

**PENENTUAN HARGA JUAL KRIPIK LORJUK DI
KECAMATAN MUNCAR KABUPATEN BANYUWANGI**

TUGAS AKHIR



Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Ahli Madya (A.Md.)
Program Studi Manajemen Agribisnis
Jurusan Manajemen Agribisnis

Oleh
Vaqih Sandi Pramanata
D3 110 761

PROGRAM STUDI MANAJEMEN AGRIBISNIS
JURUSAN MANAJEMEN AGRIBISNIS
POLITEKNIK NEGERI JEMBER
2014



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
POLITEKNIK NEGERI JEMBER
JURUSAN MANAJEMEN AGRIBISNIS
PROGRAM STUDI MANAGEMEN AGRIBISNIS**

**PENENTUAN HARGA JUAL KRIPIK LORJUK DI KECAMATAN
MUNCAR KABUPATEN BANYUWANGI**

Telah diuji pada tanggal, 17 Juli 2014
Telah dinyatakan memenuhi syarat

Ketua (DPU)

Guntur Pribadi, SE.MM
NIP. 19561030 199303 1 001

Anggota Penguji

Anggota (DPA)

Taufik Hidayat, SE.M.Si
NIP. 19740902 200501 1 00

Oktanita Jaya A, SE.MP
NIP. 19811005 200501 2 001

Menyetujui,
Ketua Jurusan Manajemen

Mengesahkan,
Direktur Politenik Negeri Jember
Agribisnis

Retno Sari Mahanani, S.P, M.M
NIP. 19700507 200003 2 001

Ir. Nanang Dwi Wahyono, M.M
NIP. 19590822 198803 1 001

MOTTO

Kesabaran adalah kunci kesuksesan
Dan
Kerja keras adalah kunci keberhasilan

KARNA MANUSIA DI LAHIRKAN UNTUK BERSABAR
DAN BERUSAHA UNTUK MENJADI LEBIH BAIK
KARNA KEBERHASILAN TIDAKLAH MUDAH HARUS DI
DASARI DENGAN
KESABARAN DAN KERJA KERAS

"SABAR,LUMO,LAN NERIMO"

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas Rahmat dan Hidayah –Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir dengan judul” Penentuan Harga Jual kripik Lorjuk Di Kecamatan Muncar Kabupaten Banyuwangi”. Laporan ini diajukan sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan di Politeknik Negeri Jember, Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi Manajemen Agribisnis.

Terselesaikannya laporan ini tidak terlepas dari bantuan beberapa pihak, oleh karena itu penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada:

1. Bapak Ir. Nanang Dwi Wahyono, M.M. selaku Direktur Politeknik Negeri Jember.
2. Ibu Retno Sari Mahanani, S.P, M.M. selaku Ketua Jurusan Manajemen Agribisnis
3. Bapak Luluk Cahyo Wiyono, S.Sos, M.Sc. selaku Ketua Prodi Manajemen Agribisnis.
4. Guntur Pribadi, SE, M.M selaku dosen Pembimbing Utama yang selalu membimbing dan mengarahkan agar tugas akhir dapat terselesaikan dengan baik.
5. Taufik Hidayat, SE. M.Si selaku Dosen Pembimbing Anggota yang selalu membimbing dan mengarahkan agar tugas akhir dapat terselesaikan dengan baik.
6. Staf pengajar, teman-teman dan semua pihak yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.

Penulis menyadari bahwa dalam laporan tugas akhir ini masih kurang sempurna, penulis mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun untuk perbaikan dimasa mendatang.

Jember, 17 Juli 2014

Penulis

PERSEMBAHAN

Segala puji bagi Allah SWT, yang telah memberikan limpahan rahmat dan hidayah-NYA kepada hamba - hamba-Nya. Penulis haturkan syukur yang terdalam kepada Allah SWT, berkat orang-orang yang senantiasa menyayangi, penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini. Penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

- Bapak dan Ibu yang sangat penulis cintai yang telah membesarkan dan mengajar akan banyak hal-hal tentang hidup, susah, senang, pahit dan manis.
- Keluarga yang ada di curah jati yang selalu memberikan semangat sampai hari ini.
- Untuk keluarga kecil ku anak istri ku tercinta yang memberikan warna indah di hidup ku.
- Bapak dan ibu dosen serta teknisi yang telah memberikan ilmu yang sangat banyak sekali serta bimbingannya terimakasih, semoga apa yang telah diberikan kepada penulis dapat dijadikan bekal untuk terjun ke masyarakat.
- Untuk semua teman ku yang selalu memberikan keceriaan.
- Sahabat-sahabat semua keluarga besar anak MNA, tanpa kalian penulis tidak ada artinya, salam MNA 2011 kompak selalu.
- Teman-teman kosan Mastrip terima kasih telah memberikan suasana yang berbeda setiap malam.
- Buat anak-anak kicau burung, terimakasih sudah memberikan semangat.
- Almamater Tempat Menimba Ilmu Politeknik Negeri Jember.

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN MOTTO	iii
PERSEMBAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTARLAMPIRAN	x
SURAT PERNYATAAN	xi
ABSTRAK	xii
RINGKASAN	xiii
SURAT PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	xiv
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan dan Manfaat.....	2
1.3.1 Tujuan	2
1.3.2 Manfaat	2
II. TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1 Kajian Sebelumnya.....	3
2.2 Landasan Teori	4
2.2.1 Keripik	4
2.2.2 Kerang Lorjuk	4
2.2.3 Harga.....	4
2.2.4 Metode Penentuan Harga.....	5
2.2.5 <i>Full costing</i>	6
III. METODE PELAKSANAAN TUGAS AKHIR	8
3.1 Waktu dan Tempat Pelaksanaan	8
3.2 Metode Pengumpulan Data.....	8
3.3. Proses Pembuatan Kripik Lorjuk	8
a. Alat	8
b. Bahan	9
3.4 Metode Analisis	9

3.4.1 Biaya Produksi	9
3.4.2 Harga Pokok Produksi Per Unit	9
3.4.3 <i>Mark Up</i>	10
2.4.4 Harga Jual	10
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	11
4.1 Gambaran produk kripik Lorjuk	11
4.2 Proses Produksi	11
4.3 Rincian Biaya 1 Kali Produksi Kripik Lorjuk	14
4.4 Perhitungan Penentuan Harga Jual Kripik Lorjuk	15
4.5 Analisis Hasil	17
4.4.1 Menghitung Biaya Produksi	17
4.4.2 Menentukan Harga Pokok Produksi per unit	17
4.4.3 Menentukan Nilai <i>Mark Up</i>	18
4.5.4 Penentuan Harga Jual	18
4.5.5 Harga Jual Per Unit	18
4.6 Pembahasan	19
V. KESIMPULAN DAN SARAN	20
5.1 Kesimpulan	20
5.2 Saran	20
DAFTAR PUSTAKA	21
LAMPIRAN	22

DAFTAR TABEL

No	Judul	Halaman
3.1	Alat Yang Digunakan Untuk Proses Produksi Kripik Lorjuk	8
3.2	Bahan Yang Digunakan Untuk Pembuatan Kripik Lorjuk	9
4.1	Bahan Baku Produksi	13
4.2	Biaya Tenaga Kerja	13
4.3	Bahan Penolong	13
4.4	Biaya Non Produksi	14
4.6	Biaya Produksi Untuk Satu Kali Produksi	14
4.7	Rincian Biaya Tetap dan Variabel	15
4.8	Perbandingan Harga Dengan Produk Sejenis	16

DAFTAR GAMBAR

No	Judul	Halaman
3.1	Bagan Pembuatan Kripik Lorjuk	10

DAFTAR LAMPIRAN

No	Judul	Halaman
1.	Daftar Investasi dan Biaya Penyusutan	22
2.	Daftar Dokumentasi Kegiatan	23

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Vaqih Sandi Pamanata

NIM : D3 110 761

Menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa segala pernyataan dalam Tugas Akhir Saya yang berjudul **Penentuan Harga Jual Kripik Lorjuk Di Kecamatan Muncar Kabupaten Banyuwangi** merupakan gagasan dan hasil karya Saya sendiri dengan arahan komisi pembimbing dan belum pernah diajukan dalam bentuk apapun pada perguruan tinggi manapun.

Semua data dan informasi yang digunakan telah dinyatakan secara jelas dan dapat diperiksa kebenarannya. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya tulis yang diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam naskah dan dicantumkan dalam daftar pustaka dibagian akhir Tugas Akhir ini.

Jember, 17 Juli 2014

Vaqih Sandi Pramanata
NIM. D3 110 761

PENENTUAN HARGA JUAL KRIPIK LORJUK DI KECAMATAN MUNCAR KABUPATEN BANYUWANGI

Vaqih Sandi Pramanata
Program Studi Manajemen Agribisnis
Jurusan Manajemen Agribisnis

ABSTRAK

Laporan tugas akhir ini berjudul Penentuan Harga Jual Kripik Lorjuk Di Kecamatan Muncar Kabupaten Banyuwangi. Hal ini dikarenakan kerang lorjuk sangat jarang dijumpai di setiap perairan diseluruh Indonesia hanya beberapa daerah yang berpotensi penghasil kerang lorjuk yaitu salah satunya Banyuwangi, untuk itu saya mengambil produk ini karena selain mencari keuntungan, juga saya mengenalkan produk yang jarang ditemukan di daerah Banyuwangi khususnya dan menjadikan lorjuk sebagai camilan khas Banyuwangi. Metode yang digunakan dalam tugas akhir ini adalah penentuan harga jual dengan metode *Full costing* dilihat dari perhitungan biaya produksi, harga pokok produksi, *mark up* dan harga jual per unit. Untuk penentuan harga jual yang telah dilakukan pada usaha kripik lorjuk di kecamatan Muncar kabupaten Banyuwangi didapat data sebagai berikut: Total biaya produksi= Rp 64.518,55 jumlah produksi= 20 bungkus dalam bahan baku 1 kg lorjuk dengan berat 50g = Rp 3.225,92 /bungkus, *Mark up*= 24%, harga jual per unit= Rp 4.000, penerimaan= Rp80.000, Laba= Rp 15.481,45 Berdasarkan data diatas diperoleh harga jual yang mampu menutupi biaya produksi dan mampu mendapatkan keuntungan seperti yang diharapkan.

Kata kunci: Penentuan Harga Jual, Kripik Lorjuk, *Full Costing*

RINGKASAN

VAQIH SANDI PRAMANATA, jurusan Manajemen Agribisnis Politeknik Negri Jember 17 Juli 2014. Harga Jual Kripik Lorjuk Di Kecamatan Muncar Kabupaten Banyuwangi. Komisi Pembimbing, Ketua: Guntur Pribadi, SE. MM, Anggota: Taufik Hidayat, SE. M,Si

Penerapan produk-produk dengan menggunakan bahan yang jarang dijumpai dipasaran mulai banyak digemari oleh masyarakat karna banyaknya produk-produk yang menggunakan bahan yang banyak berada dipasaran, oleh karna itu usaha kripik kerang lorjuk sangat menguntungkan dengan menambah kan inovasi dan pilihan rasa yang sangat menarik minat konsumen, ditambah dengan pilihan rasa dan bahan baku yang berkualitas baik karna mengingat banyaknya pesaing dipasaran yang membuat produk camilan dengan berbahan baku yang kurang berkualitas. Mengingat potensi yang sangat besar dan juga untuk meraup keuntungan, maka diperlukan setrategi pembuatan kripik lorjuk sampai dengan pemasaran produk kripik lorjuk.

Berwirausaha dengan kegiatan membuat inovasi dan modifikasi produk dalam hal penampilan, kualitas dan rasa, perlu adanya penentuan harga, setrategi pemasaran dan survey dalam pasar. Berdasarkan latar belakang, kripik lorjuk yang mempunyai rasa yang enak dan gurih yang terbuat dari kerang lorjuk yang berkualitas, dan tidak merubah tampilan asli kerang itu sendiri yang dijadikan camilan yang sangat digemari oleh masyarakat dan menjadi makanan khas Banyuwangi yang jarang dijumpai di daerah-daerah lain dan hanya daerah-daerah tertentu yang mempunyai potensi habitan kerang lorjuk itu sendiri khususnya di Kabupaten Banyuwangi. Dengan pendekatan penentuan harga jual dengan metode *full costing* di peroleh harga yang bisa menutupi bianya produksi dan memperoleh laba seperti yang di harapkan.



**PERNYATAAN
PERSETUJUAN PUBLIKASI
KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN
AKADEMIS**

Yang bertanda tangan dibawah ini, saya:

Nama : Vaqih Sandi Pramanata
NIM : D3 110 761
Program Studi : Manajemen Agribisnis
Jurusan : Manajemen Agribisnis

Demi pengembangan Ilmu Pengetahuan, saya menyetujui untuk memberikan kepada UPT. Perpustakaan Politeknik Negeri Jember, Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif (Non-Exclusive Royalty Free Right) atas Karya Ilmiah **berupa Laporan Tugas Akhirsaya yang berjudul :**

**PENENTUAN HARGA JUAL KRIPIK LORJUK DI KECAMATAN
MUNCAR KABUPATEN BANYUWANGI**

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini UPT. Perpustakaan Politeknik Negeri Jember berhak menyimpan, mengalih media atau format, mengelola dalam bentuk Pangkalan Data (Database), mendistribusikan karya dan menampilkan atau mempublikasikannya di Internet atau media lain untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta ijin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis atau pencipta.

Saya bersedia untuk menanggung secara pribadi tanpa melibatkan pihak Politeknik Negeri Jember, Segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas Pelanggaran Hak Cipta dalam Karya ilmiah ini.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Jember
Pada Tanggal : 17 Juli 2014

Yang menyatakan,

Nama : Vaqih Sandi Pramanata
NIM. : D3 110 761

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kerang merupakan salah satu hasil perikanan yang melimpah didaerah tropis dan merupakan salah satu sumber protein yang baik dan murah untuk masyarakat. Kerang pisau dikenal oleh masyarakat Jawa timur terutama dimadura dengan sebutan kerang lorjuk. Lorjuk termasuk sejenis binatang laut yang masih termasuk keluarga kerang – kerangan. Lorjuk merupakan istilah lain dari kerang pisau atau kerang bambu. Kemungkinan besar lorjuk menjadi populer karena diambil dari nama daerah kerang pisau itu sendiri yaitu Lorjuk. Lorjuk juga banyak ditemukan didaerah Pantai Kenjeran Surabaya, Perairan Kwanyar Sidoarjo Perairan Madura dan di wilayah Banyuwangi dibagian perairan laut Bedul. Lorjuk memiliki nama latin *Solen grandis*. Berdasarkan klasifikasinya Lorjuk atau kerang bambu ini tergolong dalam *Phylum Mollusca, Class Bivalvia, Ordo Veneroida* dan *Famili Solenidae*. Lorjuk memiliki cangkang yang panjang dengan dua sisi paralel. Tubuhnya kecil memanjang, salah satu ujungnya berbentuk runcing seperti mata pisau. Kadang Lorjuk menarik badannya masuk kedalam pasir untuk berlindung dari musuh. Beberapa negara Lorjuk atau kerang pisau ini dikenal juga dengan beberapa nama seperti “*razor clam*” atau “*jacknife*”.

Salah satu langkah untuk mengangkat lagi lorjuk yaitu dengan menawarkan manfaat produk olahan lorjuk yang menguntungkan dengan mengolah lorjuk menjadi berbagai olahan yang mempunyai nilai jual yang menguntungkan. selain lorjuk sebagai hasil laut juga dapat diolah sebagai camilan yang banyak digemari olah masyarakat umumnya. Kabupaten Banyuwangi sendiri masih sedikit masyarakat yang memproduksi kripik kerang lorjuk biasanya sebagian besar kerang lorjuk digunakan untuk masakan sehari hari, akan tetapi untuk kripik lorjuk sangat jarang ditemukan didaerah Banyuwangi.

Wirausaha kripik lorjuk ini memiliki prospek yang cukup bagus, karena di daerah Kaupaten Banyuwangi belum banyak masyarakat yang memproduksinya. sehingga mempunyai potensi untuk dikembangkan sebagai produk unggulan kabupaten Banyuwangi sehingga untuk menjangkau pasar sangat mudah.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan diatas maka, rumusan masalah Tugas Akhir ini adalah:

1. Bagaimana proses pembuatan kripik lorjuk?
2. Berapakah harga jual kripik lorjuk yang ditetapkan berdasarkan pendekatan *full costing*?
3. Apakah harga jual kripik lorjuk mampu bersaing dengan usaha lain dan diterima oleh konsumen ?

1.2 Tujuan

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan maka dapat dirumusan masalah pokok, yaitu:

1. Untuk mengetahui proses pembuatan kripik lorjuk.
2. Untuk mengetahui berapa harga jual produk yang ditetapkan berdasarkan pendekatan *full costing*.
3. Untuk mengetahui apakah harga jual produk kerang lorjuk mampu bersaing dengan usaha lain.

1.3 Manfaat

Berdasarkan tujuan Tugas Akhir maka manfaat dilaksanakannya Tugas Akhir yaitu:

1. Digunakan sebagai referensi bagi yang berminat mengembangkan usaha kecil kerang lorjuk.
2. Membawa wawasan dan pengetahuan tentang penerapan akuntansi dalam dunia kerja.
3. Membuka wawasan dan gambaran bagi para pengusaha dalam menciptakan usaha baru.

II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Kajian sebelumnya

Wario (2009) Berdasarkan dari analisis *metode full costing* penentuan harga jual pada usaha kerupuk singkong Mudjiati adalah dari bahan baku singkong 5 kg menjadi kerupuk singkong mentahkering 1,2 kg kemudian digoreng dan dikemas menjadi 30 bungkus harga jual yang ditetapkan dari harga jual total Rp 56.736,324 : 30 = Rp 1.891 dibulatkan menjadi Rp 2.000 per bungkus.

Priska (2009) berdasarkan pendekatan *full costing* harga jual dari rengginang jahe anugerah sebesar Rp. 5.310,19 dibulatkan menjadi Rp. 5.500 dan dengan *mark up* sebesar 86,32%, ternyata mampu mendapatkan keuntungan yang diharapkan. Harga yang di tawarkan oleh rengginang jahe anugerah mampu bersaing dengan harga rengginang lain dari pesaing. Ini dibuktikan dengan survei pasar ditoko oleh-oleh dan pasar tradisional. Diterimanya rengginang jahe ini oleh konsumen membuka kesempatan yang luar biasa untuk mengembangkan menjadi lebih besar dan yang pasti diikuti dengan inovasi rasa lainnya.

Utomo, Wahyudi (2007), berdasar teknis analisis penentuan harga jual keripik pisang “NIKMAT” menggunakan metode *full costing* dapat disimpulkan bahwa perhitungan harga jual lebih rendah daripada harga jual yang berlaku dipasaran. Harga jual yang ditetapkan dipasaran sebesar Rp 2.000,-/bungkus dan harga jual berdasarkan perhitungan analisis sebesar Rp 1.986,-/bungkus sehingga didapat selisih sebesar Rp 14,- sehingga harga jual yang ditetapkan sudah bisa menutupi besarnya biaya yang dikeluarkan dan sudah mendapatkan keuntungan yang diharapkan.

2.2 Landasan Teori

2.2.1 Keripik

Keripik atau kripik adalah sejenis makanan ringan berupa irisan tipis dari umbi-umbian, dan buah-buahan yang mengandung pati. Biasanya keripik melalui tahap penggorengan, tetapi ada pula yang hanya melalui penjemuran, atau pengeringan. Keripik dapat berasa dominanasin, pedas, manis, asam, gurih, atau paduan dari kesemuanya. Beberapa contoh keripik misalnya: keripik singkong, keripik pisang, keripik kentang, keripik ubi jalar (Wikipedia, 2011).

2.2.2 Kerang Lorjuk

Lorjuk memiliki nama latin *Solen grandis*. Berdasarkan klasifikasinya Lorjuk atau kerang bambu ini tergolong dalam *Phylum Mollusca*, *Class Bivalvia*, *Ordo Veneroida* dan *Famili Solenidae*. Lorjuk memiliki cangkang yang panjang dengan dua sisi paralel. Tubuhnya kecil memanjang, salah satu ujungnya berbentuk runcing seperti mata pisau. Kadang Lorjuk menarik badannya masuk ke dalam pasir untuk berlindung dari musuh. Dibeberapa negara Lorjuk atau kerang pisau ini dikenal juga dengan beberapa nama seperti “*razor clam*” atau “*jacknife*”.

2.2.3 Harga

Menurut Swastha (1998), harga adalah jumlah uang (ditambah beberapa barang kalaumungkin) yang dibutuhkan untuk mendapatkan sejumlah kombinasi dari barang beserta pelayanannya. Tjiptono (2002) mengemukakan bahwa harga merupakan satuan moneter atau ukuran lainnya (termasuk barang dan jasa) yang ditukarkan agar memperoleh hak kepemilikan atau penggunaan suatu barang atau jasa atau komponen yang berpengaruh langsung terhadap laba perusahaan. Situasi dan faktor yang mempengaruhi harga yaitu situasi pasar yang meliputi konsumen, sifat biaya dan operasi serta biaya produksi yang dikeluarkan untuk membuat barang (produk) dan biaya produksi tersebut bisa sampai ke tangan konsumen (Ahmad, 1997).

2.2.4 Metode Penentuan Harga

Keputusan manajemen untuk harga jual pada produknya yang *profitable* dan *marketable* adalah salah satu kebijaksanaan yang penting dalam manajemen perusahaan. Sedangkan harga jual sendiri merupakan salah satu faktor yang dapat mempengaruhi berhasil atau gagalnya usaha perusahaan. Berikut ini metode-metode yang biasa digunakan dalam penentuan harga jual:

1. *Gross Margin Pricing.*

Metode penentuan harga jual dengan proses *margin pricing* pada umumnya digunakan oleh perusahaan yang tidak membuat sendiri produk yang dijual sehingga tidak memiliki aktiva tetap. Dalam metode ini, penentuan harga jual dilakukan dengan cara menentukan persentase tertentu (*mark up*) diatas harga (*cost*) produk yang dibeli. Kelebihan dari penentuan harga jual dengan metode ini penentuannya relatif mudah yaitu dengan menentukan *cost* barang yang dijual ditambah *mark up* yang diinginkan perusahaan (Machfoedz, 2001).

2. *Direct Cost Pricing*

Penentuan harga jual dalam metode *direct cost pricing* didasarkan pada jumlah biaya variabel ditambah dengan persentase laba yang diinginkan. Metode ini umumnya digunakan pada perusahaan yang menjual produknya dipasar persaingan sempurna. Metode ini juga dikenal dengan "*Marginal Income Pricing*" karena hanya memperhitungkan biaya-biaya yang berhubungan secara proporsional dengan volume/penjualan sehingga menghasilkan *marginal income*. (Machfoedz, 2001).

3. *Full Cost Pricing*

Penentuan harga jual dengan metode ini hampir sama dengan penentuan harga jual dengan *direct cost pricing*. Perbedaannya terletak pada dasar pembebanan *cost*, kalau dalam *direct cost pricing* hanya biaya-biaya variabel saja sebagai dasar perhitungan harga jual tetapi dalam metode ini semua jenis biaya dipakai sebagai dasar untuk menentukan harga jual. Jadi semua biaya untuk membuat produk tersebut dihitung dengan ditambah persentase laba yang diinginkan untuk menutup biaya operasi dan laba yang diinginkan (Machfoedz, 2001)

4. Variabel Costing

Perhitungan biaya variabel (*variable costing*) merupakan metode perhitungan biaya produk yang hanya membebankan harga pokok produksi variabel ke produksi. Termasuk di dalamnya adalah bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan overhead pabrik variabel. Biaya overhead pabrik tetapi tidak diperlakukan sebagai biaya produk dalam metode ini. Sebaliknya, biaya overhead pabrik tetap diperlakukan sebagai biaya periodik, seperti beban administrasi dan penjualan, beban tersebut dibebankan secara utuh kedalam pendapatan setiap periodenya. Konsekuensinya, biaya per unit produk dalam persediaan atau dalam harga pokok penjualan dalam metode perhitungan biaya variabel tidak mengandung elemen biaya overhead tetap.

2.2.5 Full Costing

Menurut Mulyadi (2008), *full costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik, baik variabel maupun tetap ditambah dengan biaya non produksi (biaya pemasaran, biaya administrasi dan umum). Dalam metode *full costing*, biaya overhead pabrik yang bersifat variabel maupun tetap dibebankan kepada produk yang dihasilkan atas dasar tarif yang ditentukan dimuka pada kapasitas normal atau atas dasar biaya overhead pabrik sesungguhnya. Oleh karena itu, biaya overhead pabrik tetap akan melekat pada harga pokok persediaan produk selesai yang belum dijual, dan baru dianggap sebagai biaya (elemen harga pokok penjualan) apabila produk selesai tersebut tidak dijual.

Keunggulan dari metode ini adalah sebagai berikut:

1. Praktis dan memerlukan penggolongan biaya tetap dan variabel.
2. Perhitungan biaya penyerapan lebih menarik bagi para akuntan dan manajer karena mereka percaya metode ini lebih baik dalam menggambarkan penandingan biaya dan pendapatan.
3. Pada tingkat tertentu, perhitungan biaya penyerapan diterima sebagai metode yang digunakan untuk menyiapkan laporan eksternal yang diwajibkan dan

laporan pajak penghasilan. Dengan alasan biaya dan kemungkinan kebingungan untuk membuat sistem perhitungan ganda, satu untuk eksternal dan satu lagi untuk internal maka kebanyakan perusahaan menggunakan perhitungan biaya penyerapan untuk laporan *eksternal* dan *internal*.

III. METODE PELAKSANAAN TUGAS AKHIR

3.1 Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Tempat pelaksanaan usaha kripik lorjuk bertempat di Desa Muncar Kabupaten Banyuwangi selama 8 bulan yaitu bulan November sampai Juli 2014.

3.2 Metode pengambilan data

Metode pengambilan data dalam usaha kripik kerang lorjuk dilakukan dengan menggunakan dua cara, yaitu metode pengumpulan data primer dan sekunder. Pengumpulan data primer adalah dengan cara kripik kerang lorjuk. Metode pengumpulan data sekunder adalah dengan cara membaca literatur dari buku serta *browsing* data dari internet yang berhubungan dengan tugas akhir ini.

3.3 Alat dan Bahan Proses Pembuatan Kripik Lorjuk

a. Kebutuhan Alat Untuk Pembuatan Kripik Lorjuk

Tabel 3.1 Alat Yang Digunakan Dalam Proses Produksi Kripik Lorjuk

Nama Alat	Satuan	Jumlah
Kompor gas	Unit	1
Wajan	Unit	1
Sepatula	Unit	1
Marang plastic	Unit	1
Serok	Unit	1

b. Kebutuhan Bahan Baku Kripik Lorjuk

Tabel 3.2 Bahan Yang Digunakan Dalam Satu Kali Proses Produksi Kripik lorjuk.

Nama Bahan	Satuan	Jumlah
Kerang lorjuk	Kg	1
Tepung beras	Kg	¼
Bawang putih	gr	0,08
Garam	gr	0,25
Penyedap rasa	Bungkus	2
Minyak goreng	ml	450

3.4 Proses Produksi Pembuatan Kripik Lorju

Adapun langkah-langkah pembuatan kripik kerang lorjuk adalah :

1. Persiapan Bahan Baku

Persiapan bahan baku adalah mempersiapkan bahan-bahan yang akan digunakan dalam pembuatan kripik kerang lorjuk. Bahan-bahan yang digunakan yaitu: kerang lorjuk, tepung beras, garam, bawang putih, penyedap rasa, minyak goreng

2. Pencucian Lorjuk

Setelah persiapan bahan yang digunakan dalam produksi kripik lorjuk dilakukan pencucian kerang dengan air bersih agar sisa pasir yang ada didalam daging kerang bisa bersih

3. Pencampuran Tenyedap

Setelah proses perebusan dan pencucian kerang, kemudian kerang yang sudah dicuci dan ditiriskan lalu pencampuran penyedap rasa dengan cara ditaburkan langsung ke dalam kerang yang sudah dibersihkan sampai merata.

4. Pencampuran dengan Tepung

Setelah pencapuran kerang dengan penyedap rasa lalau pencampuran dengan tepung diaduk atau diratakan sampai kerang berlumur tepung sampai merata.

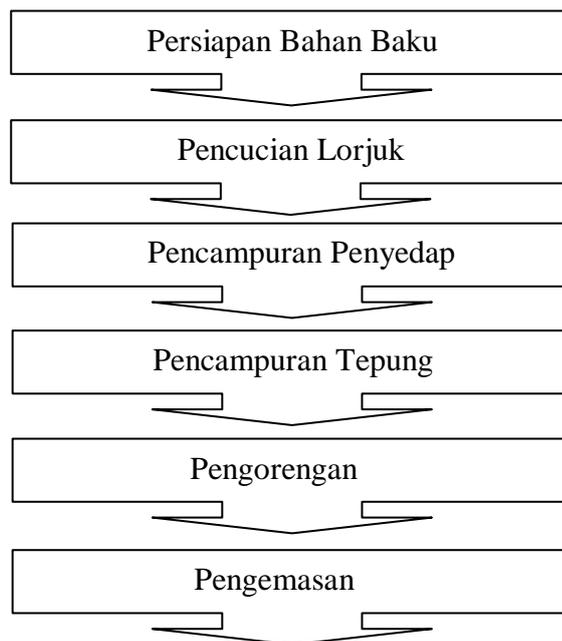
5. Pengorengan

Setelah pencampuran degan tepung, lalu bahan kerang siap untuk digoreng dengan minyak yang panas dan api kecil selama kurng lebih 10 menit. sampai kerang berwarna kecoklatan, lalu angkat dan ditiskan sampai kerang benar-benar dingin.

6. Pengemasan

Setalah kerang sudah dingin dilakukan pengemasan dengan plastik dan pemberian lebel produksi.

Adapun lebih jelasnya proses pembuatan kripik lorjuk dapat disajikan pada gambar 3.1 berikut:



Gambar 4.1 Bagan Alur Produksi Kripik Lorjuk

3.5 Metode Analisis

3.5.1 Menentukan Biaya Produksi (Mulyadi, 2001)

Biaya Produksi :

Biaya Bahan Baku	xxx	
Biaya Tenaga Kerja Langsung	xxx	
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel	xxx	
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap	<u>xxx</u>	+
Total Biaya Produksi		xxx

Biaya Non Produksi:

Biaya Pemasaran	xxx	
Biaya Adm.Umum	<u>xxx</u>	+
Total Biaya Non Produksi		<u>xxx</u> +
Total Biaya Produksi		xxx

3.5.2 Menentukan Harga Pokok Produksi per unit

$$\text{Harga Pokok Produksi / Unit} = \frac{\text{Biaya Produksi}}{\text{Volume Produksi}}$$

3.6.3 Menentukan Nilai *Mark Up*

$$\% \text{ Mark up} = \frac{\text{Laba Yang Diharapkan} + \text{Biaya Non Produksi}}{\text{Biaya Yang Langsung Dipengaruhi Oleh Volume Produksi}}$$

3.7.4 Penentuan Harga Jual

Biaya Produksi/Unit	xx	
Mark Up	<u>xx</u>	+
Harga Jual/ Unit	xx	

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Gambaran Produk Kripik Lorjuk

Pelaksanaan Tugas Akhir yaitu Usaha Pembuatan Kripik Lorjuk, wirausaha ini mempunyai prospek yang cukup baik karena sekarang banyak sekali produk kripik yang marak berada dipasaran maka munculah ide untuk mengangkat produk ini, karena lorjuk sendiri sangat populer dan sangat digemari oleh masyarakat otomatis bisa menambah pengasilan dan nilai jual lorjuk itu sendiri dan dapat menjadikan lorjuk sebagai makan ringan dan camilan yang digemari oleh masyarakat karna lorjuk adalah satu hasil laut yang ada didaerah saya.

Kripik lorjuk ini merupakan kripik yang berbahan baku lorjuk yang diolah menjadi kripik yang mempunyai rasa khas lorjuk tanpa bahan pengawet dan terbuat dari lorjuk yang segar. Untuk pemasaran target utama kami adalah masyarakat penggemar lorjuk dan juga merambah ke toko-toko atau suwalayan yang menjadikan lorjuk sebagai makanan khas yang dimiliki oleh daerah Banyuwangi, supaya lorjuk terangkat kembali dikalangan masyarakat pada umumnya. Dalam satu kali proses produksi kripik lorjuk dengan berbahan baku 1 kg lorjuk basah menghasilkan 20 bungkus kripik lorjuk dengan berat bersih 50 g lorjuk dan dijual dengan harga Rp 4.000/bungkus.

4.2 Rincian Biaya Bahan Baku 1 Kali Produksi

1. Jenis Bahan

Tabel 4.1 Bahan Baku Produksi

No	Jenis Bahan	Kebutuhan Bahan		Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
		Satuan	Jumlah		
1	Kerang lorjuk	kg	1	30.000	30.000
Jumlah					30.000

2. Biaya Tenaga Kerja

Tabel 4.2 Biaya Tenaga Kerja

No	Jenis Pekerjaan	Jumlah Tenaga kerja	Upah 1x Produksi	Jumlah (Rp)
1	Proses produksi	1	10.000	10.000
Jumlah				10.000

3. Biaya Bahan Penolong

Tabel 4.3 Biaya Bahan Penolong

No	Jenis bahan	Satuan	Jumlah	Harga satuan	Jumlah (Rp)
1	Tepung beras	Kg	¼	3.000	3.000
2	Bawang putih	Kg	0,04	13.000	619
3	Garam	Gr	0,25	1.000	250
4	Penyedap rasa	Pack	2	1.000	1.000
5	Minyak goreng	ml	450	6.000	6.000
Jumlah					10.869

4. Biaya Tambahan

Tabel 4.4 Jenis Biaya Tambahan

No	Jenis bahan	Satuan	Jumlah	Harga satuan	Jumlah (Rp)
1	Plastik pengemas	Pack	1	2.500	2.500
2	Gas Lpg	Tabung	0,14	14.000	1.960
3	Kertas setiker	Lembar	1	2000	2.000
4	Lilin	Pack	0.06	2000	120
Jumlah					6.580

5. Biaya Non Produksi

Tabel 4.5 Biaya Non Produksi

No.	Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
1	Biaya transportasi/pemasaran	7.000
Jumlah		7.000

4.3 Perhitungan Penentuan Harga Jual Kripik Lorjuk

a. Biaya Produksi Pembuatan Kripik Lorjuk Dalam 1 Kali Produksi

Tabel 4.6 Biaya Produksi Dalam 1 Kali Produksi

Jenis Biaya	Total Biaya (Rp)
Biaya Bahan Baku	30.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	10.000
BOP:	
BOP Variabel:	10.869
• Biaya Bahan Penolong	6.580
• Biaya Tambahan	17.449
Total BOP Variabel	
BOP Tetap:	
• Penyusutan Peralatan	69,55
Total BOP Tetap	69,55
Total BOP	17.518,55
Biaya Non Produksi:	
• Baya Pemasaran	7.000
Total Biaya Non Produksi	7.000
Total Biaya	64.518.55

Untuk keterangan biaya produksi yang diperlukan dalam pembuatan kripik lorjuk terdapat dilihat dirincian biaya produksi.

Tabel 4.7 Rincian Biaya Tetap Dan Biaya Variabel 1 Kali Produksi

Jenis Biaya	Total Biaya (Rp)
Biaya Tetap:	
• Penyusutan Peralatan	69,55
• Biaya Pemasaran	7.000
Total Biaya Tetap	7.069,55
Biaya Variabel	
• Biaya Bahan Baku	30.000
• Biaya Tenaga Kerja Langsung	10.000
• Biaya Bahan Penolong	10.869
• Biaya Tambahan	6.580
Total Biaya Variable	57.449

Untuk keterangan biaya tetap dan biaya variabel yang diperlukan dalam pembuatan kripik lorjuk terdapat dapat dilihat dirincian biaya produksi.

4.4 Analisis Hasil

4.4.1 Menghitung Biaya Produksi

Untuk menetapkan harga terlebih dahulu menghitung berapa biaya produksi yang telah dikeluarkan dalam proses produksi. Perhitungan biaya produksi adalah sebagai berikut:

Biaya produksi:			
Biaya Bahan Baku	Rp 30.000		
Biaya Tenaga Kerja Langsung	RP 10.000		
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel	Rp 17.449		
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap	Rp 69,55		
Total Biaya Produksi	<hr/>	+	Rp.57.518,55
Biaya Non Produksi:			
Biaya Pemasaran	Rp 7.000		
Total Biaya Non Produksi	<hr/>	+	<u>Rp 7.000</u> +
Total Biaya Produksi			Rp 64.518,55

4.4.2 Menentukan Harga Pokok Produksi Per Unit

Hasil produksi dengan bahan baku 1 kg, kerang lorjuk menghasilkan 20 bungkus kripik kerang lorjuk dengan berat 50 g.

$$\begin{aligned}\text{Harga Pokok Produksi / Unit} &= \frac{\text{Biaya Produksi}}{\text{Volume Produksi}} \\ &= \frac{\text{Rp } 64.518,55}{20 \text{ Bungkus}} \\ &= \text{Rp } 3.225,92 / \text{Bungkus}\end{aligned}$$

4.4.3 Menentukan Nilai *Mark Up*

Laba yang diharapkan yaitu 7% dari investasi Rp 97.500

(rincian daftar investasi dapat dilihat pada lampiran)

$$\% \text{ Mark Up} = \frac{\text{Laba yang diharapkan} + \text{Biaya yang tidak dipengaruhi langsung oleh volume produksi}}{\text{Biaya yang langsung dipengaruhi oleh volume produksi}}$$

$$\begin{aligned} \% \text{ Mark Up} &= \frac{(7\% \times \text{Rp } 97.500) + \text{Rp } 7.069,55}{\text{Rp } 57.449} \times 100\% \\ &= 24\% \end{aligned}$$

4.4.4 Penentuan Harga Jual

Biaya Produksi/Unit	
Rp 64.518,55 / 20 Unit	Rp 3.225,92
Mark Up	
(24% X Rp 3.255,92)	<u>Rp 781,42</u> +
Harga Jual/ Unit	Rp 4.007,34
	Rp 4.000

Setelah melakukan perhitungan dengan menggunakan metode *full costing*, dengan biaya produksi Rp 64.518,55 mendapatkan harga jual Rp 4.007,34 dibulatkan menjadi Rp 4.000.

4.5 Pembahasan

Perbandingan harga dengan pesaing pada produk sejenis dan diperoleh harga produk dari berbagai produk kripik yang lain disajikan pada tabel dibawah.

Tabel 4.8 Perbandingan Harga Dengan Pesaing Pada Produk Sejenis.

No.	Nama Pesaing	Alamat	Harga (Rp)	Keterangan
1.	Kripik siput	Kec. Belambangan, Bayuwangi	5.000	Dengan berat 50g
2.	Kripik belalang	Kec. Srono, Banyuwangi	2.500	Dengan berat 25g
3.	Keripik lorjuk	Toko oleh-oleh, Surabaya	22.000	Dengan berat 100g

Sumber: Data Primer diolah (2014)

Berdasarkan tabel 4.8 kita dapat melihat bahwa terdapat harga yang berbeda dari penjualan produk kripik sejenis dengan produk kripik kerang lorjuk, hal ini dikarenakan karena bahan baku yang digunakan berbeda, dan bahan baku lorjuk sendiri sangat sulit ditemukan didaerah Banyuwangi hanya daerah tertentu yang potensi produksi kripik lorjuk, oleh karena itu produk kripik lorjuk mampu bersaing dengan produk pesaing yang memiliki potensi yang baik dan dapat diterima oleh masyarakat umum.

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan pendekatan *full costing* harga jual per bungkus dari kripik lorjuk sebesar Rp 4.007,34 dibulatkan menjadi Rp 4.000,- dan dengan *mark up* sebesar 24%, ternyata mampu mendapatkan keuntungan yang diharapkan.

Harga yang ditawarkan mampu bersaing dengan harga kripik lain dari pesaing. Ini dibuktikan dengan survei pasar ditoko oleh-oleh dan pasar tradisional. Diterimanya kripik lorjuk ini oleh konsumen membuka kesempatan yang luar biasa untuk mengembangkan menjadi lebih besar dan yang pasti diikuti dengan inovasi rasa lainnya.

5.2 Saran

Untuk memperlancar penjualan maka perlu diperhatikan berapa hal antara lain:

1. Kualitas produk : untuk mendapatkan kualitas produk yang baik diperlukan bahan baku yang baik, proses produksi yang baik dan pengemasan yang baik pula.
2. Bentuk dan rasa: bentuk dan rasa dari kripik lorjuk perlu diperhatikan karena konsumen akan kembali membeli produk kita bila citarasa yang disajikan sehat dan enak. Rasa merupakan kunci penting dalam mempertahankan pelanggan karena lidah tidak bisa bohong. Selain itu perlu adanya diversifikasi rasa dan inovasi bentuk.
3. Pemilihan lokasi untuk berjualan juga menentukan banyak sedikitnya konsumen yang datang. Untuk pengusaha yang berminat pada usaha ini tidak perlu ragu-ragu karena usaha ini menguntungkan.

DAFTAR PUSTAKA

Anonim. 2013. Kerang lorjuk ([http://id.wikipedia.org/wiki/Kerang pisau lorjuk](http://id.wikipedia.org/wiki/Kerang_pisau_lorjuk)).

Anonim. 2013. Keripik(<http://id.wikipedia.org/wiki/Keripik>).

Agustina, P. S. 2009. *Penentuan Harga Jual Denga Metode Full Costing Pada Usaha Rengginang Jahe "ANUGERAH"*. politeknik Negeri Jember: Jember

Ahmad, K.1997. *Akutansi Manajemen*. Jakarta: Raja grofindo persada.

Mas'ud, Machfoedz. 1991. *Time and Material Pricing*. Benua. Yogyakarta.

Mulyadi. 2008. *Akuntansi Manajemen*. Salemba empat:Jakarta.

Sugiri, S.1994. *Akutansi Manajemen*. Jakarta: Raja grafindo persada.

Tambunan, Wario. 2009. *Penentuan Harga Jual Pada Usaha Kerupuk Singkong "Mudjiati" Dengan Metode Full Costing Di Desa Ringin Telu Kecamatan Bangorejo Kabupaten Banyuwang*. Politeknik Negeri Jember: Jember

Tjiptono. 2002. *Penentuan harga jual produk*. Cipta Karya. Bandung.S

Utomo, Wahyudi. 2007. *Penentuan Harga Jual Kripik Pisang "NIKMAT"*. *Proyek Usaha Mandiri*. Politeknik Negeri Jember: Jember.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Daftar Investasi Dan Biaya Penyusutan Peralatan

1. Daftar investasi

No	Jenis Peralatan	Satuan	Harga/ Unit	Total Biaya
1	Kompore gas	1 unit	60.000	60.000
2	Wajan	1 unit	15.000	15.000
3	Sepatula	1 unit	10.000	10.000
4	Marang plastik	1 unit	2.500	2.500
5	Serok	1 unit	10.000	10.000
Jumlah				97,500

2. Biaya penyusutan peralatan

No	Jenis alat	Harga beli	Jumlah unit	Nilai sisa 10%	Umur ekonomis (bln)	Penyusutan/ bulan	Penyusutan/ hari
1	Kompore gas	60.000	1	6.000	60	900	30
2	Wajan	15.000	1	1.500	24	562,5	18,75
3	Sepatula	10.000	1	1.000	12	750	2,1
4	Marang	2.500	1	-	5	500	16,6
5	Serok	10.000	1	1.000	12	750	2,1
Jumlah							69,55

Ket: Penyusutan = harga beli-nilai sisa/umur ekonomis

Lampiran 2. Dokumentasi



1. Bahan Baku Yang Di Gunakan



2. Pencucian Lorjuk



3. Pencampuran Penyedap



4. pencampuran Dengan Tepung



5. Pengorengan Lorjuk



6. Pengemasan Kripik Lorjuk



7. Pengemaasan Lorjuk



8. Hasil Produksi Kripik Lorjuk