

HARGA POKOK PRODUKSI DAN RUGI LABA PADA AGROINDUSTRI PENGOLAHAN EMPING JAGUNG, MARNING JAGUNG DAN JAGUNG RASA UDANG (Studi Kasus Pada IRT “X” di Kota Kupang)

Haryati Hatto^{1&3)}, Marthen R.Pellokila²⁾, Made T. Surayasa²⁾

¹⁾ Mahasiswa Minat Manajemen Agribisnis, Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian Undana

²⁾ Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian Undana

³⁾ Email: hattoharyati@gmail.com. Telp: 085239932259

ABSTRACT

This study aims to: 1) find out the production process of Corn into Chips Corn, Marning Corn, and Shrimp-Flavoured Corn, 2) calculate the costs of goods manufactured, and 3) calculate the income of IRT “X”. The data collection was carried out in March-April, 2018. However, the data analysis was done using the data from March 2018 only. The data analysis used descriptive analysis, cost of goods manufactured analysis using Full Costing method, and income statement analysis. The result of data analysis revealed that 1) the production process of corn into Chips Corn began with corn cleansing, boiling, steaming, flattening, drying, seasoning, re-drying, frying, and then packaging according to the size. The production process of corn into Marning Corn was: corn cleansing, boiling, washing, re-boiling, drying, sifting, frying, seasoning, and then packaging. Whereas, the production process of Shrimp-Flavoured Corn was: cleansing, boiling, frying, seasoning, and the packaging in accordance to the size, 2) Cost of Goods Manufactured of Chips Corn, Marning Corn, and Shrimp-Flavoured Corn in IRT “X” was Rp 9.567.075,- Rp 9.606.954,- and Rp 20.466.902,-. and 3) Income earned by IRT “X” in period of March 2018 was Rp 19.498.075,-. The highest income contribution (52.12%) was earned from Shrimp-Flavoured Corn Production, followed by Chips Corn (29.48%), and lastly Marning Corn (18,40%). The increased production of Shrimp-Flavoured Corn needed to be considered for more than 50% income earned from this product.

Keyword: mize, agroindustry, home industry

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk: 1) mengetahui proses pengolahan Jagung menjadi Emping jagung, Marning jagung, dan Jagung Rasa Udang, 2) menghitung besarnya Harga Pokok Produksi yang dikeluarkan, dan 3) menghitung Rugi Laba yang diperoleh IRT “X”. Pengumpulan data dilakukan pada bulan Maret-April 2018. Namun, data yang dianalisis adalah data periode Bulan Maret 2018 saja. Analisis data dilakukan dengan menggunakan analisis deskriptif, analisis Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing, dan analisis Laporan Rugi Laba. Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses pengolahan jagung menjadi Emping Jagung dimulai dari pembersihan jagung, perebusan, pengukusan, pemipihan, penjemuran, pemberian bumbu, penjemuran kembali, penggorengan, dan selanjutnya dikemas sesuai ukuran. Proses pengolahan jagung menjadi Marning Jagung adalah: pembersihan jagung, perebusan, pencucian, perebusan kembali, penjemuran, pengayakan, penggorengan, pemberian bumbu, dan pengepakan. Sedangkan, proses pengolahan Jagung Rasa Udang adalah: pembersihan, perebusan, penggorengan, pemberian bumbu, dan selanjutnya dikemas sesuai ukuran, 2) Harga Pokok Produksi Emping Jagung, Marning Jagung, dan Jagung Rasa Udang di IRT “X” adalah Rp 9.567.075,-, Rp 9.606.954,-, dan Rp 20.466.902,-, dan 3) Laba IRT “X” pada periode Maret 2018 adalah Rp 19.498.075,-. Kontribusi laba terbesar (52,12%) diperoleh dari produk Jagung Rasa Udang, selanjutnya Emping Jagung (29,48%), dan Marning Jagung (18,40%). Peningkatan produksi Jagung Rasa Udang perlu dipertimbangkan mengingat lebih dari 50% laba diperoleh dari produk ini.

Kata Kunci: jagung, agroindustry, home industry,

PENDAHULUAN

Pembangunan pertanian mendapatkan prioritas dalam program pembangunan nasional Indonesia. Sebagai negara agraris, pertanian

merupakan sektor yang berperan penting dalam keseluruhan sistem perekonomian nasional, mengingat sebagian besar penduduk Indonesia menggantungkan hidupnya pada sektor

tersebut. Pembangunan khususnya pada sektor pertanian dapat dilakukan dengan membentuk sentra agribisnis suatu wilayah yang memiliki komoditas yang dapat dikembangkan.

Industrialisasi pertanian dikenal dengan nama agroindustri. Agroindustri dapat menjadi salah satu pilihan strategis dalam menghadapi masalah dalam upaya peningkatan perekonomian masyarakat di pedesaan serta mampu menciptakan kesempatan kerja bagi masyarakat yang hidup di pedesaan. Sektor industri pertanian merupakan suatu sistem yang dikelola secara terpadu antara sektor pertanian dengan sektor industri dengan tujuan mendapatkan nilai tambah dari hasil pertanian. Agroindustri merupakan usaha untuk meningkatkan efisiensi sektor pertanian hingga menjadi kegiatan yang sangat produktif melalui proses modernisasi pertanian. (Saragih, 2004).

Perkembangan sektor industri dalam pembangunan di Indonesia tidak terlepas dari peranan dan keberadaan industri kecil. Dengan demikian, upaya peningkatan pengembangan industri merupakan langkah yang tepat untuk memacu pertumbuhan ekonomi daerah. Salah satu bentuk dari Industri Kecil adalah Industri Rumah Tangga (IRT), yaitu industri yang diusahakan pada skala rumah tangga dengan tujuan untuk menambah pendapatan keluarga. Pengembangan industri rumah tangga dapat dilakukan apabila ketersediaan bahan bakunya mencukupi.

Kota Kupang merupakan salah satu Kota yang memiliki potensi dalam menghasilkan bahan baku Jagung. Berdasarkan data BPS Kota Kupang tahun 2014-2016 diketahui bahwa produksi jagung di Kota Kupang dari tahun 2013 sampai tahun 2015 mengalami fluktuasi. Dimana Produksi jagung tahun 2014 mengalami penurunan yaitu sebesar 136 ton dan kembali mengalami peningkatan produksi sebesar 743 ton pada tahun 2015 menjadi 1808 ton. Kecamatan Maulafa merupakan kecamatan dengan kontribusi produksi jagung tertinggi dari semua Kecamatan yang ada di Kota Kupang. Tingginya ketersediaan bahan baku jagung tersebut secara tidak langsung dapat memudahkan Agroindustri Pengolahan Jagung dalam men-

gakses bahan bakunya. Hal ini tentu memberikan peluang besar untuk berkembangnya usaha Agroindustri pengolahan Jagung yang ada di Kota Kupang.

IRT "X" merupakan Salah satu IRT pengolahan Jagung yang ada di Kota Kupang. Produk olahan Jagung yang dihasilkan oleh industri rumah tangga ini adalah Emping jagung, Marning jagung, dan Jagung Rasa udang. IRT "X" ini dalam menjalankan usahanya tentu harus mampu mengelola usahanya secara baik dan tepat agar dapat terus berkembang. Hasil pra survey menunjukkan bahwa IRT "X" belum melakukan pendataan atau pencatatan secara baik dan terinci terhadap biaya-biaya produksi yang digunakan selama proses produksi, begitupun dengan perhitungan Laba Rugi dari usaha yang dijalankan. Padahal, penentuan Harga Pokok Produksi merupakan hal yang sangat penting mengingat manfaat informasi harga pokok produksi adalah untuk menentukan harga jual produk, pemantauan realisasi biaya produksi, dan perhitungan laba rugi. Ketepatan dalam menentukan harga pokok produksi yang efektif akan memudahkan dalam memperkirakan struktur biaya produksi serta sebagai sarana pengendalian biaya untuk tujuan efisiensi biaya. Kesalahan dalam menentukan harga pokok produksi yang dihasilkan menyebabkan harga jual yang ditetapkan terlalu rendah atau terlalu tinggi hal ini berdampak pada salah atau tidak sesuainya keuntungan yang diharapkan dengan keuntungan yang sebenarnya di peroleh perusahaan.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini telah dilakukan di salah satu IRT di Kota Kupang, yang menggunakan jagung sebagai bahan baku utama produk olahannya. Pengumpulan data dilakukan selama Bulan Maret-April 2018 dan data yang dianalisis adalah data pada periode produksi Maret 2018. Data tersebut terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari hasil wawancara langsung dengan pemilik IRT. Wawancara dilakukan menggunakan daftar pertanyaan antara lain menyangkut jumlah bahan baku yang digunakan, besar biaya yang dikeluarkan dalam satu kali proses produksi,

banyak produk yang dihasilkan dalam satu kali proses produksi, harga jual masing-masing produk, dan lain sebagainya. Data sekunder diperoleh dari IRT "X" dan juga literatur yang menunjang dan berkaitan dengan penelitian ini.

Analisis Data

Analisis data dilakukan dengan analisis deskriptif dan kuantitatif. Untuk mengetahui proses pengolahan jagung menjadi emping jagung, Marning jagung, dan jagung rasa udang pada IRT X dilakukan dengan menggunakan analisis deskriptif. Sedangkan untuk menghitung harga pokok produksi dilakukan dengan menggunakan metode *full costing*. Untuk menghitung besarnya Rugi/Laba perusahaan maka dilakukan analisis Rugi/Laba menurut Sujarweni (2016).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses Pengolahan

Proses pengolahan jagung menjadi emping jagung dan Marning jagung dilakukan selama 2 hari sehingga dalam satu bulan produksi Emping Jagung dan Marning jagung dilakukan sebanyak 12 kali produksi, sedangkan proses produksi untuk Jagung rasa udang dilakukan setiap hari atau selama 24 kali dalam satu bulan. Proses pengolahan jagung menjadi Emping Jagung yaitu : pembersihan, perebusan, pengukusan, pemipihan, penjemuran, pemberian bumbu, penjemuran kembali, penggorengan dan pengemasan. Proses pengolahan Marning Jagung yaitu: pembersihan, perebusan, pencucian, perebusan kembali, penjemuran, pengayakan, penggorengan, pemberian bumbu, pengepakan. Proses pengolahan Jagung Rasa Udang yaitu: pembersihan, perebusan, penggorengan, pemberian bumbu dan pengepakan.

Biaya produksi

Kegiatan produksi memerlukan pengorbanan sumber ekonomi berupa berbagai jenis biaya untuk menghasilkan produk yang akan dipasarkan. Biaya-biaya ini akan menjadi dasar dalam penentuan Harga Pokok Produksi (HPP). Elemen-elemen yang membentuk Harga Pokok Produksi (HPP) dapat dikelompokkan menjadi tiga golongan besar yakni bahan baku langsung,

tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Ketiga biaya tersebut harus dicatat dan diklasifikasikan secara cermat sesuai dengan jenis dan sifat biaya tersebut. Hal ini dimaksudkan untuk mempermudah perusahaan mengetahui berapa besarnya biaya sebenarnya yang dikeluarkan perusahaan untuk menghasilkan suatu produk yang disebut harga pokok produksi. (Setiadi dkk, 2014).

Biaya-biaya yang dapat diidentifikasi dalam proses produksi pada IRT "X" yaitu seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya Overhead Pabrik seperti biaya bahan penolong, biaya listrik dan air, biaya perawatan mesin dan biaya pembelian alat maupun mesin produksi untuk kemudian dapat dihitung nilai penyusutannya.

Biaya bahan baku

Bahan baku yang digunakan untuk memproduksi Emping Jagung, Marning Jagung dan Jagung Rasa Udang di IRT "X" adalah jagung pipilan kering. Bahan baku ini dibeli dari pedagang di pasar Inpres Naikoten dan juga pedagang di Pasa Oeba. Bahan baku jagung yang digunakan untuk membuat Emping jagung berbeda dengan bahan baku jagung yang digunakan untuk membuat Marning Jagung berbeda. Untuk membuat Emping Jagung digunakan jagung lokal karena jagung lokal pada saat pemipihan emping jagung akan lebih mengembang dibandingkan jagung hibrida. Sedangkan untuk membuat Marning Jagung dan Jagung Rasa Udang menggunakan jagung Hibrida.

Jumlah bahan baku dan biaya yang dikeluarkan untuk produksi Emping Jagung, Marning Jagung dan Jagung Rasa Udang pada IRT "X" pada Tabel 1.

Tabel 1 menunjukkan bahwa biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan baku produksi Emping Jagung, Marning Jagung, dan Jagung Rasa Udang, adalah Rp 3.240.000,-, Rp 2.400.000,- dan Rp 6.000.000,-. Perbedaan besarnya biaya bahan baku ini dikarenakan adanya perbedaan pada jenis, harga dan jumlah bahan baku yang digunakan. Adanya perbedaan harga bahan

Tabel 1 Jumlah dan Biaya bahan baku IRT "X" periode bulan Maret 2018

Pembelian bahan baku	Jumlah bahan baku/ Produksi (Kg)	Jumlah bahan baku/ bln (Kg)	Harga baku (Rp/ Kg)	Total biaya	Margin Pemasaan (Rp)/ kg
Emping jagung	45	540	6.000	3.240.000	2.000
Marning jagung	40	480	5.000	2.400.000	
Jagung Rasa Udang	50	1200	5.000	6.000.000	1.000

Sumber: data primer diolah, 2018

baku karena bahan baku yang digunakan untuk produksi Emping Jagung adalah jenis Jagung Lokal, sedangkan untuk produksi Marning Jagung dan Jagung Rasa Udang adalah jenis Jagung Hibrida.

Tingginya jumlah bahan baku yang digunakan untuk produk jagung rasa udang karena dalam satu bulan, produksi jagung rasa udang dilakukan sebanyak 24 kali produksi atau setiap hari kerja hal ini karena proses pengolahan jagung rasa udang tergolong lebih mudah dan tidak memerlukan waktu yang lama, sedangkan untuk emping jagung dan marnig jagung, proses pengolahannya memerlukan waktu ± 2 hari kerja sehingga produksinya hanya 12 kali dalam satu bulan.

Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya tenaga kerja langsung dalam penelitian ini dihitung dengan satuan HKO berdasarkan metode pendekatan akuntansi. Penggunaan metode ini karena seluruh tenaga kerja pada IRT "X" terlibat dalam memproduksi Emping jagung, Marning jagung, jagung rasa udang, kacang telur dan kacang bawang jadi biaya tenaga kerja yang digunakan merupakan biaya gabungan (Join cost). Biaya tenaga kerja yang dikeluarkan untuk memproduksi Emping Jagung adalah sebesar Rp 2.093.824,-, Marning Jagung sebesar Rp1.431.176,-, dan Jagung Rasa Udang sebesar Rp 1.500.000,- .

Biaya Overhead pabrik

Biaya Overhead pabrik merupakan biaya produksi selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung seperti biaya bahan penolong, biaya tenaga kerja tidak langsung, biaya pemeliharaan, biaya mesin, biaya kendaraan, biaya

sewa gedung, biaya listrik dan air. Biaya overhead dikelompokkan menjadi dua yaitu Biaya Overhead Tetap dan Biaya Overhead Variable.

Biaya Overhead Tetap

Biaya overhead Tetap yang dikeluarkan adalah biaya penyusutan peralatan dan mesin, serta biaya listrik dan air. Biaya penyusutan peralatan pada IRT "X" dihitung dengan menggunakan Metode Garis Lurus menurut Baridwan (2004).

Biaya penyusutan peralatan dalam bulan Maret 2018 adalah sebesar Rp 195.898/bln. Total penyusutan Mesin pemipih yang digunakan khusus dalam pengolahan Emping jagung sebesar Rp 50.000/bln. Sedangkan penyusutan kendaraan operasional yang digunakan dalam mendistribusikan produk sebesar Rp 83.333/bln. Mesin pemipih yang digunakan untuk Emping jagung ini merupakan bantuan dari LIPI di tahun 2011 sedangkan peralatan lainnya didapatkan sendiri oleh IRT "X". Perlu diketahui bahwa biaya penyusutan yang dihitung adalah penyusutan perbulan yang diperoleh dari perbandingan antara total penyusutan Pertahun dengan jumlah bulan dalam setahun yaitu 12 bulan. Biaya listrik yang dikeluarkan dalam proses produksi selama bulan Maret yaitu sebesar Rp 200.000,-. Sedangkan biaya air sebesar Rp 800.000,-.

Biaya overhead tetap yang dihitung dalam penelitian ini termasuk dalam biaya bersama (Joint Cost) dikarenakan IRT ini memproduksi lebih dari satu jenis produk diantaranya Emping jagung, Marning jagung, Jagung rasa udang, Kacang telur dan Kacang bawang yang berarti semua biaya Overhead tetap seperti biaya penyusutan peralatan, penyusutan mesin, penyusutan Kendaraan Operasional, perawatan mesin, biaya listrik dan air adalah biaya bersama yang perlu dialokasikan pada masing-masing produk sehingga diketahui besar biaya Over-

head tetap untuk masing-masing produk.

Untuk mengetahui besar biaya dari masing-masing produk dalam penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode Nilai Jual Relatif. Menurut Besar biaya untuk masing-masing produk dapat diketahui dengan cara membagi nilai jual produk dengan total nilai jual dari keseluruhan produk kemudian dikali dengan 100%. Nilai jual produk dalam penelitian yaitu total penjualan setiap produk selama bulan Maret 2018. Sedangkan total nilai jual produk adalah total penjualan keseluruhan produk yang dihasilkan selama bulan Maret 2018.

Nilai Jual Relatif untuk produk emping jagung sebesar 16,75%, nilai jual relatif untuk produk Marning jagung sebesar 14,43% dan nilai jual relatif untuk jagung rasa udang sebesar 33,51%. Dari nilai jual relatif yang diperoleh kemudian dipakai untuk menentukan besarnya biaya yang dialokasikan untuk masing-masing produk.

Setelah mengetahui besarnya nilai jual relatif dari masing-masing dapat diketahui besarnya biaya overhead tetap untuk produk Emping jagung sebesar Rp 314.304,-, Marning Jagung sebesar Rp 184.631,- dan Jagung Rasa Udang sebesar Rp 428.608,-.

Biaya overhead Variabel

Biaya overhead Variabel adalah biaya yang jumlah totalnya akan berubah sebanding dengan perubahan volume kegiatan. Biaya overhead Variabel yang dimaksud dalam penelitian ini adalah biaya bahan penolong yang digunakan seperti biaya pengadaan udang, bawang putih, MSG, cabai, garam, penyedap rasa, kapur sirih, minyak goreng, gula pasir, kayu bakar, minyak tanah dan plastik kemasan.

Biaya Overhead Variabel yang digunakan selama bulan Maret 2018 untuk produk Emping Jagung adalah sebesar Rp 3.918.947,-, marning Jagung sebesar Rp 5.591.147,- dan Jagung Rasa sebesar Rp 12.538.294,-. Perbedaan biaya bahan penolong ini karena adanya perbedaan pada volume produksi dan beberapa jenis bahan penolong lain yang digunakan untuk masing-masing produk. biaya bahan penolong untuk pro-

duk Jagung Rasa Udang terlihat sangat tinggi dari produk lainnya hal ini karena produk ini diproduksi setiap hari dengan volume produksi yang lebih tinggi dari produk lainnya, hal lainnya yaitu karena produk ini membutuhkan bahan penolong lain seperti udang kering (Ebi) sebagai ciri khas dari produk Jagung Rasa Udang.

Biaya Non Produksi

Biaya non produksi adalah semua biaya yang tidak terkait dengan proses produksi suatu produk. Biaya non produksi yang dimaksud dalam penelitian ini yaitu biaya Pemasaran, biaya telepon. Biaya pemasaran yang dimaksud dalam penelitian ini adalah biaya yang digunakan untuk membayar Upah Tenaga Kerja Tidak Langsung yang bertugas mendistribusikan produk ke mitra-mitra bisnis. Biaya pemasaran yang dikeluarkan IRT ini selama Bulan Maret 2018 yaitu sebesar Rp 720.000,- sedangkan biaya komunikasi yang digunakan sebesar Rp 50.000,-. Berdasarkan pembagian proporsi yang telah dilakukan sebelumnya maka dapat diketahui biaya pemasaran emping jagung sebesar Rp 120.619,- Marning jagung sebesar Rp 103.918,- dan Jagung Rasa Udang sebesar Rp 241.237,-. Sedangkan untuk biaya telepon yang dikeluarkan untuk masing-masing produk adalah sebesar Rp 8.376,- untuk Emping jagung, Rp 7.216,- untuk Marning jagung dan Rp 16.753,- Untuk Jagung Rasa Udang.

Harga Pokok Produksi (*Full costing*)

Perhitungan harga pokok produksi merupakan hal yang sangat penting mengingat manfaat informasi harga pokok produksi adalah untuk menentukan harga jual produk yang akan disajikan dalam laporan posisi keuangan. Setiap perusahaan manufaktur harus melakukan perhitungan harga pokok produksi secara tepat dan akurat. Di dalam perhitungan harga pokok produksi, informasi yang dibutuhkan adalah informasi mengenai biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik. Ketiga jenis biaya tersebut harus ditentukan secara cermat, baik dalam pencacatan maupun penggolongannya (Samsul, 2013).

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan

dengan pihak IRT “X” diketahui bahwa IRT ini masih belum mampu menghitung Harga Pokok Produksi dengan baik dan akurat hal ini karena belum adanya pencatatan secara rinci terhadap biaya-biaya yang dikeluarkan selama proses produksi. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan (Hendrich,2013), dimana hasil penelitian menyatakan bahwa dalam penentuan harga pokok produksi, perusahaan belum memasukkan beberapa biaya seperti biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik yang meliputi biaya penyusutan mesin, biaya lain-lain dan biaya tenaga kerja tidak langsung. Alasan perusahaan tidak memperhitungkan biaya-biaya tersebut, karena perusahaan menganggap semua biaya tersebut merupakan biaya umum yang tidak dimasukkan ke dalam kategori biaya produksi. Penentuan harga pokok produksi ini belum menunjukkan harga pokok produksi yang wajar karena harga pokok tersebut tidak dihitung berdasarkan penggolongan dan pengumpulan biaya yang dikeluarkan tetapi lebih mengacu pada pertimbangan manajemen.

Untuk menentukan harga pokok produksi yang mutlak diperlukan dasar penilaian dan penentuan laba-rugi periodik, biaya produksi perlu diklasifikasikan menurut jenis atau objek pengeluarannya. Hal ini penting agar pengumpulan data biaya dan alokasinya yang seringkali menuntut adanya ketelitian yang tinggi, seperti misalnya penentuan tingkat penyelesaian produk dalam proses pada produksi secara massa dapat dilakukan dengan mudah. Terdapat tiga unsur-unsur harga pokok produksi menurut yaitu: biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya produksi yak langsung atau biaya overhead pabrik (Sihite, 2012).

Penentuan Harga Pokok Produksi pada penelitian ini dilakukan dengan metode Full costing. Metode ini dipilih karena metode ini

menggunakan perhitungan biaya penuh yang berarti semua biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi produk dihitung. Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode full costing dari Produk Olahan Jagung pada IRT”X” dapat dilihat pada Tabel 2.

Berdasarkan data pada Tabel2. Dapat dijelaskan bahwa Harga Pokok Produksi IRT “X” pada bulan Maret sebesar Rp 39.640.931. Harga Pokok Produksi tertinggi yaitu dari produk Jagung Rasa Udang sebesar Rp 20.466.902 dengan jumlah produksi sebanyak 1200 kg diikuti dengan produk Marning jagung sebesar Rp 9.606.954 dengan jumlah produksi sebanyak 480 kg dan Produk Emping jagung sebesar Rp 9.567.075 dengan jumlah produksi 420kg . Perhitungan harga pokok produksi per kg diperoleh dengan membagi total nilai harga pokok produksi dengan jumlah produksi per bulan sehingga diketahui Harga pokok produksi/kg produk emping jagung sebesar Rp 22.779 dengan harga jual Rp 37.143/kg, harga pokok produksi/kg produk Marning jagung sebesar Rp 20.014 dengan harga jual Rp 28.000/kg dan harga pokok produksi/kg jagung rasa udang sebesar Rp 17.056 dengan harga jual Rp 26.000.

Dari hasil perhitungan dengan metode Full costing pengolahan jagung menjadi Emping jagung, marning jagung dan jagung rasa udang masih memperoleh laba dengan harga jual yang berlaku sekarang, karena harga jual tersebut diatas dari harga pokok produksi. Hasil perhitungan dengan metode full Costing ini mendukung

Tabel 2 Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode Full costing IRT “X” pada bulan Maret 2018.

Jenis Biaya	Biaya Per Produk (Rp)		
	Emping Jagung (Rp)	Marning Jagung (Rp)	Jagung Rasa Udang (Rp)
Biaya Bahan Baku			
Biaya Tenaga Kerja	2.093.824	1.431.176	1.500.000
Biaya Overhead Pabrik:			
Tetap	314.304	184.631	428.608
Variabel	3.918.947	4.871.147	12.538.294
Total Harga Pokok Produksi	9.567.075	9.606.954	20.466.902
Jumlah Unit Produksi	420	480	1200
HPP/kg produksi	22,779	20.014	17.056

Sumber: data primer diolah, 2018

Tabel 3 Penerimaan IRT “X” Pada bulan Maret 2018

Jenis produk yang dihasilkan	Satuan per bks (gr)	Total produksi/ bulan (bks)	Harga jual produk/ bks (Rp)	Penerimaan / bulan (Rp)
Emping Jagung	350	1200	13.000	15.600.000
Marning Jagung	500	960	14.000	13.440.000
Jagung Rasa Udag	500	2400	13.000	31.200.000
Total Penerimaan yang diterima IRT				60.240.000

Sumber: data primer diolah, 2018

penelitian yang dilakukan (Agustina, 2015) yang menyatakan bahwa apabila hasil perhitungan metode Full costing lebih kecil dari harga jual standar yang sudah ditetapkan oleh perusahaan, maka akan memberikan keuntungan dan dapat dijadikan sebagai dasar penentuan harga jual selanjutnya.

Penerimaan (*Revenue*)

Penerimaan adalah Nilai Rupiah yang diterima oleh produsen yang diperoleh dari hasil penjualan hasil produksi. Penerimaan yang dimaksud dalam penelitian ini yaitu penerimaan dari hasil penjualan Emping Jagung, Marning Jagung dan Jagung Rasa Udag pada bulan Maret 2018. Total Total penerimaan yang diterima IRT “X” pada bulan Maret 2018 dapat dilihat pada Tabel 3.

Dari Tabel 3 dapat dijelaskan bahwa total penerimaan yang diperoleh IRT “Sima Indah” 2018 dari hasil penjualan ketiga produk olahan jagung pada bulan Maret adalah sebesar Rp 60.240.000. Dimana penerimaan terbesar diperoleh dari Produk Jagung Rasa Udag dengan total penerimaan sebesar Rp 31.200.000, diikuti dengan Produk Emipng Jagung dengan total penerimaan sebesar Rp 15.600.000 dan Marning Jagung dengan total penerimaan sebesar Rp 13.440.000. Penerimaan Per produk diperoleh dari hasil kali antara Total produksi masing-masing produk dengan harga jual yang ditetapkan untuk masing-masing produk. Sedangkan Total penerimaan IRT diperoleh dari jumlah penerimaan ketiga produk olahan jagung yang dihasilkan.

Perbedaan besar kecilnya penerimaan yang diperoleh masing-masing produk dipengaruhi oleh volume penjualan dan harga jual produk.

Dimana volume penjualan Jagung Rasa Udag pada bulan Maret 2018 sebanyak 2400 bks dengan harga jual Rp 13.000/bks (500gr), Produk Emping Jagung sebanyak 1200 bks dengan harga

jual Rp 13.000/bks (350gr) dan Marning Jagung sebanyak 960 bks dengan harga 14.000/bks (500gr).

Laporan Rugi Laba

Laporan rugi laba adalah laporan yang disusun sistematis, mengenai penghasilan yang diperoleh perusahaan, biaya atau beban-beban yang terjadi dalam perusahaan selama periode tertentu (Sujarweni, 2016). Setiap perusahaan dalam melakukan usahanya tentu mempunyai tujuan untuk memperoleh laba, besarnya laba yang diperoleh ditentukan dari total penerimaan dan total biaya yang dikeluarkan dalam periode yang sama. Besar atau kecilnya laba yang diperoleh perusahaan dapat mempengaruhi usaha yang dijalankan, karena laba yang besar akan menjamin kelangsungan dan perkembangan usaha. Sedangkan laba yang kecil akan mengancam kelangsungan dan perkembangan usaha yang dijalankan. Laporan Rugi laba IRT “X” pada bulan Maret 2018 berikut ini.

Industri Rumah Tangga “X” LAPORAN RUGI LABA Per Maret 2018		
Penjualan		
Emping Jagung	Rp.15.600.000	
Marning Jagung	Rp.13.440.000	
Jagung Rasa Udag	Rp.31.200.000+	
Total Penjualan		Rp. 60.240.000
Harga Pokok Produksi		
Emping Jagung	Rp.9.567.075	
Marning Jagung	Rp.9.606.954	
Jagung Rasa Udag	Rp.20.466.902+	
Total HPP		Rp. 39.640.931 –
Biaya Non Produksi		
Beban Pemasaran	Rp. 465.774	
Beban komunikasi	Rp. 32.345	
Administrasi dan umum	Rp. - +	
Total Biaya Non Produksi		Rp. 498.119 –
Laba Sebelum Pajak		Rp. 20.100.950
Pajak Penghasilan (1%)		Rp. 602.400 –
Laba Bersih		Rp. 19.498.550

Berdasarkan Laporan Rugi Laba IRT “X” pada periode Maret 2018 (Tabel 4) diketahui total pendapatan dari ketiga jenis produk lebih besar dari biaya yang dikeluarkan sehingga IRT “X”

memperoleh keuntungan atau laba bersih sebesar Rp 19.498.550,-. Nilai laba bersih yang diperoleh IRT “X” pada periode maret bernilai positif yang berarti usaha ini dapat dikatakan layak secara ekonomi. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan Ahmad Thoriq, dkk (2017) dimana hasil penelitiannya menunjukkan bahwa Nilai pemasukan bersih diperoleh dari pengolahan emping jagung sebesar Rp2.613.080.414 pertahun dan nilai pengeluaran bersih sebesar Rp2.130.646.844, nilai penerimaan yang diperoleh ini lebih besar dari nilai peneluaran, dan nilai NPV yang dihitung diperoleh sebesar Rp482.433.570 pertahun, karena $NPV > 0$ maka usaha ini dinyatakan layak.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan yang dilakukan, dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Proses pengolahan jagung menjadi Emping Jagung dimulai dari pembersihan jagung, perebusan, pengukusan, pemipihan, penjemuran, pemberian bumbu, penjemuran kembali, penggorengan, dan selanjutnya dikemas sesuai ukuran. Proses pengolahan jagung menjadi Marning Jagung adalah: pembersihan jagung, perebusan, pencucian, perebusan kembali, penjemuran, pengayakan, penggorengan, pemberian bumbu, dan pengepakan. Sedangkan, proses pengolahan Jagung Rasa Udang adalah: pembersihan, perebusan, penggorengan, pemberian bumbu, dan selanjutnya dikemas sesuai ukuran.
2. Harga Pokok Produksi Emping Jagung, Marning Jagung, dan Jagung Rasa Udang di IRT “X” adalah Rp 9.567.075,-, Rp 9.606.954,-, dan Rp 20.466.902,- dengan Harga Pokok Produksi produksi per kg produk secara berturut-turut adalah Rp 22.779, Rp 20.014, dan Rp17.056.
3. Laba IRT “X” pada periode Maret 2018 adalah Rp 19.498.075,-. Kontribusi laba terbesar (52,12%) diperoleh dari produk Jagung Rasa Udang, selanjutnya Emping Jagung (29,48%), dan Marning Jagung (18,40%)

Saran

1. Untuk IRT “Sima Indah” kedepannya diharapkan agar dapat melakukan pencatatan yang lebih rinci terkait biaya-biaya yang dikeluarkan selama proses produksi dan juga nilai penerimaan yang diperoleh sehingga dalam perhitungan untung dan rugi lebih jelas dan manajemen keuangan lebih terarah.
2. Peningkatan produksi Jagung Rasa Udang perlu dipertimbangkan mengingat lebih dari 50% laba diperoleh dari produk ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina. Dkk. 2015. Harga Pokok Produksi, Nilai Tambah, dan Prospek Pengembangan Agroindustri Marning di Kecamatan Gedong Tatanan Kabupaten Pesawaran. JIIA, Volume 3 No. 2, April 2015
- Ahmad thoriq dkk. 2017. Analisis Ekonomi dan Nilai Tambah Produksi Emping Jagung di Desa Cimanggung, Kecamatan Cimanggung Kabupaten Sumedang. Bandung. Jurnal Teknik Pertanian Lampung–Vol. 6, No. 1: 11-22.
- Badan Pusat Statistik. 2014. Kota Kupang Dalam Angka. Kantor Badan Pusat Statistik Provinsi NTT. Kupang.
- Badan Pusat Statistik. 2015. Kota Kupang Dalam Angka. Kantor Badan Pusat Statistik Provinsi NTT. Kupang.
- Badan Pusat Statistik. 2016. Kota Kupang Dalam Angka. Kantor Badan Pusat Statistik Provinsi NTT. Kupang.
- Badan Pusat Statistik. 2014. Kota Kupang Dalam Angka. Kantor Badan Pusat Statistik Provinsi NTT. Kupang.
- Badan Pusat Statistik. 2015. Kota Kupang Dalam Angka. Kantor Badan Pusat Statistik Provinsi NTT. Kupang.
- Badan Pusat Statistik. 2016. Kota Kupang Dalam Angka. Kantor Badan Pusat Statistik Provinsi NTT. Kupang.
- Baridwan, Zaki. 2004. Intermediate Accounting “Pengantar Akuntansi”. Salemba Empat: Jakarta.
- Hendrich, M. 2013. Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Usaha Peternakan Lele Pak Jay Di Sukabangun Ii Palembang Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Usaha Peternakan Lele Pak Jay di Sukabangun Ii Palembang. jurnal ilmiah. Volume V No.III, 2013
- Samsul, Nienik H. 2013. “Perbandingan Harga Pokok Produksi Full Costing dan Variabel Costing untuk Harga Jual CV. PYRAMID”. Jurnal EMBA, Vol. 1, No. 3, Hal. 366-373.
- Setiadi, Pradana. 2014. “ Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Pada CV. Minahasa Mantap Perkasa”. “Jurnal Berkala Ilmiah Efisiensi”. Volume 14, Nomor 2 Mei 2014.
- Sihite, Lundu Bontor. 2012. “Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Pada Perusahaan Garam Beryodium (Studi Kasus pada UD. Empat Mutiara)”. “Diponegoro Journal Of Accounting”. Volume 1, Nomor 2, Tahun 2012.
- Sujarweni. V. 2016. Pengantar Akuntansi. Pustaka Baru Press. Yogyakarta