

## **BAB IV**

### **HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

#### **4.1 Gambaran Umum Subjek Penelitian**

Bin Ameer ialah UMKM yang bergerak di bidang makanan olahan, beralamatkan di Jl. Puri Surya Jaya Taman Vancouver J13 No 11, Kecamatan Gedangan, Kabupaten Sidoarjo, Provinsi Jawa Timur yang dikelola Ibu Imelda. Bin Ameer ini berfokus pada produksi nasi rempah instant dan mendistribusikan hasil produksinya sendiri dengan dipasarkan ke beberapa toko dan melalui online.

Awal mula terbentuknya usaha Bin Ameer ini ide dari Ibu Imelda selaku pemilik usaha. Pada saat awal pandemi tepatnya di bulan februari 2020, bu Imelda memiliki inisiatif untuk membuat bumbu nasi kebuli dan mencoba produk tersebut serta memberikan tester pada tetangganya. Mulanya produk ini dijual di kota Pontianak yang merupakan kota asal Ibu Imelda dengan bantuan adik Ibu Imelda yang tinggal disana, kemudian adik Ibu Imelda memasarkan produknya dan dari situlah bu Imelda mendapatkan banyak pesanan. Pada maret 2020 produksi nasi rempah instant dijalankan di rumah dengan sistem pesanan, terkadang Ibu Imelda memanggil beberapa orang untuk bantuan tenaga saat terdapat banyak pesanan. Usaha ini makin berkembang hingga pada bulan Juli 2021 Ibu Imelda menyewa rumah untuk produksi didekat tempat tinggal Ibu Imelda.

Produk pertama yang dipasarkan Ibu Imelda adalah nasi kebuli instant, perkembangan usaha ini menjadikan usaha Bin Ameer memiliki beberapa produk nasi rempah instant antara lain nasi kabsah, nasi goreng kambing, nasi mandhi dan nasi biryani.

## **4.2 Struktur Organisasi Perusahaan**

Bin Ameer memiliki susunan organisasi sederhana. Ibu Imelda selaku pemilik usaha yang bertanggung jawab atas pengolahan bumbu serta pemesanan bahan baku. Kemudian adik ipar Ibu Imelda sebagai supervisor yang bertanggung jawab atas pemasaran, pengawas produksi dan distribusi, admin sebagai penerima pesanan, desainer bertanggung jawab atas desain kemasan dan sosial media, dan tim produksi sebanyak tiga orang yang bertanggung jawab atas produksi, pengemasan, dan pengiriman.

## **4.3 Tugas dan Kewajiban**

### a) Pemilik Usaha

Mengolah bumbu nasi rempah instant dan melakukan pemesanan beras pada supplier. Selain itu pemilik juga mengawasi pengiriman produk.

### b) Supervisor

Memasarkan produk melalui platform media sosial, mengawasi produksi dan distribusi produk, melakukan pengecekan pada transaksi penjualan dan membuat rekapitulasi penjualan setiap bulannya

### c) Desainer

Mendesain gambar untuk packaging dan postingan untuk social media.

### d) Admin

Menerima pesanan melalui whatsapp dan market place seperti shopee, tiktok dan tokopedia, mencatat penjualan harian, membantu tim produksi dalam pengemasan produk, serta melayani pembelian secara langsung di outlet.

### e) Tim Produksi

Menyiapkan bahan baku dan mengemas bahan baku serta bahan pelengkap menjadi produk jadi.

#### **4.4 Proses Produksi**

Bagian produksi ini melakukan proses produksi barang jadi 3-4 kali selama seminggu dengan kapasitas 300-400 pack perhari dengan ukuran 300 g. Setiap hari bagian produksi tidak selalu memproduksi barang jadi melainkan mengemas bahan pelengkap produk pada kemasan terpisah. Produksi dilakukan ketika terdapat pesanan dari reseller atau distributor dan saat stok produk menipis. Jam kerja rumah produksi dimulai pukul 08.00-16.00 dari hari senin sampai sabtu. Masa expired produk selama 1-1,5 tahun dengan disimpan di suhu ruang dihitung setelah nasi rempah instant diproduksi.

##### **1. Alat dan bahan**

###### **a. Alat**

- 1) Mesin pengering rempah
- 2) Mesin penghalus
- 3) Mesin pengaduk
- 4) Mesin sealer

###### **b. Bahan**

- 1) Beras Basmati
- 2) Bumbu Kering
- 3) Rempah (kayu manis, cengkeh, kapulaga, bunga lawang)
- 4) Bawang Goreng
- 5) Kismis

6) Kemasan alumunium

7) Kemasan Pouch

## 2. Proses Produksi

### a. Pembuatan bumbu

Pembuatan bumbu ini dimana bahan rempah-rempah dikeringkan dalam mesin pengering, setelah itu semua rempah digiling halus kemudian diaduk menggunakan mesin pengaduk.

### b. Pengemasan

Bumbu yang sudah tercampur menyatu kemudian dikemas dalam kemasan alumunium dan di sealer agar bumbu menjadi lebih tahan lama. Bahan pendukung seperti bahan rempah, bawang goreng dan kismis juga dikemas pada kemasan aluminun transparan ukuran kecil. Langkah pengemasan yaitu beras basmati ditimbang seberat 300 gram kemudian dimasukkan ke dalam kemasan pouch beserta kemasan bumbu dan semua bahan pelengkap kemudian kemasan pouch di sealer.

## 4.5 Penjualan

Produk Bin Ameer dijual di berbagai tempat seperti Pusat Oleh-oleh Bu Rudy Surabaya, Tiara Dewata Denpasar, Hypermart Pontianak dan Hawaii Swalayan Riau. Bin Ameer juga menjual produk pada distributor dan reseller, selain itu produk dijual melalui marketplace seperti shopee dan tokopedia. Kendaraan mobil pribadi digunakan untuk mengantar produk pada reseller diluar kota setiap

tiga bulan sekali, sedangkan untuk pengiriman produk lainnya menggunakan jasa ekspedisi dengan ongkos kirim ditanggung pembeli.

#### 4.6 Daftar Aset Tetap

Bin Ameer memiliki beberapa peralatan untuk mendukung usahanya, berikut rincian asset milik perusahaan diperoleh dari tanya jawab dan observasi.

**Tabel 4.6 Daftar Aset Tetap**

Keterangan	Unit	Tahun perolehan	Harga Perolehan	Jumlah	Umur Ekonomis
Mesin Oven Pengering	1	2021	14,000,000	14,000,000	10 tahun
Mesin Powder Grinder	1	2021	3,000,000	3,000,000	6 tahun
Mesin Giling Maxindo	1	2021	7,000,000	7,000,000	6 tahun
Mesin Continous Sealer	1	2020	2,500,000	2,500,000	6 tahun
Mesin Heavy Pack Sealer	1	2023	3,500,000	3,500,000	6 tahun
Mesin Cetak Exp Date	1	2020	690,000	690,000	4 tahun
Timbangan Digital	3	2020	160,000	480,000	4 tahun
Printer Thermal	1	2023	900,000	900,000	4 tahun
Rak Besi Siku Gudang	4	2021	300,000	1,200,000	5 tahun
Laptop	1	2021	5,300,000	5,300,000	5 tahun
Printer	1	2021	1,500,000	1,500,000	3 tahun
Rak Display	1	2021	1,000,000	1,000,000	5 tahun
Rak Dokumen	1	2021	1,000,000	1,000,000	5 tahun
Meja	1	2021	1,000,000	1,000,000	5 tahun
Kursi	1	2021	500,000	500,000	4 tahun

Sumber : Data diolah dari Bin Ameer

## 4.7 Hasil Penelitian

### 4.7.1 Unsur Harga Pokok Produk

#### a. Biaya Bahan Baku

Bahan yang dibutuhkan Bin Ameer dalam proses pengolahan nasi rempah instant adalah beras basmati, bumbu kering, rempah, bawang goreng, kismis, safron dan saus. Bin Ameer memproduksi 1.197 pcs pada bulan desember. Satu produk nasi rempah instant berisi 300 g beras basmati, yang mana satu karung beras basmati berkuantitas 30 kg atau 30.000 g seharga Rp 750.000. Harga beras basmati per gram sebagai berikut:

Tarif beras basmati per gram :  $\text{Rp } 750.000 : 30.000 \text{ g} = \text{Rp. } 25$

Biaya beras basmati 300 gram :  $300 \text{ g} \times \text{Rp } 25 = \text{Rp } 7.500$

Biaya beras basmati 1.197 pcs :  $1.197 \times \text{Rp } 7.500 = \text{Rp } 8.977.500$

Biaya bumbu kering per kemasan dengan ukuran 35 g pemilik menentukan harga Rp 7.000 untuk semua varian produk, maka dibutuhkan bumbu kering dengan jumlah yang sama yaitu 1.197 kemasan. Perhitungan biaya bumbu kering sebagai berikut :

Tarif bumbu kering :  $1.197 \times \text{Rp. } 7.000 = \text{Rp. } 8.379.000$

Bahan pelengkap seperti rempah-rempah yang berisi kayu manis, cengkeh, kapulaga, bunga lawang, bawang goreng dan kismis terdapat pada semua varian jenis produk. Penentuan biaya bahan pelengkap didasarkan pada estimasi biaya dari pemilik. Berikut tabel penentuan harga bahan pelengkap:

**Tabel 4.7.1.1 Pemakaian Bahan Rempah**

Nama bahan	Jumlah pemakaian	Harga/satuan (Rp)	Jumlah
Kayu manis	1,197	200	239,400
Cengkeh	1,197	200	239,400
Kapulaga	1,197	200	239,400
Bunga lawang	1,197	200	239,400
Bawang goreng	1,197	500	598,500
Kismis	1,197	500	598,500
Total			2,154,600

Sumber : Data diolah

Untuk bahan safron hanya ditambahkan dalam varian nasi biryani dan mandhi. Sedangkan tambahan saus untuk varian kabsah dan biryani. Produk kabsah membutuhkan dua sachet saus sedangkan produk biryani satu sachet saus. Pada bulan desember 2022 produk nasi biryani yang terjual sebanyak 307 pcs, nasi mandhi sebanyak 198 pcs, dan nasi kabsah sebanyak 173 pcs. Perhitungan biaya bahan safron dan saus pada tabel berikut ini :

**Tabel 4.7.1.2 Pemakaian bahan tambahan**

Nama produk	Jumlah produk	Harga bahan (Rp)		Total
		Safron	Saus	
Nasi Biryani	307	100	250	107,450
Nasi Mandhi	198	100		19,800
Nasi Kabsah	173		500	86,500

Sumber : Data diolah

Semua bahan pelengkap dikemas dan dimasukkan ke dalam pouch.

Berikut ini tabel biaya bahan baku produk per unit untuk 1.197 pcs.

**Tabel 4.7.1.3 Pemakaian Bahan Baku**

Nama bahan	Jumlah pemakaian	Harga/satuan (Rp)	Jumlah
Beras basmati	1,197	7,500	8,997,500
Bumbu kering	1,197	7,000	8,379,000
Kayu manis	1,197	200	239,400
Cengkeh	1,197	200	239,400
Kapulaga	1,197	200	239,400
Bunga lawang	1,197	200	239,400
Bawang goreng	1,197	500	598,500
Kismis	1,197	500	598,500
Safron	505	100	50,500
Saus	653	250	163,250
Total			19,744,850

Sumber : Data diolah

**b. Biaya Tenaga Kerja Langsung**

Tenaga kerja langsung adalah tenaga kerja yang terlibat langsung dalam pembuatan produk jadi. Jumlah tenaga kerja langsung yang melakukan pengemasan nasi rempah instant berjumlah tiga orang. Sedangkan bagian pembuatan bumbu instant dilakukan langsung oleh pemilik usaha itu sendiri. Pemilik tidak menentukan gaji untuk dirinya sendiri. Pemilik menggaji karyawan dengan sistem harian yaitu Rp 50.000



per hari. Jika dihitung pada bulan desember terdapat 27 hari kerja yang mana  $\text{Rp. } 50.000 \times 27 = 1.350.000$  kemudian dikali tiga orang pekerja, total biaya tenaga kerja langsung per desember 2022 ialah Rp 4.050.000.

c. Biaya overhead pabrik

Biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung dalam proses produksi. Adapun biaya overhead pabrik yang dikeluarkan selama sebulan sebagai berikut :

- BOP Tetap

- a. Biaya Sewa Gedung

Tempat produksi nasi rempah instant ini berada di sebuah rumah yang disewa dengan biaya Rp. 25.000.000 per tahun, sehingga biaya yang dibebankan untuk sewa gedung setiap bulan sebesar Rp 2.083.333

- b. Biaya Pemeliharaan

Biaya yang dikeluarkan untuk pemeliharaan lingkungan tempat rumah produksi sebesar Rp 350.000 per bulan.

- c. Biaya Listrik

Proses produksi menggunakan beberapa mesin yang membutuhkan listrik antara lain mesin pengering bahan rempah, mesin penggiling, mesin pengaduk dan mesin sealer untuk pengemasan bumbu kering, bahan pelengkap dan kemasan pouch. Biaya listrik yang dikeluarkan selama sebulan sebesar Rp 700.000.

- d. Biaya Air

Adapun biaya air yang dikeluarkan sebesar Rp 100,000 per bulannya.

e. Biaya Internet dan Telepon

Biaya internet dan telepon yang dikeluarkan sebesar Rp. 350,000 per bulannya.

f. Biaya Pemasaran

Biaya pemasaran sebesar Rp 100.000 setiap bulannya untuk pemasaran pada aplikasi shopee.

g. Biaya Administrasi dan Umum

Dalam proses pengemasan produk untuk dikirim kepada supplier, UMKM membutuhkan alat tulis kantor berupa isolasi untuk merekatkan kardus dan kertas hvs untuk mencetak rincian pesanan dihitung sebesar Rp 100.000 per bulan. Selain itu terdapat biaya aplikasi keuangan dengan harga perolehan Rp 3.000.000 dengan batas penggunaan selama 12 bulan maka biaya yang dibebankan setiap bulan Rp 250.000. Total biaya administrasi dan umum ialah Rp. 350.000

h. Biaya label halal

Biaya sertifikasi halal dengan harga perolehan Rp 650,000 dengan batas waktu 48 bulan maka biaya yang dibebankan setiap bulan Rp 13.500.

i. Biaya Penyusutan

Proses pengalokasian harga perolehan suatu aset mengingat dari jangka waktu manfaatnya. Kebijakan materialitas aset tetap yaitu Rp

1.000.000 dari harga perolehan. Dari hasil wawancara, peneliti menghitung penyusutan pada masing-masing aset berdasarkan data yang diperoleh. Untuk perhitungan penyusutan dalam tabel berikut ini :

**Tabel 4.7.1.4 Biaya Penyusutan**

Keterangan	Harga Perolehan	Tahun Perolehan	Umur Ekonomis	Peny. Per Tahun	Peny. Per Bulan	Akm. Peny 2022	Nilai Sisa
<b>Penyusutan Pabrik</b>							
Mesin Oven Pengereng	14,000,000	2021	10 tahun	1,400,000	116,667	2,800,000	11,200,000
Mesin Powder Grinder	3,000,000	2021	6 tahun	500,000	41,667	1,000,000	2,000,000
Mesin Giling Maxindo	7,000,000	2021	6 tahun	1,166,667	97,222	2,333,333	4,666,667
Mesin Continuous Sealer	2,500,000	2020	6 tahun	416,667	34,722	1,250,000	1,250,000
Rak Besi Siku Gudang	1,200,000	2021	5 tahun	100,000	8,333	200,000	1,000,000
<b>Penyusutan Kantor</b>							
Laptop	5,300,000	2021	5 tahun	441,667	36,806	883,333	4,416,667
Printer	1,500,000	2021	3 tahun	125,000	10,417	250,000	1,250,000
Rak Display	1,000,000	2021	5 tahun	83,333	6,944	166,667	833,333
Rak Dokumen	1,000,000	2021	5 tahun	83,333	6,944	166,667	833,333
Meja	1,000,000	2021	5 tahun	83,333	6,944	166,667	833,333
<b>Total Penyusutan</b>	<b>37,500,000</b>			<b>4,400,000</b>	<b>366,667</b>	<b>8,800,000</b>	<b>28,283,334</b>

Sumber : Bin Ameer data diolah

j. **Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung**

Tenaga kerja tidak langsung Bin Ameer berjumlah tiga orang antara lain supervisor, desainer dan admin. Untuk supervisor pemilik menggaji dengan sistem bulanan sebesar Rp 3.000.000, sedangkan untuk

desainer sistem gaji berdasarkan desain yang dihasilkan setiap minggunya dengan tarif Rp 50.000 per desain dengan rata-rata empat desain seminggu dengan total gaji Rp 800.000. Sistem gaji admin sama seperti tim produksi yaitu berdasarkan hari jumlah hari masuk sebesar Rp 1.350.000. Total biaya gaji tidak langsung sebesar Rp 5.150.000.

- BOP Variabel

- a. Biaya Packaging

Biaya packaging meliputi biaya pouch dan biaya kemasan bumbu dan rempah. Berdasarkan data yang diperoleh dari hasil wawancara, biaya pouch kemasan seharga Rp 4.000 per lembar. Biaya kemasan bumbu berupa kertas alumunium foil, satu bundle berisi 500 pcs dengan harga Rp 85.000, maka dihitung Rp 170 per lembar. Sedangkan untuk kemasan rempah berupa kertas alumunium foil transparan, satu bundle berisi 500 pcs dengan harga Rp 100.000 maka dihitung Rp 200 per lembar. Dalam setiap satu unit produk terdapat satu kemasan bumbu dan dua kemasan rempah. Total biaya packaging per unit produk seharga Rp 4.570.

- b. Biaya Papper Bag

Berdasarkan data yang diperoleh dari hasil wawancara, biaya papper bag seharga Rp 1.000 per lembar. Papper bag hanya untuk pembelian retail atau ecer.

- c. Biaya Kardus

Berdasarkan data yang diperoleh dari hasil wawancara, kardus yang digunakan Bin Ameer terdapat 2 macam yaitu kardus yang berisi 10 produk dan 20 produk dengan harga per kardus Rp 8.000.

d. Biaya Bubble Wrap

Berdasarkan data yang diperoleh dari wawancara, Bin Ameer membutuhkan satu roll bubble wrap selama sebulan untuk tambahan packaging pengiriman agar produk lebih aman. Biaya satu roll bubble wrap sebesar Rp. 80,000.

e. Biaya Angkut

Berdasarkan data yang diperoleh dari hasil wawancara, biaya angkut terdiri dari biaya angkut dalam kota sebesar Rp 80.000 setiap bulannya dan biaya angkut luar kota sebesar Rp 200.000 setiap tiga bulan sekali. Total biaya angkut dikeluarkan selama sebulan ialah Rp 147.000.

## **4.8 Pembahasan**

### **4.8.1 Penentuan Harga Pokok Produk**

#### **4.8.1.1 Perhitungan Harga Pokok Produk menurut Bin Ameer**

UMKM Bin Ameer menghitung harga pokok produk dengan metode yang sederhana. Berikut perhitungan harga pokok produk menurut UMKM Bin Ameer.

#### 4.8.1.1 Perhitungan Harga Pokok Produk menurut Bin Ameer

Jenis bahan baku	Jenis nasi instant				
	Kebuli	Kabsah	Mandhi	Biryani	N. Kambing
Beras	7,500	7,500	7,500	7,500	7,500
Bumbu kering	7,000	7,000	7,000	7,000	7,500
Kayu manis	200	200	200	200	200
Cengkeh	200	200	200	200	200
Kapulaga	200	200	200	200	200
Bunga lawing	200	200	200	200	200
Bawang goreng	500	500	500	500	500
Kismis	500	500	500	500	500
Safron			100	100	
Saus		500		250	
Total	16,300	16,800	16,400	16,650	16,300

Sumber: Data Bin Ameer

Dari tabel 4.8.1.1 UMKM Bin Ameer hanya mencatat bahan baku untuk penentuan harga pokok, sedangkan untuk semua biaya operasional tidak diperhitungkan dalam harga pokok produk.

#### 4.8.1.2 Perhitungan Harga Pokok Produk Metode Full Costing

Perhitungan harga pokok produk nasi rempah instant UMKM Bin Ameer metode full costing sebagai berikut :

**Tabel 4.8.1.2 Perhitungan Harga Pokok Produk Metode Full Costing per 31 Desember 2022**

Jenis biaya	Total Biaya	
Biaya Bahan Baku		19,724,850
Biaya Tenaga Kerja Langsung		4,050,000
Biaya Overhead Pabrik		
BOP Tetap :		
Biaya Sewa Gedung	2,083,833	
Biaya Pemeliharaan	350,000	
Biaya Listrik	700,000	
Biaya Air	100,000	
Biaya Penyusutan Pabrik	298,611	
Biaya TKL	5,150,000	
BOP Variabel :		
Biaya Packaging	5,470,290	
Biaya Papper Bag	36,000	
Biaya Kardus	424,000	
Biaya Bubble Wrap	80,000	
<b>Total Biaya Overhead pabrik</b>		<b>14,692,734</b>
<b>Total Biaya Produksi</b>		<b>38,467,584</b>
<b>Jumlah Produksi</b>		<b>1,197</b>
<b>Harga Pokok Produk</b>		<b>32,137</b>

Sumber : Data Diolah

Berdasarkan tabel 4.8.1.2 diperoleh total biaya harga pokok produk yang dikeluarkan dalam memproduksi nasi rempah instant selama bulan Desember 2022 senilai Rp 38.467.584 dengan jumlah produksi 1.197 unit. Dari perhitungan itu didapatkan harga pokok produk per unit nasi rempah instant Rp 32,137

#### **4.8.1.3 Perhitungan Harga Pokok Produk menerapkan Metode Variabel Costing**

Perhitungan biaya produksi terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan BOP Variabel. Berikut tabel perhitungan harga pokok produk menurut metode variabel costing.

**Tabel 4.8.1.3.1 Perhitungan Harga Pokok Produk Nasi Rempah Instant dengan Metode Variabel Costing per 31 Desember 2022**

Jenis biaya	Total Biaya	
Biaya bahan baku		19,724,850
Biaya tenaga kerja langsung		4,050,000
Biaya overhead variabel:		
Biaya packaging	5,470,290	
Biaya papper bag	36,000	
Biaya kardus	424,000	
Biaya bubble wrap	80,000	
Total biaya overhead pabrik		6,010,290
Total biaya produksi		29,785,140
Jumlah produksi		1,197
Harga pokok produk		24,883

Sumber : Data diolah

Sesuai perhitungan harga pokok produk variabel costing didapatkan harga pokok produk nasi rempah instant Bin Ameer senilai Rp 24.883 per unit. Dari perhitungan harga pokok produk nasi rempah instant di atas, disajikan tabel perbedaan perhitungan berikut ini :



**Tabel 4.8.1.3.2 Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produk Nasi Rempah Instant menurut Full Costing dan Variabel Costing per 31 Desember 2022**

Jenis Biaya	Full Costing		Variabel Costing	
Biaya Bahan Baku	19,724,850		19,724,850	
Biaya Tenaga Kerja Langsung	4,050,000		4,050,000	
Biaya Overhead Pabrik				
BOP Tetap :				
Biaya sewa gedung	2,083,833			
Biaya pemeliharaan	350,000			
Biaya listrik	700,000			
Biaya air	100,000			
Biaya penyusutan pabrik	298,611			
Biaya TKTL	5,150,000			
BOP Variabel				
Biaya packaging	5,470,290		5,470,290	
Biaya papper bag	36,000		36,000	
Biaya kardus	424,000		424,000	
Biaya bubble wrap	80,000		80,000	
<b>Total biaya overhead pabrik</b>	14,692,734		6,010,290	
<b>Total Biaya Produksi</b>	38,467,584		29,785,140	
<b>Jumlah Produksi</b>	1,197 unit		1,197 unit	
<b>Harga Pokok Produk per Unit</b>	32,137		24,883	

Sumber : Data diolah

Melalui perhitungan harga pokok produk nasi rempah instant Bin Ameer terdapat perbedaan pada bagian biaya overhead pabrik dimana penulis memasukkan BOP tetap yang tidak dimasukkan perhitungan oleh Bin Ameer. Sesuai hasil perhitungan biaya produksi full costing diperoleh biaya produksi nasi rempah instant seharga Rp 32.137 per unit produk, sementara itu perhitungan menggunakan variabel costing seharga Rp 24.883, dari kedua perhitungan tersebut diperoleh selisih Rp 7.254.

#### **4.8.1.4 Perhitungan Harga Pokok Produk per Varian Produk**

Bin Ameer memiliki lima jenis varian produk yang mana terdapat beberapa produk dengan bahan tambahan. Berikut tabel perhitungan harga pokok produk per varian produk dengan menggunakan metode variabel costing

**4.8.1.4 Tabel perhitungan harga pokok produk per varian menggunakan metode variabel costing**

Jenis bahan baku	Jenis nasi instant				
	Kebuli	Biryani	Mandhi	Kabsah	N. Kambing
Beras	1,800,000	1,800,000	1,792,500	1,792,500	1,792,500
Bumbu kering	1,680,000	1,680,000	1,673,000	1,673,000	1,673,000
Kayu manis	48,000	48,000	47,800	47,800	47,800
Cengkeh	48,000	48,000	47,800	47,800	47,800
Kapulaga	48,000	48,000	47,800	47,800	47,800
Bunga lawang	48,000	48,000	47,800	47,800	47,800
Bawang goreng	120,000	120,000	119,500	119,500	119,500
Kismis	120,000	120,000	119,500	119,500	119,500
Safron		30,700	19,800		
Saus		76,750		86,500	
<b>Total bahan baku</b>	3,912,000	4,019,450	3,915,500	3,982,200	3,895,700
Biaya TKL	810,000	810,000	810,000	810,000	810,000
BOP variabel					
Biaya packaging	1,096,800	1,096,800	1,092,230	1,092,230	1,092,230
Biaya papper bag	7,200	7,200	7,200	7,200	7,200
Biaya kardus	84,800	84,800	84,800	84,800	84,800
Biaya bubble wrap	16,000	16,000	16,000	16,000	16,000
<b>Total biaya produksi</b>	5,943,100	6,050,998	5,942,113	5,992,430	5,905,930
<b>Harga pokok produk per unit</b>	24,762.92	25,212.49	24,862.40	25,072.93	24,711.00

Sumber : Data diolah

Tabel diatas menunjukkan bahwa harga pokok per varian produk tidak jauh berbeda. Semua biaya dibagi rata, hanya berbeda di biaya safron dan saus.

#### 4.8.2 Penentuan Harga Jual dan Perhitungan Laba Rugi

Penentuan harga jual untuk Bin Ameer diperlukan sebab dalam penentuan harga jual berpengaruh pada keuntungan yang diperoleh. Biaya produksi serta harga jual mempunyai hubungan penting agar mendapatkan keuntungan yang diinginkan. UMKM Bin Ameer tidak memiliki metode khusus dalam penentuan harga jual. Hasil wawancara yang diperoleh peneliti, Bin Ameer menentukan beberapa persen keuntungan dari harga pokok produknya. Harga jual produk terbagi menjadi 3 kategori dengan masing-masing harga yang bervariasi antara lain distributor, reseller dan retail atau ecer. Peneliti menghitung berapa presentase keuntungan jika menggunakan metode full costing dan variabel costing. Berikut tabel perhitungan perbandingan presentase keuntungan dari harga harga jual

**Tabel 4.8.2.1 perhitungan perbandingan presentase keuntungan dari harga jual**

Kategori	Harga jual	Presentase keuntungan	
		Full Costing	Variabel Costing
Distributor	Rp 35,200	8%	29%
Reseller	Rp 45,000	28%	44%
Retail	Rp 55,000	41%	54%

Sumber : Data diolah

Tabel diatas menunjukkan presentase keuntungan yang didapat oleh Bin Ameer dengan menggunakan dua metode perhitungan.

Laporan laba rugi bulanan berdasarkan harga pokok produk dengan metode full costing dan variabel costing

**Tabel 4.8.2.2 Laporan Laba Rugi Full costing**

Penjualan		45,425,656
Harga pokok produksi		
Biaya bahan baku	19,724,850	
Biaya tenaga kerja langsung	4,050,000	
BOP variabel	6,010,290	
BOP tetap	8,682,444	
		38,467,584
Laba kotor		6,958,072
Biaya non produksi		
Biaya administrasi dan umum	350,000	
Biaya internet dan telepon	350,000	
Biaya pemasaran	100,000	
Biaya admin tetap	68,056	
Biaya label halal	13,500	
Biaya angkut	147,000	
		1,028,556
Laba rugi bersih		5,929,516

Sumber : Data diolah

**Tabel 4.8.2.3 Laporan Laba Rugi Variabel Costing**

Penjualan		45,425,656
Harga pokok produksi variabel		
Biaya bahan baku	19,724,850	
Tenaga kerja langsung	4,050,000	
BOP variabel	6,010,290	
		29,785,140
Contribution Margin		15,640,516
Biaya variabel non produksi		
Biaya angkut	147,000	
		15,493,516
Biaya tetap non produksi		
Biaya administrasi dan umum	350,000	
Biaya internet dan telepon	350,000	
Biaya pemasaran	100,000	
Biaya admin tetap	68,056	
Biaya label halal	13,500	
BOP tetap	8,682,444	
		9,564,000
Laba rugi bersih		5,929,516

Sumber: Data diolah

Sesuai laporan laba rugi bulanan di atas didapatkan hasil laba bersih Rp 5.929.516 pada bulan desember 2022 dengan penjualan sebesar Rp 45.425.656 yang memproduksi 1.197 unit, data penjualan didapatkan langsung dari Bin Ameer.