

**PENGADAAN BAHAN BAKU DAN HARGA POKOK PRODUKSI
PADA INDUSTRI RUMAH TANGGA KERUPUK LIA JAYA DI DESA
PASAR PEDATI KECAMATAN PONDOK KELAPA KABUPATEN
BENGKULU TENGAH**

(Procurement of Raw Materials and Production Costs in The Lia Jaya Crackers Home Industry in Pasar Pedati Village, Pondok Kelapa District, Central Bengkulu Regency)

Royi Sahputra, Herri Fariadi*, Evi Andriani

Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian Universitas Dehasen. Jalan Meranti Raya No.
32 Sawah Lebar Kota Bengkulu 38228 Bengkulu-Indonesia

*Corresponding author, Email : herrifariadi@unived.ac.id

ABSTRACT

Lia Jaya home industry produces seven types of crackers: tofu, firecracker sticks, jalin, tempeh, macaroni, jengkol, and fish crackers. Procurement and costs that are not small must be incurred during its business activities. In calculating the cost of production, these costs are very important components to be studied. The purpose of this study was to determine the Cost of Production (HPP) of the Lia Jaya Cracker home industry in Pasar Pedati Village, Pondok Kelapa District, Central Bengkulu Regency and to determine the sources of raw materials used by the company. This study was conducted through a quantitative descriptive approach involving analysis of the cost of production and analysis of raw material procurement. The results of the study showed that the raw materials for making Lia Jaya crackers were purchased from Banyuwangi, East Java, and sent once a month. The amount of raw materials usually ordered is 6,740 kilograms per month. In May 2024, the Lia Jaya cracker household business produced 7 products, with a production cost of IDR 185,001,462/month. The production cost of macaroni is 24,521,562 per month or 28,849 per kilogram, and jengkol crackers are 23,223,362 per month or 23,223,362 per kilogram. The price of firecracker sticks is 22,681,331 per month or 27,327 per kilogram, Jalin crackers are 23,375,536 per month or 27,181 per kilogram, and tempeh crackers are 21,933,987 per month or 27,417 per kilogram.

Keywords: *cost of goods sold, home industry, Lia Jaya crackers, procurement of raw materials*

ABSTRAK

Industri rumah tangga Lia Jaya menghasilkan tujuh jenis kerupuk: tahu, stik mercon, jalin, tempe, makaroni, jengkol, dan kerupuk ikan. Pengadaan dan biaya yang tidak sedikit harus dikeluarkan selama kegiatan usahanya. Dalam menghitung harga pokok produksi, biaya-biaya ini menjadi komponen-komponen yang sangat penting untuk diteliti. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menentukan Harga Pokok Produksi (HPP) industri rumah tangga Kerupuk Lia Jaya di Desa Pasar Pedati Kecamatan Pondok Kelapa Kabupaten Bengkulu Tengah dan untuk mengetahui sumber bahan baku yang digunakan oleh perusahaan. Penelitian ini dilakukan melalui pendekatan deskriptif kuantitatif yang melibatkan analisis harga pokok produksi dan analisis pengadaan bahan baku. Hasil penelitian menunjukkan bahwa bahan baku untuk membuat kerupuk Lia Jaya dibeli dari Banyuwangi, Jawa Timur, dan dikirim setiap bulan sekali. Jumlah bahan baku yang biasa dipesan adalah 6.740 kilogram per bulan. Pada bulan Mei 2024, bisnis rumah tangga kerupuk Lia Jaya menghasilkan 7

DOI: 10.32663/ja.v21i2.4856

produk, dengan harga pokok produksi sebesar Rp 185.001.462/bulan. Harga pokok produksi makaroni adalah 24.521.562 per bulan atau 28.849 per kilogram, dan kerupuk jengkol adalah 23.223.362 per bulan atau 23.223.362 per kilogram. Harga stik mercon adalah 22.681.331 per bulan atau 27.327 per kilogram, kerupuk jalin adalah 23.375.536 per bulan atau 27.181 per kilogram, dan kerupuk tempe adalah 21.933.987 per bulan atau 27.417 per kilogram.

Kata kunci: *harga pokok produksi (HPP), industri rumah tangga, kerupuk Lia Jaya, pengadaan bahan baku*

PENDAHULUAN

Industri pedesaan sangat penting selama proses pembangunan industri untuk meningkatkan kesejahteraan. Industri kecil memainkan peran penting dalam mendorong pertumbuhan ekonomi lokal, dan pertumbuhannya terus meningkat seiring dengan pembangunan. Industri kecil dan kerajinan rakyat, yang telah ada jauh sebelum industri manufaktur dan modern, memainkan peran penting dalam pertumbuhan sektor industri Indonesia. (Kimbal, 2018). Salah satu industri yang berkembang cukup pesat adalah industri pengolahan kerupuk. Karena kerupuk adalah makanan yang sangat disukai oleh masyarakat, industri pengolahan kerupuk berkembang dengan sangat cepat. Menurut Saleh (2018), tepung tapioka adalah produk dari ubi kayu yang mudah ditemukan dan merupakan bahan utama dalam kerupuk, makanan khas Indonesia

Herlina Putri (2019) menyatakan bahwa bisnis pembuatan kerupuk adalah prospek yang bagus untuk berkembang seiring dengan pola hidup masyarakat yang biasa makan makanan ringan setiap hari. Masyarakat Bengkulu sering makan kerupuk sebagai pendamping makanan dan juga sering dijadikan cemilan sehari-hari. Hal ini pasti masuk akal karena kerupuk tidak hanya digunakan sebagai cemilan tetapi juga sebagai makanan tambahan yang kaya nutrisi, yang membuatnya banyak dikonsumsi oleh masyarakat umum.

Saraswati (2019), karbohidrat memiliki nilai gizi tertinggi sebesar 65,6%, dan zat besi memiliki nilai gizi terendah sebesar 0,1 mg/100g kerupuk. Hasilnya observasi menunjukkan bahwa Kerupuk Lia Jaya adalah salah satu bisnis kecil yang membuat tujuh jenis kerupuk: tahu, stik mercon, jalin, tempe, makaroni, jengkol, dan kerupuk ikan. Bisnis kerupuk Lia Jaya beroperasi sejak Februari 2008. Industri Lia Jaya, produsen kerupuk, telah beroperasi selama lebih dari 16 tahun, menunjukkan kemajuan dan ketahanan terhadap persaingan yang kuat. Hal ini mungkin disebabkan oleh keadaan pasar yang dapat menerima hasil produksi usaha mereka dengan baik.

Industri pembuatan kerupuk Lia Jaya mengeluarkan banyak biaya selama berbagai tahapan proses produksi. Biaya tersebut dibagi menjadi biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, pemasaran, overhead pabrik tetap dan variabel. Biaya di atas menjadi komponen yang sangat penting untuk diteliti saat menghitung harga pokok produksi. Berdasarkan latar belakang di atas, peneliti ingin menganalisis pengadaan bahan baku pada industri rumah tangga Kerupuk Lia Jaya dan menghitung Harga Pokok Produksi (HPP) pada industri rumah tangga Kerupuk Lia Jaya di Desa Pasar Pedati Kecamatan Pondok Kelapa Kabupaten Bengkulu Tengah.

BAHAN DAN METODE

DOI: 10.32663/ja.v21i2.4856

Usaha kerupuk Lia Jaya yang terletak di Desa Pasar Pedati Kecamatan Pondok Kelapa Kabupaten Bengkulu Tengah menjadi subjek penelitian ini. Fokus penelitian ini dipilih secara sengaja (Purposive) karena perusahaan Lia Jaya adalah salah satu perusahaan yang sudah lama berkembang dan menjadi salah satu pemasok bahan makanan berupa kerupuk dengan 7 jenis produk di Provinsi Bengkulu. Studi ini dilakukan pada Mei 2024. Data disebut sebagai data primer dan data sekunder. Sampel penelitian ini adalah

Bapak Suyanto sebagai pemilik usaha Kerupuk Lia Jaya. Metode deskriptif digunakan untuk menganalisis pengadaan bahan baku perusahaan Kerupuk Lia Jaya yang berlokasi di Desa Pasar Pedati Kecamatan Pondok Kelapa kabupaten Bengkulu Tengah. Untuk melakukan analisis harga pokok produksi, metode full costing digunakan; metode ini terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik (BOP) tetap, dan BOP variabel.

Tabel 1. Perhitungan harga pokok produksi

Laporan Harga Pokok Produksi Bulan Terakhir	
Biaya Bahan Baku	Rp xxx
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp xxx
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap	Rp xxx
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel	Rp xxx +
Harga Pokok Produksi	Rp xxx

Sumber : Sujarweni, 2018

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengadaan Bahan Baku

Pengadaan bahan baku kerupuk Lia Jaya dapat dilihat dari berbagai aspek, termasuk

sumber bahan baku, jumlah bahan baku di lahan, tenaga kerja, dan proses produksi, yang semua berkontribusi pada peningkatan efisiensi produksi.

Tabel 2. Pengadaan bahan baku kerupuk Lia Jaya

No	Bahan Baku	Jumlah Bahan Baku (Kg)	Sumber
1	Kerupuk Tahu (Kg)	1.690	Banyuwangi Jawa Timur
2	Stik Mercon (Kg)	830	Banyuwangi Jawa Timur
3	Kerupuk Jalin (Kg)	860	Banyuwangi Jawa Timur
4	Kerupuk Tempe (Kg)	800	Banyuwangi Jawa Timur
5	Makaroni (kg)	850	Banyuwangi Jawa Timur
6	Kerupuk Jengkol (Kg)	850	Banyuwangi Jawa Timur
7	Kerupuk Ikan (Kg)	860	Banyuwangi Jawa Timur
Total		6.740	

Sumber: Data diolah, 2024

Bahan baku untuk membuat kerupuk Lia Jaya diperoleh dari Banyuwangi, Jawa Timur, dan dikirim setiap bulan sekali.

Bahan baku harus dipesan dalam jumlah besar karena biaya transportasi yang mahal. Oleh karena itu, diperlukan perencanaan

yang baik untuk mendapatkan bahan baku agar bisnis kerupuk Lia Jaya tetap bertahan hingga saat ini. 6.740 kilogram bahan baku biasa dipesan setiap bulan.

Harga Pokok Produksi Rumah Tangga Kerupuk Lia Jaya

Biaya Bahan Baku

Bahan mentah yang dapat diolah dan digunakan sebagai metode produksi perusahaan disebut bahan baku. Menurut Zulkifli (2012), ketersediaan bahan baku yang cukup dan berkelanjutan akan menjamin bahwa bisnis dapat menyelesaikan

produksi dalam waktu yang cukup lama. Lia Jaya menggunakan kerupuk mentah sebagai bahan baku untuk membuat kerupuknya. Produknya terdiri dari tujuh jenis: tahu, stik mercon, kerupuk jalin, tempe, makaroni, kerupuk jengkol, dan kerupuk ikan. Harga bahan baku untuk membuat kerupuk adalah Rp. 15.500 per kilogram, yang sudah termasuk biaya kirim, dan dikirim langsung dari Kota Banyuwangi. Biaya penggunaan bahan baku pada usaha rumah tangga kerupuk Lia Jaya dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Biaya penggunaan bahan baku kerupuk

No	Bahan Baku	Total Biaya (Rp/Bulan)	Persentase (%)
1	Kerupuk Tahu (Kg)	26.195.000	25,07
2	Stik Mercon (Kg)	12.865.000	12,31
3	Kerupuk Jalin (Kg)	13.330.000	12,76
4	Kerupuk Tempe (Kg)	12.400.000	11,87
5	Makaroni (kg)	13.175.000	12,61
6	Kerupuk Jengkol (Kg)	13.175.000	12,61
7	Kerupuk Ikan (Kg)	13.330.000	12,76
Total		104.470.000	100

Sumber: Data Primer Diolah 2024

Berdasarkan tabel di atas, perusahaan rumah tangga kerupuk Lia Jaya menggunakan bahan baku paling banyak, dengan kerupuk tahu sebesar 25,07 persen dan harga tempe terkecil sebesar 11,87 persen. Biaya untuk makaroni sebesar 12,61 persen, kerupuk jengkol sebesar 12,61 persen, kerupuk ikan sebesar 12,76 persen, dan stik mercon sebesar 12,31 persen. Berikut uraian dari biaya penggunaan bahan baku dari tujuh jenis produk kerupuk yang dihasilkan oleh usaha rumah tangga Lia Jaya :

a. Kerupuk Tahu

Pembuatan kerupuk tahu memerlukan biaya bahan baku sebesar Rp 26.195.000

per bulan dengan dua puluh enam proses produksi dan jumlah bahan kerupuk mentah sebanyak 1.690 kilogram per bulan. Kerupuk tahu adalah kerupuk yang paling disukai oleh pelanggan, jadi jumlah produksinya lebih besar daripada produk kerupuk lainnya.

b. Stik mercon

Pembuatan stik mercon membutuhkan bahan baku sebesar Rp 12.865.000 per bulan, dengan 26 kali proses produksi dan penggunaan bahan kerupuk mentah sebanyak 830 kilogram per bulan.

c. Kerupuk Jalin

DOI: 10.32663/ja.v21i2.4856

- Pembuatan kerupuk jalin membutuhkan bahan baku sebesar Rp 13.330.000 per bulan, dengan 25 kali proses produksi dan penggunaan bahan kerupuk mentah sebanyak 860 kilogram per bulan.
- d. Kerupuk Tempe
 Biaya bahan baku yang dikeluarkan dalam pembuatan kerupuk tempe adalah sebesar Rp 12.400.000/Bln, dengan 25 kali proses produksi dan bahan kerupuk mentah yang digunakan sebanyak 800 Kg/bln
- e. Makaroni
 Pembuatan kerupuk makaroni membutuhkan bahan baku sebesar Rp13.175.000 per bulan, dengan 26 kali proses produksi dan penggunaan bahan kerupuk mentah sebanyak 850 kilogram per bulan.
- f. Kerupuk Jengkol
 Pembuatan kerupuk jengkol membutuhkan bahan baku sebesar Rp

- 13.175.000 per bulan, dengan 26 kali proses produksi dan penggunaan bahan kerupuk mentah sebanyak 850 kilogram per bulan.
- g. Kerupuk Ikan
 Pembuatan kerupuk ikan membutuhkan bahan baku sebesar Rp 13.330.000 per bulan, dengan 26 kali proses produksi dan penggunaan kerupuk mentah sebanyak 860 kilogram per bulan.

Biaya Tenaga Kerja Langsung

Tenaga kerja adalah sekelompok sumber daya manusia yang sangat penting untuk kelangsungan operasi bisnis di bagian produksi. Usaha rumah tangga Lia Jaya mempekerjakan 40 orang dari luar keluarga untuk membuat kerupuk. Dua orang laki-laki bekerja di bagian penggorengan dan dua puluh lima wanita bekerja di bagian pengemasan. Biaya tenaga kerja pada bagian penggorengan dan pengemasan dijelaskan pada Tabel 4.

Tabel 4. Biaya tenaga kerja langsung

No	Jenis Kerupuk	Biaya Upah Tenaga Kerja (Rp/Bln)			
		Menggoreng	%	Pengemasan	%
1	Kerupuk Tahu	1.014.000	25,07	4.228.000	24,92
2	Stik Mercon	498.000	12,31	2.096.000	12,36
3	Kerupuk Jalin	516.000	12,76	2.164.000	12,76
4	Kerupuk Tempe	480.000	11,87	2.020.000	11,91
5	Makaroni	510.000	12,61	2.144.000	12,64
6	Kerupuk Jengkol	510.000	12,61	2.144.000	12,64
7	Kerupuk Ikan	516.000	12,76	2.168.000	12,77
Jumlah		4.044.000	100,00	16.964.000	100,00

Sumber: Data Primer Diolah 2024

Berdasarkan Tabel 4, bisnis rumah tangga kerupuk Lia Jaya paling banyak menghabiskan tenaga kerja untuk menggoreng kerupuk tahu, yang menghasilkan 25,07 persen, atau Rp 1.014.000/bulan, dan kerupuk tempe, yang menghasilkan 11,87 persen, atau Rp 480.000/bulan. Biaya stick mercon sebesar 498.000, kerupuk Jalin sebesar 516.000, dan makaroni sebesar 516.000 masing-masing.

Semua jenis kerupuk dihargai Rp 600/kg untuk pekerjaan menggoreng. Pada bulan Mei 2024, bisnis rumah tangga kerupuk Lia Jaya menggoreng 6.740 kilogram kerupuk mentah setiap bulan. Ini termasuk rata-rata 65 kilogram kerupuk tahu, stik mercon 32 kilogram, kerupuk jalin 34 kilogram, tempe 32 kilogram, makaroni 33 kilogram, jengkol 33 kilogram, dan kerupuk ikan 33 kilogram.

Usaha rumah tangga kerupuk Lia Jaya mengeluarkan uang paling banyak untuk pengemasan, yaitu kerupuk tahu sebesar 24,92% atau Rp 4.228.000/bulan, dan kerupuk tempe sebesar 11,91% atau Rp 2.020.000/bulan. Biaya pengemasan berikutnya adalah stik mercon sebesar Rp 2.096.000/bulan, kerupuk jalin sebesar Rp 2.164.000/bulan, makaroni sebesar Rp 2.144.000/bulan, dan kerupuk jengkol sebesar Rp 2.144.000/bulan.

Jumlah kerupuk yang dapat dikemas berbeda-beda, mulai dari 8 gram hingga 16 gram, dan 80 gram, masing-masing. Karena itu, tenaga kerja pengemasan dibayar Rp2.500 per kilogram kerupuk yang

dikemas, dan jumlah kerupuk yang dapat dikemas menentukan gaji mereka. Untuk menjaga kualitas kerupuk, tenaga kerja pengemasan menggunakan alat press untuk melekat bungkus kerupuk.

3. Biaya Overhead Pabrik

Biaya overhead pabrik terdiri dari dua komponen: biaya overhead pabrik tetap dan biaya overhead pabrik variabel. Biaya overhead pabrik tetap termasuk penyusutan alat, penyusutan gedung, dan Biaya Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP). Perhitungan biaya overhead pabrik tetap dapat ditemukan pada Tabel 5.

Tabel 5 Biaya overhead pabrik tetap

No	BOP Tetap	Total Biaya (Rp/Bulan)
		Alokasi Biaya Penyusutan Alat
1	Kerupuk Tahu	45.610,69
2	Stik Mercon	22.400,52
3	Kerupuk Jalin	23.210,18
4	Kerupuk Tempe	21.590,86
5	Makaroni	22.940,29
6	Kerupuk Jengkol	22.940,29
7	Kerupuk ikan	23.210,18
Total		181.903

Sumber: Data Primer Diolah 2024

Rumah tangga kerupuk Lia Jaya memiliki alat produksi. Selama proses produksi, alat-alat tersebut akan mengalami penurunan biaya secara bertahap, dan penurunan biaya ini sendiri akan dimasukkan ke dalam biaya overhead tetap pabrik. Alat yang digunakan untuk membuat stik mercon dan kerupuk jalin mengalami penyusutan sebesar Rp 22.400,52 per bulan, dan kerupuk tahu mengalami penyusutan sebesar Rp 45.610,69 per bulan.

Alat yang digunakan untuk membuat kerupuk tempe mengalami penurunan sebesar Rp 21.590,86/bulan, makaroni

mengalami penurunan sebesar Rp 22.940,29/bulan, kerupuk jengkol mengalami penurunan sebesar Rp 22.940,29/bulan, dan kerupuk ikan mengalami penurunan sebesar Rp 23.210,18. Mesin pres, mesin pauto, kualiti besar, saringan besar, tungku, alat pengiris kerupuk, timbangan, sendok penggoreng, panci, tutup, dan lampu adalah semua peralatan yang digunakan.

Produsen juga mengeluarkan biaya overhead pabrik variabel; ini termasuk biaya overhead pabrik variabel untuk penggunaan listrik, minyak goreng, plastik kemasan, bumbu balado, dan kayu bakar. Perhitungan

biaya overhead pabrik variabel ini disajikan dalam Tabel 6.

Tabel 6. Biaya overhead pabrik variabel

No	BOP Variabel	Total Biaya (Rp/Bulan)					Total
		Pemakaian Listrik	Minyak Goreng	Plastik Kemasan	Bumbu Balado	Kayu Bakar	
1	Kerupuk Tahu	151.247,48	6.034.000	7.950.000	-	149.700	14.284.947
2	Stik Mercon	22.400,52	3.052.000	4.050.000	-	74.700	7.199.100
3	Kerupuk Jalin	76.966,17	3.108.000	4.080.000	-	76.500	7.341.466
4	Kerupuk Tempe	71.596,44	2.968.000	3.900.000	-	72.000	7.011.596
5	Makaroni	76.071,22	3.108.000	4.110.000	1.300.000	74.700	8.668.771
6	Kerupuk Jengkol	76.071,22	3.108.000	4.110.000	-	76.500	7.370.571
7	Kerupuk ikan	76.966,17	3.164.000	4.140.000	-	77.400	7.458.366
Total		551.319,21	24.542.000	32.340.000	1.300.000	601.500	59.334.817

Sumber: Data Primer Diolah 2024

Produksi usaha rumah tangga Lia Jaya menggunakan listrik sebesar 151.247,48 rupiah per bulan untuk kerupuk tahu, stik mercon sebesar 22.400,52 rupiah per bulan, kerupuk jalin sebesar 76.966,17 rupiah per bulan, tempe sebesar 71.596,44 rupiah per bulan, makaroni sebesar 76.071,22 rupiah, kerupuk jengkol sebesar 76.071,22 rupiah, dan kerupuk ikan sebesar 76.966,17 rupiah per bulan.

Produk usaha rumah tangga Lia Jaya menggunakan minyak goreng untuk membuat kerupuk tahu seharga 6.034.000 rupiah per bulan, stik mercon seharga 3.052.000 rupiah, kerupuk jalin seharga 3.108.000 rupiah, kerupuk tempe seharga 2.968.000 rupiah, makaroni seharga 3.108.000 rupiah, kerupuk jengkol seharga 3.108.000 rupiah, dan kerupuk ikan seharga 3.164.000 rupiah per bulan.

Usaha rumah tangga Lia Jaya menggunakan plastik kemasan untuk membuat kerupuk tahu seharga 7.950.000 rupiah per bulan, stik mercon seharga 4.050.000 rupiah per bulan, kerupuk jalin seharga 4.080.000 rupiah, tempe seharga 3.900.000 rupiah, makaroni seharga 4.110.000 rupiah, kerupuk jengkol seharga

4.110.000 rupiah, dan kerupuk ikan seharga 4.140.000 rupiah per bulan.

Bumbu balado digunakan untuk membuat kerupuk. Makaroni adalah salah satu jenis kerupuk yang dibuat oleh usaha rumah tangga kerupuk Lia Jaya yang menggunakan bumbu balado. Bumbu balado makaroni seharga Rp 1.300.000 per bulan.

Usaha kerupuk rumah tangga Lia Jaya menggunakan kayu bakar sebagai bahan bakar selama proses produksi. Harga bulanan untuk kerupuk tahu adalah Rp 149.700, stik mercon adalah Rp 74.700, makaroni adalah Rp 74.700, kerupuk jalin adalah Rp 76.500, kerupuk tempe adalah Rp 72.000, kerupuk jengkol adalah Rp 76.500, dan kerupuk ikan adalah Rp 77.400.

Produksi Usaha Rumah Tangga Kerupuk Lia Jaya

Pada bulan Mei 2024, perusahaan kerupuk Lia Jaya rumah tangga memproduksi 26 kg kerupuk tahu setiap bulan, senilai 1690 kg; 26 kg stik mercon setiap bulan, senilai 830 kg; 25 kg kerupuk jalin setiap bulan, senilai 860 kg; 25 kg kerupuk tempe setiap bulan, senilai 800 kg; dan 25 kg makaroni setiap bulan, senilai 800 kg.

DOI: 10.32663/ja.v21i2.4856

Harga Pokok Produksi

Untuk menentukan harga pokok produksi yang diperlukan, perhitungan harga

pokok produksi dilakukan. Berikut perhitungan harga pokok produksi pada Tabel 7.

Tabel 7. Harga pokok produksi

Uraian	Kerupuk Tahu (Rp/Bln)	Stik Mercon (Rp/Bln)	Kerupuk Jalin (Rp/Bln)	Kerupuk Tempe ((Rp/Bln))
Bahan Baku	26.195.000	12.865.000	13.330.000	12.400.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	5.242.000	2.594.000	2.680.000	2.500.000
Biaya Overhead Pabrik Tetap	45.610	22.400	23.210	21.590,86
Biaya Overhead Pabrik Variabel	14.284.947	7.199.101	7.341.466	7.011.596
Jumlah Produksi	1690	830	860	800
Harga Pokok Produksi (Rp)	45.769.248	22.681.331	23.375.536	21.933.987
Harga Pokok Produksi (Kg)	27.082	27.327	27.181	27.417

Lanjutan...

Uraian	Makaroni (Rp/Bln)	Kerupuk Jengkol (Rp/Bln)	Kerupuk Ikan (Rp/Bln)
Bahan Baku	13.175.000	13.175.000	13.330.000
Biaya Tenaga Kerja	2.654.000	2.654.000	2.684.000
Biaya Overhead Pabrik Tetap	22.940	22.940	23.210
Biaya Overhead Pabrik Variabel	8.668.771	7.370.571	7.458.366
Jumlah Produksi	850	850	860
Harga Pokok Produksi (Rp)	24.521.562	23.223.362	23.496.436
Harga Pokok Produksi (Kg)	28.849	27.322	27.448

Sumber: Data Primer Diolah 2024.

Pada Mei 2024, harga pokok produksi kerupuk tahu Lia Jaya adalah 45,769.248 rupiah per bulan, atau 27,082 kilogram per bulan, dengan bisnis rumah tangga menghasilkan kerupuk tahu dengan harga pokok produksi sebesar 185.001.462 rupiah per bulan. Harga pokok produksi stik mercon adalah 22.681.331 rupiah per bulan atau 27.327 rupiah per kilogram. Harga pokok produksi kerupuk jalin adalah 23.375.536 rupiah per bulan atau 27.327 rupiah per kilogram. Biaya bahan baku, tenaga kerja, overhead tetap, dan overhead variabel adalah komponen biaya produksi.

Harga pokok produksi kerupuk tempe adalah 21.933.987 rupiah per bulan, atau 27.417 rupiah per kilogram. Harga pokok produksi makaroni adalah 24.521.562 rupiah per bulan, atau 28.849 rupiah per kilogram. Komponen biaya produksi terdiri dari bahan

baku, tenaga kerja, overhead pabrik tetap, dan overhead pabrik variabel. Harga pokok produksi kerupuk ikan adalah Rp 23.496.436 per bulan atau 27.321 per kilogram per bulan, dan komponen biaya dalam produksi adalah bahan baku, tenaga kerja, overhead pabrik tetap, dan overhead pabrik variabel.

Menurut penelitian yang dilakukan oleh Saputri (2017) berjudul Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Biaya Tetap Pada UMKM Kerupuk Cap Laksa, harga pokok produksi yang diperoleh dari hasil perhitungan sebesar Rp 36.178.250 lebih rendah daripada hasil penjualan, yang menunjukkan bahwa UMKM Kerupuk Cap Laksa mendapatkan laba. temuan ini sejalan dengan penelitian ini.

KESIMPULAN

Penelitian ini menyimpulkan bahwa: (1) Bahan baku untuk membuat kerupuk Lia

DOI: 10.32663/ja.v21i2.4856

Jaya berasal dari Banyuwangi, Jawa Timur, dan dikirim setiap bulan sekali. Bahan baku biasanya dipesan dari luar Provinsi Bengkulu, dengan jumlah 6.740 kilogram per bulan; (2) Pada bulan Mei 2024, bisnis rumah tangga kerupuk Lia Jaya mendapatkan harga pokok produksi sebesar Rp 185.001.462/bulan dari 7 produk yang dibeli. Produksi makaroni adalah 24.521.562 rupiah per bulan atau 28.849 rupiah per bulan, kerupuk jengkol adalah 23.223.362 rupiah per bulan atau 27.322 rupiah per bulan, stik mercon adalah 22.681.331 rupiah per bulan atau 27.327 rupiah per bulan, kerupuk jalin adalah 23.375.536 rupiah per bulan atau 27.181 rupiah per bulan, dan kerupuk tahu adalah 45.769.248 rupiah per bulan atau 27.082 rupiah per bulan.

DAFTAR PUSTAKA

- Herlina, Putri. (2019). Analisis usaha pada sentra industri kecil kerupuk rambak berkualitas sayur dari kulit kerbau di Kabupaten Boyolali. *Jurnal Ilmiah*.
- Kimbal, R.W. (2018). *Modal Sosial Dan Ekonomi Industri Kecil Sebuah Studi Kualitatif*. Depublish. Yogyakarta.
- J Saputra, H Fariadi, A Nurmalia. (2024). Pengendalian Persediaan Pupuk Npk Mutiara pada Toko Pertanian Phonna Tani Di Pasar Panorama Kota Bengkulu. *Jurnal Agroqua*, 22 (1), 150-159.
- Rangkuti, Freddy. (2019). *Strategi Promosi Yang Kreatif dan Analisis Kasus Integrated Marketing*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- RD Yulihartika, H Fariadi. (2024). Analisis Pengadaan Bahan Baku dan Produksi pada Industri Rumah Tangga Roti Bakar Bandung Nukasep di Pasar Pedati Kabupaten Bengkulu Tengah. *Jurnal Agroqua*, 22 (1), 199-206
- Rosida. (2019). Evaluasi Nilai Gizi Pati Resisten Pada Produk dari Empat Jenis Pati. *Jurusan Teknologi dan Industri Pangan*. Vol XX No. 1 Th. 2009. UPN Veteran. Jawa Timur.
- Sadono, Sukirno. (2019). *Pengantar Teori Ekonomi Mikro*. Edisi kedua. PT. Karya Grafindo Persada. Jakarta.
- Saleh, Azhari. (2019). *Industri Kecil Sebuah Tinjauan Perbandingan*. PT. Benteng Pustaka. Yogyakarta.
- Saraswati. (2019). *Mengawetkan Daging*. PT. Bhatara. Jakarta.
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Alfabeta. Bandung.
- Suliyanto. (2010). *Studi Kelayakan Bisnis*. Yogyakarta: CV. Andi Offset.
- Wiratna Sujarweni. (2018). *Metodologi Penelitian Bisnis dan Ekonomi Pendekatan Kuantitatif*. Penerbit: Pustaka Baru Yogyakarta.
- Wahyudi, A., (2016), Implementasi Rencana Strategis Badan Pemberdayaan Masyarakat Dan Desa Dalam Upaya Pengembangan Badan Usaha Milik Desa Di Kabupaten Kotawaringin Barat. *Jurnal Ilmiah Administrasi Publik*.