

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

1. Sejarah Singkat UMKM

Tempe merupakan salah satu makanan khas tradisional Indonesia yang sudah mendunia. Masyarakat Indonesia sudah mengenal tempe sejak zaman dahulu. Tempe terbuat dari olahan kacang kedelai yang difermentasi. Salah satu pelaku UMKM yang memproduksi tempe yaitu Ibu Erni yang berlokasi di Jl.Harapan, Dusun V, Desa Suka Jadi, Kecamatan Hinai, Kabupaten Langkat, Sumatera Utara. Ia telah memproduksi tempe sejak tahun 2000 yang sampai saat ini telah berdiri selama 22 tahun. Awalnya usaha tempe ini adalah milik orangtuanya, namun sekarang Ibu Erni yang meneruskan usaha milik orangtuanya tersebut.

Saat ini, Ibu Erni mampu memproduksi 200 kg kacang kedelai setiap harinya yang akan diolah menjadi tempe. Dalam memproduksi tempe, Ibu Erni dibantu oleh suaminya dan 4 karyawannya. Suaminya membantu dalam proses perebusan dan penggilingan kacang kedelai sedangkan karyawannya membantu dalam proses pengemasan. Ada beberapa ukuran tempe yang diproduksi oleh Ibu Erni, yaitu ukuran 70 gram, 120 gram, 150 gram dan 350 gram. Setiap pagi, Ibu Erni menjual tempe tersebut di pasar Tanjung Pura dan alhamdulillah produk tempe yang ia buat laku dan laris manis dipasaran hingga saat ini.

2. Visi dan Misi UMKM

a) Visi

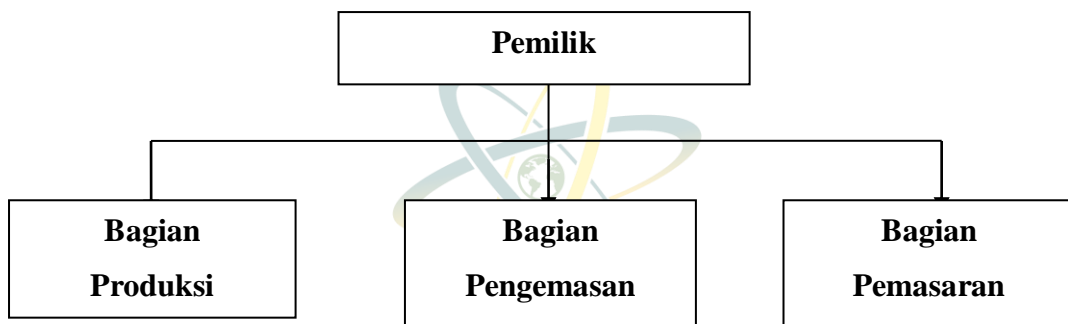
“Berusaha memberikan kualitas tempe yang terbaik kepada pelanggan”.

b) Misi

“Menggunakan bahan yang berkualitas dan menjaga kehygienisan produk”.

3. Struktur Organisasi UMKM

Struktur organisasi UMKM Tempe Ibu Erni cukup sederhana. Suami Ibu Erni yang bernama Pak Budi membantu dalam proses produksi kacang kedelai mulai dari pencucian, perebusan hingga penggilingan. Sedangkan 4 karyawannya membantu dalam proses pengemasan. Sementara Ibu Erni membantu dalam proses pemasaran tempe setiap paginya untuk dijual kepada para pelanggannya.



Gambar 4.1. Struktur Organisasi UMKM

4. Alat dan Bahan yang Digunakan

Dalam proses produksi, terdapat beberapa alat dan bahan yang digunakan dalam proses pembuatan tempe. Berikut adalah alat dan bahan yang digunakan :

Tabel 4.1. Alat dan Bahan yang Digunakan

| Peralatan | Bahan-Bahan |
|-----------------------|--------------------|
| 1. Mesin giling | 1. Kacang kedelai |
| 2. Drum kaleng | 2. Ragi |
| 3. Tong plastik jumbo | 3. Plastik kemasan |
| 4. Keranjang plastik | 4. Minyak lampu |
| 5. Timbangan | 5. Kayu bakar |
| | 6. Lilin |

5. Proses Pembuatan

Dalam sehari, Ibu Erni dapat memproduksi kacang kedelai mentah sebanyak 200 kg dimana kacang kedelai tersebut akan mengembang sebesar 50% dan akan menghasilkan 300 kg kacang kedelai setelah dimasak. Berikut adalah proses pembuatannya :

- a) Pertama, sortir biji kedelai terlebih dahulu agar menghasilkan tempe yang berkualitas nantinya, lalu cuci bersih kedelai tersebut dengan air bersih secara berulang-ulang agar tidak ada kotoran yang menempel pada kedelai.
- b) Kemudian, rendam biji kedelai tersebut selama 12 jam dimana dalam proses ini terjadi fermentasi oleh bakteri yang ada di air.
- c) Selanjutnya giling biji kedelai yang sudah direndam dengan menggunakan mesin penggiling. Hal ini bertujuan untuk mengupas kulit ari pada biji kedelai dan menghancurkannya untuk diolah menjadi produk tempe.
- d) Setelah digiling, cuci kembali kedelai tersebut sampai bersih.
- e) Kemudian, rebus kedelai tersebut didalam drum kaleng yang cukup besar dengan menggunakan kayu bakar. Proses perebusan ini membutuhkan waktu sekitar 1 jam.
- f) Setelah matang, angkat kedelai dan ditiriskan. Lalu didinginkan sampai benar-benar kering sehingga kedelai tersebut tidak mengandung air didalamnya.
- g) Proses selanjutnya adalah penambahan ragi. Beri ragi pada kedelai sesuai dengan takarannya lalu aduk hingga semuanya tercampur merata. Untuk 200 kg kedelai pemberian ragi sebanyak 150 gram.
- h) Setelah itu, bungkus kedelai tersebut dengan menggunakan kemasan plastik dan ditimbang sesuai dengan takarannya. Adapun takarannya yaitu seberat 70 gram, 120 gram, 150 gram dan 350 gram.
- i) Kemudian rekatkan plastik tempe dengan menggunakan lilin dan beri lubang pada bungkus tempe dengan cara ditusuk-tusuk sebelum dijadikan produk.

- j) Selanjutnya, tempe ditata dan disusun rapi dengan cara digantung satu persatu dan jangan ditumpuk agar tidak mengganggu proses fermentasi tempe dan diamkan dalam suhu ruang.
- k) Proses fermentasi berlangsung 1-2 hari sampai seluruh permukaan tempe tertutupi oleh jamur. Setelah itu tempe siap dijual dan dipasarkan.

6. Proses Pemasaran

Pemilik UMKM yaitu Ibu Erni memasarkan tempennya di pasar Tanjung Pura setiap pagi pada pukul 03.30 WIB. Ia pergi dan mengangkut tempe-tempe tersebut dengan menggunakan mobil yang mana mobil tersebut dikhususkan untuk membawa orang-orang yang ingin belanja di pasar itu. Perjalanan dari rumah Ibu Erni ke pasar Tanjung Pura kurang lebih selama 45 menit. Dan biasanya Ibu Erni pulang berjualan pada pukul 08.00 WIB.

B. Hasil Penelitian

1. Perhitungan Harga Pokok Produksi yang dilakukan oleh pelaku UMKM tempe
 - a. Unsur-unsur perhitungan harga pokok produksi pada UMKM tempe Ibu Erni yaitu :
 - 1) Biaya Bahan Baku

Bahan baku adalah bahan utama dalam proses produksi untuk diolah menjadi barang jadi. Bahan baku dalam pembuatan tempe adalah kacang kedelai dan ragi. Dalam sehari Ibu Erni mampu memproduksi 200 kg kacang kedelai untuk diolah menjadi tempe. Setelah diolah dan dimasak kedelai tersebut akan mengembang 50% yang menghasilkan kedelai yang siap dibungkus sebanyak 300 kg (300.000 gram) per harinya. Dan untuk ragi dalam sekali produksi hanya membutuhkan 2 ons saja. Berikut adalah data bahan baku yang digunakan oleh Ibu Erni dalam memproduksi tempe selama sebulan dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 4.2 Biaya Bahan Baku Pada UMKM Tempe Ibu Erni Selama Sebulan

| No. | Nama Bahan | Harga (Rp)/satuan | Kuantitas | Biaya (Rp) |
|-----|----------------|-------------------|-----------|-------------------|
| 1. | Kacang Kedelai | 12.500/kg | 6.000 kg | 75.000.000 |
| 2. | Ragi | 15.000/kg | 6 kg | 90.000 |
| | Total | | | 75.090.000 |

Sumber : Data diolah peneliti (2022)

Dari tabel 4.2. diatas, dapat diketahui bahwa total biaya bahan baku dalam 1 bulan untuk memproduksi tempe adalah Rp75.090.000. Dalam sebulan, Ibu Erni dapat memproduksi 6.000 kg kacang kedelai dimana kedelai tersebut akan mengembang 50% setelah diolah dan dimasak dan menghasilkan kedelai yang siap dibungkus sebanyak 9.000 kg (9.000.000 gram) setiap bulannya. Tempe ditimbang sesuai dengan takarannya masing-masing. Takaran tempe bervariasi yaitu seberat 70 gram, 120 gram, 150 gram dan 350 gram.

2) Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya tenaga kerja adalah upah yang diberikan perusahaan kepada karyawannya yang terlibat dalam proses produksi. Dalam memproduksi tempe, Ibu Erni mempunyai 4 orang karyawan yang akan membantunya dalam proses pengemasan. Proses pengemasan meliputi penimbangan takaran tempe, perekatan plastik kemasan dan penyusunan tempe. Setiap karyawan diberi gaji sebesar Rp600.000/bulan. Artinya dalam sebulan Ibu Erni mengeluarkan uang sebesar Rp2.400.000 untuk membayar gaji keempat karyawannya. Jadwal kerja dimulai pada pukul 13.30-18.00 WIB. Biaya tenaga kerja produksi tempe Ibu Erni dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 4.3. Biaya Tenaga Kerja Langsung Pada UMKM Tempe Ibu Erni Selama Sebulan

| Keterangan | Jumlah karyawan | Gaji (Rp)/orang | Biaya (Rp)/bulan |
|-------------------|------------------------|------------------------|-------------------------|
| Gaji Karyawan | 4 orang | 600.000 | 2.400.000 |

Sumber : Data diolah peneliti (2022)

3) Biaya *Overhead* Pabrik

Biaya overhead pabrik adalah biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung dalam proses produksi. Adapun biaya overhead pabrik pada produksi tempe Ibu Erni antara lain berupa lilin, kayu bakar, plastik kemasan dan minyak tanah. Untuk lilin, dalam sehari Ibu Erni menghabiskan 2 pcs lilin untuk merekatkan plastik kemasan. Untuk kayu bakar, Ibu Erni membelinya 1 mobil pickup seharga Rp350.000/pickup untuk persediaan 5 hari produksi. Untuk Plastik kemasan dalam sehari menghabiskan 1 bungkus per ukurannya. Adapun ukuran plastik yang digunakan adalah ukuran 10 x 15 cm untuk tempe takaran 70 gram, ukuran 14 x 16 cm untuk tempe takaran 120 gram, ukuran 8 x 30 cm untuk tempe takaran 150 gram dan ukuran 10 x 32 untuk tempe takaran 350 gram. Dan untuk minyak tanah menghabiskan 1 liter untuk 7 hari produksi. Berikut adalah data biaya overhead pabrik yang digunakan Ibu Erni untuk memproduksi tempe dapat dilihat dalam tabel berikut :

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUMATERA UTARA MEDAN

Tabel 4.4. Biaya Overhead Pabrik Pada UMKM Tempe Ibu Erni
Selama sebulan

| No. | Nama Bahan | Harga (Rp)/satuan | Kuantitas | Biaya (Rp) |
|-----|---------------------------------|-------------------|------------|------------------|
| 1. | Lilin | 1.000/pcs | 60 pcs | 60.000 |
| 2. | Kayu Bakar | 350.000/pickup | 6 pickup | 2.100.000 |
| 3. | Plastik Kemasan ukuran 10x15 cm | 10.000/bungkus | 30 bungkus | 300.000 |
| 4. | Plastik Kemasan ukuran 14x16 cm | 10.000/bungkus | 30 bungkus | 300.000 |
| 5. | Plastik Kemasan ukuran 8 x30 cm | 10.000/bungkus | 30 bungkus | 300.000 |
| 6. | Plastik Kemasan ukuran 10x32 cm | 10.000/bungkus | 30 bungkus | 300.000 |
| 7. | Minyak Tanah | 14.000/liter | 4 liter | 56.000 |
| | Total | | | 3.416.000 |

Sumber : Data diolah peneliti (2022)

Berdasarkan tabel 4.4 diatas terlihat bahwa total biaya overhead selama sebulan sebesar Rp3.416.000. Dari tabel 4.4 terlihat bahwa pemilik tidak menghitung keseluruhan biaya overhead pabrik secara rinci. Pelaku UMKM hanya menghitung biaya overhead pabrik variabel saja dan tidak menghitung biaya overhead pabrik tetap.

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI

b. Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Pelaku UMKM Tempe

Harga pokok produksi dapat dipengaruhi oleh beberapa jenis biaya yang telah diidentifikasi diatas. Perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh Ibu Erni yaitu dengan menjumlahkan seluruh total biaya produksi yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik. Berikut adalah perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh Ibu Erni dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 4.5. Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut UMKM Tempe Ibu Erni Selama Sebulan

| Keterangan | Total Biaya (Rp) |
|--------------------------------|-------------------|
| Biaya Bahan Baku | 75.090.000 |
| Biaya Tenaga Kerja Langsung | 2.400.000 |
| Biaya Overhead Pabrik | 3.416.000 |
| Total Biaya Produksi | 80.906.000 |
| Jumlah Produksi (kg) | 9.000 |
| Jumlah Produksi (gr) | 9.000.000 |
| Harga Pokok Produksi/gr | 8,98 |

Sumber : Data diolah peneliti (2022)

Berdasarkan tabel 4.5 diatas dapat dilihat bahwa total biaya pokok produksi selama bulan Maret 2022 yaitu sebesar Rp80.906.000 dan harga pokok produksi per gramnya sebesar Rp8,98. Selanjutnya Ibu Erni menghitung harga pokok produksi tempe per pcs sesuai dengan takarannya yang dapat dilihat pada tabel berikut ini :

Tabel 4.6. Perhitungan Harga Pokok Produksi Tempe Per pcs Menurut UMKM Tempe Ibu Erni

| Takaran Tempe (A) | Harga Pokok Produksi/gram (Rp) (B) | Harga Pokok Produksi Per Pcs (Rp) (A x B) |
|-------------------|------------------------------------|---|
| 70 gram | 8,98 | 628 |
| 120 gram | 8,98 | 1.077 |
| 150 gram | 8,98 | 1.347 |
| 350 gram | 8,98 | 3.143 |

Sumber : Data diolah peneliti (2022)

Berdasarkan tabel 4.6. diatas dapat diketahui bahwa tempe dengan takaran 70 gram harga pokok produksinya sebesar Rp628/pcs. Tempe dengan takaran 120 gram harga pokok produksinya sebesar Rp1.077/pcs. Tempe dengan takaran 150 gram harga pokok produksinya sebesar

Rp1.347/pcs. Dan tempe dengan takaran 350 gram harga pokok produksinya sebesar Rp3.143/pcs

2. Penetapan Harga Jual Menurut Pelaku UMKM Tempe

Dalam menetapkan harga jual tempe, Ibu Erni tidak melakukan perhitungan yang akurat. Ia menetapkan harga jual tempe dengan mengikuti harga pasaran. Berdasarkan hasil wawancara, berikut adalah harga jual tempe untuk setiap variasinya dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 4.7. Harga Jual Tempe pada UMKM Tempe Ibu Erni

| Takaran Tempe | Harga Jual/pcs (Rp) |
|---------------|---------------------|
| 70 gram | 700 |
| 120 gram | 1.250 |
| 150 gram | 1.700 |
| 350 gram | 4.000 |

Sumber : Data diolah peneliti (2022)

3. Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Metode *Full Costing*

Harga pokok produksi menurut *full costing* yaitu menghitung seluruh biaya yang terlibat dalam proses produksi, seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik baik yang bersifat tetap maupun bersifat variabel. Dengan metode *full costing*, seluruh biaya produksi akan dihitung secara terperinci dan detail.

Berdasarkan data yang diterima dari pelaku UMKM tempe, terdapat beberapa biaya yang tidak dihitung oleh perusahaan. Biaya-biaya yang diabaikan oleh pelaku UMKM tempe tersebut adalah biaya *overhead* pabrik tetap yang terdiri dari biaya depresiasi alat produksi seperti drum kaleng, tong plastik jumbo, keranjang plastik, mesin giling dan timbangan.

Selama menjalankan bisnisnya, pelaku UMKM tidak menghitung biaya depresiasi alat produksi. Hal ini dikarenakan pelaku UMKM mengklasifikasikan alat tersebut sebagai modal awal. Untuk menghitung depresiasi alat produksi, digunakan rumus sebagai berikut :

$$\text{Biaya depresiasi per tahun} = \frac{\text{harga perolehan} - \text{nilai residu}}{\text{umur ekonomis}}$$

Berdasarkan rumus perhitungan diatas, maka dapat diketahui umur ekonomis untuk tiap-tiap alat produksinya. Berikut perhitungan dperesiasi alat produksi selama 1 tahun dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 4.8. Biaya Depresiasi Alat Produksi Selama 1 Tahun pada UMKM Tempe Ibu Erni

| Alat | Tahun Perolehan | Harga per Unit (Rp) (A) | Jumlah Unit (B) | Harga Perolehan (Rp) (AxB) | Umur Ekonomis | Biaya Depresiasi (Rp) |
|--------------------|-----------------|-------------------------|-----------------|----------------------------|---------------|-----------------------|
| Drum Kaleng | 2019 | 200.000 | 8 | 1.600.000 | 5 | 320.000 |
| Tong Plastik Jumbo | 2018 | 250.000 | 10 | 2.500.000 | 5 | 500.000 |
| Keranjang Plastik | 2019 | 85.000 | 15 | 1.275.000 | 5 | 255.000 |
| Mesin Giling | 2018 | 4.000.000 | 1 | 4.000.000 | 7 | 571.429 |
| Timbangan | 2020 | 60.000 | 2 | 120.000 | 3 | 40.000 |
| Total | | | | | | 1.686.429 |

Sumber : Data diolah peneliti (2022)

Sedangkan untuk menghitung biaya depresiasi per bulan dari alat produksi yang digunakan oleh pelaku UMKM Tempe, dapat dihitung dengan menggunakan metode garis lurus dengan rumus sebagai berikut :

$$\text{Biaya Depresiasi Per Bulan} = \frac{\text{Biaya Depresiasi Per Tahun}}{12 \text{ Bulan}}$$

Hasil perhitungan biaya depresiasi alat produksi perbulan dapat dilihat pada tabel berikut ini :

Tabel 4.9. Biaya Depresiasi Alat Produksi Selama 1 Bulan pada UMKM Tempe Ibu Erni

| Alat | Depresiasi per Tahun (Rp) (A) | Depresiasi per Bulan (Rp) (A/12) |
|--------------------|--------------------------------------|---|
| Drum Kaleng | 320.000 | 26.667 |
| Tong Plastik Jumbo | 500.000 | 41.667 |
| Keranjang Plastik | 255.000 | 21.250 |
| Mesin Giling | 571.429 | 47.619 |
| Timbangan | 40.000 | 3.333 |
| Total | | 140.536 |

Sumber : Data diolah peneliti (2022)

Dari tabel 4.9 dapat diketahui bahwa biaya depresiasi terbesar terdapat pada mesin giling yaitu sebesar Rp47.619/bulan dan biaya depresiasi terkecil terdapat pada timbangan yaitu sebesar Rp3.333/bulan. Setelah semuanya dihitung maka didapatkan bahwa biaya *overhead* pabrik tetap per bulannya yaitu sebesar Rp140.536. Berikut adalah evaluasi biaya *overhead* pabrik tetap dan biaya *overhead* pabrik variabel pada UMKM Tempe Ibu Erni dilihat melalui tabel berikut ini :

Tabel 4.10. Evaluasi Biaya *Overhead* Pabrik pada UMKM Tempe Ibu Erni

| Biaya Overhead Pabrik | Total Biaya (Rp) |
|--------------------------------|-------------------------|
| Biaya Overhead Pabrik Variabel | 3.416.000 |
| Biaya Overhead Pabrik Tetap | 140.536 |
| Total | 3.556.536 |

Sumber : Data diolah peneliti (2022)

Harga pokok produksi dengan metode *full costing* menghasilkan angka yang lebih tinggi. Hal ini terjadi karena beberapa biaya tidak diperhitungkan oleh pelaku UMKM karena ia beranggapan bahwa biaya depresiasi alat produksi merupakan modal awal dalam menjalankan usaha

sehingga sudah menjadi resiko jika ada kerusakan pada alat tersebut. Berikut adalah perhitungan harga pokok produksi menurut metode *full costing* dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 4.11. Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Metode *Full Costing* pada UMKM Tempe Ibu Erni Selama Sebulan

| Keterangan | Total Biaya (Rp) |
|----------------------------------|-------------------|
| Biaya Bahan Baku | 75.090.000 |
| Biaya Tenaga Kerja Langsung | 2.400.000 |
| Biaya Overhead Pabrik Variabel | 3.416.000 |
| Biaya Overhead Pabrik Tetap | 140.536 |
| Total Biaya Produksi | 81.046.536 |
| Jumlah Produksi (kg) | 9.000 |
| Jumlah Produksi (gr) | 9.000.000 |
| Harga Pokok Produksi/gram | 9 |

Sumber : Data diolah peneliti (2022)

Dari tabel 4.11 diatas, perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* menunjukkan hasil yang lebih tinggi dibanding dengan metode yang digunakan oleh pelaku UMKM. Dari data yang diolah maka diperoleh biaya produksi sebesar Rp81.046.536 kemudian dibagi dengan jumlah produksi setiap bulan yaitu sebesar 9.000 kg (9.000.000 gram) sehingga diperoleh harga pokok produksi per gramnya yaitu sebesar Rp9.

Tabel 4.12. Perhitungan Harga Pokok Produksi Tempe Per pcs Menurut Metode *Full Costing* pada UMKM Tempe Ibu Erni

| Takaran Tempe (A) | Harga Pokok Produksi/gram (Rp) (B) | Harga Pokok Produksi Per Pcs (Rp) (A x B) |
|-------------------|------------------------------------|---|
| 70 gram | 9 | 630 |
| 120 gram | 9 | 1.080 |
| 150 gram | 9 | 1.350 |
| 350 gram | 9 | 3.150 |

Sumber : Data diolah peneliti (2022)

Berdasarkan tabel 4.12. diatas dapat diketahui bahwa tempe dengan takaran 70 gram harga pokok produksinya sebesar Rp630/pcs. Tempe dengan takaran 120 gram harga pokok produksinya sebesar Rp1.080/pcs. Tempe dengan takaran 150 gram harga pokok produksinya sebesar Rp1.350/pcs. Dan tempe dengan takaran 350 gram harga pokok produksinya sebesar Rp3.150/pcs

4. Penetapan Harga Jual Menurut Metode *Cost Plus Pricing*

Penentuan harga jual menurut metode *Cost Plus Pricing* adalah metode yang digunakan dengan menghitung seluruh unsur biaya produksi secara terperinci baik itu biaya produksi (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya *overhead* pabrik) maupun biaya non produksi (biaya penjualan dan administrasi umum) kemudian ditambah dengan laba yang diharapkan oleh pelaku usaha.

Biaya non produksi pada UMKM tempe Ibu Erni adalah biaya transportasi dan biaya telepon. Biaya transportasi sebesar Rp1.500.000/bulan, dan biaya telepon sebesar Rp100.000/bulan. Biaya non produksi pada UMKM tempe Ibu Erni dapat dilihat pada tabel berikut ini :

Tabel 4.13. Biaya Non Produksi pada UMKM Tempe ibu Erni Selama Sebulan

| Keterangan | Total Biaya (Rp) |
|--------------------|------------------|
| Biaya Transportasi | 1.500.000 |
| Biaya Telepon | 100.000 |
| Total | 1.600.000 |

Sumber : Data diolah peneliti (2022)

Dari tabel 4.13. diatas dapat diketahui total biaya non produksi per bulan adalah sebesar Rp1.600.000. Selama sebulan, pelaku UMKM memproduksi tempe sebanyak 9.000 kg (9.000.000 gram) per bulan. Tempe tersebut dijual dalam 4 varian dengan takaran yang berbeda-beda yaitu takaran 70 gram, 120 gram, 150 gram dan 350 gram.

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan, diketahui bahwa pelaku UMKM menginginkan laba sebesar 30% untuk setiap varian tempe yang dijual. Dengan metode *cost plus pricing*, cara menghitung harga jual adalah dengan menambahkan sejumlah markup atau laba yang diinginkan oleh pelaku usaha. Berikut adalah perhitungan harga jual tempe dengan metode *cost plus pricing* :

$$\begin{aligned} \text{Biaya Total} &= \text{Biaya produksi} + \text{Biaya non produksi} \\ &= \text{Rp}81.046.536 + \text{Rp}1.600.000 \\ &= \text{Rp}82.646.536 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Harga Jual/unit (gram)} &= \frac{\text{Total biaya produksi} + \text{markup}}{\text{Jumlah unit (gram)}} \\ &= \frac{\text{Rp}82.646.536 + 30\%}{9.000.000 \text{ gram}} \\ &= \frac{\text{Rp}107.440.497}{9.000.000 \text{ gram}} \\ &= \text{Rp}11,93/\text{gram} \end{aligned}$$

Dari hasil perhitungan diatas, dapat diketahui bahwa harga jual per gramnya adalah sebesar Rp11,93. Selanjutnya akan dihitung harga jual tempe sesuai dengan takarannya sebagai berikut :

Tabel 4.14. Perhitungan Harga Jual Dengan Metode *Cost Plus Pricing* Pada UMKM Tempe Ibu Erni

| Takaran/gram (A) | Harga Jual/gram (Rp) (B) | Total Biaya (Rp) (AxB) |
|---------------------|-----------------------------|---------------------------|
| 70 gram | 11,93 | 835 |
| 120 gram | 11,93 | 1.432 |
| 150 gram | 11,93 | 1.789 |
| 350 gram | 11,93 | 4.175 |

Sumber : Data diolah peneliti (2022)

C. Pembahasan

1. Bagaimana Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Penetapan Harga Jual Dengan Metode Yang Diterapkan Oleh Pelaku UMKM ?

Pelaku UMKM tempe masih menghitung harga pokok produksi dengan cara yang sederhana. Biaya yang dihitung oleh pelaku UMKM meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik. Namun pada saat menghitung biaya *overhead* pabrik, perhitungannya belum sesuai dengan kaidah akuntansi biaya karena biaya *overhead* pabrik tetap tidak dimasukkan kedalam perhitungannya sehingga menghasilkan harga pokok produksi yang kurang tepat. Dan untuk harga jual pelaku UMKM masih mengikuti harga pasaran sehingga laba yang dihasilkan belum sesuai dengan yang diharapkan.

2. Bagaimana Perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* dalam penetapan harga jual dengan *cost plus pricing* pada UMKM tempe Ibu Erni ?

Perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* menghasilkan harga pokok produksi yang lebih tepat karena dengan metode ini semua biaya yang terlibat dalam proses produksi akan dihitung secara rinci baik itu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik baik yang bersifat tetap maupun bersifat variabel.

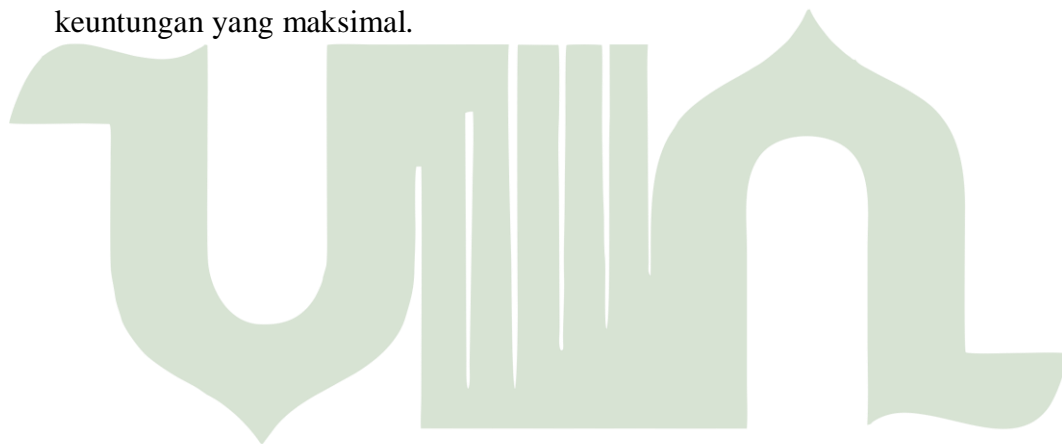
Dan untuk harga jual dengan metode *cost plus pricing* menghasilkan harga jual yang lebih tinggi dibanding dengan metode yang ditetapkan oleh pelaku UMKM. Hal ini terjadi karena dengan metode *cost plus pricing* perhitungan harga jualnya sudah ditambahkan dengan laba yang diharapkan oleh pelaku UMKM.

3. Apakah metode *cost plus pricing* lebih tepat dalam menentukan harga jual pada UMKM tempe Ibu Erni ?

Dilihat dari hasil penelitian, dapat diketahui bahwa harga jual yang ditetapkan oleh pelaku UMKM dengan mengikuti harga pasaran belum

memenuhi target laba yang diinginkan. Harga jual yang ditetapkan oleh pelaku UMKM lebih rendah dibandingkan dengan harga jual dengan metode *cost plus pricing*. Hal ini terjadi karena dengan metode *cost plus pricing* semua unsur biaya produksi maupun non produksi diperhitungkan secara rinci serta ditambah dengan persentase laba yang diinginkan oleh pelaku UMKM.

Dengan menggunakan metode *cost plus pricing* dapat membantu pelaku UMKM dalam menetapkan harga jual agar menghasilkan keuntungan yang maksimal sesuai dengan laba yang diharapkan. Sebab jika pelaku UMKM salah dalam menetapkan harga jual, maka akan berakibat pada tidak maksimalnya laba pada suatu usaha. Dalam ekonomi Islam, harga jual yang ditetapkan dengan metode *cost plus pricing* juga tidak melanggar aturan Islam karna harganya tidak terlalu tinggi sehingga pelaku UMKM dapat memakai metode ini dalam menetapkan harga pada produknya untuk mendapatkan keuntungan yang maksimal.



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUMATERA UTARA MEDAN