

BAB III

PEMBAHASAN

3.1 Tinjauan Umum UD Erik

3.1.1 Sejarah dan Perkembangan UD Erik

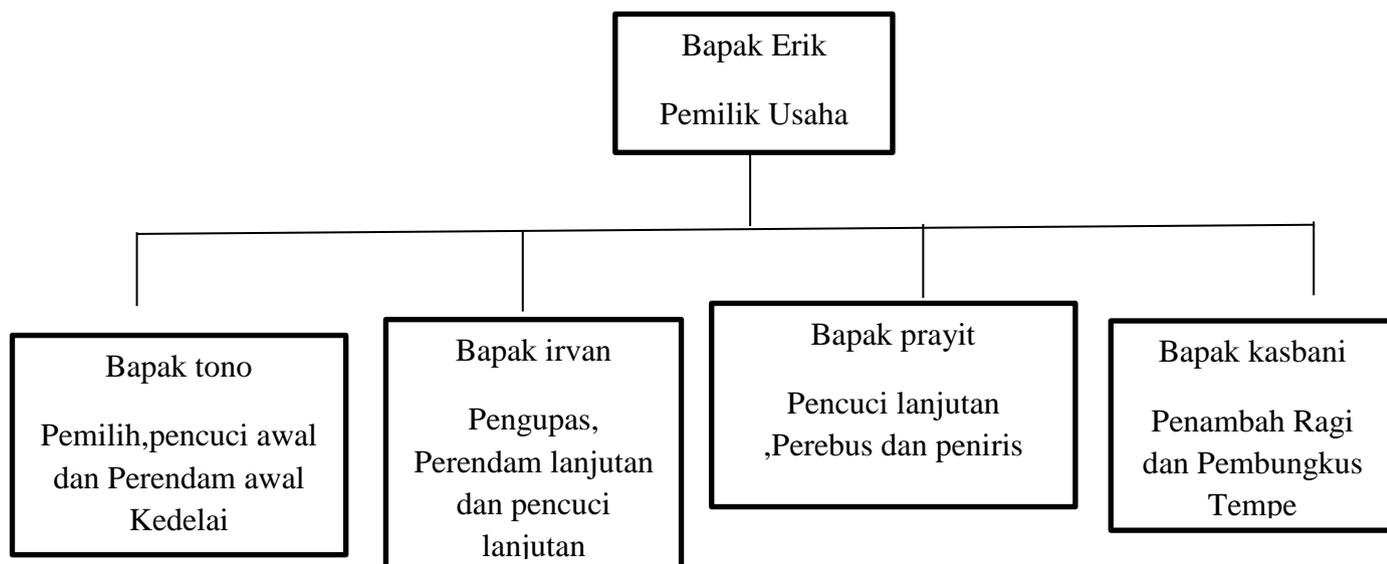
UD Erik Jakarta Timur merupakan usaha kecil menengah yang bergerak dibidang usaha dagang tempe. Usaha ini didirikan sejak tahun 1999 oleh Bapak Erik dan memproduksi Tempe. Tempe dipasarkan di daerah sekitar wilayah Kramat Jati Jakarta Timur dengan target tukang sayur,warung makan,catering,tukang gorengan dan pedagang kaki lima lainnya. UD Erik Jakarta Timur saat ini mempunyai 4 orang yang membantu usahanya ini dengan lokasi produksi di Jalan batu ampar Rt 11 Rw 06 kelurahan batu ampar kecamatan Kramat Jati Jakarta Timur.

3.1.2 Struktur Organisasi dan Tata Kerja UD Erik

Dalam sebuah perusahaan baik pemerintah maupun swasta struktur organisasi sangat diperlukan gunanya untuk mengetahui pembagian tugas dari masing-masing unit dalam organisasi tersebut, sebelum digambarkan dan dijelaskan struktur organisasi pada usaha kerupuk terlebih dahulu akan diberikan pengertian tentang struktur organisasi tersebut.

Struktur organisasi dapat diartikan sebagai susunan dan hubungan antar bagian-bagian komponen dan posisi didalam suatu perusahaan. Struktur menspesifikasikan pembagian kegiatan kerja dan menunjukkan bagaimana fungsi atau kegiatan yang berbeda-beda itu dihubungkan, struktur itu juga menunjukkan tingkatan dan struktur wewenang organisasi.

Berikut ini adalah struktur organisasi UD Erik Jakarta Timur:



Sumber : UD Erik

Gambar III.1
Struktur Organisasi UD Erik Jakarta Timur

Tata Kerja UD Erik

Pembagian tugas dan tanggung jawab pada UD Erik Jakarta Timur dibagi menurut fungsi yang telah ditetapkan. Adapun tugas dan tanggung jawab setiap bagian dalam perusahaan adalah sebagai berikut:

1. Pemilik Usaha

Pemilik merupakan pimpinan tertinggi dalam perusahaan yang memiliki keseluruhan modal dan mengatur keuangan selama proses produksi berlangsung. Adapun tugas pemilik usaha adalah mengawasi jalannya proses produksi dan kinerja dari setiap bagian. Pemilik usaha bertanggung jawab untuk memberikan upah dan memperhatikan kesejahteraan setiap bagian yang bekerja.

2. Pemilihan dan pencucian kedelai

Biji kedelai yang dipilih untuk dijadikan sebagai bahan dasar tempe harus bagus, bernas, dan padat berisi. Pemilihan tersebut digunakan agar dapat menghasilkan tempe yang baik dan berkualitas nantinya. Cara mencuci kedelai dilakukan dengan air bersih dan berulang-ulang agar pasir dan kotoran tidak menempel pada kedelai yang siap untuk diolah.

3. Perendaman awal

Proses ini akan memudahkan pengupasan kulit biji kedelai. Pada saat kedelai direndam berlangsung proses fermentasi oleh bakteri yang ada di air.

4. Pengupasan Kulit

Pengupasan kulit dapat dilakukan dengan cara biji kedelai yang diinjak-injak, jika produksi tersebut dalam jumlah yang besar. Sementara itu, jika produksi rumahan maka caranya bisa lebih higienis, yaitu dengan alat pengupas biji.

5. Perendaman lanjutan

Perendaman lanjutan dilakukan agar kedelai mencapai tingkat keasaman yang baik, yaitu sekitar 3,5 hingga 5,2 pH.

6. Pencucian kedelai yang telah direndam

Pencucian berfungsi untuk menghilangkan bakteri dan mikroorganisme yang tumbuh selama perendaman, serta membuang kelebihan asam dan lendir yang terproduksi

7. Perebusan lanjutan

Proses perebusan lanjutan berfungsi sebagai proses sterilisasi untuk mematikan mikroorganisme yang tumbuh selama perendaman. Lama perebusan tergantung pada kondisi bahan. Umumnya proses ini memakan waktu 40-60 menit.

8. Penirisan dan pendinginan

Biji yang telah direbus ditiriskan dengan ditebarkan di atas nampan yang lebar dan besar agar lebih mudah tiris dan dingin.

9. Penambahan ragi

Penambahan ragi pada kedelai dilakukan pada suhu sekitar 37°C. Setiap 1 kg biji kedelai, takaran ragi yang digunakan adalah satu sendok makan. Kemudian di aduk dan dicampur rata yang dilakukan di atas nampan.

10. Pembungkusan

Bahan untuk membungkus bisa menggunakan bahan alami seperti daun jati dan daun pisang, atau bahan buatan seperti plastik yang dinilai lebih praktis dan efisien.

3.2 Kegiatan Usaha

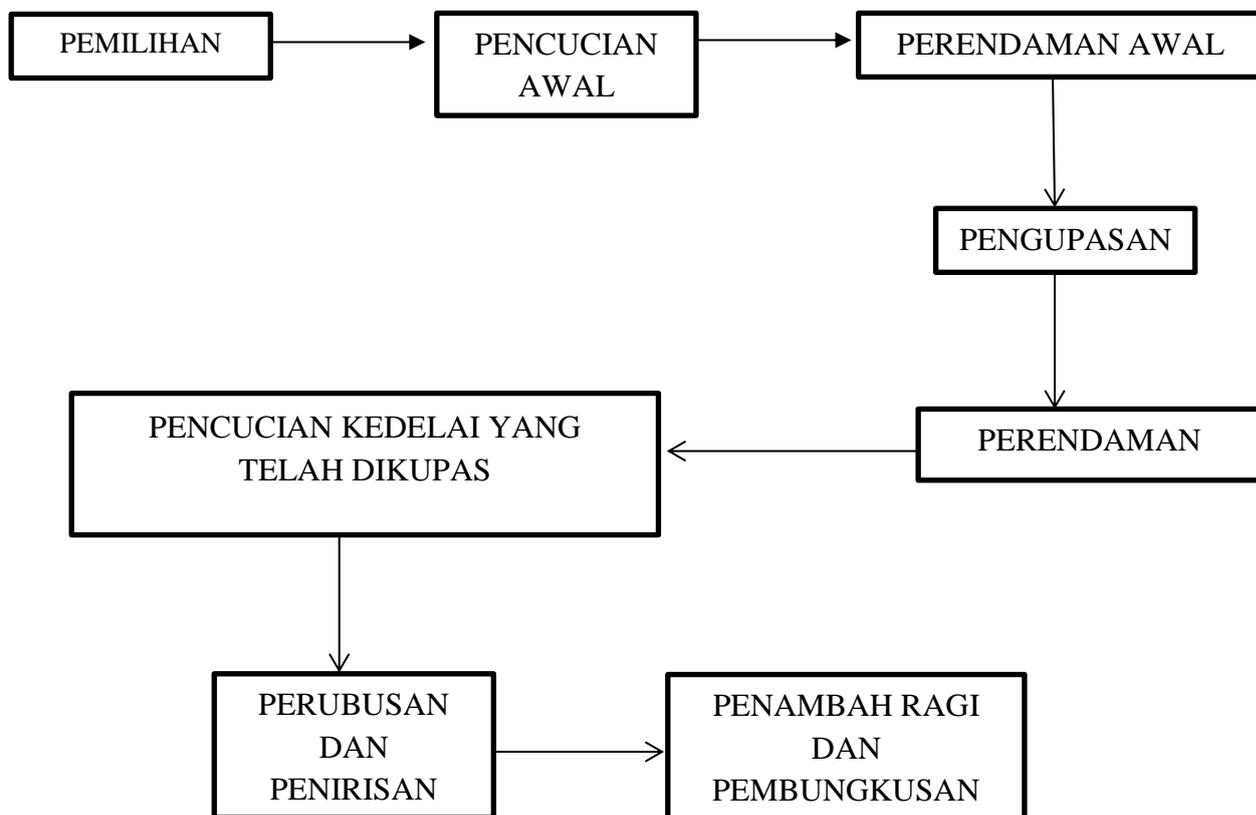
Tempe merupakan salah satu cemilan dan makanan yang banyak disukai oleh masyarakat Indonesia. Tempe biasanya dimakan bersama hidangan utama dengan menu pokok nasi. Modal yang di butuhkan untuk memulai usaha ini terbilang juga kecil dengan modal awal 5-10 juta anda sudah dapat memulai usaha ini.

3.3 Hasil Penelitian

Perusahaan manufaktur adalah perusahaan yang mengelolah bahan baku menjadi barang jadi yang siap dipasarkan. UD Erik merupakan salah satu perusahaan manufaktur yang mengolah kedelai menjadi tempe. Perusahaan ini berproduksi secara massal, produk yang dihasilkan homogen dan proses produksi dilakukan secara *continue*, hal ini sesuai dengan karakteristik perusahaan yang mengumpulkan biaya dengan metode harga pokok proses (*process costing*).

3.3.1 Proses Produksi Tempe

Proses produksi dalam pembuatan kerupuk di perusahaan “UD Erik Jakarta Timur” dapat digambarkan kedalam delapan bagian proses sebagai berikut:



Sumber : UD Erik

Gambar III.2

Proses Pembuatan Tempe di UD Erik Jakarta Timur

Tenaga kerja yang terdapat pada pabrik tempe ini sebanyak 4 karyawan. Gaji karyawan dibayarkan setiap bulan berdasarkan tugas kerja yang dilakukan. Jadi setiap karyawan mempunyai tugas masing-masing yang telah ditangani. Selama bulan Juli 2021 tenaga kerja hanya bekerja sebanyak 25 hari dengan jam kerja 10 jam/hari.

Dalam proses produksi tempe ini membutuhkan waktu 1 hari untuk sekali produksi. Jam kerja produksi pada pabrik ini selama 9 jam kerja mulai pukul 08.00

sampai 17.00 WIB. Pabrik ini masih menggunakan alat tradisional untuk membuat tempe..

Usaha ini biasanya mendistribusikan Tempe tersebut ke pedagang kaki lima, warung makan, dan tukang sayur, para distributor mengambil keuntungan sebesar Rp 1.000 dari setiap Tempe yang dijual.

Persediaan bahan baku awal (1 Juli 2022) didapat dari sisa biaya pembelian bulan lalu senilai Rp 20.000.000.

Persediaan barang jadi awal (1 Juli 2022) Rp. 25.000.000

Pembelian awal bahan baku sebagai berikut :

1. Kedelai : $35\text{kw} \times \text{Rp. } 800.000 = 28.000.000$

3.3.2 Data Produksi Juli 2022 UD Erik

Data produksi pada UD Erik dalam hitungan perhari tempe dan produksi perbulan. Berikut adalah jumlah data produksi tempe :

Tabel III.1
Data Produksi Juli 2022

Jenis Produksi	Produksi perhari	Produksi perbulan
Tempe	400 tempe	(25 hari x 400 tempe) = 10.000 tempe/bulan

Sumber : Data Diolah (2022)

UD Erik menghitung harga pokok produksi berdasarkan pengeluaran selama produksi dan tidak mengklasifikasikan biaya yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead pabrik*. Perhitungan yang kurang tepat akan berdampak bagi ketidakjelasan laba bersih yang dihasilkan selama periode tertentu. Harga jual per unit Tempe yang ditentukan oleh UD Erik adalah Rp 5000

per tempe. Dengan keuntungan yang diinginkan Rp. 1000 per tempe.

Sedangkan menurut perhitungan penulis, biaya bahan baku untuk satu bulan produksi dengan hasil produksi 10.000 buah tempe.

TABEL III.2
Biaya Bahan Baku

Keterangan	Quantity	Harga (Rp)	Per Bulan (Rp)
Kedelai	35kw	800.000	28.000.000
Total			28.000.000

Sumber : Data Diolah (2022)

Jumlah biaya bahan baku yang diperlukan untuk proses produksi tempe pada bulan Juli 2022 adalah Rp. 28.000.000.

Perhitungan tenaga kerja langsung ditentukan dengan cara mengalihkan jumlah tenaga kerja bagian produksi yang terlibat dengan jumlah hari mereka berkerja serta tarif upah yang telah ditetapkan perhari. Berikut ini adalah tabel perhitungan biaya tenaga kerja langsung untuk proses produksi tempe :

TABEL III.3
Biaya Tenaga Kerja Langsung

Dapartement	Nama TK	Jumlah TK	Rp	Total (Rp)
Pemilih, Pencuci dan Perendaman Kedelai	Bapak tono	1	2.000.000	2.000.000
Pengupas, perendam dan Pencuci Kedelai	Bapak irvan	1	2.000.000	2.000.000
Perebusan dan peniris	Bapak Prayit	1	2.500.000	2.500.000
Penambah ragi dan pembungkus tempe	Bapak Kasbani	1	2.500.000	2.500.000
Jumlah		4		9.000.000

Sumber : Data Diolah (2022)

Jumlah biaya tenaga kerja langsung yang terlibat dalam proses produksi tempe pada bulan Juni Rp. 9.000.000.

UD Erik membebankan biaya overhead pabrik kepada produk sebesar biaya-biaya yang sesungguhnya terjadi selama periode tertentu. Unsur-unsur BOP yang diperhitungkan adalah biaya listrik air dan telepon, biaya plastik, biaya depresiasi peralatan, biaya depresiasi kendaraan bermotor, Ragi, depresiasi pabrik, biaya pulsa, biaya peralatan, biaya pemeliharaan kendaraan.

TABEL III.4
Biaya Overhead Pabrik

Keterangan	Quantity	Harga (Rp)	Per bulan (Rp)
Biaya Listrik,Air dan Telepon			300.000
Biaya Pulsa			50.000
Plastik	20kg	35.000	700.000
Gas	80kg	17.000	1.360.000
Depresiasi Peralatan			300.000
Depresiasi Kendaraan Bermotor			250.000
Depresiasi Pabrik			2.000.000
Ragi	20kg	10.000	200.000
Biaya pemeliharaan Kendaraan			200.000
Biaya Peralatan			500.000
Jumlah			5.860.000

Total BOP selama bulan Juli adalah Rp 5.860.000

3.3.3. Laporan Harga Pokok Penjualan Dan Laba Rugi

Pada bulan Juli 2022, UD Erik memiliki :

1. Persediaan awal bahan baku Rp. 20.000.000
2. Bahan Jadi senilai Rp. 25.000.000
3. Pembelian bahan baku Rp. 10.000
4. Biaya bahan baku Rp. 28.000.000
5. Biaya tenaga kerja langsung Rp. 9.000.000
6. Biaya overhead pabrik Rp. 5.860.000

Dari data diatas, maka UD Erik dapat menghitung Harga Pokok Penjualan dan Harga

Pokok Produksi serta laporan harga pokok produksi dan laporan laba rugi UD Erik.

Langkah-langkah untuk menghitung Harga Pokok Penjualan

- a. Bahan baku tersedia untuk digunakan = Saldo awal bahan baku + Pembelian bahan baku – Saldo Akhir bahan baku
- b. Total biaya produksi = Bahan baku tersedia digunakan + BTKL + Biaya overhead pabrik
- c. Harga Pokok Produksi = Total biaya produksi + BDP Awal – BDP akhir
- d. Harga Pokok Penjualan = Harga pokok produksi + Persediaan barang awal – Persediaan barang akhir.

TABEL III.5
Laporan Harga Pokok Penjualan

UD Erik Manufacturing Company Laporan Harga Pokok Penjualan Untuk bulan yang berakhir pada 31 Juli 2022	
Bahan Baku :	
Persediaan awal bahan baku, 1 Juli 2022	Rp.20.000.000
Pembelian bahan baku (+)	<u>Rp.28.000.000</u>
Total bahan baku	Rp.48.000.000
Persediaan akhir bahan baku, 31 Juli 2022 (-)	<u>Rp.30.000.000</u>
BB tersedia untuk digunakan	Rp.18.000.000
Biaya bahan baku	Rp.28.000.000
Biaya tenaga kerja langsung	Rp.9.000.000
Biaya overhead pabrik (+)	<u>Rp.5.860.000</u>
-	-
Biaya produksi	Rp.42.860.000
Persediaan BDP awal, 1 Juli 2022 (+)	-
Persediaan BDP akhir, 31 Desember 2022(-)	-
Harga Pokok Produksi	Rp.42.860.000
Persediaan barang jadi awal, 1 Juli 2022 (+)	<u>Rp.25.000.000</u>
Barang jadi untuk dijual	Rp.67.860.000
Persediaan barang jadi akhir, 31 Juli 2022 (-)	<u>Rp.30.000.000</u>
Harga Pokok Penjualan	37.860.000

Sumber : Data Diolah (2022)

Untuk total bahan baku didapati dari penjumlahan awal bahan baku pada tanggal 1 Juli

2022 dengan pembelian bahan baku maka didapati jumlah Rp.48.000.000,

sedangkan bahan baku tersedia untuk digunakan didapati dari hasil pengurangan antara total bahan baku dengan persediaan akhir bahan baku pada tanggal 31 Juli 2022 maka hasilnya sebesar Rp. 18.000.000. Hasil dari harga pokok produksi tempe pada UD Erik selama bulan Juli 2022 didapati dari penjumlahan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik maka hasilnya sebesar Rp. 42.860.000 dan harga pokok penjualan bulan Juni 2021 didapati dari pengurangan barang jadi untuk dijual dengan persediaan barang jadi akhir pada tanggal 31 Juli 2022 maka hasilnya sebesar Rp. 37.860.000.

TABEL III.6
Laporan Laba Rugi

UD Erik Manufacturing Company Laporan Laba Rugi Untuk bulan yang berakhir pada 31 Juli 2022	
Penjualan (10.000x Rp. 5.000)	Rp. 50.000.000
Harga pokok penjualan (-)	<u>Rp. 37.860.000</u>
-	-
Laba Kotor	Rp. 12.140.000
Biaya pemasaran :	
Biaya telpon	Rp. 100.000
Biaya pulsa	<u>Rp. 50.000</u>
-	-
Laba Operasi	Rp. 11.990.000
Provinsi pajak penghasilan	_____ -
-	-
Laba Bersih	Rp. 11.990.000

Sumber : Data Diolah (2022)

Berdasarkan laporan laba rugi, UD Erik selama bulan juli 2022 memiliki laba bersih Rp. 11.990.000 perbulan. Untuk laba bersih didapati dari hasil pengurangan biaya pemasaran yaitu laba kotor dan biaya pemasaran maka laba operasinya sebesar

Rp 11.990.000. Berdasarkan data yang diperoleh dari pabrik, pemilik mengonsumsi keuntungan sebesar Rp. 1.000 per tempe.

3.3.4. Perhitungan Break Event Point

UD Erik memiliki data biaya dan rencana produksi diantaranya biaya tetap per unit, biaya variabel per unit dan harga jual per unit , berikut rincian biaya tiap rencana produksi sebagai berikut :

1. Biaya tetap per unit sebesar Rp. 4.960.000, yaitu terdiri dari:

- | | |
|----------------------------------|---------------|
| a. Depresiasi kendaraan bermotor | Rp. 250.000 |
| b. Depresiasi peralatan | Rp. 300.000 |
| c. Depresiasi pabrik | Rp. 2.000.000 |
| d. Biaya pemeliharaan kendaraan | Rp. 250.000 |
| e. Biaya listrik air dan telpon | Rp. 300.000 |
| f. Gas | Rp. 1.360.000 |
| g. Biaya Peralatan | Rp. 500.000 |

2. Biaya variabel per unit Rp. 37.000.000, yaitu terdiri dari :

- | | |
|--------------------------------|----------------|
| a. Biaya bahan baku | Rp. 28.000.000 |
| b. Biaya tenaga kerja langsung | Rp. 9.000.000 |

3. Harga jual per unit Rp. 5.000

Total penjualan $10.000 \times \text{Rp. } 5.000 = \text{Rp. } 50.000.000$

$$\begin{aligned}
 \text{Tetap Biaya per Unit} &= \frac{\text{Biaya Tetap}}{\text{Penjualan}} \\
 &= \frac{\text{Rp. 4.960.000}}{10.000} \\
 &= \text{Rp 496/unit}
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{Biaya Variabel per Unit} &= \frac{\text{Biaya Variabel}}{\text{Penjualan}} \\
 &= \frac{\text{Rp. 37.000.000}}{10.000} \\
 &= \text{Rp 3.700/unit}
 \end{aligned}$$

Dari hasil tersebut didapati biaya tetap per unit sebesar Rp. 496/unit sedangkan untuk biaya variabel per unit nya sebesar Rp. 3.700/unit.

Untuk mencari BEP dalam unit adalah sebagai berikut :

$$\begin{aligned}
 \text{BEP per Unit} &= \frac{\text{Biaya Tetap}}{\text{Harga Jual} - \text{Biaya Variabel}} \\
 &= \frac{\text{Rp. 4.960.000}}{\text{Rp. 5.000} - 3.700} \\
 &= 3.815 \text{ unit}
 \end{aligned}$$

Keterangan : Untuk menghitung BEP per unit dengan rumus biaya tetap dibagi dengan harga jual dikurangi biaya variabel maka hasilnya sebesar 3.815 unit. Jadi UD Erik harus menjual 3.815 unit tempe agar BEP. Kemudian, mencari BEP dalam rupiah adalah sebagai berikut :

$$\begin{aligned}
 \text{BEP Rupiah} &= \frac{\text{Biaya Tetap}}{1 - \frac{\text{Biaya Variabel}}{\text{Penjualan}}} \\
 \text{BEP Rupiah} &= \frac{\text{Rp } 4.960.000}{1 - \frac{\text{Rp } 37.000.000}{\text{Rp } 50.000.000}} \\
 &= \text{Rp. } 19.076.923
 \end{aligned}$$

Keterangan : Untuk rumus BEP Rupiah berbeda dengan BEP per unit, jadi hasil dari BEP per unit dan BEP rupiah berbeda, untuk BEP rupiah yang didapatkan sebesar Rp. 19.076.923 sedangkan BEP per unit didapatkan sebesar 3.815 unit tempe yang dijual agar BEP.

Jadi UD Erik harus mendapatkan omset sebesar Rp. 19.076.923

Untuk membuktikan kedua hasil tersebut dengan :

$$\begin{aligned}
 \text{BEP} &= \text{Unit BEP} \times \text{Harga jual unit} \\
 &= \text{Rp. } 19.076.924 \times \text{Rp. } 5.000 \\
 &= \text{Rp. } 95.384.620
 \end{aligned}$$

Jadi untuk berada di titik impas maka BEP nya sebesar Rp. 95.384.620 didapatkan dari perkalian antara unit BEP dengan harga jual per unit

