungan harga pokok produksi pada UKM Rengginang Sari Ikan

4.5.1 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.

Dalam 50 kg ketan menghasilkan 70 bungkus rengginang dengan isi 40 biji. Selama bulan januari 2015 UKM rengginang sari ikan memproduksi (50 kg x 31 hari) 1.550 kg ketan yang menghasilkan (70 bungkus x 31 hari) 2.170 bungkus rengginang. Harga 50 kg ketan Rp. 600.000. Sedangkan untuk biaya tenaga kerja langsung di hitung berdasarkan jumlah ketan yang di produksi per hari. Untuk setiap 50 kg ketan di gaji Rp. 10.000. biaya listrik yang di dikeluarkan perusahaan selama bulan januari 2015 adalah Rp. 90.000. biaya gas LPG setiap produksi 50 kg ketan adalah Rp. 18.000 dan untuk biaya bumbu setiap produksi 50 Kg ketan sebanyak Rp. 80.000. untuk produksi rengginang manis UKM rengginang sari ikan tidak memproduksi setiap hari karena kurang banyaknya permintaan dari konsumen. Dalam 1 bulan biasanya hanya memproduksi sebanyak 10 kali. Untuk

lebih jelas memahami mengenai penghitungan harga pokok produksi dengan metode perusahaan dapat dilihat pada Tabel 4.3 dan Tabel 4.4.

Tabel 4.3

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

Tabel 4.4

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 4.3 dan tabel 4.4 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 disebabkan 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.

4.6 Penghitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing*

UKM rengginang sari ikan memproduksi dua jenis rengginang yaitu rengginang ikan dan rengginang manis. Dalam penelitian ini data yang digunakan adalah data produksi pada bulan Januari 2015.

4.6.1 Rengginang Ikan

Untuk memproduksi rengginang ikan dibutuhkan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik.

4.6.1.1 Biaya Bahan Baku

Bahan baku yang digunakan untuk membuat rengginang ikan adalah ketan, bawang putih, garam, terasi, lada, MSG, soda kue, masako ayam dan ikan teri mentah. Dalam penelitian ini data yang digunakan adalah data produksi pada bulan Januari 2015. Jadi untuk menghitung biaya produksi rengginang digunakan dengan data produksi rengginang selama satu bulan.

Pada produksi rengginang ikan UKM rengginang sari ikan biaya ketan yang digunakan dalam proses produksi selama Januari 2015 adalah Rp. 18.600.000. bumbu digunakan pada produksi rengginang agar rengginang yang dihasilkan memiliki rasa. Untuk perhitungan biaya bahan baku yang diperlukan setiap produksi 50 kg ketan dapat dilihat pada Tabel 4.5.

Tabel 4.5
Pengeluaran biaya bahan baku pembuatan rengginang ikan UKM
Rengginang Sari Ikan selama Januari 2015

Keterangan	Kebutuhan per hari	Biaya Per hari (Rp)	Biaya perbulan (Rp)
Ketan	50 Kg	600.000	18.600.000
Bawang putih	3 Kg	36.000	1.116.000
Garam	1 bungkus	1.000	31.000
Terasi	1 ons	5.000	155.000
Lada	25 gram	5.000	155.000
MSG	1 bungkus	5.000	155.000
Soda Kue	1 bungkus	1.000	31.000
Masako ayam	4 bungkus	2.000	62.000
Ikan teri mentah	1 kg	25.000	775.000
Jumlah			Rp. 21.080.000

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

Berdasarkan tabel 4.5 dapat di lihat total biaya yang dikeluarkan selama satu bulan untuk rengginang ikan adalah Rp. 21.080.000 dengan jumlah produksi sebanyak 2.170 bungkus.

4.6.1.2 Penggunaan Tenaga Kerja Langsung

Tenaga kerja terbagi menjadi dua yaitu tenaga kerja langsung dan tenaga kerja tidak langsung. Tenaga kerja tidak langsung yaitu tenaga kerja yang tidak langsung terlibat dalam proses produksi sedangkan tenaga kerja langsung adalah tenaga kerja yang langsung terlibat dalam proses produksi. Pada UKM Rengginang Sari Ikan tenaga kerja yang digunakan hanya tenaga kerja langsung

yaitu meliputi pekerja bagian pengukusan, pencetakan, penjemuran, dan bagian pengemasan.

Sistem pembayaran gaji dilakukan berdasarkan jumlah ketan yang digunakan pada proses produksi. Setiap 50 kg ketan per orang di gaji sebesar Rp 10.000. Selama bulan Januari 2015 UKM Rengginang Sari Ikan memproduksi ketan sebanyak 1.550 kg. Besarnya pengeluaran biaya untuk tenaga kerja langsung selama satu bulan yaitu ($7 \times 10.000 \times 31$ hari) Rp. 2.170.000 Penggunaan biaya tenaga kerja langsung selama bulan Januari 2015 dapat dilihat pada Tabel 4.6.

Tabel 4.6
Biaya tenaga kerja langsung pembuatan rengginang ikan
UKM Rengginang Sari Ikan selama Januari 2015

Keterangan	Jumlah pekerja	Biaya per hari (Rp)	Biaya per Bulan (Rp)
Bagian pengukusan	1 orang	10.000	310.000
Bagian pencetakan	4 orang	40.000	1.240.000
Bagian penjemuran + pengemasan	2 orang	20.000	620.000
Jumlah			Rp. 2.170.000

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

Dari Tabel 4.6 dapat dilihat bahwa biaya tenaga kerja langsung yang dikeluarkan selama bulan Januari 2015 sebanyak Rp 2.170.000. tidak ada perbedaan biaya gaji antara rengginang ikan dan rengginang manis. Gaji tetap di bayarkan Rp. 10.000 setiap 50 Kg ketan.

4.6.1.3 Penggunaan biaya *Overhead* Pabrik

Biaya *overhead* pabrik adalah biaya yang mempengaruhi proses produksi secara tidak langsung. Biaya inilah yang sering kali tidak dihitung secara rinci

oleh perusahaan dalam menghitung harga pokok produksinya. Biaya *overhead* yang digunakan pada UKM Rengginang Sari Ikan adalah sebagai berikut :

a. 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 dibandingkan dengan harga pokok produksi tersebut. Pada UKM Rengginang Sari Ikan, bahan penolong yang digunakan dalam proses produksi rengginang adalah :

- Gas LPG 3 kg

Gas LPG digunakan untuk proses pengukusan ketan. Biaya yang dikeluarkan UKM Rengginang Sari Ikan untuk membeli gas LPG 3 kg selama bulan Januari sebanyak Rp 358.000.

Tabel 4.7

**Biaya gas LPG 3 kg pembuatan rengginang ikan
UKM Rengginang Sari Ikan selama Januari 2015**

Pemakaian gas LPG 3 Kg	Biaya per 3 Kg (Rp)	Total Biaya (Rp)
93 kg	18.000	Rp. 358.000
Jumlah		Rp. 358.000

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

- Plastik dan steples

Plastik digunakan untuk membungkus rengginang, sedangkan steples digunakan untuk merekatkan plastik untuk membungkus rengginang. Biaya yang dikeluarkan UKM Rengginang Sari Ikan untuk membeli plastik dan steples selama bulan Januari sebanyak Rp. 389.000. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 4.8.

Tabel 4.8
Biaya Plastik dan Steples pembuatan rengginang ikan
UKM Rengginang Sari Ikan selama Januari 2015

Pemakaian Plastik dan steples	Biaya per Bungkus (Rp)	Total Biaya (Rp)
31 bungkus	18.000	Rp. 358.000
10 bungkus	1.000	Rp. 31.000
Jumlah		Rp. 389.000

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

- Merk dagang

Merk dagang digunakan sebagai tanda pengenal kepada konsumen bahwa rengginang tersebut hasil produksi dari UKM Rengginang Sari Ikan. Biaya yang dikeluarkan UKM Rengginang Sari Ikan untuk membuat merk dagang selama satu bulan adalah Rp. 31.000.

Tabel 4.9
Biaya Merk Dagang pembuatan rengginang ikan
UKM Rengginang Sari Ikan selama Januari 2015

Pemakaian merk dagang	Biaya hari (Rp)	Total Biaya (Rp)
1 bendel	10.000	Rp. 31.000
Jumlah		Rp. 31.000

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

Jadi total keseluruhan biaya bahan penolong selama Januari 2015 dapat dilihat pada Tabel 4.10.

Tabel 4.10
Biaya Penggunaan Bahan Penolong pembuatan rengginang ikan
UKM Rengginang Sari Ikan selama Januari 2015

Bahan Penolong	Total Biaya (Rp)
Gas LPG 3 Kg	Rp. 358.000
Plastik dan Steples	Rp. 389.000
Merk dagang	Rp. 31.000
Jumlah	Rp. 778.000

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

b. Biaya Listrik

Listrik digunakan oleh UKM Rengginang Sari Ikan untuk memberi penerangan pada saat proses produksi dan memblender bumbu. Biaya listrik yang dikeluarkan UKM Rengginang Sari Ikan pada bulan Januari adalah Rp. 90.000.

Tabel 4.11
Biaya listrik pembuatan rengginang ikan
UKM Rengginang Sari Ikan selama Januari 2015

Keterangan	Total biaya (Rp)
Biaya listrik	Rp. 90.000
Jumlah	Rp. 90.000

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

c. Biaya perawatan dan pemeliharaan peralatan

Biaya perawatan dan pemeliharaan peralatan dilakukan untuk menjaga peralatan agar tahan lebih lama. Pemeliharaan dan perawatan yang dilakukan oleh UKM Rengginang Sari Ikan adalah dengan mengganti peralatan yang sudah tidak layak pakai dan memperbaiki peralatan yang rusak. Biaya yang dikeluarkan UKM Rengginang Sari Ikan untuk pemeliharaan peralatan selama bulan Januari ialah Rp 80.000. Untuk lebih jelasnya, perhitungan biaya perawatan dan pemeliharaan peralatan dijelaskan pada Tabel 4.12.

Tabel 4.12
Biaya perawatan dan pemeliharaan peralatan pembuatan rengginang ikan
UKM Rengginang Sari Ikan selama Januari 2015

Keterangan	Total biaya
Bedek tempat jemur rengginang	Rp. 80.000
Jumlah	Rp. 80.000

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

- Biaya Penyusutan Peralatan

Penggunaan peralatan menyebabkan penyusutan nilai dari peralatan yang digunakan tersebut. Penyusutan yang terjadi menyebabkan menurunnya atau berkurangnya nilai peralatan. Untuk menghitung nilai penyusutan peralatan yang digunakan oleh UKM Rengginang Sari Ikan selama bulan Januari digunakan dengan metode umur ekonomis atau disebut dengan metode garis lurus. Perhitungan dengan metode garis lurus dilakukan dengan :

$$\text{Beban Penyusutan} = \frac{\text{Harga Perolehan} - \text{Nilai Sisa}}{\text{Umur Ekonomis}}$$

Tabel 4.13

Beban penyusutan peralatan per tahun UKM Rengginang Sari Ikan

Keterangan	Jumlah (B) (unit)	Harga per Unit (A) (Rp)	Harga Beli (AxB) (Rp)	Nilai Sisa (Rp)	Umur Ekonomis (Tahun)	Beban Penyusutan (Rp/Thn)
Blender	1	400.000	400.000	250.000	3	50.000
Ember	2	30.000	60.000	40.000	5	4.000
Panci / soblok	2	150.000	300.000	200.000	4	25.000
Kompas gas + tabung LPG	1	500.000	500.000	0	5	100.000
Keranjang	1	30.000	30.000	0	3	10.000
Termos	2	100.000	200.000	0	4	50.000
Piring kecil	5	5.000	25.000	0	5	5.000
Rigen / bedek	30	30.000	900.000	0	2	450.000
Centong	3	10.000	30.000	0	3	10.000
Total biaya peralatan produksi (Rp)				2.445.000		Rp. 704.000

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

Tabel 4.14
Beban penyusutan peralatan pembuatan rengginang ikan
UKM Rengginang Sari Ikan selama Januari 2015

Keterangan	Penyusutan per tahun (A)	Penyusutan per bulan (B) $B = \frac{A}{12}$
Penyusutan peralatan	Rp. 704.000	Rp. 58.666,6
Jumlah		Rp. 58.666,6

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

Berdasarkan Tabel 4.13 dan Tabel 4.14 diketahui bahwa beban penyusutan peralatan selama satu tahun adalah Rp 704.000. Jadi penyusutan peralatan per bulan adalah Rp 58.666,6. Selama bulan Januari 2015 UKM Rengginang Sari Ikan mengeluarkan biaya penyusutan sebesar Rp 58.666,6.

Dalam penghitungan biaya *overhead* pabrik terdapat penggunaan biaya bersama untuk produksi rengginang ikan dan rengginang manis. Seperti biaya listrik, biaya perawatan dan pemeliharaan peralatan serta biaya penyusutan peralatan. Untuk produksi rengginang ikan dilakukan setiap hari dengan jumlah produksi 50 kg ketan perhari, sedangkan untuk rengginang manis dalam sebulan hanya diproduksi sebanyak 10 kali. Total ketan yang diproduksi untuk rengginang ikan dan rengginang manis selama sebulan 2050 kg. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 4.15.

Tabel 4.15
Biaya Bersama pembuatan rengginang ikan dan rengginang manis
UKM Rengginang Sari Ikan selama Januari 2015

Keterangan	Total biaya perbulan	Unit rengginang ikan perbulan (50kg x 31 hari)	Unit rengginang manis perbulan (50kg x 10)
Biaya listrik	90.000	$\frac{90.000}{2050} \times 1550$ = 68.048,8	$\frac{90.000}{2050} \times 500$ = 21.951,2
Biaya perawatan dan pemeliharaan peralatan	80.000	$\frac{80.000}{2050} \times 1550$ = 60.487,8	$\frac{80.000}{2050} \times 500$ = 19.512,2
Biaya penyusutan peralatan	58.666,6	$\frac{58.666,6}{2050} \times 1550$ = 44.357,7	$\frac{58.666,6}{2050} \times 500$ = 14.308,9

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

Jadi total biaya *overhead* pabrik yang digunakan selama bulan Januari 2015 adalah jumlah dari biaya bahan penolong, biaya listrik, biaya perawatan dan pemeliharaan peralatan, serta biaya penyusutan peralatan. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 4.16.

Tabel 4.16
Biaya *overhead* pabrik pembuatan rengginang ikan
UKM Rengginang Sari Ikan selama Januari 2015

Keterangan	Total Biaya (Rp)
Biaya Bahan Penolong	Rp. 778.000
Biaya listrik	Rp. 68.048,8
Biaya perawatan dan pemeliharaan peralatan	Rp. 60.487,8
Biaya penyusutan peralatan	Rp. 44.357,7
Jumlah	Rp. 950.894,3

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

Setelah diketahui biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik maka dapat dilakukan perhitungan harga pokok produksi per bungkus rengginang. Proses perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* dapat dilihat pada Tabel 4.17.

Tabel 4.17

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

Dari Tabel 4.17 dapat dilihat bahwa harga pokok produksi per bungkus rengginang ikan adalah Rp 11.152,5 yang diperoleh dari jumlah total (per Januari 2015) dibagi dengan jumlah produksi.

4.6.1.4 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% : Rp. 7.260.268,2 +

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.

4.6.2 Rengginang Manis

Selama Januari 2015 UKM Rengginang Sari Ikan memproduksi rengginang manis hanya 10 kali. Hal tersebut dikarenakan permintaan untuk rengginang manis hanya sedikit bila dibandingkan dengan rengginang ikan. Satu kali produksi sebanyak 50 kg ketan, setiap 50 kg ketan menghasilkan 70 bungkus rengginang dengan isi 40 biji per bungkus. Jadi produksi per Januari 2015 untuk rengginang manis sebanyak (70 x 10) 700 bungkus.

4.6.2.1 Biaya bahan baku

Biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi rengginang manis lebih sedikit dari pada untuk memproduksi rengginang ikan. Hal itu dikarenakan untuk memproduksi rengginang manis tidak menggunakan bumbu-bumbu seperti rengginang ikan. Untuk lebih jelasnya penggunaan bahan baku yang di gunakan untuk memproduksi rengginang manis dapat di lihat pada tabel 4.18.

Tabel 4.18

**Pengeluaran biaya bahan baku pembuatan rengginang manis UKM
Rengginang Sari Ikan selama Januari 2015**

Keterangan	Kebutuhan per hari	Biaya Per hari (Rp)	Biaya perbulan (10x dalam sebulan) (Rp)
Ketan	50 Kg	600.000	6.000.000
Garam	½ bungkus	500	5.000
Gula Jawa	2 kg	40.000	400.000
Jumlah			Rp. 6.405.000

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

4.6.2.2 Biaya tenaga kerja langsung

Biaya tenaga kerja yang di perlukan untuk memproduksi rengginang manis sama seperti penghitungan produksi rengginang ikan. Yaitu biaya yang diberikan Rp. 10.000 setiap produksi 50 kg ketan per orang. Untuk lebih jelasnya dapat di lihat pada tabel 4.19.

Tabel 4.19

**Biaya tenaga kerja langsung pembuatan rengginang manis
UKM Rengginang Sari Ikan selama Januari 2015**

Keterangan	Jumlah pekerja	Biaya per hari (Rp)	Biaya per Bulan (10x dalam sebulan) (Rp)
Bagian pengukusan	1 orang	10.000	100.000
Bagian pencetakan	4 orang	40.000	400.000
Bagian penjemuran + pengemasan	2 orang	20.000	200.000
Jumlah			Rp. 700.000

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

4.6.2.3 Biaya *overhead* pabrik

biaya *overhead* yang digunakan untuk memproduksi rengginang manis sama halnya seperti biaya *overhead* pada produksi rengginang ikan. Oleh karena

itu data yang digunakan pada tabel 4.21 mengacu pada penghitungan biaya bersama pada tabel 4.15.

Sedangkan untuk biaya bahan penolong karena rengginang manis hanya di produksi 10 kali dalam sebulan jadi biaya bahan penolong di jadikan perhari dan dikalikan banyaknya produksi dalam satu bulan. Untuk lebih jelasnya dapat di lihat pada tabel 4.20.

Tabel 4.20

**Biaya Penggunaan Bahan Penolong pembuatan rengginang manis
UKM Rengginang Sari Ikan selama Januari 2015**

Keterangan	Total Biaya per bulan (31 hari) (Rp)	Total biaya perhari (Rp)	Total biaya 10x produksi selama 1 bulan (Rp)
Biaya Bahan Penolong	Rp. 778.000	25.096,7	250.967

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

Tabel 4.21

Biaya *overhead* pabrik pembuatan rengginang manis UKM Rengginang Sari Ikan selama Januari 2015

Keterangan	Total Biaya (Rp)
Biaya Bahan Penolong	Rp. 250.967
Biaya listrik	Rp. 21.951,2
Biaya perawatan dan pemeliharaan peralatan	Rp. 19.512,3
Biaya penyusutan peralatan	Rp. 14.308,9
Jumlah	Rp. 306.739,4

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

Setelah biaya bahan baku langsung dan biaya *overhead* pabrik diketahui maka penghitungan harga pokok produksi dapat dilakukan. Untuk lebih jelasnya penghitungan harga pokok produksi per bungkus rengginang dapat dilihat pada tabel 4.22.

Tabel 4.22
Penghitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* per bungkus rengginang manis UKM Rrngginang Sari Ikan selama Januari 2015

Keterangan	Total biaya (Rp)
Biaya bahan baku langsung	Rp. 6.405.000
Biaya tenaga kerja langsung	Rp. 700.000
Biaya <i>overhead</i> pabrik	Rp. 306.739,4
Jumlah total (per Januari 2015)	Rp. 7.411.739,4
Jumlah produksi	700 bungkus
Biaya per bungkus rengginang manis	Rp. 10.588,2

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

Dari tabel 4.22 diketahui bahwa biaya per bungkus rengginang manis adalah Rp. 10.588,2 yang diperoleh dari jumlah total (per Januari 2015) dibagi dengan jumlah produksi.

4.6.2.4 Penghitungan harga jual

Dalam menentukan harga jual produk rengginang manis 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. 7.411.739,4

Laba yang di inginkan 30% : Rp. 2.223.521,8+

Jumlah : Rp. 9.635.261,2

Jumlah produksi perbulan sebanyak 700 bungkus. Setiap bungkus berisi 40 biji rengginang.

Harga jual per unit : $\text{Rp. } 9.658.467 : 700 = 13.763,6$

Di bulatkan menjadi Rp. 14.000.

Jadi harga jual rengginang manis perbungkus pada UKM Rengginang sari ikan dengan laba sebesar 30% dari total biaya adalah Rp.14.000.

4.7 Perbandingan hasil penghitungan Harga Pokok Produksi rengginang dengan cara perusahaan dan metode *Full Costing*

Berdasarkan perhitungan sebelumnya dapat di analisis perbedaan kedua metode perhitungan yaitu antara perhitungan harga pokok produksi dengan metode yang dilakukan perusahaan dengan metode *full costing*. Perbedaan antara kedua metode tersebut dapat dilihat pada tabel 4.23.

Tabel 4.23
Perbandingan antara penghitungan harga pokok produksi dengan metode perusahaan dan metode *full costing*

Keterangan	Metode perusahaan (Rp)	Metode <i>Full Costing</i> (Rp)	Selisih (Rp)
Rengginang Ikan	Rp. 10.920,7	Rp. 11.152,5	Rp. 231,8
Rengginang Manis	Rp. 10.021,4	Rp. 10.588,2	Rp. 566,8

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

Dari tabel 4.23 diketahui bahwa penghitungan harga pokok produksi oleh UKM rengginang sari ikan dengan penghitungan harga pokok produksi menggunakan metode *Full Costing* menunjukkan perbedaan hasil. Penghitungan oleh UKM rengginang sari ikan untuk rengginang ikan adalah Rp. 10.920,7 dan rengginang manis adalah Rp. 10.021,4 sedangkan hasil perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* untuk rengginang ikan adalah Rp. 11.152,5 dan rengginang manis adalah Rp. 10588,2.

Selisih biaya produksi rengginang ikan adalah Rp. 231,8 per bungkus, jumlah produksi rengginang ikan sebanyak 2.170 bungkus dalam sebulan. jadi selisih biaya produksi rengginang ikan selama bulan Januari 2015 adalah Rp.

503.006. Sedangkan untuk rengginang manis selisih biaya produksi per bungkus adalah Rp. 566,8. Selama bulan Januari 2015 UKM rengginang sari Ikan memproduksi 700 bungkus, jadi selisih biaya produksi rengginang manis selama bulan Januari 2015 adalah Rp. 396.760. jadi total selisih biaya produksi rengginang ikan dan rengginang manis dengan menggunakan metode perusahaan dan metode *full costing* selama bulan Januari 2015 adalah Rp. 899.766.

Diketahui bahwa penghitungan harga pokok produksi dengan metode perusahaan dan metode *full costing* memiliki perbedaan. Pada penghitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* harga pokok produksi yang dihasilkan lebih besar dibandingkan dengan penghitungan harga pokok produksi dengan metode perusahaan. Hal ini karena dengan menggunakan metode *full costing* semua biaya dirinci secara jelas, baik itu biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik. Sedangkan pada penghitungan harga pokok produksi dengan metode yang digunakan perusahaan harga pokok produksi yang dihasilkan lebih kecil karena perusahaan tidak memasukkan biaya *overhead* pabrik secara rinci ke dalam biaya produksinya.

Penghitungan harga pokok produksi dengan metode perusahaan kurang rinci dalam memasukkan semua unsur biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi rengginang, hal ini tentu akan mempengaruhi dalam penentuan harga jual dan laba yang diperoleh oleh perusahaan, jika hal ini terjadi dalam jangka waktu yang lama bisa menyebabkan perusahaan mengalami kerugian.