

**“ANALISIS PENETAPAN HARGA JUAL
DENGAN METODE COST-PLUS PRICING
PADA PT PRIMASARI PANGAN LESTARI”**

TUGAS AKHIR

Diajukan sebagai salah satu syarat kelulusan
POLITEKNIK STMI JAKARTA
d.h. SEKOLAH TINGGI MANAJEMEN BISNIS INDUSTRI
Program Studi D-IV
Manajemen Bisnis Industri

Oleh:

Nama : Dwi Yuliani

NIM : 1712030



POLITEKNIK STMI JAKARTA
d.h. SEKOLAH TINGGI MANAJEMEN BISNIS INDUSTRI
KEMENTERIAN PERINDUSTRIAN R.I

2016

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN

Saya mahasiswa POLITEKNIK STMI JAKARTA d.h. SEKOLAH TINGGI MANAJEMEN INDUSTRI, Kementerian Perindustrian R.I.

Nama : Dwi Yuliani
NIM : 1712030
Jurusan : Manajemen Bisnis Industri

Dengan ini menyatakan bahwa hasil karya Tugas Akhir yang saya buat dengan judul :

ANALISIS PENETAPAN HARGA JUAL DENGAN METODE COST-PLUS PRICING PADA PT PRIMASARI PANGAN LESTARI

- Dibuat dan diselesaikan, dengan menggunakan literatur hasil kuliah, survey lapangan, dosen pembimbing, melalui tanya jawab serta buku-buku jurnal acuan yang tertera dalam referensi pada Tugas Akhir ini.
- Bukan merupakan duplikasi karya tulis yang sudah dipublikasikan atau yang pernah dipakai untuk mendapatkan gelar sarjana sains terapan/sarjana di Politeknik STMI Jakarta atau Universitas/Perguruan Tinggi lainnya, kecuali pada bagian-bagian tertentu digunakan sebagai referensi yang semestinya.
- Bukan merupakan karya tulis terjemahan dari kumpulan buku atau judul acuan yang tertera dalam referensi pada karya Tugas Akhir saya.

Jika terbukti saya tidak memenuhi apa yang telah saya nyatakan seperti diatas, maka karya Tugas Akhir saya ini dibatalkan.

Jakarta, 4 Agustus 2016
Yang Membuat Pernyataan

Dwi Yuliani

LEMBAR PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING

JUDUL TUGAS AKHIR

**“ANALISIS PENETAPAN HARGA JUAL
DENGAN METODE COST-PLUS PRICING
PADA PT PRIMASARI PANGAN LESTARI”**

DISUSUN OLEH :

NAMA : DWI YULIANI
NIM : 1712030
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN BISNIS INDUSTRI

Telah diperiksa dan disetujui untuk diajukan
Dan Dipertahankan dalam Tugas Akhir
Politeknik STMI Jakarta

Menyetujui

Jakarta, 4 Agustus 2016

Dosen Pembimbing

(Drs. Atang Sugiyono, M.Si)

NIP195202101976031001

POLITEKNIK STMI JAKARTA
KEMENTERIAN PERINDUSTRIAN R.I

ABSTRAK

PT Primasari Pangan Lestari didirikan pada tahun 1995 oleh Bapak Hendra Wijaya dan Ibu Herawaty dengan berbadan hukum Commanditaire Vennontschap (CV), kemudian pada tahun 2013 dirubah badan hukumnya menjadi Perseroan Terbatas (PT). Permasalahan yang dihadapi oleh PT Primasari Pangan Lestari ialah tidak memperhitungkan biaya pemasaran dan penyusutan ke dalam laporan laba rugi tersebut. Penetapan harga jual yang digunakan dengan metode *cost-plus pricing* yaitu metode penetapan harga jual produk dengan cara menambahkan biaya total dengan laba. Biaya total yang dimaksud adalah biaya produksi ditambah dengan biaya non produksi. Biaya ini dikonversikan ke biaya per unit produk, kemudian suatu persentase yang telah ditentukan terlebih dahulu ditambahkan untuk memberikan suatu margin atau laba yang diharapkan. Dengan melakukan suatu analisis biaya total, maka perusahaan akan mengetahui harga jual yang ditetapkan pada produk kacang mede, emping, dan kacang tanah tersebut. Analisis perhitungan harga jual yang dilakukan menggunakan metode *cost-plus pricing* dengan laba yang diharapkan sebesar 26%. Harga jual yang ditetapkan berdasarkan metode tersebut untuk ukuran 500gr kacang mede, emping, dan kacang tanah pada tahun 2011 sebesar Rp 44,500 , Rp 26,000 , Rp 19,000 , pada tahun 2012 sebesar Rp 50,500 , Rp 28,500 , Rp 20,000 , pada tahun 2013 sebesar Rp 52,000 , Rp 29,500 , Rp 20,500 , pada tahun 2014 sebesar Rp 59,500 , Rp 30,500 , Rp 21,000 , pada tahun 2015 sebesar Rp 57,000 , Rp 28,000 , Rp 21,500 dan untuk ukuran 5kg kacang mede, emping, dan kacang tanah pada tahun 2011 sebesar Rp 445,000 , Rp 260,000 , Rp 190,000 pada tahun 2012 Rp 505,000 , Rp 285,000 , Rp 200,000 , pada tahun 2013 sebesar Rp 520,000 , Rp 295,000 , Rp 205,000 , pada tahun 2014 sebesar Rp 595,000 , Rp 305,000 , Rp 210,000 , pada tahun 2015 Rp 570,000 , Rp 280,000 , Rp 215,000. Oleh karena itu apabila perusahaan menetapkan harga jual dengan metode *cost-plus pricing* dengan laba yang diharapkan sebesar 26% maka harga jual tersebut dapat bersaing dipasaran secara kompetitif serta dapat meningkatkan penjualan dan keuntungan pada waktu yang akan datang.

Kata kunci: Harga Jual, *Cost-Plus Pricing*, Biaya

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah Puji Syukur penyusun panjatkan atas kehadiran Allah SWT yang telah memberikan kemudahan didalam menyusun dan menyelesaikan Tugas Akhir ini.

Pada penyusunan Tugas Akhir ini tidak lepas dari dukungan dan doa yang tentunya tidak dapat disebutkan secara satu per satu. Oleh sebab itu, penyusun ingin mengucapkan terima kasih kepada:

- Bapak Dr. Mustofa, ST, MT selaku Ketua Politeknik STMI Jakarta.
- Bapak Drs. Mulyono, MM selaku Ketua Jurusan Manajemen Bisnis Industri, terima kasih atas bantuan, dorongan dan motivasinya sehingga penyusun dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini.
- Bapak Drs. Atang Sugiyono, M.Si selaku Dosen Pembimbing Laporan Praktek Kerja Lapangan dan Tugas Akhir yang memberikan arahan, masukan serta koreksi sebagai perbaikan Tugas Akhir ini serta memberikan dukungan semangat dalam penyempurnaan penyusunan laporan ini.
- Bapak Hendra dan Ibu Herawaty selaku Pemilik yang telah memberikan arahan, kesempatan kepada penyusun untuk melakukan praktek kerja lapangan ini dan memberikan data-data perusahaan untuk digunakan dalam kebutuhan penelitian penyusun.
- Kedua orang tua yang penyusun cintai dan sayangi yakni Bapak Prijoko dan Ibu Hartini yang telah memberikan bimbingan, doa serta nasihat hidup. Kakak dan Tante tersayang Puji Rahayu dan Hamidah atas dukungan dan doanya selama ini.

Dengan segala kerendahan hati, penyusun menyadari dalam penulisan Tugas Akhir ini tidak luput dari kesalahan dan kekhilafan. Namun penyusun berusaha untuk memberikan terbaik, dan apabila terdapat kesalahan dalam tutur kata dan bahasa, akan penyusun jadikan pelajaran dalam penulisan berikutnya

agar lebih baik. Semoga Tugas Akhir ini bermanfaat dan dapat menambah pengetahuan khususnya untuk para pembaca mengenai Industri Kecil Menengah (IKM).

Jakarta, 4 Agustus 2016

Dwi Yuliani

DAFTAR ISI

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN.....	I
LEMBAR PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING.....	II
ABSTRAK	III
KATA PENGANTAR	IV
DAFTAR ISI.....	VI
DAFTAR TABEL.....	X
DAFTAR GAMBAR.....	XII
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Permasalahan	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Batasan Masalah	2
1.4 Tujuan Penelitian	3
1.5 Manfaat Penelitian	3
1.6 Sistematika Penulisan	4
BAB II LANDASAN TEORI.....	6
2.1 Aspek Produksi	6
2.1.1 Pengertian Biaya Produksi	6
2.1.1.1 Metode Biaya Produksi.....	6
2.1.2 Pengertian Harga Pokok Produksi	7
2.1.2.1 Metode Harga Pokok Produksi	7
2.2 Aspek Pemasaran	8
2.2.1 Definisi Pemasaran	8
2.2.1.1 Fungsi Pemasaran	8
2.2.2 Definisi Bauran Pemasaran	11
2.2.3 Bentuk-bentuk Kegiatan Bauran Pemasaran.....	11
2.3 Aspek Personalia.....	12
2.3.1 Manajemen Sumber Daya Manusia	7
2.3.2 Bentuk-bentuk Struktur Organisasi.....	13

2.4 Aspek Keuangan	13
2.4.1 Laporan Keuangan	13
2.4.2 Komponen Laporan Keuangan	16
2.4.3 Biaya Operasi Total	16
2.4.4 Harga Jual	17
2.4.4.1 Pengertian Harga.....	15
2.4.4.2 Pengertian Harga Jual	16
2.4.4.3 Faktor-faktor yang Mempengaruhi Harga Jual.....	16
2.4.4.4 Tujuan Penetapan Harga Jual.....	17
2.4.4.5 Metode Penetapan Harga Jual.....	18
2.4.4.6 Konsep Biaya Produk	19
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	20
3.1 Pengumpulan Data	20
3.1.1 Jenis Data	20
3.1.1.1 Data Kualitatif.....	20
3.1.1.2 Data Kuantitatif.....	20
3.1.2 Sumber Data.....	21
3.1.2.1 Data Primer	21
3.1.2.2 Data Sekunder	21
3.1.2.3 Penelitian Lapangan.....	21
3.2 Pengelolaan Data	22
3.3 Analisis Data	23
BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA.....	25
4.1 Pengumpulan Data	25
4.1.1 Sejarah Umum Perusahaan	25
4.1.2 Lokasi dan Profil Perusahaan.....	26
4.1.3 Struktur organisasi perusahaan	27
4.1.4 Visi dan Misi.....	29
4.1.5 Aspek Produksi	30
4.1.5.1 Produk PT Primasari Pangan Lestari	30

4.1.5.2 Harga Produk	30
4.1.5.3 Pengalokasian Bahan Baku dan Bahan Penolong.....	33
4.1.5.4 Proses Produksi	35
4.1.5.5 Mesin dan Peralatan	39
4.1.5.6 Layout Pabrik	43
4.1.6 Aspek Pemasaran	44
4.1.6.1 Wilayah Pemasaran.....	44
4.1.6.2 Segmentasi Pasar	44
4.1.6.3 Saluran Distribusi.....	44
4.1.6.4 Fungsi Pemasaran	45
4.1.6.5 Biaya operasional.....	51
4.1.7 Aspek Personalia.....	51
4.1.7.1 Perekrutan dan Penempatan Karyawan.....	51
4.1.7.2 Penilaian Kinerja (evaluasi)	52
4.1.7.3 Kesejahteraan Karyawan.....	53
4.1.7.4 Gaji Karyawan	53
4.1.7.5 Pemutusan Hubungan Kerja.....	54
4.1.8 Aspek Keuangan	54
4.1.8.1 Biaya Investasi	55
4.2 Pengolahan Data	62
4.2.1 Biaya Bahan Baku.....	62
4.2.2 Biaya Tenaga Kerja Langsung.....	64
4.2.3 Biaya Overhead Pabrik (BOP)	65
4.2.3.1 Biaya Overhead Pabrik Variabel.....	65
4.2.3.2 Biaya Overhead Pabrik Tetap	65
4.2.4 Biaya Operasional	66
4.2.4.1 Biaya Pemasaran	66
B. Biaya Pemasaran Tetap	68
4.2.4.2 Biaya Administrasi dan Umum.....	69
4.2.5 Harga Jual dengan Metode Cost-Plus Pricing.....	70

4.2.5.1 Tahun 2011	73
4.2.5.2 Tahun 2012	73
4.2.5.3 Tahun 2013	75
4.2.5.4 Tahun 2014	77
4.2.5.5 Tahun 2015	79
BAB V PEMBAHASAN	81
5.1 Analisis Penetapan Harga Jual Berdasarkan Perhitungan Perusahaan PT Primasari Pangan Lestari	81
5.2 Analisis Penetapan Harga Jual Berdasarkan Perhitungan Metode Cost- Plus Pricing	82
5.4 Perbandingan Laba.....	85
5.4.1 Laba dengan Harga Jual Berdasarkan Perhitungan Perusahaan PT Primasari Pangan Lestari Tahun 2011-2015.....	85
5.4.2 Laba Rugi Setelah Full Costing tahun 2011-2015.....	86
5.5 Analisis Selisih Laba Rugi Berdasarkan Sebelum dengan Setelah <i>Full Costing</i>	92
5.6 Analisis Perbandingan Harga Jual Metode <i>Cost-Plus Pricing</i> dengan Harga Jual Pesaing di Wilayah Jakarta Barat	92
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	93
6.1 Kesimpulan	93
6.2 Saran	94
DAFTAR PUSTAKA	95

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Harga Jual Produk.....	32
Tabel 4.2 Perhitungan Pengalokasian Bahan Baku.....	33
Tabel 4.3 Pembelian Bahan Baku	33
Tabel 4.4 Kebutuhan (Bahan Baku dan Penolong) Siap Produksi.....	33
Tabel 4.5 Penjualan Tiap Produk Dalam Unit	34
Tabel 4.6 Harga Bahan Baku	36
Tabel 4.7 Pembelian Bahan Baku	36
Tabel 4.8 Kebutuhan Bahan Penolong.....	37
Tabel 4.9 Daftar Mesin	41
Tabel 4.10 Penjualan.....	46
Tabel 4.11 Biaya Promosi.....	48
Tabel 4.12 Persediaan Bahan Baku Tiap Produk.....	49
Tabel 4.13 Perubahan persediaan tiap tahun.....	49
Tabel 4.14 Persediaan	50
Tabel 4.15 Biaya Pengemasan	50
Tabel 4.17 Biaya Administrasi umum.....	51
Tabel 4.18 Daftar tenaga kerja	52
Tabel 4.19 Tenaga Kerja Bagian Produksi.....	52
Tabel 4.20 Gaji Karyawan	53
Tabel 4.21 Investasi Perusahaan	55
Tabel 4.22 Harga Pokok Penjualan.....	57
Tabel 4.23 Laporan Laba Rugi.....	58
Tabel 4.24 Perubahan Modal (Laba Ditahan)	59
Tabel 4.25 Neraca	60
Tabel 4.26 Arus Kas.....	61
Tabel 4.27 Hasil Produksi.....	62
Tabel 4.28 Pengalokasian Biaya Bahan Baku Per Produk Tahun 2011.....	62
Tabel 4.29 Pengalokasian Biaya Bahan Baku Per Produk Tahun 2012.....	63
Tabel 4.30 Pengalokasian Biaya Bahan Baku Per Produk Tahun 2013.....	63
Tabel 4.31 Pengalokasian Biaya Bahan Baku Per Produk Tahun 2014.....	63
Tabel 4.32 Pengalokasian Biaya Bahan Baku Per Produk Tahun 2015.....	64

Tabel 4.33 Pengalokasian Biaya Tenaga Kerja Langsung Per Produk	64
Tabel 4.8 Kebutuhan Bahan Penolong.....	65
Tabel 4.34 Total Biaya Overhead Pabrik Tetap	66
Tabel 4.35 Pengalokasian Biaya Overhead Pabrik Tetap Per Produk.....	66
Tabel 4.16 Biaya Pemasaran	67
Tabel 4.36 Biaya Kemasan Per Produk.....	67
Tabel 4.37 Total Biaya Pemasaran Tetap.....	68
Tabel 4.38 Pengalokasian Biaya Pemasaran Tetap Per Produk	68
Tabel 4.17 Biaya Administrasi umum.....	69
Tabel 4.39 Pengalokasian Biaya Administrasi dan Umum Per Produk	69
Tabel 4.40 Harga Jual dengan Metode Cost Plus Pricing Tahun 2011	71
Tabel 4.41 Harga Jual dengan Metode Cost Plus Pricing Tahun 2012	73
Tabel 4.42 Harga Jual dengan Metode Cost Plus Pricing Tahun 2013	75
Tabel 4.43 Harga Jual dengan Metode Cost Plus Pricing Tahun 2014.....	77
Tabel 4.44 Harga Jual dengan Metode Cost Plus Pricing Tahun 2015.....	79
Tabel 4.1 Harga Jual Produk.....	81
Tabel 5.1 Harga Jual Produk dengan metode cost-plus pricing	82
Tabel 5.2 Selisih harga jual metode cost-plus pricing dengan harga jual perusahaan	83
Tabel 4.23 Laporan Laba Rugi.....	85
Tabel 5.3 Harga Pokok Penjualan Tahun 2011.....	86
Tabel 5.4 Harga Pokok Penjualan Tahun 2012.....	87
Tabel 5.5 Harga Pokok Penjualan Tahun 2013.....	88
Tabel 5.6 Harga Pokok Penjualan Tahun 2014.....	89
Tabel 5.7 Harga Pokok Penjualan Tahun 2015.....	90
Tabel 5.8 Laporan Laba Rugi Setelah Full Costing	91
Tabel 5.9 Selisih Laba Rugi Berdasarkan Sebelum dengan Setelah Full Costing ..	92
Tabel 5.10 Perbandingan Harga Jual PT Primasarai Pangan Lestari dengan Harga Jual Pesaing di Wilayah Jakarta Barat	92

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 Struktur Organisasi.....	27
Gambar 4.2 Merk PT Primasari Pangan Lestari	30
Gambar 4.3 Produk 5 Kg	30
Gambar 4.4 Produk Kacang Mede	31
Gambar 4.5 Produk Emping.....	31
Gambar 4.6 Produk Kacang Tanah	32
Gambar 4.7 Proses Produksi	35
Gambar 4.8 Bahan Baku	35
Gambar 4.9 Pengolahan	37
Gambar 4.10 Tempat Pengeringan.....	38
Gambar 4.11 Pengemasan.....	38
Gambar 4.12 Mesin Juicer	39
Gambar 4.13 Mesin Frying	39
Gambar 4.14 Mesin Spinner	40
Gambar 4.15 Mesin Oven	40
Gambar 4.16 Mesin Sealer Besar.....	40
Gambar 4.17 Layout Pabrik	43

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Permasalahan

Tingkat pertumbuhan ekonomi di Indonesia kian mengalami peningkatan di setiap tahunnya. Terlebih lagi, pada tahun 2015 Indonesia sudah memasuki Masyarakat Ekonomi ASEAN (MEA) atau Pasar Bebas ASEAN. Dengan adanya hal tersebut, terdapat kesempatan yang sangat baik bagi para wirausahawan di Indonesia untuk dapat menciptakan suatu produk atau usaha baru serta dapat membuka lapangan pekerjaan dan dapat meningkatkan perekonomian di Indonesia.

Melalui kesempatan tersebut perlu meningkatkan Usaha Kecil Menengah (UKM) atau usaha industri manufaktur lainnya. Banyak hal yang dilakukan di dunia usaha untuk dapat bersaing dengan pelaku usaha yang lainnya yaitu dengan cara memperbaiki kualitas Sumber Daya Manusia (SDM) yang ada melalui meningkatkan daya saing dan memberikan pelatihan keterampilan sehingga dapat meningkatkan produktivitas. Selain itu, perusahaan juga harus dapat menetapkan harga jual yang sesuai karena hal tersebut merupakan salah satu pengambilan keputusan manajemen yang penting sebab dengan penentuan harga yang sesuai akan menjadi penentu keputusan pembelian bagi konsumen.

Sementara itu, permasalahan yang dialami oleh PT Primasari Pangan Lestari ialah tidak memperhitungkan biaya pemasaran dan penyusutan pada laporan laba rugi perusahaan tersebut.

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, perlu kiranya perusahaan tersebut mengkaji ulang penetapan harga jual dari setiap produk yang diproduksinya. Oleh karena itu, untuk mengetahui bagaimanakah perusahaan menentukan harga jual yang tepat, maka penulis tertarik untuk mengambil tema pembahasan dengan judul “ANALISIS PENETAPAN HARGA JUAL DENGAN METODE COST PLUS PRICING PADA PT PRIMASARI PANGAN LESTARI.”

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian diatas maka permasalahan pokok yang akan dibahas penulis dalam Tugas Akhir adalah bagaimana analisis penetapan harga jual produk *snack*: kacang mede, emping, dan kacang tanah dari tahun 2011 sampai dengan tahun 2015 menggunakan metode *cost-plus pricing* pada perusahaan PT Primasari Pangan Lestari, Tomang Jakarta Barat. Serta permasalahan yang akan dibahas antara lain:

1. Berapa besarnya biaya produksi dan non produksi bila biaya sebagai dasar penentuan harga jual pada PT Primasari Pangan Lestari?
2. Berapa harga jual per unit bila PT Primasari Pangan Lestari menggunakan metode *cost-plus pricing* melalui pendekatan *full costing*?
3. Berdasarkan harga jual yang telah ditetapkan, berapa besarnya laba setelah menggunakan pendekatan *full costing* pada PT Primasari Pangan Lestari?

1.3 Batasan Masalah

Untuk menghindari terlalu luasnya ruang lingkup pembahasan serta tercapainya suatu hasil pembahasan yang lebih rinci dan terarah, maka dibuatlah beberapa pembahasan masalah seperti:

1. Penelitian dilakukan pada PT Primasari Pangan Lestari, Tomang, Jakarta Barat.
2. Produk yang diteliti adalah kacang mede, kacang tanah, dan emping di PT Primasari Pangan Lestari.
3. Data perusahaan yang digunakan merupakan data dari tahun 2011 sampai dengan tahun 2015.

4. Analisis penetapan harga jual dengan metode *cost-plus pricing* dimana adanya perhitungan terhadap biaya produksi dan non produksi untuk menetapkan harga jual produk di PT Primasari Pangan Lestari.

1.4 Tujuan Penelitian

Tujuan yang ingin dicapai berdasarkan pokok masalah yang di ajukan tersebut adalah:

1. Mengetahui biaya produksi dan non produksi dari biaya sebagai dasar perhitungan harga jual pada PT Primasari Pangan Lestari dari tahun 2011 sampai dengan tahun 2015.
2. Untuk mengetahui perbandingan harga jual per unit menggunakan metode *cost-plus pricing* dengan harga jual pada PT Primasari Pangan Lestari.
3. Untuk mengetahui tingkat laba yang dicapai setelah menggunakan pendekatan *full costing* pada PT Primasari Pangan Lestari dari tahun 2011-2015.

1.5 Manfaat Penelitian

Manfaat yang akan diperoleh dari hasil penelitian ini adalah:

1. Bagi Perusahaan

Hasil penelitian ini akan dapat digunakan sebagai bahan referensi perusahaan untuk mengetahui penetapan harga jual berdasarkan metode *cost-plus pricing* melalui perhitungan biaya produksi dan non produksi untuk mencapai laba yang diharapkan.

2. Bagi Penulis

Agar dapat lebih memahami dan mencoba untuk menerapkan ilmu yang telah penulis dapatkan untuk mempraktekkannya langsung ke lapangan kerja.

3. Bagi Peneliti lain

Dapat dijadikan sebagai bahan referensi dalam penelitian yang sejenis.

1.6 Sistematika Penulisan

Untuk memudahkan pengkajian, penulisan, pembahasan, dan penyusunan laporan tugas akhir ini, maka peneliti membuat sistematika penulisan sebagai berikut:

BAB I : PENDAHULUAN

Bab ini berisikan latar belakang permasalahan, rumusan masalah, batasan masalah, tujuan penelitian serta sistematika penulisan.

BAB II : LANDASAN TEORI

Bab ini merupakan bagian yang berisi dasar-dasar teori atau konsep yang digunakan sebagai dasar pemikiran ilmiah untuk membahas dan menganalisa permasalahan yang ada.

BAB III : METODOLOGI PENELITIAN

Berisikan langkah-langkah yang dilakukan penulis dalam memecahkan masalah yang ada.

BAB IV : PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA

Berisikan pengumpulan data yang dibutuhkan untuk pengolahan data sesuai dengan metode yg dipilih, pengolahan data tersebut akan digunakan dalam analisa data.

BAB V : PEMBAHASAN DAN ANALISA

Berisikan pembahasan terhadap hasil yang diperoleh dari pengolahan data melalui metode yang diterapkan.

BAB VI : KESIMPULAN DAN SARAN

Bab ini berisikan kesimpulan dan hasil penelitian yang dilakukan, dan memuat saran-saran yang diperlukan bagi perusahaan dan peneliti selanjutnya.

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

BAB II

LANDASAN TEORI

2.1 Aspek Produksi

2.1.1 Pengertian Biaya Produksi

Menurut Matz Usry (1997 : 24), biaya produksi adalah jumlah dari tiga unsur yaitu bahan langsung, pekerja langsung, dan overhead pabrik. Bahan langsung dan pekerja langsung dapat digabungkan ke dalam kelompok biaya utama. Upah pekerja langsung dan overhead pabrik dapat digabungkan ke dalam kelompok biaya konversi, yang mencerminkan biaya pengolahan bahan langsung menjadi barang jadi.

Sedangkan biaya produksi menurut Mulyadi (2010 : 17), adalah cara memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam kos produksi. Dalam memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam kos produksi melalui pendekatan *full costing*.

2.1.1.1 Metode Biaya produksi

- A. Menurut Matz Usry (1997 : 25), dalam penentuan biaya produksi sebagai berikut:

$$\begin{aligned} \text{Bahan Langsung} + \text{Pekerja Langsung} &= \text{Biaya Utama} \\ \text{Bahan TL} + \text{Pekerja TL} + \text{Biaya TL lainnya} &= \frac{\text{Overhead Pabrik}}{\text{}} + \\ &= \text{Biaya Pabrikasi} \end{aligned}$$

- B. Menurut Mulyadi (2010 : 17), dalam penentuan kos produksi melalui pendekatan *full costing* sebagai berikut:

Full costing merupakan metode penentuan kos produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam kos produksi (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik

variabel dan tetap). Dengan demikian kos produksi menurut pendekatan *full costing* terdiri dari unsur biaya produksi berikut ini:

Biaya bahan baku	xxx	
Biaya tenaga kerja langsung	xxx	
Biaya overhead pabrik variabel	xxx	
Biaya overhead pabrik tetap	xxx	+
Kos Produksi	xxx	

2.1.2 Pengertian Harga Pokok Produksi

Menurut Mulyadi (2003 : 22), harga pokok adalah pengorbanan ekonomi yang diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi untuk memperoleh aktiva atau secara tidak langsung memperoleh penghasilan.

2.1.2.1 Metode Harga Pokok Produksi

Menurut Matz Usry (1997 : 37), dalam menentukan perhitungan harga pokok produksi dapat dilakukan dengan cara sebagai berikut:

Bahan baku langsung	xx	
Pekerja langsung	xx	
Overhead pabrik	xx	+
Biaya pabrikasi total		xx
Persediaan awal barang dalam proses		xx
Total produk yang siap dijual		xx
Persediaan akhir barang dalam proses		xx
Harga pokok produksi		xx

2.2 Aspek Pemasaran

2.2.1 Definisi Pemasaran

Menurut Basu Swastha (2002 : 179), pemasaran adalah sistem keseluruhan dari kegiatan usaha yang ditujukan untuk merencanakan, menentukan harga, mempromosikan, dan mendistribusikan barang dan jasa yang dapat memuaskan kebutuhan kepada pembeli yang ada maupun pembeli potensial.

2.2.1.1 Fungsi Pemasaran

Menurut Basu Swastha (2002 : 183), menyatakan bahwa fungsi pemasaran meliputi:

1. **Penjualan**

Penjualan ini merupakan fungsi yang paling penting dalam pemasaran karena menjadi tulang punggung kegiatan untuk mencapai pasar yang dituju. Fungsi penjualan juga merupakan sumber pendapatan yang diperlukan untuk menutup ongkos-ongkos dengan harapan bisa mendapatkan laba. Oleh karena itu perlu adanya berbagai macam cara untuk memajukan penjualan, seperti periklanan, peragaan, dan sebagainya.

2. **Pembelian**

Fungsi pembelian bertujuan memilih barang-barang yang dibeli untuk dijual atau untuk digunakan dalam perusahaan dengan harga, pelayanan dari penjual dan kualitas produk tertentu.

3. **Pengangkutan**

Pengangkutan merupakan fungsi pemindahan barang dari tempat barang yang dihasilkan ke tempat barang dikonsumsi. Pengangkutan yang baik memungkinkan perluasan pasar dan memungkinkan pula spesialisasi dalam industri yang akan mengakibatkan produksi secara besar-besaran.

4. Penyimpanan

Penyimpanan merupakan fungsi menyimpan barang-barang pada saat barang selesai diproduksi sampai saat barang dikonsumsi. Penyimpanan di sepanjang saluran distribusi dan dijalankan dengan baik oleh produsen, penyalur, maupun oleh konsumen atau pembeli akhir.

5. Pembelanjaan

Pembelanjaan adalah fungsi mendapatkan modal dari sumber eksternal guna menyelenggarakan kegiatan pemasaran. Sumber eksternal itu dapat berupa kredit dagang dari penjual dan pinjaman dari bank yang biasanya berupa pinjaman jangka pendek.

6. Penanggungan risiko

Penanggungan risiko adalah fungsi menghindari dan mengurangi risiko yang berkaitan dengan pemasaran barang. Tiap-tiap perusahaan menghadapi macam-macam risiko yang ditimbulkan oleh alam, manusia, dan pasar. Adapun cara-cara yang dapat ditempuh untuk mengurangi risiko, ialah:

- Memperkecil jumlah persediaan.
- Dengan mengusahakan fasilitas penyimpanan yang baik dan kuat.
- Mengasuransikan barang-barang yang disimpan.

7. Standarisasi dan Grading

Standarisasi adalah penentuan batas-batas dasar dalam bentuk spesifikasi barang-barang hasil manufaktur, kadang-kadang juga disebut normalisasi. Adapun unsur-unsur dasar penentuan standar untuk barang hasil manufaktur adalah:

- Ukuran jumlah (Rim untuk kertas)
- Ukuran kapasitas (1 liter untuk oli)

- Ukuran fisik (4 R untuk ban sepeda motor)
- Ukuran kekuatan (tenaga kuda untuk mesin dan motor)

Grading adalah usaha menggolong-golongkan barang ke dalam golongan standar kualitas yang telah mendapat pengakuan dunia perdagangan. Tetapi bagi barang-barang hasil pertanian, perkebunan dan pertambangan, grading sangat penting sebab barang-barang semacam itu sangat tergantung dari alam. Jadi, petani sangat sulit menyesuaikan hasil produksinya dengan spesifikasi standar kualitas. Adapun cara penggolongan yang dapat dilakukan adalah:

- Memeriksa dan menyortir dengan panca indera.
- Memeriksa dan menyortir dengan alat.
- Memeriksa dan menyortir melalui contoh barang.

Bagi barang-barang hasil manufaktur, grading tidaklah begitu penting, leh karena barang-barang semacam itu dapat dihasilkan sesuai dengan spesialisasi standar. Tetapi bagi barang-barang hasil pertanian, perkebunan, dan pertambangan, grading sangat penting sebab barang-barang semacam itu sangat tergantung dari alam.

8. Pengumpulan Informasi Pasar

Dalam fungsi ini termasuk pula pengumpulan dan penafsiran keterangan-keterangan tentang macam barang yang beredar di pasar, jumlahnya, macam barang yang dibutuhkan konsumen, harganya, dan sebagainya. Keterangan-keterangan ini semuanya diperlukan oleh pengusaha untuk menentukan tindakan-tindakan guna mencapai keuntungan maksimal.

2.2.2 Definisi Bauran Pemasaran

Ada beberapa pendapat dari beberapa ahli mengenai bauran pemasaran (*Marketing Mix*), yaitu sebagai berikut:

Definisi bauran pemasaran menurut Alma (2005; 205) Bauran pemasaran merupakan Strategi mencampurkan kegiatan-kegiatan marketing, agar dicari kombinasi maksimal sehingga mendatangkan hasil paling memuaskan.

Menurut Kotler (2005; 17) Bauran pemasaran adalah serangkaian alat pemasaran yang di gunakan perusahaan untuk terus menerus mencapai tujuan pemasarannya di pasar sasaran.

Definisi bauran pemasaran menurut Rambat dan Hamdani (2006; 70) Bauran Pemasaran adalah alat-alat bagi pemasar yang terdiri atas berbagai unsur suatu program pemasaran yang perlu dipertimbangkan agar implementasi strategi pemasaran dan positioning yang ditetapkan dapat berjalan sukses.

Sedangkan menurut Kotler dan Keller (2007; 23) Bauran Pemasaran adalah Seperangkat alat pemasaran yang digunakan perusahaan untuk mengejar tujuan pemasarannya.

2.2.3 Bentuk-bentuk Kegiatan Bauran Pemasaran

Menurut Swastha dan Sukotjo (1995 : 171), empat P (4P) dalam bauran pemasaran memiliki bentuk-bentuk kegiatannya seperti berikut ini:

Produk	Harga	Promosi	Distribusi
• Keanekaragaman • Kualitas • Desain • Rancangan • Bentuk • Merek • Kemasan • Ukuran • Pelayanan • Jaminan	• Daftar Harga • Potongan • Syarat Kredit • Jaminan Waktu • Pembayaran	• Promosi Penjualan • Iklan • Brosur Penjualan • Pemasaran Langsung	• Saluran • Lokasi • Penyortiran • Persediaan • Pengangkutan

2.3 Aspek Personalia

2.3.1 Manajemen Sumber Daya Manusia

Menurut M. Fuad, Christine .H, dkk (2000; 110) mengorganisasi sumber daya manusia merupakan salah satu aktivitas fungsional keorganisasian yang secara umum dikenal sebagai manajemen sumber daya manusia. Manajemen sumber daya manusia merupakan suatu proses menganalisis dan mengelola kebutuhan organisasi terhadap sumber daya manusia, sehingga dapat menjamin tercapainya sasaran strategis perusahaan.

Fungsi-fungsi manajemen sumber daya manusia :

1. Perencanaan sumber daya manusia

Yaitu peramalan secara sistematis terhadap permintaan (*demand*) dan penawaran (*supply*) tenaga kerja organisasi di waktu yang akan datang.

2. Rekrutmen

Yaitu proses pencarian dan penarikan calon tenaga kerja yang mampu.

3. Seleksi

Yaitu serangkaian kegiatan yang digunakan untuk memutuskan apakah pelamar diterima atau ditolak.

4. Orientasi (induksi)

Memperkenalkan karyawan baru pada peranan atau kedudukan mereka dalam organisasi dan pada karyawan lain.

5. Latihan dan pengembangan

Latihan bertujuan untuk memperbaiki penguasaan berbagai keterampilan dan teknik pelaksanaan kerja tertentu, terinci, dan rutin. Sedangkan pengembangan bertujuan untuk memperbaiki dan meningkatkan pengetahuan, kemampuan, sikap, dan kepribadian.

6. Pemeliharaan

Merupakan fungsi personalia yang berkaitan dengan pemberian kompensasi, hubungan pemburuhan, pelayanan karyawan, dan program kesehatan serta keamanan kerja.

7. Pemberhentian

Pemberhentian atau pemutusan hubungan kerja bisa terjadi karena karyawan mengundurkan diri, pensiun, tidak mampu/produktif, dipecat atau dikeluarkan.

2.3.2 Bentuk-bentuk Struktur Organisasi

Menurut M. Fuad, Christine .H, dkk (2000; 103), dalam suatu organisasi, dengan segala aktivitasnya, terdapat hubungan diantara orang-orang yang menjalankan aktivitas tersebut. Makin banyak kegiatan yang dilakukan dalam suatu organisasi, makin kompleks pula hubungan-hubungan yang ada. Untuk itulah dibuat bagan yang menggambarkan hubungan tersebut, termasuk hubungan antara masing-masing kegiatan atau fungsi. Bagan itu dikenal sebagai bagan organisasi atau struktur organisasi. Dalam suatu organisasi, yang menjadi dasar adalah pembagian kekuasaan (*authority*) dan tanggung jawab (*responsibility*). Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada masing-masing struktur organisasi yang akan dibahas yaitu tiga jenis struktur organisasi yang paling banyak digunakan, walaupun masih banyak lagi struktur organisasi lainnya.

2.4 Aspek Keuangan

2.4.1 Laporan keuangan

Menurut Hadri Mulya (2013; 13), laporan keuangan merupakan laporan pertanggungjawaban manajemen kepada pemakai tentang pengelolaan keuangan yang dipercayakan kepadanya. Selain itu, menurut Munawir (2002; 2), laporan keuangan pada dasarnya adalah hasil dari proses akuntansi yang dapat digunakan sebagai alat untuk berkomunikasi antara data keuangan atau aktivitas suatu perusahaan dengan pihak-pihak yang berkepentingan dengan data atau aktivitas perusahaan tersebut.

Jadi, laporan keuangan adalah laporan pertanggungjawaban tentang pengelolaan keuangan yang dapat digunakan untuk berkomunikasi antara data keuangan suatu perusahaan dengan pihak-pihak yang berkepentingan.

Jadi melalui laporan keuangan akan dapat dinilai kemampuan perusahaan untuk memenuhi kewajiban-kewajibannya jangka pendek, struktur modal perusahaan, distribusi daripada aktivanya, keefektifan penggunaan aktiva, hasil usaha/pendapatan yang telah dicapai, beban-beban tetap yang harus dibayar, serta nilai-nilai buku tiap lembar saham perusahaan yang bersangkutan.

2.4.2 Komponen Laporan Keuangan

Menurut Hadri Mulya (2013; 15), menyatakan bahwa laporan keuangan yang lengkap terdiri dari komponen-komponen berikut ini :

1. Neraca

Yaitu laporan keuangan yang menggambarkan kondisi keuangan perusahaan pada saat tertentu. Kondisi keuangan yang digambarkan terdiri dari aktiva, kewajiban, dan ekuitas/modal.

2. Laporan Laba Rugi

Yakni laporan keuangan yang menggambarkan hasil usaha suatu perusahaan pada periode tertentu. Periode yang digunakan untuk menyajikan laporan keuangan umumnya 1 (satu) tahun, baik menggunakan tahun takwim maupun tahun buku.

3. Laporan Perubahan Ekuitas/Modal

Yakni laporan yang menggambarkan perubahan ekuitas sebuah perusahaan pada saat tertentu. Laporan perubahan ekuitas ini disajikan setelah diketahui kondisi laba atau rugi perusahaan. saat tertentu disini dinyatakannya sama dengan neraca diatas.

2.4.3 Biaya Operasi Total

A. Menurut Matz Usry (1997 : 25), dalam memperhitungan biaya operasi total dapat dilakukan dengan cara sebagai berikut:

$$\begin{aligned}
&\text{Bahan Langsung} + \text{Pekerja Langsung} &&= \text{Biaya Utama} \\
&\text{Bahan TL} + \text{Pekerja TL} + \text{Biaya TL lainnya} &&= \underline{\text{Overhead Pabrik}} + \\
&&&= \text{Biaya Pabrikasi} \\
&\text{Beban Pemasaran} + \text{Beban Administrasi} &&= \underline{\text{Beban Komersial}} + \\
&&&= \text{Biaya Operasi Total}
\end{aligned}$$

B. Menurut Mulyadi (2010 : 18), cara yang dilakukan untuk menghitung biaya penuh dengan pendekatan *full costing* sebagai berikut:

1. *Full Costing*, melalui pendekatan ini taksiran biaya penuh diperoleh dari biaya produksi dijumlahkan dengan biaya non produksi (biaya pemasaran dan administrasi umum) seperti berikut ini:

Biaya bahan baku	xxx	
Biaya tenaga kerja langsung	xxx	
Biaya overhead pabrik variabel	xxx	
Biaya overhead pabrik tetap	xxx +	
Taksiran total biaya produksi		xxx
Biaya administrasi umum	xxx	
Biaya pemasaran	xxx +	
Taksiran total biaya non produksi		xxx +
Taksiran biaya penuh		xxx

2.4.4 Harga Jual

2.4.4.1 Pengertian Harga

Harga merupakan elemen yang dapat menghasilkan pendapatan melalui penjualan. Karena itu, perusahaan harus dapat menetapkan harga produknya dengan baik dan tepat sehingga konsumen tertarik dan mau membeli produk yang ditawarkan agar perusahaan mendapatkan keuntungan. Pengertian harga itu sendiri menurut Tjiptono (2007 : 151), merupakan satuan moneter atau ukuran

lainnya (termasuk barang dan jasa lainnya) yang tukarkan agar memperoleh hak kepemilikan atau penggunaan suatu barang atau jasa.

Dari definisi di atas dapat disimpulkan bahwa harga adalah keputusan atau tindakan yang dilakukan oleh perusahaan dalam menetapkan nilai suatu barang dan jasa yang ditukarkan dengan sejumlah uang atau alat tukar dimana berdasarkan nilai tersebut sehingga perusahaan bersedia untuk melepaskan barang atau jasa yang dimiliki oleh pihak lain.

2.4.4.2 Pengertian Harga Jual

Menurut Mulyadi (2001 : 78), prinsipnya harga jual harus dapat menutupi biaya penuh ditambah dengan laba yang wajar, harga jual sama dengan biaya produksi ditambah dengan laba. Harga jual suatu produk akan mempengaruhi penjualan produk itu sendiri. Apabila harga jual tinggi maka akan menurunkan tingkat penjualan tetapi laba yang didapat besar, sedangkan harga yang rendah akan meningkatkan penjualan dengan laba yang kecil.

2.4.4.3 Faktor-faktor yang Mempengaruhi Harga Jual

Menurut Soekartawi (1993 : 80), dalam penetapan harga tentu saja pengusaha mempertimbangkan beberapa hal, baik itu komponen yang membentuk harga maupun komponen lain yang secara tidak langsung membentuk harga. Maka faktor-faktor yang mempengaruhi harga jual antara lain:

- a) Usia produk
- b) Diferensiasi produk
- c) Kemampuan membeli dari konsumen
- d) Saluran pemasaran
- e) Kebijakan distribusi
- f) Strategi promosi
- g) Biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi produk
- h) Iklim ekonomi
- i) Peraturan pemerintah yang berlaku

2.4.4.4 Tujuan Penetapan Harga Jual

Pada penetapan harga jual suatu produk suatu perusahaan harus dapat menentukan tujuan yang ingin dicapai agar lebih terarah dalam pengambilan keputusan suatu perusahaan. Tujuan penetapan harga jual menurut Kotler – Keller (2007 : 84), yaitu:

1. Kelangsungan hidup

Perusahaan dapat mengejar kelangsungan hidup sebagai tujuan utamanya, jika terjadi kelebihan kapasitas, persaingan yang sengit, atau keinginan konsumen yang berubah-ubah. Maka salah satu langkah untuk menjaga perusahaan tetap beroperasi dan persediaan terus berputar, mereka akan melakukan kebijakan harga yaitu menurunkan harga. Dalam hal ini, laba menjadi kurang penting dibandingkan dengan kelangsungan hidup selama harga itu sendiri dapat menutup biaya variabel dan sebagian biaya tetap, perusahaan tersebut dapat menjalankan bisnisnya tetapi kelangsungan hidup hanyalah tujuan jangka pendek. Dalam jangka panjang, perusahaan tersebut harus dapat meningkatkan nilai-nilai lainnya jika tidak ingin tersisih dan kalah dalam persaingan.

2. Laba maksimum sekarang

Jika perusahaan tersebut menginginkan laba sekarang maksimum, maka suatu perusahaan dapat memperkirakan permintaan dan biaya, lalu membuat alternatif harga dan memilih harga yang akan menghasilkan laba sekarang untuk pembelian investasi yang maksimum. Beberapa masalah yang dihadapi perusahaan akan timbul, karena strategi ini mengasumsikan bahwa perusahaan mempunyai fungsi permintaan dan biaya, padahal dalam kenyataannya keduanya sulit untuk diperkirakan.

3. Pangsa pasar maksimum

Beberapa perusahaan ingin memaksimalkan pangsa pasarnya. Perusahaan tersebut memaksimalkan pangsa pasarnya dengan menurunkan harga, dengan harapan unit penjualan akan meningkat. Keadaan ini

mungkin terjadi jika pangsa pasar pun akan menjadi maksimum. Ini juga menyebabkan laba meningkat karena berkurangnya laba per unit.

4. Menguasai pasar secara maksimum

Perusahaan menetapkan harga yang tinggi untuk beberapa pasar yang dipilih secara selektif. Beberapa perusahaan yang mempunyai keunggulan kompetitif, terutama untuk produk-produk barunya yang sangat kompetitif dibandingkan barang substitusi (pengganti) yang tersedia dan menetapkan harga tinggi bagi segmen pasar tertentu. Yang dimaksud dari penguasaan pasar secara maksimum dalam kondisi sebagai berikut: sejumlah pembeli yang memadai memiliki permintaan sekarang yang tinggi, biaya per unit untuk memproduksi volume yang kecil tidak terlalu tinggi sehingga dapat menunda keuntungan dengan mengenakan harga yang diserap pasar, harga awal yang tinggi tersebut tidak menarik lebih banyak pesaing ke pasar, harga yang tinggi tersebut mengkomunikasikan citra suatu produk yang unggul.

5. Kepemimpinan mutu produk

Perusahaan mengarahkan unit produksinya untuk menjadi pemimpin dalam kualitas produk di pasar dengan membuat barang yang bermutu tinggi kemudian menetapkan harga barang yang tinggi dibandingkan pesaingnya.

2.4.4.5 Metode Penetapan Harga Jual

Metode penetapan harga biaya plus (*cost-plus pricing method*) menurut Basu Swastha (2002 : 215), harga jual per unit ditentukan dengan menghitung jumlah seluruh biaya per unit ditambah jumlah tertentu untuk menutup laba yang dikendaki pada unit tersebut (disebut *margin*). Jadi, harga jual produk itu dapat dihitung dengan rumus :

$$\text{Harga Jual} = \frac{\text{Biaya Total} + (\text{Mark-up} \times \text{Biaya Total})}{\text{Unit}}$$

2.4.4.6 Konsep Biaya Produk

Menurut Abdul Halim (2014 : 129), berdasarkan konsep ini yang juga disebut dengan absorption approach, harga jual ditentukan dari biaya produksi ditambah dengan 'mark-up'. Pengertian 'mark-up' menurut konsep biaya produk ini adalah laba yang dikehendaki + biaya pemasaran + biaya administrasi umum. Laba yang dikehendaki pada umumnya dinyatakan dengan persentase tertentu dari aktiva yang digunakan (*rate of return on assets*). Persentase *mark-up* dihitung dengan rumus sebagai berikut:

$$\begin{aligned} &\text{Persentase mark-up} \\ &= \frac{\text{Laba Yang Diharapkan} + \text{Biaya Pemasaran} + \text{Biaya Administrasi Umum}}{\text{Biaya Produksi}} \end{aligned}$$

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

Metode penulisan yang digunakan dalam penelitian ini adalah dimulai dari langkah pengumpulan data pada PT Primasari Pangan Lestari, Tomang, Jakarta Barat. Selanjutnya dilakukan pengelolaan data, kemudian dikaji dan diteliti (analisis) menurut perhitungan harga pokok produksi dan biaya non produksi; biaya administrasi & umum dan biaya pemasaran untuk menetapkan harga jual, sehingga dapat mengetahui tingkat keuntungan yang diperoleh.

3.1 Pengumpulan Data

3.1.1 Jenis Data

Jenis data yang digunakan dalam pelaksanaan penelitian untuk mendukung variabel yang diteliti adalah sebagai berikut:

3.1.1.1 Data Kualitatif

Data kualitatif yaitu data yang dinyatakan dalam bentuk kata-kata atau bukan dalam bentuk angka. Data ini biasanya menjelaskan karakteristik atau sifat. Data kualitatif yang digunakan terdiri dari:

1. Gambaran Umum Perusahaan
2. Struktur Organisasi
3. Proses Produksi

3.1.1.2 Data Kuantitatif

Data Kuantitatif yaitu data yang dinyatakan dalam bentuk angka. Merupakan hasil dari perhitungan dan pengukuran. Data kuantitatif yang digunakan terdiri dari:

1. Data mengenai biaya produksi pada tahun 2011-2015
2. Data mengenai biaya non produksi pada tahun 2011-2015

3.1.2 Sumber Data

Pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini pada PT Primasari Pangan Lestari, dapat dipertanggungjawabkan segala kebenaran dan keakuratannya. Adapun data yang digunakan dalam penelitian tugas akhir ini antara lain:

3.1.2.1 Data Primer

Data primer merupakan data yang diperoleh langsung dari responden (objek penelitian) dan biasanya data yang diperoleh masih belum mengalami modifikasi atau pengolahan lebih lanjut. Seperti data hasil wawancara langsung dengan direktur sekaligus pemilik yaitu Bapak Hendra Wijaya serta melakukan obeservasi langsung ke lapangan pada PT Primasari Pangan Lestari yang merupakan objek utama dalam penelitian. Seperti data gambaran umum perusahaan, struktur oganisasi, proses produksi, gaji karyawan, biaya produksi, dan biaya usaha.

3.1.2.2 Data Sekunder

Data sekunder sumber data yang diperoleh peneliti secara tidak langsung melalui media perantara. Seperti dengan menggunkan studi literatur yang dilakukan terhadap banyak buku dan diperoleh berdasarkan catatan-catatan yang berhubungan dengan penelitian ataupun melalui media internet.

3.1.2.3 Penelitian Lapangan

Penelitian lapangan yaitu, penelitian yang dilakukan dengan cara langsung mengamati objek yang akan diteliti. Metode ini dilakukan dua cara, yaitu:

1. Observasi

Metode ini dilakukan dengan cara terjun langsung ke lapangan atau objek yang sedang diteliti untuk mendapatkan data yang diperlukan sebagai bahan masalah kegiatan yang dilakukan oleh penulis. Penelitian ini dilakukan pada PT Primasari Pangan Lestari, Tomang, Jakarta Barat.

2. Wawancara (Interview)

Metode ini merupakan proses memperoleh keterangan dengan cara mengadakan tanya jawab langsung dengan pihak-pihak terkait untuk mengumpulkan informasi-informasi yang dibutuhkan dalam melengkapi data yang dibutuhkan dalam tugas akhir. Dimana narasumber dari proses wawancara ini adalah direktur sekaligus pemilik yaitu bapak Hendra Wijaya yang terlibat langsung di dalam perusahaan PT Primasari Pangan Lestari.

3. Penelitian Kepustakaan (*Library Research*)

Penelitian Kepustakaan dilakukan dengan cara mengumpulkan data-data sekunder, dengan mencari atau membaca dan mempelajari berbagai kepustakaan atau referensi dari literatur, mengumpulkan petikan-petikan dari berbagai buku, majalah dan sumber lainnya dalam menganalisa permasalahan. Selain melalui buku dan literatur lainnya, penulis juga mencari referensi melalui media internet. Hal ini dilakukan dengan maksud agar dalam pemecahan masalah dapat didukung dengan teori-teori yang ada.

3.2 Pengelolaan Data

Langkah awal yang dilakukan penulis adalah mengorganisasikan data, menghitung dengan alat ukur yang relevan secara kuantitatif (matematis), dan kemudian hasilnya diinterpretasikan sehingga data menjadi lebih mudah dimengerti.

Data yang telah dikumpulkan dalam penelitian ini kemudian akan diuji dengan perhitungan harga pokok produksi melalui pendekatan *full costing*. Hal ini dilakukan untuk menelusuri biaya langsung dan tidak langsung dan dapat mengetahui biaya overhead pabrik dari perusahaan tersebut. Data yang diperoleh kemudian dirinci dan diolah dengan menggunakan *Microsoft Excel*. Hasil perhitungan kemudian dianalisis untuk melihat perbandingan, kemudian dijadikan

dasar penetapan harga pokok produksi yang paling efektif dan efisien bagi perusahaan.

3.3 Analisis Data

Pada bagian ini, akan dibahas mengenai analisis data. Sumber analisis data yang dijelaskan dalam penelitian ini adalah :

1. Data primer, yaitu data yang berasal dari dalam lingkungan perusahaan
2. Data sekunder, yaitu data yang berasal dari luar lingkungan perusahaan.
3. Penelitian lapangan, yaitu data yang berasal dari observasi, wawancara dan penelitian kepustakaan.

Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini terbagi menjadi analisis kuantitatif dan kualitatif.

1. Analisis kuantitatif

Analisis kuantitatif dilakukan dengan cara perhitungan harga pokok produksi dengan metode *cost-plus pricing*. Adapun unsur biaya digunakan dalam perhitungan metode *cost-plus pricing* dengan pendekatan *full costing* adalah sebagai berikut :

Biaya bahan baku	xxx	
Biaya tenaga kerja langsung	xxx	
Biaya overhead pabrik variabel		xxx
Biaya overhead pabrik tetap	xxx +	
Taksiran total biaya produksi		xxx
Biaya administrasi umum	xxx	
Biaya pemasaran	xxx +	
Taksiran total biaya non produksi		xxx +
Taksiran biaya penuh		xxx

Sedangkan untuk harga jual produk perhitungan yang digunakan adalah sebagai berikut :

$$\text{Harga Jual} = \frac{\text{Biaya Total} + (\text{Mark} - \text{Up} \times \text{Biaya Total})}{\text{Unit}}$$

2. Analisis kualitatif

Analisis kualitatif dilakukan dengan membandingkan hasil perhitungan harga jual yang telah diperhitungkan oleh perusahaan dengan harga jual setelah menggunakan perhitungan metode *cost-plus pricing*.

BAB IV

PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA

4.1 Pengumpulan Data

4.1.1 Sejarah Umum Perusahaan

PT Primasari Pangan Lestari didirikan pada tahun 1995 oleh Bapak Hendra Wijaya dan Ibu Herawaty dengan berbadan hukum Commanditaire Vennotschap (CV), kemudian pada tahun 2013 dirubah badan hukumnya menjadi Perseroan Terbatas (PT). Awalnya Bapak Hendra merupakan seorang lulusan Bahasa Inggris di salah satu Perguruan Tinggi Negeri yaitu IKIP atau sekarang lebih dikenal dengan Universitas Negeri Jakarta (UNJ). Sebelum Bapak Hendra memulai usahanya, Ibu Herawaty merintis usaha lebih dulu yaitu dibidang catering dengan dibantu Bapak Hendra dibagian pemasaran catering tersebut. Pada akhirnya Bapak Hendra memutuskan untuk membuka usaha sendiri yaitu dibidang makanan ringanyang memproduksi kacang mede dengan modal awal sebesar Rp 1,000,000. Hingga sampai saat ini, PT Primasari Pangan Lestari memiliki dua usaha utama yaitu catering yang dipimpin Ibu Herawaty dan produksi makanan ringan yang dipimpin oleh Bapak Hendra.

Ketika memulai usahanya, Bapak Hendra sendiri yang mengolah berbagai jenis makanan yang ada. Awalnya kacang mede yang di produksi hanya ada satu rasa dengan pemasaran pertama adalah dititipkan pada toko-toko di sekitaran wilayah Tomang, Jakarta Barat. Akan tetapi produk tersebut tidak lantas laku terjual dan barang yang tidak laku terjual tersebut diambil kembali untuk dibawa pulang.

Beliau kemudian mengubah konsep pemasarannya yaitu dengan memberikan contoh produk kepada konsumen untuk menarik perhatian dari para pelanggan yang ada, sehingga banyak pelanggan yang perlahan-lahan tertarik akan produknya. Dengan keuletan dan kerja keras didalam melakukan pemasaran tersebut akhirnya produk dapat laku terjual. Dan beliau mulai mengembangkan usahanya dengan pengembangan produk seperti memproduksi berbagai macam

aneka rasa yang ditawarkan dan menambah produk baru seperti kacang tanah, emping, dan pada tahun ini keripik pisang mulai diproduksi.

Selain promosi menggunakan contoh produk, promosi dari satu orang kepada orang lain atau *mouth to mouth* juga berpengaruh pada perusahaan tersebut. Selain itu dari salah satu jenis rasa, yaitu rasa Thailand telah dihak patenkan karna belum ada di Indonesia rasa khas Thailand tersebut. Hingga saat ini, pemasaran PT Primasari Pangan Lestari semakin luas berkat menggunakan distributor. Ada beberapa distributor yang mempunyai hak memasarkan di wilayah-wilayah tertentu seperti distributor khusus wilayah Bogor, Depok, dan lainnya.

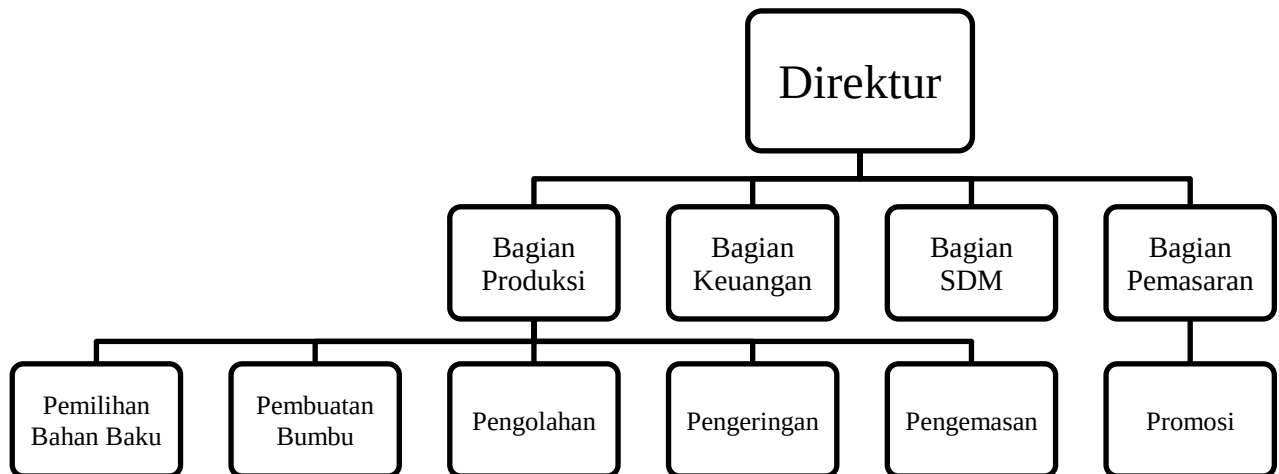
4.1.2 Lokasi dan Profil Perusahaan

PT Primasari Pangan Lestari merupakan perusahaan skala menengah yang berlokasi di Jl. Mandala Raya No. 24 RT 001/002 Kel. Tomang, Jakarta Barat. Berikut ini profil perusahaan PT Primasari Pangan Lestari:

Nama Perusahaan	: PT Primasari Pangan Lestari
Nama Pemilik	: Hendra Wijaya dan Herawaty
Jabatan	: Pemimpin (Pemilik)
Tahun berdiri	: 1995
Klasifikasi Kelas	: Menengah
Klasifikasi Jenis Produk	: Makanan Ringan
Alamat Usaha	: Jl. Mandala Raya No. 24 RT 001/002 Kel. Tomang, Jakarta Barat
Nomor Telepon	: 021-5666469
Jumlah Tenaga Kerja	: 30 karyawan
Nomor SIUP	: 06002-03/PM/1.824.271
Nomor NPWP	: 31.702.496.6-036.000
Nomor TDP	: 09.02.1.46.45768
Nomor P.IRT	: 215317402398

4.1.3 Struktur organisasi perusahaan

Gambar 4.1 Struktur Organisasi



Berikut adalah penjelasan atau gambaran mengenai tugas dan tanggung jawab masing-masing bagian dari PT Primasari Pangan Lestari:

1) **Direktur**

- Menetapkan strategi-strategi untuk mencapai visi misi perusahaan
- Menyusun rencana pekerjaan
- Memutuskan dan menentukan peraturan di dalam perusahaan
- Memimpin, mengelola, dan mengkoordinasikan kegiatan organisasi
- Mengangkat dan memberhentikan karyawan
- Memonitor pelaksanaan kerja karyawan
- Bertanggungjawab atas kerugian yang dihadapi perusahaan termasuk juga keuntungan perusahaan

2) **Bidang Produksi**

- Mengkoordinasikan proses produksi
- Mengelola pemesanan dan pembelian bahan baku produksi
- Mengorganisir perbaikan dan pemeliharaan peralatan produksi
- Merencanakan alokasi fasilitas dan proses produksi

3) Bidang Pemasaran

- Menentukan harga jual, merencanakan, pemasaran yang tepat untuk dilakukan produk yang akan di pasarkan
- Bertanggung jawab atas kegiatan pemasaran serta penjualan di dalam perusahaan
- Melakukan promosi langsung kepada konsumen yang dilakukan demi berkembangnya kemajuan perusahaan tersebut
- Melaporkan hasil penjualan, pemasaran, dan promosi yang telah dilakukan kepada atasan/direktur

4) Bidang Keuangan:

- Mengelola hak gaji dan upah karyawan
- Mengumpulkan data-data keuangan
- Menentukan harga jual tiap produk
- Merencanakan dan mengembangkan sumber-sumber daya dan pendapatan yang ada

5) Bidang Sumber Daya Manusia (SDM)

- Perencanaan kebutuhan tenaga kerja
- Perekrutan tenaga kerja
- Pembinaan tenaga kerja
- Evaluasi tenaga kerja

4.1.4 Visi dan Misi

Visi

“Mengembangkan dan membesarkan perusahaan”

Misi

1. Memperluas pemasaran

Pemasaran PT Primasari Pangan Lestari saat ini belum optimal dikarenakan pemilik sudah tidak memasarkan seperti tahun-tahun sebelumnya yang sering melakukan promosi. Untuk saat ini PT Primasari Pangan Lestari lebih banyak memasarkan lewat distributor besarnya dibanding melakukan pemasaran sendiri. Tetapi karena pemilik ingin membesarkan perusahaannya dan mengoptimalkan produksinya maka perusahaan harus memperluas pasar lagi.

2. Memaksimalkan produksi

Perusahaan dapat berkembang dengan baik apabila efektif dan efisien dalam segala faktor. Termasuk faktor produksi yang dapat dikendalikan oleh pemilik perusahaan itu sendiri. Misalnya dari efisien adalah meminimumkan biaya produksi yang didapat dari memaksimalkan produksi. Hal ini dikarenakan memproduksi lebih banyak produk dengan biaya yang murah dibandingkan memproduksi sedikit produk.

3. Penggunaan sumber daya dalam negeri termasuk bahan baku

Pemilik PT Primasari Pangan Lestari sangat mendukung untuk menggunakan sumber daya dalam negeri, mulai dari sumber daya manusianya hingga sumber daya alamnya.

4.1.5 Aspek Produksi

Produksi pada PT Primasari Pangan Lestari hanya berfokus pada makanan ringan. Sudah ada tiga produk utama yaitu kacang mede, emping, kacang tanah yang dibuat berbagai macam rasa. Pada tahun lalu produk baru seperti keripik pisang mulai dijual dan kemungkinan akan ada satu produk yang akan dibuat tahun ini dan masih coba dipasarkan yaitu keripik tempe. Tetapi dua produk baru tersebut tidak dimasukkan kedalam laporan ini dikarenakan penjualan yang belum genap lima tahun.

4.1.5.1 Produk PT Primasari Pangan Lestari

Produk yang dipasarkan oleh PT Primasari Pangan Lestari adalah *snack* (makanan ringan) dimana ada tiga jenis produk utama yaitu kacang mede, emping, dan kacang tanah. Berikut gambar dari merk dan produk PT Primasari Pangan Lestari:

Gambar 4.2 Merk PT Primasari Pangan Lestari



Gambar 4.3 Produk 5 Kg



1. PT Primasari Pangan Lestari memproduksi 7 kacang mede, yaitu:

Gambar 4.4 Produk Kacang Mede



2. PT Primasari Pangan Lestari memproduksi 3 emping yaitu:

Gambar 4.5 Produk Emping



3. PT Primasari Pangan Lestari memproduksi 5 kacang tanah yaitu:

Gambar 4.6 Produk Kacang Tanah



Berikut harga jual produk PT Primasari tiap tahunnya:

Tabel 4.1 Harga Jual Produk

No	Jenis Produk	Harga Jual Produk Tiap Tahun (Rp)									
		2011		2012		2013		2014		2015	
		500gr	5kg	500gr	5kg	500gr	5kg	500gr	5kg	500gr	5kg
1	Kacang Mede	42,000	420,000	48,000	480,000	49,000	490,000	56,000	560,000	54,000	540,000
2	Emping	24,000	240,000	27,000	270,000	28,000	280,000	29,000	290,000	26,000	260,000
3	Kacang Tanah	18,000	180,000	18,000	180,000	19,000	190,000	20,000	200,000	20,000	200,000

Sumber: Data Primer

4.1.5.3 Pengalokasian Bahan Baku dan Bahan Penolong

Tabel 4.2 Perhitungan Pengalokasian Bahan Baku

No	Keterangan	Tahun				
		2011	2012	2013	2014	2015
1	Pembelian Bahan Baku	33,200 Kg	36,000 Kg	39,600 Kg	44,000 Kg	47,000 Kg
2	Persediaan Bahan Baku Awal Tahun	10,800 Kg	11,600 Kg	12,800 Kg	14,000 Kg	16,000 Kg
3	Jumlah Keseluruhan Bahan Baku (1+2)	44,000 Kg	47,600 Kg	52,400 Kg	58,000 Kg	63,000 Kg
4	Persediaan Bahan Baku Akhir Tahun	11,600 Kg	12,800 Kg	14,000 Kg	16,000 Kg	15,000 Kg
5	Bahan Baku Siap Produksi (3-4)	32,400 Kg	34,800 Kg	38,400 Kg	42,000 Kg	48,000 Kg
6	Persediaan Barang Jadi Awal Tahun	1,080 Kg	1,160 Kg	1,280 Kg	1,400 Kg	1,600 Kg
7	Harga Pokok Barang Tersedia Untuk Dijual (5+6)	33,480 Kg	35,960 Kg	39,680 Kg	43,400 Kg	49,600 Kg
8	Persediaan Barang Jadi Akhir Tahun	1,160 Kg	1,280 Kg	1,400 Kg	1,600 Kg	1,500 Kg
9	Barang Jadi Yang Dijual (7-8)	32,320 Kg	34,680 Kg	38,280 Kg	41,800 Kg	48,100 Kg

Tabel 4.3 Pembelian Bahan Baku

Pembelian Bahan Baku					
Keterangan	Tahun				
	2011	2012	2013	2014	2015
Pembelian Bahan Baku (Tabel 4.2)	33,200 Kg	36,000 Kg	39,600 Kg	44,000 Kg	47,000 Kg
- Kacang Mede	11,620 Kg	12,600 Kg	13,860 Kg	15,400 Kg	16,450 Kg
- Emping	6,640 Kg	7,200 Kg	7,920 Kg	8,800 Kg	9,400 Kg
- Kacang Tanah	14,940 Kg	16,200 Kg	17,820 Kg	19,800 Kg	21,150 Kg

Tabel 4.4 Kebutuhan (Bahan Baku dan Penolong) Siap Produksi

Kebutuhan Siap Produksi					
Keterangan	Tahun				
	2011	2012	2013	2014	2015
Bahan Baku Siap Produksi (Tabel 4.2)	32,400 Kg	34,800 Kg	38,400 Kg	42,000 Kg	48,000 Kg
- Kacang Mede	11,340 Kg	12,180 Kg	13,440 Kg	14,700 Kg	16,800 Kg
- Emping	6,480 Kg	6,960 Kg	7,680 Kg	8,400 Kg	9,600 Kg
- Kacang Tanah	14,580 Kg	15,660 Kg	17,280 Kg	18,900 Kg	21,600 Kg

Sumber: Data Primer

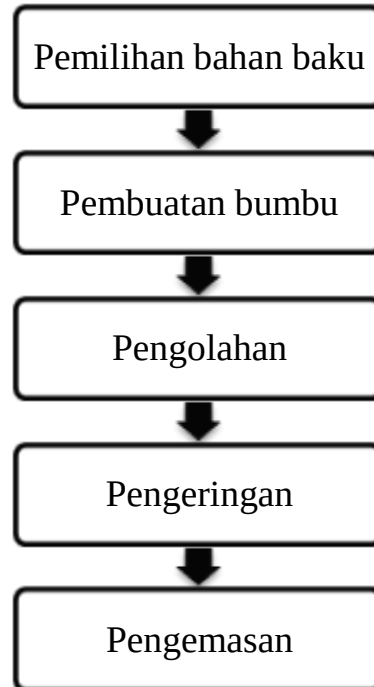
Tabel 4.5 Penjualan Tiap Produk Dalam Unit

Penjualan Tiap Produk Dalam Unit										
Keterangan	Tahun									
	2011		2012		2013		2014		2015	
Barang Jadi Yang Dijual (Tabel 4.2)	32320 Kg		34680 Kg		38280 Kg		41800 Kg		48100 Kg	
Ukuran Produk	500gr	5kg	500gr	5kg	500gr	5kg	500gr	5kg	500gr	5kg
Kebutuhan Bahan Baku Sesuai Ukuran Produk	8080 Kg	24240 Kg	8670 Kg	26010 Kg	9570 Kg	28710 Kg	10450 Kg	31350 Kg	12025 Kg	36075 Kg
Jumlah Unit Produk Yang Dihasilkan Sesuai Ukuran	16160 Unit	4848 Unit	17340 Unit	5202 Unit	19140 Unit	5742 Unit	20900 Unit	6270 Unit	24050 Unit	7215 Unit
Kacang Mede	5656 Unit	1697 Unit	6069 Unit	1821 Unit	6699 Unit	2010 Unit	7315 Unit	2195 Unit	8418 Unit	2525 Unit
Emping	3232 Unit	970 Unit	3468 Unit	1040 Unit	3828 Unit	1148 Unit	4180 Unit	1254 Unit	4810 Unit	1443 Unit
Kacang Tanah	7272 Unit	2181 Unit	7803 Unit	2341 Unit	8613 Unit	2584 Unit	9405 Unit	2821 Unit	10822 Unit	3247 Unit

Sumber: Data Primer

4.1.5.4 Proses Produksi

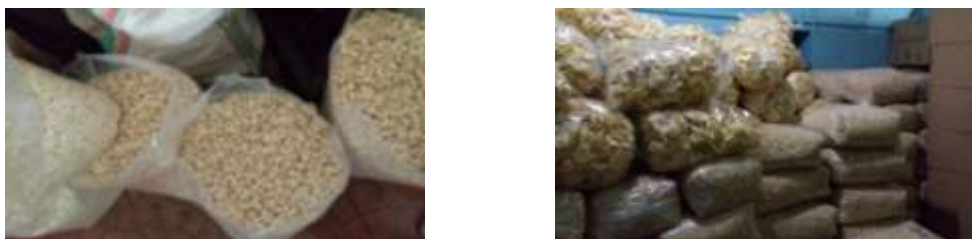
Gambar 4.7 Proses Produksi



A. Pemilihan Bahan Baku

Pemilihan bahan baku merupakan tahapan awal di dalam melakukan proses produksi pada PT Primasari Pangan Lestari. Dengan adanya pemilihan bahan baku yang sesuai dengan standar kualitas di PT Primasari Pangan Lestari tentunya akan menghasilkan produk yang berkualitas.

Gambar 4.8 Bahan Baku



Bahan baku sangat penting bagi kelangsungan produksi perusahaan, terutama perubahan harga bahan baku yang tidak stabil dapat menentukan harga jual yang tidak pasti. Berikut ini adalah harga bahan baku pada tahun 2011-2015 pada PT Primasari Pangan Lestari:

Tabel 4.6 Harga Bahan Baku

No	Jenis Produk	Harga Bahan baku (Rp)				
		2011	2012	2013	2014	2015
		1 Kg				
1	Kacang Mede	60,000	70,000	72,000	84,000	80,000
2	Emping	31,000	35,000	36,000	38,000	34,000
3	Kacang Tanah	20,000	21,000	22,000	23,000	24,000

Tabel 4.7 Pembelian Bahan Baku

No	Jenis Produk	Pembelian Bahan Baku									
		2011		2012		2013		2014		2015	
		Tabel 4.3	Tabel 4.6	Tabel 4.3	Tabel 4.6	Tabel 4.3	Tabel 4.6	Tabel 4.3	Tabel 4.6	Tabel 4.3	Tabel 4.6
		(Kg)	(Rp)	(Kg)	(Rp)	(Kg)	(Rp)	(Kg)	(Rp)	(Kg)	(Rp)
1	Kacang Mede	11620	60,000	12600	70,000	13860	72,000	15400	84,000	16450	80,000
Sub Total (Rp)		697,200,000		882,000,000		997,920,000		1,293,600,000		1,316,000,000	
2	Emping	6640	31,000	7200	35,000	7920	36,000	8800	38,000	9400	34,000
Sub Total (Rp)		205,840,000		252,000,000		285,120,000		334,400,000		319,600,000	
3	Kacang Tanah	14940	20,000	16200	21,000	17820	22,000	19800	23,000	21150	24,000
Sub Total (Rp)		298,800,000		340,200,000		392,040,000		455,400,000		507,600,000	
Total Pembelian(Rp)		1,201,840,000		1,474,200,000		1,675,080,000		2,083,400,000		2,143,200,000	

Sumber: Data Primer, Data diolah

B. Pembuatan bumbu

Setelah perolehan bahan baku, maka tahap selanjutnya melakukan pembuatan bumbu. Dengan melakukan pembuatan bumbu yang khas tentunya sesuai dengan selera konsumen akan menjadikan daya tarik sendiri. Diperkirakan bahan penolong rata-rata memerlukan biaya Rp 5.125 per kilogram bahan baku.

Tabel 4.8 Kebutuhan Bahan Penolong

Kebutuhan Bahan Penolong ; Cabai, Gula, Garam, dll (Rp)							
No	Jenis Produk		2011	2012	2013	2014	2015
			Rp 5.125 / Kg				
1	Kacang Mede	Unit (Tabel 4.4)	11340 Kg	12180 Kg	13440 Kg	14700 Kg	16800 Kg
		Sub Total (Rp)	58,117,500	62,422,500	68,880,000	75,337,500	86,100,000
2	Emping	Unit (Tabel 4.4)	6480 Kg	6960 Kg	7680 Kg	8400 Kg	9600 Kg
		Sub Total (Rp)	33,210,000	35,670,000	39,360,000	43,050,000	49,200,000
3	Kacang Tanah	Unit (Tabel 4.4)	14580 Kg	15660 Kg	17280 Kg	18900 Kg	21600 Kg
		Sub Total (Rp)	74,722,500	80,257,500	88,560,000	96,862,500	110,700,000
Total (Rp)			166,050,000	178,350,000	196,800,000	215,250,000	246,000,000

Sumber: Data Primer, Data Diolah

C. Pengolahan

Melakukan pengolahan pada bahan baku dan bumbu pada kualiti yang cukup besar dan dengan memperhatikan tingkat kematangan yang sesuai.

Gambar 4.9 Pengolahan



D. Pengeringan

Setelah produk yang sudah di olah, kemudian di tiriskan dengan mesin spinner untuk menghilangkan minyaknya, maka tahapan selanjutnya ialah melakukan pengeringan dengan bantuan kipas angin supaya produk tersebut tidak dalam keadaan suhu panas sehingga ketika dimasukan kedalam plastik dalam keadaan pada suhu yang sesuai dan tetap *fresh*.

Gambar 4.10 Tempat Pengeringan



E. Pengemasan

Tahapan ini merupakan tahapan akhir di dalam proses produksi, produk yang telah diolah serta dikeringkan maka akan dikemas ke dalam palstik besar setelah itu akan ditimbang untuk pembagian produk yang berdasarkan 500gr dan 5kg selain itu juga di masukan ke dalam kardus untuk dijual di tempat dan dipasarkan ke beberapa wilayah.

Gambar 4.11 Pengemasan



4.1.5.5 Mesin dan Peralatan

A. Mesin *Juicer*

Mesin *juicer* ini digunakan untuk mengolah bumbu-bumbu yang ada dengan sangat praktis dan tanpa menyisakan ampas karna secara otomatis ampas tersebut akan dibuang ke bagian belakang mesin.

Gambar 4.12 Mesin *Juicer*



B. Mesin *Frying*

Mesin *frying* ini digunakan untuk menggoreng berbagai macam makanan yang ada yaitu kacang mede, emping dan kacang tanah dengan mencampurkan bahan baku yang lain seperti telur, tepung, madu, wijen. Dimana *frying* ini dapat digunakan setelah bahan baku masih berupa setengah jadi atau produk tersebut telah melalui tahap penggorengan dan bahan bakar dari mesin ini masih menggunakan gas dan berkapasitas 3.5kg

Gambar 4.13 Mesin *Frying*



C. Mesin *Spinner*

Mesin *Spinner*, mesin ini digunakan sebagai penyaring untuk minyak setelah produk tersebut di goreng.

Gambar 4.14 Mesin Spinner



D. Mesin *Oven*

Mesin *oven* merupakan alat untuk pemanggang/pengering makanan yang dimana mesin ini menggunakan bahan bakar gas serta pengerjaannya masih manual dan dapat mencapai suhu sampai 60 derajat celcius.

Gambar 4.15 Mesin Oven



E. Mesin *Sealer* Besar

Mesin *sealer* besar ini digunakan untuk mengemas berbagai kemasan plastik. Pengoperasiannya sendiri dilakukan menggunakan mesin secara otomatis yaitu dengan cara meletakkan plastik kemasan diantara mesin *sealer* tersebut.

Gambar 4.16 Mesin Sealer Besar



Tabel 4.9 Daftar Mesin

No	Nama Mesin	Jumlah
1	Mesin <i>juicer</i>	2
2	Mesin <i>frying</i>	1
3	Mesin <i>spinner</i>	4
4	Mesin <i>oven</i>	1
5	Mesin <i>sealer</i> besar	1
	Total mesin	9

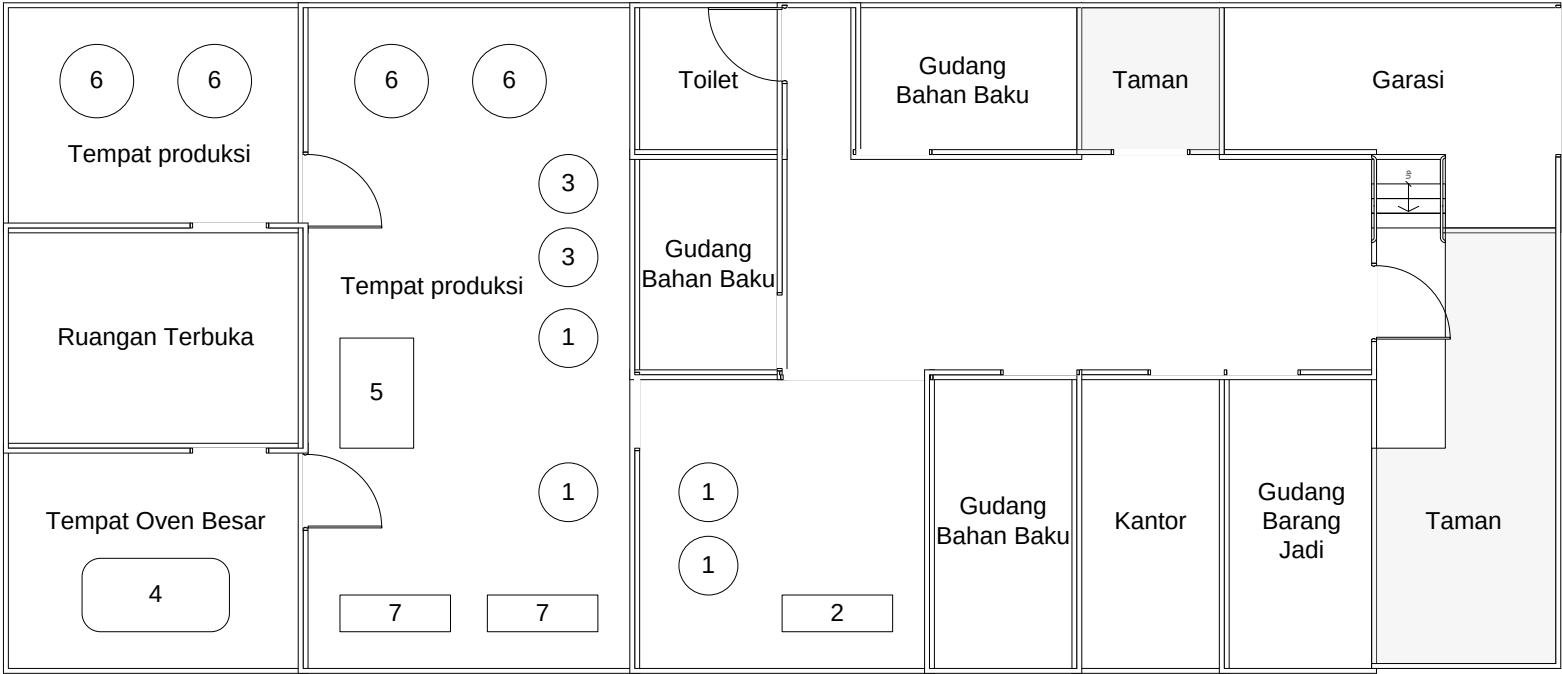
Sumber: Data Primer

- *Kompore* digunakan untuk memasak atau mengolah bahan baku tersebut bersama bumbu sehingga menjadi barang setengah jadi
- *Kuali* digunakan sebagai wajan untuk bahan baku dan bumbu diolah di atas kompor
- *Spatula* digunakan untuk mengaduk bahan baku dengan bumbu tersebut agar bumbu tersebut dapat merata ke semua bahan baku yang ada.
- *Saringan* yang digunakan untuk mengangkat kacang atau emping yang telah digoreng.
- *Nampah rotan* digunakan untuk meletakkan produk yang sudah di goreng dan untuk dilihat apakah produk tersebut sudah memenuhi standar kualitas yang ada.
- *Pisau* sangat dibutuhkan pada proses produksi ini yang bisa digunakan untuk memotong atau mengupas baik pada pemotongan atau pengupasan bahan baku maupun bumbu.
- *Blender* digunakan untuk menghaluskan bumbu-bumbu. Gunanya sama seperti mesin *juicer* tetapi karena mesin *juicer* terbatas, blender dibutuhkan
- *Timbangan digital* berguna untuk mengukur berat produk pada saat pengemasan.
- *Box roda* berguna untuk membawa bahan baku atau barang yang sudah jadi yang banyak.

- *Bak besar* digunakan untuk meletakkan produk yang siap kemas.
- *Gunting* digunakan untuk menggunting plastik atau kardus sesuai dengan ukuran yang telah ditetapkan karna agar tetap rapi pada saat dijual.
- *Selotip* digunakan untuk perekat pada kemasan pada kardus sehingga produk tidak mudah terjatuh dari dalam kardus.
- *Sealer kecil* gunanya sama seperti sealer besar tetapi pemakaiannya berbeda. Sealer besar digunakan pada saat memproduksi dalam jumlah besar agar efektif dan efisien.
- *Kipas angin* digunakan untuk proses pengeringan pada produk tersebut dimana agar produk tersebut tidak keadaandalam suhu panas ketika akan dimasukan kedalam plastik.

4.1.5.6 Layout Pabrik

Gambar 4.17 Layout Pabrik



Keterangan Gambar							
1	Mesin Spinner	3	Mesin Juicer	5	Mesin Frying	7	Tempat Pengeringan
2	Mesin Sealer	4	Mesin Oven Besar	6	Kuali		

4.1.6 Aspek Pemasaran

Pemasaran adalah sistem keseluruhan dari kegiatan usaha yang ditujukan untuk merencanakan, menentukan harga, mempromosikan dan mendistribusikan barang dan jasa yang dapat memuaskan kebutuhan pembeli maupun pembeli potensial.

4.1.6.1 Wilayah Pemasaran

Wilayah Pemasaran yang dilakukan oleh PT Primasari Pangan Lestari di sekitaran wilayah Jakarta, Bogor, Depok, Tangerang, Bekasi dan sekitarnya. PT Primasari Pangan Lestari sendiri juga menjual produknya secara langsung di tokonya.

4.1.6.2 Segmentasi Pasar

Segmentasi Pasar pada PT Primasari Pangan Lestari adalah segala kalangan usia kecuali yang tidak bisa makan makanan keras. Hal ini dikarenakan produk makanan ringan seperti kacang mede, emping, dan lainnya cocok sebagai makanan selingan atau untuk camilan. Maka dari itu produk PT Primasari Pangan Lestari dapat dengan mudah dipasarkan hanya terkendala pesaing untuk jenis produk yang sama.

4.1.6.3 Saluran Distribusi

Suatu barang yang diproduksi oleh produsen tidak langsung dikonsumsi oleh konsumen melainkan ada saluran distribusinya. Saluran distribusi yang digunakan oleh PT Primasari Pangan Lestari adalah sebagai berikut:

1. Produsen —> Konsumen

Bentuk saluran ini paling sederhana, dimana produsen menyalurkan barangnya langsung ke konsumen tanpa menggunakan perantara. Oleh karena itu saluran ini disebut saluran distribusi langsung.

2. Produsen → Pengecer → Konsumen

Produsen juga dapat menjual produknya kepada pengecer, tetapi bukan pengecer yang berada di wilayah distributor seperti Bogor, Depok dll. Biasanya pengecer di daerah Jakarta yang banyak menggunakan saluran distribusi ini. Dan konsumen juga dapat dilayani dari pengecer tersebut.

3. Produsen → Distributor Wilayah → Konsumen

Produsen dapat menjual produknya secara besar kepada distributor wilayah. Distributor dapat menjual produk ke konsumen pada wilayah pasarnya.

4. Produsen → Distributor Wilayah → Pengecer → Konsumen

Produsen dapat menjual produknya secara besar kepada distributor wilayah. Distributor tersebut juga dapat menjual produknya ke pengecer yang berada pada wilayah pasarnya. Dari pengecer tersebut, konsumen juga bisa mendapatkan produk PT Primasari Pangan Lestari.

4.1.6.4 Fungsi Pemasaran

Fungsi pemasaran adalah kegiatan utama yang khusus dilaksanakan untuk proses pemasaran. Fungsi – fungsi pemasaran yang diterapkan dalam perusahaan ini adalah:

a) Penjualan

Proses penjualan yang dilakukan oleh PT Primasari Pangan Lestari adalah dengan menjual produknya di tokonya sendiri. Selain itu PT Primasari Pangan Lestari juga menjual kepada distributor yang memesan dalam jumlah yang besar. Tidak sembarang distributor yang bisa bekerja sama dengan PT Primasari Pangan Lestari, hal ini dikarenakan kebijakan pemilik yang memilih distributor berdasarkan wilayahnya. Jika sudah ada satu distributor pada satu wilayah, maka pemilik tidak akan bekerja sama dengan distributor lain pada wilayah yang sama. Kepercayaan pelanggan

dan distributornya sangat dijaga oleh pemilik, oleh karena itu penjualan selalu meningkat di tiap tahunnya. Berikut ini hasil penjualan PT Primasari Pangan Lestari dari tahun 2011-2015:

Tabel 4.10 Penjualan

Tahun 2011							
No	Jenis produk	500gr			5kg		
		Unit	Harga (Rp)	Total (Rp)	Unit	Harga (Rp)	Total (Rp)
1	Kacang Mede	5,656	42,000	237,552,000	1,697	420,000	712,740,000
2	Emping	3,232	24,000	77,568,000	970	240,000	232,800,000
3	Kacang Tanah	7,272	18,000	130,896,000	2,181	180,000	392,580,000
	Sub Total	16,160		446,016,000	4,848		1,338,120,000
Total							1,784,136,000

Tahun 2012							
No	Jenis produk	500gr			5kg		
		Unit	Harga (Rp)	Total (Rp)	Unit	Harga (Rp)	Total (Rp)
1	Kacang Mede	6,069	48,000	291,312,000	1,821	480,000	874,080,000
2	Emping	3,468	27,000	93,636,000	1,040	270,000	280,800,000
3	Kacang Tanah	7,803	18,000	140,454,000	2,341	180,000	421,380,000
	Sub Total	17,340		525,402,000	5,202		1,576,260,000
Total							2,101,662,000

Tahun 2013							
No	Jenis produk	500gr			5kg		
		Unit	Harga (Rp)	Total (Rp)	Unit	Harga (Rp)	Total (Rp)
1	Kacang Mede	6,699	49,000	328,251,000	2,010	490,000	984,900,000
2	Emping	3,828	28,000	107,184,000	1,148	280,000	321,440,000
3	Kacang Tanah	8,613	19,000	163,647,000	2,584	190,000	490,960,000
	Sub Total	19,140		599,082,000	5,742		1,797,300,000
Total							2,396,382,000

Tahun 2014							
No	Jenis produk	500gr			5kg		
		Unit	Harga (Rp)	Total (Rp)	Unit	Harga (Rp)	Total (Rp)
1	Kacang Mede	7,315	56,000	409,640,000	2,195	560,000	1,229,200,000
2	Emping	4,180	29,000	121,220,000	1,254	290,000	363,660,000
3	Kacang Tanah	9,405	20,000	188,100,000	2,821	200,000	564,200,000
	Sub Total	20,900		718,960,000	6,270		2,157,060,000
Total							2,876,020,000

Tahun 2015							
No	Jenis produk	500gr			5kg		
		Unit	Harga (Rp)	Total (Rp)	Unit	Harga (Rp)	Total (Rp)
1	Kacang Mede	8,418	54,000	454,572,000	2,525	540,000	1,363,500,000
2	Emping	4,810	26,000	125,060,000	1,443	260,000	375,180,000
3	Kacang Tanah	10,822	20,000	216,440,000	3,247	200,000	649,400,000
	Sub Total	24,050		796,072,000	7,215		2,388,080,000
Total							3,184,152,000

Sumber: Data Primer, Data Diolah

b) Biaya periklanan/promosi

Kegiatan ini merupakan salah satu bagian yang penting didalam suatu perusahaan. Promosi atau periklanan sendiri merupakan upaya untuk memberitahukan atau menawarkan produk atau jasa dengan tujuan menarik calon konsumen untuk membeli atau mengkonsumsinya. Dengan danya pemberian informasi kepada konsumen mengenai produk yang di tawarkan diharapkan dapat mempengaruhi keputusan pembelian sehingga dapat meningkatkan volume penjualan di perusahaan tersebut.

Periklanan/promosi yang dilakukan oleh PT Primasari Pangan Lestari masih dikatakan sangat sederhana yaitu dengan menggunakan brosur, kartu nama dan spanduk.

1. Brosur dan Kartu Nama, adalah media yang dilakukan untuk menjalankan kegiatan promosi pada PT Primasari Pangan Lestari dengan pemberian brosur dan kartu nama yang bertujuan untuk memperkenalkan perusahaan tersebut kepada konsumen.
2. Spanduk, selain adanya pemberian kartu nama sebagai media promosi, PT Primasari Pangan Lestari juga melakukan pemasangan spanduk untuk menarik para konsumen serta mengunjungi toko tersebut dan dapat mempengaruhi keputusan membelinya.

Tabel 4.11 Biaya Promosi

Biaya Promosi (Rp)						
No	Kegiatan Promosi	2011	2012	2013	2014	2015
1	Spanduk	200,000	-	200,000	-	200,000
2	Brosur	600,000	700,000	700,000	850,000	800,000
3	Kartu Nama	300,000	350,000	400,000	500,000	450,000
Jumlah		1,100,000	1,050,000	1,300,000	1,350,000	1,450,000

Sumber: Data Primer, Data Diolah

c) Pengiriman produk

Pengiriman yang dilakukan oleh PT Primasari Pangan Lestari dilakukan dengan cara pengiriman produk pada toko-toko, pengecer, dan distributor di wilayah Jabodetabek dan pada toko sendiri oleh bagian pemasaran yang ada.

d) Penyimpanan bahan baku dan barang jadi

Dengan adanya penyimpanan yang dilakukan PT Primasari Pangan Lestari akan memudahkan bagian produksi untuk memenuhi jumlah pesanan yang tidak tentu. Persediaan barang setengah jadi dan barang jadi ditentukan oleh pemilik sebesar 10% dari persediaan bahan baku. Berikut ini tabel penyimpanan bahan baku dan barang jadi:

Tabel 4.12 Persediaan Bahan Baku Tiap Produk

Persediaan Bahan Baku					
Keterangan	Tahun				
	2011	2012	2013	2014	2015
Perubahan Persediaan Bahan Baku (Tabel 4.2) (Persediaan BB Awal – Persediaan BB Akhir)	800 Kg	1,200 Kg	1,200 Kg	2,000 Kg	(1,000 Kg)
- Kacang Mede	280 Kg	420 Kg	420 Kg	700 Kg	(350 Kg)
- Emping	160 Kg	240 Kg	240 Kg	400 Kg	(200 Kg)
- Kacang Tanah	360 Kg	540 Kg	540 Kg	900 Kg	(450 Kg)

Tabel 4.13 Perubahan persediaan tiap tahun

Persediaan (Rp)											
No	Keterangan	2011		2012		2013		2014		2015	
		Tabel 4.13	Tabel 4.6	Tabel 4.13	Tabel 4.6	Tabel 4.13	Tabel 4.6	Tabel 4.13	Tabel 4.6	Tabel 4.13	Tabel 4.6
		Unit (Kg)	Harga (Rp)	Unit (Kg)	Harga (Rp)	Unit (Kg)	Harga (Rp)	Unit (Kg)	Harga (Rp)	Unit (Kg)	Harga (Rp)
1	Kacang Mede	280	60,000	420	70,000	420	72,000	700	84,000	(350)	80,000
		Rp 16,800,000		Rp 29,400,000		Rp 30,240,000		Rp 58,800,000		Rp (28,000,000)	
2	Emping	160	31,000	240	35,000	240	36,000	400	38,000	(200)	34,000
		Rp 4,960,000		Rp 8,400,000		Rp 8,640,000		Rp 15,200,000		Rp (6,800,000)	
3	Kacang Tanah	360	20,000	540	21,000	540	22,000	900	23,000	(450)	24,000
		Rp 7,200,000		Rp 11,340,000		Rp 11,880,000		Rp 20,700,000		Rp (10,800,000)	
4	Total	Rp 28,960,000		Rp 49,140,000		Rp 50,760,000		Rp 94,700,000		Rp (45,600,000)	

Sumber: Data Primer, Data Diolah

Tabel 4.14 Persediaan

Persediaan (dalam Rp)						
No	Keterangan	2011	2012	2013	2014	2015
		Persediaan Bahan Baku				
1	Persediaan Bahan Baku Awal	390,960,000	419,920,000	469,060,000	519,820,000	614,520,000
2	Perubahan Persediaan Bahan Baku	28,960,000	49,140,000	50,760,000	94,700,000	(45,600,000)
1+2	Persediaan Bahan Baku Akhir	419,920,000	469,060,000	519,820,000	614,520,000	568,920,000
Persediaan Barang Jadi (10% dari Persediaan Bahan Baku)						
3	Persediaan Barang Jadi Awal	39,960,000	41,992,000	46,960,000	51,982,000	61,452,000
4	Persediaan Barang Jadi Akhir	41,992,000	46,960,000	51,982,000	61,452,000	56,892,000

Sumber: Data Primer, Data Diolah

e) Pengemasan

Melakukan pengemasan yang bagus serta rapi akan membuat konsumen tertarik kepada produk yang di tawarkan. Serta dengan adanya pengemasan tersebut akan menjadi *trend-mark* sendiri bagi suatu perusahaan dan dapat mempengaruhi pembelian seta meningkatkan penjualan.

Tabel 4.15 Biaya Pengemasan

No	Tahun	Total Produksi 500gr	Harga per unit	Total	Total Produksi 5 kg	Harga per unit	Total	Total biaya packaging
		(Unit)	(Rp)		(Unit)	(Rp)		(Rp)
1	2011	16200	800	12,960,000	4860	4,000	19,440,000	32,400,000
2	2012	17400	750	13,050,000	5220	4,000	20,880,000	33,930,000
3	2013	19200	800	15,360,000	5760	4,000	23,040,000	38,400,000
4	2014	21000	900	18,900,000	6300	4,500	28,350,000	47,250,000
5	2015	24000	1,000	24,000,000	7200	5,000	36,000,000	60,000,000

Sumber: Data Primer, Data diolah

4.1.6.5 Biaya operasional

Dalam menjalankan kegiatan usahanya PT Primasari Pangan Lestari mengeluarkan biaya administrasi & umum seperti dibawah ini:

Tabel 4.17 Biaya Administrasi umum

Biaya Administrasi dan Umum (Rp)						
No	Biaya Administrasi dan Umum	2011	2012	2013	2014	2015
1	Biaya Pemeliharaan Rumah	120,000	120,000	120,000	120,000	120,000
2	Biaya Telepon	240,000	240,000	240,000	240,000	240,000
Total		360,000	360,000	360,000	360,000	360,000

Sumber: Data Primer, Data Diolah

4.1.7 Aspek Personalia

Manajemen personalia ialah manajemen yang bergerak pada pengelolaan sumber daya manusia. Pemilik PT Primasari Pangan Lestari sebagai pelaksana langsung dalam pengelolaan sumber daya manusia tersebut. Selain itu, pemilik juga melakukan analisis jabatan, perekrutan karyawan, penempatan posisi karyawan, pemberian gaji hingga kompensasi/bonus hingga pemberhentian hubungan kerja.

4.1.7.1 Perekrutan dan Penempatan Karyawan

Perekrutan yang dilakukan di PT Primasari Pangan Lestari dilakukan sendiri oleh pemilik. Dimana pemilik umumnya melakukan perekrutan di wilayah sekitaran lokasi usaha atau pabrik atau dari referensi orang yang dekat dengan pemilik. Di dalam melakukan perekrutan PT Primasari Pangan Lestari tidak mencari orang yang ahli atau pendidikan yang tinggi, melainkan banyak dari lulusan sekolah dasar dan juga sebagai pengangguran. Kemudian diberi pelatihan untuk tugasnya nanti yang akan dikerjakan setiap harinya. Karena pemilik sendiri yang melakukan perekrutan dan pelatihan, maka tidak memerlukan biaya tambahan untuk perekrutan dan pelatihan tersebut. Tenaga kerja pada PT Primasari Pangan Lestari ialah sebagai berikut:

Tabel 4.18 Daftar tenaga kerja

No	Rincian	Jenis Kelamin		Jumlah Karyawan
		Pria	Wanita	
1	Bidang Produksi	27	-	27 Karyawan
2	Bidang Pemasaran	3	-	3 Karyawan
	Total Karyawan			30 Karyawan

Sumber: Data Primer

Dari tabel daftar tenaga kerja dapat dilihat, bahwa bidang produksi memiliki jumlah karyawan yang paling banyak. Hal itu disebabkan karena pada bagian produksi lebih membutuhkan tenaga kerja daripada pemasaran. Berikut adalah rincian jumlah karyawan dalam bidang produksi:

Tabel 4.19 Tenaga Kerja Bagian Produksi

No	Bagian	Jenis Kelamin		Jumlah Karyawan
		Pria	Wanita	
1	Pemilihan bahan baku	3	-	3 Karyawan
2	Pembuatan bumbu	7	-	7 Karyawan
3	Pengolahan	10	-	10 Karyawan
4	Pengeringan	3	-	3 Karyawan
5	Pengemasan	4	-	4 Karyawan
	Total Karyawan			27 Karyawan

Sumber: Data Primer

4.1.7.2 Penilaian Kinerja (evaluasi)

Tujuan evaluasi kinerja adalah untuk menjamin pencapaian sasaran dan tujuan perusahaan dan juga untuk mengetahui posisi perusahaan dan tingkat pencapaian sasaran perusahaan, terutama untuk mengetahui bila terjadi keterlambatan atau penyimpangan supaya segera diperbaiki.

4.1.7.3 Kesejahteraan Karyawan

Kesejahteraan adalah balas jasa yang diberikan perusahaan kepada karyawan baik berupa materi dan non materi sesuai dengan kebijakan dari perusahaan. Tujuannya untuk memperbaiki kondisi fisik maupun psikis karyawan sebagai pemacu untuk dapat meningkatkan produktivitasnya. PT Primasari Pangan Lestari dalam meningkatkan kesejahteraan karyawan dengan memberikan gaji sesuai dengan Upah Minimum Rakyat (UMR) DKI Jakarta serta memberikan uang intensif jika hari raya/tahun baru. Selain itu pemberian dana bantuan kepada karyawan yang sedang terkena musibah atau sakit sesuai dengan persetujuan dari pemilik perusahaan.

4.1.7.4 Gaji Karyawan

Pemberian gaji karyawan yang dilakukan di PT Primasari Pangan Lestari berdasarkan pada hasil produksi yang di hasilkan oleh masing-masing bagian karyawan. PT Primasari Pangan Lestari biasanya melakukan pemberian gaji pada awal bulan. Berikut rincian gaji tenaga kerja pada masing-masing bagian:

Tabel 4.20 Gaji Karyawan

No.	Nama Bagian		Gaji / Tahun (Rp)				
			2011	2012	2013	2014	2015
	UMR		1,300,000	1,500,000	2,200,000	2,400,000	2,700,000
1.	Bagian Produksi	@ 27	35,100,000	40,500,000	59,400,000	64,800,000	72,900,000
2.	Bagian Pemasaran	@ 3	3,900,000	4,500,000	6,600,000	7,200,000	8,100,000
Total			39,000,000	45,000,000	66,000,000	72,000,000	81,000,000

Sumber: Data Primer, Data Diolah

Pemberian gaji hanya diberikan pemilik untuk karyawan, sedangkan untuk direktur / pemilik bukan mendapatkan gaji bulanan maupun tahunan. Pemilik akan melakukan pengambilan sendiri (*Deviden*) yang tiap bulannya sama yaitu sebesar Rp 10,000,000.

4.1.7.5 Pemutusan Hubungan Kerja

Pemutusan Hubungan Kerja adalah pengakhiran hubungan kerja karena suatu hal tertentu yang mengakibatkan berakhirnya hak dan kewajiban antara pekerja dan pengusaha. Pemutusan hubungan kerja mengakibatkan dampak negatif bagi perusahaan karena dengan adanya pemutusan kerja, maka perusahaan wajib membayar uang pesangon sesuai dengan perjanjian yang telah disepakati dan harus sesuai dengan masa kerja karyawan tersebut.

Dalam hal ini, pemutusan hubungan kerja yang dilakukan PT Primasari Pangan Lestari bila ada karyawan yang malas atau absensi sudah melewati batas yang ditetapkan yaitu 7 kali absen dalam satu bulan tanpa alasan yang jelas serta karyawan tersebut tidak bertanggung jawab dalam menyelesaikan tugasnya dan sering melanggar perjanjian yang telah disepakati di awal bekerja antara pemilik dan karyawan.

4.1.8 Aspek Keuangan

Aspek keuangan ini menjelaskan tentang biaya investasi dan laporan keuangan oleh perusahaan. Pada dasarnya, perusahaan belum membuat pembukuan yang sesuai dengan standar akuntansi. Data tertulis yang tersedia hanya sebatas data. Namun, dari hasil wawancara penulis membuat laporan keuangan seperti berikut ini:

4.1.8.1 Biaya Investasi

Tabel 4.21 Investasi Perusahaan

Mesin				
No	Jenis Investasi	Unit	Harga Satuan (Rp)	Total Harga (Rp)
1	Mesin Spinner	4	7,500,000	30,000,000
2	Mesin Juicer	2	3,000,000	6,000,000
3	Mesin Sealer Besar	1	3,000,000	3,000,000
4	Mesin Frying	1	6,000,000	6,000,000
5	Mesin Oven Besar	1	10,000,000	10,000,000
Total Harga Mesin				55,000,000

Inventaris Kantor				
No	Jenis Investasi	Unit	Harga Satuan (Rp)	Total Harga (Rp)
1	Meja	3	400,000	1,200,000
2	Kursi	6	200,000	1,200,000
3	Lemari Berkas – Berkas	1	1,100,000	1,100,000
4	Telepon Rumah	2	240,000	480,000
5	Etalase Kayu (1 set)	1	4,000,000	4,000,000
6	CCTV Non-Recording (1 set)	2	2,500,000	5,000,000
7	TV Monitor	2	1,500,000	3,000,000
8	Kalkulator	2	75,000	150,000
Total Harga Inventaris Kantor				16,130,000

Peralatan				
No	Jenis Investasi	Unit	Harga Satuan (Rp)	Total Harga (Rp)
1	Kompor Gas	4	375,000	1,500,000
2	Kuali	4	600,000	2,400,000
3	Spatula Besar	4	25,000	100,000
4	Saringan Besar	4	50,000	200,000
5	Nampan Rotan	10	27,000	270,000
6	Pisau	6	10,000	60,000
7	Blender	3	350,000	1,050,000
8	Timbangan Digital	6	800,000	4,800,000
9	Box Roda	5	200,000	1,000,000
10	Bak Besar	20	50,000	1,000,000
11	Gunting	12	3,000	36,000
12	Selotip Besar	8	8,000	64,000
13	Sealer kecil	4	250,000	1,000,000
14	Kipas Angin	4	380,000	1,520,000
Total Harga Paralatan				15,000,000

Kendaraan				
No	Jenis Investasi	Unit	Harga Satuan (Rp)	Total Harga (Rp)
1	Motor	5	6,000,000	30,000,000
2	Mobil Box L 300	2	135,000,000	270,000,000
Total Harga Kendaraan				300,000,000

Aktiva Tidak Berwujud				
No	Jenis Investasi	Unit	Harga Satuan (Rp)	Total Harga (Rp)
1	- SIUP	Berkas	2,000,000	2,000,000
2	- TDP	Berkas	2,000,000	2,000,000
Total Aktiva Tak Berwujud				4,000,000

Sumber: Data Primer, Data Diolah

Tabel 4.22 Harga Pokok Penjualan

No	Keterangan	Tahun				
		2011	2012	2013	2014	2015
1	Pemakaian Bahan Baku					
	- Persediaan Bahan Baku Awal Tahun	390,960,000	419,920,000	469,060,000	519,820,000	614,520,000
	- Pembelian Bahan Baku	1,201,840,000	1,474,200,000	1,675,080,000	2,083,400,000	2,143,200,000
	- Bahan Baku Siap Produksi	1,592,800,000	1,894,120,000	2,144,140,000	2,603,220,000	2,757,720,000
	- Persediaan Bahan Baku Akhir Tahun	419,920,000	469,060,000	519,820,000	614,520,000	568,920,000
	Total Pemakaian Bahan Baku	1,172,880,000	1,425,060,000	1,624,320,000	1,988,700,000	2,188,800,000
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung	35,100,000	40,500,000	59,400,000	64,800,000	72,900,000
3	Biaya Over Head Pabrik					
	- Biaya Bahan Penolong	166,050,000	178,350,000	196,800,000	215,250,000	246,000,000
	- Biaya Pemeliharaan Mesin dan Peralatan	2,400,000	2,400,000	2,400,000	2,400,000	2,400,000
	- Biaya Listrik	10,080,000	10,500,000	10,500,000	10,920,000	11,340,000
	- Biaya Air	2,880,000	3,000,000	3,000,000	3,120,000	3,240,000
	- Biaya Sewa Rumah Produksi	40,000,000	40,000,000	40,000,000	40,000,000	40,000,000
	Total BOP	221,410,000	234,250,000	252,700,000	271,690,000	302,980,000
4	Harga Pokok Produksi (1+2+3)	1,429,390,000	1,699,810,000	1,936,420,000	2,325,190,000	2,564,680,000
	Persediaan Barang Jadi					
	- Persediaan Barang Jadi Awal Tahun	39,096,000	41,992,000	46,906,000	51,982,000	61,452,000
	- Harga Pokok Barang Tersedia Untuk Dijual	1,468,486,000	1,741,802,000	1,983,326,000	2,377,172,000	2,626,132,000
	- Persediaan Barang Jadi Akhir Tahun	41,992,000	46,906,000	51,982,000	61,452,000	56,892,000
5	Total Harga Pokok Penjualan	1,426,494,000	1,694,896,000	1,931,344,000	2,315,720,000	2,569,240,000

Sumber: Data Primer, Data Diolah

Catatan: Biaya Sewa Rumah Produksi dari 80% dari biaya sewa rumah (Rp 50,000,000)

Tabel 4.23 Laporan Laba Rugi

No	Keterangan	Tahun				
		2011	2012	2013	2014	2015
1	Penjualan Bersih	1,784,136,000	2,101,662,000	2,396,382,000	2,876,020,000	3,184,152,000
2	Harga Pokok Penjualan	1,426,494,000	1,694,896,000	1,931,344,000	2,315,720,000	2,569,240,000
	Laba Kotor (1 -2)	357,642,000	406,766,000	465,038,000	560,300,000	614,912,000
3	Biaya Operasional:					
	Biaya Administrasi dan Umum					
	- Biaya Pemeliharaan Rumah	120,000	120,000	120,000	120,000	120,000
	- Biaya Telepon	240,000	240,000	240,000	240,000	240,000
	Total Biaya Administrasi Umum	360,000	360,000	360,000	360,000	360,000
	Total Biaya Operasional	360,000	360,000	360,000	360,000	360,000
4	Laba Operasional (2 - 3)	357,282,000	406,406,000	464,678,000	559,940,000	614,552,000
5	Biaya Bunga	0	0	0	0	0
6	Laba Sebelum Pajak (4 - 5)	357,282,000	406,406,000	464,678,000	559,940,000	614,552,000
7	Pajak					
	- Pajak Pendapatan (10%)	35,728,200	40,640,600	46,467,800	55,994,000	61,455,200
8	Laba Setelah Pajak (6 - 7)	321,553,800	365,765,400	418,210,200	503,946,000	553,096,800

Sumber: Data Primer, Data Diolah

Tabel 4.24 Perubahan Modal (Laba Ditahan)

Perubahan Modal (Rp)						
Keterangan	2011		2012		2013	
Laba Ditahan Awal Periode		1,716,186,000		1,867,168,800		2,060,140,200
Laba Setelah Pajak	321,553,800		365,765,400		418,210,200	
Deviden	120,000,000		120,000,000		120,000,000	
Pertambahan Laba Ditahan		201,553,800		245,765,400		298,210,200
Laba Ditahan Akhir Periode		1,917,739,800		2,112,934,200		2,358,350,400

Perubahan Modal (Rp)				
Keterangan	2014		2015	
Laba Ditahan Awal Periode		2,299,067,400		2,613,749,400
Laba Setelah Pajak	503,946,000		553,096,800	
Deviden	120,000,000		120,000,000	
Pertambahan Laba Ditahan		383,946,000		433,096,800
Laba Ditahan Akhir Periode		2,683,013,400		3,046,846,200

Sumber: Data Primer, Data Diolah

Tabel 4.25 Neraca

Neraca (Rp)						
No.	Keterangan	Tahun				
		2011	2012	2013	2014	2015
1	Aktiva					
	Aktiva Lancar					
	- Kas	1,169,697,800	1,310,838,200	1,500,418,400	1,720,911,400	2,134,904,200
	- Persediaan Bahan Baku	419,920,000	469,060,000	519,820,000	614,520,000	568,920,000
	- Persediaan Barang Jadi	41,992,000	46,906,000	51,982,000	61,452,000	56,892,000
	Jumlah Aktiva Lancar	1,631,609,800	1,826,804,200	2,072,220,400	2,396,883,400	2,760,716,200
	Aktiva Tetap					
	- Mesin	55,000,000	55,000,000	55,000,000	55,000,000	55,000,000
	- Peralatan	15,000,000	15,000,000	15,000,000	15,000,000	15,000,000
	- Inventaris	16,130,000	16,130,000	16,130,000	16,130,000	16,130,000
	- Kendaraan	300,000,000	300,000,000	300,000,000	300,000,000	300,000,000
	Jumlah Aktiva Tetap	386,130,000	386,130,000	386,130,000	386,130,000	386,130,000
	Jumlah Aktiva	2,017,739,800	2,212,934,200	2,458,350,400	2,783,013,400	3,146,846,200
2	Pasiva					
	Modal Saham	100,000,000	100,000,000	100,000,000	100,000,000	100,000,000
	Laba Ditahan	1,917,739,800	2,112,934,200	2,358,350,400	2,683,013,400	3,046,846,200
	Jumlah Pasiva	2,017,739,800	2,212,934,200	2,458,350,400	2,783,013,400	3,146,846,200

Sumber: Data Primer, Data Diolah

Tabel 4.26 Arus Kas

Arus Kas (Rp)						
No.	Keterangan	Tahun				
		2011	2012	2013	2014	2015
1	Arus Kas Masuk					
	- Penjualan	1,784,136,000	2,101,662,000	2,396,382,000	2,876,020,000	3,184,152,000
	Total Arus Kas Masuk	1,784,136,000	2,101,662,000	2,396,382,000	2,876,020,000	3,184,152,000
2	Arus Kas Keluar					
	- Pembelian Bahan Baku	1,201,840,000	1,474,200,000	1,675,080,000	2,083,400,000	2,143,200,000
	- Biaya Tenaga Kerja Langsung	35,100,000	40,500,000	59,400,000	64,800,000	72,900,000
	- Biaya Overhead Pabrik	221,410,000	234,250,000	252,700,000	271,690,000	302,980,000
	- Biaya Operasional	360,000	360,000	360,000	360,000	360,000
	- Pajak Pendapatan	30,109,200	34,774,600	39,880,800	48,298,000	52,465,200
	- Deviden	120,000,000	120,000,000	120,000,000	120,000,000	120,000,000
	Total Arus Kas Keluar	1,581,720,920	1,872,787,460	2,111,528,080	2,545,079,800	2,644,686,520
3	Selisih Arus Kas	202,415,080	228,874,540	284,853,920	330,940,200	539,465,480
4	Selisih Kas Awal	967,282,720	1,081,963,660	1,215,564,480	1,389,971,200	1,595,438,720
	Saldo Kas Akhir	1,169,697,800	1,310,838,200	1,500,418,400	1,720,911,400	2,134,904,200

Sumber: Data Primer, Data Diolah

4.2 Pengolahan Data

Untuk menetapkan harga jual dengan metode *cost plus* secara akurat, diperlukan data yang benar dan lengkap. Termasuk diantaranya biaya-biaya seperti biaya produksi dan biaya operasionalnya, untuk menentukan biaya total. Selain biaya-biaya tersebut, dibutuhkan juga data hasil produksinya, berikut hasil produksi PT Primasari Pangan lestari tahun 2011-2013:

Tabel 4.27 Hasil Produksi

Hasil Produksi					
Keterangan	Tahun				
	2011	2012	2013	2014	2015
- Kacang Mede	11,340 Kg	12,180 Kg	13,440 Kg	14,700 Kg	16,800 Kg
- Emping	6,480 Kg	6,960 Kg	7,680 Kg	8,400 Kg	9,600 Kg
- Kacang Tanah	14,580 Kg	15,660 Kg	17,280 Kg	18,900 Kg	21,600 Kg
Bahan Baku Siap Produksi	32,400 Kg	34,800 Kg	38,400 Kg	42,000 Kg	48,000 Kg

Sumber: Data Primer

4.2.1 Biaya Bahan Baku

Bahan Baku didalam laporan keuangan adalah total dari bahan baku untuk ketiga produk. Tetapi untuk mengetahui biaya per-unit dibutuhkan biaya bahan baku per produk. untuk mengetahui pengalokasian bahan baku per produk serta untuk mengetahui biaya yang dibutuhkan tiap produk yang berbeda, maka dihitung seperti berikut:

Tabel 4.28 Pengalokasian Biaya Bahan Baku Per Produk Tahun 2011

Biaya Bahan Baku per Produk (Rp)					
No	Keterangan	Kacang Mede	Emping	Kacang Tanah	Total (Tabel 4.22)
1	Pembelian Bahan Baku	697,200,000	205,840,000	298,800,000	1,201,840,000
2	Persediaan Bahan Baku Awal Tahun	226,800,000	66,960,000	97,200,000	390,960,000
3	Bahan Baku Siap Produksi (1+2)	924,000,000	272,800,000	396,000,000	1,592,800,000
4	Persediaan Bahan Baku Akhir Tahun	243,600,000	71,920,000	104,400,000	419,920,000
5	Total Pemakaian Bahan Baku (3-4)	680,400,000	200,880,000	291,600,000	1,172,880,000

Sumber: Data Primer, Data Diolah

Tabel 4.29 Pengalokasian Biaya Bahan Baku Per Produk Tahun 2012

Biaya Bahan Baku per Produk (Rp)					
No	Keterangan	Kacang Mede	Emping	Kacang Tanah	Total (Tabel 4.22)
1	Pembelian Bahan Baku	882,000,000	252,000,000	340,200,000	1,474,200,000
2	Persediaan Bahan Baku Awal Tahun	243,600,000	71,920,000	104,400,000	419,920,000
3	Bahan Baku Siap Produksi (1+2)	1,125,600,000	323,920,000	444,600,000	1,894,120,000
4	Persediaan Bahan Baku Akhir Tahun	273,000,000	80,320,000	115,740,000	469,060,000
5	Total Pemakaian Bahan Baku (3-4)	852,600,000	243,600,000	328,860,000	1,425,060,000

Tabel 4.30 Pengalokasian Biaya Bahan Baku Per Produk Tahun 2013

Biaya Bahan Baku per Produk (Rp)					
No	Keterangan	Kacang Mede	Emping	Kacang Tanah	Total (Tabel 4.22)
1	Pembelian Bahan Baku	997,920,000	285,120,000	392,040,000	1,675,080,000
2	Persediaan Bahan Baku Awal Tahun	273,000,000	80,320,000	115,740,000	469,060,000
3	Bahan Baku Siap Produksi (1+2)	1,270,920,000	365,440,000	507,780,000	2,144,140,000
4	Persediaan Bahan Baku Akhir Tahun	303,240,000	88,960,000	127,620,000	519,820,000
5	Total Pemakaian Bahan Baku (3-4)	967,680,000	276,480,000	380,160,000	1,624,320,000

Tabel 4.31 Pengalokasian Biaya Bahan Baku Per Produk Tahun 2014

Biaya Bahan Baku per Produk (Rp)					
No	Keterangan	Kacang Mede	Emping	Kacang Tanah	Total (Tabel 4.22)
1	Pembelian Bahan Baku	1,293,600,000	334,400,000	455,400,000	2,083,400,000
2	Persediaan Bahan Baku Awal Tahun	303,240,000	88,960,000	127,620,000	519,820,000
3	Bahan Baku Siap Produksi (1+2)	1,596,840,000	423,360,000	583,020,000	2,603,220,000
4	Persediaan Bahan Baku Akhir Tahun	362,040,000	104,160,000	148,320,000	614,520,000
5	Total Pemakaian Bahan Baku (3-4)	1,234,800,000	319,200,000	434,700,000	1,988,700,000

Tabel 4.32 Pengalokasian Biaya Bahan Baku Per Produk Tahun 2015

Biaya Bahan Baku per Produk (Rp)					
No	Keterangan	Kacang Mede	Emping	Kacang Tanah	Total (Tabel 4.22)
1	Pembelian Bahan Baku	1,316,000,000	319,600,000	507,600,000	2,143,200,000
2	Persediaan Bahan Baku Awal Tahun	362,040,000	104,160,000	148,320,000	614,520,000
3	Bahan Baku Siap Produksi (1+2)	1,678,040,000	423,760,000	655,920,000	2,757,720,000
4	Persediaan Bahan Baku Akhir Tahun	334,040,000	97,360,000	137,520,000	568,920,000
5	Total Pemakaian Bahan Baku (3-4)	1,344,000,000	326,400,000	518,400,000	2,188,800,000

Sumber: Data Primer, Data Diolah

4.2.2 Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya Tenaga kerja langsung harus dibagi kepada ketiga produk sesuai porsinya. Cara membaginya yaitu biaya tenaga kerja langsung dikali dengan hasil bagi antara produksi satu produk dengan total keseluruhan produksi. Berikut cara perhitungannya:

$$\text{TKL Produk Kacang Mede} = \text{Biaya TKL} \times \frac{\text{Produksi Kacang Mede}}{\text{Total Keseluruhan Produksi}}$$

Diketahui data biaya tenaga kerja langsung untuk produksi pada **tabel 4.20** dan untuk hasil produksi PT Primasari Pangan Lestari pada **tabel 4.27**.

Tabel 4.33 Pengalokasian Biaya Tenaga Kerja Langsung Per Produk

Biaya Tenaga Kerja Langsung per Produk (Rp)					
No	Tahun	Biaya TKL Keseluruhan	Kacang Mede	Emping	Kacang Tanah
1	Tahun 2011	35,100,000	12,285,000	7,020,000	15,795,000
2	Tahun 2012	40,500,000	14,175,000	8,100,000	18,225,000
3	Tahun 2013	59,400,000	20,790,000	11,880,000	26,730,000
4	Tahun 2014	64,800,000	22,680,000	12,960,000	29,160,000
5	Tahun 2015	72,900,000	25,515,000	14,580,000	32,805,000

Sumber: Data Diolah Tabel

4.2.3 Biaya Overhead Pabrik (BOP)

4.2.3.1 Biaya Overhead Pabrik Variabel

Biaya Overhead Pabrik Variabel (BOP Variabel) pada PT Primasari Pangan Lestari Hanya terdiri dari Biaya Bahan Penolong yang dimana sudah diketahui pada tabel 4.8 sebagai berikut:

Tabel 4.8 Kebutuhan Bahan Penolong

Kebutuhan Bahan Penolong ; Cabai, Gula, Garam, dll (Rp)							
No	Jenis Produk		2011	2012	2013	2014	2015
			Rp 5.125 / Kg				
1	Kacang Mede	Unit (Tabel 4.4)	11340 Kg	12180 Kg	13440 Kg	14700 Kg	16800 Kg
		Sub Total (Rp)	58,117,500	62,422,500	68,880,000	75,337,500	86,100,000
2	Emping	Unit (Tabel 4.4)	6480 Kg	6960 Kg	7680 Kg	8400 Kg	9600 Kg
		Sub Total (Rp)	33,210,000	35,670,000	39,360,000	43,050,000	49,200,000
3	Kacang Tanah	Unit (Tabel 4.4)	14580 Kg	15660 Kg	17280 Kg	18900 Kg	21600 Kg
		Sub Total (Rp)	74,722,500	80,257,500	88,560,000	96,862,500	110,700,000
Total (Rp)			166,050,000	178,350,000	196,800,000	215,250,000	246,000,000

Sumber: Data Primer, Data Diolah

4.2.3.2 Biaya Overhead Pabrik Tetap

Biaya Overhead Pabrik tetap (BOP tetap) di laporan keuangan perusahaan terdiri dari empat biaya yaitu biaya pemeliharaan mesin dan peralatan pabrik, biaya air, biaya listrik, biaya sewa rumah untuk produksi. Oleh karena itu, BOP tetap harus dibagi kepada ketiga produk sesuai porsinya. Cara membaginya adalah sebagai berikut:

$$\text{BOP Tetap Produk Kacang Mede} = \text{BOP Tetap} \times \frac{\text{Produksi Kacang Mede}}{\text{Total Keseluruhan Produksi}}$$

Diketahui data hasil produksi PT Primasari Pangan Lestari pada **tabel 4.27** dan Biaya Overhead Pabrik tetap sebagai berikut:

Tabel 4.34 Total Biaya Overhead Pabrik Tetap

Total Biaya Overhead Pabrik Tetap (Rp)						
No	Keterangan	2011	2012	2013	2014	2015
1	- Biaya Pemeliharaan Mesin dan Peralatan	2,400,000	2,400,000	2,400,000	2,400,000	2,400,000
2	- Biaya Listrik	10,080,000	10,500,000	10,500,000	10,920,000	11,340,000
3	- Biaya Air	2,880,000	3,000,000	3,000,000	3,120,000	3,240,000
4	- Biaya Sewa Rumah Produksi	40,000,000	40,000,000	40,000,000	40,000,000	40,000,000
5	- Biaya Penyusutan Mesin & Peralatan	5,200,000	5,200,000	5,200,000	5,200,000	5,200,000
6	Total Biaya Overhead Pabrik	60,560,000	61,100,000	61,100,000	61,640,000	62,180,000

Sumber: Data Primer, Data Diolah

Kemudian dihitung biaya overhead pabrik tetap untuk tiap produk dengan hasil sebagai berikut:

Tabel 4.35 Pengalokasian Biaya Overhead Pabrik Tetap Per Produk

Biaya Overhead Pabrik Tetap per Produk (Rp)					
No	Tahun	Total BOP Tetap	Kacang Mede	Emping	Kacang Tanah
1	Tahun 2011	60,560,000	21,196,000	12,112,000	27,252,000
2	Tahun 2012	61,100,000	21,385,000	12,220,000	27,495,000
3	Tahun 2013	61,100,000	21,385,000	12,220,000	27,495,000
4	Tahun 2014	61,640,000	21,574,000	12,328,000	27,738,000
5	Tahun 2015	62,180,000	21,763,000	12,436,000	27,981,000

Sumber: Data Diolah Tabel

4.2.4 Biaya Operasional

4.2.4.1 Biaya Pemasaran

Pada laporan laba rugi perusahaan dimana tidak memasukan biaya pemasaran yang ada, seharusnya perusahaan memasukan biaya pemasaran ke dalam laporan laba rugi yang ada dan membaginya ketiap produk seperti berikut ini:

Tabel 4.16 Biaya Pemasaran

Biaya Pemasaran (Rp)						
No	Biaya Pemasaran	2011	2012	2013	2014	2015
1	Gaji Karyawan Pemasaran	3,900,000	4,500,000	6,600,000	7,200,000	8,100,000
2	Bahan Bakar Kendaraan	4,800,000	5,400,000	6,000,000	7,800,000	7,200,000
3	Pajak Kendaraan	2,790,000	2,580,000	2,370,000	2,160,000	1,950,000
4	Service Kendaraan	1,200,000	1,200,000	1,200,000	1,200,000	1,200,000
5	Biaya Sewa Rumah untuk pemasaran (20% dari biaya sewa rumah)	10,000,000	10,000,000	10,000,000	10,000,000	10,000,000
6	Biaya Promosi	1,100,000	1,050,000	1,300,000	1,350,000	1,450,000
7	Biaya Kemasan	32,400,000	33,930,000	38,400,000	47,250,000	60,000,000
Total		56,190,000	58,660,000	65,870,000	76,960,000	89,900,000

Sumber: Data Primer, Data Diolah

Catatan: Biaya sewa rumah untuk pemasaran sebesar 20% dari biaya sewa rumah (Rp 50,000,000)

A. Biaya Pemasaran Variabel

Biaya Pemasaran Variabel pada PT Primasari Pangan Lestari Hanya terdiri dari Biaya Kemasan sebagai berikut:

Biaya Pemasaran Variabel Produk Kacang Mede

$$= \text{Total Biaya Pemasaran Var} \times \frac{\text{Produksi Kacang Mede}}{\text{Total Keseluruhan Produksi}}$$

Tabel 4.36 Biaya Kemasan Per Produk

Biaya Kemasan per Produk (Rp)					
No	Tahun	Total Biaya Kemasan	Kacang Mede	Emping	Kacang Tanah
1	Tahun 2011	32,400,000	11,340,000	6,480,000	14,580,000
2	Tahun 2012	33,930,000	11,875,500	6,786,000	15,268,500
3	Tahun 2013	38,400,000	13,440,000	7,680,000	17,280,000
4	Tahun 2014	47,250,000	16,537,500	9,450,000	21,262,500
5	Tahun 2015	60,000,000	21,000,000	12,000,000	27,000,000

Sumber: Data Diolah Tabel

B. Biaya Pemasaran Tetap

Biaya pemasaran tetap terdiri dari enam biaya yaitu biaya sewa toko, biaya promosi, dan lainnya. Biaya pemasaran tetap harus dibagi kepada ketiga produk sesuai porsinya. Cara membaginya adalah sebagai berikut:

Biaya Pemasaran Tetap Produk Kacang Mede

$$= \text{Total Biaya Pemasaran Tetap} \times \frac{\text{Produksi Kacang Mede}}{\text{Total Keseluruhan Produksi}}$$

Diketahui data biaya hasil produksi PT Primasari Pangan Lestari pada **tabel 4.27** dan biaya pemasaran tetap sebagai berikut:

Tabel 4.37 Total Biaya Pemasaran Tetap

Total Biaya Pemasaran Tetap (Rp)						
No	Keterangan	2011	2012	2013	2014	2015
1	- Gaji Karyawan Pemasaran	3,900,000	4,500,000	6,600,000	7,200,000	8,100,000
2	- Bahan Bakar Kendaraan	4,800,000	5,400,000	6,000,000	7,800,000	7,200,000
3	- Servis Kendaraan	1,200,000	1,200,000	1,200,000	1,200,000	1,200,000
4	- Biaya Sewa Toko	10,000,000	10,000,000	10,000,000	10,000,000	10,000,000
5	- Biaya Promosi	1,100,000	1,050,000	1,300,000	1,350,000	1,450,000
6	- Biaya Pajak Kendaraan	2,790,000	2,580,000	2,370,000	2,160,000	1,950,000
7	Total Biaya Pemasaran Tetap	23,790,000	24,730,000	27,470,000	29,710,000	29,900,000

Sumber: Data Primer, Data Diolah

Kemudian dihitung biaya pemasaran tetap untuk tiap produk dengan hasil sebagai berikut:

Tabel 4.38 Pengalokasian Biaya Pemasaran Tetap Per Produk

Biaya Biaya Pemasaran Tetap per Produk (Rp)					
No	Tahun	Total Biaya Pemasaran Tetap	Kacang Mede	Emping	Kacang Tanah
1	Tahun 2011	23,790,000	8,326,500	4,758,000	10,705,500
2	Tahun 2012	24,730,000	8,655,500	4,946,000	11,128,500
3	Tahun 2013	27,470,000	9,614,500	5,494,000	12,361,500
4	Tahun 2014	29,710,000	10,398,500	5,942,000	13,369,500
5	Tahun 2015	29,900,000	10,465,000	5,980,000	13,455,000

Sumber: Data Diolah Tabel

4.2.4.2 Biaya Administrasi dan Umum

Biaya administrasi dan umum harus dibagi kepada ketiga produk sesuai porsinya. Cara membaginya yaitu biaya administrasi dan umum dikali dengan hasil bagi antara produksi satu produk dengan total keseluruhan produksi. Berikut cara perhitungannya:

Biaya Adm dan Umum Produk Kacang Mede

$$= \text{Biaya Adm dan Umum} \times \frac{\text{Produksi Kacang Mede}}{\text{Total Keseluruhan Produksi}}$$

Diketahui data biaya hasil produksi PT Primasari Pangan Lestari pada **tabel 4.27** dan biaya administrasi & umum sebagai berikut:

Tabel 4.17 Biaya Administrasi umum

Biaya Administrasi dan Umum (Rp)						
No	Biaya Administrasi dan Umum	2011	2012	2013	2014	2015
1	Biaya Pemeliharaan Rumah Produksi	120,000	120,000	120,000	120,000	120,000
2	Biaya Telepon	240,000	240,000	240,000	240,000	240,000
3	Biaya Penyusutan inventaris kantor & kendaraan	21,400,000	21,400,000	21,400,000	21,400,000	21,400,000
Total		21,760,000	21,760,000	21,760,000	21,760,000	21,760,000

Sumber: Data Primer, Data Diolah

Sedangkan untuk hasil pengalokasian biaya administrasi & umum tiap produk pada PT Primasari Pangan Lestari dengan hasil sebagai berikut:

Tabel 4.39 Pengalokasian Biaya Administrasi dan Umum Per Produk

Biaya Administrasi dan Umum per Produk (Rp)					
No	Tahun	Biaya Adm dan Umum Keseluruhan	Kacang Mede	Emping	Kacang Tanah
1	Tahun 2011	21,760,000	7,616,000	4,352,000	9,792,000
2	Tahun 2012	21,760,000	7,616,000	4,352,000	9,792,000
3	Tahun 2013	21,760,000	7,616,000	4,352,000	9,792,000
4	Tahun 2014	21,760,000	7,616,000	4,352,000	9,792,000
5	Tahun 2015	21,760,000	7,616,000	4,352,000	9,792,000

Sumber: Data Diolah Tabel

4.2.5 Harga Jual dengan Metode *Cost-Plus Pricing*

Sebelum menghitung harga jual dengan metode *cost-plus pricing*, diperlukan persentase *mark-up*. Karena permasalahan utama PT Primasari Pangan Lestari dalam menetapkan harga adalah tidak berdasarkan perhitungan yang sesuai, maka untuk menghitung harga jual yang baru dengan metode *cost-plus pricing* diperlukan persentase *mark-up* yang baru. Persentase *mark-up* didapat dari perhitungan sebagai berikut:

Persentase *mark – up*

$$= \frac{\text{Laba Yang Diharapkan} + \text{Biaya Pemasaran} + \text{Biaya Administrasi Umum}}{\text{Biaya Produksi}}$$

Laba Yang Diharapkan sebesar 17% dari Total Aktiva					
Tahun	2011	2012	2013	2014	2015
Total Aktiva (Rp)	2,017,739,800	2,212,934,200	2,458,350,400	2,783,013,400	3,146,846,200
Laba Yang Diharapkan (Rp)	343,015,766	376,198,814	417,919,568	473,112,278	534,963,854

$$\text{Persentase mark – up} = \frac{343,015,766 + 56,190,000 + 21,760,000}{1,429,390,000} = 27,9\%$$

Persentase <i>mark-up</i>					
Keterangan	Tahun				
	2011	2012	2013	2014	2015
Laba Yang Diharapkan (Rp)	343,015,766	376,198,814	417,919,568	473,112,278	534,963,854
Biaya Pemasaran (Rp)	56,190,000	58,660,000	65,870,000	76,960,000	89,900,000
Biaya Administrasi Umum (Rp)	21,760,000	21,760,000	21,760,000	21,760,000	21,760,000
Biaya Produksi (Rp)	1,434,590,000	1,705,010,000	1,941,620,000	2,330,390,000	2,569,880,000
Persentase <i>mark-up</i>	29,3%	26,7%	26%	24,5%	25,1%
Rata-Rata Persentase <i>mark-up</i>	26,3% dibulatkan menjadi 26%				

4.2.5.1 Tahun 2011

Tabel 4.40 Harga Jual dengan Metode Cost Plus Pricing Tahun 2011

Harga Jual dengan Metode CPP Tahun 2011 (Rp)				
No	Keterangan	Kacang Mede	Emping	Kacang Tanah
1	Pemakaian Bahan Baku (Tabel 4.28)			
	- Persediaan Bahan Baku 1 Jan 2011	226,800,000	66,960,000	97,200,000
	- Pembelian Bahan Baku	697,200,000	205,840,000	298,800,000
	- Bahan Baku Siap Produksi	924,000,000	272,800,000	396,000,000
	- Persediaan Bahan Baku 31 Des 2011	243,600,000	71,920,000	104,400,000
	Total Pemakaian Bahan Baku	680,400,000	200,880,000	291,600,000
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung (Tabel 4.33)	12,285,000	7,020,000	15,795,000
3	Biaya Over Head Pabrik			
	- Biaya Over Head Pabrik Variabel (Tabel 4.8)	58,117,500	33,210,000	74,722,500
	- Biaya Over Head Pabrik Tetap (Tabel 4.35)	21,196,000	12,112,000	27,252,000
	Total BOP	79,313,500	45,322,000	101,974,500
4	Harga Pokok Produksi (1+2+3)	771,998,500	253,222,000	409,369,500
5	Biaya Operasional			
	- Biaya Pemasaran (Tabel 4.36 dan 4.38)	19,666,500	11,238,000	25,285,500
	- Biaya Administrasi dan Umum (Tabel 3.9)	7,616,000	4,352,000	9,792,000
	Total Biaya Operasional	27,282,500	15,590,000	35,077,500
6	Total Biaya Penuh (4+5)	799,281,000	268,812,000	444,447,000

Sumber: Data Diolah Tabel

A. Harga Jual Produk Kacang Mede Tahun 2011

$$\text{Harga Jual 1 Kg} = \frac{\text{Biaya Penuh} + (\text{Mark} - \text{Up} \times \text{Biaya Penuh})}{\text{Unit (Kg)}}$$

$$\text{Harga Jual 1 Kg} = \frac{799,281,000 + (26\% \times 799,281,000)}{11,340 \text{ Kg}}$$

$$\text{Harga Jual Produk Kacang Mede 1 Kg} = 88,809$$

$$\text{Harga Jual Produk Kacang Mede 1 Kg (Dibulatkan)} = \text{Rp } 89,000$$

$$\text{Harga Jual Produk Kacang Mede 500 Gr} = \text{Rp } 44,500$$

$$\text{Harga Jual Produk Kacang Mede 5 Kg} = \text{Rp } 445,000$$

B. Harga Jual Produk Emping Tahun 2011

$$\text{Harga Jual 1 Kg} = \frac{\text{Biaya Penuh} + (\text{Mark} - \text{Up} \times \text{Biaya Penuh})}{\text{Unit (Kg)}}$$

$$\text{Harga Jual 1 Kg} = \frac{268,812,000 + (26\% \times 268,812,000)}{6,480 \text{ Kg}}$$

$$\text{Harga Jual Produk Emping 1 Kg} = 52,269$$

$$\text{Harga Jual Produk Emping 1 Kg (Dibulatkan)} = \text{Rp } 52,000$$

$$\text{Harga Jual Produk Emping 500 Gr} = \text{Rp } 26,000$$

$$\text{Harga Jual Produk Emping 5 Kg} = \text{Rp } 260,000$$

C. Harga Jual Produk Kacang Tanah Tahun 2011

$$\text{Harga Jual 1 Kg} = \frac{\text{Biaya Penuh} + (\text{Mark} - \text{Up} \times \text{Biaya Penuh})}{\text{Unit (Kg)}}$$

$$\text{Harga Jual 1 Kg} = \frac{444,447,000 + (26\% \times 444,447,000)}{14,580 \text{ Kg}}$$

$$\text{Harga Jual Produk Kacang Tanah 1 Kg} = 38,409$$

$$\text{Harga Jual Produk Kacang Tanah 1 Kg (Dibulatkan)} = \text{Rp } 38,000$$

$$\text{Harga Jual Produk Kacang Tanah 500 Gr} = \text{Rp } 19,000$$

$$\text{Harga Jual Produk Kacang Tanah 5 Kg} = \text{Rp } 1,09000$$

4.2.5.2 Tahun 2012

Tabel 4.41 Harga Jual dengan Metode Cost Plus Pricing Tahun 2012

Harga Jual dengan Metode CPP Tahun 2012 (Rp)				
No	Keterangan	Kacang Mede	Emping	Kacang Tanah
1	Pemakaian Bahan Baku (Tabel 4.28)			
	- Persediaan Bahan Baku 1 Jan 2012	243,600,000	71,920,000	104,400,000
	- Pembelian Bahan Baku	882,000,000	252,000,000	340,200,000
	- Bahan Baku Siap Produksi	1,125,600,000	323,920,000	444,600,000
	- Persediaan Bahan Baku 31 Des 2012	273,000,000	80,320,000	115,740,000
	Total Pemakaian Bahan Baku	852,600,000	243,600,000	328,860,000
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung (Tabel 4.33)	14,175,000	8,100,000	18,225,000
3	Biaya Over Head Pabrik			
	- Biaya Over Head Pabrik Variabel (Tabel 4.8)	62,422,500	35,670,000	80,257,500
	- Biaya Over Head Pabrik Tetap (Tabel 4.35)	21,385,000	12,220,000	27,495,000
	Total BOP	83,807,500	47,890,000	107,752,500
4	Harga Pokok Produksi (1+2+3)	950,582,500	299,590,000	454,837,500
5	Biaya Operasional			
	- Biaya Pemasaran (Tabel 4.36 dan 4.38)	20,531,000	11,732,000	26,397,000
	- Biaya Administrasi dan Umum (Tabel 3.9)	7,616,000	4,352,000	9,792,000
	Total Biaya Operasional	28,147,000	16,084,000	36,189,000
6	Total Biaya Penuh (4+5)	978,729,500	315,674,000	491,026,500

Sumber: Data Diolah Tabel

A. Harga Jual Produk Kacang Mede Tahun 2012

$$\text{Harga Jual 1 Kg} = \frac{\text{Biaya Penuh} + (\text{Mark} - \text{Up} \times \text{Biaya Penuh})}{\text{Unit (Kg)}}$$

$$\text{Harga Jual 1 Kg} = \frac{978,729,500 + (26\% \times 978,729,500)}{12,180 \text{ Kg}}$$

$$\text{Harga Jual Produk Kacang Mede 1 Kg} = 101,247.87$$

$$\text{Harga Jual Produk Kacang Mede 1 Kg (Dibulatkan)} = \text{Rp } 101,000$$

$$\text{Harga Jual Produk Kacang Mede 500 Gr} = \text{Rp } 50,500$$

$$\text{Harga Jual Produk Kacang Mede 5 Kg} = \text{Rp } 505,000$$

B. Harga Jual Produk Emping Tahun 2012

$$\text{Harga Jual 1 Kg} = \frac{\text{Biaya Penuh} + (\text{Mark} - \text{Up} \times \text{Biaya Penuh})}{\text{Unit (Kg)}}$$

$$\text{Harga Jual 1 Kg} = \frac{315,674,000 + (26\% \times 315,674,000)}{6,960 \text{ Kg}}$$

$$\text{Harga Jual Produk Emping 1 Kg} = 57,147.87$$

$$\text{Harga Jual Produk Emping 1 Kg (Dibulatkan)} = \text{Rp } 57,000$$

$$\text{Harga Jual Produk Emping 500 Gr} = \text{Rp } 28,500$$

$$\text{Harga Jual Produk Emping 5 Kg} = \text{Rp } 285,000$$

C. Harga Jual Produk Kacang Tanah Tahun 2012

$$\text{Harga Jual 1 Kg} = \frac{\text{Biaya Penuh} + (\text{Mark} - \text{Up} \times \text{Biaya Penuh})}{\text{Unit (Kg)}}$$

$$\text{Harga Jual 1 Kg} = \frac{491,026,500 + (26\% \times 491,026,500)}{15,660 \text{ Kg}}$$

$$\text{Harga Jual Produk Kacang Tanah 1 Kg} = 39,507.87$$

$$\text{Harga Jual Produk Kacang Tanah 1 Kg (Dibulatkan)} = \text{Rp } 40,000$$

$$\text{Harga Jual Produk Kacang Tanah 500 Gr} = \text{Rp } 20,000$$

$$\text{Harga Jual Produk Kacang Tanah 5 Kg} = \text{Rp } 200,000$$

4.2.5.3 Tahun 2013

Tabel 4.42 Harga Jual dengan Metode Cost Plus Pricing Tahun 2013

Harga Jual dengan Metode CPP Tahun 2013 (Rp)				
No	Keterangan	Kacang Mede	Emping	Kacang Tanah
1	Pemakaian Bahan Baku (Tabel 4.28)			
	- Persediaan Bahan Baku 1 Jan 2013	273,000,000	80,320,000	115,740,000
	- Pembelian Bahan Baku	997,920,000	285,120,000	392,040,000
	- Bahan Baku Siap Produksi	1,270,920,000	365,440,000	507,780,000
	- Persediaan Bahan Baku 31 Des 2013	303,240,000	88,960,000	127,620,000
	Total Pemakaian Bahan Baku	967,680,000	276,480,000	380,160,000
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung (Tabel 4.33)	20,790,000	11,880,000	26,730,000
3	Biaya Over Head Pabrik			
	- Biaya Over Head Pabrik Variabel (Tabel 4.8)	68,880,000	39,360,000	88,560,000
	- Biaya Over Head Pabrik Tetap (Tabel 4.35)	21,385,000	12,220,000	27,495,000
	Total BOP	90,265,000	51,580,000	116,055,000
4	Harga Pokok Produksi (1+2+3)	1,078,735,000	339,940,000	522,945,000
5	Biaya Operasional			
	- Biaya Pemasaran (Tabel 4.36 dan 4.38)	23,054,500	13,174,000	29,641,500
	- Biaya Administrasi dan Umum (Tabel 3.9)	7,616,000	4,352,000	9,792,000
	Total Biaya Operasional	30,670,500	17,526,000	39,433,500
6	Total Biaya Penuh (4+5)	1,109,405,500	357,466,000	562,378,500

Sumber: Data Diolah Tabel

A. Harga Jual Produk Kacang Mede Tahun 2013

$$\text{Harga Jual 1 Kg} = \frac{\text{Biaya Penuh} + (\text{Mark} - \text{Up} \times \text{Biaya Penuh})}{\text{Unit (Kg)}}$$

$$\text{Harga Jual 1 Kg} = \frac{1,100,095,500 + (26\% \times 1,100,095,500)}{13,440 \text{ Kg}}$$

$$\text{Harga Jual Produk Kacang Mede 1 Kg} = 104,066.76$$

$$\text{Harga Jual Produk Kacang Mede 1 Kg (Dibulatkan)} = \text{Rp } 104,000$$

$$\text{Harga Jual Produk Kacang Mede 500 Gr} = \text{Rp } 52,000$$

$$\text{Harga Jual Produk Kacang Mede 5 Kg} = \text{Rp } 520,000$$

B. Harga Jual Produk Emping Tahun 2013

$$\text{Harga Jual 1 Kg} = \frac{\text{Biaya Penuh} + (\text{Mark} - \text{Up} \times \text{Biaya Penuh})}{\text{Unit (Kg)}}$$

$$\text{Harga Jual 1 Kg} = \frac{357,466,000 + (26\% \times 357,466,000)}{7,680 \text{ Kg}}$$

$$\text{Harga Jual Produk Emping 1 Kg} = 58,646.76$$

$$\text{Harga Jual Produk Emping 1 Kg (Dibulatkan)} = \text{Rp } 59,000$$

$$\text{Harga Jual Produk Emping 500 Gr} = \text{Rp } 29,500$$

$$\text{Harga Jual Produk Emping 5 Kg} = \text{Rp } 295,000$$

C. Harga Jual Produk Kacang Tanah Tahun 2013

$$\text{Harga Jual 1 Kg} = \frac{\text{Biaya Penuh} + (\text{Mark} - \text{Up} \times \text{Biaya Penuh})}{\text{Unit (Kg)}}$$

$$\text{Harga Jual 1 Kg} = \frac{562,378,500 + (26\% \times 562,378,500)}{17,280 \text{ Kg}}$$

$$\text{Harga Jual Produk Kacang Tanah 1 Kg} = 41,006.76$$

$$\text{Harga Jual Produk Kacang Tanah 1 Kg (Dibulatkan)} = \text{Rp } 41,000$$

$$\text{Harga Jual Produk Kacang Tanah 500 Gr} = \text{Rp } 20,500$$

$$\text{Harga Jual Produk Kacang Tanah 5 Kg} = \text{Rp } 205,000$$

4.2.5.4 Tahun 2014

Tabel 4.43 Harga Jual dengan Metode Cost Plus Pricing Tahun 2014

Harga Jual dengan Metode CPP Tahun 2014 (Rp)				
No	Keterangan	Kacang Mede	Emping	Kacang Tanah
1	Pemakaian Bahan Baku (Tabel 4.28)			
	- Persediaan Bahan Baku 1 Jan 2014	303,240,000	88,960,000	127,620,000
	- Pembelian Bahan Baku	1,293,600,000	334,400,000	455,400,000
	- Bahan Baku Siap Produksi	1,596,840,000	423,360,000	583,020,000
	- Persediaan Bahan Baku 31 Des 2014	362,040,000	104,160,000	148,320,000
	Total Pemakaian Bahan Baku	1,234,800,000	319,200,000	434,700,000
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung (Tabel 4.33)	22,680,000	12,960,000	29,160,000
3	Biaya Over Head Pabrik			
	- Biaya Over Head Pabrik Variabel (Tabel 4.8)	75,337,500	43,050,000	96,862,500
	- Biaya Over Head Pabrik Tetap (Tabel 4.35)	21,574,000	12,328,000	27,738,000
	Total BOP	96,911,500	55,378,000	124,600,500
4	Harga Pokok Produksi (1+2+3)	1,354,391,500	387,538,000	588,460,500
5	Biaya Operasional			
	- Biaya Pemasaran (Tabel 4.36 dan 4.38)	26,936,000	15,392,000	34,632,000
	- Biaya Administrasi dan Umum (Tabel 3.9)	7,616,000	4,352,000	9,792,000
	Total Biaya Operasional	34,552,000	19,744,000	44,424,000
6	Total Biaya Penuh (4+5)	1,388,943,500	407,282,000	632,884,500

Sumber: Data Diolah Tabel

A. Harga Jual Produk Kacang Mede Tahun 2014

$$\text{Harga Jual 1 Kg} = \frac{\text{Biaya Penuh} + (\text{Mark} - \text{Up} \times \text{Biaya Penuh})}{\text{Unit (Kg)}}$$

$$\text{Harga Jual 1 Kg} = \frac{1,388,943,500 + (26\% \times 1,388,943,500)}{14,700 \text{ Kg}}$$

$$\text{Harga Jual Produk Kacang Mede 1 Kg} = 119,052.5$$

$$\text{Harga Jual Produk Kacang Mede 1 Kg (Dibulatkan)} = \text{Rp } 119,000$$

$$\text{Harga Jual Produk Kacang Mede 500 Gr} = \text{Rp } 59,500$$

$$\text{Harga Jual Produk Kacang Mede 5 Kg} = \text{Rp } 595,000$$

B. Harga Jual Produk Emping Tahun 2014

$$\text{Harga Jual 1 Kg} = \frac{\text{Biaya Penuh} + (\text{Mark} - \text{Up} \times \text{Biaya Penuh})}{\text{Unit (Kg)}}$$

$$\text{Harga Jual 1 Kg} = \frac{407,282,000 + (26\% \times 407,282,000)}{8,400 \text{ Kg}}$$

$$\text{Harga Jual Produk Emping 1 Kg} = 61,092.3$$

$$\text{Harga Jual Produk Emping 1 Kg (Dibulatkan)} = \text{Rp } 61,000$$

$$\text{Harga Jual Produk Emping 500 Gr} = \text{Rp } 30,500$$

$$\text{Harga Jual Produk Emping 5 Kg} = \text{Rp } 305,000$$

C. Harga Jual Produk Kacang Tanah Tahun 2014

$$\text{Harga Jual 1 Kg} = \frac{\text{Biaya Penuh} + (\text{Mark} - \text{Up} \times \text{Biaya Penuh})}{\text{Unit (Kg)}}$$

$$\text{Harga Jual 1 Kg} = \frac{632,884,500 + (26\% \times 632,884,500)}{18,900 \text{ Kg}}$$

$$\text{Harga Jual Produk Kacang Tanah 1 Kg} = 42,192.3$$

$$\text{Harga Jual Produk Kacang Tanah 1 Kg (Dibulatkan)} = \text{Rp } 42,000$$

$$\text{Harga Jual Produk Kacang Tanah 500 Gr} = \text{Rp } 21,000$$

$$\text{Harga Jual Produk Kacang Tanah 5 Kg} = \text{Rp } 210,000$$

4.2.5.5 Tahun 2015

Tabel 4.44 Harga Jual dengan Metode Cost Plus Pricing Tahun 2015

Harga Jual dengan Metode CPP Tahun 2015 (Rp)				
No	Keterangan	Kacang Mede	Emping	Kacang Tanah
1	Pemakaian Bahan Baku (Tabel 4.28)			
	- Persediaan Bahan Baku 1 Jan 2015	362,040,000	104,160,000	148,320,000
	- Pembelian Bahan Baku	1,316,000,000	319,600,000	507,600,000
	- Bahan Baku Siap Produksi	1,678,040,000	423,760,000	655,920,000
	- Persediaan Bahan Baku 31 Des 2015	334,040,000	97,360,000	137,520,000
	Total Pemakaian Bahan Baku	1,344,000,000	326,400,000	518,400,000
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung (Tabel 4.33)	25,515,000	14,580,000	32,805,000
3	Biaya Over Head Pabrik			
	- Biaya Over Head Pabrik Variabel (Tabel 4.8)	86,100,000	49,200,000	110,700,000
	- Biaya Over Head Pabrik Tetap (Tabel 4.35)	21,763,000	12,436,000	27,981,000
	Total BOP	107,863,000	61,636,000	138,681,000
4	Harga Pokok Produksi (1+2+3)	1,477,378,000	402,616,000	689,886,000
5	Biaya Operasional			
	- Biaya Pemasaran (Tabel 4.36 dan 4.38)	31,465,000	17,980,000	40,455,000
	- Biaya Administrasi dan Umum (Tabel 3.9)	7,616,000	4,352,000	9,792,000
	Total Biaya Operasional	39,081,000	22,332,000	50,247,000
6	Total Biaya Penuh (4+5)	1,516,459,000	424,948,000	740,133,000

Sumber: Data Diolah Tabel

A. Harga Jual Produk Kacang Mede Tahun 2015

$$\text{Harga Jual 1 Kg} = \frac{\text{Biaya Penuh} + (\text{Mark} - \text{Up} \times \text{Biaya Penuh})}{\text{Unit (Kg)}}$$

$$\text{Harga Jual 1 Kg} = \frac{1,516,459,000 + (26\% \times 1,516,459,000)}{16,800 \text{ Kg}}$$

$$\text{Harga Jual Produk Kacang Mede 1 Kg} = 113,734.25$$

$$\text{Harga Jual Produk Kacang Mede 1 Kg (Dibulatkan)} = \text{Rp } 114,000$$

$$\text{Harga Jual Produk Kacang Mede 500 Gr} = \text{Rp } 57,000$$

$$\text{Harga Jual Produk Kacang Mede 5 Kg} = \text{Rp } 570,000$$

B. Harga Jual Produk Emping Tahun 2015

$$\text{Harga Jual 1 Kg} = \frac{\text{Biaya Penuh} + (\text{Mark} - \text{Up} \times \text{Biaya Penuh})}{\text{Unit (Kg)}}$$

$$\text{Harga Jual 1 Kg} = \frac{424,948,000 + (26\% \times 424,948,000)}{9,600 \text{ Kg}}$$

$$\text{Harga Jual Produk Emping 1 Kg} = 55,774.25$$

$$\text{Harga Jual Produk Emping 1 Kg (Dibulatkan)} = \text{Rp } 56,000$$

$$\text{Harga Jual Produk Emping 500 Gr} = \text{Rp } 28,000$$

$$\text{Harga Jual Produk Emping 5 Kg} = \text{Rp } 280,000$$

C. Harga Jual Produk Kacang Tanah Tahun 2015

$$\text{Harga Jual 1 Kg} = \frac{\text{Biaya Penuh} + (\text{Mark} - \text{Up} \times \text{Biaya Penuh})}{\text{Unit (Kg)}}$$

$$\text{Harga Jual 1 Kg} = \frac{740,133,000 + (26\% \times 740,133,000)}{21,600 \text{ Kg}}$$

$$\text{Harga Jual Produk Kacang Tanah 1 Kg} = 43,174.42$$

$$\text{Harga Jual Produk Kacang Tanah 1 Kg (Dibulatkan)} = \text{Rp } 43,000$$

$$\text{Harga Jual Produk Kacang Tanah 500 Gr} = \text{Rp } 21,500$$

$$\text{Harga Jual Produk Kacang Tanah 5 Kg} = \text{Rp } 215,000$$

BAB V

ANALISA DAN PEMBAHASAN

5.1 Analisis Penetapan Harga Jual Berdasarkan Perhitungan Perusahaan PT Primasari Pangan Lestari

Penetapan harga jual yang dilakukan pada PT Primasari Pangan Lestari tidak berdasarkan perhitungan melainkan berdasarkan kenaikan atau penurunan harga bahan baku saja dimana jika harga bahan baku tersebut mengalami kenaikan maka harga jual juga akan dinaikan begitu pula sebaliknya. Sedangkan untuk menghitung harga jual harus menggunakan perhitungan yang rinci seperti menghitung biaya bahan baku, upah tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik [(variabel maupun tetap) serta biaya-biaya operasional baik (tetap maupun variabel) yang dikeluarkan untuk menjalankan kegiatan usaha tersebut.

Adapun harga jual yang telah ditetapkan pada PT Primasari Pangan Lestari berdasarkan kenaikan atau penurunan harga bahan baku untuk produk kacang mede, emping, dan kacang tanah sebesar 500 gr dan 5 kg dapat dilihat pada tabel 4.1 dibawah ini:

Tabel 4.1 Harga Jual Produk

No	Jenis Produk	Harga Jual Produk Tiap Tahun (Rp)									
		2011		2012		2013		2014		2015	
		500gr	5kg	500gr	5kg	500gr	5kg	500gr	5kg	500gr	5kg
1	Kacang Mede	42,000	420,000	48,000	480,000	49,000	490,000	56,000	560,000	54,000	540,000
2	Emping	24,000	240,000	27,000	270,000	28,000	280,000	29,000	290,000	26,000	260,000
3	Kacang Tanah	18,000	180,000	18,000	180,000	19,000	190,000	20,000	200,000	20,000	200,000

Sumber: Data Primer

5.2 Analisis Penetapan Harga Jual Berdasarkan Perhitungan Metode *Cost-Plus Pricing*

Berdasarkan perhitungan metode *cost-plus pricing* dimana untuk 1 kg kacang mede, emping, dan kacang tanah pada bab sebelumnya (hal. 70-79) dengan menghitung biaya produksi serta biaya operasional. Pada biaya produksi selain biaya bahan baku langsung, gaji tenaga kerja langsung untuk bagian produksi tersebut juga terdapat biaya-biaya overhead pabrik (variabel maupun tetap), seperti biaya overhead pabrik variabel dengan memasukan biaya bahan penolong, selain itu yang termasuk kedalam biaya overhead pabrik tetap yaitu biaya sewa rumah untuk produksi, biaya pemeliharaan mesin dan biaya-biaya lainnya.

Sedangkan untuk biaya operasional; biaya pemasaran (variabel maupun tetap) dan biaya administrasi & umum. Dimana yang tergolong pada biaya pemasaran tetap yaitu biaya gaji pemasaran, biaya bahan bakar kendaraan, pajak kendaraan, service kendaraan, biaya sewa rumah untuk pemasaran, biaya biaya promosi, sedangkan yang termasuk biaya pemasaran variabel adalah biaya kemasan. Untuk biaya administrasi & umum hanya terdapat biaya pemeliharaan rumah dan biaya telepon.

Sehingga dari hasil perhitungan 1 kg tersebut maka akan di bagi kedalam 500gr dan 5kg untuk produk kacang mede, emping, dan kacang tanah sebagai berikut:

Tabel 5.1 Harga Jual Produk dengan metode *cost-plus pricing*

No	Jenis Produk	Harga Jual Produk Tiap Tahun (Rp)									
		2011		2012		2013		2014		2015	
		500gr	5kg	500gr	5kg	500gr	5kg	500gr	5kg	500gr	5kg
1	Kacang Mede	44,500	445,000	50,500	505,000	52,000	520,000	59,500	595,000	57,000	570,000
2	Emping	26,000	260,000	28,500	285,000	29,500	295,000	30,500	305,000	28,000	280,000
3	Kacang Tanah	19,000	190,000	20,000	200,000	20,500	205,000	21,000	210,000	21,500	215,000

Sumber: Data Diolah Tabel

5.3 Analisis Selisih Harga Jual Metode Cost-Plus Pricing dengan Harga Jual Perusahaan

Tabel 5.2 Selisih harga jual metode cost-plus pricing dengan harga jual perusahaan

Tahun 2011						
Jenis Produk	Perbandingan Harga Jual (Rp)				Selisih Harga Jual (Rp)	
	Cost-plus pricing		Perusahaan			
	500gr	5kg	500gr	5kg	500gr	5kg
Kacang Mede	44,500	445,000	42,000	420,000	2,500	25,000
Emping	26,000	260,000	24,000	240,000	2,000	20,000
Kacang Tanah	19,000	190,000	18,000	180,000	1,000	10,000

Tahun 2012						
Jenis Produk	Perbandingan Harga Jual (Rp)				Selisih Harga Jual (Rp)	
	Cost-plus pricing		Perusahaan			
	500gr	5kg	500gr	5kg	500gr	5kg
Kacang Mede	50,500	505,000	48,000	480,000	2,500	25,000
Emping	28,500	285,000	27,000	270,000	1,500	15,000
Kacang Tanah	20,000	200,000	18,000	180,000	2,000	20,000

Tahun 2013						
Jenis Produk	Perbandingan Harga Jual (Rp)				Selisih Harga Jual (Rp)	
	Cost-plus pricing		Perusahaan			
	500gr	5kg	500gr	5kg	500gr	5kg
Kacang Mede	52,000	520,000	49,000	490,000	3,000	30,000
Emping	29,500	295,000	28,000	280,000	1,500	15,000
Kacang Tanah	20,500	205,000	19,000	190,000	1,500	15,000

Tahun 2014						
Jenis Produk	Perbandingan Harga Jual (Rp)				Selisih Harga Jual (Rp)	
	Cost-plus pricing		Perusahaan			
	500gr	5kg	500gr	5kg	500gr	5kg
Kacang Mede	59,500	595,000	56,000	560,000	3,500	35,000
Emping	30,500	305,000	29,000	290,000	1,500	15,000
Kacang Tanah	21,000	210,000	20,000	200,000	1,000	10,000

Tahun 2015						
Jenis Produk	Perbandingan Harga Jual (Rp)				Selisih Harga Jual (Rp)	
	Cost-plus pricing		Perusahaan			
	500gr	5kg	500gr	5kg	500gr	5kg
Kacang Mede	57,000	570,000	54,000	540,000	3,000	30,000
Emping	28,000	280,000	26,000	260,000	2,000	20,000
Kacang Tanah	21,500	215,000	20,000	200,000	1,500	15,000

5.4 Perbandingan Laba

5.4.1 Laba dengan Harga Jual Berdasarkan Perhitungan Perusahaan PT Primasari Pangan Lestari Tahun 2011-2015

Tabel 4.23 Laporan Laba Rugi

No	Keterangan	Tahun				
		2011	2012	2013	2014	2015
1	Penjualan Bersih	1,784,136,000	2,101,662,000	2,396,382,000	2,876,020,000	3,184,152,000
2	Harga Pokok Penjualan	1,426,494,000	1,694,896,000	1,931,344,000	2,315,720,000	2,569,240,000
	Laba Kotor (1 - 2)	357,642,000	406,766,000	465,038,000	560,300,000	614,912,000
3	Biaya Operasional:					
	Biaya Administrasi dan Umum					
	- Biaya Pemeliharaan Rumah	120,000	120,000	120,000	120,000	120,000
	- Biaya Telepon	240,000	240,000	240,000	240,000	240,000
	Total Biaya Administrasi Umum	360,000	360,000	360,000	360,000	360,000
	Total Biaya Operasional	360,000	360,000	360,000	360,000	360,000
4	Laba Operasional (2 - 3)	357,282,000	406,406,000	464,678,000	559,940,000	614,552,000
5	Biaya Bunga	0	0	0	0	0
6	Laba Sebelum Pajak (4 - 5)	357,282,000	406,406,000	464,678,000	559,940,000	614,552,000
7	Pajak					
	- Pajak Pendapatan (10%)	35,728,200	40,640,600	46,467,800	55,994,000	61,455,200
8	Laba Setelah Pajak (6 - 7)	321,553,800	365,765,400	418,210,200	503,946,000	553,096,800

Sumber: Data Primer, Data Diolah

5.4.2 Laba Rugi Setelah *Full Costing* tahun 2011-2015

Setelah diketahui perolehan harga pokok produksinya, maka dilanjutkan dengan menghitung harga pokok penjualannya untuk mengetahui laba rugi PT Primasari Pangan Lestari yang dilakukan setelah *full costing* dari tahun 2011 sampai dengan tahun 2015:

Tabel 5.3 Harga Pokok Penjualan Tahun 2011

Harga Pokok Penjualan Tahun 2011 (Rp)				
No	Keterangan	Kacang Mede	Emping	Kacang Tanah
1	Pemakaian Bahan Baku (Tabel 4.28)			
	- Persediaan Bahan Baku 1 Jan 2011	226,800,000	66,960,000	97,200,000
	- Pembelian Bahan Baku	697,200,000	205,840,000	298,800,000
	- Bahan Baku Siap Produksi	924,000,000	272,800,000	396,000,000
	- Persediaan Bahan Baku 31 Des 2011	243,600,000	71,920,000	104,400,000
	Total Pemakaian Bahan Baku	680,400,000	200,880,000	291,600,000
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung (Tabel 4.33)	12,285,000	7,020,000	15,795,000
3	Biaya Over Head Pabrik			
	- Biaya Over Head Pabrik Variabel (Tabel 4.8)	58,117,500	33,210,000	74,722,500
	- Biaya Over Head Pabrik Tetap (Tabel 4.35)	21,196,000	12,112,000	27,252,000
	Total BOP	79,313,500	45,322,000	101,974,500
4	Harga Pokok Produksi (1+2+3)	771,998,500	253,222,000	409,369,500
	Persediaan Barang Jadi			
	- Persediaan Barang Jadi 1 Jan 2011	22,680,000	6,696,000	9,720,000
	- Harga Pokok Barang Tersedia Untuk Dijual	794,678,500	259,918,000	419,089,500
	- Persediaan Barang Jadi 31 Des 2011	24,360,000	7,192,000	10,440,000
5	Harga Pokok Penjualan	770,318,500	252,726,000	408,649,500
6	Total Harga Pokok Penjualan	1,431,694,000		

Sumber: Data Diolah

Tabel 5.4 Harga Pokok Penjualan Tahun 2012

Harga Pokok Penjualan Tahun 2012 (Rp)				
No	Keterangan	Kacang Mede	Emping	Kacang Tanah
1	Pemakaian Bahan Baku (Tabel 4.28)			
	- Persediaan Bahan Baku 1 Jan 2012	243,600,000	71,920,000	104,400,000
	- Pembelian Bahan Baku	882,000,000	252,000,000	340,200,000
	- Bahan Baku Siap Produksi	1,125,600,000	323,920,000	444,600,000
	- Persediaan Bahan Baku 31 Des 2012	273,000,000	80,320,000	115,740,000
	Total Pemakaian Bahan Baku	852,600,000	243,600,000	328,860,000
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung (Tabel 4.33)	14,175,000	8,100,000	18,225,000
3	Biaya Over Head Pabrik			
	- Biaya Over Head Pabrik Variabel (Tabel 4.8)	62,422,500	35,670,000	80,257,500
	- Biaya Over Head Pabrik Tetap (Tabel 4.35)	21,385,000	12,220,000	27,495,000
	Total BOP	83,807,500	47,890,000	107,752,500
4	Harga Pokok Produksi (1+2+3)	950,582,500	299,590,000	454,837,500
	Persediaan Barang Jadi			
	- Persediaan Barang Jadi 1 Jan 2012	24,360,000	7,192,000	10,440,000
	- Harga Pokok Barang Tersedia Untuk Dijual	974,942,500	306,782,000	465,277,500
	- Persediaan Barang Jadi 31 Des 2012	27,300,000	8,032,000	11,574,000
5	Harga Pokok Penjualan	947,642,500	298,750,000	453,703,500
6	Total Harga Pokok Penjualan	1,700,096,000		

Sumber: Data Diolah

Tabel 5.5 Harga Pokok Penjualan Tahun 2013

Harga Pokok Penjualan Tahun 2013 (Rp)				
No	Keterangan	Kacang Mede	Emping	Kacang Tanah
1	Pemakaian Bahan Baku (Tabel 4.28)			
	- Persediaan Bahan Baku 1 Jan 2013	273,000,000	80,320,000	115,740,000
	- Pembelian Bahan Baku	997,920,000	285,120,000	392,040,000
	- Bahan Baku Siap Produksi	1,270,920,000	365,440,000	507,780,000
	- Persediaan Bahan Baku 31 Des 2013	303,240,000	88,960,000	127,620,000
	Total Pemakaian Bahan Baku	967,680,000	276,480,000	380,160,000
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung (Tabel 4.33)	20,790,000	11,880,000	26,730,000
3	Biaya Over Head Pabrik			
	- Biaya Over Head Pabrik Variabel (Tabel 4.8)	68,880,000	39,360,000	88,560,000
	- Biaya Over Head Pabrik Tetap (Tabel 4.35)	21,385,000	12,220,000	27,495,000
	Total BOP	90,265,000	51,580,000	116,055,000
4	Harga Pokok Produksi (1+2+3)	1,078,735,000	339,940,000	522,945,000
	Persediaan Barang Jadi			
	- Persediaan Barang Jadi 1 Jan 2013	27,300,000	8,032,000	11,574,000
	- Harga Pokok Barang Tersedia Untuk Dijual	1,106,035,000	347,972,000	534,519,000
	- Persediaan Barang Jadi 31 Des 2013	30,324,000	8,896,000	12,762,000
5	Harga Pokok Penjualan	1,075,711,000	339,076,000	521,757,000
6	Total Harga Pokok Penjualan	1,936,544,000		

Sumber: Data Diolah

Tabel 5.6 Harga Pokok Penjualan Tahun 2014

Harga Pokok Penjualan Tahun 2014 (Rp)				
No	Keterangan	Kacang Mede	Emping	Kacang Tanah
1	Pemakaian Bahan Baku (Tabel 4.28)			
	- Persediaan Bahan Baku 1 Jan 2014	303,240,000	88,960,000	127,620,000
	- Pembelian Bahan Baku	1,293,600,000	334,400,000	455,400,000
	- Bahan Baku Siap Produksi	1,596,840,000	423,360,000	583,020,000
	- Persediaan Bahan Baku 31 Des 2014	362,040,000	104,160,000	148,320,000
	Total Pemakaian Bahan Baku	1,234,800,000	319,200,000	434,700,000
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung (Tabel 4.33)	22,680,000	12,960,000	29,160,000
3	Biaya Over Head Pabrik			
	- Biaya Over Head Pabrik Variabel (Tabel 4.8)	75,337,500	43,050,000	96,862,500
	- Biaya Over Head Pabrik Tetap (Tabel 4.35)	21,574,000	12,328,000	27,738,000
	Total BOP	96,911,500	55,378,000	124,600,500
4	Harga Pokok Produksi (1+2+3)	1,354,391,500	387,538,000	588,460,500
	Persediaan Barang Jadi			
	- Persediaan Barang Jadi 1 Jan 2014	30,324,000	8,896,000	12,762,000
	- Harga Pokok Barang Tersedia Untuk Dijual	1,384,715,500	396,434,000	601,222,500
	- Persediaan Barang Jadi 31 Des 2014	36,204,000	10,416,000	14,832,000
5	Harga Pokok Penjualan	1,348,511,500	386,018,000	586,390,500
6	Total Harga Pokok Penjualan	2,320,920,000		

Sumber: Data Diolah

Tabel 5.7 Harga Pokok Penjualan Tahun 2015

Harga Pokok Penjualan Tahun 2015 (Rp)				
No	Keterangan	Kacang Mede	Emping	Kacang Tanah
1	Pemakaian Bahan Baku (Tabel 4.28)			
	- Persediaan Bahan Baku 1 Jan 2015	362,040,000	104,160,000	148,320,000
	- Pembelian Bahan Baku	1,316,000,000	319,600,000	507,600,000
	- Bahan Baku Siap Produksi	1,678,040,000	423,760,000	655,920,000
	- Persediaan Bahan Baku 31 Des 2015	334,040,000	97,360,000	137,520,000
	Total Pemakaian Bahan Baku	1,344,000,000	326,400,000	518,400,000
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung (Tabel 4.33)	25,515,000	14,580,000	32,805,000
3	Biaya Over Head Pabrik			
	- Biaya Over Head Pabrik Variabel (Tabel 4.8)	86,100,000	49,200,000	110,700,000
	- Biaya Over Head Pabrik Tetap (Tabel 4.35)	21,763,000	12,436,000	27,981,000
	Total BOP	107,863,000	61,636,000	138,681,000
4	Harga Pokok Produksi (1+2+3)	1,477,378,000	402,616,000	689,886,000
	Persediaan Barang Jadi			
	- Persediaan Barang Jadi 1 Jan 2015	36,204,000	10,416,000	14,832,000
	- Harga Pokok Barang Tersedia Untuk Dijual	1,513,582,000	413,032,000	704,718,000
	- Persediaan Barang Jadi 31 Des 2015	33,404,000	9,736,000	13,752,000
5	Harga Pokok Penjualan	1,480,178,000	403,296,000	690,966,000
6	Total Harga Pokok Penjualan	2,574,440,000		

Sumber: Data Diolah

Tabel 5.8 Laporan Laba Rugi Setelah Full Costing

No	Keterangan	Tahun				
		2011	2012	2013	2014	2015
1	Penjualan Bersih	1,784,136,000	2,101,662,000	2,396,382,000	2,876,020,000	3,184,152,000
2	Harga Pokok Penjualan	1,431,694,000	1,700,096,000	1,936,544,000	2,320,920,000	2,574,440,000
	Lab Kotor (1 - 2)	352,442,000	401,566,000	459,838,000	555,100,000	609,712,000
3	Biaya Operasional:					
	Biaya Pemasaran					
	- Gaji karyawan pemasaran	3,900,000	4,500,000	6,600,000	7,200,000	8,100,000
	- Bahan Bakar Kendaraan	4,800,000	5,400,000	6,000,000	7,800,000	7,200,000
	- Service Kendaraan	1,200,000	1,200,000	1,200,000	1,200,000	1,200,000
	- Biaya Sewa Toko	10,000,000	10,000,000	10,000,000	10,000,000	10,000,000
	- Biaya Promosi	1,100,000	1,050,000	1,300,000	1,350,000	1,450,000
	- Biaya Pajak kendaraan	2,790,000	2,580,000	2,370,000	2,160,000	1,950,000
	- Biaya kemasan	32,400,000	33,930,000	38,400,000	47,250,000	60,000,000
	Total Biaya Pemasaran	56,190,000	58,660,000	65,870,000	76,960,000	89,900,000
	Biaya Administrasi dan Umum					
	- Biaya Pemeliharaan Rumah	120,000	120,000	120,000	120,000	120,000
	- Biaya Telepon	240,000	240,000	240,000	240,000	240,000
	- Biaya Penyusutan	21,400,000	21,400,000	21,400,000	21,400,000	21,400,000
	Total Biaya Administrasi Umum	21,760,000	21,760,000	21,760,000	21,760,000	21,760,000
	Total Biaya Operasional	77,950,000	80,420,000	87,630,000	98,720,000	111,660,000
4	Lab Operasional (2 - 3)	274,492,000	321,146,000	372,208,000	456,380,000	498,052,000
5	Biaya Bunga	0	0	0	0	0
6	Lab Sebelum Pajak (4 - 5)	274,492,000	321,146,000	372,208,000	456,380,000	498,052,000
7	Pajak					
	- Pajak Pendapatan (10%)	27,449,200	32,114,600	37,220,800	45,638,000	49,805,200
8	Lab Setelah Pajak (6 - 7)	247,042,800	289,031,400	334,987,200	410,742,000	448,246,800

Sumber: Data Diolah

5.5 Analisis Selisih Laba Rugi Berdasarkan Sebelum dengan Setelah *Full Costing*

Tabel 5.9 Selisih Laba Rugi Berdasarkan Sebelum dengan Setelah *Full Costing*

Perbandingan Laba (Rp)			
Tahun	Sebelum <i>Full Costing</i>	Setelah <i>Full Costing</i>	Selisih Laba Rugi
2011	321,553,800	247,042,800	74,511,000
2012	365,765,400	289,031,400	76,734,000
2013	418,210,200	334,987,200	83,223,000
2014	503,946,000	410,742,000	103,204,000
2015	553,096,800	448,246,800	104,850,000

5.6 Analisis Perbandingan Harga Jual Metode *Cost-Plus Pricing* Dengan Harga Jual Pesaing di Wilayah Jakarta Barat

Tabel 5.10 Perbandingan Harga Jual PT Primasari Pangan Lestari dengan Harga Jual Pesaing di Wilayah Jakarta Barat

Tahun 2014				
Jenis Produk	Perbandingan Harga Jual (Rp)			
	PT Primasari Pangan Lestari dengan <i>Cost-plus pricing</i>		Perusahaan Toko Tiga Saudara	
	500gr	5kg	500gr	5kg
Kacang Mede	59,500	595,000	65,000	650,000
Kacang Tanah	21,000	210,000	23,000	230,000

Tahun 2015				
Jenis Produk	Perbandingan Harga Jual (Rp)			
	PT Primasari Pangan Lestari dengan <i>Cost-plus pricing</i>		Perusahaan Toko Tiga Saudara	
	500gr	5kg	500gr	5kg
Kacang Mede	57,000	570,000	60,000	600,000
Kacang Tanah	21,500	215,000	25,000	250,000

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan rumusan masalah dan analisis data yang telah dilakukan, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. - Besarnya biaya produksi untuk produk kacang mede, emping, dan kacang tanah di PT Primasari Pangan Lestari setiap tahunnya mengalami rata-rata peningkatan yaitu tahun 2011 sebesar Rp 478,196,666.7 , tahun 2012 sebesar Rp 568,336,666.7, tahun 2013 sebesar Rp 647,206,666.7, tahun 2014 sebesar Rp 776,796,666.7, tahun 2015 sebesar Rp 856,626,666.7

- Besarnya biaya non produksi (biaya pemasaran dan administrasi umum) di PT Primasari Pangan Lestari setiap tahunnya juga mengalami rata-rata peningkatan yaitu untuk tahun 2011 sebesar Rp 25,983,333.33, tahun 2012 sebesar Rp 26,806,666.67, tahun 2013 sebesar Rp 29,210,000, tahun 2014 sebesar Rp 32,906,666.7, tahun 2015 sebesar Rp 37,220,000
2. Perbandingan harga jual produk kacang mede, emping, dan kacang tanah sesudah menggunakan metode *cost-plus pricing* dibandingkan dengan harga jual yang ditetapkan PT Primasari Pangan Lestari memiliki selisih harga jual untuk ukuran 500 gr berkisar antara Rp 1,000 – Rp 3,500 dan untuk ukuran 5 kg selisih harga jual tersebut berkisar antara Rp 10,000 – Rp 35,000
3. Laba setelah menggunakan pendekatan *full costing* dikatakan lebih rendah dibandingkan dengan laba sebelum menggunakan *full costing* karna semua biaya telah dimasukan termasuk biaya pemasaran dan penyusutan sehingga hal tersebut merupakan laba perusahaan yang sesungguhnya.

6.2 Saran

Pada kesimpulan yang telah di uraikan, maka penulis akan memberikan saran untuk perusahaan dengan harapan sebagai bahan pertimbangan untuk dapat mengembangkan perusahaan. Berikut ini merupakan saran yang penulis utarakan:

1. Sebaiknya PT Primasari Pangan Lestari menjadikan biaya sebagai dasar perhitungan harga jual karena biaya-biaya yang dikeluarkan untuk menjalankan kegiatan usaha akan lebih rinci sehingga dapat meminimalisir kesimpangsiuran pengeluaran yang ada.
2. PT Primasari Pangan Lestari dalam menetapkan harga jualnya sebaiknya menggunakan metode *cost-plus pricing* dengan pendekatan *full costing*, karena akan menghitung biaya keseluruhan / biaya penuh baik yang bersifat produksi maupun non produksi sehingga akan tercapainya laba yang diharapkan oleh perusahaan.
3. Apabila perusahaan menggunakan metode perhitungan harga jual dengan pendekatan *full costing*, maka laba yang dihasilkan memang dikatakan lebih rendah akan tetapi laba tersebut merupakan laba yang sesungguhnya karena semua biaya telah dimasukan dan diperhitungkan secara lebih rinci selain itu pajak yang akan dikeluarkan oleh perusahaan juga lebih rendah dibandingkan dengan laba sebelum menggunakan *full costing*.

DAFTAR PUSTAKA

Halim, Abdul, Bambang Supomo. 2014. *Akuntnasi Manajemen*. Edisi ke-2. BPFE: Yogyakarta

Kotler, Phillip, Kevin Lenne Keller. 2008. *Manajemen Pemasaran*. Edisi ke-12. Jilid 2. Jakarta: PT Indeks

Matz & Usry. 1994. *Akuntansi Biaya: Perencanaan dan Pengendalian*. Edisi ke 9. Jilid 1. Jakarta: Erlangga

Mulyadi. 2010. *Akuntansi Biaya*. Edisi ke-5. Jakarta: Salemba Empat

Supriyono, R.A. 1999. *Akuntansi Biaya 1: Pengumpulan Biaya dan Penentuan Harga Pokok*. Edisi 2. Yogyakarta: BPFE

Soekartawi. 1993. *Manajemen Pemasaran Dalam Bisnis Modern*. Jakarta: Cawang

Swastha, Basu. 2001. *Manajemen Pemasaran Modern*. Yogyakarta: Liberty

Swastha, Basu. 2002. *Pengantar Bisnis Modern*. Yogyakarta: Liberty

LAMPIRAN

Tabel biaya Penyusutan

Biaya Penyusutan (Rp) PT Primasari Pangan Lestari				
Aktiva Tetap	Nilai Investasi	Nilai Residu (Sisa)	Umur Ekonomis	Penyusutan Per Tahun
Mesin	55,000,000	15,000,000	10 tahun	4,000,000
Inventaris Kantor	16,130,000	9,130,000	5 tahun	1,400,000
Peralatan	15,000,000	8,000,000	5 tahun	1,200,000
Kendaraan	300,000,000	100,000,000	10 tahun	20,000,000
Total Penyusutan (Rp)				27,400,000

Berikut ini cara perhitungan biaya penyusutan aktiva tetap:

1. Mesin

Capital cost : Rp 55,000,000

Umur ekonomis : 10 tahun

Nilai sisa : Rp 15,000,000

Penyusutan/tahun :
$$\frac{\text{Capital cost} - \text{Nilai sisa}}{\text{Umur ekonomis}}$$

$$\frac{\text{Rp } 55,000,000 - \text{Rp } 15,000,000}{10} = \text{Rp } 4,000,000$$

2. Inventaris Kantor

Capital cost : Rp 16,130,000

Umur ekonomis : 5 tahun

Nilai sisa : Rp 9,130,000

Penyusutan/tahun :
$$\frac{\text{Capital cost} - \text{Nilai sisa}}{\text{Umur ekonomis}}$$

$$\frac{\text{Rp } 16,130,000 - \text{Rp } 9,130,000}{5} = \text{Rp } 1,400,000$$

3. Peralatan

Capital cost : Rp 15,000,000

Umur ekonomis : 5 tahun

Nilai sisa : Rp 8,000,000

Penyusutan/tahun : $\frac{\text{Capital cost} - \text{Nilai sisa}}{\text{Umur ekonomis}}$

$$\frac{\text{Rp } 15,130,000 - \text{Rp } 10,130,000}{5} = \text{Rp } 1,200,000$$

4. Kendaraan

Capital cost : Rp 300,000,000

Umur ekonomis : 10 tahun

Nilai sisa : Rp 100,000,000

Penyusutan/tahun : $\frac{\text{Capital cost} - \text{Nilai sisa}}{\text{Umur ekonomis}}$

$$\frac{\text{Rp } 300,000,000 - \text{Rp } 100,000,000}{10} = \text{Rp } 20,000,000$$